ARTE DE COCINA

ARTE NOVISIMO

DE COCINA

Paris. — Libreria é Imprenta de Ch. Bouret.

ARTE NOVISIMO
DE COCINA

AUMENTADO

O EXCELENTE COLECCION DE LAS MEJORES RECETAS

PARA QUE EL MENOR COSTO POSIBLE, Y CON LA MAYOR COMODIDAD
PUEDA GUISARSE A LA ESPAÑOLA, FRANCESA,
ITALIANA E INGLESA, SIN OMITIRSE COSA ALGUNA
DE LO HASTA AQUÍ PUBLICADO, PARA SAZONAR AL ESTILO AMERICANO

LLEVA AÑADIDO

Lo mas selecto que se encuentra acerca de la Repostería
la Conservacion de las legumbres y viandas; el Arte de trinchar
y el de Servir las Mesas

CON LÁMINAS

NOVENA EDICION

BIBLIOTECA DE CASTILLA Y LEON

LIBRERÍA DE CH. BOURET

PARIS
23, Rue Visconti, 23

MÉXICO
14, Cinco de Mayo, 14

1885

Propiedad del Editor

ADVERTENCIA

DE LOS EDITORES.

Prescindiendo de la naturaleza de las sustancias destinadas al alimento en general, como igualmente de las preparaciones susceptibles de ser digeridas por la especie humana, solo podemos considerarlas bajo un punto de vista, punto de vista que debe sernos especial y esclusivo : y es el modo de arreglo ó las disposiciones que derivan de la *Cocina*, y los procederes que exige este arte.

Así, en la esposicion que vamos á hacer, poco nos importa que unas ú otras tengan una facultad mas ó menos pronunciada de reparar ó mantener nuestras fuerzas vitales segun la mayor ó menor facilidad ó dificultad que en su digestion presentan, evitando engolfar-

nos en un exámen que escusado seria bajo el punto de vista que nos ocupa, y que poco comprenderia la mayor parte de los que se ocupan de manipulaciones culinarias; así, ora deriven del reino vegetal, ora del animal, evitaremos todo lo que no conviene á la descripcion de coccion y los preparativos preliminares antes de servirlas en la mesa, mencionando solo los condimentos que es necesario emplear para que sean convenientes en todas las circunstáncias, para que sin hacer daño, sean de un gusto grato y delicado; y para que no se nos vitupere de estimular el apetito y provocar la golosina, recomendaremos que nunca debe olvidarse la templanza y sobriedad.

Aunque uno de los achaques mas comunes á una obra de este género, sea el de escitar á la gula, nos será permitido decir, antes de aventurarnos mas lejos, que en esta nueva edicion no escasearemos esfuerzos para no incurrir en él, habiendo sido nuestro afan incesante el aliar la economía con la sencillez y mérito superior de los alimentos; y nos lisongeamos que el público ilustrado á que nos dirigimos, apre-

ciará nuestro esmero en no omitir cosa alguna que pueda contribuir á la riqueza y mérito intrínseco de la nueva edicion que damos á luz, aumentada con *El modo de conservar las legumbres y viandas*, y el *Arte de trinchar, y el servir las mesas.*

ARTE NOVISIMO

DE COCINA.

TRATADO I.

SOPAS.

1. Modo de hacer los tallarines.

A una libra de harina de flor se echan dos huevos con clara y yemas, una taza caldera de agua bien caliente y una poca de sal: se amasa todo junto; á poco se van estirando para que no se enfrien, tendiéndolos en unos manteles á la sombra.

2. Sopa de arroz á la valenciana.

Limpio el arroz y lavado, se pone á escurrir para darle color con un poco de azafran molido, y se pone por media hora al sol estendido en un traste. Se freirá en manteca una poca de cebolla, dientes de ajo, jitomates y un par de chilchotes, todo picado: ya frito esto, se echará allí el aroz á que medio sancoche, y se echa caldo del puchero para que cueza en fuego regular. sin que se deshaga ni

queme; y ya esponjado no se meneará, sino á fuego manso se le irá echando mas caldo como lo necesite, hasta que cueza y crie costra. La sal al gusto. Que espese; pero lo corriente es servirla sueltecita.

3. Otra de fideos.

Picada una poca de cebolla, se frie en manteca, echando allí caldo del puchero, un poco de peregil picado, especias y ajo asado, todo molido, y se deja hervir para echar despues los fideos, cuidando de que no se deshagan hasta que cuezan: entónces se pondrán al vaho de una olla á esperar la hora de servirlos; que será teniendo por separado queso añejo, ó de Flandes molido, para que el que guste de él se lo eche.

4. Otra de fideos para carne ó vigilia.

Desvenado el chile ancho, se echará á remojar para quitarle el picante; se muele con un poco de ajo crudo, pimienta, clavo y unos pocos cominos. Se freirán unos ajos picados; y todo esto frito, se echa caldo ó agua, segun para el dia que sea; y cuando haya hervido se echan los fideos en el modo ya dicho, sirviéndolos con queso.

5. Otra de pan y vino.

Picada cebolla y peregil, se freirá en manteca, y allí se echa caldo de puchero teniendo esto todas

sus especias, y rebanado el pan francés frio, se tostará en un comal, y se irán poniendo en el traste en que tiene de hacerse la sopa para irle echando aquel caldo : á poco de empezar á hervir se le echa un poco de vino blanco y tomillo, dejándola un corto tiempo reposar, para despues servirla sueltecita

6. Otra francesa de pan.

Picados dientes de ajos, se freirán en manteca, y ya dorados, se molerán con un poco de pimienta y cebolla picada para volverlos á freir en la misma grasa; estándolo, se echará caldo del puchero ó agua, segun el dia para que es, el que con todas sus especias se deja hervir con unas hojas de orégano, almoradux y tomillo; rebanado el pan para la sopa y puesto en el traste en que se ha de hervir, se le echará el caldo y se dejará reposar : poco ántes de servirla se le echa un poco de aceite de comer, si es para vigilia, cuidando que no se haga engrudo, ni se espese, y se servirá sueltecita y sin que se deshaga.

7. Otra de lo mismo para carne ó vigilia.

Pelados y asados unos jitomates, y fritos unos dientes de ajo, se muele uno y otro con algunos garbanzos deshollejados, y en la manteca en que se frieron los ajos, se echará tambien un poco de cebolla picada, caldo y cominos molidos; y todo junto se

pondrá á hervir : rebanado el pan de la sopa, frito, y puesto en el traste, se le va echando del caldo, y á la hora de servirla se le echa un poco de aceite de comer, rebanadas de huevos endurecidos ó fritos de criadillas, sesos ó tajadas de plátanos largos fritos, hojas de lechuga ó ruedecitas de limon ; si es para vigilia aceite y demas condimentos anejos.

8. Otra de zanahorias.

Se rebanará y freirá en manteca el pan de la sopa, se hará lo mismo con un poco de cebolla, zanahoria picada, jamon y peregil; frito esto se le echará caldo y una yema de huevo cocido, molida, sal y el pan frito para que junto hierva ; y reposada se servirá.

9. Otra de lo mismo para vigilia.

Frito el pan, se saca, y en su lugar se pondrá cebolla picada, esto será en manteca y aceite : tan luego como esté se le echará agua, clavo, canela, pimienta y sal, todo molido, y se le pondrán capas de pan y zanahoria cocida y picada, y chícharos cocidos con el caldo.

10. Otra de chícharos para vigilia.

Se picará cebolla y tres dientes de ajo, se freirá en manteca y se asará un jitomete grande ; este se molerá con todas especias, ménos azafran, todo se

echará junto con un puñado de almendras peladas y otro de chicharos verdes, donde se frió la cebolla. Con las almendras se molerán los dientes de ajo fritos, y esto se pondrá donde se esté friendo el jitomate hasta que se cuezan los chícharos: rebanado el pan de sopa y puesto en el traste, se la echará el caldo para que hierva, y á fuego manso sigue hasta la hora de servirla, con su poco de peregil picado. tomillo, almoradux, una poca de manteca quemada por encima y aceite. Se adorna con rebanadas de huevos endurecidos, limon y romanitas deshojadas; y sueltecita se sirve.

11. Otra de pan y aceite para vigilia.

Asados unos jitomates, se molerán y freirán en manteca con cebolla picada, y se le echará agua y sal proporcionalmente; luego se le echa un poco de aceite, tomillo, orégano, peregil picado, con dos yemas de huevos endurecidas y deshechas: rebanado el pan de sopa, frito, y puesto en el traste, se le irá echando el caldo para que hierva: á la hora de servirla se adornará por encima con aceite, alcaparras lavadas, y tajadas de huevo endurecido.

12. Otra de frijoles para vigilia.

Picada la cebolla se freirá en manteca, en ella se echará el caldo de frijoles por haberlos ántes molido, y sazonándolos con un poco de clavo, canela

y pimienta, molido todo, se le echa un poco de orégano y tomillo, y luego un poco de aceite; y rebanando el pan de sopa, dorándole en manteca ó en un comal, y puesto en el traste en que va á hacerse la sopa, se le echará el caldo para que hierva entre dos fuegos, y ya que haya de servirse, se le echará por encima mas aceite, huevos estrellados, y queso molido.

13. Otra blanca para vigilia.

Picada la cebolla y ajo, se freirá en aceite y manteca hasta que se dore; allí se echará despues agua, unos pocos de cominos, clavo, canela y pimienta, todo molido, su orégano, peregil picado y alcaparras; mas manteca para que con todo lo dicho hierva: estará ya el pan de la sopa rebanado para irle echando este caldo, y se pondrá entre dos fuegos hasta que esté para servirla, con huevos estrellados por encima, mas aceite y queso añejo ó fresco en tajadas.

14. Capirotada de menudo.

Un dia ántes se cocerá el menudo para echarle jamon cocido, poniendo en la cazuela una capa de este, otra de pan tostado ó frito con su queso rallado, polvo de canela, clavo, cebolla picada, manteca y sal; entre dos fuegos se sazona.

15. Capirotada francesa.

Se picará carne de puerco, carnero, jamon y un poco de pan remojado; cebolla, ajo, peregil y yerbabuena. Se revuelve esto con huevos, aceite y vino, y se harán bolitas con todo esto para irlas friendo en manteca, hasta que se doren; así que estén en aquella grasa, se le echará una poca de harina con algunos dientes de ajo picados y cebolla; tan luego como esté frita, se echa allí una poca de agua y vino, su orégano, clavo, pimienta y azafran molido; aceitunas, alcaparras y alcaparrones; todo se revuelve con las bolitas, cuya carne debe haberse cocido ántes de hacerlas, añadiéndole huevos batidos: todo lo que se pondrá entre dos fuegos para que sazone; y al servirla se le pondrán por encima sus rebanadas de pan fritas.

16. Sopa de apio.

Se tuesta el pan de un dia para otro: se revuelve en un plato el apio y peregil picado, y esto se pondrá sobre el pan para echarle caldo, pimienta, nuez moscada, canela y clavo en polvo; y se sazona con sal entre dos fuegos.

17. Modo de hacer los ravioles.

Se pondrá á cocer solo con sal un manojo de espinacas, y estándolo, se esprimirá y luego se pi-

cará bien menudo. Se cocerá medio ó un real de jamon, tuétanos y sesos, todo separado: hecha esta operacion se revolverá todo con las espinacas, echándoles pimienta chica, clavo y canela en polvo, un poco de aceite y queso de Flandes rallado. Se hará la masa con un puñado de harina de flor, un huevo con clara y yema; se derretirá como medio real de manteca, para untarse las manos con ella, y con sal se va amasando y estendiendo esta masa con un palote bien delgado para hacer las empanadas lo mas pequeñas que se pueda, aun con el dicho relleno, dejándolas así de un dia para otro. Despues se pondrán los ravioles á cocer en agua hirviendo, á la que se le pondrá una poca de manteca; y luego que estén cocidos, se sacarán para echarlos en el caldo del estofado siguiente. — Se molerá bien en agua un poco de pan, que al efecto se tostará en lumbre proporcionada: deberá estar ya al fuego el caldo de carne de vaca, para en él deshacer el pan molido y que hierva: se le agregará clavo, pimienta en polvo y canela, sobresaliendo un poco el gusto de la pimienta, y dos mantequillas de á medio. Sazonado todo, se echarán los ravioles ó tallarines, despues que hayan hervido en el agua de sal y manteca á fuego lento, al que se dejarán hasta que se espesen para servirlos.

TRATADO II.

ENSALADAS.

—

1. Ensalada de col blanca.

Se picará la col un dia ántes de hacer la ensalada, luego se pondrá á remojar, despues de haberla lavado en dos ó tres aguas : el dia siguiente se volverá á lavar, y se pondrá á cocer : con un grano de sal y una cabeza de ajo machucada : cocido esto se lavará mucho otra vez para que no le quede ningun hedor, ni al ajo. Se picará cebolla menuda para freirla en manteca, y ya frita, se le echará peregil : se esprimirá bien la col de modo que no le quede agua, y se pondrá á freir con la cebolla y el peregil; frito esto, se le echará sal, vinagre, aceite, tornachiles cortados, aceitunas y orégano en rama, y luego se sirve.

2. Otra de coliflor.

Se le quitará la flor ántes de cocerla, y se dejará el troncho limpio, al que se le quitará la cáscara, y se cortara en rebanadas; estas se pondrán

á cocer con dos ó tres dientes de ajo machucados; así que esté bien cocido, se lavará hasta que no tenga hedor para freirlo, como se ha dicho en la anterior : se le puede agregar, si se quiere, pasas y calabacitas cocidas aparte, pero siempre se adereza como se deja dicho.

3. Otra de higos.

Se cortan los higos verdes en cuatro partes, y se ponen á cocer con un puñado de paja por encima; luego que estén cocidos se lavarán con agua caliente, para que no se pasmen, y con ceniza asentada, para quitarle lo pegajoso : luego que estén limpios, se pican bien menudos. Se le agregará á los higos clavo, canela y pimienta molida; todo lo que con almibar de medio punto se pondrá al fuego para que dé un hervor; luego se apartará y se tendrá dos dias quieto. Despues se le escurrirá el almibar, y se le pondrá vino blanco, pasas, almendras, nueces limpias, acitron, azúcar, y canela molida, ajonjolí granado y plátano largo, para servirla fria.

4. De nabos.

Se picarán estos, menudos, sin cáscara, y luego se pondrán á remojar. Se hará un almibar de medio punto, al que se le agregará clavo, canela y pimienta molida. Se le mudarán á los nabos dos

ó tres aguas, ántes de ponerlos á cocer, que se hará con un grano de sal, de suerte que no queden duros ni muy cocidos, despues se lavarán mucho hasta que se les quite el hedor; se echarán en el almibar para que den un medio hervor; hecho esto, se separan del fuego y se taparán bien: pasados dos dias, se les escurrirá el almibar en que han estado, para echarles vino blanco, un polvo de azucar y canela; pasas, almendras, nueces y piñones, todo limpio, ajonjolí y acitron tostado.

5. Otra de nabos y zanahorias.

Se pican ambas cosas y se cuecen con agua de sal, se escurren por un cedazo, se le pica cebolla cruda, y se le echan aceitunas, aceite, vinagre, tornachiles picados, orégano, y así se sirve.

6. Otra de cogollos de col blanca y dulce.

Se tomará el cogollo de una col grande, se picará y lavará en dos ó tres aguas, luego se pondrá á hervir con un pedazo de azúcar, cuidando que no se deshaga el cogollo, el que despues de cocido se pondrá en un plato y se le agregará lo siguiente: nueces limpias, piñones, pasas, almendras, aceitunas lavadas, granada, vino y azúcar molida.

7. Otra de ñabos ó rábanos, pues ambas se hacen de un mismo modo.

Picado uno ú otro crudo, se tendrá en vinagre aguado un dia, con un poco de sal: pasado este, se sacará y esprimirá sin que se machuque, para echarle alcaparras remojadas, cebolla picada y desflemada, pasas, almendras, piñones, granada y bastante aceite; puesto ya en el plato, se le agregarán alcaparras y tornachiles cortados.

8. Otra de betabeles.

Hecho el caldillo de calabacitas cocidas, que es de un poco de chile ancho molido, el que deshecho en vinagre se pondrá con cebolla picada, sal y aceite. Se tendrán los betabeles en tajadas, para así revolverlos con lo arriba espresado, alcaparras remojadas, aceitunas, tornachile y vinagre.

9. Otra de calabaza.

Se cortará esta en pequeñas partes, y de este modo se coceráen miel, advirtiendo que ántes debe ponerse en agua de cal no muy fuerte: sacada de la miel se escurrirá un poco, y se le pondrá ajonjolí crudo, pasas, almendras y piñones, todo picado, canela molida y vino.

10. Otra de coliflor.

Esta se pondrá á cocer entera, con un poco de sal; despues se picará y enjugará de forma que se perciba la flor; se pondrá vinagre y aceite, aceitunas, tornachi es, aguacates, alcaparras y un polvo de pimienta y sal.

11. Otra de betabeles y fruta.

Cocido el betabel, se hará ruedecitas menudas, Se hará lo mismo con algunos duraznos, camotes. plátanos guineos, pasas, almendras, ajonjolí, una poca de almibar, alcaparras y lechuguitas : así se sirve.

12. Otra de calabacitas tiernas.

Estas se cuecen, pican y lavan; se les pone despues sal, durazno sin cáscara y en tajaditas, plátano guineo, aceite, vinagre, aceitunas, tornachiles, rajados, alcaparras, aguacates y un polvo de pimienta al servirlas.

13. Otra de moras.

Estas cocidas y frias, se esprimirán y se les echará vino y acitron, canela molida, pasas, almendras en pedacitos y azúcar molida, segun el gusto de cada cual.

14. Otra de rábanos.

Estos se pican y cuecen, y despues de tenerlos una hora en agua, se sacan y esprimen; se les agrega pedacitos de pera bergamota cocida, uvas crudas, granada acitron, pasas, azúcar, vinagre, aceite, aceitunas y tornachiles rajados: y todo esto revuelto se sirve.

15. Otra de bretones.

Se rebanan ajos y se frien en aceite y manteca; se pican los bretones y se les echa un poco de pimienta, vinagre ó zumo de naranja de china, y sal.

TRATADO III.

GUISADOS DE CARNE Y AVES; ASADOS Y TORTAS.

1. Un lechoncito en salchichon ó relleno.

Se pelará y destripará el lechon, se le cortarán las patas y se le sacarán los huesos, de modo que el lechon quede en su primitiva figura con solo el pellejo y la carne. Se lavará bien con agua, y

despues de bien limpio se estenderá y se le echará bastante sal molida, pimienta, clavo, canela, nueces y ajinjibre : luego se amarra, y en una olla untada con manteca por dentro, bastante vino tinto, agua y vinagre, de todas las especias que lleva por dentro bien molidas, salvia real ó mejorana y orégano deshojado ; se pondrá á cocer, y así que esté, se desatará y se servirá frio con ruedecitas de limon.

2. Otro salchichon de lomos de puerco

Se tomarán los lomos y se picarán en trocitos y se pondrán chorizos, jamon, piñones, pasas, almendras, nueces y bastante ajonjolí tostado; clavo, canela molida, bastante vino, vinagre, sal y dulce. Se tomarán unos cueros de chicharrones remojados en agua de tequesquite; despues se lavarán, para que al modo de almohadillas se pongan á cocer rellenos de todo lo espresado, en agua con manteca y sal; y así que esto se halla consumido, se le echará mas vino tinto para que se tuesten; y hecho rebanadas se sirve caliente.

3. Lechon asado.

Este bien limpio se perdigará con bastante sal y agua y un puñado de pimienta molida : así que esté bien perdigado, se saca y escurre para que no le quede ninguna agua : se molerá otro puñado de

clavo de comer, canela y pimienta con un poco de agua, cosa que quede espesito, y se untará el lechon con esto por dentro y fuera; de este modo se pondrá en el horno con medio real de manteca para que allí se unte bien, y bien asado se sirve.

4. Asado blanco.

Se pondrá en una cazuela, el carnero ó ternera cruda, con bastante agua, sal, vinagre, azúcar, orégano, tomillo molido, azafran, cominos, clavo, canela y una cabeza de ajos: todo esto puesto junto con la carne, se pondrá al fuego para que hierva, con manteca, hasta que esta y el agua se consuman, y de este modo se ase entre dos fuegos; y luego se sirve.

5. Adobo de España que dura tres ó cuátro meses.

Se majarán ajos, pimienta fina, clavo, canela, ajinjibre, orégano, tomillo y sal: esto junto se deslie en igual porcion de vinagre y agua; y cortándose en trozos los lomos de cerdo ó carnero, se pondrán en una olla vidriada por dentro, y se le echará caldo de adobo hasta que cubra la carne: bien tapada la olla no se le tocará en ocho dias, y pasados estos, se podrá usar cociéndolo con su mismo caldo hasta que este se consuma al fuego y solo quede la manteca que suelte la carne, en la que se seguirá friendo hasta que se ponga tierna. Di-

cho adobo puede conservarse sin corrupcion tres ó cuatro meses, siempre que se cuide de sacarlo de la olla con una cuchara de palo, que no se haya usado, y solo sirva para el efecto.

6. Piernas de carnero á la venason para camino.

Dos piernas de este requieren dos libras de jamon para mecharlas; un real de canela, otro de clavo y otro de pimienta; un cuartillo de vino, una botella de vinagre de Castilla, y medio real de laurel y tomillo. Se ponen en una postadera sin agua, de modo que quepan, y se cuencen á fuego manso con todas las especias ya mencionadas que se clavarán á las piernas de carnero: tambien se le echará al caldo un poco de sal, vino y vinagre; con lo que se cocerán las mencionadas piernas: despues de esta composicion duran sin corromperse hasta tres meses, y no hay riesgo de tomarla fria con un trago de vino.

7. Guisado de carnero.

La noche ántes se pondrán en remojo unas pulpas de carnero, y el dia siguiente se pondrán á cocer en una olla con agua, despues de haberlas hecho trocitos, con sal, canela, peregil y yerbabuena: se freirá un poco de jamon gordo picado, y se le añadirá una porcion igual de peregil y yerbabuena molida: y esto deshecho en un poco de agua tibia, se

le echará á la carne para que hierva todo junto: luego se apartará del fuego para echarle dos yemas de huevos crudas, bien desbaratadas en un poco de zumo de limon; todo esto revuelto con el guisado, se vuelve á poner á la lumbre para que se sazone; y así se sirve.

8. De vaca ó ternera: venason de rueda.

La carne hecha cecina se pone á desalar; y se muele clavo, canela pimienta, azúcar y sal; se enjuga bien la cecina y se polvorea con las especias mencionadas, poniéndole unas lonjas de jamon, pasas, almendras limpias, piñones, nueces y alcaparras con mas polvo de especias encima; luego se envolverá la cecina en papeles, atándola con pita bien apretada. Se tomarán unas hojas de aguacate para con ellas hacer un tapete en el fondo de una olla, en la que se echará bastante vinagre para cocerlo de este modo; despues de cocido, se rebanará la cecina y se colocará en un plato, donde se le echará cebolla desflemada en rebanadas, cogollos de lechugas, aceitunas y tornachiles; rociándolo todo con un poco de vino al tiempo de servirlo.

9. Otra de vaca, ó ternera.

Las pulpas de una ú otra carne se cortarán al traves; se echarán á remojar y se les mudará el agua hasta que queden blancas; se les quitan las

piltrafas, y se estofan con dientes de ajo, clavo, canela, pimienta y jamon en tiras, para que así escurran toda el agua, y á modo de tamates, se irán poniendo en una olla con su sacate abajo; se le echará un real de vinagre bueno, si la porcion es como dos reales de carne, poca agua, y con igual proporcion á lo mencionado, se le pondrá pimienta molida, orégano de China, almoradux, hojas de aguacate, una ramita de romero, otra de ruda y otra de laurel: así que esté la olla bien cubierta de todas estas yerbas y especias, se tapará bien con un plato y masa, y se pondrá al fuego: cuando se reconozca que le falta poco (para cuyo efecto se sacará un pedazo) se probará para saber si le falta sal, y entónces se le echará mas vinagre: luego que esté cocido, se pondrá en un plato con aceitunas, tornachiles, pasas, almendras limpias, cebolla en rebanadas delgadas, sal, pimienta molida encima, rebanadas delgadas de naranja agria y lechugas; y se sirve frio.

10. Otra de ternera ó venado.

Las pulpas de una ú otra carne se ponen el dia ántes en adobo de ajo y chile seco remojado, molido con dos ó tres clavos y culantro tostado; vinagre, lima agria rebanada, orégano y sal: el dia siguiente se sacarán del adobo y se mecharán con jamon, canela y clavo, y se pondrán á cocer en una olla con vinagre, bizcochos duros, y especias

molidas, ménos azafran. Hay otra venason sin que se le eche el adobo de chile seco, y sí todo lo demas arriba mencionado.

11. Asadura de carnero verde.

Se pondrán á cocer los bofes é higados en una poca de agua, manteca y sal : así que estos estén se cortarán en pedazos menudos, se freirá una cebolla cortada en rebanadas, cuidando que no se tueste; esta se sacará de la manteca y en ella se echarán los pedazos de la asadura; se molerá bastante peregil verde y unos dientes de ajo asados, una poca de pimienta, clavo, canela y dos ó tres chilchotes asados.

12. Asadura de puerco estofada.

Esta se clavetea con jamon y especias como el estofado, se le agrega tomillo, sal y vinagre : se tostarán pepitas de calabaza peladas, y luego se harán polvo : se unta con manteca una tortera; y la asadura se envolverá en un redaño de puerco, para así cocerla en el horno, y el polvo de la pepita de calabaza se pondrá en el redaño ántes de envolver la asadura en él. Esto se come, se almuerza y se merienda, pues es muy sabroso.

13. Chanfaina de María Marcela.

Despues de bien cocida la asadura de carnero se pica el hígado á golpe de machete, y el bofe se corta en pequeñas partes con un cuchillo : se pica bastante cebolla, peregil, orégano, tomillo y dientes de ajo; esto se pone á freir en manteca para luego echarle caldo de aquel en que se coció la carne de puerco, jamon, chorizos y alcaparras : y para espesar esto se freirá una rebanada de pan hasta que se dore, y esta se molerá con clavo canela y una poca de pimienta, un poco de dulce y vinagre bueno; y se procurará que el caldo quede espeso, y así se sirve.

14. Otra de asadura de carnero.

Esta se cuece y se corta en tajadas; se picará cebolla en rebanadas, dientes de ajo, jitomate tajado y orégano: estas especias se freirán juntas, y en este frito se pondrá la asadura con una poca de agua y vino : se molerá clavo, pimienta y azafran para con ello y alguna sal, sazonarla y luego servirla.

15. Menudo á la española.

Se pica cebolla, ajo, peregil, yerbabuena y jitomate: estose frie en manteca y se le echa un poco de pan tostado en polvo; despues de cocido el me-

nudo se pondrá con todo lo antedicho, añadiéndole un poco de vinagre, agua y sal; y despues de bien sazonado se sirve.

16. Cabrito, con nombre de liebre francés.

Este despues de limpio se pondrá á asar, y se le untará aceite y sal : despues de asado se le untará con unas yemas de huevo crudas y batidas; se freirán tres dientes de ajo en manteca y cebolla picada, y en este frito se echará una poca de agua, una libra de chícharos frescos, nuez moscada clavo, canela y pimienta molida : los bofes del cabrito se picarán menuditos y se les echará tambien especias y chícharos, para que sirva esto de salsa, y despues de sazonado se sirve.

17. Albondigon de María Marcela.

Se pica el lomo de cabeza de puerco, se le echa clavo, canela, cominos, ajo, pimienta y azafran, todo molido y sin agua; ademas se desmoronará un poco de migajon de pan frio y se agregará vinagre, peregil, yerbabuena y yemas de huevos, y en el mismo metate se rellenarán los lomos con lo dicho, sal y pedacitos de jamon; estos se echan allí envueltos en papel. Despues se muelen unos jitomates fritos, se le quita el caldo á los albondigones, y se les echa este de jitomate frito.

especias molidas, alcaparras, dulce y frutas : se les quita el papel á los albondigones y luego se hacen rebanadas, y luego que esten fritos se ahogarán en el caldo para servirlos.

18. Otro albondigon de papel.

Se pica y se cuece la carne de puerco ; luego se pica tambien jitomate, ajo y chilchotes, para freirlos en manteca y echarle alcaparras, pasas, almendras, acitron y peregil deshojado : se baten unos huevos, conforme la cantidad de la carne, se le agrega aceitunas, tornachiles, vinagre y jamon en pedacitos ; esto se vuelve á poner al fuego con los huevos batidos : así que esté, se apartará de él para que se enfrie · se untan unos pliegos de papel con manteca, y todo revuelto se hace con este picadillo como metlapiles en el papel y se atan con pita, y así se pondrán á asar y se servirán con chilote de jitomate : pero al picadillo sele habrá echado azafran, clavo y canela molida al tiempo de echarle el huevo batido.

19. Albóndigas reales.

Picado el lomo de puerco se le echará vino, vinagre, azafran y dos chiles remojados, molidos con todas las demas especias, orégano seco y yerbabuena · se rellenan con pasas, almendras y jamon : despues de hechas las albóndigas se revol-

verán en un poco de bizcocho molido para de este modo freirlas con huevos batidos, y echarlas en caldo de jitomate, vino, vinagre, especias de todo género molidas, sal y demas.

20. Otras albóndigas.

Picado el lomo y carne magra de puerco, se muele en metate y se le quitan las pilrafas, para echarle clavo, canela y cominos molidos; un diente de ajo, yerbabuena, una poca de manteca y un huevo: todo esto se revuelve como si se amasase; se le echará mas yerbabuena al caldo y tambien peregil deshojado: se pondrá á hervir agua en una olla, y cuando esta hierva, se le echarán dentro las albóndigas, las que deberán ya tener en el centro de cada una un pedacito de jamon, alcaparras, pasas y almendras limpias; á la carne picada se le echa ántes un poco de azafran molido, y despues de estar esta cocida se echará en la especia que será de jitomates, alcaparras molidas, ajos despedazados, un poco de vinagre, sal y dulce; y para espesarlo pan molido.

21. Otras albóndigas de pechugas de aves.

Estas cocidas, se molerá clavo, canela, pimienta y pan tostado; se amasarán con unas yemas de huevo y se harán albóndigas con el relleno dicho.

en el método anterior á este. Se compondrá el caldo con vinagre, vino, de todas especias molidas, manteca y caldo : luego de sazonado con sal, se echarán las albóndigas, y para espesar el caldo se le echará un huevo casi al servirlas.

22. Relleno de Estremadura.

Se partirá un cuajar en trozos, para que cada uno se rellene con un pedacito de jamon, chorizo, peregil, cebollas verdes y ajos, todo bien picado : este relleno se lia con los intestinos ó tripas para que no se deshaga al cocerlo, lo que se hará en una olla con trozos de jamon, chorizos, agua, vinagre suficiente y chile colorado ; á fuego lento y tapada la olla con papel se tendrá de este modo hasta que se ponga tierno.

23. Guiso especial de carnero ó ternera.

Se cuece uno ú otra, y se frien chorizos y jamon y luego lechuga picada : se frie tambien una porcion de cebolla ; pues la lechuga antedicha se frie aparte : hecho esto, se echará allí la carne con todo lo dicho ; se molerá canela, clavo, una poca de pimienta, ajinjibre y sal para sazonarlo : despues se le echan pasas, almendras, alcaparras, vino tinto, vinagre, y para servirlo tornachiles rajados y ajonjolí tostado.

24. Fricasé de carnero ó carne de puerco.

Se picará cebolla menuda, peregil y ajos, y se freirá en manteca : y luego se sancochará la carne con esto; despues se le echará caldo del en que se coció la carne, chorizos y jamon · se molerá clavo, canela y pimienta : se pondrá á freir así que se haya consumido el caldo : se batirán unos huevos en vinagre, con un poco de azafran molido que se le echará por encima, y mas caldo para que siga hirviendo y quede con poca salsa para así servirlo.

25. Carnero Moro.

Remojado y despiltrafado el carnero, se mechará con jamon, pasas y almendras : se freirán tomates y jitomates molidos con bastante orégano y chile seco tostado, se embarra una tortera con manteca y se pondrá una capa de carnero ó ternera, crudo, otra de este frito con bastante caldo de carne de puerco, chorizos y unas cebollas cocidas aparte, para echarle encima trocitos de jamon, huevos endurecidos y un poco de vinagre, y se pondrá entre dos fuegos hasta que esté bien sazonado y cocido.

26. Chiles rellenos en nogada de nueces.

Estos se rellenan y frien con huevos batidos : se

molerán algunas nueces limpias, un poco de chile ancho ya remojado, algunos cominos, y pan frio que molido se freirá con el antedicho chile, cominos etc., y quedará hecha una nogada espesa, la que se le pondrá por encima á los chiles, y al servirlos se le agregará algun aceite.

27. Otros rellenos con especias.

Se asarán los chiles y se abrirán por un lado, se les quitará el pellejo y las venas : se hace un picadillo de carne magra de puerco cocida, torrijas de jamon, de aceitunas y de huevo duro; bastante vino y la sal suficiente para su sazon : con esto se rellenarán los chiles, y luego se freirán en manteca con huevo batido : hecho esto, se les hará un caldo del mismo en que se coció la carne, clavo, especia molida, cominos y vino : esto se espesará con pan molido, y bien sazonado de sirve.

28. Torta de arroz.

Se pica carne de puerco como para relleno, y se cuece lo necesario como para el mismo efecto : se echará algun arroz en una servilleta, quedando este suelto en ella, y se pondrá á cocer hasta que el arroz haya hinchado y llenado el vacio de la servilleta, luego se sacará, se esprimirá y se dejará enfriar : se molerá algun azúcar, clavo, canela, y azafran; se batirán los huevos necesarios,

para revolverlos con las especias mencionadas, y en seguida en una tortera untada con manteca se pone una capa de carne y otra de este revoltillo del que se apartará de antemano un poco para ponerlo sobre todo lo dicho con ajonjolí tostado; esto se pone entre dos fuegos hasta que esté bien cocido: se hace un chilote de jitomates, cebollas, chorizos, jamon frito, aceitunas y tornachiles en torrijas; y esto se le agrega á lo anterior.

29. Sesos para el almuerzo.

Se cuecen en agua cuatro reales de sesos de carnero, á estos se les quitan las venas y se lavan: un peso de leche, á la que se le pone una cantidad de azúcar suficiente para endulzarla bien: en esta leche y azúcar se deshacen ocho puñados de arroz bien limpio; á esto se agregan diez y seis yemas de huevos, y todo junto se cuece con una rajita de canela y algunos clavos: despues de cocido esto se aparta del fuego: á cada real de leche se le ponen doce huevos batidos en diferente vasija la yema y la clara, y esta se pondrá bien espesa: á estos huevos se les pone la pasta ya hecha de los sesos, etc. todo esto se pone en una sarten untada con manteca, y se vuelve a poner entre dos fuegos lentos: se cuidará de que cuaje y de echarle mas manteca por las orillas de la sarten cuando sea necesario, y al servirla se le pone por encima canela molida.

30. Otra que llaman media.

Se baten seis huevos y se revuelven con una libra de harina de flor, media libra de azúcar molida, la mitad de medio real de tuétano de vaca cocido, y una mantequilla : se unta una sarten con mantequilla para cocer en ella lo antedicho, y para servirlo se adornará por encima con piñones, pasas y almendras limpias tostadas.

31. Huevos revueltos con longanizas.

Se frien las longanizas y se deshacen en la manteca; luego se sacan de esta y se frien en la misma cebollas picadas y jitomates : se baten las claras y yemas de algunos huevos, separadas unas de otras, y se esparce en la cazuela todo junto : así que esto esté medio cuajado se le pone encima á la tortera ó cazuela un plato boca abajo, se menea poco á poco al paso que se vaya cociendo, se le echa manteca por las orillas, y despues de bien cocido se quita del fuego : se batirán mas huevos crecidos, y en ellos se pondrá la longaniza con todo lo mencionado, para que todo esto se haga una torta, la que se pondrá otra vez al fuego con mas manteca : hecho esto se sirve con torrijitas de naranja, pimienta y sal por encima ; y se pondrá aparte, para el que guste de ello, chile pasilla tostado y molido en seco.

32. Cuajada de lomo y carne de puerco.

Se cuecen y pican pies, pulpa y lomo de puerco, chorizos, jamon, menudo de gallina ó pollo, que son los hígados, etc.; camote, lechuga, betabeles, zanahorias y huevos duros en rebanadas : se baten huevos y se muele clavo, canela, pimienta y sal : todo esto se revuelve y se pone en una tortera untada con manteca para que entre dos fuegos cuaje, y servirlo caliente.

33. Pies de puerco.

Se pica y se pone en agua hirviendo, medio real de carne magra y otro medio de lomo de cabeza, hasta estar cocida, y de esto se hace picadillo : seis pies de puerco limpios y cocidos el dia anterior, se pican, quitándoles primero los huesos y se revuelven con el picadillo de la carne : todo esto se sazona con clavo, pimienta, ajonjolí, ajos picados peregil, vinagre y sal : ántes de ponerlo al fuego se le echarán pasas, almendras, tornachiles, aceitunas, y la mitad de medio de chorizos : se baten huevos y se le echa una poca de harina y el picadillo; esto se pondrá entre dos fuegos con manteca caliente para que cuaje. El chilote se hace con ajos fritos en manteca, á los que se les echa caldo del en que se coció la carne, un terron de azúcar, peregil, vinagre. pasas, almendras, torna-

chiles, aceitunas y una porcion de chorizos fritos, igual á la anterior: ajonjolí, dos huevos duros en torrijas, de los cuales uno se le pondra dentro á la torta, y jitomate picado que se frie con el ajo: este chilote se pone en una salsera al servirlo.

34. Otra de damas.

Se cuecen y pican, no muy menudos, pies de puerco, lenguas de carnero, pichones y lomos; esto se sazona con todas especias molidas, sal, jitomates y ajos fritos; se revuelve con huevos batidos y manteca en trocitos por dentro: se unta con manteca una tortera, y todo se pone á cocer entre dos fuegos, se le echa por encima ajonjolí tostado, y se pone en un platon para servirlo con chilote como el anterior.

35. Lengua de vaca en adobo á la francesa.

Esta se cuece y se rebana: se les quitan las venas á unos chiles y se tuestan, luego se muelen con ajos y orégano de Castilla: se pone aceite, vinagre y manteca, lo que se pone al fuego con lo antedicho, cuidando que no se queme y que le quede algun caldo para servirla.

36. Otra lengua de vaca mechada.

Esta cruda se maja con un palo para que quede

bien manida: se pone á cocer con agua y sal, y ántes de estarlo se saca y se le quita el pellejo: se corta jamon gordo, y con dientes de ajo y este, clavo, canela y pimienta molida se mecha la lengua: hecho esto se pone en una cazuela y se le echa de las mismas especias molidas, una taza caldera de vino tinto, vinagre, agua y sal, y se pone entre dos fuegos á cocer con salvia real: se pica un poco de jamon magro crudo, se pone una poca de manteca á calentar en una cazuela, á la que se le echan unos ajos picados para que se frian en ella y el jamon molido: despues de estar esto frito, se le añade un poco del caldo de la lengua, vino, alcaparras enteras, aceitunas, orégano y cebolla picada que se le echa al servir la lengua.

87. Otra lengua guisada.

Se asan y se muelen ajos, cebollas, alcaparras y peregil; esto se frie junto en aceite, y despues de frito, se le echa una poca de agua caliente: se dora aparte una poca de harina con manteca, y se le echa al frito; haciendo igual operacion con canela, clavo, azafran molido, y un vaso de vino blanco: la lengua debe estar ya cocida y rebanada para ponerla en este caldo: para servirla se adorna con pan frito, plátanos lo mismo, y huevos duros.

38. Otra lengua de vaca en fiambre.

Esta se cuece en vino y vinagre, y se hace en pequeñas rebanadas para ponerla en un plato : se muele en seco pimienta, clavo y canela, y esto se le polverea á la lengua : se pica cebolla y lechuga, y esto tambien se le echa con sal, vino, vinagre y aceite por encima : así se sirve fria.

39. Otra lengua de vaca guisada.

Esta se cuece é igualmente jamon ; despues se rebanan ambas cosas y se frien en manteca con huevos batidos : la salsa se hace de jitomate, ajos, cebolla y peregil, todo picado ; todo esto se frie en manteca : luego se le añade un poco de agua, vinagre, clavo, canela, pimienta, azafran y algunos cominos, todo molido : la lengua despues de frita se pone en la salsa con una poca de sal ; luego se pone á hervir con pan molido para que así se sazone.

40. Bola de chanfaina á la inglesa.

Se pica carne de puerco ó carnero y bastante jamon, jitomates, pan remojado, ajo y orégano de Castilla ; todo esto crudo con unas tajadas de huevo duro, almendras, pasas y alcaparrones ; ajos fritos y peregil lo mismo deshojado. se une y se le

estrellan algunos huevos crudos: se unta una olla con manteca y se le ponen en el fondo lonjas de jamon gordo, y sobre estas se pone todo lo dicho, lo que se unta ántes con huevo batido: despues de colocado en la cazuela, se adorna por encima con rebanadas de jitomate y chorizo frito: se le echa un poco de vino y agua, y de este modo se cuece, procurando le quede algun caldo para servir la bola con él: para sacar la bola entera se quiebra la olla.

41. Gudin de carne.

Se cuece y pica la carne de puerco, se le añade sal y huevos batidos, y esta masa se estiende: se le echan chorizos fritos y jamon picado, pasas, almendras y todas especias molidas: de esta masa se hace una bola mas larga que redonda, la que se cuece en agua, y despues se sirve en rebanadas fritas con huevos en seco, ó guisadas si acomoda.

42. Ginobes de carne de puerco.

Se frie carne, jamon y chorizos: se rebanan cebollas, peregil y ajo: se unta una cazuela con manteca, y en ella se coloca una capa de carne y otra de las especias mencionadas, con alcaparras, vinagre, sal, clavo, canela y pimienta molida: esto se espesa con pan, el que se cubre con las especias molidas: y así se sazona.

43. Guiso de culantro de carne de puerco.

Se pica y se frie en manteca cebolla, peregil, orégano y ajos; á esto se le echa la carne en pedazos y caldo; se muele culantro tostado, clavo y canela; se le echa un poco de vino, vinagre, sal, un pedacito de azúcar, plátano largo y piña; sazonado se sirve.

44. Alcaparrado.

Se pica cebolla y se frie en manteca : se tuestan almendras y se muelen, como tambien alcaparras, clavo y canela ; esto se frie donde la cebolla, á lo que se le añade un poco de caldo del en que se coció la carne de puerco ó pollos, que ha de servir para el alcaparrado : si fuesen pollos, se muelen sus higados y se echan en el frito; y si carne, pan tostado molido y sal; luego que esté sazonado, se le echa vino blanco, orégano verde, culantro en polvo, aceitunas y tornachiles.

45. Mostachon.

Se muele la mostaza y se cuela por un cedazo; luego se pone á freir con todas especias y se menea hasta que salte; entónces se le echa caldo de la carne que sirve para este guiso, pan tostado molido, vino blanco y aceitunas.

46. Jamon cocido en vino.

Se pone una olla con agua, romero fresco, tomillo, yerbabuena, peregil y laurel; y en esto se cuece el jamon, que luego se limpia y raspa con un cuchillo y se le escurre el agua : en seguida se vuelve á poner á cocer en vino blanco y vinagre de Castilla, hasta que esto se consuma y crie costra, pues es señal de la sazon : se le hecha azúcar y canela molida, y frio se sirve.

47. Otro á la francesa.

Se limpia el jamon y se mecha con canela, clavo y pimienta sin moler: de este modo se pone á cocer el jamon en una olla, á la que se le pone una poca de agua y un poco de vino : se tapa bien la olla, y luego que esté el jamon cocido, se saca y se despelleja : despues se le estiende encima una poca de azúcar y con planchas bien calientes se quema, y se le pone clavo, canela y azúcar polvoreada encima.

48. Puchas de jamon á la española.

Se rebana el jamon y se cuece en agua; así que esté blando se saca y se frie en manteca hasta que se dore : se machacan ajos limpios en vino, y se le echan con una poca de azúcar en el caldo.

49. Fricandó de ternera.

Esta se mecha y se rebana, se ponen lonjas de jamon magro en el fondo de una cazuela, y sobre estas la ternera con jitomates, tomates crudos rajados y ajos enteros: esto se pone á cocer entre dos fuegos, y se le hace la salsa del modo siguiente: jamon frito, alcaparras molidas con vino y harina, que no quede muy blanco, clavo, pimienta y canela molida; mas alcaparras enteras, aceitunas y unas hojas de naranja ó limon; esta salsa se le echa á la ternera, y se vuelve á poner al fuego para que hierva sin mas manteca que la que la carne despida.

50. El galan de lomo de puerco.

Se pone á medio cocer el lomo de puerco; se abre y se rellena con huevos endurecidos tajados, todo recado y especias, y se cose con una pita, luego se le echa caldo de ángeles, y se sirve en pedazos regulares.

51. Frijoles en portugues.

Se frien en manteca jitomates y cebollas, se muele clavo, canela, cominos, chiles pasillas desvenados y tostados, y unos pocos de frijoles; y frito este caldo se le echa vinagre, costillas de puerco, longanizas y chorizos fritos: todo esto se

echa en los ayocotes fritos aparte, con aceite, aceitunas, cebolla cruda picada, un poco de queso de Flandes ó añejo molido.

52. Pollos en fricasé

Se pica menuda la cebolla y se frie; aparte se frie peregil y se deja subir de color : se cortan los pollos y se les echa lo antedicho y el caldo de ellos : se les pone ademas torrijas de jamon cocido, chorizos, canela, clavo y azafran, unas yemas de huevos batidas en vinagre ó zumo de limon, y esto junto se pone al fuego hasta que hierva, y despues de sazonado se sirve con aceitunas y tornachiles.

53. Aguacates rellenos.

Se mondan y se parten por el medio los aguacates : se hace un picadillo de carne de puerco maciza cocida : se le echa azafran molido, pimienta, clavo, cominos, ajos, alcaparras, tomates, manteca, sal y peregil, se frien con huevos batidos y se sirven con caldo de especias.

54. Harina de ave ó carne de puerco.

Se cuece la carne con dos granos de pimienta gorda y se frien unos ajos; luego que estos esten, se echa harina en la manteca en que estos se frieron,

y se menea sin cesar para que no se pegue: luego que esté frita, se le echa caldo, orégano y culantro en polvo; vino tinto, y si agrada, duraznos, manzanas, camotes y plátano largo.

55. Salsa gustosa para el puchero.

Desflemado en agua de sal y desvenado el chile ancho se muelen con pan frio, almendras limpias, un clavo y canela, un pedazo de azúcar, sal y un poco de vino.

56. Estofado de carnero.

Se mechan las pulpas crudas, con clavo, canela, pimienta, jamon y ajo; esto se pone á cocer, añadiéndole mas especias molidas, en una olla bien tapada con un plato y masa para que no se evapore; se le echa para cocerla agua, vino y vinagre en igual porcion; un bizcocho duro molido, un pedazo de pan tostado, peregil y orégano de China.

57. Angaripola de aves.

Se cuecen los pollos ó gallinas con agua y sal. luego se despedazan y seguidamente se frien ajos, se muelen jitomates, sal y una poca de azúcar, y en estos se echan los pedazos de las aves con algun caldo del en que ellas se cocieron: se les agrega canela, pasas sin grande almendras limpias y azafran molido: si fueren cuatro las gallinas ú ocho

los pollos, se les pone medio cuartillo de vino tinto y media taza caldera de vinagre de Castilla: se cuecen tambien y se le agregan chorizos, jamon, y al servirlas aceitunas y tornachiles rajados.

58. Manchamanteles de gallina.

Se desvena un chile ancho y se tuesta; luego se pone en remojo y se muele con ajos, cominos y jitomates; esto se medio frie en poca manteca, y se le ponen cebollas cocidas, piña, plátano largo, camote, durazno y cacaguate en tajadas; orégano y chícharos cocidos: se hace pedazos la gallina despues de cocida, ó la carne de puerco, y se le pone sal y un terron de azúcar, y para servirlo se le añaden aceitunas y tornachiles.

59. Guisado de pichones ó codornices.

Se frie cebolla picada, y en la misma manteca se ponen á freir las aves crudas, enteras ó en cuartos: á medio freirse se les echa un puñado de almendras tostadas y otro de alcaparras, ambas cosas molidas; dos cucharadas, de vinagre de Castilla, todas especias molidas escepto azafran, un poco de tuétano de vaca, chorizos y jamon cocido.

60. Harina guisada de pollos, ó carnero.

Se muelen jitomates, clavo, y canela; esto se pone á freir en manteca, y en este frito se echa el

jamon la carne, alcaparras, sal, azúcar, vinagre, clavo y canela molidos : se frie la harina hasta que quede de color de canela y se le echa caldo del guiso, un poco de vino blanco, camote, plátano largo, piña, pasas y almendras: esto se sazona y se sirve.

61. Cardenal de pollos.

Se hace un frito con pollos en pedazos, chorizos cocidos, jamon, jitomate, clavo, canela y ajos molidos : se cuecen betabeles con panecillo, clavo y canela; estos se muelen y se deja espeso el molido, y al servir el frito se le echan estos betabeles, vino dulce, y ajonjoli tostado.

62. Potage que llaman loco.

Se cuecen pollos, carnero, ó carne de puerco; se pican ajos, jitomates y chilotes, y se ponen á freir en manteca ; se le echa clavo, canela, azafran molido, cebollas cocidas, camote, durazno, manzanas, habas verdes, y chícharos cocidos; se le echa á la carne un poco de azúcar y sal, y al servirla aceitunas y tornachiles rajados.

63. Capones borrachos.

A dos capones se les agrega media libra de jamon y dos reales de lomo de puerco, todo cocido: el caldo se hace con medio real de vino y un po-

cillo de vinagre : se muelen clavo, pimienta, canela y sal; las carnes se clavetean con las especias mencionadas, y se ponen en el caldo, que ha de estar en una olla untada con manteca : despues de cocido todo esto se le agrega alcaparras, y para servirlo aceitunas y tornachiles.

64. Pollos sin huesos.

Estos se cuecen y se les quitan los huesos pedazándolos en un tamaño regular : se pican jitomates en abundancia, tomates de cáscara ajos y chilchetes; esto se pone á freir en manteca, y luego que esté, se sazonará con azafran, clavo, pimienta y canela, todo molido : se unta una cazuela con manteca, y se le echa una capa de caldo y otra de pollos deshuesados; bastante peregil picado, alcaparras, pasas, almendras, vino tinto, aceitunas y tornachiles.

65. Pollos gachupines.

Se frien unos ajos hasta que se doren : luego se sacan y en su lugar se ponen los pollos crudos en pedazos, para que se frian ; se pica cebolla y se echa tambien en el frito ; á este se le agrega una poca de agua para que se cuezan los pollos ; se pica peregil, una corteza de pan dorado al fuego con aceite y especias finas , escepto azafran : se pica jamon crudo y alcaparras y se echa en el

caldo: al sacarlo del fuego se le echa aceite, aceitunas y tornachiles.

66. Pollos de nogada de nuez.

Se cuecen los pollos con vinagre, canela, clavo, sal y manteca: luego se despedazan y se frien con huevo batido: se muelen nueces, un migajon de pan remojado y ajos: á la hora de servirlos se les echa la nogada y por encima alcaparras y bastante aceite.

67. Envinado de pollo.

Se asan los pollos y se hacen pedazos; se deshace una panocha en agua, se pican ajos y jitomates cocidos; se le agrega á esto ajonjolí tostado, pasas, almendras y alcaparras: esto se le echa á los pollos y se ponen entre dos fuegos á cocerlos, añadiéndoles pimienta, canela, clavo, azafran y sal, todo molido: se espesa con pan tostado molido; se le echa bastante vino tinto, vinagre y una poca de azúcar al servirlos.

68. Pollos en pebre.

Se cuecen chiles y orégano verde; se agrega cebolla cocida en rebanadas; se muelen tomates de cáscara y se frien con ajos y cominos molidos: luego se le echa á esto caldo y pimienta molida, vinagre, y al servirlo aceite.

69. Otros en peregil.

Se tuestan almendras y nueces, y se muelen con los hígados de los pollos y un poco de peregil : se frien ajos juntos con los hígados molidos, y se echa caldo de los pollos, clavo, canela y pimienta molida : se hacen tajadas los pollos y se sazonan con sal : despues de reposado este guiso se le pone aceite al servirlo.

70. Mole gallego de gallinas ó guajolote.

Se desvena el chile pasilla y se tuesta en manteca para molerlo con bastante canela, clavo, un puñado de piñones, otro de nueces limpias, otro de ajonjolí tostado y muchas almendras, todo esto se frie en manteca, y despues de frito se le echa dentro la gallina ó guajolote cocida, un terrón de azúcar, sal y vino blanco.

71. Pollos de pitiflor.

Estos se cuecen en presas y se ponen en una cazuela con todas especias molidas, vino, vinagre, almendras, acitron, piñones, nueces, plátano pasado y ajos : todo se pone en infusion en una olla bien tapada con un plato y masa, y al cocerlo se le echa mas vino.

72. Otros mestizos.

Se pican y se frien cebollas, ajos y jitomates; se le echa á este frito caldo del en que se cocieron los pollos y unas almendras limpias tostadas; alcaparras y peregil, molidas juntas; especias sin azafran: se echan en esto los pollos con alcaparras y vinagre.

73. Otros en pepitoria.

Se asan y se muelen jitomates con ajos, azafran y cominos: se cuecen los hígados, molleja y madre de la gallina, y se pican bien menudos; luego se echa en él lo antedicho y se frie todo junto; se le agrega alcaparras, peregil picado, vinagre, tomillo, almoradux y una poca de mantequilla: se espesa con pan frio remojado y sal.

74. Otros en salsa de aceite.

Se frien ajos y se muelen con pan remojado, clavo y canela: esto se vuelve á freir en la misma grasa sin que se haga engrudo, y se le echa un poco de caldo de los pollos ó pichones enteros: peregil picado y aceite al servirlos.

75. Otros en almendrado.

Se ponen á freir una cebolla y ajos picados; á esto se le echa caldo de los pollos y todas especias

molidas, escepto azafran, almendras limpias tostadas; se espesa el caldo con pan molido, y poco ántes de servirlo se le echan las aves con vino blanco.

76. Estofado de pollos ó carnero.

Se mechan con jamon, clavo, canela, pimienta, ajos, almendras partidas y pasas: luego se ponen á cocer con mas especias molidas, sal, manteca, agua y vinagre bueno, tapado con un plato y masa por las orillas: se cocerán jitomates sin las pepitas, y luego de cocidos se frien en manteca: se ponen los pollos ó carne en esta salsa, con pan tostado molido: se le echa un poco de vino y rebanadas de camote.

77. Gallinas rellenas.

Se toma para cada gallina una libra de azúcar y esta se hace almibar y se clarifica; á esta se le echan seis bizcochos de horno molidos, clavo, canela, azafran, piñones y almendras tostadas en pedazos; ocho huevos batidos, cuatro onzas de queso añejo molido y un poco de vino blanco: todo esto se mistura y se pone al fuego hasta que se cuezan los huevos. las gallinas se cuecen aparte con sal, canela y vino, y se rellenan con lo antedicho: luego se meten en el horno ó se ponen entre dos fuegos, y se les echa mas vino, canela, clavo, almendras, pasas, piñones y ajonjolí: luego se frien en manteca para dorarlas, y se sirven.

78. Otras de dulce.

A una libra de azúcar clarificada se le echa una libra de carne de puerco picada y cocida, medio cuartillo de vino blanco, un poco de sal, una cuarta de onza de canela molida, clavo, pimienta, media libra de queso añejo, pasas deshuesadas, almendras, dos onzas de ajonjolí tostado y una poca de agua de azahar: se le añaden á esto dos yemas de huevos; se baten seis claras y tambien se le echan: si le faltare dulce se le echa mas azúcar en polvo: se vuelve á poner al fuego para que se cueza con el huevo: se sancochan las gallinas con agua, vino, canela y clavo: despues se rellenan con lo dicho y se ponen en el horno ó entre dos fuegos para que se pongan tiernas y doradas.

79. Almendrado de aves ó carnero.

Se muelen almendras con cáscara, una rebanada de pan tostado, dos yemas de huevos duros; peregil picado, cebolla y ajos: esto se sancocha y se le echa caldo de las aves ó carnes; se muele clavo, canela y alcaparras; se le echa un poco de vino, vinagre y un terron de azúcar, y se procura espesar el caldo.

80. Mole poblano.

A un guajolote grande se le ponen dos codillos

y un real de lomo de puerco, dos reales de chile pasilla y un real del ancho, se desvenan y se tuestan en un comal, bien dorados y sin que se quemen: un real de tomates de cáscara, á los que se les dará un hervor, medio de clavo especia, medio de canela, unos granos de pimienta fina, un poco de culantro tostado, lo que se pueda tomar con los tres dedos de la mano de pepitas de chile tostadas, y medio de ajonjolí tambien tostado, se muelen juntas las especias y el chile, se rocia con agua hasta que esté molido, y despues se aparta y se ponen en su lugar tomates y se majan bien las pepitas: este mole se sazona poniéndolo en una cazuela grande untada con manteca de puerco y puesta á la lumbre; luego que esté caliente se le echa el guajolote en presas regulares y el codillo ó lomo: despues de esto se le echa el chile deshecho en agua, para que se fria con la carne hasta que empiece á salpicar: entónces se echan los tomates molidos tambien deshechos en agua, y se le echa á la carne el agua suficiente para que quede cubierta, y sal; y se deja hervir hasta que se ablande la carne y se espese el caldo: se sirve con ajonjolí por encima.

81. Pollos rellenos de mole.

Se muelen chile pasilla y ancho desvenados, con clavo, pimienta y tomates cocidos; esto se frie en manteca: se asan los lomos de puerco que llaman

de en medio, se hacen pedazos pequeños y luego se echan con bastante ajonjolí tostado y molido en el mole, y esto se sazona con sal y demas necesario: se rellenan los pollos ó gallinas crudos de este picadillo, y se ponen á asar en un asador; miéntras estos se asan se les unta manteca con una pluma hasta que se doren: se sirven enteros y con cogollos de lechugas.

82. Pichones ó pollos asados.

Estos se limpian y se ponen en una cazuela con agua suficiente para cubrirlos; sal, ajos mondados, peregil deshojado, orégano verde y manteca: esto se pone entre dos fuegos, y despues de haberse consumido la mayor parte del agua, se le echa clavo y canela; los hígados de las aves se muelen con agua y vinagre: esto se frie con orégano verde picado, y se le echa á las aves por encima con cogollos de lechugas.

83. Escabeche de pollos.

Se cuecen los pollos y se enjugan; se hacen presas regulares y se les despolvorea una poca de harina: se hace el caldo con agua de azúcar y vinagre, cosa que quede agrio dulce: se frien las presas de pollos en manteca y luego se le hace el caldo de aceite: se le ponen hojas de naranjo, rebanadas de lima agria y cocidas aparte.

84. Otros en hígados

Se medio frien cebollas picadas, jitomates y orégano picado: se muelen los hígados de las aves y se frien en la grasa de la cebolla; luego se le echa á esto clavo, pimienta y canela molida: despues de frito se le echa caldo de los pollos, sal, aceitunas, tornachiles rajados y vino blanco para servirlos.

85. Otros en blanquillo.

Se cuecen tomates de cáscara, se frien ajos y cebolla no muy picada, y peregil deshojado; se le echa un poco de caldo: pan tostado ó hígados de aves molidos, clavo, canela, pimienta y culantro en polvo; aceitunas y tornachiles al servirlos.

86. Febre.

Se frien unos ajos, y luego en la misma manteca se frien tomates cocidos enteros, los que se machucan en la freidera con la cuchara chata: en esto se echa caldo de la carne, clavo, canela, pimienta, un pedazo de pan tostado remojado y sal, todo molido: se sazona y se sirve.

87. Asado frances de gallina.

Se hace caldo con vino y vinagre bueno; una poca de azúcar en polvo con las especias mo-

lidas, de modo que les sobresalga el gusto : se le añade manteca, y en esto se pone la gallina entera manida, y entre dos fuegos se pone á cocer; y luego se le ponen aceitunas, tornachiles y lechugas.

88. La genovesa de carnero ó gallina.

Se frien en manteca unas hojas de rábano y otras de peregil en mayor número; jitomates y ajos, todo molido : se le echa á esto un poco de caldo de la carne, un poco de vino y todas especias, menos azafran; chiles en vinagre, aceitunas, alcaparras y pedazos de jamon; se deja cocer la carne en el caldo, y despues de sacarla del fuego se le echa aceite.

89. El discreto.

Se frie bastante peregil, jamon y ajos limpios : en esto se echan especias molidas, escepto azafran, un poco de caldo y la carne, sal y aceite al servirlo.

90. Clemole castellano.

Se toma una gallina, un real de lomo de puerco, longanizas, chorizos y morcon : se tuesta en manteca medio real de chile pasilla desvenado : se tuesta un poco de ajonjolí, almendras con cáscara, pepitas de calabaza mondadas y cacaguates : esto

se frie en manteca hasta que esta salga; entónces se le echa el chile bien molido: luego que esté todo frito se le pone dentro la gallina, el lomo, etc.; caldo y sal, y se sazona.

91. Morisqueta de aves, carnero ó lomo de puerco.

Se pone á cocer en agua y sal, con todas especias molidas, jitomates picados y cebollas rebanadas: luego que hierva se echa allí arroz limpio y remojado desde la noche anterior para que se cueza todo junto; se le agrega una gallina, carnero, lomo de puerco, chorizos, longanizas, aceitunas, tornachiles en rajas, alcaparras y huevos endurecidos en pedazos: se baten huevos y en ellos se revuelve todo lo dicho, y todo se pone en una tortera con manteca, entre dos fuegos para que cuaje.

92. El cautivo de gallina.

Estas se cuecen y en el caldo se pican las mollejas, los hígados, chorizos, lengua de vaca ó carnero, y jamon: se muele camote, clavo, canela pimienta, azafran y piña en pedacitos, vinagre y un poco de ajonjolí; y al servirlas se le agregan aceitunas y tornachiles.

93. Gallina marisca.

Se asa la gallina ó polla, y se hace presas: se frie jamon gordo en pedacitos y luego cebolla pi-

cada : se pone encima de esto el ave sobre la que se le echan especias molidas, cogollos de lechugas y demas dicho, caldo en abundancia para que cubra las aves, un poco de vino y vinagre : esto se deja dar dos hervores para que quede un poco agrio y espeso.

94. Alcaparrado de aves.

Se muelen almendras tostadas con cáscara, alcaparras, todas especias, hígados ó pan tostado, esto se frie en manteca con una poca de cebolla picada ; luego se le echa caldo, orégano, vino tinto, culantro en polvo , chorizos , pasas , y almendras, y al servirlo aceitunas, tornachiles y ajonjolí.

95. Entomatado de carne de puerco.

Se cuecen tomates en agua : se pican cebollas y ajos y se frien, y luego los tomates enteros se machucan con la cuchara en aquella grasa para que se deshagan : luego que este caldo esté con especias molidas, cebollas cocidas aparte y un poco de vinagre, se le echa la carne de puerco en pedacitos, y sal : se sazona y se deja hervir.

96. Salmorejo de gallina.

Se despedaza la gallina y se frie en manteca : se tuesta un pedazo de pan á punto de quemarse, y se asan ajos ; esto se deshace en vinagre y se

echa en un poco de caldo del en que se coció la gallina; se le agrega una poca de azúcar, cebollas cocidas aparte, aceitunas, tornachiles y aceite al servirlo.

97. Guineo de pollos.

Se frien ajos en manteca, se le echa á esto una poca de agua caliente, sal, plátano guineo, pera, calabaza de Castilla y camote : se baten unas yemas de huevos en zumo de limon y se echan en el caldo; este se revuelve y se pone á hervir; entónces se echan los pollos asados en presas, chorizos cocidos, aceitunas y tornachiles tajados

98. Gallina que llaman blanca.

Se limpia la gallina y se pone en una cazuela con manteca, agua y sal, y se pone entre dos fuegos hasta que esté bien dorada : se le echan seis jitomates y cebollas, todo tajado : cuando esté casi asada se le echa culantro, pimienta, clavo y sal molido : se sazona y luego se sirve con aceite por encima.

99. Otra á la Inglesa.

Se le echan al caldo en que se coció la gallina jitomates rebanados, ajos, rebanadas de piña desflemada; clavo, canela, pimienta, cominos y azafran molido ; alcaparras, chorizos, vinagre, sal,

pasas, almendras, y chilotes en vinagre : la gallina se echa en presas y se sazona, y al servirla se le pone aceite.

100. Angaripola de pies de puerco.

Se ponen á cocer el dia anterior los pies de puerco, y el mismo dia lomo y pulpa tambien de puerco, chorizos y gallina : todo esto se pone á cocer en agua, sal y manteca : luego se hace pedazos y se pone en una cazuela embarrada de manteca, y encima de este frito se echan jitomates en ruedas, ajos, hojas de peregil, alcaparras, aceitunas, y chilotes en vinagre; sobre esto se pone azafran molido, pimienta, clavo, y un poco de culantro tostado : se pone la cazuela entre dos fuegos hasta que consuma el agua, y así se sirve.

101. Guisado de mostaza de gallina.

Se frie una rebanada de pan : luego que esta se saque, se frien en la misma grasa unos jitomates rebanados, ajos y peregil : junto todo esto con la mostaza y pan molido, se pone á freir y se le echa caldo de la carne de puerco ó de la gallina : así que esté todo frito se le echa una poca de canela, otra de pimienta y de clavo todo molido : se sazona con sal y se sirve.

102. Guajolote en pipian verde.

Se tuestan pepitas de calabaza peladas y luego

se muelen con sus cáscaras; luego tomates de cáscara; chilote y unos pocos cominos: se proporcionan las cantidades de pepitas, de tomates crudos, y de chilote remojado, para que solo dé gusto de picante: tambien se le echa papada de puerco junto con el guajolote, ó gallina bien cocida; se sazona con sal y se sirve.

103. Asado de perdices, pichones ó pollos.

Estas aves se hierven enteras y se frien en manteca; se les echa allí jitomate molido, unos ajos picados, una poca de pimienta molida, culantro en polvo y vinagre: esto se pone entre dos fuegos hasta que se dore, y se sazona con sal.

104. Pollos tudescos.

Se frien jitomates molidos, cebollas picadas y ajos: en cazuela separada se frien los pollos en presas, y se les echa el frito y un poco de caldo, peregil, jamon, pimienta, culantro en polvo, un poco de vinagre y sal para sazonarlo.

105. Mole caraqueño de carnero.

Se tuestan, se desvenan y se frien iguales porciones de chile pasilla y ancho: luego se tuestan las pepitas de los mismos chiles y se muelen con cacaguate, clavo y canela; esto se pone á freir y allí se deshace el chile: luego de estar todo junto,

se le echa agua caliente y sal; se cuida de que no quede aguado, y en seguida se echa la carne cocida para que hierva.

106. Clemole de palacio de carne.

Se desvena y se tuesta media cuarta de arroba de chile pasilla; á esto se echa media libra de cacao colorado, otra media de almendras, ambas cosas tostadas, y media onza de canela: se muele el chile con jitomates asados y pelados, y en seguida el cacao, la canela y las almendras: todo esto se frie en manteca y se deshace en agua caliente, sin que se corte: luego se frie con la carne, jamon y chorizos; se sazona con sal y un terron de azúcar, y se sirve.

107. Pollos enchilados rellenos.

Se pica como para longaniza lomo de puerco manido: se muele un poco de chile ancho desvenado, raspado y tostado; todas especias y vinagre: se le echa jamon, chorizos y almendras, y todo se pone espeso para rellenar los pollos; estos se cuecen entre dos fuegos con bastante manteca y el agua necesaria: se hace la salsa de cebolla picada, desflemada y esprimida, sal, vinagre, alcaparras, aceite y una fritanga por encima, que se hace de jamon, chorizos é higadillas.

108. Asado de aves con chilote famoso.

Se hace un caldo de vino, vinagre, sal, un terron de azúcar, todas especias molidas y manteca: se ponen las aves en un traste competente, y entre dos fuegos se deja que se consuma el caldo necesario; se vuelven de uno á otro lado hasta que se doren, y con unas plumas se les unta yema de huevo batida con un poco de vino, azafran molido y canela : se sirve con el chilote siguiente : jitomates picados bien fritos, todas especias picadas, vino, vinagre, azúcar, sal, jamon, chorizos fritos, alcaparras, alcaparrones, aceitunas, tornachiles, piñones y peregil : esto espeso sirve para todo asado ó torta seca de arroz.

109. Guisado de salsa de tortilla.

Se tuesta una ó mas tortillas y se muelen bien con clavo y canela : luego se echan en el caldo de la carne: se les agrega vinagre, azúcar, un poco de peregil, chorizos, jamon, la carne y sal, se sazona y se sirve.

110. Otra de yemas de huevos.

Se cuecen gallinas ó pollos en agua, sal y manteca ; luego se sacan del caldo y este se deja enfriar; así que se haya enfriado, se le echarán todas espe-

cias molidas sin azafran, pasas, almendras, aceitunas, tornachiles, alcaparras, acitron, ajonjolí tostado, y seis yemas de huevos para cada ave, estas yemas de huevos se baten en vinagre y una poca de azúcar molida : se pone todo á hervir con las aves, se sazona y se sirve.

111. Enchilado.

Se desvena y se tuesta el chile pasilla; se muele con tomates cocidos y se frie en manteca : á esto se le echa todas especias molidas ménos azafran, la carne y sal; se pone á hervir y luego se sirve.

112. Guisado de hígados de ave.

Se frien pedazos de ajo con peregil deshojado; esto se muele con los hígados cocidos, pan tostado, vinagre, agua y sal luego que esto esté sazonado se echan las aves y alcaparras, y se pone á hervir.

113. Otro de pollos.

Se frien unos dientes de ajo, luego se sacan de la manteca, y en ella se ponen los pollos cocidos con agua, sal y pimienta molida, en una cazuela, se les pone un poco de su caldo y se hacen presas; se les echa azafran molido y vinagre : al irlos á servir se les ponen unas yemas de huevos deshechas en vino, y se dejan dar un hervor.

114. Salmonejo.

Se cuecen jitomates, se remojan y se desvenan chiles gordos y se muelen con los jitomates; una poca de canela, un clavo y cominos : esto se frie bien en manteca, y se le echa un poco de caldo de la carne y un poco de vino al servirlo.

115. Aves en frito.

Se asan y se deshuesan las aves : luego se frien en presas con huevo batido y se les echa la salsa siguiente : se muele una nuez moscada con pan frio y se frie hasta que se dore; luego que esté se les echará un terron de azúcar, un poco de vino, clavo y canela en polvo, y las presas fritas en el caldo para que hierva; se sazona y se sirve.

116. Estofado bien hecho.

Se mecha una pierna de carnero, despellejada la noche ántes, con granos de pimienta, clavo, canela, jamon y ajos : se pone en una olla agua, una taza caldera de vino tinto, media id. de vinagre bueno y azafran molido : se le tapa la boca á la olla con un plato y masa, se le echa ántes una poca de manteca y sal y se pone al fuego, cuidando de que si se consume el caldo ántes de cocerse se le eche un poco de agua caliente, una cebolla cocida.

calabazas pequeñas, pera bergamota. todo cocido.

117. Pollos ó gallinas mechadas.

Se toman unas lonjas de jamon gordo, unos jitomates cocidos, clavo, canela y pimienta: se pone el jamon en el fondo del traste en que se ha de hacer esto y se pone á cocer á dos fuegos: la salsa se hace de jamon magro, frito en su misma manteca y machucado con la cuchara en la freidera; un vaso de vino, un poco de vinagre y caldo de las mismas aves: se sazona y sirve.

118. Pepiton en dulce á la española.

Se pica carne de puerco, carnero, jamon, unos dientes de ajo, cebolla, unos terrones de azúcar y orégano de Castilla polvoreado por encima de esto; huevos endurecidos tajados, rebanadas de jamon: chorizos, longanizas, pasas, almendras, alcaparras, avellanas, piñones, nueces, nabos rebanados, aceitunas y vino: se hace una bola de todo esto y se pone en una cazuela, en cuyo fondo se colocan unas lonjas de jamon magro, y encima lo mismo con una poca de manteca, y se pone á cocer entre dos fuegos mansos: la salsa se hace con aceite, cebolla picada y peregil; y se espesa con un poco de pan remojado: esto despues de molido se frie en el aceite, y se le echa luego un poco de vino, vinagre y sal.

119. Guisado de perdices, ó pollos.

Se cuecen enteras con jamon, sal y cebollas: se les echa vino, vinagre, alcaparras, alcaparrones, clavo, canela, pimienta y peregil, molido todo, y espesito, y un poco de orégano: se pone á cocer y se tapa la olla.

120. Pebre gachupin.

Se frien cebollas, peregil, ajos gordos, una taza de aceite y otra de vinagre: á esto se le echa un pollo crudo en pedazos, algun picante, especias molidas y sal: esto se pone al fuego hasta que se ablande, y luego se sazona.

121. Japulco como para pipian.

Se desvena y se tuesta el chile; se muele con cacaguate, se le echa caldo y sal despues de haberse frito el chile con el cacaguate: lomo de puerco, gallina, jamon, helotes desgranados, papas en trocitos y camotes; todo esto cocido se le echa y se sazona.

122. Pollos sustanciales.

Se cuecen y se ponen en una cazuela: se les echa clavo, canela, pimienta, nuez moscada y culantro tostado, todo esto molido; diez y ocho yo-

mas de huevos endurecidas, sal y manteca; esto se cuece con los pollos, y despues se les echa peregil picado con zumo de limon por encima y pedacitos de nuez comun tostada; se sazona y se sirve.

123. Pollos especiales.

Se frien ajos y se sacan de la manteca : se cuecen los pollos con agua, sal y pimienta molida : un poco ántes de apartarlos del fuego se les echan unas yemas de huevos batidas con vino y vinagre, ántes se les habrá echado un poco de azafran molido : los pollos se hacen pedazos regulares y se echan en la manteca; sazonados se sirven.

124. Guido de peregil.

Se frien en manteca cebolla y ajos ; se muele peregil en abundancia y se echa en el frito, con vinagre y alcaparras : se echan en esto los pollos con algun caldo de ellos mismos y sal, esto se espesa con pan molido, se deja hervir y se sazona.

125. Modo de rellenar un guajolote deshuesado.

Este se limpia; se le corta la cabeza, las patas y el orificio, y por esta parte se le sacan las tripas; se le deja la molleja por no estirarle el buche : esta operacion se hace con un palo, y se le quiebran los huesos, estos se sacan con la

mano por el orificio, sin descomponer la forma del guajolote: se pica lomo de puerco, jitomates de cáscara y ajos; se echa en la carne jamon crudo en trocitos, clavo, canela, pimienta y cominos, todo molido; ajos, unas pasas, almendras, alcaparras, aceitunas, un poco de peregil picado y azafran molido: despues de estar esto revuelto se le echa un poco de vino y vinagre: luego que el guajolote esté bien limpio se rellenará y se le coserá el agujero con pita; se pone á cocer en un traste capaz de cojerlo, con agua y especias molidas de la misma clase que las del relleno: se cuece, y en seguida se manda al horno para que se dore: la salsa para servirlo se hace con jitomates, tomates, y ajos picados; esto se frie en manteca con un poco de caldo del en que se coció el guajolote, se le pone mas especias molidas, alcaparras; aceitunas, trocitos de jamon cocido, azafran molido, peregil picado, un poco de vino y manzanas rebanadas. Todo esto sirve igualmente para pollos, gallinas y piernas de carnero, con la sola diferencia que estas se rellenan con asadura picada, chícharos verdes cocidos, aceite de comer, cebollas cocidas aparte y orégano; pero á las otras aves se les hace el mismo relleno que al guajolote.

126. Pollos guisados en ajonjolí.

Se les esprimen las pepitas á unos jitomates

asados ó cocidos : se desvenan diez chiles secos, si los jitomates son ocho, y se doran; se le agrega una taza caldera de ajonjolí tostado y este se muele con el chile; se pone á freir en manteca con diez nueces y piñones : despues de esto estar frito se le echa agua caliente, un poco de ajonjolí entero, acitron, tornachiles, canela, vinagre y los pollos y carne de puerco, que es mejor para este guiso; sal y servirlo.

127. Otros con agralipol.

Se pican porcion de jitomates; se asan unos ajos y se le echan á los jitomates, con los pollos en presas, bastante jamon cocido, chorizos, pasas, almendras y alcaparras : si los pollos son cuatro, se les echan dos cuartillos de vino y uno de vinagre; todas especias molidas, sal y peregil deshojado por encima : se sazonan con almendras limpias, aceitunas, tornachiles rajados y sin agua.

128. Manchamanteles.

Se les quitan las pepitas á los jitomates crudos maduros, se muelen con chile seco remojado, canela, clavo y pimienta : esto se pone á freir en manteca; se le echa una poca de agua tibia, los pollos ó carne de puerco, chorizos cocidos, aceitunas, tornachilles rajados, vinagre, sal, un terron de azúcar, camotes, plátano largo, cacaguates y calabaza de Castilla.

129. Granadino.

Segun sea la cantidad de pollos se les pondrán de jitomates, y se muelen sin pepitas; y estos se frien dejando el caldo espeso: allí se echan los pollos ó la carne, pasas, almendras, clavo, canela, pimienta y azafran, todo molido; sal, granada y ajonjolí tostado por encima al servirlo.

130. Prietecito que sirve para salsa á cualquier asado.

Se frien en manteca cebollas y jitomates menudos: se tuesta pan frio casi quemado sin que amargue; este se remoja y se muele con clavo, canela y pimienta; todo esto se deslie en una poca de agua: luego se pone á freir con una poca de cebolla, peregil y ajos picados, y se deja espesar, para echarle vinagre, alcaparras, alcaparrones aceitunas y sal; se sazona y se sirve.

131. Pollos en agrio dulce.

Estos se cuecen con lomo de puerco y jamon se muelen jitomates colorados y se frien en manteca; luego se les echa caldo de los pollos, los pollos, la carne, chorizos y jamon cocido en pedazos, un terron de azúcar, sal, acitron en pedazos, pasas, almendras, aceitunas, vinagre, clavo,

canela, azafran molido y vino; luego de reposado se sirve.

132. Tamales de dulce.

Se lava bien el nistamal y se enjuga con un paño; se muele y se cierne bien; luego se le echan nueve onzas y media de azúcar, una libra de manteca y sal, agua tibia y anis: todo esto se bate bien; se hacen los tamales y se pone en una olla una poca de agua; sobre esta se forma un tapostle de leña seca en disposicion que no se mojen los tamales, que sobre él se han de poner, para que con el vapor de dicha agua se cuezan: esto se hace con los tamales de dulce y lo mismo con los de chile y especia, con la diferencia que estos últimos no llevan azúcar.

133. Venason de cualquier carne buena.

Se mecha la carne con jamon tajado, clavo, canela, pimienta, ajos y peregil picado: hecho esto, se pone en infusion de vino blanco, vinagre, orégano en abundancia, yerbabuena, tomillo, laurel, peregil, ajos, cebollas, especias molidas, tajadas de jamon, naranjas rebanadas y limas agrias lo mismo: esto se pone junto con la carne, y al dia siguiente esta se saca para cocerla en agua y manteca hasta que el agua se consuma; entónces se saca y se rebana, se pone en un platon, y con lo antedicho se sirve

134. Un cochinito en salchichon.

Se le quita todo lo inútil y se lava, dejándolo bien blanco; se deshuesa con sutileza sin que pierda la forma: se le echan por dentro y fuera de todas especias, ménos azafran y cominos; se rocia con vino, y se le embuten las especias con pasas, almendras y alcaparras, se pone á cocer con vino, agua y sal; pero ántes de esto se cose con una hebra de pita.

135. Pollos sapos.

Se cuida que no se despellejen los pollos al pelarlos; se limpian y se desuellan con cuidado de que el pellejo y los alones les salgan enteros: se pican cebollas y ajos, y se frien con jitomates tambien picados; se frie aparte jamon y chorizos en pedazos; y se pone con alcaparras, almendras, acitron en pedacitos, todas especias molidas, piñones, un poco de vinagre, ajonjolí y sal para sazonarlo; con esto se rellenan los pellejos de los pollos, luego se cosen sin desperfeccionar la forma de los pollos; estos se ponen á cocer en agua, vinagre, todas especias molidas y sal; así que se consuma el primer caldo, se le echa bastante vino de parras: luego que se hayan cocido bien se frien y se sirven con la salsa de canela molida, pan idem, jugo de naranga para aguarlo, azúcar y ajonjolí tostado por encima.

136. Hígado de puerco hinchado.

Se lava el hígado y se mecha con clavo, canela, pimienta, iomo de puerco, jamon, ajos y tomillo: se envuelve en un redaño de puerco, y se unta una tortera con manteca para ponerlo allí, echándole sal, vino blanco y vinagre, y se pone á cocer en el horno.

137. Conejos asados.

Se asan los conejos con manteca; se frie una poca de cebolla menuda, una poca de pimienta molida; se le echa vinagre, orégano y sal: despues de bien sazonado esto, se despedaza el conejo y se pone en este frito con almendras y alcaparras y ya para servirlo se le echa esto: este caldo puede servir para pollos ó gallinas en distinto guisado.

138. Albóndigas estofadas.

Se pica lomo y carne de puerco magra para hacer las albóndigas; se les echa adentro jamon, pasas, almendras, acitron y huevos duros; así se ponen á cocer, y despues de cocidas se frien con huevos batidos: el caldo se hace de pan quemado molido, y jitomates asados que se muelen con el pan y se frien en manteca; á esto se le echa caldo de las albóndigas, canela, nuez moscada, clavo y sal; se sazona y se sirve

139. Jamon asado.

Se pone en remojo uno de pierna, y con el cuchillo y una escobeta se refriega hasta dejarlo bien limpio: se toma un poco de mejorana, romero verde, salvia, toronjil, laurel, tomillo, canela en ragitas, nuez moscada, clavo y rebanadas de limon, cocido aparte; de esto se hace una muñeca, ó se cuece suelto en una olla con agua; se le agrega una libra de azúcar y un cuartillo de vino de color, se echa el jamon y se tapa bien para que se cueza, procurando que consuma el caldo: luego se saca solo y se vuelve á poner al fuego con otra libra de azúcar y un cuartillo de vino, sin agua; se le pone fuego encima y se deja hasta que se consuma este vino, y se le hace la costrada con yemas de huevos: luego se le hace el betun con azúcar, canela molida y clara de huevo, y se pone en un platon; se adereza con torrijas como las del asado, cubiletes y huevos hilados.

140. Pebre blanco.

Se remoja pan, se tuestan unos ajos en manteca; se pica un poco de peregil, cebolla y una pechuga de gallina: todo esto se muele y se pone á freir junto; á esto se le echa caido de las gallinas ó pollos, pimiento, canela y nuez moscada, todo molido; las aves en presas y sal; al servirlas se es ponen aceitunas y tornachiles.

141. Otros tamales.

A tres libras de maiz cacaguacentle se le ponen mas de tres de manteca : el maiz se pone como para atole, bien lavado, y se enjuga con un lienzo para ponerle á secar al sol : luego se muele y se cierne en un ayatito : se le echa una poca de agua quebrantada, batiéndolo hasta que haga como ampollas, y azúcar molida; se hace espesar la masa, porque el azúcar la hace aguarse : para saber si está buena, se hace una bolita de la masa y se echa en agua, y si esta sube es que está buena : el relleno se hace de yemas de huevos cocidas, azúcar molida, piñones, acitron, canela y ajonjolí : se ponen las hojas á escurrir desde la mañana para que no estén mojadas : se ponen los tamales á cocer en una olla, y en el fondo de esta se le pone un pepesclito de palitos y zacate, y se le echa agua en cantidad que no llegue á los palitos : así que los tamales suenen á aventados y se les despeguen la hojas es que estan cocidos : esta masa sin azúcar y con sal puede rellenarse de chile, especias, etc.

142. Mas tamales.

Se toman tres libras de maiz cacaguacentle, media idem de manteca derretida, ocho yemas de huevos, el dulce necesario y una poca de agua

caliente, esto quedará ni aguado ni muy espeso; se bate todo sin que haga espuma; se le echa bastante canela, pasas, piñones, almendras, nueces y ajonjolí: luego se ponen á cocer en hojas como los anteriores, se tapa bien la olla con mazacate hasta que se cuezan. Los de arroz se hacen del mismo modo, con la diferencia de poner arroz en lugar de maiz.

143. Conejos.

Se frien en manteca chiles verdes, echándoles un poco de caldo, culantro molido, cominos, clavo y pimienta idem: en esto se echan las presas del conejo, un poco de vinagre y aceite al servirlo.

TRATADO IV.

Guisados de pescados y vigilia.

1. Bacalao blanco.

Se frien en aceite unos ajos, y en este aceite se echa un poco de pan molido y pimienta en polvo: luego que esto esté frito se le echa el bacalao, co-

cido, en lonjas : se sirve con un poco mas de aceite, peregil picado, aceitunas y tornachiles, todo por encima.

2. Ajo de bacalao.

Se pone á remojar la noche ántes, y se desvena un poco de chile ancho; al dia siguiente se muele con unos ajos, pimienta y clavo ; y esto se pone á freir en aceite, y el chile en manteca; luego que esten ambos fritos se pondrán juntos con el caldo mencionado, en el que se echará el bacalao crudo : esto junto se cuece y se espesa con pan remojado molido; se sirve echándole por encima un poco de aceite, peregil picado, aceitunas y tornachiles en pedazos.

3. Bobo en empanada.

Se pone á medio cocer el bobo; se ponen en otra olla á cocer cebollas ; se pican cebollas crudas, ajos y tomates de cáscara : esto se pone á freir en manteca, y entónces se le echa especias molidas, sin azafran ; se unta una cazuela con manteca y en ella se pone una capa de bobos en lonjas, ó enteros si son pequeños, otra de frito y especias, y otra de cebollas cocidas; se le echa una poca de agua del cocimiento de los bobos, y un poco de vinagre; se ponen entre dos fuegos á que se sazonen, y se deja hasta que casi se consuma el caldo ó se ponga es-

pesito; entónces se le echan unas alcaparras, orégano seco, mas aceite, aceitunas y tornachiles en pedazos.

4. Guisados de bobos.

Si son tres los bobos, se toman tres cebollas grandes y ajos: se frien bien unos jitomates asados y se les echan todas especias molidas, sin azafran: se ponen los bobos á cocer en esta salsa, escamados y limpios; se toma un puñado de alcaparras frescas y se muelen, estas se les echan á los bobos, con una cucharada de las de plata de vinagre bueno: así que esten para separarlos del fuego, se les echa una mantequilla, tomillo y almendras: al servirlos se adornan con peregil muy picado, aceitunas y tornachiles tajados: se procura que no se deshagan los bobos.

5. Otros asados.

Despues de limpios los bobos, se toma un puñado de alcaparras picadas y otro de peregil lo mismo; se les echa un poco de pimienta y sal: todo esto se revuelve con aceite, y los bobos se rellenan con ello: despues se echa un poco de aceite y vino blanco en un platon, y en él se cocerán envueltos en papel hasta que se doren: esto se hace á fuego manso, y así que esten asados se desenvolverán y se pondrán en otro platon con mas aceite, un polvo de

pimienta, alcaparras y peregil picado por encima; aceitunas y tornachiles rajados; y miéntras no se sirvan, se tendrán al vapor de una olla.

6. Otros tambien asados.

Se ponen á freir en aceite cebollas, ajos y peregil picado menudo: se le echa á esto una poca de agua y los bobos para que estos se cuezan á fuego manso: se advierte que á cada tres bobos regulares se les echa medio cuartillo de aceite, medio idem de vino blanco, todas especias, ménos azafran, y una corteza de pan dorado que se muele para con ella espesar el caldo, el que no se deja ni muy aguado ni muy espeso: se les echa un poco de almoradux, romero, unas pocas de alcaparras enteras, aceitunas y tornachiles al servirlos: tambien se adorna el platon con coliflor cocida con sal y aceite.

7. Otro de cubierto.

Segun el número de bobos se toma una porcion de almendras, las que se tuestan con cáscara, se muelen y se frien con sal en mantequilla clarificada, despues de limpios los bobos, se rellenan con lo dicho y se ponen á cocer á fuego manso, con mantequilla, se baten yemas de huevos con una poca de harina, para que esto se pegue á los bobos que deben de cubrirse con las yemas de huevos;

despues de bien fritos se ponen en un platon : se les hace una salsa de almendras limpias y molidas, que antes se habrán remojado, y se ponen á hervir con mantequilla y sal; esto se deja espesar á modo de nogada y se le echa por encima á los bobos : se adorna, si se quiere, con romanitas, alcachofas y alcaparras.

8. Bobo ó róbalo en caldo.

Este se limpia y se desala : se pican ajos y bastantes jitomates ; se frien en manteca, y se le echa clavo molido, canela idem, azafran, alcaparras, pasas, almendras, bastante vino tinto, una taza de vinagre, sal y azúcar : luego de sazonado, se le agregan aceitunas y tornachiles.

9. Guisados de bobos ú otros pescados.

Se frien ajos en manteca; á esta se le echa pan frio desmigajado y unos chiles molidos : el pescado se cuece aparte y luego se pone en este caldo : al servirlo se pone aceite y vinagre.

10. Bobos embarrados.

Se embarra una cazuela con manteca, y se le echa bastante aceite : si no son frescos los bobos, se desalan y se hacen lonjas : se limpian unas almendras y se tuestan mucho para luego molerlas: se frien en manteca chiles anchos desvenados y

una poca de pimienta; luego de estar esto bien frito, se muele con un poco de clavo y canela: se pone una capa de bobo y se le polvorea la almendra y demas cosas molidas; sobre esto va otra capa de bobo y se pone á cocer entre dos fuegos mansos, echándole una poca de sal, si fuere necesaria; y para servirlos aceitunas y tornachiles rajados.

11. Jigote de pargo.

Se pone en remojo el pargo asado, y luego se cuece y se pica, : se frien unos ajos, y en esto se echa el pargo, canela, clavo y alcaparras, todo molido; vino y vinagre : luego que esté sazonado, se le pondrán aceitunas, tornachiles, cogollos de lechuga, yemas de huevos fritas en manteca, pasas, almendras y especias que se le echarán cuando hierva el caldo.

12. Bobo en nogada de mostaza.

Se muele y se cierne la mostaza hasta quitarle el picante : tambien se muelen almendras, canela y clavo, y se le echa aceite y vinagre en abundancia, alcaparras, aceitunas y tornachiles : despues de cocido el bobo se le echa la mostaza y se sirve frio.

13. Torta de camarones.

Se pican ajos y jitomates y se frien en manteca;

se muele clavo, azafran, canela y pimienta : despues de estar sazonado el caldo se le echan alcaparras, pasas, almendras, sal, vinagre, un terron de azúcar, peregil deshojado y los camarones limpios y cocidos : despues de estar esto sazonado, se aparta del fuego, se baten huevos y se revuelve con ellos la pasta : se hunta una tortera con manteca, y en esta se echan huevos y la pasta ; sobre esta se ponen betabeles en ruedecitas cocidas ; en seguida jitomates y cebollas rebanadas : esto se cubre con el resto de los huevos y pasta, y se pone á cocer entre dos fuegos ; al servirle se le agrega chile corriente.

14. Coles borrachas.

Se pican las coles y se cuecen en agua de tequesquite y anis : se frien en manteca unos ajos y se les echa clavo, canela, azafran y cominos, todo molido ; entónces se echan las coles con un poco de vino, otro poco de vinagre, manzana, plátano largo, camote, piñones limpios, aceitunas, tornachiles y granada al servirlas.

15. Guisado de papas para vigilia.

Se limpian las papas crudas y se rebanan : se muelen y se frien en manteca, jitomates, ajos y todas especias molidas : se pone una capa de papas, otra de queso y otra de las especias molidas : así

se ponen á cocer entre dos fuegos, y al serviras se les echa peregil picado.

16. Torta que llaman, de nada ó de adobo.

Se desvena y se remoja un poco de chile ancho molido, se muele con unos ajos y cominos, y se frie en manteca: luego se muele un poco de pan frio remojado, al que se le echa el chile y se pone á hervir: luego que esté espeso se baten unos huevos, y en ellos se echa todo lo mencionado, en una sarten con manteca: se pone entre dos fuegos á que se cuaje, y se sirve seca ó con chilote de jitomate.

17. Escabeche de bobo ó pescado de Veracruz.

Se limpia, y hecho lonjas crudas se frie en manteca hasta que se cueza bien y se dore: se ponen á hervir agua y vinagre, en iguales porciones, con sal: se muele pimienta, canela y culantro tostado; estas especias se le echarán al caldo proporcionadas al agua y vinagre que tenga; tambien se le ponen unas hojas de laurel; y todo esto se pone en una cazuela al fuego para que hierva: estando frio el pescado se le polvorea á cada lonja de las especias molidas; y se rocian con el agua y vinagre tibios, y se ponen en un cuñete ó en una olla, para echarle en cada capa de pescado de este vinagre y agua, laurel, especias y un pocillo de aceite de comer: se le puede echar cebolla picada al servirlo y aceitunas sevillanas.

18. Torta de buerengenas y chicharos.

Se cuecen ambas cosas y trocitos de pescado: se hace un picadillo con esto, huevos duros tajados y jitomates fritos : esto se echa en huevos batidos, un poco de queso añejo rallado ó molido; pan del mismo modo y se sirve seca ó con chilote.

19. Torta de garbanzos remojados.

Se ponen el dia anterior en agua tibia con una poca de ceniza; luego se cuecen en agua de tequesquite; así que esten sin hollejos se molerán con un poco de bizcocho, pan tostado y queso añejo : esto se echa en cuatro huevos bien batidos para que cuaje en una tortera con manteca : se sirve con especias, ajos ó cominos.

20. Otra de papas.

Despues de peladas y cocidas se pasan por el metate : lo mismo se hace con un poco de bizcocho y queso añejo : se baten huevos y en ellos se echa esto; se pone entre dos fuegos en manteca para que se cuaje, y se sirve en especias.

21. Otra de chicharos.

Se cuecen los chícharos; se muele un poco de bizcocho tostado y queso añejo; se baten unos hue-

vos y en ellos se echa todo lo dicho; esto se pone en una tortera con manteca, entre dos fuegos, hasta que se cuaje, y se sirve en especias.

22. Otro de huevos de pescado de varios guisos.

Se martaja una cuartilla de hueva tostada, dos bizcochos duros y un pedazo de pan tostado: esto se echa en cuatro huevos batidos y se pone á cuajar en manteca al fuego. Se puede servir en mole, como comunmente se hace de chile y tomates molidos: seca, en aceite y vinagre, con aceitunas, tornachiles rajados, cebollas rebanadas y lechugas deshojadas: ó en escabeche compuesto de partes iguales de vinagre y agua; rebanadas de lima agria cocida aparte y hojas de naranjo.

23. Otros de ostiones.

Estos se cuecen; tambien se cuecen habas verdes, camote y papas; luego se pica todo y se revuelve en huevos batidos: esto se pone entre dos fuegos, y se le añade una poca de sal: luego que se cuaje se sirve seca ó con caldo de ángeles.

24. Pescado guisado.

Este se cuece en lonjas; se asan jitomates y se estregan con la mano como para chilote; se le echa cebolla cocida aparte, aguacates mondados en rajas y un polvo de pimienta: esto se revuelve y se echa

en el traste en que ha de servirse, y encima una capa de presas del pescado; luego tornachiles tajados, aceitunas, aceite, vinagre, orégano y un polvo de pimienta: esto se sirve frio.

25. Otra de bacalao.

Este se cuece despues de desalado y limpio; se le hace el caldo con chile ancho remojado y desvenado, y este se muele con ajos, cominos, pimienta, clavo y canela: se pone al fuego una cazuela con manteca, y despues de esta estar caliente, se echa el chile para que se fria hasta que salte; entónces se le echa una poca de agua, y de allí á un rato se aparta del fuego y se le pone dentro el pescado, cuidando que se empape bien: en este estado se le echa aceite, vinagre, cebolla cocida ó cruda picada, orégano, y cuando se esté friendo aceitunas y tornachiles tajados.

26. Fricasé de pescado.

Se pone una sarten al fuego con mantequilla, y se le echa un poco de peregil picado, una poca de harina, que se menea sin cesar, clavo, canela molida y vino: esta salsa se le echa por encima al pescado, el que debe de estar cocido y hecho presas; se sirve con tajadas de huevos duros.

27. Pebre prieto de bobo ú otro pescado.

Se frien cebollas cortadas en gajos; luego se le

echa á esto agua, sal y un chile crudo, desvenado, remojado y molido; en seguida el bobo ú otro pescado en presas, clavo, canela, pimienta y ajos molidos: esto se pone á hervir; luego se asan unos chiles anchos desvenados, se muelen bien y se echan en el pescado; se le polvorea por encima una porcion de orégano, zanahorias en pedazos, alcaparras, y fuera del fuego aceitunas y aceite.

28. Otro modo de guisar ambos pescados.

Se hace presas el pescado; se rebanan cebollas y jitomates delgados, se pone una capa de esto y otra de pescado; encima de estas capas se ponen chiles anchos, sin venas, medio tostados y pedazados; sobre este chile se echan canela en polvo clavo y pimienta idem; orégano despedazado, una taza caldera de aceite y otra de vino bueno: este guiso se hace en un lebrillo y se pone en rescoldo al igual del pescado con un comal y lumbre encima; se sazona con sal y se deja hasta que esté cocido.

29. Escabeche de pescado á la española.

Se frie el pescado en manteca; se frien tambien unos ajos en aceite y se machucan en la freidera con la cuchara; se rebanan cebollas y se frien con orégano; luego se le echa clavo, pimienta molida y vinagre: así que esté cocido, se le pone por encima del pescado todo lo dicho.

30. Otro escabeche ú otro pescado.

Se frie en manteca y se le hace la salsa de agua, sal y vinagre; clavo, canela, pimienta y cominos molidos: el pescado se echa en esta salsa con rebanadas de limas sin amargo; despues de hervir se le echan alcaparras, aceitunas y chiles verdes: se sazona y se sirve.

31. Pastel de garbanzos para vigilia.

Se cuecen los garbanzos en agua de tequesquite; en seguida se lavan con agua caliente y se muelen con un poco de pan frio, de modo que queden en granos menudos; se frie el pan en manteca sin tostarlo: se muelen unas yemas de huevos duros con mas pan frio, y se hace una masa con esto y los garbanzos: la pasta ó relleno se hace de jitomates, tomates y cebollas, todo bien picado y frito en manteca, con peregil, orégano, clavo, canela, pimienta, azafran y cominos; todo esto molido se echa con el antedicho picadillo; pasas y pescado en pedazos chicos: así que esté todo bien frito y espeso se unta una tortera con manteca, y se le estiende en el fondo y costados de esta un pedazo de masa, à manera de una tortilla, hasta cubrir su centro: entónces se le pone lumbre por encima á un comal y se deja cocer la parte de arriba; luego se le pone la pasta del relleno, y se cubre con otra

tortilla de la misma masa; en seguida se vuelve á poner el comal con lumbre: luego que esté todo cocido se adornará por encima con figuritas de la misma masa, y del mismo modo se dejan cocer: esto se sirve con azúcar y canela molidas, por encima.

32. Otro pastel de pescado á la francesa.

Despues de limpiar bien el róbalo se le polvorea harina por encima, y se frie en aceite, se pican jitomates, cebollas y peregil; esto se frie con harina, y se le echa una poca de agua, vinagre, alcaparras, alcaparrones y aceitunas: se echa en esta el pescado y las especias molidas de clavo, canela, pimienta y unos pocos cominos: se rebanan unos huevos duros y se les agrega sal: se hace la masa de harina, sal, azafran molido y huevos; se amasa fuertemente hasta ponerla en punto: entónces esta se hace veinte partes, se unta una tortera con manteca y se van tendiendo diez pedazos de la masa en ella, hojaldrándolas con bastante manteca y harina; despues de estar colocados esos diez pedazos de masa delgados, se les pone encima el relleno del pescado y recado: con los otros diez se cubre el pastel y se pone en el horno.

33. Pastel de pámpano.

Se frie el pámpano solo en manteca: luego se

frie en mantequilla el recado, ajos, cebollas, peregil y orégano, todo picado menudito: se muelen alcaparras con vino, y despues de estar aquello frito, se le añade vinagre, el pámpano, mas alcaparras, alcaparrones y aceitunas, todo entero: se hace la masa de harina, mantequilla, yema de huevo, sal y vino en lugar de agua: despues de bien amasada, se estiende con el palote y se unta con mantequilla derretida: de este modo se doblan los pedazos para que hagan hojas despues de cocidos; no se harán muy delgadas para que no se rompan: el un pedazo sirve para forrar el centro ó fondo de la tortera, que se habrá untado con mantequilla ántes de poner la masa, y el otro para cubrir el pastel: en el centro ó entre los dos pedazos de masa se pone el relleno del pámpano y demas mencionado: esto se unta con unas plumas mojadas en huevo batido; y en seguida se le pone encima el otro pedazo de masa y se mete en el horno.

34. Gazpacho.

Se pican jitomates y peregil; galletas ó pan tostado en rebanadas: se pone una capa de cada cosa, y entre ellas se echa una poca de yerbabuena deshojada, azúcar polvoreada, vinagre bueno, y una poca de pimienta en polvo: despues de sazonado se sirve frio.

35. Bobos sudados.

Se envuelven los bobos en papel muy mojado, y entre dos fuegos mansos se cuecen sin dejarlos de voltear: luego que se conozca que se han cocido, se les escurre la manteca que hayan tomado y se les quitan los papeles: se les hace el caldo con alcaparras molidas, fritas en un dedo de manteca y desaladas ántes; sal si les falta, cebollas cocidas, un poco de vinagre, aceitunas, tornachiles y aceite en abundancia: esta salsa se pone separada en la mesa: tambien se sirven secos estos bobos con chilote separado.

36. Huevos en peregil.

Se pica y se frie peregil muy menudo: luego que este se haya frito se le desbaratan unas yemas de huevos en vinagre, se le echa clavo, canela, pimienta y sal; todo esto bien batido se le echa al peregil, con unos huevos endurecidos partidos por la mitad, y se le da un hervor para servirlo.

37. Pámpano asado.

Este pescado se hace lonjas, y entre ellas se pone peregil picado, ajo molido y aceite untado con unas plumas: asi se pone á asar en unas parrillas, y en seguida se coloca en el traste en que se ha de freir: en este se le echa jugo de naranja

ajos, peregil picado y frito; salsa de una poca de agua, un polvo de pimienta y jugo de naranja: este salsa sirve para toda clase de pescado asado.

38. Pescado blanco fresco ú otro.

Se le quitan las espinas al pescado, se frie en manteca y se pone en un platon: se le pone encima lo que sigue: dos puñados de peregil, una rebanada de pan remojado, molido con medio jitomate grande, dos clavos, diez granos de pimienta, una poca de nuez moscada y sal: todo esto se frie, y bien caliente se agua con un poco de caldo de gallina ó carnero, sin azafran, y esto espesito se le echa al pescado por encima.

39. Espinacas.

Se asan y se muelen jitomates, y luego se frien con ajos y cebollas picadas: á esto se le echan las espinacas molidas ó picadas, garbanzos deshollejados, cocidos aparte en agua de tequesquite; papas mondadas, cocidas, y partidas por la mitad; un poco de vinagre, sal y un terron de azúcar al servirlas.

40. Allocotes portugueses.

Se tuesta un pedazo de pan en manteca; se muele con unos pocos de frijoles, pimienta y clavo: así que esto se haya molido se pone á freir en bastante

manteca : luego que esto se haya freido, se le echa en porciones iguales agua y vinagre, entendiéndose que esto sea proporcionado á la porcion de frijoles : todo esto se pone á hervir y se le echa orégano y sal, al servirlo queso añejo martajado, aceite, chile, y aceitunas.

TRATADO V.

MASA PARA PASTELES, BIZCOCHOS, BUÑUELOS Y TORTAS.

1. Pastel de leche.

En ocho cuartillos de leche se echarán ocho libras de azúcar y las yemas de cuatro docenas de huevos; lo que bien deshecho se hilará por medio de una pichancha en una cantidad de almíbar clarificada, que para el afecto se tendrá ya preparada: asimismo se tomarán otras cuatro docenas de huevos, bastantes piñones, almendras y avellanas ; y todo esto bien molido, se revolverá con dos reales de tuétano de vaca, procurando formar una pasta con los huevos, á la que se le echará una cuarta de arroba de harina de flor, dos libras de manteca,

diez yemas de huevos, doce onzas de azúcar molida, y con una poca de agua se amasarán todas estas osas y se formará el pastel, poniéndole encima un poco de panecillo con azúcar y canela molida; poniéndolo á cocer en el horno.

2. Otro de pan frio.

Se muele en un metate una torta de pan frio: se le echan dos yemas de huevos y su correspondiente manteca y sal; amasando todo esto bien para que se incorpore: se tomará una sarten, y untada con manteca se forrará con una tela de la referida masa: despues se picarán jitomates y ajos; se le echarán alcaparras, pasas deshuesadas y almendras, y teniendo dispuesta la carne de puerco cocida y partida para picadillo, se revolverá con todo lo dicho, agrégandole un poco de vino y vinagre; clavo de comer y azafran; pedacitos de jamon y chorizo frito; aceitunas y tornachiles en pedazos, peregil y piñones; y con todo esto echado en dicha sarten se formará el pastel, cubriéndolo con su correspondiente tapa de la misma masa; poniéndolo á cocer á dos fuegos, y así que esté, se le echará encima su correspondiente azúcar y canela molida.

3 Otro de maiz relleno de carne, leche y frijol.

Se lava bien el nistamal y se le escurre el agua:

luego de estar seco se muele y se cierne por un canastito limpio; se echa el maiz en una sarten con manteca y se frie; se cuida que no se queme, pero que se fria bien: este maiz unido al frijol, se molerá bien en un metate, agregándole algunas yemas de huevos cocidas á proporcion de la masa, echándole su correspondiente sal, azúcar, clavo: todo esto unido á dicha masa, se molerá muy bien hasta que quede muy suave. Si se ha de rellenar de carne, se hará con la de puerco, que bien cocida y partida como para picadillo se le echarán pedacitos de jamon, chorizos, alcaparras, vinagre, clavo, canela, azafran, ajos partidos en pequeños pedazos, con su correspondiente sal; y con lo demas molido sueltecito se pondrá á cocer. Si se rellena de leche, se le echará á esta un poco de arroz molido, para que se espese y quede con menos punto que el manjar blanco; y así que se quiera quitar del fuego, se le echarán unas almendras molidas, una poca de agua de azahar y el correspondiente dulce de azúcar. Si es de frigol el relleno, se tomarán estos cocidos, sin mucho tequesquite y bien lavados, se molerán en el metate con un poco de clavo y canela, y luego se freirán en manteca, y meneándolos se les echará un poco de vino blanco; y luego que se quiten del fuego, otro poco, con su sal, azúcar, pasas, almendras y piñones: la sarten se untará con mantequilla ó manteca comun; se sacarán totopos de la masa para cubrir todo el centro de la sarten, y se co-

cerá á dos fuegos hasta que se dore, y entónces se echa el relleno cubriendo el pastel con la misma masa, poniéndolo á cocer de nuevo con fuego solo por arriba que se se pondrá en un comal: de esta manera seguirán las capas que se quieran echar de relleno y totopos hasta la última que podrá adornarse de distintas figuras delgadas hechas de la propia masa, la que estando ya cocida se le pondrá encima su azúcar y canela molida: si se quiere que la masa salga mas sabrosa, al tiempo de cocerla se untarán los totopos con unas plumas, de mantequilla bien lavada derretida que se tendrá prevenida al efecto; y la misma operacion se puede hacer si fuere con manteca comun.

4. Masa ó relleno para hacer un pastel de gusto que llaman de rejilla.

A tres libras de harina de flor se le echan una libra y dos onzas de manteca, seis onzas de azúcar molida, cinco yemas de huevos, sal y un pozillo de agua si la masa la necesita: todo esto misturado se apuña y se hace una tortilla de un grueso regular: esta se corta en tiras, con las que se hace un enrejado para cubrir el pastel: se forra una tortera y se cuece este forro para echar en él relleno, el que se hace del modo siguiente: se hierven dos reales de leche, con una rajita de canela, hasta que se haya cocido bien; se hace almibar clarifi-

cada con dos libras de azúcar blanca, y cuando esta hierva, se le pondrán dos yemas de huevos envueltas en una servilleta limpia, para que así se hilen en el almibar, y luego esto se le echará á la leche : se limpian y se muelen con una poca de agua dos reales de piñones, y estos se le echan á la leche sin deshacer los huevos halidos : luego se ponen diez huevos como para freir, se baten y se revuelven con la leche con el mismo cuidado que se ha dicho : esto se pone en una sarten ó tortera entre dos fuegos mansos para que se cuaje; y se le echarán poco á poco mas huevos batidos, segun se vaya cuajando por los lados ó por el medio : luego que se haya cuajado, se volcará en un trasto limpio y se dejará hasta el dia siguiente; en cuyo dia se rellenará el pastel con esta masa y se le enrejará la cara con la masa como se dijo arriba.

5. Pastel de harina.

A una libra de harina se le echa otra de manteca, un huevo, una poca de agua de tequesquite asentada, y sal; esto se amasa y se palotea : se unta una tortera con manteca y se cubre el centro con la masa paloteada, la que se cuece á dos fuegos, sin dejarla quemar : luego se le echa el picadillo que sirve de relleno y se cubre con la misma masa paloteada : se cuece con lumbre sobre el comal; y se le echa azúcar y canela molida al servirlo.

6. Otro hojaldrado de mantequilla.

Se embarra una tortera con mantequilla sin sal: se forra la parte interior de esta con la masa que llaman hojaldrado: luego se pone una capa de mamon y otra de mantequilla; azúcar y canela molida; piñones y acitron en pedacitos; mas hojaldrado encima, y se pone en el horno á cocer ó entre dos fuegos, sin quemarlo.

7. Otro pastel de leche y huevos hilados.

Se clarifican á medio punto tres libras de azúcar; se hilan en ella doce yemas de huevos batidas en una pichancha, hasta que tengan punto de hebra: se cuecen dos reales de leche para revolver en ella los huevos hilados, y unos piñones molidos: todo lo dicho se echa en doce huevos batidos y se pone entre dos fuegos en una sarten con manteca para que se cuaje: esto puede hacerse con la anticipacion de un dia.

8. Masa de pastel cacaguacentle.

A una libra de cacaguacentle hecho harina se le echan seis yemas de huevos, media libra de manteca, azúcar, y sal la que acomode: se sacan en metate totopos, como se ha dicho ya en los anteriores, y se rellena segun se quiere. cociéndolo entre dos fuegos.

9. Otro de frijoles.

Se hace la masa con nistamal y pan liso frio, ambas cosas molidas; y se amasa con manteca sin agua; dulce al gusto y sal : el relleno se hace de frijoles cocidos y molidos, y se ponen á conservar en almibar, echándoles canela molida y friéndolos : luego que estén fritos se apartarán del fuego y se les echarán pedacitos de acitron, pasas y almendras : se untará una tortera con manteca y se le forrará el interior con la masa dicha; se cubrirá con la misma masa, y se pone á cocer entre dos fuegos; para servirlo se le pone encima azúcar y canela molida.

10. Pastel de masa fina de harina.

Se toma harina y se amasa con yemas de huevos, una poca de azúcar molida y manteca fria : se unta una tortera con manteca, y sobre esta se pone la masa paloteada y delgada : el relleno será de venason ó picadillo, y leche, y se cubrirá de la misma masa : se pone á cocer en el horno ó entre dos fuegos, y se sirve en la misma tortera.

11. Pastel de moda.

Se hace la masa de harina mantequilla, vino y una poca de sal : se pica un poco de carnero macizo y crudo, y se sazona con especias molidas,

ménos culantro y cominos; cebolla picada, ajos y jitomates; pedazos de pollos, rebanadas de carne de puerco frita, chorizos, alcaparras y aceitunas: á esta masa se le pone manteca por arriba y abajo y se cuece entre dos fuegos.

12. Otro de la paloma volando.

Se cuecen y se frien dos pollos y dos pichones: luego se frie tambien en esta manteca una poca de harina y tres dientes de ajos: se rebana una poca de cebolla; se muele ajinjibre, clavo, canela, pimienta y sal: se cuece y se muele carne de puerco y carnero y todas especias, ademas de las del guisado: se hace la masa con tres libras de harina y siete onzas de mantequilla; yemas de huevos, un vaso de vino y una poca de agua caliente: se unta una tortera, recogida con mantequilla; se forra por dentro con masa y se le echa una poca de carne picada compuesta con el caldo, y encima de esto se ponen las aves fritas y luego mas picadillo: esto se cubre con la misma masa y se pone á cocer en el horno: se hace aparte una especie de sombrerillo de la misma masa, de modo que este pueda cubrir un pichon vivo para que al servir el pastel se le quite el sombrero y vuele el pichon.

13. Pastel de quilites

Estos se cuecen y se les mudan tres aguas,

luego se pican estos, papas cocidas, jitomates y ajos fritos; sal y cebolla cocida; y con masa igual á la anterior, se compondrá en una tortera untada con manteca, y se pone en el horno.

14. Otro pastel hojaldrado de harina.

Se toma una libra de harina de flor, y se aparta de esta una poca para polvorearle á la masa; se toma un huevo, agua tibia con sal, una poca de agua de tequesquite asentada y otra poca de mantequilla; todo esto junto con la harina se amasa hasta que haga ojos y truene: luego se estenderá, paloteándola, como una tortilla de un grueso regular, y se le pondrán con el dedo varios embarrones ó pedazos de manteca; se le polverea la harina que se apartó para esto y se envuelve: lo mismo se hace con el resto de la masa que llaman hojaldrado: hecho esto tres veces con la masa se embarra una tortera con manteca y se le pone el suelo y rededor de masa: á esto le sigue el relleno que se le quiera echar, pues si es de carne, será el picadillo comun; si de vigilia, el que le pertenece: y si es de dulce, como se acostumbra: cualquiera que sea el relleno, se cubre con masa estendida como se hace en el fondo; de este modo se pone á cocer en el horno, ó entre dos fuegos: se cuida de untarle manteca con unas plumas, desde que se empiece á dorar hasta que se haya cocido: para servirlo se le echa azúcar y canela molida por en-

cima : no se omitirá nada de esto para que la masa se de gusto.

15. Masas para pastel, bizcochos ó postre de dulce.

A dos libras de harina se les echa una libra de azúcar blanca bien molida, cuatro yemas de huevos y dos huevos enteros, una poca de agua y azúcar, y lo que cabe de mantequilla en una taza caldera : todo esto se revuelve sin fuerza, y luego que todo se haya incorporado bien, se puede usar esta masa en lo que se quiera hacer : si se hacen bizcochos, se les harán unas rayas por encima con un cuchillo como al pan de manteca : de este modo se meten en el horno.

16. Gallinas asadas en papel.

Estas se sancochan y se rellenan de picadillo de carne de puerco, del que comunmente se usa : se amasa harina como para hojuelas, ó se hace una masa como la anterior; esta se estiende, de modo que quede muy delgada, y con esto se envuelve la gallina y se pone á cocer en el horno : se sirve con azúcar y canela por encima.

17. Bizcotelas ó mamones.

Se baten veinte claras de huevos con libra y media de almidon cernido por un tamiz; luego que esto esté bien crecido, se le echan las veinte yemas

y una libra de azúcar; esto se seguirá batiendo junto al horno, el que estará caliente, y con la otra mano se le irá polvoreando el almidon: así que esté se probará el horno con una cajita pequeña, á la que se le echa un poco de huevo, y compuesto se mete en el horno que estará barrido: segun sea el cocimiento que saque esta pequeña prueba, se dispondrá hacer el todo de los mamones grandes en cajas de papel segun sus tamaños.

18. Otros mamones.

Se muele y se cierne por un tamiz una libra de almidon, y separadamente otra de azúcar; luego se baten con el almidon diez y seis claras de huevos, y con el azúcar las diez y seis yemas: esto se bate á la boca del horno, que estará ya caliente y se revuelve todo junto: se va echando en las cajitas de papel con una jicarita, y por encima se les echas ajonjolí crudo: así se meten en el horno.

19. Otros mamones.

Se baten cuatro onzas de almidon cernido, cuatro idem de azúcar lo mismo, y cuatro huevos bien batidos: esto se pone en las cajas junto al horno, el que debe estar caliente para meterlas en él.

20. Suspiros de yemas de huevos.

Se muele y cierne el azúcar, se le echan á esta yemas de huevos y se revuelve de modo que con la mano se puedan hacer figuritas ó tortas: estas tortas ó figuras no se cuecen en el momento de hechas, pues si se hacen por la mañana, se cuecen por la tarde, y por consiguiente si se hacen por la tarde, se cuecen al otro dia por la mañana: el horno estará templado para meter los suspiros, los que se cuecen y se revientan muy pronto.

21. Masa para cubiletes.

En dos libras de harina de flor se echan cuatro yemas de huevos, un real de vino blanco, una mantequilla ó manteca derretida, caliente, que se echará cuando esté suave la masa, una poca de agua tibia y sal: esta masa se estiende y se palotea, polvoreándole harina al mismo tiempo, como para hojaldrado, y se hace delgada como para hojuelas: luego se le ponen á estas tortillas montoncitos de mantequilla ó manteca, se envuelven y se apartan á un lado: lo mismo se hace con toda la masa; y la pasta se hará con marquesote ó mamon desmoronado, azúcar en polvo y tué'ano de vaca: todo esto se revuelve, se amasa y palotea como se ha dicho; se cortan los forros de la parte de adentro con una taza, y estos se les ponen á

los moldes de los cubiletes, los que se untan con manteca ó mantequilla ántes de poner la masa: sobre esta primera capa se echa la pasta, cubriéndola con otra tortilla de la misma masa: así se ponen á cocer en el horno, y luego que lo estén, se sacan y se sirven con azúcar y canela molida por encima: tambien se rellenan con otra pasta, que se compone de cuartos de pichones, criadillas de carnero en rebanadas, pedacitos de pies de puerco y lengua; esto se cuece ántes, y luego se pone de relleno: tambien sirve este relleno para pastel, segun lo que se quiera hacer con esta masa.

22. Empanaditas de Gerónima la Florida.

Se revuelven tres libras de harina de flor con una de manteca: luego que esto se haya unido, se amasará bien con agua de sal ó se rasgará hasta suavizarla: tambien se les echará con la sal una poca de agua de tequesquite asentada, para que tome buen gusto: luego se paloteará cada empanada de por sí, y estas se harán del tamaño que se quiera: el relleno es igual que sea de leche, cajeta, alfajor ó de picadillo corriente de carne: se doblan por el medio y se frien en manteca bien caliente.

23. Masa de empanada de aceite, lobo ú otro pescado.

En seis libras de harina de flor se echan dos

libras corridas de manteca, media idem de azúca molida, ocho yemas de huevos, medio pozillo de aceite de comer, una poca de sal molida y agua tibia: se misturará la harina poco á poco con todo lo dicho, y al mismo tiempo se apuñará la masa en un tablon ó batea, echándole un poco de ajonjolí crudo y azafran molido en una poca de agua para que tome color: se palotean las empanadas del tamaño que se quiere, y se hacen á modo de tortillas con la masa y palote: un dia ántes se hace una fritada con bastante manteca, de una cuartilla de cebollas cocidas y picadas, medio de tomates de cáscara tambien cocidos y picados, unos dientes de ajos crudos y un real de jitomates colorados bien menudos: despues de bien frito esto se le echan alcaparras, azafran, clavo, canela, pimienta y sal, todo molido; un pedazo de azúcar, pasas, almendras y medio pozillo de aceite: con esto se rellenan las empanadas y se les ponen aceitunas, pedazos de tornachiles y bobo y otro pescado cocido y sin espinas: luego que se hayan hecho, se ponen en papeles y se meten en el horno, el que no debe estar muy caliente, pues se meterán despues de haberle sacado el pan: tambien se rellenan de leche, para lo cual se hace manjar blanco, ó alfajor, pues ambos son particulares.

24. Masa para gaznates, ú hojuelas.

Se toma una porcion de harina de flor, igual à la que cabe dos veces en ambas manos, seis yemas de huevos y una poca de sal : todo esto se revuelve hasta suavizar la masa ; en seguida se palotean los gaznates ú hojuelas, que serán del tamaño que se quiera ; se frien en manteca bien caliente, y los gaznates se rellenan de pasta de almendra, turron de clara de huevo ó de cajeta, y las hojuelas se sirven con almíbar por encima.

25. Masa para hojuelos ó empanadas fritas.

Se hace una masa de cuatro libras de harina, escudilla y media de manteca no muy caliente, media idem de vino, una poca de almíbar blanca, un poco de aceite de comer, cuatro huevos y una poca de levadura deshecha en agua, que esté mas fria que caliente : de esta masa se hacen hojuelas, y al hacerlas se les polvorea una poca de harina por encima para que no se peguen : de este modo se frien en manteca : tambien de esta masa se hacen gaznates rellenos de cualquiera pasta ó cajeta, y las empenadas de manjar blanco que se frien y se sirven con azúcar molida encima.

26. Masa para gaznates.

Se hace una masa sin agua con media libra de

harina de flor, doce yemas de huevos, una poca de sal y otra poca de mantequilla : esta masa se estiende con el palote y se frie enroscada en manteca templada; y se rellenan de la pasta que se quiere.

27. Puches de Guamantla.

Treinta yemas de huevos bien batidas con siete onzas de azúcar bien molida y medio real de vino blanco : por separado se batirán las treinta claras, dejándolas reposar hasta que les quede el asiento con espeso suficiente para poder untar ó encalar las puches, luego que estén en disposicion como á continuacion se dirá : despues de haber echado el vino á las yemas, se le agregarán siete onzas de manteca y una poca de sal molida, y echándolo en cuatro libras de harina de flor, se batirá bien, debiendo quedar la masa muy suelta, y en caso necesario se le echará otra poca mas de harina, sobándola bien hasta que haga ojos dicha masa; y de ella se harán las puches : se tendrá prevenido un perol con agua hirviendo, donde se irán echando hasta que se levanten ó suban arriba, y entónces se sacan poniéndolas entre dos manteles á secar para despues meterlas al horno, manteniéndolas allí hasta que se perciba el olor de ellas, que es la señal de que ya estan cocidas, y se sacarán para untarlas ó encalarlas con los asientos de las claras de huevos, á las que se le echarán tres libras de azúcar molida.

28. Bizcochos de huevo.

Se hace la masa con tres libras de harina de flor, tres claras de huevos batidas y bien espesas, treinta yemas de idem, cuatro onzas de manteca, cuatro idem de azúcar molida y un real de aguardiente de Castilla : luego que esto se haya amasado hasta tronar, se empiezan á hacer los rosquetes chicos y se ponen en papeles untados de manteca, ó en hojas de lata : en seguida se ponen en el horno.

29. Otros bizcochos de huevo.

A libra y media de harina se le echan veinte y cuatro yemas de huevos y dos claras, que se baten primero hasta que se levanten bien y se espesen, luego se le echan á esto cuatro onzas y media de azúcar molido, cuatro idem de manteca, la cuarta parte de un cuartillo de aguardiente catalan y una poca de sal : todo esto se amasa hasta que truene, y de esta masa se hacen rosquetes pequeños, los que se meten en el horno como se ha dicho en los anteriores.

30. Otros rosquetes que llaman pasados por agua.

A tres libras y media de harina de flor se le echan cuarenta yemas de huevos, dos mantequillas derretidas y un real de vino blanco seco : esto se

bate y se apuña bien, se hacen los rosquetes y se tiene el horno bien fuerte para en él meterlos. Se hace almíbar con cinco libras de azúcar, á la que se le da el punto necesario; y con ella se van untando los rosquetes uno á uno al salir del horno, ó se les da lustre, esceptuando el suelo.

31. Otros rosquetes de huevo.

A seis libras de harina de flor se les echan cuatro onzas de manteca, cuatro de azúcar y todos los huevos que resista esta masa; separando de dichos huevos seis claras que servirán para hacer el betun que se les ha de poner por encima á los rosquetes; despues de bien amasado esto, se hacen los rosquetes y se meten en un perol con agua hirviendo, hasta que se suban arriba: miéntras estos se enfrian, se apronta el horno, y á su tiempo se meten en él, y se tienen hasta que esten del punto de pan caliente: para entónces se habrá ya hecho el betun con las seis claras de huevos y el azúcar molida que estas resistan, media lima agria, una poca de agua de azahar; y con él se van untando los rosquetes y echándoles gragea, para en seguida volverlos á meter en el horno, para que se les seque el betun, que para este tiempo estará ya frio.

32. Bizcocho de regalo.

Estos se hacen de seis libras de harina, seis idem de levadura, libra y media de manteca, otra y doce onzas de azúcar y diez y seis huevos : despues de amasado, y hechos los bizcochos se meten en el horno.

33. Otros bizcochos de regalo.

Estos se hacen del modo siguiente : ocho libras de harina, dos huevos con yema y clara, seis yemas mas de idem, dos libras y media de manteca, tres idem de azúcar molida, una libra de levadura, si es fuerte, y si no libra y media; una poca de agua de azahar, vino y ajonjolí : despues de bien amasado, se hacen los bizcochos y se meten en el horno.

4. Bizcochos duros.

A cinco libras de harina se les echan tres huevos con clara y yemas, y seis yemas solas; diez onzas de azúcar molida, una libra y dos onzas de manteca, una idem de levadura, sal al gusto, y agua para suavizar la masa, la que se hará á fuerza de puño, y en estando hechos los bizcochos, se pondrán al sol hasta que se esponjen, y luego se meten en el horno.

35. Bizcochos de cacaguacentle.

A seis libras y cuatro onzas de este maiz hecho harina y pasado por un tamiz, se les echan cuatro huevos con yema y clara, y diez y seis yemas solas; dos libras de azúcar y dos y media de manteca: esto se amasa junto; se hacen los bizcochos en molde y se pone á cocer en el horno.

36. Rodeo colorado.

A una libra de harina se le echan una libra y dos onzas de manteca seis onzas de azúcar molida; cinco yemas de huevos, una poca de sal y tres pozillos de agua: todo esto se amasa y se palotea, y en moldes de hoja de lata se hacen los bizochos de un alto regular; se ponen en papeles y se meten á cocer en el horno, echándoles por encima azúcar molida con panecillo ántes que se cuezan.

37. Rodeo blanco.

A diez libras y media de harina de flor, se les echan dos libras de levadura, tres libras de azúcar molida, veinte y dos yemas de huevos, cuatro libras y media de manteca, una poca de sal molida y agua: esto se amasa y se palotea, se sacan los biziochos con molde, y se ponen en papeles para meterlos en el horno.

38. Bolas de huevo á modo de molletes.

A seis libras de harina una de azúcar molida, una idem de manteca, otra idem de levadura fuerte y espesa y una poca de sal, se les echarán quince huevos y quince yemas mas en el orden siguiente: las quince yemas de huevos se le echan solas, y los quince huevos se baten para echarles el azúcar dicha, luego la levadura, en seguida la manteca y la sal, con un real de vino blanco seco, y el jugo de dos naranjas agrias: todo esto se mezcla bien para irle echando la harina, y en seguida amasarlo hasta que se ablande: luego que esté suave la masa se irán haciendo las bolitas y poniéndolas en papeles por separado, y en una tabla, en la cocina donde permanecerán toda la noche cubiertas con manteles, para que con el calor del brasero se leuden: al dia siguiente se meten en el horno, y ántes se les hace una sajadura por encima no muy profunda.

39. Otro rodeo mas fino.

A seis libras de harina se les echan dos libras de manteca, diez yemas de huevos, doce onzas de azúcar molida, una poca de agua y sal: esto se amasa ó se apuña y despues se palotea: se hacen tortillas iguales, de medio dedo de grueso, y los bizcochos se sacan de moldes de hoja de lata de di-

versas figuras . estos se ponen en papeles, labrándoles encima lo que se quiera con azúcar y panecillo molido; se meten en el horno, el que no debe estar muy caliente para que no se quemen.

40. Molletes de leche.

Estos se hacen de cuatro libras de harina de flor, doce huevos, seis con clara y seis sin ella; doce onzas de azúcar molida, media libra de manteca, una libra de levadura, la mitad de medio cuartillo de vino y la leche que sea necesaria para amasarlo : luego de hechos los molletes se meten en el horno.

41. Tortillas de lebillo.

Se toman tres libras de harina, una de manteca, otra de azúcar molida, cuatro huevos bien batidos, tres onzas de almidon bien molido y la manteca necesaria, fria, para amasar esto : se hacen las tortillas y se meten en el horno.

42. Pan de la vida.

A dos libras de masa de pan se les echa media libra de azúcar molida, siete huevos, cuatro con clara y los demas sin ella; cuatro onzas de levadura y media libra de manteca : todo esto se batirá hasta que se haga ampollas, y se pondrá en cajas

de papel, mas altas que las de mamon : se untan de manteca y se ponen al sol; luego que se hayan asoleado, se meten en el horno, cuidando que no se quemen.

43. Hojaldres.

Estos se hacen del modo siguiente : se toman seis libras de harina de flor, una y cuarta de manteca, una idem de azúcar molida, una y media de levadura, diez huevos con clara y yema y ocho yemas solas, y el agua necesaria para hacer la masa : despues de haber hecho esta, ni muy suave ni muy dura, se le llenan los agujeros de manteca fria, y en unos papeles untados de manteca se poner al sol; luego que se hayan leudado se les echa por encima, á la boca del horno, azúcar, canela, pastilla molida y pedazos de acitron y almendras quiere.

44. Otro pan de la vida.

A cuatro onzas de arroz hecho harina, y esta cernida, se les echan cuatro onzas de almendras bien molidas, otras cuatro de azúcar lo mismo, y siete claras de huevos bien batidas : todo esto se revuelve con una poca de agua y se pone en unas cajetitas vidriadas, untadas de manteca, las que no se llenarán mucho por lo que levantan en el horno al cocerse : luego que estén dorados estos panes, se sacarán del horno. Se advierte que las almendras han de estar limpias y blancas.

45. Costras y bizcochos

Se toman cuatro libras de harina de flor, una de levadura, otra de manteca, seis huevos, doce yemas de idem, una poca de canela molida, vino blanco, agua y sal: todo esto junto se amasa bien hasta que truene como cuando se masca chicle; y entónces se hacen las costras y bizcochos para en seguida meterlas en el horno.

46. Bollos para tomar chocolate.

Se toman cinco huevos y cinco onzas de azúcar, esto se bate bien hasta que esté como espuma; y entónces se le echará media libra de almidon de trigo, molido y cernido; se menea bien todo con la mano y se pone en una tortera untada de manteca, y en seguida se pone á cocer entre dos fuegos ó en el horno.

47. Masa de rodeo que sirve aun para pastel.

Se toman cinco libras de harina de flor, una iden de levadura, una y media de azúcar, tres de manteca, cuatro huevos, seis yemas de idem y el agua de sal necesaria: no se amasa mucho; se hacen los bizcochos en moldes de hoja de lata, y se les da color por encima, para en seguida meterlos en el horno bien caliente.

48. Bollitos.

Se toman cinco libras de levadura, dos idem de manteca, una idem de azúcar, y lo que cabe en los tres dedos de la mano de sal, la que se deslie en agua caliente : todo esto se revuelve con dos libras de harina de flor y se amasa bien ; se deja leudar dos ó mas horas, y despues se hacen los bollitos y se cuecen en el horno, cuidando que no se quemen.

49. Quesadillas de regalo.

Con masa igual á la de las hojuelas tratadas en el número veinte y cinco del tratado quinto, se hacen quesadillas que se rellenan con la pasta siguiente : se toma queso añejo, canela, azúcar, azafran, clavo, pimienta y un poco de culantro tostado; todo esto se muele y se bate con huevos, dejando la masa espesita : luego se rellenan las quesadillas de qualquier pasta ó cajeta y se meten en el horno en unas torteras : si se quiere ponerlas mas bonitas, se les ponen por encima enrejaditos de la misma masa.

50. Buñuelos hervidos.

Se pone un perolito á hervir con una poca de agua, un poquito de anis, sal y como un tlaco de manteca : asi que esta agua hierva, se le irá

echando poco á poco una libra de harina de flor, sin que se haga pelotones; y para saber si tiene punto, se toma un pedacito de la masa y se azota en la mano, y si no se pega es porque tiene el punto necesario : entónces se aparta del fuego y se echa en una servilleta para que se enfrie; luego que lo esté, se amasa con diez y seis huevos, y con una cuchara se va echando con bastante manteca que no esté muy caliente, para bañar estos buñuelos y que se cuezan : se sirven con almíbar y canela molida por encima.

51. Buñuelos de queso por encima.

Se muele queso fresco y se amasa con harina rociándola con una poca de agua, hasta que la masa no esté muy salada, y sí suave : en este estado se palotea como tortilla, para que de ella se corten con un molde las figuras que se quieran, las que se irán friendo en manteca bien caliente, y se sirven con almíbar por encima.

52. Buñuelos de almidon.

A un cuartillo de leche de vaca se le echan dos onzas de almidon, la tercera parte de medio cuartillo de vino blanco, dos granitos de sal de la mar y un poco de ajonjolí : esto se amasa hasta que truene, y hechos los buñuelos se estienden sobre una servilleta limpia, en la rodilla, á manera de torti-

llas muy delgadas: luego se frien en manteca muy caliente, y se sirven con almíbar ó melado por encima.

53. Buñuelos tendidos.

A una libra de harina de flor se le echan ocho huevos, una poca de manteca tibia, agua, sal y aguardiente: todo esto se bate hasta que haga vejigas; y luego se golpea en un metate ó tablon, para que sobre una servilleta limpia se estienda en la rodilla, procurando que las orillas de los buñuelos no salgan gruesas: de este modo se irán friendo en manteca bien caliente, y al sacarlos se les escurre bien la manteca; se sirven con almíbar por encima, ó se hacen humildes, frios echados en agua caliente.

54. Otros buñuelos tendidos.

En tres libras de harina se echan catorce onzas de manteca, una idem de queso añejo molido, una poca de agua de tequesquite asentada, un poco de anis, sal, ocho yemas de huevos, y un pedazo de levadura del tamaño de un huevo: todo esto se revuelve hasta que no se pegue en la batea y haga ampollas la misma masa, á fuerza de amasarla; entónces se irá estendiendo y friéndolos; y como los anteriores se sirven.

55. Otros buñuelos tendidos.

En libra y media de harina de flor se echan siete onzas de manteca, seis yemas de huevos, un puñ do de queso añejo ó de Flandes molido, una poca de levadura, sal, anis y agua de tequesquite asentada: de esto se hace una masa sueltecita, de modo que se pueda azotar en un metate hasta que haga ampollas: se estienden los buñuelos para freirlos, y se sirven como los anteriores, con almíbar ó humildes.

56. Otros buñuelos tendidos.

A una libra de harina se le echan seis huevos, una escudilla de manteca derretida, agua de anis tibia, sal deshecha en esta y como media libra de levadura: todo esto se amasa hasta que haga ojos y suene bien: entónces se embarra una olla con manteca, para en ella echar la masa y tenerla allí como cuatro horas, ó ponerla al sol para que sude, tapándola con una servilleta: luego se hacen los buñuelos tendidos y se frien en manteca caliente; al servirlos se les agrega por encima almíbar, azúcar y gragea.

57. Buñuelos de queso fresco que se hacen con moldes ó bartolitos.

Se muele bien el queso fresco, se amasa con ha-

rina y se rocia con una poca de agua, de modo que se desale algo y se suavice la masa en el metate: esta se puede palotear, y con moldes ó bartolitos se irán cortando y friendo en manteca bien caliente.

58. Buñuelos de camote.

Se muele bien el camote blando cocido, se le echa harina hasta que tome cuerpo, y unas yemas de huevos: luego que se haya amasado y tenga el punto necesario, se háran de ella á modo de rosquitas, las que se freirán en manteca bien caliente y se sirven con almíbar.

59. Buñuelos de pasas.

Se cuecen pasas, se deshuesan bien y se muelen: se baten huevos y se les echa un polvo de harina y las pasas molidas; esto se frie en manteca caliente, y en seguida se le echa almíbar, una poca de agua de azahar, gragea y ajonjolí tostado por encima.

60. Buñuelos de atole de cacaguacentle.

A medio real de maiz hecho nescomil como para atole, se le echan como tres cuartillos de leche y una poca de agua: despues de misturado todo esto, se cuela y se pone á cocer en un cazo; estando hir-

viendo se le echa una poca de agua de anis hervido y se menea hasta que de puro espeso se haga una bola ó masa; esta se deja de un dia para otro y se muele para que no le queden granos: en este estado se le echan diez y ocho huevos, de los cuales tres solamente han de llevar claras; despues de bien incorporados los huevos con lo antedicho, con una cuchara pequeña se va tomando de esta pasta y friendo en manteca que estará á fuego lento: despues de haberse frito, se meterán en almíbar de medio punto, para que den un hervor, y á este almíbar se le habrá echado una poca de agua de azahar: para servirlos se les echa canela molida por encima.

61. Buñuelos de queso fresco.

Se hace una masa con dos onzas de queso molido, una libra de harina de flor, un pedacito de levadura, agua de anis, flor de tequesquite asentada, manteca, y seis yemas de huevos: todo esto despues de amasado hasta que haga ojos, se frie en manteca, á manera de rosquetes, y se les pone almíbar.

62. Tortillitas de maiz.

Se hacen las tortillas de un dia para otro en la forma siguiente: se toma una libra de maiz hecho harina y cernida, seis onzas y media de manteca,

cinco yemas de huevos duras, uno idem entero, cinco onzas de azúcar molida, medio pozillo de agua de azahar y una poca de sal molida: todo esto se revuelve y se hace una masa, y de ella las tortillas, que al dia siguiente se vuelven á revolver en el metate dos ó tres veces: despues de hechas otra vez, se meten en el horno luego que haya salido el pan blanco, pues este es el modo de que saquen buen gusto y buen cocimiento: se cuidará que no se quemen y que todas queden igualmente doradas.

63. Torta de leche.

Se hierve un real de leche con unas rajitas de canela y el azúcar necesaria: se toma una caja de mamon, valor de dos reales, y este se rebana, y se ponen capas en una tortera untada de manteca: se baten cuatro huevos y se revuelven con la leche, para irle echando esto á las capas de mamon; se pone á cocer entre dos fuegos, y para saber si está cocido se le mete un popote, que si sale limpio, se puede retirar del fuego, pues es que está ya cocido: si se quiere servir seca, se le echa por encima azúcar y canela molida, y si no almíbar.

64. Otra de manzanas y garbanzos.

Se mondan y se cuecen manzanas dulces; lo

mismo se hace con una porcion de garbanzos, igual á la de las manzanas : esto se junta y se le echa almíbar al gusto, canela, una poca de pimienta, sal y azafran, todo molido, se embarra una tortera con manteca, y en ella se echa todo lo dicho, con huevos bien batidos; se pone á cocer entre dos fuegos, y se sirve con azúcar y canela por encima.

65. Otra de piña.

Se rebana la piña y se pone á desflemar en agua de sal; luego se lava bien y se muele para revolverlo con mamon desmigajado, azúcar molida, pastilla de olor y canela molida : todo esto se mistura con los huevos suficientes batidos, y se embarra una tortera con manteca para echarlo en ella : se pone á cocer entre dos fuegos, y se sirve con canela y azúcar molidas.

66. Otra de arroz con leche.

Se toma una libra de arroz bien limpio, y lavado en agua fria; se echa en una olla de agua hirviendo con un dedo de manteca y un grano de sal; se deja cocer, y cuando le falte poco, se le echan dos reales de canela y un real de leche, con el azúcar necesaria : así que haya consumido esta leche, se cuela otro real y se le echa : el punto se conoce volteando la cazuela, pues si esta masa no se cae,

es porque tiene el necesario: entónces se aparta del fuego y se pone en un platon para que se enfrie, meneándolo para que no crie nata: se baten seis huevos, y estando bien crecidos se les echarán á la pasta, y todo puesto en una tortera untada con manteca se pone á cuajar entre dos fuegos: se hace almíbar con azúcar y canela molida, y se le echa por encima al servirla.

67. Torta de mantequilla.

Se unta de mantequilla una tortera que no haya servido con grasa; se ponen en ella rebanadas de mamon: se derrite en otro traste mantequilla y azúcar molida para echársela á la tortera del mamon; esto se pone entre dos fuegos no muy fuertes á que se cuaje, procurando que el mamon se empape bien en la mantequilla derretida, y así que la torta esté durita, se apartará del fuego por estar ya cocida: se hace una encaladilla para echársela encima del modo siguiente: se baten unas claras de huevos, con azúcar blanca molida y cernida, hasta que se pongan bien blancas y espesas; entónces se les echarán sobre la torta de modo que la cubran toda, y se le salpica con gragea para en seguida ponerle encima un comal con lumbre hasta que se cuaje ó se endurezca la encalada, y así se sirve.

68. Torta de nueces.

Estas se limpian y se muelen, se les echa azúcar, pimienta, clavo, pan frio rallado, sal, pedacitos de acitron, pasas y almendras : todo esto se incorpora con huevos batidos, y se echa en una tortera embarrada de manteca, la que se pone entre dos fuegos para que se cuaje esto, cuidando de echarle por encima miéntras se cuece, azúcar y canela molida.

69. Torta de leche.

Se cuece un real de leche con una rajita de canela : se baten ocho huevos y se les echan á la leche cocida : se pone en una tortera un real de mamon rebanado, y luego la leche y huevos : esto se pone entre dos fuegos para que se cuaje, y se adorna con azúcar y canela molida, pasas y almendras limpias, todo encima

70. Torta de natillas.

Se van poniendo una capa de mamon mojado en leche, otra de natas, otra de pasas y almendras despedazadas, y la última de natas de leche : esto se pone á cocer, y estándolo se aparta del fuego para echarle unas yemas de huevos, en las que se moja el mamon, y en seguida se ponen á cuajar.

71. Torta de leche y carne para almuerzo.

Limpia y remojada una libra de arroz, se muele y se pone á cocer con seis cuartillos de leche, colada por un cedazo, con el azúcar necesaria, y hasta el punto de manjar blanco: se cuecen dos reales de carne de puerco maciza y picada, y despues se vuelve á picar; se frien unos dientes de ajos, y en esa manteca se echa el picadillo, una poca de agua, canela, clavo molido, vino blanco cubierto, piñones, pasas deshuesadas, almendras y dos reales de bizcochos duros molidos: se unta una tortera con manteca y se le polvorea un poco de bizcocho molido; se le pone una capa de leche polvoreándole mas bizcocho, otra capa del picadillo con bizcocho como á la anterior, hasta que se pongan tres capas de leche y tres de picadillo en el órden espresado: la última capa ha de ser de leche sobre la que se echa mas bizcocho; y en seguida se pone entre dos fuegos mansos á cocer, ó en el horno: luego que se haya cuajado, se pondrá encima azúcar y canela molida, y se sirve fria.

72. Otra del cielo.

Se hace almíbar clarificado y sueltecito con dos libras de azúcar; así que se haya enfriado, se desbaratarán en ella treinta yemas de huevos y una libra de almendras martajadas, revolviéndolo

bien para ponerlo á la lumbre, hasta que tenga punto de despegarse del cazo, y entónces se deja enfriar: se unta una tortera con manteca y se le echa la pasta fria con canela molida por encima; se le pone un comal con lumbre, y se pone la tortera en la hornilla hasta que cuaje y crie costra, cuidando que no se queme.

73. Otra de damas.

Se limpia una libra de almendras en agua caliente; esta se muele con una libra de azúcar y se rocia con agua de azahar: se baten siete huevos y se revuelven con lo antedicho; se tiene una tortera untada con manteca y mantequilla, y en ella se echa todo junto; se pone en el horno para que se cuaje.

74. Otra de requeson en almíbar.

Se desbarata el requeson con una cuchara y se revuelve con unos huevos batidos: se tendrá ya al fuego una tortera untada con manteca, y en ella se pondrá lo arriba mencionado para que se cuaje: se le echará por encima pastilla molida y ajonjolí, y se deja cocer entre dos fuegos para echarle el almíbar y pasas deshuesadas.

75. Otra de almendras.

Se muele no mucho una libra de almendras lem-

pias; se le echan treinta y seis huevos, azúcar molida la necesaria, canela y pastilla de olor molida al gusto: todo esto se revuelve y se pone entre dos fuegos á que se cuaje: despues de cuajado se le pone por encima azúcar y canela, ambas cosas molidas.

76. Otra de piña y huevos.

Se mondan las piñas la noche anterior y se ponen en agua de sal; luego se lavan bien y se cuecen quitándoles los corazones; se muele y se les echa una libra de azúcar, olores y canela molida; se baten once huevos y se revuelven con todo lo dicho; se pone á calentar en una tortera una poca de manteca, y en ella se pone todo á cuajarse, poniéndole encima un comal con lumbre: se bate otro huevo con olores y se pone sobre la torta.

77. Otra de leche y yemas de huevos.

A medio real de leche se le pone una caja de mamon rebanado y doce yemas de huevos batidas: esto se pone en una tortera untada con manteca y con el azúcar necesaria: se advierte que se pone primero en la tortera el mamon para irle echando la leche por encima, y se pone á cocer entre dos fuegos.

78. Otra de arroz.

Se toma medio real de arroz cocido, un real de lomo de puerco idem, y como para pastel con dulce, hecho picadillo; diez huevos batidos; primero las claras y luego las yemas; azúcar, clavo, canela y azafran todo molido: todo esto se revuelve con jamon y chorizos cocidos; se unta una cazuela con manteca, y despues de puesto en ella, se deja cocer entre dos fuegos, y luego que lo esté, se le echará por encima una poca de espuma de huevo; se sirve seca.

79. Otra del cielo.

Se toma una libra de almendras limpias martajadas, una y media de azúcar molida, dos pechugas de gallinas asadas, tres tazas calderas de natas de leche, una poca de canela molida, una mantequilla, un pedazo de mamon desmigajado y los huevos necesarios para que se esponje todo: se pone en una tortera con manteca entre dos fuegos para que se cuaje.

80. Otra clase de torta del cielo.

Se toma una libra de almíbar de color subido; á esta se le van echando dos reales de mamon frio molido: esto se pone á que dé dos ó tres hervores

hasta que se haga una pasta; luego que se haya enfriado se pone en una tortera y se mete en el horno ó se pone entre dos fuegos á que se cuaje.

81. Otra de requeson.

Este se desbarata en una cuchara, se baten unos huevos y se revuelven con él; esto se pone en una tortera, que se pone al fuego con manteca caliente y un comal con lumbre por encima; luego que se haya cuajado se echará en almíbar con pasas y almendras.

82. Torta de piñon.

Se toma una libra de piñones limpios, otra de almendras sin cáscaras remojadas por seis horas á lo ménos, ambas cosas molidas; dos libras de azúcar, media libra de natas de leche, seis yemas de huevos duras y majadas, media onza de canela, un poco de clavo y un pedazo de nuez moscada, todo molido: se toma una tortera untada con manteca y se le pone una poca de harina, sobre la que se pone toda la composicion, y encima un enrejado de cualesquier masa de harina; de este modo se mete en el horno.

83. Otra de gadí ó torríjas.

Se derrite medio real de tuétano de vaca con

media mantequilla; esto se revuelve con una libra de harina de flor; se baten diez huevos con una libra de azúcar molida, y se juntan con lo antedicho: luego se unta una otrtera con mantequilla, y se echa todo en ella para ponerla entre dos fuegos á que se cueza bien: si se quiere hacer torrijas, se rabanarán en proporcion y se envolverán en huevos batido para freirla en mantequilla y echarlas en almíbar, pues son muy sabrosas: ó de otro modo, los pedazos sin el huevo en almíbar que son esquisitos.

84. Otra de leche y mamon.

Se toma un real de leche y se cuela con doce yemas de huevos deshechas, azúcar al gusto y canela, se pone á hervir hasta que tenga punto de pasta; luego se aparta de la lumbre y se ponen en un platon capas de mamon rebanado y sobre ellas pasta: de este modo se pone al vaho de una olla para que se cuaje, con un comal y lumbre encima hasta que se dore.

85. Otra de natas de leche.

Se muele bien el mamon frio y se revuelve con natas de leche, doce yemas de huevos, pastillas de olor, y agua de azahar: esta pasta se pone en un platon untado de manteca y se pone á cocer á fuego lento, cuidando de untarle manteca con unas plu-

mas; despues de cocida, se le echa azúcar y canela molida.

86. Otra de requeson y huevos.

Se hace almíbar espeso con media libra de azúcar, y despues de fria se le echa un requeson con un bizcocho duro molido y se bate bien; se le echa canela molida y seis huevos batidos, y todo bien revuelto, se pone en una tortera con manteca y entre dos fuegos para que se cuaje: se sirve con almíbar.

7. Otra de almendras y agua de azahar.

Se muelen una libra de almendras sin cáscaras y otra de azúcar; se rocian con agua de azahar, se les echan unos huevos batidos y una mantequilla, ó en su falta manteca: despues de bien batido, se pone en una tortera ó platon con ajonjolí encima y se pone á cuajar entre dos fuegos; luego que lo esté, se le echa canela por encima.

88. Otra llamada monjibelo.

Se limpian y se cuecen ocho pies de puerco, se les sacan los huesos y se pone la carne despedazada á que dé un hervor, con una raja de canela; luego se saca y se escurre; se le echan cuatro tazas calderas de leche, y veinte yemas de huevos batidas: despues de estar todo junto, se pone en una

tortera untada de manteca y esta en el horno : se sirve con azúcar y canela molida por encima.

89. Otra de camote.

Se muele el camote con dos bizcochos duros, el azúcar necesaria con agua de azahar y huevos batidos : despues de revolver todo esto, se pone en una tortera con poca manteca y á que se cuaje entre dos fuegos.

90. Tortilla de huevos.

Se muelen bastantes yemas de huevos duras con canela y almendras limpias : despues de estar hecha esta masa, se baten mas huevos y se revuelven las tortillas en estos para freirlas en manteca con cuidado : luego se echan en el almíbar compuesta con vino, almendras, piñones, ajonjolí tostado y canela molida : así se sirven.

91. Chongos poblanos de mantequilla.

Se hace un almíbar subido de una libra de azúcar, y cuando se vaya enfriando, se le echará una mantequilla de á medio á que se derrita : se baten cinco huevos, separadamente las claras de las yemas, y se revuelven con el almíbar despues de haberse enfriado : se rebana una torta de á medio de pan de la vida frio, y se muele un poco de que-

so fresco : se pone en una tortera untada de mantequilla, una capa de pan de la vida con un poco de queso encima, trocitos de mantequilla, un polvo de canela, pasas, almendras y ajonjolí tostado : sobre esto se pone hasta que lo cubra el almíbar con huevo; de este modo se siguen poniendo capas, y la última será del almibar y huevo para que haga cara; en seguida se pone entre dos fuegos lentos para que se cuaje : para saber si está cocido se le mete por el medio la punta de un cuchillo, que si sale limpio puede retirarse : se sirven con canéla molida por encima.

92. Otros corrientes de mantequilla.

Se cortan rebanadas delgadas del pan de la sopa y se tuestan en un comal para luego freirlas en mantequilla bien caliente : se muele queso añejo fresco y se ponen en una tortera capas de rebanadas fritas con un polvo de queso y almíbar de medio punto hasta cubrir el pan : la última capa se carga mas de queso y ajonjolí tostado; se pone á fuego manso sin meneárlo, y se deja que dé un hervor : se sirven frios, y si se quiere se hacen de miel sueltecita y de panocha blanca que es muy sabrosa.

93. Buñuelos de viento.

Se toma una poca de harina, y á proporcion de

esta anis y sal; se revuelve, se pone á cocer en manteca hasta que se cuaje, y se voltea como tortilla de huevos: luego que se haya cocido, se deja enfriar para revolverlo con unas yemas de huevos, de modo que se hagan bolitas, las que se frien y se sirven con almíbar.

94. Otros de viento de requeson.

Se cuece el requeson con un poco de clavo, canela molida, almíbar, almendras martajadas y un bizcocho duro molido; cuidando que no quede esto muy entero: se baten doce yemas y seis claras de huevos, y en esto se echa todo lo dicho: se va tomando con una cuchara y friendo en manteca bien caliente, dejandolos levantar cuanto quieran luego que se hayan frito, se sacarán de la manteca y se echarán en almíbar con canela molida polvoreada por encima.

95. Torta del cielo con huevos.

Se hace almíbar clarificado con tres libras de azúcar; á este se le echa una libra de almendras limpias y molidas para que se conserven; luego que lo esté se les echarán cuarenta y dos huevos batidos, o se baten con las almendras conservadas hasta que se deshagan: esto se echa en una tortera untada con manteca, y se pone á cocer en el horno ó entre dos fuegos; y para conocer si está

bastante cocida, se le mete un popote, que si sale seco es que está bueno, y si no, le falta cocimiento: se sirve con azúcar y canela molida.

96. Otra de almendras.

A dos libras de azúcar clarificada con punto de espejo, se le echa media libra de almendras limpias y martajadas, y se pone á hervir hasta que esté espeso: se baten veinte y cuatro huevos, ocho con claras y los otros sin ellas; se revolverá la pasta con estos huevos, y se pondrá todo en una tortera embarrada de manteca á que se cuaje entre dos fuegos.

97. Hojuelas ó paletinas.

Se hace una masa bien hecha con dos libras de harina, medio real de vino blanco, cuatro onzas de manteca, cuatro de azúcar, agua de sal y ocho yemas de huevos. esto se palotea y se cortan las hojuelas: se doran por ambos lados en un comal caliente, y se sirven con almíbar.

98. Papilla de harina.

En un poco de almíbar de medio punto se echa camote bien molido y se pone al fuego hasta que tome medio punto: se martajan unas pocas de almendras y se le echan con unas yemas de huevos

y canela molida, dándole el punto de cajeta: esto se pone sobre mamon martajado en vino, y olor para servirlos.

99. Sopa dorada.

Se clarifica almíbar de medio punto y se le echa clavo, canela y culantro doradito, todo molido con un poco de vino: se aparta del fuego y se tiene pronto pan frio de la sopa, rebanado bien delgado y frito, dorado en manteca ó mantequilla para echarlo con el almíbar en un traste, con pasas, almendras y tajadas de jamon fritas por encima: se pone entre dos fuegos á que se sazone, y se le echa mas almíbar al servirla.

100. Otra sopa dorada.

Se tuestan rebanadas delgadas del pan frio de la sopa: se toma caldo, azúcar blanca, azafran, canela, pimienta, culantro tostado, saldos, yemas de huevos duras, todo molido y con una poca de mantequilla: se embarra una tortera con mantequilla, para en ella ir poniendo una capa de las tostadas de pan, otra de pasas, almendras, acitron y pedacitos de naranja cubierta: de este modo se ponen las demas capas, echándoles del caldo para que se empapen bien, se pone entre dos fuegos y se aparta así que cuaje: se les pone entre las capas, si

acomoda, chorizos, pechugas y pedazos de jamon, todo cocido.

101. Buñuelos de leche.

Se desbarata una libra de almidon en un real de leche sin agua; esto se cuela y se le echa una poca de sal con una cucharada grande de manteca: esto se pone á cocer como masa de buñuelos de viento hasta que suene como tamal; entónces se deja enfriar y se le echan poco á poco los huevos y ajonjolí: de este modo se frien en manteca caliente.

102. Otros de buñuelos.

Se muele y se cuela como atole con nistamal de cacaguacentle, dejándolo asentar para volver á colar aquel asiento con leche: luego se le echa sal molida, manteca y anis; se pone á enfriar para echarle dos huevos y freir los buñuelos en manteca caliente.

103. Otros de viento.

Se ponen á hervir tres tazas calderas de agua cocida con sal y anis, con una cucharada grande de manteca: luego se aparta del fuego y se le va echando una libra de harina para que se incorpore; despues se pone á cocer en un cazito á fuego manso hasta que se despegue, pues es su punto, y

se quita de la lumbre; se le echan doce huevos y se pone á freir en manteca.

104. Modo de hacer los mostachones.

Se toman seis claras de huevos, las que se batirán hasta que suban cuanto sea posible, y agregándole sus yemas y un real de clavos bien molidos, é igualmente se le agregará una libra de azúcar blanca molida y otra de harina de flor; todo esto se batirá bien con un carrizo ó paleta de batir hasta que esta masa esté encerada y algo suelta, y poniendo unos pliegos de papel se irá tomando de ella con una cuchara de plata ó de palo la cantidad suficiente, para ir formando sobre dichos papeles unas pastillas del tamaño de una nuez, echándole encima un poco do ajonjolí, advirtiendo que el cocimiento de ellos en el horno debe de hacerse despues de cocido pan en él.

105. Otros mostachones.

A tres y media libras de azúcar se le echa medio cuartillo de miel vírgen, todo clarificado y en punto de melcocha; despues se toma una libra de almendras molidas, un real de bizcocho duro idem, treinta yemas de huevos, una onza de canela y media de clavo, tambien molidos, una mantequilla de á medio, y un poco de vino blanco; todo esto

se pone en un cazo á la lumbre, batiéndolo bien hasta que la masa que se forma no se pegue al cazo; despues se deja enfriar, formando de ella diversas figuras, y sobre una poca de azúcar molida se irán poniendo sobre una mesa, y si se quiere que lleven betun, se hará este con azúcar molida, claras de huevos y unas gotas de limon, pintándolas primero por un lado, y luego que hayan ya cuajado por el otro: para cocerlas se puede hacer en comal ó en horno que no esté muy caliente.

106. Masa de pastelitos.

Se toma una libra de harina de flor, un huevo, una poca de manteca, otra de mantequilla, agua y sal: esto se amasa sin que quede muy duro ni blando, y se estiende con palote, para de este modo ponerle pedacitos de mantequilla y hacerla muchos dobleces; se vuelve á estender y se le hace la misma operacion, hasta que la última vez se deja de un grueso regular para hacer pasteles grandes ó chicos; si se quiere poner el picadillo de carne, se hará como comunmente, y si de dulce, con cualquier pasta ó cajeta: en seguida se pone en el horno.

107. Mamones de almendras.

Se muele una libra de almendras peladas con clara de huevo para que no se asienten: tambien se

bate una libra de azúcar molida con veinte y cuatro yemas de huevos, hasta que haga ojos, y luego las claras como para freirlas: seguidamente se junta todo, echándole una cucharada de las de á tlaco, de almidon cernido; prontamente se bate esto á la boca del horno y se va echando en cajetitas de papel, metiendo estas en el horno, que estará de buen temple para que solo se doren.

108. Merengues.

A una libra de harina con punto de quebrar se le echan seis claras de huevos, batidos como para freirlas, y dos limones rallados: todo esto se bate, y con una cucharita se pone en papeles, para de este modo meterlos en el horno á que se doren.

109. Torta de natas.

Se toman tres reales de natillas, un real de leche y ocho yemas de huevos: se unta un platon con mantequilla y se van poniendo en él rebanadas de mamon humedecidas con leche hervida endulzada con azúcar y con las yemas de huevos; y así se van poniendo capas, una de mamon y otra de natillas, las que tambien irán compuestas con azúcar y canela molida: se advierte que la última capa de arriba ha de ser de natillas: luego se pondrá el platon entre dos fuegos para que se cuaje, y servirlo.

110. Otra de natas mejor.

Para hacer un platon mediano, se toma una libra de almendras molidas, tres libras de azúcar en polvo, dos reales de natillas y veinte y una yemas de huevos; incorporado todo se bate muy bien, y untando el platon, para que no se pegue con la masa que se le va á poner, se toma una poca de harina y se le echan tres huevos, dos con clara y uno sin ella, y una poquita de manteca; se amasa todo muy bien hasta que quede tierno y suave: de esta masa se pondrá una tela muy delgada al platon, y á continuacion se le echará el relleno hecho de las natillas y se tapará con una tela delgada de dicha masa, salpicándolo por encima con pedacitos pequeños de mantequilla, poniéndolo á dos fuegos mansos y cuidando que no se queme: así que esté cocido se hará un betun compuesto de dos claras de huevos y una cuarta de onza de canela molida, y bien batido se le untará con unas plumas por encima, poniéndolo otra vez entre los dos fuegos hasta que se entiese ó se seque dicho betun.

111. Torta que acompaña al manjar blanco en funciones.

A media arroba de harina de flor se le echan cincuenta huevos, los veinte y cinco con claras y el resto sin ellas, batiéndolo bien en una olla hasta

que se incorporen los huevos con la harina: se toma una poca de agua tibia, tres libras de manteca derretida, la azúcar molida correspondiente, una poca de sal y el tanto de una taza caldera de levadura; se amasará todo muy bien, y se va poniendo en las torteras untadas con manteca una capa delgada de esta masa; encima se le echará la pasta y se cubrirán con una reja ó celosía que se labrará de la misma masa, echándole un poco de ajonjolí y mandándolas á cocer al horno.

112. Postre de arroz molido.

Se toma una libra de arroz, se lava muy bien con agua fria, y así que esté limpio se vuelve á lavar con agua caliente y se pone á secar; luego se muele muy bien, y echándolo en seis cuartillos de leche endulzada al gusto con azúcar, se cuela por un cedazo, y poniéndolo á la lumbre en un cazo se menea continuamente para que no se pegue; despues se baten diez yemas de huevos y se le echan dentro, continuando meneándolas hasta que tomen ménos punto que el manjar blanco.

TRATADO VI.

ANTES, GUISADOS Y POSTRES DISTINTOS.

—

1. Ante de natillas y yemas de huevos.

A cada libra de azúcar se le echan ocho yemas de huevos, y hecho el almíbar de poco mas de medio punto estando tibio, se le echan las yemas, y revolviéndolo muy bien se pone á fuego lento para que vaya hirviendo; estando así, á cada libra de azúcar se le echará un real de natillas, y entónces se le dará el punto como de cajeta ó que despegue del cazo: se rebanará mamon, y para mojar este se hará almíbar de punto alto y se hervirá una poca de leche con azúcar y canela en rajitas, se revolverá con el almíbar para ir mojando el mamon, y se pondrá una capa de este y otra de la pasta hasta la última que se adornará con pasas, almendras y canela molida por encima de cada una; y si se quiere, la última capa puede cubrirse de turron y hacerse de claras de huevos, con solo el adorno de ajonjolí tostado.

2. Ante de frijol blanco.

Cocido el ayocote y molido, se toma una libra de él, y teniendo prevenido almíbar clarificado de medio punto, se toma otra libra de ella, en la que se echa la de ayocote, dos mantequillas de á medio, una poca de canela molida, doce yemas de huevos; todo esto bien incorporado se pone á la lumbre hasta que tome punto de jalea que se quitará del fuego : se tendrá prevenida una poca de leche cocida para mojar en ella suspiros gordos, y poner capas de estos y de la pasta.

3. Ante de leche y canela.

Se pondrá á hervir la leche para irle sacando la nata, y así que esté muy espesa se le volverá á echar agregándole una cantidad de canela molida correspondiente á la leche, en términos que sobresalga su color : tambien se le echarán unos pocos de clavos y agua de azahar : se tomarán bizcotelas mojadas en almíbar de medio punto, y se seguirán poniendo capas de estas y de la pasta, para que entre al horno hasta que se cuaje; y cuando o esté se le pondrá encima pastilla.

4. *Ante de mantequilla hilada.*

Derretida la mantequilla se hilará en agua fria, y teniendo en un platon mamon rebanado, se irá

poniendo sobre él, echándole igualmente encima de uno y otro almíbar de punto alto, canela, azúcar y pastilla molida.

5. Ante de leche.

La cantidad de leche que quepa en un cántaro, se pone á cocer en un perol á fuego manso, y así q e dé el primer hervor, se le echarán cuatro libras de azúcar, menéandola bien hasta que se espese como atole, á cuyo tiempo se bajará del fuego; y así que esté fria, se le echarán unos huevos bien batidos y la cáscara de un limon, y volviéndolo á poner al fuego se maneará muy bien, echándole dos onzas de mantequilla; y así que se haga como granizo, se volverá á apartar del fuego y se irá echando en el platon una capa de mamon y otra de pasta, hasta la última que será con azúcar y canela molida.

6. Ante de leche y pechugas de gallina.

Cocidas las pechugas con agua y sal, se echarán en infusion de agua de azahar por una noche; al dia siguiente se sacarán y enjugarán para picarlas tan menudas como si fueran molidas, y se echarán en leche correspondiente al tanto de las pechugas, y una poca de almendra molida con su correspondiente dulce; todo lo que se pondrá al fuego para que se espese, y así que esté frio, se irá poniendo

en la tortera una capa de mamon y otra de esta pasta, y la última capa se pondrá de natas de leche batidas con yemas de huevos y azúcar; y puesto á cocer entre dos fuegos lentos, se sazona; y echándole su canela molida se sirve.

7. Ante de almendras.

A una cuarta de arroba de azúcar blanca, hecha almíbar clarificado de medio punto, se le echarán dos libras de almendras bien limpias y martajadas, batiéndolo mucho hasta que blanquee y empanice: por separado se tendrá almíbar aguado para en él mojar el mamon, y así se pondrán capas de este y de la pasta en un platon hondo, y puesta la última, se le pondrá encima un comal con lumbre y se le hará cara á la pasta para servirla.

8. Ante de huevos y almendra.

Clarificada una cuarta de arroba de azúcar se separa algun almíbar para mojar el mamon, y el otro se pondrá á que tome medio punto, y se le echarán las yemas de huevos necesarias, batiéndolas bien con medio cuartillo de vino y una libra de almendra martajada: todo esto se volverá á poner á la lumbre menéandolo bien para que no se queme, y ya que no sepa á huevo crudo sino á cocido, se quitará del fuego; se rebanará mamon, y mojándolo en el almíbar aguado con vino blan-

co, se irán poniendo capas de este y de la pasta, y despues se meterá en el horno para que se dore.

9. Ante de mamey.

Se toman mameyes de los mas colorados, y quitándoles la cáscara y huesos, se muelen y se echan en almíbar clarificado para que se conserve: despues se le echa una onza de canela, una cuarta de onza de clavo, todo molido, y una poca de agua de azahar, y se pone al fuego hasta que se espese; despues se irán poniendo capas de mamon seco y de la pasta que estará ya fria, adornando la última con pasas deshuesadas.

10. Otro ante de mamey.

Segun el tamaño del platon que va á hacerse, se toman tres ó cuatro libras de azúcar y se hace el almíbar, colándole y apartando de él un poco para mojar el mamon; á lo demas se le da el punto de hebra, y despues se muele la carne de los mameyes mas colorados, echándola en el almíbar hasta que se haga pasta de buena manera: se irán poniendo capas de mamon rociado con el almíbar separado, vino blanco y capas de la pasta y entre unas y otras se echarán sus polvos de canela molida, y la última se adornará con almendras tostadas y pasas, clavándolas encima de la pasta.

11. Otro de mamey con tantos.

A cada libra de carne de mamey molida, se le regula una libra de azúcar hecha almíbar clarificado, y echando igual cantidad de uno y otro, se le da el punto regular y se pone á enfriar: despues se toma un poco de almíbar espeso, echándole un poco de vino blanco para mojar el mamon, que se irá poniendo una capa de este y otra de la pasta, y entre cada una de ellas se echarán sus polvos de canela molida, hasta la última que adornará lo mismo que en el anterior.

12. Ante de huevos moles.

A una libra de almíbar clarificado estando ya frio, se le echarán diez yemas de huevos bien desbaratadas y coladas por una servilleta, en union del almíbar que estará suelto, poniéndole despues á la lumbre hasta que tome punto subido de pasta y así que esté fria se irán poniendo capas de bizcotelas rociadas con almíbar y otras de pasta, echándoles á unas y otras sus polvos de canela molida, y la última capa se betunará con claras de huevos como se ha dicho en otros antes.

13. Otro ante de huevos moles.

A una libra de azúcar se le regulan diez yemas

de huevos; así que esté el almíbar de medio punto, se colarán las yemas por una servilleta, se echarán en dicho almíbar que debe estar tibio, y volviéndole á poner á la lumbre se meneará sin cesar hasta que se despegue del cazo, que se quitará del fuego: se tendrán prevenidas las natas de leche, y en un platon se irán poniendo capas de mamon rociado con leche endulzada y otra de pasta, despolvoreándole su canela molida, otra de mamon como está ya dicho, y sobre esta las natas que estarán batidas con azúcar y canela, siguiendo así las capas hasta la última que será de la pasta de huevos para que entre dos fuegos se dore y se sirva frio.

14. Ante de betabeles.

Se cuece el betabel y se muele junto con plátano largo; de este modo se pone á conservar en almíbar: á esto se le echan tres ó cuatro clavos de comer, canela y agua de azahar al gusto; se pone á hervir hasta que esté de punto de pasta: rebanado mamon, se ponen capas de él mojadas, en vino, y de la pasta, hasta la ultima que llevará canela molida con gragea para que tome un color estraño.

15. Ante de pepitas de calabaza.

Se ponen á hervir dos reales de lecho con cuatro libras de azúcar; luego que esta se haya deshecho se cuela por una servilleta y se vuelve à

poner al fuego, con una libra de pepitas de calabaza, peladas y molidas, hasta que tome punto de cajeta : se moja el mamon rebanado en leche cocida con azúcar, y se ponen capas de esto y pasta con canela molida.

16. Ante de huevos moles.

A dos tazas de almíbar de punto frio se le echa una taza de vino blanco, y con esto se baten quince yemas de huevos; se pone al fuego y se menea hasta que tome punto de pasta : se ponen rebanadas de mamon y se hace con ellas capas, poniendo la pasta en el mismo órden con un poco de azúcar y canela.

17. Ante de jícama y zanahoria.

Ambas cosas cocidas y ralladas en iguales partes, y la zanahoria sin corazon, se echarán en almíbar para que se conserven, con olores y punto de pasta : se rocea mamon rebanado con almíbar y se ponen capas de este y de la pasta, y en la última se le pondrá ajonjolí tostado.

18. Ante de almendras y cacaguates.

Se muele una libra de almendras peladas con un puñado de cacaguates sin cáscara, libra y media de azúcar clarificada de punto, y media onza de canela molida : todo esto revuelto se pone

á la lumbre hasta que tome punto de cajeta ó rebana mamon y se moja en almíbar con vino, se le va echando encima la pasta y huevos hilados.

19. Ante de ropa de damas.

Se limpia y se martajan almendras, y se echan en almíbar regular con un poco de vino blanco: se unta una tortera con manteca, y en ella se ponen capas de mamon rociado con vino, y otras de la pasta, pues de esta ha de ser la última para untarla con el betun que agrade: se cuece en el horno ó entre dos fuegos, y se le echa azúcar y canela por encima.

20. Ante de requeson.

En tres libras de almíbar clarificado, se echará media onza de canela molida y dos reales de requeson; todo esto se batirá para que se cueza al fuego, y ya que esté, habrá separada almíbar clarificado sueltecito, al que se le echará una poca de agua de azahar, con la que se irán mojando las rebanadas de mamon, poniendo una capa de estas y otra de la pasta del requeson, hasta llegar á la última que se le pondrá almíbar con claras de huevos batidos, y cociéndolas así se betunará el plato por encima echándole canela en polvo.

21. Ante de nueces.

Estas limpias se remojan para quitarles el holle-

jo, se molerán para echarlas en almíbar clarificado con canela molida y agua de azahar, una ó dos tunas coloradas que se colarán por cedazo, y así que tenga punto de empanizado, se quitará de la lumbre y se irán poniendo en el platon rebanadas de mamon mojadas en almíbar, que tenga agua de azahar, y encima de esta capa se pondrá otra de la pasta de nueces siguiendo así hasta la última que será de dicha pasta, que se aderezará con pasas, almendras y acitron; pero ántes de esto se le pondrá un comal con lumbre encima para que se dore, y se servirá frio.

22. Ante de manzanas.

Cocidas y limpias sin hollejo, se pesan tres libras de esta fruta y dos de azúcar hecha almíbar clarificado: se echan en ellas las manzanas para que se conserven, con una poca de canela y clavo molido, una mantequilla lavada, poniéndolo todo al fuego hasta que tome el punto de pasta: despues se toman rebanadas de mamon rociándolo con almíbar y vino blanco: se pondrá una capa, y sobre esta otra de la pasta de manzana, hasta la última que se betunará con almíbar batido con claras de huevos en la lumbre, las que se cocerán sin dejarlas de batir, aun quitadas del fuego; y ya que estén algo frias, se betunará con ellas el ante por encima, echándole polvos de canela.

23. Ante de duraznos.

Se tomarán duraznos conservados en almíbar, echándoles pasas, almendras, nueces, piñones, avellanas, cacaguates, ajonjolí un poco de clavo y canela molida: y así que esté espesa esta pasta, se ponen capas de mamon rebanado mojadas en almíbar y vino, y otra de la dicha pasta llegar á la última sin ponerle aderezo alguno.

24 Ante de naranjas.

Las naranjas agrias se mondarán, quitándoles las pepitas, poniéndolas á cocer hasta que suelten todo el agrio; despues se molerán, y echándolas en almíbar para que se conserven, se pondrán á la lumbre hasta que tomen punto de pasta, y despues se ponen á enfriar: toman rebanadas de mamon roceado con almíbar y vino, y poniendo una capa en el platon, se le echa otra encima de la pasta, siguiendo así hasta la última que se adornará con pasas y almendras.

25. Ante de albérchigo ó albericoque.

Deshuesada la fruta se molerá. y á cada dos libras de ella se le echarán dos libras de almíbar clarificado para que se conserve en ella. y puesto á la lumbre se cocerá hasta que tenga punto de

pasta: despues se rebana una bizcotela, rociándola con almíbar y vino tinto, para ir poniendo capas de ella y de la pasta, echando entre unas y otras sus polvos de canela hasta llegar á la última, que será de pasta, claveteándola con pasas y almendras y sus polvos de canela.

26. Ante frances.

Almendra, pepitas, coco, y huevos moles: unido esto con la pasta hecha de las tres primeras cosas, se unirá todo á fin de que quede hecha una sola pasta, y partiendo una bizcotela en rebanadas roceadas con vino blanco, se pondrá otra de la pasta, teniendo cuidado de echar á cada una de ellas su canela en polvo hasta llegar á la última capa, que será de bizcotela y se adornará por encima con almendras tostadas y piñones.

27. Ante de camote y piña.

Para una piña se tomará un real de camotes, los que se rallarán ó molerán sin que les queden hebras, y á cada libra de estas frutas, se le echará libra y media de azúcar: todo se pondrá al fuego hasta que tome punto de pasta, que es el de no pegarse en el cazo: se hará almíbar de medio punto con un poco de vino blanco, para rociar con ella el mamon rebanado, del que se pondrá en el platon una capa, y otra de la pasta hasta llegar á la última, á la que se le echará canela molida.

28. Ante de pasas.

Se endulza un poco de vino tino con azúcar, echándole pasas deshuesadas, y así que estén bien remojadas se ponen en un plato, echándoles canela molida por encima : así se sirven.

29. Guisado de leche quemada.

A un real de leche se le echará un puñado de arroz limpio y bien molido, azúcar y yemas de huevos al gusto : todo se colará poniéndolo á la lumbre con una rajita de canela hasta que tome punto, y este debe conocerse echando un poco en un plato seco, y que no se pegue en él : ántes de quitarlo del fuego se le echarán unas cascaritas de limon y medio de almendras molidas; despues se echará en el platon, polvoreándole encima azúcar molida, y con una paleta ó cuchara de hierro hecha ascua, se irá quemando la azúcar que se le ha polvoreado, para así servirlo.

30. Leche francesa.

A un real de leche se le echa un poco de arroz limpio y molido, unas yemas de huevos y azúcar al gusto; todo junto se cuela por un cedazo y se pone á cocer, echándole una raja de canela : luego que haya hervido bien se le echa un pedazo de ca-

labaza cocida y bien molida, meneándola bien hasta que esté de punto de manjar blanco: entónces se le echará una poca de agua de azahar, y vaciándola en un platon se adornará por encima con almendras y canela.

31. Otra leche francesa.

A una poca de leche se le echa el azúcar correspondiente, y espesándola con harina de flor se cuela por un cedazo, poniéndola á cocer con unas rajitas de canela; así que esté para quitarla del fuego, se le echará una tablilla de chocolate, advirtiendo que ha quedar de medio punto de manjar blanco para que así se sirva en platos.

32. Manjar real de leche.

A ocho cuartillos de leche se les echará una libra de arroz remojado, limpio y bien molido, con el azúcar correspondiente; todo se colará por un cedazo, y echándole veinte y cuatro yemas de huevos, unas rajitas de canela y dos clavos enteros de comer, se pondrá á la lumbre sin dejar de menearlo, y á poco rato se le echará un real de almendras limpias martajadas; ya que esté en punto que se despegue del cazo al menearlo, se quitará del fuego, echándole un poco de vino blanco, y se vaciará en el platon en que se ha de servir.

33. Postre de leche.

A dos reales de leche se les echará un poco de arroz limpio y bien molido, con el almíbar correspondiente; todo se cuela por un cedazo, y echándole diez y ocho yemas de huevos y seis claras, se meneará bien para que se incorpore, y agregándole una poca de almendra limpia y martajada, se pondrá á hervir todo junto hasta que tome punto de pasta y se aparta del fuego : y poniendo en un platon unas capas de bizcotela mojadas en almíbar, y otras de esta pasta del tamaño que se quiera formar, se servirá fria.

34. Frijoles blancos en leche.

Cocidos bien los frijoles sin tequesquite, se echarán en la leche con unas rajitas de canela, una poca de almendra molida y el dulce correspondiente; quedando con un caldo espesito, y al tiempo de servirlos se les pondrán encima polvos de canela.

35. Gudí de arroz en leche.

Se hará el arroz con leche como es costumbre pero que quede algo espeso, ántes que deje el último hervor, se le echarán una mantequilla, meneándolo bien hasta que se incorpore : luego que esté frio, se le echarán yemas de huevos hasta que

quede bien amarillo, y entre las yemas irán dos ó tres claras segun la cantidad que se haga de gudí: tambien se le echará una poca de almendra picada muy menuda : se tendrá prevenido un platon, sarten ó tortera no muy honda, untada de mantequilla, y sobre ella se asentará un papel untado tambien con bastante mantequilla, echando sobre él el arroz y poniéndole encima unos pedacitos de mantequilla ; se pondrá á dos fuegos para que se cuaje y servirlo caliente.

36. Guisado de leche y calabacita de Castilla.

Se limpia la calabacita, y sin tripas ni cáscara se cuece para despues molerla bien; á cada libra de esta le corresponde libra y media de azúcar y un cuartillo de leche, en el que deshecha la libra y media de azúcar se cuela por un cedazo, y echándole la correspondiente libra de calabacita molida, se pone todo á hervir hasta que quede espeso.

37. Papilla de la reina.

Almendras limpias y molidas se echarán en leche, junto con unas yemas de huevos y azúcar al gusto, y puesta al fuego hervirá hasta que tome punto como el que se da á la jalea

38. Sol dorado de leche.

En dos reales de leche se echarán ocho yemas de huevos; su azúcar correspondiente y un puñado de almidon; todo se pone á cocer hasta que quede como atole, y despues se va poniendo en un platon una capa de mamon y otra de esta leche; y encima ajonjolí tostado.

39. Yemas en leche.

Se toman seis libras de azúcar hechas almíbar clarificado y con punto de empanadizo: se batirán en el suelo doce yemas de huevos y seis cuartillos de leche, lo que colado por un cedazo se echará en el almíbar: se matajará media libra de almendras limpias con una poca de agua, y ya que esté hirviendo la leche con el almíbar, se le echará la almendra para que hierva y tome el punto de empanadizo; así que esté, se bajará del fuego para batirla de nuevo; pero si está muy correosa, se vuelve á poner á la lumbre para poderla servir con punto alto.

40. Encarbonadas de leche.

En dos reales de leche se echará un puñado de nistamal bien molido; despues se colará por un cedazo teniendo ya el dulce necesario: se pondrá á cocer con una poca de nuez ó almendra picada y

unas rajitas de canela, dándole el punto mas alto que al manjar blanco, y así que esté, se echará en un platon dejándolo enfriar bien para despues ir cortando con un cuchillo unos cocolitos, sacándolos con cuidado para que no se rompan, y poniéndolos en otro plato con un polvo de harina muy sutil: despues se pondrá á la lumbre una sarten con mantequilla bien espumada, y en ella se irán dorando los cocolitos, teniendo cuidado que no se quemen ni se deshagan, y poniéndolos bien en un platon con canela molida se servirán.

41. Arroz de leche.

A seis cuartillos de leche se les echa una libra de arroz limpio y remojado desde la noche anterior; el dulce será al gusto, y se pondrá á cocer meneándolo con una palita sin cesar, para que no se pegue ni se queme, y echándole unas rajitas de canela se dejará hervir hasta que esté espeso.

42. Otro gudi.

El arroz anterior en leche, es el principio de este guisado, cuidando de que estando á medio cocer, se le echará clavo, canela y azafran, todo molido; separando ántes un poco de arroz en leche, que se pondrá á enfriar, para echarle unas yemas de huevos, que se revolverán muy bien, para unirlo con el otro arroz, y que así hierva

hasta que esté bien cocido, sin que se deshaga el arroz: quitado de la lumbre, se le echarán almendras limpias despedazadas, pasas, piñones y nueces; pero ántes de quitarlo del fuego, se le echará una poca de mantequilla bien lavada: con la misma se untará una tortera y en ella se echará una capa del arroz, y encima otra de bizcocho duro molido; sobre este otra capa de natas de leche; sobre esta unos polvos de azúcar y canela, y así se continuará hasta la última capa, que ha de ser de arroz, á la que se le pondrá una poca de mantequilla, tambien lavada, para que con ella se dore entre dos fuegos mansos: si se quiere que esta última capa sea cubierta, se tomarán unas yemas de huevos batiéndolas bien y echándoles una poca de leche, almendras molidas y azúcar; con esta pasta se cubrirá, y poniéndole un comal con lumbre ó rescoldo encima hasta que se cuaje, adornándola despues con un poco de ajonjolí tostado, pasas, almendras y piñones, todo limpio.

43. Jigote nevado de leche.

Se pone á hervir una poca de leche endulzada con azúcar, cuidando de irle sacando las natas que crie: despues se picarán pechugas de gallina cocida, deshaciéndolas en agua y dulce; se pondrá en un platon una capa de mamon, otra de jigote, y encima otras de las natas de la leche, teniendo cuidado de que á la del jigote se le ponga encima

canela molida, pasas, almendras, piñones, nueces y ajonjolí tostado.

44. Jigote real de mantequilla.

Se untará una tortera con mantequilla, poniéndose en ella mamon rebanado, con unos trocitos de mantequilla encima, y se hace jigote, échandole un polvo de pimienta, pedacitos de piñon, de acitron, pasas y almendras: sobre esto se echarán natas de leche y luego otra capa de mamon, que se procurará tostar, y con la leche se rellenarán todos los huecos para servirlo frio.

45. Otro manjar real de pechugas de gallina.

Una pechuga de gallina cocida, puesta en agua desde la noche anterior, se molerá con media libra de almendras limpias, y echándolo en dos libras de almíbar clarificado, se pondrá á hervir hasta que se haga pasta, echándolo luego en platos para servirlo frio.

46. Otro manjar real con miel vírgen y bizcochos.

En tres libras de azúcar se echará una taza caldera de miel virgen, y junto se pondrá á clarificar, y echándole media libra de almendras limpias martajadas y poniéndola á hervir; será su punto cuando cuaje en el agua; entónces se quita del

fuego, echándole seis bizcochos duros ó tostados tambien martajados, y se echa en platon para servirlo.

47. Manjar papin.

Se lava una libra de arroz con agua fria y otra vez con agua caliente; luego se estiende en un traste para qne se seque, y en seguida molerlo bien; á esto se le echan seis cuartillos de leche, y azúcar al gusto; se pone al fuego y se menea bien, y así que hierva se le echará diez yemas de huevos deshechas en leche cruda y colada por un cedazo, una poca de agua de azahar y carmin de panecillo para que le dé color: el punto es que se despega de la cuchara y secha en un platon para servirlo frio.

48. Verdadero manjar blanco.

Dos dias consecutivos se lava bien el arroz, y bien seco se muele y cierne por tamiz; á doce cuartillos de leche se le echará una libra de este arroz, dos granitos de sal de la mar, y la azúcar competente, dos pechugas de gallina cocidas y molidas; todo esto junto, se pone á cocer sin dejar de manearlo hasta que tome punto, y se conocerá echando un poco en un plato de plata y no se pegue, en cuyo acto se echará en un platon hondo para que se enfrie y así se sirve.

49. Jiricaya.

Se pone á hervir la leche con rajas de canela y el azúcar correspondiente; luego que esté cocida se quita del fuego, sin dejar de menearla para que no crie nata ínterin se enfria : despues se toma la taza grande en que se ha de hacer la jiricaya, y con otra taza caldera chica se echan tres medidas en la taza grande y tres yemas de huevos, siguiendo así consecutivamente hasta llenar la taza, que es decir, que á cada tres tazas chicas de leche les corresponden tres yemas de huevos : estas se desharán bien en la leche, y teniendo un cazo á la lumbre hirviendo con cantidad de agua correspondiente al tamaño de la taza en que se va á hacer la jiricaya, se meterá esta dentro del cazo, poniéndole encima un comal con fuego regular para que se cueza á dos fuegos : el modo de conocer cuando está ya cocida y en su punto, es meterle un popote, y en saliendo limpio ya está cocida : si se le quiere echar mamon, se hace cuando se vaya cuajando, y sea de un modo ó de otro, se le echa canela en polvo encima para servirla.

50. Leche inglesa muy gustosa.

Cuatro reales de leche pura se pondrán á cocer con el azúcar correspondiente, colándola por un cedazo ántes de ponerla á cocer : luego que se

espese proporcionadamente se vaciará en un traste limpio hasta que se enfrie, quitándole las natas que haya criado; despues se toman ocho pellejitos de las mollejas de los pollos ó gallinas, y se muelen en un metate hasta que queden hechos polvo : se cuelan por una servilleta limpia en la leche, revolviéndola bien á fin de que se incorpore, y no quede el polvo hecho pelotones : despues se echa la leche en un platon hondo, y para que acabe de tomar punto de manjar blanco, se pondrá el platon en el vaho de un perol ú olla bocona de agua hirviendo, y encima un comal para que cuaje mas pronto; y si se quiere cortar en cuartos se puede hacer lo mismo que con el manjar blanco, con la diferencia de que esta es mas gustosa y suave al paladar.

51. Arroz en leche almendrado.

Despues de lavado y cocido el arroz, se toma una cantidad porporcionada de almendras y se muelen con el arroz, y como quien hace atole se va echando uno y otro dentro de la leche; despues se colará por un cedazo, y volviendo á moler las coladuras que queden se incorporarán tambien : hecho esto y habiéndole puesto el azúcar necesario, se echará en una olla, y puesta al fuego se meneará sin cesar para que no se queme ó pegue; y estando en punto de manjar blanco, se echará

en los trastes en que ha de servirse con azúcar, canela y pastilla molida encima.

52. Requeson batido.

Iguales tantos de almíbar como de miel vírgen, se tienen por separado, y echando el requeson en un lebrillo ó batea que esté limpia, se le echa el almíbar sobándolo ó meneándolo muy bien para que se incorpore; despues se le echa la miel vírgen y se continúa batiéndolo hasta que se ponga muy blanco, y así se sirve.

53. Manjar blanco sin carne ni pescado.

Media libra de arroz molido y pasado por tamiz y una libra de azúcar, se echará en doce cuartillos de leche y cuatro yemas de huevos; se pondrá todo junto á cocer, y así que esté medio cocido, se le echará media taza caldera de agua de azahar y un poco de almizcle, y que siga hirviendo hasta que esté tan espeso, que echada una gota en un plato se despegue.

54. Leche batida.

A cada cuartillo de leche le se echa una libra de azúcar blanca martajada; se deshace en la leche y se cuela por una servilleta: luego se pone á cocer hasta que salte, dándole el punto de agua, es decir, se hace una bolita la gota que en ella se

eche; entónces se aparta del fuego y se bate mucho, echándole algunas gotas de zumo de limon; fuego se vuelve á poner á hervir, y se sirve fria en platon.

55. Leche de almendras y huevos.

Se pone á cocer leche con arroz molido y cernido, unas almendras molidas, azúcar al gusto y unas yemas de huevos: ántes de quitarlo del fuego, se le echa una poca de agua de azahar, se le da punto regular y se sirve en platon.

56. Leche de crema.

Se toma medio real de leche, diez yemas de huevos, un buen puñado de harina, unas rajas de canela, las cáscaras de un limon sin agrio y dulce; se le da punto alto y se sirve.

57. Gudi de arroz corriente.

Se pone á cocer en un cazo medio real de leche con bastante azúcar; luego que se haya enfriado, se le revuelven seis huevos batidos: esto se pone en una cazuela untada de manteca entre dos fuegos, y el arroz tendrá algunas pasas; el fuego de abajo será lento para que no se queme.

58. Lampreado.

Se tasajan tres libras de carne de vaca, se sala con sal de nevar y limones, se aprensa por una noche, se pone al sol al dia siguiente y se tiene en él otro dia mas, se pone despues en agua por dos dias y luego se pica al traves; en seguida se pone á conservar en el almíbar de una libra de azúcar prieta, con una quarta de onza de canela molida, un real de vino tinto, vinagre bueno para que sobresalga el gusto de este mas que el del vino, unas pocas de especias en polvo, pasas, almendras limpias, acitron en pedacitos, piñones, nueces, ajonjolí, jamon entreverado y un poco de pan tostado que llaman de alfajor, martajado: despues de haberlo apartado del fuego, se le echan otras pocas de especias en polvo y bizcocho martajado.

59. Otro lampreado.

Se parten mamones en cuartos, se les echan almendras y pasas, se envuelve esto en huevos batidos, se frien en manteca y se echan en almíbar con bastante canela molida para así servirlo.

60. Otro lampreado superior.

Se cuece jamon magro y lomo de puerco, se

pone á enfriar, y en seguida se pica muy bien: se sazona con un poco de azafran molido, pimienta idem, clavo tostado y canela; se le agregan pasas, almendras, piñones y bastantes huevos como para hacer bocadillo: se tiene un cazo con manteca en el fuego y se van friendo con los huevos, dándoles dos ó tres capas de ellos; luego que esten fritos se ponen en el caldo, que es compuesto de almíbar, bastante canela, pimienta y clavo, todo en polvo; un poco de vinagre, ajonjolí tostado, pasas, almendras limpias, y así se sirve.

61. Postre de lomo de puerco salado.

Para un real de lomo de puerco cocido, se muele un real de bizcocho duro molido, canela y ajonjolí tostado: todo esto se revuelve y se echa en huevos batidos; en seguida se toma con una cuchara y se va friendo en manteca ó mantequilla, se pone en almíbar de punto regular con pasas, almendras, piñones y ajonjolí tostado.

62. Bienmesabe.

Se muelen cuatro onzas de arroz con un real de leche; se le echan ocho yemas de huevos y azúcar al gusto; se pone á cocer hasta que hierva, y se espese con almendras molidas: luego se pone en un platon una capa de mamon rebanado y otra de leche, hasta la última que será de la pasta con canela por encima.

63. Otro bienmesabe.

Se cuecen ocho camotes de yuca regulares, otros ocho de los corrientes y dos libras de azúcar, todo molido, con dos reales de leche : luego de cocido, sin darle punto muy alto, se cuela y se le echa una libra de almendras peladas al servirlo, que será estando frio.

64. Postre de jícama y zanahoria.

Se ralla la jícama y se cuece otro tanto de zanahoría en pedazos menudos, sin corazon; se echa en almíbar para que se conserve, con bizcotela desmoronada, y se sirve con canela molida y ajonjolí tostado por encima.

65. Punche que se toma caliente.

Se pone al fuego una olla con bastante manteca: un poco de anis, sal y una poca de leche medio cocida, casi fria; se desbarata una poca de harina á modo de poleadas y se echa en la olla dicha: despues de estar bien cocido se le echa una poca de agua de azahar, y se sirve.

66 Torrijas de almidon.

Se baten cuatro huevos y se les echa medio pozillo de almidon molido, dos clavos de comer

molidos y una poca de canela : esto se cuece como torta en manteca ó mantequilla; luego que se haya cocido, se cortan las torrijas y se echan en un poco de almíbar con agua de azahar y ajonjolí tostado por encima.

67. Otras torrijas de frijol.

Se cuecen los frijoles en agua de tequesquite, luego se lavan bien y se les echan tres clavos, cinco granos de pimienta y un bizcocho duro, todo molido : en seguida se baten cinco huevos y con ellos se revuelve todo lo mencionado ; de este modo con una cuchara se va echando en manteca caliente, procurando que queden larguitas las torrijas : se tiene hecho almíbar de dos libras de azúcar, y se van poniendo en ella con agua de azahar.

68. Postre de calabaza.

Se cala una calabaza por el medio, y por ese agujero se le sacan las tripas y se rellena de azúcar martajada; luego se tapa bien y se mete en el horno : al dia siguiente se le quita la cáscara y se muele para así echarla en una poca de leche y ponerla á cocer hasta que tenga punto de pasta; luego se hace como manjar blanco, de medio punto, de otra poca de leche, y al hervir este, se le echan almendras molidas : en seguida se rebana

mamon y se rocia con vino blanco; se ponen capas de él, otras de manjar blanco, y luego las de calabaza, echando entres ellas un polvo de canela molida.

69. Postre de chicharrones.

Se toma una taza caldera de leche, otra de harina de flor, cinco huevos, una poca de azúcar y sal al gusto : despues de desbaratado todo junto, se unta una sarten con manteca y se pone á cuajar en ella entre dos fuegos mansos; así que esté como torta, se abrirá por el medio con un cuchillo, y los pedazos se harán al simil de chicharrones, cuidando de no despedazarlos, y friéndolos en manteca uno á uno, para que se esponjen con un baño y servirlos con almíbar, azúcar y canela molida por encima.

70. Torrijas reales.

Se baten diez yemas de huevos hasta que se hayan crecido; luego se ponen en una taza lechera untada de manteca, y esta al vaho de una olla de agua caliente con un comal y lumbre por encima: para saber cuando está, se le mete un popote, y si sale seco es porque está ya cocido : entónces se vuelca en una servilleta y se hacen de ella rebanadas proporcionadas á torrijas, se echan en el almíbar puesto á la lumbre para que den un hervor, echándoles una poca de agua de azahar por en-

cima, y aderezándolas, con pasas, almendras, limpias, canela molida y ajonjolí tostado.

71. Postre de molletes rellenos.

Se abren por un lado molletes de á cinco por medio y se les saca el corazon; este se desmigaja y se amasa con mantequilla fria, canela y almendras molidas : con esto se rellenan y se ponen en una poca de almíbar hirviendo uno á uno, sacándolos brevemente y poniéndolos en el plato en que se han de servir, echándoles del almíbar, pasas, almendras limpias, acitron en pedacitos y canela molida por encima.

72. Tamales de leche.

Se toman cuatro libras de harina de cacaguate pasadas por tamiz, y se les echa media libra de de manteca, seis yemas de huevos, una poca de sal, y leche en lugar de agua : esto se bate con una cuchara nueva hasta que haga vejigas; entónces se envolverán los tomales en hojas, echándoles adentro acitron, pasas y almendras, para de este modo cocerlos con tapestle, sin que les toque el agua, solo al vaho : tambien se rellenan de frijoles, de leche espesa de almendras y con otras muchas pastas de dulce.

73. Postre de nueces rellenas.

Se amasa una libra de harina de flor con media libra de manteca y ocho yemas de huevos; luego que se hayan amasado bien, se harán bolitas del tamaño de una nuez, rajándolas por el medio lo necesario para meterles el relleno de pasta de almendra, que para este tiempo estará ya hecha y bien conservada : luego que se hayan rellenado estas, se cerrarán y se envolverán cada una en un papel, para de este modo irlas friendo en manteca caliente; no se les quitarán los papeles hasta despues de frias : se sirven de postre.

74. Frailes y monjas.

Se harán miel tres panochas y se les echarán tres mantequillas de á medio : se baten ocho claras de huevos y despues las yemas; se les echa medio de bizcochos duros martajados y un poco de clavo molido : despues de estar esto junto y la miel con la mantequilla hirviendo, esta se pone en el rescoldo para que una persona le eche los huevos y otra lo menee sin cesar; luego se pone entre dos fuegos á que se acabe de cocer.

75. Escapiroletas para postre.

Se toma el almíbar clarificado de dos libras de

azúcar con punto alto, se revuelve con ella una libra de almendras limpias y bien molidas; se pone al fuego con doce yemas de huevos, y se menea continuamente hasta que se haya cocido.

76. Albóndigas reales.

Se muelen doce yemas duras de huevos frescios se muelen dos onzas de mamon frio, se martajan seis onzas de almendras limpias y tambien se muele una onza de canela: esto se amasa con una poca de agua de azahar, clavo, pimienta molida y ajonjolí tostado: se tiene una tabla aseada, con polvo de mamon, y en ella se van poniendo las albóndigas segun se vayan haciendo; luego se frien en manteca con dos capas de huevo batido cada una: el almíbar en que se han de echar, se hará con agua de azahar, ajonjolí, almendras tostadas, pasas y acitron; estando este almíbar de medio punto, se le echará un poco de clavo y pimienta molida: así que esté de punto, se le echarán las albóndigas, y á poco rato se apartará del fuego, sirviéndolas con un poco de vino blanco y frias.

77. Muéganos americanos.

En una libra de harina de flor se echan treinta yemas de huevos, una poca de sal, una cucharada de aceite de comer, tres de agua de tequesquite

asentada y un poco de anis: esto se amasa bien, para ir estendiendo en una tabla como cerillitos de la masa, y dejarlos allí que se oreen: la miel se hará con una y media libra de azúcar, otro tanto de panocha y tres ó cuatro cucharadas de miel vírgen; junto este dulce, se clarifica y se pone de punto de palanqueta, batiéndolo hasta que se empanice: luego que se hayan frito los cerillos como se pusieron á orear, doraditos, se echarán en el empanizado, en una tabla mojada, revolviéndolos tambien con las manos mojadas: de este modo se aprietan bien, haciéndolos como una torta, á la que se le echa ajonjolí por encima, y se parten sin que esten frios ni calientes para que no se despedacen.

78. Miga obispal.

Se remoja una noche ántes una torta de pan frio floreado, se frien unos ajos en manteca, y luego que se saquen se echa en ella el migajon del pan esprimido para que se fria bien, pues la señal de estarlo es cuando se despega del cazo: se muelen cuatro bizcochos duros, bastante canela, un poco de clavo, azúcar, un poco de vino blanco y agua de azahar; todo esto revuelto con el engrudo del pan, se pone en una cazuela tapada con una servilleta, y con un poco de ajonjolí tostado: al dia siguiente se batirán unos huevos, lo guardado, piñones y nueces limpias para que despues de incor-

porado se ponga á cocer entre dos fuegos, y luego servirlo con azúcar y canela molida.

79. Arequipar.

Se toman ocho cuartillos de leche, cuatro libras de azúcar y una onza de almidon; todo esto se deshace bien para ponerlo al fuego y menearlo incesantemente, tanto que se vea el fondo del cazo; se deja enfriar un poco para echarla en los cascos.

80. Torta de varias frutas.

Se toma mamey, plátano largo, peras, calabaza de Castilla y bizcochos duros, todo molido; olores, agua de azahar, canela, clavo, pasas, almendras, piñones, azúcar, ajonjolí por encima y los huevos necesarios batidos: esto se pone á que se cuaje en una tortera untada con manteca, entre dos fuegos; se pone en rebanadas con almíbar por encima.

81. Bocado real.

Se toma una libra de almendras molidas y una y media de azúcar idem; agua de azahar, pastilla de olor y ajonjolí tostado; esta pasta se deja en disposicion de poderse tender sobre rebanadas de mamon: esto se frie con un poco de huevo batido, es decir, entre las rebanadas de mamon se pone la de pasta y se frie á modo de torrijas: luego se les echa almíbar compuesto de miel vírgen, un

poco de vino blanco, agua de azahar, pasas, almendras, acitron y ajonjolí tostado, para oner capas de mamones fritos y otras de almíbar y su compuesto.

82. Ante de manzanas.

Se mondan las manzanas y se les quitan los corazones, se echan en almíbar de medio punto, y en estando espesitas se irán poniendo cada una en un plato: se hace almíbar con tres libras de azucar y estando de punto de muégano, se le echara un libra de coco de agua rallado, bajándola en seguida del fuego y echándosela á las manzanas con pastilla de olor y ajonjolí tostado.

83. Ante de mamey.

Regúlase á cada mamey grande media libra de azúcar hecha almíbar de medio punto; despues de apartar esta del fuego, se muele mamey, canela, clavo y culantro tostado, de modo que le sobresalga; esto de desbarata bien en el almíbar, y se pone á la lumbre para que tome punto de despegarse del cazo: luego que esté tibio, se pondrá sobre el mamey rebanado mojado en el almibar y ajonjolí.

84. Jigote de natas de leche.

Se cuecen y se les quitan los pellejos á las pechugas de pollos ó gallinas, se lavan en agua fria y se pican : se ponen rebanadas de mamon, natas de leche encima, el jigote de pechugas y el almíbar de punto con canela y pastillas de olores, entre estas capas, que serán cuantas se quiera.

85. Lampreado.

A cuatro libras de azúcar molida se les echan cuarenta huevos, pimienta, clavo y una onza de canela, todo molido; una taza caldera de miel virgen, ajonjolí y pastilla de olor : batidos los huevos con la azúcar molida hasta que corten la baba, se pondrá un cazo en la lumbre con una cucharada de manteca y bizcocho del que llaman bazo molido; se echará en los huevos con un cuartillo de agua, meneándolo bien para que la masa salga blandita : despues de bien revuelto todo, se echará en la manteca para que se cuaje, y así que se despegue del cazo se apartará del fuego para que se enfrie: luego se hacen como bollitos, y se echan en y almíbar compuesta con un poco de vino, vinagre y fruta seca.

86. Manjár blanco

Este se hace con doce cuartillos de leche, tres

libras de azúcar, una libra de arroz molido y cernido, una pechuga de gallina cocida, sal molida en metate limpio, agua de azahar y el punto corriente.

87. Ante de leche y huevos.

Para cada taza de leche fresca se le regulan tres yemas de huevos, la azúcar y pastillas de olor necesaria, y todo bien batido se pone á cocer: luego que esté espesito se toma mamon rebanado untado en almíbar y sobre este se va poniendo la pasta con pasas, almendras, nueces y ajonjolí tostado, poniéndolo en el rescoldo y con un comal con lumbre encima.

88. Postre de pan de loó.

Se clarifica, se cuela y se hierve un cuartillo de miel vírgen y siete libras de azúcar: luego que se eche una gota de esto en agua fria y se cuaje, puede apartarse del fuego y batirse, echándole media libra de arroz molido y tamizado, cuatro onzas de almendras limpias en pedacitos y ajonjolí tostado: se ponen en una tortera rebanaditas de jamon cocido, capas de mamon y pechugas cocidas, ni muy molidas ni enteras: se baten en una olla claras de huevos con leche, azúcar, bastante pastilla de olor y un pedacito de queso añejo molido: esto se irán poniendo por encima ó echándo-

selo á cada capa; y así se mete en el horno con pastilla molida encima.

89. Huevos moles.

A dos tazas calderas de almíbar fria de punto, se les echará una taza de vino, y con esto se batirán quince yemas de huevos, se pondrán en el fuego y se meneará hasta que tome punto, y así se irán poniendo sobre mamon, con azúcar y canela molida por encima.

90. Tortillitas de huevo.

Se molerán bastantes yemas de huevos duras con unas pocas almendras en un metate, y con esto se harán unas tortillas : se batirán huevos y se irán friendo con estos y manteca; se tendrá ya hecho almíbar con vino, almendras, piñones y ajonjolí tostado, en la que se echarán con canela molida por encima.

91. Postre de huevos.

Se revuelven con leche yemas de huevos y mamones desmigajados frios; el azúcar necesaria para que quede aguadito; esto se pone en una tortera con manteca, y esta entre dos fuegos para que aquello se cuaje; estándolo, se le echará almíbar y pastilla molida encima.

92. Tortas de almendras y pechugas.

Se clarifica almíbar de azúcar blanca, se le echan yemas de huevos, almendras y pechugas de gallina, bien picadas como para jigote, con olores y agua de azahar; luego que esté de punto regular, se apartará del fuego y se echará sobre, mamon solo, con el compuesto.

93. Otras torrijas reales.

Se ponen en una taza untada de manteca yemas de huevos y almidon molido, segun el tamaño de la taza; de este modo se pone dicha taza en la boca de una olla de agua hirviendo, y sobre ella un comal con lumbre para que se cuaje y se cueza bien; se le conocerá el cocimiento por medio de un popote que se le mete en la forma que se ha dicho en los anteriores, y estándolo bien se apartará del fuego para que se enfrie y rebanarlo luego echándolo seguidamente en almíbar con pasas, almendras tostadas en pedacitos y pastilla de olor molida.

94. Ante de mantequilla

Se pone al fuego una libra de azúcar para hacer de ella almíbar clarificado de punto entero; á este almíbar se le echa una mantequilla, y luego que se haya enfriado, cuatro yemas de huevos, y se vuelve

á poner al fuego para que se cueza, echándole una poca de almendra tostada y molida : se hacen capas de rebanadas de mamon, y si se quiere poner requeson, se le pondrá en la última capa, con pastilla de olor y demas compuesto para que se cuaje entre dos fuegos.

95. Arequipa de almendras.

A cuatro cuartillos de leche, se les echa una libra de azúcar blanca, tres onzas de almendras molidas, y una idem de almidon molido y pasado por tamiz, se pone á hervir junto hasta que tome el punto regular.

96. Otra torta de jiricaya.

Se toman cuatro tazas calderas de leche hervida con una rajita de canela, y se le echan diez y seis yemas de huevos y el azúcar necesaria ; esto se desbarata en la leche y un bizcocho de á medio : seguidamente se pone en un cazo chico limpio, y este se mete en otro mayor con agua hirviendo para que así se cueza, poniéndole por encima un comal con lumbre ó rescoldo lento; luego que se haya cocido, que se conocerá metiéndole un popote, que si saliere seco, se podrá apartar del fuego, dejarla que se enfrie, rebanarla y servirla en traste regular.

97. Otros huevos.

Se pone entre dos fuegos lentos un cacito hondo y recogido, untado de manteca, con veinte y cuatro yemas de huevos batidas, para que se cueza y se cuaje; para saber cuando lo está, se le meterá un popote en los términos antedichos, y luego se saca y se rebana tibio, para echarle el almíbar de punto regular y servirlo.

98. Arequipa de habas.

Se cuece y se muele una libra de habas, se le echa una y media de azúcar, y real y medio de leche: el punto se conoce alzándole con la cuchara y que quede el chorrito sobre la leche.

99. Natas sueltas de leche.

Se desbaratan en ocho cuartillos de leche diez y seis yemas de huevos, una libra de azúcar, dos onzas de almidon, y luego se cuela todo, y se pone al fuego á que tome punto regular.

100. Natas reales.

Se pone á hervir dos reales de leche, diez y seis yemas de huevos, dos puñados de arroz molido y azúcar al gusto; así que quiera tomar punto se le echará un real de natillas, y se sirve con polvo de canela encima.

101. Voliu inglés.

Se pone una torta de pan frio á remojar en leche; se baten doce huevos como para freirlos, se bate con estos una mantequilla grande, fresca y tibia; se saca el pan de la leche y se desbarata bien para revolverlo con los huevos, se le echa una libra de azúcar bien molida, media onza de canela, pasas, almendras y acitron: hecho esto, se estiende una servilleta untada con mantequilla dura, se echa en ella todo lo dicho, y juntando las cuatro puntas, se ata y se pone en un cazo de agua hirviendo para que se cueza; así que esté duro como tamal, se sacará y se harán rebanadas de ello, las qué se cubrirá para servirlas, con azúcar y canela en polvo.

102. Ante de leche nevada.

En medio de leche cocida se echa real y medio de natillas bien desbaratadas con un molinillo, y despues de endulzado al gusto, se volverá á batir hasta que haga mucha espuma: esta se pone sobre rebanadas de mamon en un plato, y así se sirve.

103. Leche imperial.

En dos reales de leche, se echan diez y ocho ó veinte yemas de huevos, y dos cucharadas de las de plata, de almidon; esto se cuela, y despues se le echa media libra de almendras bien molidas y desbaratadas ántes en una poca de leche : á esto se le dará el punto de manjar blanco.

104. Otro lampreado.

Se cuece y se pica menudito una espaldilla y un lomo de puerco; se le echa un real de bizcochos duros bien molidos, y especias al gusto : se baten huevos y se revuelven con lo dicho no déjándolo espeso ni claro, y de este modo se frien unos larguitos, y estando se les echará almíbar y canela molida por encima.

105. Manjar real del Perú.

A una libra de almendras, se le ponen dos libras de azúcar y una pechuga de gallina : se clarifica almíbar ménos que de punto y fuera del fuego, se revuelve la almendra y la pechuga de gallina bien molida, y se vuelve á poner al fuego para que tome punto de cajeta

106. Leche quemada con huevos.

Se toman cuatro reales de leche y se mide por una taza pollera, poblana; de esta leche se separa

una poca, y al resto se le echan á cada taza cuatro yemas de huevos: esta leche se endulza al gusto, y se echan en ella las yemas de los huevos dichos y una taza caldera de harina desbaratada con la leche que se mandó apartar, para de este modo colarlo y ponerlo á la lumbre con una cáscara de limon sin agrio y bien lavada, y una raja de canela hasta que hierva y se despegue del cazo: se echa entónces en los platones, y al dia siguiente se quema, echándole un polvo de azúcar encima, con un mochete ó comal.

107. Manjar blanco portugués.

Se pone á remojar un dia y una noche medio real de arroz; luego se cuece sin sal y se lava: se muele y se desbarata en una poca de leche, se cuela y se vuelve á moler hasta que no le quede coladura; se toman cuatro reales de leche y se endulza al gusto; se le echa una pechuga de gallina lavada y bien molida, la que se desbaratará en leche, y todo junto se pone al fuego para darle el punto de despegarse, y se pone en un plato.

108. Bienmesabe.

Cuatro libras de azúcar hechas almíbar, colado y clarificado de punto de espejo, con una libra de almendras peladas y molidas, se ponen á que den un hervor: se toma una pechuga de gallina lavada,

y se envuelve en un papel mojado para así meterla en el rescoldo hasta que se cueza ; luego se desbarata echándola en agua de azahar y revolviéndola con medio de leche y un poco de bizcocho duro molido : luego se junta todo con el almíbar, y se pone al fuego para que tome el punto de cajeta; si es para capas, se le da el punto mas bajo.

109. Cafiroletas.

A seis libras de azúcar hecha almíbar clarificado de medio punto, se le echa una libra de almendras limpias, tostadas y molidas; catorce yemas de huevos, y diez cajas de mamon frio molido : todo esto se pone al fuego para que tome el punto regular, y se le echa canela en polvo por dentro y fuera.

110. Caspiroleta.

A cuatro y media libras de azúcar hecha almíbar, clarificada y muy blanca, se les echa una libra de camote blanco, ántes de tomar el punto, el almíbar; así que este quiera tomar punto, se le echará una libra de almendras otra de coco y dos reales de natillas; entónces se le da el punto alto, ó bajo si es para capas : en seguida se pone sobre mamon rebanado con el adorno corriente.

111. Caspirolonga.

A tres libras de azúcar clarificada de medio punto se les echan dos cocos rallados ó moldios, y se pone esto á que dé un hervorcito: luego se apea del fuego y se deja enfriar; se le echan diez yemas de huevos, medio de vino blanco y una poca de agua de azahar: se vuelve á poner al fuego para que tome el punto de pasta, se echa en un platon y se le pone un comal con lumbre por encima para que se dore, y luego servirlo.

112. Dátiles.

A tres libras de azúcar clarificadas de punto, se les echan treinta yemas de huevos, una libra de almendras peladas, medio cuartillo de miel vírgen, medio de bizcochos duros, una onza de canela y media de clavo, todo molido; á esto se le da el punto de que se despegue del cazo: se deja enfriar de un dia para otro y se hace un simil de dátiles, y estos se revuelven en canela molida.

113. Pudin.

En un real de leche se desbaratan dos cajas de marquesote ó mamon frio, de á real cada una; azúcar al gusto, pasas, almendras, acitron, piñones y canela molida; esto se pone á cocer, y cuando lo esté, se apartará del fuego y se dejará enfriar para

echarle diez huevos y diez yemas mas de idem batidos altos; se unta un platon con manteca y se le echa todo lo dicho, agregándole medio de tuétano cocido separadamente y en pedacitos chicos: se pone entre dos fuegos para que se cuaje, y se sirve con azúcar y canela en polvo.

114. Postres de natas y almendras.

Se ponen al fuego seis libras y media de azúcar clarificada, una y media de camote blanco molido, y media idem de almendras tambien molidas; se hace la pasta, y ya que vaya tomando punto, se le echarán dos reales de natillas; así que lo haya tomado, se echará en un platon que para él se tendrá prevenido, y un mamon desmoronado para echárselo sobre la pasta y canela molida.

115. Sálvias de Portugal.

A una poca de pasta de almendra, se le echa cajeta de durazno, canela, clavo y pimienta en polvo: se hace masa de hojuelas, estendiéndola y no muy delgada para cortar de ella en forma de guion; se le echa á esta la pasta encima y se cubre con otro estendido de aquella misma: estas capas se iuntan con pinzas, y así se frien en manteca, y se van echando en almíbar de punto alto, en cuya espuma se meten y se sacan con el almíbar para revolverlas en azúcar y canela molida: se comen frias y duran mucho tiempo.

TRATADO VII.

DE CAJETAS DIFERENTES, CONSERVAS. Y OTROS DULCES FINOS.

—

1. Cajeta de arequipar y piña.

En siete cuartillos de leche, se echan dos libras de azúcar, cuatro onzas de almendras y una de almidon: de esto sale una cajeta de á un peso: así que haya tomado punto, se le echa otra libra de azúcar y una piña molida y colada por una servilleta; se vuelve á poner á hervir hasta que tome el punto para echarla en el cazo.

2. Otra de solo arequipar de olor.

A cinco cuartillos de leche, se les echa una libra y doce onzas de azúcar y dos onzas de almidon: se hierve hasta que se despegue del plato y se aparta del fuego.

3. Otra de limon real.

Se toman limones sin cuescos ni cáscaras, se asolean, se les mudan aguas por ocho dias; luego se cuecen y se rallan, y á cada ocho libras de esto,

se les echan cuatro libras y media de azúcar hecha almíbar clarificado : esto se tiñe con tunas coloradas, y su punto de cocimiento es el que no se caiga de la cuchara.

4. Otras de cidra.

Esta es lo mismo que la anterior, con la diferencia que á una libra de cidra se le echa otra de azúcar, pero el punto es el mismo.

5. Otras de jícama y coco.

Se rallan y se cuecen luego dos libras de jícama, se conservan, se les echa media libra de coco rallado y conservado aparte; se echa esto en tres libras de azúcar clarificada, luego se le echa una poca de agua de azahar y se le da el punto como á las anteriores.

6. Otras de habas.

Se pone á remojar en agua tibia una libra de habas secas; se limpian y se ponen en una servilleta para cocerlas; luego se muelen bien, y se deshacen cinco libras de azúcar en cinco cuartillos de leche, y se les echa una onza de almidon tamizado; esto se cuela y se pone á cocer con las habas, y despues de cocido se le echa una libra de almendras no tan molidas como las habas : se les da el punto como á las anteriores.

7. Otras de limoncillos.

Se parten por el medio los limones verdes y se ponen á cocer en agua fria; se tiene agua caliente en una oila grande, para que así que den un hervor, se les quite aquella agua y se les eche de la caliente, con una poca de sal de la mar y un manojito de paja: de este modo darán otro hervor y se hace la misma operacion por tres veces, á cuyo tiempo se apartarán del fuego, y solo se les mudará agua caliente hasta que se les haya quitado todo el amargo · entónces se muelen bien, y á cada libra de limon se le echa una de azúcar hecha almíbar clarificado, de medio punto y frio; se bate bien el limon con esta para que se deshaga; así que se haya deshecho, se le echa bastante agua de azahar, y se vuelve á poner á hervir para darle el punto de que se vea el fondo del perol por entre la pasta: aunque los limones esten amarillos, no se cuidará de eso, pues el dulce los pondrá verdes.

8. Otra de jalea de tejocote.

Se cuece el tejocote lo necesario, solo para que suelte la jalea y la cáscara; se le vuelve á echar agua calienté y se pone otra vez á cocer, dejándolo tapado y en esa misma agua hasta el dia siguiente, que se le quitará la jalea y se pondrá aquella noche al sereno: á cada cuartillo de jalea, se le echa

una libra de azúcar desbarataoa y de modo que pueda colarse luego, para volverla á poner al fuego á que tome el punto de espejo.

9. Otra de jalea de tejocote que se hace mas pronto.

Se procuran tejocotes que no esten muy maduros ni muy dulces; se ponen á cocer hasta que se les puedan quitar las cáscaras, y pelados, se ponen en una olla de agua caliente, para que sin dilacion suelten la jalea : no se pone la olla al fuego, y solo de rato en rato se menea con una cuchara hasta que se haya espesado : se toman seis libras y media de azúcar blanca, y en el almíbar clarificado que esta produzca, se echarán nueve cuartillos de jalea : de este modo se pondrá al fuego para que tome punto, que lo tendrá cuando por el reves de la cuchara se haga arrugas delgaditas; entónces se apartará de la lumbre y se echará en las cajetas ó cajoncitos, procurando quitarle las espinitas de encima, que resultan de estar este caliente, con un palito de casco, cuidando de no desperdiciar la jalea ni rayarle la tez : se asoleará la jalea hasta que no se mueva por dentro ni se rezume aunque se le ponga el dedo encima : se cuidará que no se serene ni se humedezca para que no se revenga.

10. Otras cajetas de alfajor y miel vírgen.

A una libra de azúcar trigueña hecha almíbar,

se le echa medio cuartillo de miel vírgen y libra y media de pan bazo prieto abizcochado; se tiene esto conservado uno ó mas dias, para que el bizcocho en infusion se ablande; luego que lo esté, se le echará una onza de canela molida, clavo de especia al gusto, alguna almendra tostada y despedazada, piñones y ajonjolí: despues de bien revuelto esto, se echará en los cascos ó cajoncillos, ó hacer bombas.

11. Otras de pan de loó.

Se hace almíbar clarificado con media arroba de azúcar, echándole cuatro limones y colándole para darle el punto de agua; se le echará medio cuartillo de miel vírgen y se pondrá al fuego; como dos credos ántes de apartarlo, se le echarán dos reales de flor de rosa despuntada, y cinco onzas de almendras martajadas: se batirá muy bien y se echará en los cascos.

12. Otras de huevos.

A diez y seis huevos, se les echa una libra de azúcar blanca, agua de azahar y almendras molidas: se le da el punto corriente y regular.

13. Otras de camote y piña.

A seis libras y media de azúcar hecha almíbar clarificado, se les echa una piña molida sin cora-

zon ni eáscara, y seis libras de camote cocidor limpio y molido sin hebras: esto se pone á hervi, y se menea incesantemente con una cuchara para que no se pegue al cazo, y hasta que tome el punto de tomar una cucharada, enfriarla y que no se caiga: así que se enfrie se echará en los cascos.

14. Otra de mermelada.

Se cuecen membrillos sin cáscara, ni corazon; se muelen y se ciernen por un cedazo de cerdas luego se toman dos libras de estos y se les echan tres libras de azúcar machucada en un perol, se pone al fuego hasta que tome el punto de despegarse en el agua: entónces se quita del fuego y se bate sin empanizarlo; se echa tibio en los cascos. Del mismo modo se hacen los de duraznos y manzanas; pero los duraznos se muelen bien, y á cada libra y media se le echa una libra de azúcar, y el punto el de que se despegue del casco y no caiga de la cuchara.

15. Otras de mermelada.

A cada libra y media de almíbar empanizado se le echa una libra de membrillo bien molido: así se echa en los cascos.

16. Otras de duraznos.

A libra y media de duraznos, se le echa una libra de azucar.

17. Otras de jalea de membrillo.

Se pone agua á hervir y se le echan los membrillos sin cáscaras ni corazones, partidos por el medio : luego que se hayan cocido, se apartarán del fuego y se sacarán del cazo con una cuchara de palo : el punto se conoce tocándolo con los dedos que estará baboso; se echan en un canasto para que escurran el agua, la que se colará por un cedazo, y se medirán de ella catorce cuartillos, que es la jalea; si está muy aguada, se le echará una arroba de azúcar hecha almíbar clarificado, con claras de huevos, y se vuelve á colar para ponerla á la lumbre, y así que empiece á saltar como marquesote de rosa, se le meterá una cuchara, y si cria tela ya está de punto.

18. *Otras de manzanas.*

Lavadas las manzanas, se ponen á cocer y se machucan luego ; en seguida se vuelven á hervir y se les da el mismo punto que á las anteriores, con la diferencia que se revuelve el caldo de la manzana con el del membrillo.

19. *Otra de mermelada de cambray.*

Mondado el membrillo, se cocerá echándolo en agua hirviendo; así que esté, se apartará del fuego y se sacará del agua para hacer lo mismo que se hizo con las antecedentes.

20. Otra de uvate.

Se toma la uva desgranada y se pone á hervir un poco; se aparta del fuego y se deshuesa: se echa la azúcar clarificada en el agua en que hirvió la uva, y esta se echa en la misma: estando de medio punto, se quitará de la lumbre y se deja hasta el dia siguiente, que se volverá á poner al fuego para darle punto de jalea y echarla tibia en los cascos.

21. Otras de arequipar.

A nueve cuartillos de leche, se les echan ocho libras de azúcar, cuatro onzas de almendras molidas, cuatro idem de almidon de trigo molido, y agua de azahar: luego que esté el azúcar deshecha en la leche, y el almidon se colará por una servilleta tupida para que esto salga blanco: se le dará el punto de la jalea, y luego se dejará enfriar un poco para echarla en los cascos ó trastes.

22. Turron de claras de huevos.

En seis libras de azúcar hecha almíbar clarificado, se echa un cuartillo de miel vírgen; el punto del almíbar será el de que se quiebre: se baja del fuego el almíbar y se deja reposar un rato para irle echando poco á poco veinte y una claras de huevos batidas, de modo que no se cuezan todas

de una vez; y se van batiendo en el perol del almíbar, hasta que quede muy blanco: despues se vuelve á poner el perol á la lumbre, cuidando de menearlo con frecuencia para que no se queme; y para saber si ya está, se toma un poco con la punta del cuchillo, y luego que se enfrie se verá si no pega: luego se bajará del fuego y se vaciará en lo que se quiera, echándole encima ajonjolí tostado, almendras idem y piñones limpios.

23. Otro turron mas.

A una libra de azúcar, se le echa media taza caldera de miel vírgen y dos huevos bien batidos: se le da el punto corriente en poca lumbre, y se le pone el aderezo anterior.

24. Otro turron.

Se clarifican con claras de huevos cuatro libras de azúcar blanca, y se les da el punto de agua ó melcocha; á esto se le echa un cuartillo de miel vírgen: así que esté el almíbar frio, se batirán en el suelo para cada libra de azúcar diez claras de huevos espesitas, se echan en el almíbar poco á poco hasta que se hayan incorporado todas; entónces se vuelve á poner á la lumbre para darle el punto que no se pegue en la mano: luego se baja y se le echan unas almendras tostadas, ajonjolí idem, y así que se repose, se echará donde se quiera.

25. Turron de Alicante.

En dos libras de azúcar blanca, se echa un cuartillo de miel vírgen para que se clarifique todo junto con clara de huevo, que se sacará bien de este almíbar, y aguado se colará por una servilleta limpia para volverle á poner á la lumbre y que tome punto de alfeñique, que es cuando quiebra en el agua; entónces se bajará del fuego, y teniendo batida una clara de huevo, se pondrá á cocer en el rescoldo para que tomando dos libras de almendras peladas y medio tostadas se echen en el turron y este en obleas calientes.

26. Turron de almendra.

En seis libras de azúcar se echan dos cuartillos de miel vírgen blanca, y tres claras de huevos para clarificar el almíbar, que se le dará punto de quebrar: se le echarán cuatro libras de almendras deshollejadas, lavadas, asoleadas y medio tostadas en un comal, con el turron; se pone en cajoncitos de seis dedos de alto.

27. Bocadillos de leche.

Clarificadas tres libras de azúcar blanca con claras de huevos, y estando de punto de espejo, se le echarán dos cuartillos de leche, sin gordo; en-

tónces se le dará el punto de hacerse una bolita en el agua : se bajará de la lumbre y se batirá hasta que este muy blanca : se echará en un tablerito del alto que se quiera, y se sacan con moldes de hoja de lata.

28. Bocadillos de pepita.

Se clarifican tres libras de azúcar con el punto entero como pan de rosa : se tendrán tres pitallas deshechas sin agua, y se echarán en el almíbar : se pone al fuego hasta que tome el punto dicho, que se conocerá cuando haga en el agua una bolita y que se pueda coger, no muy dura ; entónces calientes aun se echarán en un tablerito, y allí se señalarán con un cuchillo los bocaditos del tamaño que se quieran, ó se cortarán con molde y se dejan enfriar : el que salgan de buen color, consiste en escoger la pitalla que tenga la cáscara negra.

29. Modo de hacer jamoncillo.

Hecho el almíbar de punto de hebra, se miden dos jícaras luego que se haya apartado del fuego : se les echan á estas dos jícaras de pepitas bien molidas, y esto se bate bien para volverlo á poner á la lumbre, batiéndolo incesantemente hasta que tome punto de cajeta ; entónces se saca del fuego y se bate en el suelo ; se echa en el cajoncito hasta la mitad, la otra mitad del jamoncillo, se teñirá

prontamente con panecillo en polvo, para así echar lo en el tablerito, y que el jamoncillo quede colorado y blanco.

30. Pasta de pepita para de ella hacer frutas.

A dos libras de azúcar, se le echa una libra de pepitas de calabaza, peladas y molidas sin hollejos, verdes: se le dará el color de jamoncillo con panecillo ó grana, con limon; se revuelve con esta pasta y canela molida.

31. Modo de hacer el alfeñique.

Se clarifica azúcar blanca con limon y clara de huevo; se colará, separando de ella una poca en una olla que no haya servido con grasa: el otro almíbar se pondrá á la lumbre para que hierva, sin meterle cuchara, y así que esté muy espeso, se le echará un pedacito de sebo del tamaño de medio garbanzo, y unas gotas de zumo de limon: así que esté muy tupido el hervor, se mojará la mano en agua fria y violentamente se sacará un poco con el dedo, para ver si ya quiebra, pues en quebrando se quitará del fuego, echándolo en un lebrillo de los de Juchimilco, que deberá estar mojado y escurrido; en el que se le dará vuelta á todo el almíbar sin que se empanice: de esto se sacará para hacer las figuras del tamaño que se quiera,

cuidando de irlos poniendo en una servilleta limpia á que se enfrien.

32. Manzanas mechadas.

Se ponen á cocer las manzanas dulces, sin mondarlas; se cuida de que no se deshagan, y despues de cocidas se les sacarán los corazones con un cañuto de hoja de lata hecho al intento; así por el esterior de cada una se les clavarán pedacitos de canela y clavos de comer: ya se tendrá el almíbar dispuesto para echarlas en él y que den un hervor, conservándolas sin deshacerlas: de este modo se sirven en tazas, platos ó platones.

33. Peras bergamotas particulares.

Se advierte que si es un tercio de peras, se le echará una arroba de azúcar, una onza de canela y otra de clavo de comer, pero poco mas ó ménos se tiene computado lo siguiente: á una libra de peras maduras mondadas, se le echan dos libras y cuatro onzas de azúcar: se hace almíbar clarificado; á este se le echa la tercera parte de una cuarta de onza de clavo especia y otro tanto de canela, todo entero: dispuesta la miel en estos términos, se pondrán las peras en el almíbar á fuego lento hasta que se hayan conservado: ya que el dulce se les haya introducido bien, se dejan en él hasta que se espese mucho y se quede aquel al-

míbar como para cubrir : despues se van sacando las peras y poniéndolas sobre una verguera, que es al modo de un coy ó red, tirante en palos firmes, un embarcinado para que así se asoleen bien hasta que se sequen y no escurran ninguna miel : entónces se molerá azúcar y canela, revuelto todo : se pondrán en un tamiz, y en él se irán revolviendo las peras y apretándolas en las manos hasta que queden bien aprensadas y cubiertas de aquel polvo, se empapelarán cada una de por sí : son tan especiales que ademas de ser agradables al paladar, duran un año ó mas húmedas, y como si fuesen hechas de poco tiempo.

34. Conserva de azahar ó limon.

Se cuecen con ceniza, ó si se quiere hacer mas pronto, con tequesquite los limones; se tapa la olla en que hierven con zacate de aparejo : se les mudará el agua, siempre caliente y repetidas veces; se destripan enteramente los limones y se tendrán hasta que pierdan el amargo; ya que no tengan ninguno, se echarán en el almíbar á que se conserven lo necesario.

35. Otra de berengenas.

Se les cortarán las puntas de los capullos de arriba y sin espinas, se cortan en cruz por la coronilla y se punzan con una aguja de arria : se la-

van bien con agua de sal y luego se echan en una olla de agua hirviendo, tapándole la boca con zacate para que así den un hervor, sin que se deshagan : luego que se hayan cocido, se pondrán en un chiquihuite á que escurran el agua; y á cada berengena se le echará un cuartillo de almíbar ántes que tenga punto, y frio : se pondrán á cocer á fuego manso para que no se deshagan, echándoles clavo, canela y ajenjibre, todo molido : si se quiere que tengan mejor gusto, se les echará almendras y ajonjolí.

36. Modo de hacer la calabaza melon.

Se hace rebanadas redondas la calabaza cruda, y luego se le quita la cáscara y las pepitas : en seguida se echa en agua de cal bien asentada, por el tiempo de tres credos; se saca y se enjuga ; se echa en el almíbar clarificado, aguado y frio; se conserva á fuego manso : se advierte que á cada calabaza se le echan tres libras de azúcar hecha almíbar.

37. Conserva llamada del granizo.

Esta se hace de cidra, nabo ó jícama : se manda hacer un instrumento al propósito, á modo de un sacabocado para que haga el corte de una bolita : si se quieren hacer de cidra, se limpia esta, quitándole la cáscara y las tripas, y de ella se saca

el granizo con el instrumento dicho; se le da un hervor en agua y sal y se deja desflemar nueve dias, mudándole el agua fria diariamente: si de nabo, se le quita la cáscara y se le hace la misma operacion que á la de cidra, y de este modo se le da un hervor, sin que se deshaga: y si de jícama, despues de pelada esta, se le hará lo mismo con el instrumento: se tiene hecha el almíbar necesario de azúcar blanca que se clarifica con claras de huevos batidas en agua, las que se le echarán cuando haya saltado el hervor y esté de medio punto; estando bien claro, se le echará el granizo de jícama ó de lo demas dicho: de este modo se conserva; se le echa agua de azahar y se le deja tomar el punto regular.

38. Peras bergamotas rellenas de natillas.

Estas se pelan crudas y se les quitan los corazones: se baten natillas de leche con azúcar y una onza de canela molida: con esto se rellenan las peras y se ponen en almíbar clarificado de punto, dejándolas cocer á fuego lento para que se conserven: despues se quitan de él y se dejan por aquel dia en el mismo almíbar: al dia siguiente se vuelven á poner al fuego para darles el punto alto y ponerlas en el traste, echándoles azúcar y canela por encima.

39. Bocadillos de coco.

A un coco rallado y molido se le echan tres libras de azúcar clarificada, y se le da punto de bocadillo: se quitará del fuego, batiéndolo hasta que haga lustre por encima: se vacia sobre papel ó talla húmeda, y tibio, se señalan para partirlos despues.

40. Pasta de clavel.

Se toma una libra de claveles, se deshojan, se les cortan las puntas blancas y se muelen bien sin ellas: de este modo se echan en tres libras de azúcar hecha almíbar clarificado; se ponen á hervir hasta que tomen punto de cajeta; entónces se les esprimirá un limon sin que le caigan las pepitas, y se apartará del fuego.

41. Conserva de uvas.

Se desgranan y se echan en agua hirviendo á golpe para que suelten el hueso; se sacarán con una cuchara y se tendrá el almíbar preparado, bastante clarificado para conservarlas en él, y darles el punto corriente.

42. Otra de zapote blanco.

Mondados los zapotes, se les quitan los cuescos y se echan en agua de cal por un poco de tiempo;

miéntras se clarifica el almíbar y enfria : se echan en él los zapotes, y se les pone á conservar á fuego manso, dándoles el punto regular.

43. Cajetas de revoltijo.

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

44. Cajetas de natas de leche.

A tres libras de azúcar clarificada de medio punto, se les echa una libra de camote blanco molido, media libra de almendra molida limpia, y medio coco : así que todo esto vaya tomando punto de cajeta, se le echa un real de natas de leche, y estando de punto de despegarse del cazo, se apea del fuego y se llenan las cajas.

45. Cajetas de melon.

A cuatro melones de á medio, molidos, se les echan dos libras de azúcar clarificada y tibia, seis yemas de huevos y media libra de almendras no muy molidas : se pone todo á la lumbre, y se menea hasta que tome punto de cajeta.

46. Jalea de Valladolid.

Despues de bien cocidos los tejocotes, se pelan y se echan en agua caliente para que suelten la jalea, y á los tres ó cuatro dias que ya estará buena, se cuela por una lanilla, y se mide tanto de jalea como de almíbar de medio punto ó poco mas, segun sea el grueso de la jalea : se le da el punto de espejo, que no se despegue ni haga gota.

47. Turron de Oajaca.

A cuatro libras de azúcar se les echa un cuartillo de miel vírgen y se clarifica junto: se quita del fuego en punto de melcocha y se deja enfriar : entónces se le echan catorce claras de huevos bien batidas y se vuelve á poner á fuego lento, meneándolo sin cesar, ó batiendolo : así que se hayan cocido las claras de huevos, se apartará de la lumbre y se le echan otras catorce claras del mismo modo que las anteriores, y se vuelve á poner al fuego, dejándolo allí hasta que tome punto; entónces se le echa ajonjolí tostado, almendras lo mismo y despedazadas, piñones limpios, avellanas y canela en polvo, para de este modo echarlo en las cajitas, qne serán de papel.

48. Panales.

A dos cuartillos de agua, se les echa media

arroba de azúcar y doce claras de huevos bien batidas : esto se pone á hervir hasta que aclare y se espese un poco : luego se cuela este almíbar en otro cazo y se vuelve á poner al fuego hasta que tenga el punto de meterle un popote y que se quiebre en los dientes aquello que salga en él : seguidamente se le echa medio cascaron de huevo de zumo de limon; se hierve otro rato, y luego se aparta de la lumbre para echarlo en papeles y cortarlos frios.

49. Bocadillos de leche.

A un cuartillo de leche, se le echa media libra de azúcar, y se le da el punto de panocha : luego se echan en tableritos.

50. Huevecitos de faltriquera.

A una libra de azúcar hecha almíbar clarificado de medio punto estando frio, se le echan diez y seis yemas de huevos batidas y se pone al fuego, meneándolo sin cesar : se le da el punto de que se despegue del cazo : tambien puede hacerse echándole al almíbar leche en lugar de agua, agregándole, si acomoda, unas pocas de almendras bien molidas : esto se hace en forma de huevecitos envueltos en azúcar molida : así que se hayan enfriado, se pondrán en papeles cada uno de por si.

51. Huevos mejidos.

A una libra de almendras, se le echa una de coco, otra de camote blanco y seis de azúcar, haciéndola de medio punto; se le echan, fuera de la lumbre, pasas molidas que se desbaratarán con el almíbar; así que vaya tomando punto, se le echarán dos reales de natillas; luego que haya hervido, se apartará del fuego y se dejará enfriar, para que así que lo esté bien, se le echen diez y seis yemas de huevos bien batidas, y volverlo á poner al fuego para que tome punto: si se quiere que sirva para ante, no se le da el punto de cajeta sino el mas bajo: se echa sobre mamon rebanado, mojado en vino blanco y pasta encima.

52. Higos cubiertos.

Los higos negros sin estar maduros, se mondan y se cuecen; se irán tapando al sacarlos del agua para que no se aireen, se pasmen ó se endurezcan: así se escurren: luego se echan en almíbar clarificado de medio punto para darles un hervor todos los dias á fuego lento, hasta que se hayan conservado bien: se revuelven en azúcar molida y cernida.

53. Leche cuajada.

Se endulza una cantidad de leche igual á las

tazas que se quieren hacer: á cada taza caldera se le echan cuatro yemas de huevos, desbaratándolas en la leche cuando esté casi fria, y colándola por un cedazo para echarla en las tazas y poner estas en un cazo con agua hirviendo con un comal por encima, sin lumbre para que no se salga el vaho y se cuaje la leche; para saber cuando lo está se les meterá un popote, que si sale limpio, se apartarán del fuego y se taparán para que no se pongan amarillas: se sirven con canela molida por encima.

54. Castañas fingidas.

A tres libras de azúcar, se les echa una de almendras peladas no muy molidas, y se le da el punto de que se despegue del cazo: se deja enfriar para echarlo sobre polvo de azúcar, y luego se van figurando las castañas: al otro dia se hacen, untándoles yemas de huevos.

55. Dulce de perones tapados.

Se mondan los perones y se echan en almíbar clarificado; así que se hayan calado bien, se sacan y se sube mas el punto del almíbar para cubrirlos con él, poniéndolos ántes que se enfrien á escurrirse en una verguera: en cuatro tazas de otro almíbar clarificado, se echa una libra de almendras martajadas y se pone al fuego: así que este espesa, se aparta para que se repose un poco.

despues se le echan dos reales de natillas y se vuelve á poner á la lumbre para que tome el punto de despegarse por los lados del cazo, y se aparta : los perones que estarán ya buenos se ponen en un platon y se les echa esta pasta por encima hasta cubrirlos, y encima de esta se les pondrá azúcar en polvo y un comal con lumbre para que no mas se doren : luego se le clavarán á cada peron dos clavos especia y tres rajitas de canela.

56. Espejuelo de membrillo.

Se mondan los membrillos y se van cortando tiritas muy delgadas de ellos para irlas echando en agua hirviendo: luego que se hayan cocido, se echarán en agua fria con sal de la mar, y se le mudará esta agua y sal tres veces : se tendrá almíbar clarificado y se echarán los membrillos en él á que tome punto : las porciones serán de á una libra de membrillo, otra de azúcar, de que sale un dulce regular.

57. Otras cajetas de espejuelos.

Se mondan los membrillos distintos sin dejarles prieto alguno : se hacen rebanadas sin tocarles el corazon, y se echan en agua de la sal de la mar por medio dia ó mas : luego se sacan y se echan en un cazo de agua hirviendo hasta que se hayan cocido : entónces se echan en agua fria y se tie-

nen en ella hasta el dia siguiente, que despues de bien escurridos se pesan; á una libra de membrillo, se le echan dos y media de almíbar clarificado y con punto de alfeñique, que es que se quiebre en el agua; esto se pone junto á hervir, y se echa un poco en el plato y se hace telita: sin apartar el cazo de la lumbre, se les echarán á tres libras de membrillo cinco cuartillos de jalea de durazno y uno de la de manzana: sigue en el fuego hasta que tome punto de telitas: de este modo se echa en vidrio ó casco.

58. Pera que dura un año.

A una arroba de pera bergamota mondada en seco y sin corazones, se le echan veinte y cuatro libras de azúcar clarificada y de punto: esto se pone á fuego violento, meneándole continuamente hasta que tenga el punto de que haga arrugas por encima de la cuchara: entónces se baja del fuego y se echa en una cosa ancha de barro para que se enfrie; luego se echa en vidio.

59. Turron de almendra.

Se toman seis libras de azúcar y seis cuartillos de miel vírgen: se clarifican ambas cosas juntas, y luego que el todo esté muy blanco y claro, se cuela por un lienzo tupido y se pone á que tome el punto de caramelo, que es meterle el dedo mojado y sacar un dedal del almíbar que se quiebra

como vidrio : ínterin toma este punto, se baten dos claras de huevos, dejándolas muy duras; para echarle estas, se bajará aquel del fuego para que se entibie un poco : se le echan los huevos y se bate todo muy bien, para en seguida volver á ponerlo á la lumbre mansa : así que esté bien blanco se le echa una libra de almendras enteras ó molidas, sin cáscaras, se revuelve bien y se echa en obleas para hacer libras de este turron.

30. Pasta de almendras para hacer figuritas para los refrescos.

Se toma una libra de almendras, se desholleja en agua caliente, se pone á que se le seque la humedad que tenga y se muele, dejandole el grano menudo : lo mismo se le hace al azúcar, y se le deja el grano gordo : nada de esto se toca con la mano, sino que se despega del metate con un cuchillo : se unen ambas cosas y se ponen en el metate para molerlo junto é incorporarlo, y esto se tomará con una cuchara : luego que esté bien molido, se incorporará con agua de azahar, y entónces se formarán las figuras que se quieran.

TRATADO VIII.

REFRESCOS, HELADOS Y JALETINAS DE SUSTANCIA.

1. Cañutos nevados de leche.

Se toman tres cuartillos de leche, se les echa bastante azúcar, se deshace en la leche y se cuela: se baten siete yemas de huevos con dos onzas de canela molida, y se deshace bien en la leche: luego se pone á cocer hasta que esté bien espeso ó como atole; entónces se aparta del fuego, y así que esté frio se echará en los cañutos de hoja de lata, con el cuidado de taparles las hendiduras de las tapas con cera, poniéndolas dentro de una batea con nieve por abajo y por encima, de modo que esta los cubra; se pone sobre la batea un petate con una piedra encima para que les haga peso: luego que se haya cuajado lo que contienen los cañutos, se pondrá en platos á la hora que se ha de servir: lo mismo se hacen otras frutas heladas.

2. Leche nevada.

Se cuece bien la leche tres dias ántes, se le deja criar bastante nata y agriarse un poco: á

los tres dias se le echará mas leche, habiéndole separado la nata y el azúcar necesaria, se pone al fuego para que dé un hervor · luego se deja enfriar, y así que lo esté, se le echarán las natas que se sacaron de aquella leche; se batirán bien con ella, y conforme vaya haciendo espuma, se irá echando en platos con pastilla polvoreada por encima.

3. Garay á la francesa.

Se cuecen una noche ántes unas manos de borrego sin sal; se cuela este caldo por una servilleta tupida, para que sola el agua sin la grasa sirva; esta se echará en un cazo con una libra de azúcar blanca y unas claras de huevos batidas, y se pone á la lumbre para que se clarifique: se le irá echando un poco de zumo de limon hasta que tome punto: luego se cuela, y á la hora de servirlo se nieva como es corriente hasta que se cuaje.

4. Jaletina sustanciosa.

Se cuecen las manitas de carnero y se les quita toda la carne y el pellejo, de suerte que se quede la canilla pelada solo con el tuétano; estas se majan con patas de pollos y gallinas, y se ponen á cocer en una olla con agua y azúcar suficiente, rajas de canela y dos ó tres clavos de comer enteros: se le tapa la boca á la olla con un plato y

masa, para que no se evapore la sustancia y hierva hasta que se conozca que ha consumido la tercera parte del agua; entónces se quitará del fuego para que repose un rato, y ántes que se enfrie, se ata una servilleta, por las cuatro puntas mojada, á los pies de un taburete vuelto y con un traste debajo para colar aquel caldo de patas cocidas: esto se hará aun estando el caldo caliente para que del mismo platon ó traste se eche en cáscaras de naranjas sin ácido, en cascarones de huevos ó en lo que se quiera: se le echa encima gragea y canela en polvo.

5. Otros cañutos nevados.

Para doce cañutos, se toman trece yemas de huevos, medio puñado de arroz molido y pasado por tamiz y unas pocas de almendras molidas: esto se desbarata bien y se cuela, echándole azúcar al gusto: luego se pone á cocer y se menea hasta que esté como natillas, algo espeso; así que esté frio, se llenarán los cañutos para que se cuajen con nieve, como se ha dicho.

6. Miel rosada para refrescar.

Se les cortan las puntas blancas á las rosas encarnadas, se lavan, se esprimen, se muelen y se les saca el zumo: á cada libra de azúcar bien clarificada se le echa un cuartillo de miel vírgen y se vuelve á clarificar con gotas de limon: esto se

cuela y se le echa un cuartillo del zumo de rosa: se pone todo al fuego para que tome punto alto quitándole la espuma que fuere haciendo: el zumo de rosa no se puede guardar de un dia para otro porque se echa á perder, debe hacerse en la miel el mismo dia que se saca y así dura mucho tiempo.

7. Pastillas de limon para refrescar.

Se toma media arroba de azúcar bien molida, y se le echa medio cuartillo de zumo de limon colado; se incorpora bien echándolo en el azúcar poco á poco para que se haga una masa: para saber el tamaño de que se deben hacer las pastillas, que endulcen un cuartillo de agua, se endulzará uno primero, cuidando de ver la cantidad de pasta que se le ha echado: luego arreglado á esta, se hacen las pastillas, á modo de tablitas de chocolate, que puestas á secarse, se guardan y sirven para camino, etc.

8. Tintura ó jarabe de clavel.

Se deshoja y se pone á cocer hasta que se quede blanco y haya soltado todo el color en el agua: se aparta de la lumbre y se sacan las hojas: en esa agua teñida, se echa el azúcar correspondiente para que quede como jarabe, y se pone al fuego para darle el punto; pero ántes se le habrá echado

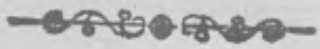
zumo de limon con una cuchara de plata, dandole al mismo tiempo el color alto ó bajo segun acomode.

9. Jarabe de orchata.

Se muele muy bien una libra de pepitas de melon con agua; se cuela y se vuelve á moler y colar por un cedazo como atole: á esto se le echa el correspondiente almíbar clarificado y colado, y se pone al fuego para darle el punto de jarabe: este se usa echándolo en un vaso despues como la da el tiempo: se refresca con él y no se corrompe.

10. Otro de limon.

A seis libras de azúcar clarificada y en punto de subrir, se les echa un cuartillo de zumo de limon colado; y en cerrando el hervor, se quita del fuego, y despues de frio echarlo en frascos.



SUPLEMENTO.

GUISOS.

1. Guiso de ave.

Se calienta bien la manteca, se le echa harina o pan seco molido, se dora, y segun el color que se le quiera dar, se frien ajos picados y cebolla; estando frito, ó ántes, se le echan pedacitos de jamon el ave ó carnero, y se sazona con las especias que se quiera.

2. Otro de jitomates.

Se embarra un cazo con manteca, se le echa ajo, cebolla, jitomate picado, clavo, pimienta y peregil por encima : se sancocha la carne y se le echa por encima el recado dicho con mas manteca, mantequilla, clavo y pimienta : se pone á dos fuegos, y estando se le echa el caldo.

3. Otros.

Se pueden variar con los bollos y rebanadas milanesas.

4. Carnero verde.

Se toma peregil, culantro verde, yerbabuena y ajos; se muele esto y se frie en manteca, con cebolla y harina, ó pan mojado, y se deslie en el cazo: se le echa caldo, vinagre, pimienta, nuez y aceite.

5. Otro.

Se toma un pedazo de jamon, y cebollas, ambas cosas cocidas; se le echa bastante peregil, poco culantro y ménos yerbabuena verde; se pica como picadillo, se frie en manteca una poca de cebolla y se deslie dentro; se le echa caldo, pimienta y vinagre: se hace lo mismo que con el anterior, se espesa con yemas de huevos y se le añade clavo.

6. Pepitoria.

Se hace lo mismo y se espesa con harina, pimienta, clavo, nuez y zumo de lo que se tuviere, ó vinagre.

7. Pebre blanco para frito.

Se dora una poca de harina, se le echa jamon, se frien ajos con este, se le echa orégano, caldo, agrio, un poco de azafran, pimienta, pocos cominos y nuez: se le echa la carne, tornachiles, aceitunas, orégano y aceite, todo por encima.

8. Otro.

Se dora pan ó harina, se frien ajos, cebollas redondas y jitomates con jamon : se le echa caldo, y estando frito se sazona con pimienta, ácido y un poco de aceite.

9. Manchamanteles.

Se dora pan en manteca, se le pone chile molido, jitomates soasados idem, y fritos: estando esto hecho, se le hecha caldo y se sazona con sal, cominos y ayocotes.

10. Quelomégalo.

Se dora bien en manteca jamon, harina, ajos, cebolla y jitomates; estando se le echa caldo, azafran, clavo, pimienta, peregil y yerbabuena.

11. Guiso de asaderas.

Se cuecen las asaderas con la carne y se apartan; se frie en manteca jamon y cebolla y se le echan las asaderas; se sazona con clavo, pimienta, nuez y canela; se cubre con caldo y se deja cocer; luego que lo esté se espesará con yemas de huevos.

12. Jigote.

Se toma carne cruda ó cocida de gallina ó car-

nero; se asa y se pica bien; se frien unos ajos y se echan dentro; se sazona con clavo, sal y un poco de vino.

13. Sesos.

Se frien con huevos y se sirven con pimienta, sal ó limon.

14. Otros.

Se frien y se dan en la salsa que se quiera.

15. Criadillas de carnero.

Despues de cocidas se frien y se dan en la salsa que se quiera ó en agridulce.

16. Salsa turquesca.

Se frien en manteca unas cáscaras de almendras, unos dientes de ajos y unas rebanadas de pan; esto se muele bien con pimienta, clavo y canela; se le echa caldo, se deslie y se sazona, dejándolo espeso.

17. Viudo.

Se frie un morcon en mantequilla, y en la misma se frien ajos; se muele el morcon y se lava el metate con vino de parras; se le echa canela, clavo y pimienta; se le echa ave ó carnero, chícharos, piña, betabel rebanado y cebolla en cuartos.

18. Turco de pan.

Se muele en seco el pan, y á cada torta se le echan doce yemas de huevos y un poco de azafran seco molido, manteca derretida como medio real; y estando amasado se muele en metate y se hacen totopos delgados: se unta una cazuela con manteca y se ponen en ella, cuidando que queden bien cubiertos, y en el medio se le echa el picadillo compuesto; se tapa en la misma forma y se cuece á dos fuegos, y se le polvorea por encima azúcar y canela.

19. Otro turco.

Se tuesta pan en el horno y se muele con todas especias y azúcar; se unta una cazuela con manteca y se espolvorea el pan, igualándolo por todas partes: luego se echa el picadillo y en seguida se le pone lo demas: se pone á dos fuegos y se le va echando manteca para que se cuaje, y así que esté se le echan yemas de huevos por encima batidas, y se le pone fuego arriba para que se cuaje.

20. Otro de cacaguacentle.

Se muele medio de maiz cacaguacentle sin echarle agua; despues se cierne, y luego en el metate se le revuelven siete ú ocho yemas de huevos; se amasa, se le echa una poca de manteca derre-

tida, tantita agua de tequesquite asentada, azúcar molida y pasada por tamiz al gusto; se amasa hasta que se despega del metate; se unta el sarten de manteca, y con la masa se sacan tortillas de metate; se pone en el fondo y al rededor de la sarten, se pone en la lumbre á dos fuegos, y así que ya está cocida la masa, se le echa el picadillo, y despues se le pone otra capa de las mismas tortillas, se le pone lumbre por encima, y así que ya está dorado, se le echa azúcar molida.

21. Caldo de ángeles.

Se dora la harina, se frien ajos y jitomates, se le echa caldo y se sazona con sal, azafran, clavo, pimienta, pasas, almendras, piñones, acitron, alcaparras, azúcar, chilote y aceitunas.

22. Botoalante.

Se pican las calabacitas, se cuecen con manteca y sal; se les echa chile verde molido y epesote frito con de puerco y chicharon: en seguida se junta todo.

23. El monacillo.

Se muelen betabeles y chile remojado; se frio junto y se le echa caldo y el ave ó carnero.

24. Guiso dulce de aves.

Se dora harina en manteca y se frien ajos, ce-

bollas, bastante peregil y jamon; se sazona con el caldo, clavo, canela, pimienta, pasas, almendras, vinagre, vino blanco y azúcar.

25. Pipilas.

Se dora harina, ajos y jitomate molido; se le echa caldo, se sazona con azafran, clavo, canela, orégano, chiles, cebollas en cuartos y aceitunas.

26. Para aves.

Se toman chiles tostados y sin tostar, se remojan y se muelen con jitomates asados y nuez; se frie todo y se sazona con especias, azúcar, pasas, almendras, nuez tostada y ajonjolí por encima.

27. Adobo para lomos.

Hechos pedazos se ponen en una olla con agua y vinagre en iguales partes, romero, laurel, ajos, clavo, canela, pimienta, cominos y orégano; se deja en infusion por tres dias, se frie y se le echa caldo, debiendo quedar seco.

28. Albóndigas.

Se hacen como las cebollas rellenas y con la salsa que se quiera.

29. Salsa de estofado.

Se frien ajos y luego se sacan; se le echa agua, vi-

nagre, laurel, canela, clavo y pimienta : se dora harina ó pan para espesarlo, y se le echa azafran.

30. Chorizones ó salchichon.

Se pica la carne, se sancocha, se muele con clavo, pimienta, cominos, ajos y se amasa con vinagre; si se quiere se le echan pasas, almendras, piñones como chorizos, y se frien con huevos y la salsa que se quiera.

31. Envinado de piña.

Se muele piña, jitomate asado y pan; se frie todo y se sazona con clavo, pimienta, caldo, vino, y por el medio ajonjolí tostado.

32. Guiso de pies de puerco.

Despues de haberlos cocido, se frien zanahorias cocidas : se hace el caldo con chorizos, jamon, pasas, almendras, ajos, tornachiles, aceitunas, chilotes, vinagre, cebollas y tomates en cuartos ; se pone á dos fuegos capa de uno y capa de otro.

33. Olla buena.

Se lava la carne, se echa en la olla con sal, se espuma bien, se le echan garbanzos, dos cabezas de ajos, jamon, pies de puerco, un pedazo de papada, unos salchichones, aves, una col y una calabaza de Castilla : una hora ántes de apartarla, se le echan las verduras, chícharos, habas verdes

y cebollas; se sazona con azafran y demas especias.

34. Asado frances.

Se embarra la sarten con manteca, se le echa la carne con cebollas y sal, se pone al fuego fuerte, se menea, y así que esté bien dorado se le echa el caldo ó el agua, se deja con mas fuego arriba que abajo por la noche, y á la mañana estará cocido, se quita de la humedad y se dora para perfeccionarlo, con mas fuego arriba que abajo, aunque no lo necesita.

35. Estofado español.

Se pone la carne en la olla con manteca, se le echan unos trocitos de jamon, cebollas enteras, unos dientes de ajos, peregil, tomillo, laurel, clavo, pimienta, canela, vinagre ó vino el necesario, se le tapa la boca muy bien y se deja á fuego manso.

36. Estofado italiano.

Se toman ajos limpios, unas matas de romero, jamon gordo, sal y pimienta; esto se muele bien en un mortero y se echa en la olla, donde estará ya la carne limpia, y á fuego fuerte se dora la carne; estándolo se le echan unos ajos enteros, unas cebollas en cuarterones y vinagre ó vino: se tapa la olla y se pone á cocer á fuego manso.

37. Estofado frances.

Se pone la carne limpia en olla, en pedazos, se le echan ajos enteros, cebollas, zanahorias, orégano poco, tomillo, nabos, clavo, canela, pimienta, jamon, vino ó vinagre y laurel: se pone á fuego vivo, y en hirviendo se pone á fuego manso, y al repartirlo, si necesita caldo, se le echa.

38. Estofado de vaca.

Lo mismo que el frances, y el ajo lo mismo que el del italiano: todo lo demas entero y dorada la carne como este.

39. Asado á dos fuegos.

Se pone la carne sin lavar en el cazo con sal y agua, á cocer con fuego arriba y abajo, y estando cocida se le quita el caldo que tenga, se pone á dorarse con manteca y mas fuego encima que abajo.

40 Asado en adobo.

Estando como el de arriba, en lugar de agua se le echa adobo, que se compone con vinagre y agua, si este está fuerte, chile, cominos, ajinjibre, ajos molidos, tomillo y orégano; para dorarlo se le quita el adobo y se le pone una poca de manteca y esta;

no se le echa de lo mas espeso del adobo, y al repartirlo se le echa un poquito y no mas.

41. Asado en horno.

Se embarra un cazo con manteca y se le pone la carne bien puesta para meterla en el horno, que estará caliente; se le echa sal, una poca de cebolla y una poca de agua para cubrir la carne : por la mañana se saca y se le quita el caldo; se le pone gordura y manteca, la que tenia, con un poco de rescoldo á los lados del horno, habiendo volteado la carne, se deja que se acabe de dorar : se pueden asar pollos ú otra ave de este modo, y tambien piernas de carnero : si no hay horno, se pone á dos fuegos, como se ha dicho, el asado : se cuida al voltearlo de no desbaratarlo, porque está muy blando : cuando fueren aves ó piernas de carnero y se quieran dar mechadas, se les ponen de las mismas especias que llevan, entre los dos fuegos, para que el caldo les dé mas substancia; y estando cocido se dora y se aparta.

42. Guajolotes asados.

Este es muy duro, y despues de manido se apalea y se asa del modo que se quiere, se mecha ó se rellena.

43. Cabrito en leche asado.

Se pone en un cazo con adobo y se mete en el

horno ó entre dos fuegos para que se ase pronto; si se quiere se hace el guiso de especias, de cualquiera de los que van aquí.

44. Jamones ó guajolotes.

Se limpian y se meten en una servilleta con jamon, ajos, peregil, cebolla, clavo, canela, pimienta y nuez; despues de puesto en la olla para cocerlo, se le echa agua, y á las dos horas ya está cocido, se echa en esta ú otra salsa, ó en fiambre.

45. Jamon, piernas de carnero ó guajolote adobadu con fiambre.

A cada pierna de carnero se le hacen seis aberturas por cada lado con la punta de un cuchillo; se le mete en ellas jamon, ajos, sal, clavo, canela y pimienta, proporcionado al agujero: hecho esto se ponen en una olla de barro ó de cobre; se les echa encima vino ó vinagre, limones partidos ó naranjas, ajos, cebollas, laurel, sal y sus mismas especias enteras: se tapa bien para ponerlas al fuego, y estando cocidas se sacan con cuidado y se dejan enfriar; ántes de ponerlas en los platos se hacen rebanadas: lo mismo se hace con el jamon.

46. Conejos varios.

Se despedaza, se lava y se pone en una olla el conejo, guardando los hígados y sangre para la salsa,

con cebollas y ajos cortados, pimienta, poco clavo, vino ó vinagre : luego que se haya cocido, se toma el hígado y la sangre, dos dientes de ajos y una tablilla de chocolate.

47. Salsa.

Se dora una poca de harina, unos pedazos de jamon, ajos, cebollas, jitomates, azafran, canela y clavo ; una poca de azúcar, pasas y almendras, todo molido con el caldo.

48. Relleno para costillas.

Se pica bien carne de puerco y de carnero cocida, se le echa ajos, cebollas, jitomate crudo, peregil, yerbabuena, y á todo bien picado se le echa un migajon de pan mojado en sustancia de caldo, huevos crudos, clavo y pimienta, sal, alcaparras, alcaparrones y acitron.

49. Costillas.

Se cortan cada una de por sí y con el reves del cuchillo se les machuca lo gordo ; luego que esten todas, se meten en vinagre y sal : esta carne se deja escurrir, y en ella se va rebanando y echando el relleno; se van empapando en huevos y se envuelven en pan; se ponen en la tortera, que ya estará prevenida, untada con manteca, con ajos, cebollas, peregil y unas hojas de laurel; se van poniendo capas, y á cada una se le va poniendo

lo mismo , añadiéndole pimienta, y en estando se ponen al fuego sin caldo á que se doren : luego que lo esten se le echa vinagre y caldo, y se dejan con mas fuego arriba que abajo.

50. Costillas.

A estas, en lugar de hacerles la salsa de estas, otra de ajos, cebollas, jitomates, clavos, canela y vinagre.

51. Costillas reales.

Se sancochan primero con cebolla, pimienta, agua y sal; luego se rellenan y se frien como chiles rellenos ó pescado, y se dan con la salsa que se quiere.

52. Costillas empapeladas.

Se ponen á cocer con sus cabezas de ajo, vinagre, tomillo, laurel, mejorana, sal suficiente; y así que ya estan cocidas, se revuelcan en pan rallado y peregil picado, y se empapelan, y así empapeladas se frien en la manteca, y de este modo se sirven despues en la mesa : tambien se asan así las colas de carnero.

53. Guiso de piernas de milanes.

Se les quitan los pellejos á las piernas de carnero, vaca ó ternera ; se rebanan contra hebra y

se muelen á golpes con el lomo del machete, y despues otros golpes de plano para que se estiendan, y luego que lo esten se toma cada una de por sí y se van empapando en huevos, aunque esto no es muy preciso; se embarra una tortera con manteca, se le echan ajos picados, cebollas, jitomates, clavo, pimienta y canela: se van poniendo capas de rebanadas bien estendidas y otras de recado; luego que esto esté, se le echa sal y se pone á dorar entre dos fuegos; luego que lo esté se le echa vino avinagrado y caldo: se deja con mas fuego arriba que abajo.

54. Bizcotela ó bollos

Hechos rebanadas como en el anterior, se envuelven en la mamo como longanizas, se empapan en huevos, si los hay, y en pan seco molido ó rallado; se embarra el cazo con manteca y se ponen en él con ajos picados, cebollas, peregil, hojas de laurel y pimienta; se pone una capa de bollos muy finos y otra de recado: se dora á dos fuegos, y estando se le echa un poco de vinagre, caldo y sal; y se deja con mas fuego arriba que abajo.

55. Bollos rellenos.

Estos se pueden rellenar como se quiera, y tambien como longanizas; se embarran en huevo y con la sal que

56. Mechado para aves.

Se limpian las aves, se meten en agua hirviendo, y luego se sacan una á una : se tiene el jamon pronto, anchito, y despues de limpio se mete en la aguja : se va vistiendo el ave con esto desde el pescuezo hasta la rabadilla, inclusos los alones y las piernas : estas se dan rellenas, mechadas sin salsa, asadas en horno á dos fuegos, ó en asador.

57. Calabacitas y cebollas rellenas.

Se pica menuda la carne, ajos, cebollas, peregil, yerbabuena, jitomates crudos, un migajon de pan remojado en caldo, clavo, pimienta, pasas, almendras, alcaparras y queso rallado : rellenas las calabazas, y en la tortera, se puede hacer como en los bollos otra cualquier salsa y ponerlo á fuego manso.

58. Otras rellenas.

Ponerles azafran en lugar de queso, y dulce; siempre se les echará á los rellenos huevos crudos y pan rallado para que no tengan mucho jugo : se frien y se dan en salsa aparte.

59. Berengenas rellenas.

Se hace el relleno lo mismo, sin dulce y que le

sobresalga el queso : se sancochan ántes como todo lo que se rellena, especialmente cosa de yerbas.

60. Lechugas rellenas.

Se componen de la misma manera que las berengenas; que le sobresalga el queso : el relleno será como el de las calabazas.

61. Calabacitas.

Se frie un poco de chile, y en él se echan las calabacitas; se dejan á fuego lento, y así que esten se les echa un poco de orégano.

62. Calabacitas con carne de puerco ó adobo.

Despues de cocida en adobo la carne de puerco se frien aparte las calabacitas, con ajos y cebollas: luego se echan en la carne el adobo que se está cociendo, y se sazona.

63. Calabacitas en salsa de jitomates.

Se frien ajos, cebollas y jitomates; se echan las calabacitas sin agua por la humedad que tienen; se sazonan con pimienta y clavo, y se dejan á fuego manso.

64. Sustancia para sopa de carne.

Se echa manteca en el cazo segun la cantidad

que se ha de hacer; estando bien caliente se le echa cebolla rebanadas, ajos enteros y la carne en pedazos medianos, huevos y jamon : esto se pone á fuego recio, sin dejarlo quemar ; se menea bien hasta que tome color de asado; luego que lo esté, se le echa caldo , chícharos verdes y lguna ave, se sazona con canela , clavo entero y sal, se deja cocer á fuego manso, se le quita la carne y hace la sopa, echándole encima peregil.

65. Torta cuajada.

Se toma carne de puerco y chorizos, se sancochan ambas cosas, estando casi cocidas se sacan y se frien : se frien separadamente ajos, cebollas, jitomates, jamon en dados, sal, clavo, canela, pimienta y nuez; se pone todo con la carne en la tortera donde se ha de cuajar; se le echan alcaparras, pasas, alcaparrones y almendras : se tienen prontos los huevos bien batidos, los que parezcan necesarios, y se echan dentro; se le pone por encima azúcar, canela y pan rallado, con mas lumbre por arriba que por abajo.

66. Otra torta cuajada.

Se toma un lomo de puerco, se muele, se pican unos jitomates, bastante peregil y ajos; se pone á freir todo con el lomo que se hace picadillo ; se le echa pimienta, clavo, canela, alcaparras, pasas, almendras. acitron y azafran ; se quita y se pone

á enfriar este picadillo; se cuecen unos chícharos pies de puerco y una lengua, chorizos, papas, habas verdes y un pedazo de jamon; se baten bastantes huevos y se echa el picadillo; se unta una cazuela con manteca, y se echa todo esto cocido, y se van haciendo capas hasta llenar la cazuela, que se pondrá á dos fuegos á cuajar: se hará un poco de caldo de jitomates para echarle por encima.

67. Torta de carnero.

Se pica carne, y si hay alguna de puerco que esté cocida, se le echan ajos bien picados, cebolla, sal, pimienta, cominos, alcaparras, aceitunas, huevos crudos y pan rallado: se rocia con vinagre, se junta bien y se pone en una tortera embarrada de manteca, con mas fuego arriba que abajo: esta se da con la salsa que se quiera.

68. Otra torta.

Se puede hacer otra lo mismo y variada con dulce, echándole encima azúcar, y se sirve sola.

69. Otra de arroz.

Despues de cocido el arroz y sazonado con sal, cominos y azafran, y que salga bien seco, se embarra con la mano una tortera con manteca; se pone una capa de arroz debajo, y encima se le echa el recado frito y la carne; el recado será de

ajos, cebollas, tomillo, peregil, yerbabuena, ajinjibre, cominos, tornachiles y aceitunas · se cubre con arroz y se pone con poco fuego debajo y mucho encima.

70. Otra de arroz.

Si se quiere mejor se le pone jitomate en lugar de tomate, pimienta y azafran : así saldrá muy esquisita.

71. Otra francesa.

Se cojen pies de puerco, lengua, jamon, chorizos, lomo, todo muy bien cocido, y con todo el recado de jitomates, especias, aceitunas, chiles, pasas y almendras : se frie todo, y se revuelve seso picado y cocido ; se echan los huevos competentes para que cuajen con manteca bien caliente, y se le echa su caldillo de ángeles, y pimienta.

72. Albóndigas italianas.

Se pica bien la carne de pierna despellejada, se le echan ajos, poco clavo, peregil, yerbabuena, pimienta, huevos crudos, queso, pan rallado, un migajon de pan bien molido en sustancia de caldo, azafran, sal y clavo : la salsa es de ajos fritos en manteca, cebolla y jitomate ; estando se le echa caldo, y así que hierva se hacen las albóndigas y se echan en él : se dejan á fuego manso para que

se vayan cociendo, y en el caldo se les echa azafran y pimienta.

73. Albóndigas castellanas.

Picada la carne de puerco se le echa jamon picado, peregil, yerbabuena, culantro verde, ajos y cebollas picadas y fritas; huevos, pan rallado ó remojado, clavo, pimienta, azafran y vinagre, y si se quiere se le añade cominos : se hace la salsa para ellas y se espesa con huevos y pan como las anteriores; se dejan cocer á fuego manso.

74. Otras de ternera.

Se pica la carne con jamon, riñonada, una sopa de leche, huevos los necesarios, leche y recado; se sazonan con pimienta y nuez moscada : se pueden hacer con salsa de leche, y no se les echa azafran para que salgan blancas.

75. Otras de la Puebla.

Se cojerán unas pulpas de carnero, se pondrán á asar crudas y se picarán; ya que esten asadas, se les revolverán todas especias, pasas, almendras y unos huevos, para que no quede apelmazada; se pondrá una sarten con harta manteca, y se irá echando de esta carne con una cuchara chica, ya que esté la manteca caliente y que quede cosa que haga unas bolitas como albóndigas : concluido esto, se hará un caldillo de esta manera : se cojerá

un poco de caldo y se le echará unos pocos de cominos, vinagre y vino, su azúcar á que quede agridulce, y se le revolverá todas especias; para espesarlo será con pan tostado: para formar este caldillo, se advierte que se echará en la manteca unos ajos picados y luego el caldo como se dijo arriba, y al servirlo se le echará su ajonjolí tostado por encima.

76. Otras albóndigas.

Se pica la carne con una poca de cebolla, jitomates, ajos, peregil y todas especias, y despues de picado se revuelven con unos huevos y se hacen unas albóndigas grandes; se mete dentro huevos cocidos, sus pasas, almendras; se coje una sarten, se hunta de manteca y se pondrá á dos fuegos: para el caldillo de estofado se echarán á freir unos ajos picados, los que se sacarán, y despues se echa agua, vinagre, un poco de laurel, canela, clavo y pimienta, y se tuesta un pedazo de pan á que quede prieto, se muele y se echa para que espese, y tambien azafran.

77. Ternera en adobo.

Se muele chile remojado, ajos, orégano, cominos, ajinjibre, laurel y tomillo, aunque no hacen falta los últimos; vinagre y sal: estando el adobo hecho y cortada la ternera, esta se lava y se va poniendo en barriles capa de carne y capa de adobo;

se le echan rebanadas de limon para que salga mas gustosa.

78. Ternera en tasajo.

Se lava y se le quitan los huesos, se va haciendo tiras con el cuchillo y se mete en su cuero; en él se le echa sal y rebanadas de limon, y se deja veinte y cuatro horas: luego se cuelga en un mecate al sol y estando curada se guarda: esta solo es gustosa en clemole; en otra cosa no sirve.

79. Otra estofada.

Se estofa la ternera con jamon y todas especias; se frie en manteca hasta que se dore, se rebana, se vuelve á echar en la manteca con una poca de harina tostada; se le echa sal y todas especias molidas, agua, azafran, vino blanco, un pedazo de azúcar, peregil picado y tomillo.

80. Otra ternera.

Se echa en agua á remojar, se mecha con ajo, jamon y se revuelca en tantita pimienta; se pone á cocer con una poca de manteca, vinagre, laurel, mejorana, tomillo, orégano, dientes de ajo, sal suficiente, pimienta y clavo molido; así que ya está cocida, si u o quiere, se pone á que se dore en la manteca y se le hace su salsa con jitomate, espinacas cocidas se muele todo y se frie con ajos, bastante cebolla, y se le echa tantito dulce, peregil,

pimienta, clavo y canela; y si se quiere, así que ya está cocida la ternera, se rebana y se le echa aceite, vinagre, chilitos, aceitunas y sus rebanadas de cebollas.

81. Salpicon de vaca.

Se cuece bien la carne de vaca y jamon, se hacen pedazos ambas cosas, se les echa cebolla picada, pimienta, sal, alcaparras, peregil, aceite y vinagre; se pone en los platos, y por adorno se le pone rebanadas de cebolla y peregil.

82. Cochinito en adobo.

Se hace adobo como el de la ternera, se pone el cochino en él, se deja en infusion por seis, doce ó veinte y cuatro horas: de este modo se puede dar aunque sea acabado de hacer.

83. Adobo fino.

Es de sal, vinagre, hisopillo menudo, mejorana, ajo, vino y todas especias.

84. Cochino.

Se toma el hígado, se maja con almendras tostadas con cáscara, y pan tostado y remojado en caldo; se maja bien y se cuela; se sazona con clavo, canela, pimienta y nuez; se le da un hervor con azúcar y limon: si se quiere variar, en lugar

del limon y el dulce, se le echa ajo asado y queso rebanado.

85. Morcillas blancas de ternera.

Se toma riñonada, se le quitan bien los pellejitos se pica, se le echa pan rallado y jamon gordo; en este se frien cebollas menudas, se le echa azúcar, canela, clavo, pimienta, nuez y huevos, como quien hace una masa blanda para buñuelos; se le echa sal y leche hasta que le masa esté blanca; se hacen las morcillas y se van echando en el agua caliente, para que se cuezan; se pican ántes para que no se revienten, y se dan asadas en parrillas.

86. Pipian.

Se tuesta ajonjolí y se muele; se remoja chile en agua, se muele un poco de tomillo, unos bizcochos tostados, unas pepitas de calabaza, y todo se incorpora bien; advirtiendo que dichas pepitas se han de tostar ántes, y ha de ser un plato de ellas: se deslie en caldo el chile dorado en manteca y se sazona con sal.

87. Tajadas fritas.

Despues de cocida la carne se hace rebanadas, se frie con huevos embotada en harina: se dan en clemole ó en caldo de especias cuando se quiera variar.

88. Chilaquiles.

Se cuece carne de puerco y chorizos (pero estos no se echan hasta que la carne esté á medio cocer), se frie todo y se aparta del fuego: se tiene pronto el clemole, las tortillas y el ajonjolí tostado, se pone capa de carne y se tapa con tortillas; se le echa caldo de clemole y un puñado de ajonjolí; de este modo se hace con las demas: se les echa manteca de la regular porque las tortillas la embeben mucho.

89. Fiambre de casa.

Se cuecen lenguas, manitas de puerco, espaldillas y gallinas; luego que se hayan cocido bien se enfrian para hacerlas pedacitos: se echa ensalada en los platos y cada cosa del fiambre; se le echa por encima alcaparras, pimienta, peregil, tornachiles, pidos y aceite.

90. Torta cuajada de almuerzo.

Despues de cocida la carne de puerco se frie bien y se le echa el recado siguiente: ajos, cebollas y jitomates, frito; peregil, clavo, pimienta, sal y nuez; se junta con la carne en la tortera, se le añade tornachiles, aceitunas y otras menudencias que se parezcan; se le echan huevos batidos, se menea bien, y luego se pone fuego arriba para que se

cuaje : la salsa es de chile ó clemole : se pueden dar otras en tortas de masa.

91. Menudo de ternera ó de carnero.

Despues de bien limpio se mete en sal y limones rebanados y esprimidos : despues se cuece con garbanzos, chile molido, peregil, culantro, yerbabuena, y se da en guiso de carnero verde ó en pimienta, pero lo mejor es en clemole.

92. Asadura de cerdo.

Es tan gustosa que con cualquiera cosa de frito con limon, pimienta, peregil y ajos sale muy esquisita.

93. Asadura de carnero.

Despues de cocida se rebana; se calienta manteca, y en ella se frien ajos molidos y la asadura para que se fria, pero con bastante manteca : estando frita se aparta y se le echan tornachiles picados, peregil, sal y orégano; y á lo último zumo de limon.

94. Asadura fina.

Se lava bien y se rebana bien menuda, se pone en infusion de vinagre, despues se cuece y se le echan especias con el agrio y orégano necesario.

95. Salsa de tomillo.

Se dora el pan en manteca, se le echan dados

de jamon, se frien ajos y cebollas, y estándolo se le echa caldo y carne asada picada, se menea y se le añade pimienta, sal, clavo, tomillo, peregil en rama y se deja á fuego manso.

96. Salsa de higadillas.

Se maja la higadilla con ajos y peregil; se le echa un migajon de pan remojado y se deslie en vinagre y una poca de pimienta; se frie una poca de cebolla, y en ella se deslie esto; se sazona con sal y se pone á fuego manso.

97. Otra de lo mismo.

Se frien las higadillas, rebanadas de pan, ajos y cebollas; así que lo esten se remoja todo en caldo, se muele, se le echa clavo, pimienta, vinagre y aceite; se deslie todo y se pone á fuego manso.

98. Otra dorada.

Se dora pan rallado, y en lugar de higadillas se le echan huevos cocidos, peregil, pimienta, clavo, aceite, vinagre y alcaparras.

99. Salsa cruda verde.

Se muele peregil, ajos, azúcar, sal y un migajon de pan remojado en vinagre; se le echan cominos y se deslie todo en vinagre templado con agua, y á lo último se le echa aceite.

100. Salsa de jitomates.

Se soasan los jitomates, se les quitta el pellejo se muelen y se les echa ajo molido, peregil, pimienta y vinagre.

101. Salsa de mostaza.

Se muele la mostaza con pan remojado en vinagre, azúcar y sal: se deshace en vinagre templado: esta sirve para la olla ó para asado.

102. Salsa de higadillas.

Despues de bien cocidas estas, se muelen y se les echa dentro yemas de huevos cocidas, clavo, pimienta, vinagre, peregil, ajo y aceite; esto se deslie con cebolla que se tendrá ya frita, y se deja á fuego manso con su caldo.

103. Salsa fina de peregil.

Se frien en manteca rebanadas de pan, ajos, peregil entero, el pan remojado en sustancia y yemas cocidas de huevos; todo esto se muele, se dora en un cazo un poco de pan molido, se frien ajos, cebollas y poco jitomate; estándolo se le echa caldo y se deslie todo dentro; se sazona de sal, clavo y pimienta, y se deja á fuego manso.

104. Otra de peregil.

Se frien unas rebanadas de pan en manteca, se

remojan en caldo, se muelen con peregil crudo, unas yemas de huevos cocidas y unos dientes de ajos crudos; se frie una poca de cebolla, y estando se deslie en caldo, se le añade orégano y pimienta, y se deja á poco fuego.

105. Salsa de alcaparrones.

Se frie peregil entero, rebanadas de pan, dientes de ajos y unas yemas de huevos crudas, todo esto se muele : se frien en manteca unos ajos y cebollas, y todo se echa en el caldo, deshaciéndolo en él y echándole sal, pimienta, vinagre, alcaparrones en cuartos y molidos : esto se deja á fuego manso.

106. Salsa de nabos.

Se asan cabezas de ajos y se limpian diente por diente, se despachurran de plano con el cuchillo y luego se frien en manteca; pero ántes se dora en esto un poco de pan, y estando se frie cebolla, se le echan nabos en pedacitos, caldo, pimienta y clavo; se frien unos dados de jamon y se les echa á la salsa.

107. Salsa agridulce.

Se dora pan rallado en manteca, se le echa caldo, vino ó vinagre, azúcar, canela, sal y pimienta.

108. Salsa de chirivías.

Se sancochan y se frien con mantequilla, se le echa caldo, so espesa con yemas de huevos y se le echa peregil, majorana, clavo, pimienta y sal.

109. Salsa de leche.

Se muelen almendras con canela : á cada real de leche se le echan doce yemas de huevos crudas y un poco de pan rallado, y se menea todo muy bien, echándole una poca de sal; se pone al fuego y se le da punto, y teniéndolo se le echa una poca de canela.

110. Otra de leche.

Se hace lo mismo y se varia, echándole almendras y pasas enteras para hermosearla.

111. Salsa de yemas.

Se pone en el cazo peregil picado, nuez moscada y zumo de limon ó de naranja, se le van echando las yemas de huevos, se menea y se deshace todo junto á una mano para que no se corte, y luego se le echa el caldo, se sigue meneando al fuego manso como se ha dicho, y estando de punto se tapa ó se aparta : lo regular es seis yemas para cuatro raciones.

112. Salsa de jitomates.

Se dora un poco de pan en manteca, jamon, ajos y cebollas; estando frito se le echan los jitomates y luego el caldo : se sazona con clavo y pimienta.

113. Salsa de calabacitas.

Se frien en manteca ajos, cebollas y jitomates: estándolo se le echan las calabacitas, no se le echa caldo por la mucha humedad que tienen estas, y cuando mas se sazonan con sal y pimienta.

114. Salsa de chícharos.

Se frie en manteca jamon, harina, unos ajos, cebollas y poco jitomate; se le echan los chícharos, clavo, pimienta y azafran; se espesa con yemas de huevos.

115. Salsa de carde.

Se le echa el mismo pie que a la de chícharos; no se le echa clavo, y se desflema ántes en agua para que se le quite lo amargo: se le echa pimienta y aceite, y al repartirlo un poco de vinagre.

116. Salsa de coliflor.

Lo mismo que la de chícharos, sin azafran, jitomete ni clavo, y solo si para espesarla se le echan huevos: todas las demas salsas sirven para guisos, echándoles dentro la carne.

117. Fideos de carne.

Se toma el caldo, se le echa azafran, clavo ó pimienta; se pone á hervir y se le van echando los fiedos y apretándolos con la mano para que no vayan enteros.

118. Fricasé frances.

Se toma carne ó gallina cruda, se hace pedazos y se echan en el cazo con manteca, mantequilla ó jamon, para que allí se doren; se le echa en seco ajos, cebollas, peregil, yerbabuena, tomillo, mejorana y una poca de harina: se hace por que esto se dore, y estándolo se le echa caldo, canela, nuez, clavo y pimienta: se espesa despues de cocido con yemas de huevos.

119. Otro fricasé italiano.

Se dora manteca y mantequilla, harina, clavo y unos dados de jamon; se frien ajos y cebollas, y estándolo se le echa caldo; si se le ha de poner ave ó carnero, se le echa dentro crudo, y si no, se deja cocer á fuego manso, y se sazona con canela, clavo, nuez y sal; estando se espesa en esta forma: se pone en una sarten el peregil picado y nuez, á falta de esta clavo, zumo de limon ó de naranja, y se van echando las yemas de huevos que sean necesarias; se van batiendo á una mano y se les echa caldo tibio, y estando desleidas, se echa en el cazo con poco fuego, se menea, y estando de punto se tapa bien la lumbre y se le echa el ave cócida ó el carnero: á una libra de carnero se le echan seis yemas y dos limones.

120. Guiso de cabeza.

Se cocerá una cabeza de ternera con agua y sal,

partida por en medio y sacados los sesos; luego que esté, se le quitarán los huesos, se hará una salsa con bastante cebolla menuda, ajos picados y jamon; todo esto se echará en la manteca á que se fria, y así que esté se le echa todas especias, menos azafran, un pedacito de azúcar y un pozuelo de vinagre; ya que esté cocido y se vaya á servir, se le echará vino blanco: se advierte, que la cabeza no se pondrá en la salsa, sino que se saca de la olla en que está, poniéndola en los platos y encima la salsa.

121. Otro género de cabeza.

Se cojerá una cabeza, se pelará y lavará muy bien; se muelen unos ajos y chiles remojados, un poco de vinagre, clavo, canela, pimienta, todo en polvo; hecho esto, se embarra la cabeza de manteca muy bien y se rocia con las especias molidas, y tambien cominos; concluido esto, se meterá en el horno á que se ase, teniendo cuidado de que no se queme.

122. Guisado de ternera.

Se cojerán los pedazos que esten mas gruesos y se van mechando con jamon gordo; se echará en una olla y allí propio sus especias, unos palitos de romero, un poco de laurel y de vinagre, hecho esto, se deja hasta que se consuma, pero de cuando en cuando se meneará para que no se queme: ya

que esté consumido, cosa que le quede un poco de caldo, se volteará en una sarten ó cazuela, poniéndose en la lumbre á dos fuegos, la de abajo que sea poca, la de arriba que sea bastante : ya que esté frito y se quiera servir, se le echa su vino, si se quiere, tambien pasas, almendras y huevo en rebanadas.

123. Otro de pichones ó gallinas.

Se picará una porcion de peregil, cebollas, unos ajos y un poco de jamon; ya que esté todo bien picado, se echará en la manteca á freir, y así que esté se le echa un poco de caldo de las mismas aves con todas sus especias, y un pedacito de azúcar, un poco de vinagre, sus pasas, almendras, un poco de vino blanco y ajonjolí por encima : se advierte, que nunca se le eche vino á ningun guiso cuando esté hirviendo, sino cuando se vaya á servir.

124. Otro para pípilas.

Se ponen á freir unos ajos picados con jitomates molidos; ya que esté bien frito, se le echa el caldo de las pípilas con todas sus especias, azafran, un poquito de orégano, cebollas enteras cocidas, chilitos y aceitunas.

125. Otro para gallinas.

Se cojen unos chiles tostados y otros remojados,

tantos de unos como de otros: se muelen con unos jitomates asados y una poca de nuez; todo esto se pone á freir, y así que está, se le echa el caldo de las gallinas con sus correspondientes especias, un poco de azúcar, pasas y almendras por encima, nuez tostada y ajonjolí.

126. Otro guisado.

Se cojen unas pulpas de carnero y otras de puerco; se picará todo junto y se le revolverá unos huevos crudos, echándole todas especias, pasas, almendras, ajos picados, todo menudo, ajonjolí; concluido esto, se cojen unos papeles y se le unta manteca, y allí se le va echando de esta carne, cosa que se puedan envolver, y se amarran con unos hilitos con mucho cuidado; se ponen en un asador y se meten al fuego, en donde se estarán volteando sin cesar hasta que esté bien cocido y algo dorado: entónces se le quitan los papeles, se hacen unas rebanadas, y se echan en el caldillo de especia hecho de lo mismo que queda.

127. Otro de espinacas.

Se asan las gallinas, se frien las espinacas con su ajo, cebollas, azafran, pimienta, clavo y canela; despues de asadas, se meten entre las espinacas, se les echa huevo batido en agua y vinagre, y por encima de los platos sus rebanadas de betabel, aceite y manzanas.

128. Otro llamado el Zaramullo.

Se pondrán á cocer las gallinas ó pollas hechas cuartos, y luego se hará el caldillo de jitomate, cebollas, ajos, tornachiles y aceitunas; se doran unos cominos, se muelen y se le echan; se pone una capa de gallina y otra de este recado, echándole por encima aceite y un poco de vino, poniéndose esto en la lumbre de modo que no hierva, para despues servirse.

129. Pierna estofada.

Se coje una pierna de carnero cruda y se rellena por todas partes, como quien mecha con jamon, clavo, canela y pimienta, todo entero, el jamon y los ajos partidos, y se echa a cocer en una olla con agua, manteca y sal; así que esté bien cocida, se deja consumir, y se le echa una porcion de vino para que hierva con él hasta que se reconcentre, y se estará volteando para que no se queme y quede bien frita.

130. Otra mechada.

Se coje la pierna, se limpia, se corta hasta la rodilla, se echa un poco de tiempo en agua; despues se le encajan con la aguja de mechar jamon, dientes de ajo revolcados en polvo de pimienta y sal: se pone á cocer con una poca de manteca,

unos dientes de ajo, pimienta y clavo molido; y así que ya está cocido se dora en la manteca

131. Salsa de la pierna.

Se ponen á cocer jitomates, almendras bastantes, todo molido, y se le echa clavo, pimienta y peregil picado, y así se sirve.

132. Escabeche de lomos.

Se parte el lomo en pedazos, se pone en una olla, y se le echa un tanto de vinagre y otro de agua, su romero, hojas de naranjo, laurel y unos ajos machucados: se revuelve todo muy bien, y se le echa canela, clavo, cominos, pimienta y orégano; ya que esté el lomo cubierto, se deja así cuatro dias en infusion, meneándose todos los dias tres veces y se tiene bien tapado; despues de pasado este tiempo, se pone á freir en manteca con su caldo hasta que quede bueno, y no se le echará todo sino un poco.

133. Nogada.

Se molerán unas nueces, una poca de almendra y un pedazo de pan, que sea de migajon y que no lleve corteza; concluido esto se remojarán unos ajos que no sea en cantidad, y se le echará su aceite, una poca de pimienta y sal para que salga bueno, y un pedazo de queso fresco molido.

134. Salchichones.

Se pica la carne, se le dará un hervor y se remuele con clavo, cominos y un diente de ajo; despues se amasa la carne con vinagre y se van haciendo en forma de chorizos; se freirán con huevos batidos y se hará el caldillo con las mismas especias para echarlos en él.

135. Escondido.

Se picará una porcion de cebollas, peregil y ajos, y se pondrá á freir todo en manteca; ya que esté bien frito, se le echará el caldo de las gallinas, y se espesará con unas yemas de huevos, y se le echa sus pasas, almendras, aceitunas, tornachiles, chilitos y su poca de azúcar, clavo, canela y todas especias.

136. Pollas borrachas.

Se cojen unas pollas chiquitas, se rellenan con picadillo guisado con pasas, almendras y jamon, y se ponen á cocer entre dos fuegos con bastante vino en lugar de caldo.

137. Quítate el sombrero.

Se rebana el pan y se va dorando en cuchillos: se asan los limones y despues se esprimen en vino y vinagre, se le echa un pedazo de azúcar, laurel: nuez moscada, clavo, canela, pimienta y ajenjibre

se asa la gallina y se echa en el caldillo de un dia para otro; se saca el zumo del betabol y aceite para la última capa, y se le echan cebollas rebanadas, jitomate, ajonjolí, aceitunas, alcaparras y alcaparrones.

138. Biñasol.

Se hace el caldo de vinagre y vino, y se pone á sancochar la ternera; ya que esté, se hace rebanadas en el mismo caldo y se sazona despues de aprensada la carne: se echa en el caldillo piña, manzana, pasas, almendras, piñones, azúcar y pan quemado, canela, clavo, pimienta entera, naranja y laurel.

139. Cabritos rellenos.

Se hará una pasta compuesta de alfajor y almendras molidas; se cojerán unos pichones y se rellenarán con picadillo de carne de puerco: hecho esto se rellenará el cabrito con la pasta arriba dicha, y en seguida se meterán los pichones asados y cocidos: ya que esté aderezado, se claveteará con clavo y canela por fuera, metiéndolo en el horno y untándole manteca y bizcocho.

140. Alcachofas.

Se ponen á cocer con tequesquite, despues que están cocidas, se enjuagan en agua tibia para que se les quite lo amargo: luego se pone á freir en

aceite una poca de harina, y se le echa un poco de pimienta, clavo y canela y un poco de vinagre y azúcar, y allí se echan las alcachofas y se ponen con lumbre arriba y abajo.

141. Otras alcachofas.

Se ponen á cocer en agua con vinagre, laurel, ajo y tomillo, y así que estan cocidas, se hace un picadillo de jitomate, cebolla y ajo frito en aceite, y con este se rellenan las alcachofas.

142. Pechos rellenos.

Se pican cuatro lomos anchos, medio de chorizos, un poco de peregil, y á todo esto se le echa azafran y demas especias, ajo molido en polvo y la sal necesaria; así que se revuelva todo esto se le echan huevos y se abren los pechos de carnero, han de estar crudos, y abiertos como bolsas, se echa el picadillo dentro de los pechos, y se coserán las bocas : para esto se hace en una olla un poco de caldo fingido, compuesto de unos ajos molidos, agua, sal, manteca, azafran y todas especias; así que esté hirviendo se echan los pechos allí á cocer, y así que sea hora de comer, se sacan á que se enfrien, y despues de frios, se parten en rebanadas para que salgan : los pechos van en lugar de torrijas.

143. Jamon costrado.

Se toma un poco de jamon y se lava bien; se le quita el pellejo y se hace rebanadas, siempre

dejando el cimiento de abajo entero: se pone en un cazo á sancochar con un poco de vino de parras y agua, y se echan unas cáscaras de limon, un poco de tomillo, una raja de canela y un poco de laurel; y con todo esto se ha de poner á sancochar el jamon, que esté mas cocido que sancochado; se sacará del cazo y por las rebanadas se le unta un poco de vino de parras, se le echa una poca de canela, almendra y azúcar molida adentro de estas: se harán unos punzones para clavetear el jamon y que quede bien unido; se pone en una tortera con un poco de vino, azúcar y canela molida por encima, unos huevos hilados, y así frio se sirve.

144. Otro jamon en vino.

A un jamon se le echa una botella de vino jerez, un poco de pulque, laurel, mejorana, tomillo, canela, clavo y una poca de sal, y se pone en la lumbre, ya que esté muy bien lavado el jamon y refregado con escobeta, así que ya está cocido, se le echa azúcar molida y se quema con una plancha.

145. Tortolado.

Se muelen bastantes alcaparras, jitomates y ajos; se pondrán á freir, y se le echará clavo, pimienta, canela, un pedacito de azúcar y una punta de vino de parras, aceitunas y tornachiles: ya estando hecho esto, se cocerán unas gallinas y se echarán en el caldo.

146. Soletas de pulpas de carnero.

Se rebanan muy delgadas unas pulpas de carnero; se pica jamon, peregil y alcaparras, se endurecen unos huevos y se amasan las yemas con este recado : se le echa pimienta, clavo, canela, azafran, y se hacen unas rebanadas de la carne; se echa un poco de este picadillo, se envuelven como cigarros y se prende con una estaquita, y así se van haciendo todas : se frien en manteca con huevo, y así que esten fritas, se pican un poco y se ponen en una olla con un poco de vinagre, vino de parras, pimienta, clavo y canela; se echan en la olla las soletas con una poca de manteca, se ponen á cocer, se tapa como estofado, y se muelen unos jitomates y ajos para freirse, con aceitunas, tornachiles, almendras, pasas, piñones, acitron, chorizos, todo esto no en la olla sino en los jitomates, y luego las soletas.

147. Cochetes.

Se toman unos huevos con claras, una poca de manteca, tantita sal, un poco de vino, un poco de dulce y la harina que pidiere hasta que quede bueno, de modo que se pueda estender con el palote, y se van envolviendo los canutos que se quieran, los cuales sirven de molde, y se echan á freir, se sacan y rellenan de lo que gusten.

148. Torta real.

Se toma una cajeta de membrillo grande, se muele en un metate, se baten huevos como para marquesote y unos bizcochos de dulce tostados y molidos : se echan en una olla donde ya los huevos estén batidos, y allí su azafran, bastante clavo, pimienta, un poco de ajenjibre, nuez moscada, pasas, almendras, piñones y agua de azahar, y todo se revuelve; se tiene hecha masa como la de los cochetes, y en una cazuela untada con manteca se pone de la masa una hoja delgada y otra de lo batido, que esté ralito, y por arriba se le pondrá un enrejado con la misma, y se van metiendo en el horno ya que esté de buen temple.

149. Oajaqueño.

Se pondrán á remojar chiles anchos bien desvenados para que no piquen en agua caliente con sal; se muelen con jitomates cocidos, clavo, canela, plátanos guineos, y se pone á freir todo esto en manteca; despues se le echa gallina cocida ó carne de puerco ó todo junto, con un pedazo de azúcar, vinagre y sal, quedando colorado, no blanquizco; se le echa ajonjolí tostado, pasas, almendras, piñones, acitron, aceitunas y chiles : si no hay nada de esto, importa poco; si queda agualo, se espesará con un pedacito de pan tostado, y así se sirve.

150. Angel.

Se toman unos cuartos de pollos; si son de gallina, han de estar sancochados; se unta una cazuela con manteca, se rebanan jitomates, cebollas y ajos, y se va poniendo una capa de cada cosa y otra de los pollos, echándole jamon, peregil picado, pasas, almendras, piñones, acitron, pedazos de huevo cocido, ajonjolí tostado, sal necesaria, agua poca como un cuartillo, y se pone esta cazuela en la lumbre con un comal encima con lo mismo, cosa que consuma el caldo: así que ya esté cocida la carne, se le echará un pedazo de azúcar, de modo que quede ni desabrido ni dulce, vinagre, azafran, especias finas y un pedacito de pan remojado, quedando esto sin caldo, pero que no se queme el jitomate, sino solo se consuma el agua; se le echan chiles, aceitunas, alcaparras, alcaparrones y chorizos; se quita de la lumbre y se rocia con vinagre y vino de parras.

151. Panza rellena.

Se cortará una panza en pedacitos y otra quedará entera; la que está en pedazos se echará dentro de la entera con morcilla, pies, lengua, jamon, garbanzos, coliflor, ajos y bastante pimienta; todo esto se revuelve, se amarra y se pone á cocer con agua, ajos y manteca, y se deja toda una noche; despues se rebana, se le echa pimienta, aceite y sus rebanadas de limon.

152. La varita de virtud.

Se muelen jitomates, se ponen á freir con nu puño de canela molida y cocida: se le echa la arne, almendras, pasas y rebanadas de ajo: luego ue esté cocida, se aparta de la lumbre, y se le agrega vino de parras y ajonjolí por encima.

153. Lomos rellenos.

Se toman unos lomos de puerco y unas pulpas de carnero; se pican muy bien estas, se ponen á cocer y se vuelven á picar: así que esten, se prevendrá una cazuela con ajonjolí molido y bastantes chiles anchos; y estando bien ahogados, se echa allí el picadillo, se pone á enfriar y se abren los lomos por la mitad para rellenarlos, cosiéndolos con pita para asarlos entre dos fuegos: luego que esté todo esto, se pondrá una cazuela en la lumbre con el mismo pipian; y estando el lomo bien frito, se partirán en rebanadas y se echarán en el caldillo: estando ya de sazon, se apartan del fuego.

154. Otros mechados.

Se punzan los lomos con cuchillo, y en las cortaduras se meterán clavos, canela, pimienta, ajos y jamon, acabando de tapar las cortaduras con peregil picado: puesto así en una olla, se le

echará jitomate en pedazos, con las mismas especias, una taza de vino, otra de vinagre y otra de agua, su manteca y sal : puesto á cocer, se tapa la olla con un pliego de papel mojado y otra encima con agua : estando bien cocido todo, se sazonarán con especias finas, azafran, chorizos, alcaparras y aceitunas : con este se puede hacer otro de gallina.

155. Estofado flamenco.

Hechas las raciones de carnero, se mechan con dientes de ajo picado, canela, pimienta y clavo : á todo esto molido, se le agrega bastante jitomate rebanado sin pepitas, y puesto en una olla, regulando un tanto de vinagre y otro de agua : se pondrá esto tapado al fuego hasta que se cueza y consuma el caldo.

156. Enyerbado.

Sancochados los pollos ó lomos, se cojerá un tanto do peregil, orégano, yerbabuena y hojas de lechugas; se picarán jitomates, cebollas rebanadas y tornachiles : untada una cazuela con manteca, se irá formando una capa de esto y otra de dichos pollos ó lomos hasta concluir : puesta esta á dos fuegos con mas manteca por encima, se le echará pimienta, clavo, aceite, vinagre y un poco de caldo, teniendo cuidado de apartarlo del fuego luego que este se consuma

157. Gallinas descalabradas

Picadas unas cabezas de ajo, cebollas blancas, con unos pocos de rabos de estas, se ahogan en manteca con un poco de orégano, vinagre y nuez moscada; se tendrá prevenida sangre de puerco fresca y se echará inmediatamente, teniendo cuidado de estarlo moviendo, de modo que no se cuaje: en este intermedio se echarán los cuartos de las gallinas y un poco del caldo en que se han cocido, agregándole clavo, pimienta, canela, ajonjolí, piñones, pasas y almendras, hasta que venga á quedar consumida en la mitad de la substancia del caldo.

158. Gallina viuda.

En una cazuela con manteca bien caliente, se echará queso añejo molido, bizcochos duros, canela, pimienta y clavo: frito esto, se toma la gallina y se rellena, la que cosida con pita se pondrá en una cazuela al horno, teniendo prevenido el caldo en que esta se ha de echar en cuartos, compuesto de vinagre, canela, azúcar, clavo, pimienta, piñones, pasas y almendras, en que debe quedar concluido.

159. Otras en viudo.

Fritos en manteca unos ajos rebanados, cebolla menuda, jitomates osados sin pellejo y picados,

con bastante peregii, se echarán allí unas postas de carnero ó gallina, agregándole despues especias de clavo, pimienta, canela, nuez moscada, ajos, culantro tostado y azúcar, todo esto molido, y vino y alcaparras, que es con lo que forma el caldillo.

160. El barbon.

Se pican jitomates, peregil, ajos y jamon, y ahogado esto en aceite, se le echa la gallina ó carne asada, con un poco de azafran.

161. Torta de gallina.

Se cuecen hígados, chorizos, jamon, mollejas y lomo, trozado todo esto en pedazos menudos; se frien jitomates, ajos, chiles verdes y demas especias, con un poco de azafran: frio todo esto y bien revuelto, se baten huevos, se rebana pan frio muy delgado, se unta una cazuela con manteca, y se van formando una capa de este pan y otra del huevo revuelto con todo lo espresado, y juntamente alcaparras, alcaparrones, aceitunas y almendras: á la última capa de pan, se le echa todo el caldo que ha sobrado, para que esponje esto toda la noche; y al dia siguiente, se pone á que cuaje entre dos fuegos, con un poco de limon y pimienta molida por encima.

162. Coles empinadas.

Se pican unas coles blancas y se ponen á cocer con sal y garbanzos; puesta en la lumbre una cazuela con manteca, se echa esto con jitomate, lomo y costillas de puerco, y si se quiere añadir unos pedazos de carnero, han de estar dorados en manteca por separado: llevará especias de ajenjibre, el vinagre necesario, aceitunas, chiles en escabeche, alcaparras y alcaparrones.

163. Guisado de trapos.

Se ponen á cocer chorizos, espaldilla, lengua y pedazos de lomo de puerco: por separado cebollas cocidas y fritas, camote, coliflor, y pasas en pedazos: en la mitad del caldo en que se coció lo primero se echa todo para que vuelva á hervir con pimienta, clavo, canela y culantro, hasta que consuma dos terceras partes; luego se le aumenta huevos cortados con limon, y vinagre, para que quede al modo de huevos revueltos.

164. Vaca rica.

Ona libra de pulpa de vaca puesta en una cazuela, se le echa sal bastante, y está así cuatro dias; despues de ellos se lava muy bien, se le quitan todos ics huesos y pellejos, y se va mechando con una andana de jamon bien revolcado en

estas especias de clavo, pimienta, canela, tomillo, laurel, mejorama y orégano . ya que este mechada se rocia con vinagre de Castilla y se deja á que seque; se frie en manteca y luego se pone á cocer, echándole dichas especias y yerbas referidas : dos botellas de vinagre y el agua regular para que se cueza, con una cáscara de naranja de china y unas cortezas de zanahoría : despues se va rebanando, y puesto en un platon, se le echa aceite de comer.

165. Chanfaina.

Se muelen chiles anchos remojados, canela, ajos, cominos, pimienta, canela, clavo, un poco de pan remojado, y bastante orégano : puesto á freir esto en manteca con vinagre, no se le echa agua, y se van picando los bofes, hígados, chorizos, longaniza y jamon, para que vaya cociéndose hasta que quede seco : luego se adorna con tornachiles, aceitunas pasas, almendras, y aceite de comer por encima.

166. Gazpacho.

Se hacen rebanadas de pan y se mojan en vinagre , azúcar y limon : se van formando las capas en esto térmuios ; una este pan, y otra de peregil picado idem pan, y otra de jitomate crudo ; idem pan, y otra de alcaparras bien cocidas ; otra idem de pan, y otra de aceitunas y tornachiles ;

otra de pan, y la última de pechuga de gallina, poniendo esto entre dos fuegos hasta tanto que se conozca esté de buen cocimiento.

SOPAS.

1. Sopa dorada.

Se dora el pan rebanado, sin quemarlo, en manteca; se hace almíbar de medio punto, y se le echa azafran, clavo, canela y pimienta: se van poniendo capas de cada cosa, chorizos, longanizas, morcon y gallina, todo frito; vino y ajonjolí tostado, y que dé un hervor para apartarlo.

2. Otra dorada.

Se frien rebanadas de pan frio, que esten delgadas, en manteca hasta que se doren; se frien pedacitos de gallina, carne de puerco, chorizos y jamon; así que está todo dorado, se hace almíbar de medio punto, y se le echa bastante vino y azafran: se pone esta carne y este pan como para capirotada, y se le echa el almíbar que con el vino ha de quedar de medio punto: se pone la cazuela al baho de una olla ó en el rescoldo, y se le echa ajonjolí tostado, canela molida, acitron, pasas, almendras y piñones; en seguida se cuela la leche ya que esté bien cocida, poniéndose esta á enfriar, agregándole marquesote frio de tres ó catro dias, pasas, almendras, piñones y ajonjolí tostado: se cojen diez y ocho huevos, se baten como para freir

con cinco claras ménos, en una cazuela con manteca.

3. Otra dorada.

Se rebana el pan frio que no esté apelmazado, se dora en manteca de modo que no se queme : el caldillo se hace de almíbar de medio punto, en que se echará azafran, clavo, canela, pimienta, y unos granitos de culantro : puesta una sarten con dicho almíbar en la lumbre, se le echa el pan suficiente, agregánd le chorizos, longaniza, morcon, encuentros de gallina, pasas, almendras, piñone . acitron y ajonjolí tostado, todo esto por encima ; y luego que haya dado un hervor, se sirve con una rociada de vino, y su gragea.

4. Capirotada nevada.

Se hacen rebanadas de pan y se frien en manteca hasta que se doren ; se baten las natillas con la leche, y se va poniendo una capa de estas y otra de pan tostado : hecho esto, se hará un caldillo de jitomates molidos, sazonándose con vino y todas especias, ménos cominos : así que esté, se pondrá á freir en manteca y se revolverá todo.

ENSALADAS.

1. Ensalada revuelta.

Se muelen chiles remojados y ajos ; se cuecen alabacitas, coliflor, betabeles, zanahorias y ce-

bolla; se revuelve en el chile molido y se le echa canela, pimienta y unas manzanas en cuartos; pasas, almendras, orégano, aceite y vinagre.

2. Otra de manzanas.

Despues de mondadas las manzanas, se lavan y se dejan en agua toda la noche; al otro dia se echan en chiquihuite á que se escurran; se ponen en una cazuela; se muele piña y naranja, y despues de coladas se le echa aguardiente, azúcar molida y bastante canela, á que quede de gusto: se añaden pasas, almendras y granada, y cuando se sirvan los platos, su canela por encima.

3. Otra de cebollas rellenas.

Despues de cocidas las lechugas, zanahorias y betabeles, se pican y sazonan con aceite y vinagre: se le echa coliflor tambien cocida, aguacate, granada, almendras y pasas; todo esto revuelto. Las cebollas ya cocidas se rellenan de esta ensalada y se ponen en los platones, con nogada por encima bastante aceite, almendras, pasas, y gragea.

Otra de betabeles.

Se ponen á cocer los betabeles y zanahorias, y despues se pican muy menudito: se tienen molidos unos chiles anchos desvenados con ajo, cominos,

pimienta, clavo, canela, sal y orégano; se deja toda la noche y al otro dia se secan sin esprimir; se echa aguacate, cebolla cocida, aceite y vinagre aceitunas, tornachiles, pasas, almendras y ajonjoli tostado.

5 Otra de capas.

Se pican lechugas, betabeles, zanahorias, coliflor; se echan piñones, nuez, alcaparras, aceitunas, chilitos, pedacitos de acitron, aceite y vinagre, unas gotas de limon, azúcar, rebanadas de pan fritas en manteca, con un poquito de aceite y unos pescados blancos limpios y fritos con huevo: se van poniendo las capas de ensalada, luego el pan y despues los pescados, y de este modo se formarán las capas que se quieran.

6. Otra de calabaza.

Mondada y picada esta, se echará en agua hirviendo, y se deja hasta que esté tierna; luego se aparta y se le echa en agua fria, mudándoles cuatro aguas: á continuacion se echa en vinagre, para que al dia siguiente se sazone con sal, aceite, almendras, pasas, piñones, aceitunas, chiles, cebollas, acitron, azúcar, ajonjolí y granada.

7. Otra capuchina.

Picadas unas manzanas, se les esprime zumo de naranja colada, y se les agrega azúcar molida,

aderezándola con piña picada, unos gajos de naranja, dulce, vino y canela.

8. Otra de melones.

A dos melones regulares enjugados y picados, se les echan ocho jitomates, cocidos con sal y deshechos sin hollejo alguno, adornándolo con aguacate picado, sal, vinagre, aceite y orégano; por este mismo estilo se hace la de pepinos.

VARIAS CLASES DE DULCES ESPECIALES.

ANTES.

1. Ante de plátano.

A doce libras de azúcar clarificada y en punto de espejo, se le echa seis reales de plátano guineo limpio y remolido: luego que esté de punto de cajeta, se deshace un poco de panecillo en agua y se tiñe la pasta del color que uno quiera, y se le echa canela, clavo y pimienta; se aparta luego del fuego, se le revuelve ajonjolí y se van formando capas de esto y de mamon mojado en miel.

2. Otro de piña.

Hecha la piña en conserva y partida en pedazos, se deja de punto alto; luego se le echa vino blanco, á que quede de medio punto, y se hacen

capas de esto con canela y otras especias y de mamon, adornando la última con pasas, almendras, acitron, piñones y gragea.

3. Otro de nabos.

Se ponen à cocer estos mondados y rebanados, se le estan mudando aguas hasta que pierdan el sabor : molidos despues, se deshacen en leche cruda, y se ponen á hervir á fuego manso; conforme vaya consumiendo, se le va echando mas leche hasta que despegue, y una mantequilla : sigue hirviendo, y luego que esté de punto de manjar blanco, se aparta y se echa mamon, dándole el tanto del dulce que agrade.

4. Otro de manteca de coco.

Se mondan y rallan estos; se echa en agua caliente, se revuelve bien y se deja al sereno hasta el otro dia, en que se tendrán prevenidas rebanadas delgadas de mamon y una poca de leche cocida con el dulce necesario : se irán rociando los mamones con esta leche, y se formarán las capas, echándole un polvo de azúcar y canela; encima de esta se echará una del coco serenado, y en la última que se forme, se hará de doble grueso á las demas, para que puesto el platon al vaho de una olla de agua hirviendo, y tapado con un comal con fuego, forme costra; y cuando haya consumido

parte de la manteca de la última capa, se aparta del fuego y se adereza con canela, azúcar y pastillas por encima.

5. Otro de pechugas de gallina.

Se cuecen estas y se rellenan con pasas, almendras molidas y piñones : el melado se hará con olores, canela molida, la azúcar necesaria, pasas, almendras, piñones, acitron picado y ajonjolí; luego que esté de medio punto, se frien las pechugas, y se echan en el melado á que acabe de tomar el punto necesario, se aparta del fuego y se sirve.

6. Otro de marquesote.

Se muelen cocos, y se echan en infusion en agua de azahar hasta el dia siguiente en que se hace el almíbar; luego que está de medio punto, se le revuelve el coco, y continúa hasta que quede de punto regular para que se le agregue ajonjolí tostado, piñones y avellanas martajadas, debiendo quedar el punto jugoso : á continuacion se parten los mamones en pedacitos, de modo que quepa el relleno y se irán colocando en un platon ó fuente, cubriéndolo con dicho almíbar espeso, con vino: concluido todo, se adorna con gragea ó pastilla por encima.

7. Otro de manjar real.

A dos libras de almendra bien molida, se le echan seis de azúcar y una pechuga de gallina

mancochada y picada, como para jigote : se echa esto en un cazo, y puesto al fuego, se está desliendo con una cuchara hasta que esté de punto regular para que se le agregue pasas, almendras, piñones, acitron y agua de azahar : se parte luego el marquesote, y se empiezan á formar las capas en una fuente que queden bien cubiertas con dicha pasta, y en la última despues que se haya enfriado, se le pondrán todos los adornos necesarios.

8. Otro de bienmesabe.

Se previenen mantequillas, requesones y natas, gu ai cantidad de cada cosa, é incorporado todo; á proporcion de esto, se hace el almíbar suficiente á que quede de punto alto para que se le revuelva esta masa : por separado se tendrá canela molida, pastilla y agua de azahar; rebanado el marquesote, se irán formando las capas de este modo : encima de dicho marquesote otra de la mantequilla, requeson y natas en el almíbar; encima de esto canela, pastilla, piñones, pasas, almendras, acitron y una rociadita de agua de azahar : para la segunda capa, marquesote, otra de mantequilla embarrada, rociada con almíbar, canela, pastilla, agua de azahar, piñones, pasas, almendras y acitron : sucesivamente se irán formando las demas en el mismo órden que las primeras con todo lo dicho, hasta completar el platon ó fuente, el que se pondrá á la boca de una olla con agua hirviendo

tapándolo con un comal con fuego, dejándolo el tiempo necesario hasta que se conozca haber tomado ya cocimiento, lo que se esperimentará metiendo un popote gordo por varias partes; luego que esté lo de encima dorado, se aparta del fuego y el agua, para que frio se adorne por encima del mejor gusto que se quiera.

9. Otro de bienmesabe

Se toma la porcion de almendra que se quiera, mondada y bien remolida, se echa en el almíbar de punto alto con una poca de agua de azahar, y se pone á cocer á fuego manso hasta que se incorpore y haga mazapan; se aparta y se tendrá prevenida una poca de masa de tamales, la que se embarra muy bien en las ojas, y adentro se echa la de almendra á que formen unos tamales grandes; cerrados estos, se ponen á cocer hasta que queden macizos; despues se sacan, se les quitan las hojas y toda la masa de afuera, sacando únicamente la de almendra que se partirá en rebanadas para que se vayan friendo con huevo en manteca, y se echan en el almíbar que estará de punto, aderezándola al último con vino blanco, fruta seca, dulce, y canela.

BOCADILLOS.

A una libra de este, libra y media de azúcar; hecha almíbar esta y clarificada, se aparta y bate

hasta que haga espuma : batido el requeson aparte, se echa en la miel y se está revolviendo para que no haga tolondron ; se vuelve á poner á la lumbre, y se sigue batiendo hasta que haga bola y tome punto para apartarlo y echarlo en el cajon con su gragea por encima.

11. Otro de piñon.

A cinco libras de azúcar clarificada de punto de espejo, se echa una de piñon molido, media de camote y media de almendra : todo esto revuelto se pone á cocer hasta que hace tez, luego se aparta, se bate y se echa en el cajon, con su gragea por encima.

12. Otro de nuez.

A dos libras de azúcar, una de nuez fresca mondada y molida, y se sigue el mismo método que en las anteriores.

13. Otro de rosa.

Clarificada la miel, se le da el punto á que haga bolita en agua; despues se aparta, y luego que esté bien cortado, se le echa la rosa, sin ponerlo á la lumbre.

CUBILETES.

14. Cubiletes de canela.

A dos libras de azúcar clarificada, una de almendra molida que quede de punto bajo : se cuece

media libra de jamon gordo, se muele, se echa en la pasta : se baten catorce yemas de huevos, se les echa una libra de azúcar bien remolida, un poco de pan abizcochado idem, y onza y media de canela ; revueltos todos estos ingredientes á la pasta, si se advierte que queda muy espesa, se echa otra poca del mismo almíbar y se deja reposar . la masa se hace con una poca de harina, huevos y manteca, todo á proporcion de que despues de bien amasada quede tierna para irse estendiendo y untando con manteca fria; se echa el relleno y se cubre este con una hojita delgada de la misma masa, su ajonjolí por encima, y se mete en el horno que no esté muy caliente.

15. Otro de arroz.

A medio de arroz cernido y molido, se echan cinco claras y diez yemas, tantita sal y cuartilla de manteca : amasado esto muy bien, se estiende, se untan los cubiletes con manteca fria; se echa el relleno de la pasta ó picadillo segun se quiera, se cubre con la misma masa delgada y untados con manteca derretida, y se meten al horno.

16. Otro de mantequilla.

A una libra de harina de flor, se echan dos huevos enteros, tantita agua tibia y sal; se amasa esto bien hasta que quede suave; estendido á pa-

lote, se le van poniendo unas pelotitas de mantequilla fresca bien lavada, se dobla la capa, se echa sobre esta mas mantequilla, se vuelve á doblar la capa, y á cinco ó seis dobleces en los mismos términos, vuelve á palotearse y se estiende para ir cortando los cubiletes y echarles el relleno de carne, cajeta ó pasta; se tapa con su respectiva capa de la masa, se unta con mantequilla y se meten en el horno.

17. Otro de carne.

Se pica un lomo de puerco, y se le echan todas especias; estará prevenido el nistamal lavado y molido, y puesto en una cazuela, se le echa agua de sal y manteca; se hacen unos tamales, se ponen á cocer, despues se muelen con unas yemas de huevo y se va haciendo la masa muy delgada en el mismo metate; de estos se van formando los cubiletes para echarles el relleno, luego se tapan y frien en manteca.

18. Otro de almendra.

Una libra de almendra mondada y molida en poca agua, nueve claras de huevo batidas hasta que esten duras, diez y ocho yemas, un puño de azúcar molida, y untados los moldes con mantequilla, se les despolvorea un poco de bizcocho duro bien remolido para que se peguen; se echa todo lo antes dicho que esté bien incorporado y se

mete á cocer al horno: al siguiente dia se sacan del molde, se pican por todos lados con un alambre gordo y se echan en almíbar aguado á que hierva á fuego manso: aparte se tendrá hervido almíbar espeso para echárselo por encima y clavetearlos bien con piñones.

CONSERVAS.

19. Conserva de granadita de China.

Se mondan estas y echan en agua clara bien caliente, teniéndolas por espacio de nueve dias y mudándoles dicha agua diariamente; se tiene el almíbar clarificado de medio punto, y se echan para que en tres dias consecutivos puestas al fuego penetren bien y queden de punto regular.

20. Otra de cebollas.

Se cuecen estas las mas blancas y mejores que haya con una poca de sal; despues se deshojan y echan en agua tibia, teniendo cuidado de mudársela cuantas veces sea necesario hasta que pierdan enteramente el sabor; se tomará la azúcar necesaria, y clarificada se pone al fuego; ya que está algo subida de punto, se echan las cebollas para que vayan conservando hasta que queden de punto regular. Puede servir de ante, echándola en platos y rociándola con bastante vino blanco, una poca de azúcar, canela y pastilla por encima

21. Otra de zandia.

Se troza esta en rebanadas y se pone al fuego en agua y una poca de sal; luego que esté cocida, se aparta y se le mudan varias aguas hasta que pierda el mal sabor : puesto el almíbar clarificado al fuego, se le echa la zandía para que se vaya conservando, hasta que quede de color de vidrio.

22. Otra de chiles rellenos.

Descoronados estos con suavidad y desvenados se les quita las pepitas, se enjugan y echan en agua de sal, la que se les mudará al dia siguiente con otra que tenga una poca de sal asentada : á la media hora se le muda esta y pasa á la primera agua, teniendo cuidado de variarla las que fueren necesarias hasta que pierda el picante; en seguida se ponen al fuego á que den un hervor, se prueban, y si perciben aun algun sabor de picante, se echan en agua clara hasta que se les quite. Se clarifica el almíbar, y puesto al fuego manso, se echan los chiles para que se vayan conservando : luego que esten bien conservados, se rellenan de pasta de cidra, coco ú otra cualesquiera cosa, para cubrirlos despues con su ajonjolí y agua de azahar por encima.

23. Otra de naranja.

Se toman las naranjas bofas y se mondan á cuchillo ó á rallo; se les da unas cuantas sajelltas y

se echan en agua de sal, mudándosela cada dia: despues de tres dias, se echan en agua sola y se les muda cada dia hasta que no tengan amargo: luego se ponen á cocer con sal, y dado el primer hervor, se les quita aquella agua y se les echa otra simple y tibia para que no se pasmen, y se ponen á hervir; y tantas cuantas veces saliere amarilla el agua en que se cuecen, se les ha de mudar hasta que salga clara, y estando ya bien cocidas se quitan del fuego, y despues enjuagadas en dos agua tibias, se echan en el almíbar de medio punto, y en tres dias con fuego lento se les da el punto: esto se entiende con gajos y todo, y si se quiere hacer sin ellos, se hace mas presto.

24. Otra de pera bergamota.

Se ponen las peras á cocer en una olla con zacate de carbon en el fondo, y encima de ellas cotequesquite en el agua: así que estén bien cocidas se mondan y se pesan, y á cada libra y media, se clarifica el almíbar y se le echa jalea de durazno, la que bastare á que tome cuerpo; y estando de medio punto, se echan las peras y se le da el punto en dos dias.

25. Otra de cidra.

Se cojen las cidras y despues se rallan, apartándole las tripas; se echan en un cotence y se amarra, cosa que quede flojo; se echan en una batea y

se lavan con agua, untándole jabon; se refriega como la ropa hasta que larga el amargo, y despues se enjuaga con muchas aguas hasta que ya no sepa a jabon: se tiene clarificado el almíbar de medio punto, se echa la cidra y se le da el punto que se quiera.

26. Otra de limones.

Se toman los limones grandes y se van picando con un fistol; se echan en agua donde se tienen por nueve dias, mudándosela diariamente; despues se ponen á cocer con sal, que esten blanditos, se van mondando sutilmente, se vuelven á echar en agua hasta que no amarguen, y siempre que en los nueve dias se les muda el agua, se pican de nuevo con el fistol: clarificado el almíbar necesario, conforme la cantidad de limones, se pone de punto de espejuelo y allí se van echando, y á fuego manso van conservándose en tres dias.

27. Otra de durazno.

Se buscan los duraznos mas maduros y colorados por fuera, pero que esten tiesecitos; se hace la cernada de ceniza, que ya asentada se pone á hervir el agua, y se van echando los duraznos poco á poco porque no se machuquen: así que se hayan cocido bien, se van sacando y pelando con los dedos, y echándolos en agua fria: el almíbar de azú-

car muy blancha se clarifica, y se pone de punto de medio espejuelo, y lavado muy bien el durazno en agua fria se echa el almíbar : así que dan dos ó tres hervores, se apartan del fuego hasta otro dia que darán otros dos ó tres hervores, y se apartan : al tercer dia se les acaba de dar el punto de medio es pejuelo.

28. Otra de pepinos.

Se toman los pepinos y se echan en agua de sal á desflemar un dia; al siguiente se mudan dos ó tres aguas á que desflemen bien, y se les van dando unos piquetitos sutiles, y se echan á cocer : luego que esten se sacan y enjugan bien, se echan en el almíbar que ya estará clarificado y de mucho punto, y allí se van conservando hasta darles el que quisieren.

29. Otra de granaditas sin tripas.

Despues de mondadas se destripan por la cabeza, cosa que queden enteras, se echan por tres dias en agua de cal asentada, mudándoles esta cada dia ; despues otros tres en agua clara, y si estos no bastan á que vayan esponjando, pueden tenerse nueve : así que esten, se pasan por agua caliente, y se van echando en el almíbar clarificado de medio punto : se pone al fuego, y luego que hayan hervido un poco se apartan, y al dia siguiente se les da el punto que se quiera.

30. Otra de duraznos enteros.

Despues de mondados los duraznos con una cuchilla de punta, se les saca el hueso por la corona, dejándolo entero, se echan á cocer sin que se deshagan. despues de bien cocidos, se echan á que se escurran en un chiquihuitito, y despues en agua hasta que no les quede ninguna jalea: se tiene ya el almíbar clarificado de medio punto y se ponen á que hiervan un poco, y al otro dia se les da el punto de espejuelo.

31. Otra de melon.

Los melones maduros y buenos para comer, se parten en tajadas, y mondándose y pasándose por el agua caliente, cosa que queden no deshechas, pero cocidas; se echan en el almíbar de medio punto, hierven un poco, y al otro dia se les da el punto que se quiera.

32. Otra de calabaza de Castilla.

Estas se mondan y destripan, y de la carne se hace tiritas, se ponen á cocer con tantita sal; se echan en agua tibia á que se desalen, luego en el almíbar clarificado de medio punto, y despues que hayan hervido, se les echa una poca de jalea de tejocote, manzana, ó durazno, y al otro dia se les da el punto de espejuelo.

33. Otra de guinda.

Se deshuesan, y desde el dia antes se les estan mudando aguas, y cada vez que se les muda, se menean para que larguen la agüita colorada: así que sale algo clara, se ponen en agua á que den un hervor y salga mas agua colorada: se les muda aquella y se echan en el almíbar clarificado, y en dos dias se les da el punto alto.

34. Otra de capulines.

Tambien se deshuesan y se enjuagan, y luego se echan en el almíbar de medio punto, y en dos dias se les da el punto alto.

35. Otra de jitomates.

Se toman los jitomates mas encarnados y se ponen á cocer; se les quita los hollejos, y mudándoles dos ó cuatro aguas frias, se echan en el almíbar de punto alto y se dejan hervir hasta que tomen el punto ménos que de espejuelo.

36. Otra de pera parda.

Se ponen á cocer las peras en agua de tequesquite bien tapada la olla; despues se mondan y se van echando en el almíbar de medio punto clarificado, y en hirviendo un poco, se dejan hasta otro dia que se les da el punto alto, teniendo cuidado

que á la azúcar, tanto como al membrillo, se le eche una poca de jalea en almíbar.

37. Otra de tlalayotes.

Se toman los thalayotes y se ponen á cocer, despues se les sacan los corazones y se les quitan los hollejitos de encima; se van echando en el almíbar clarificado de medio punto; se dejan hervir y se apartan hasta otro dia que se les da el punto alto.

38. Otra de higos.

Se cojen los higos de sazon, cosa que les salga la leche al cortarlos, y estos se ponen á cocer; así que esten muy blandos; se echan en el almíbar de medio punto, y en tres dias que vayan hirviendo á fuego manso se les da el punto alto.

39. Otra de cacalozuchitle.

Esta conserva se hace en todo como la de rosa de San Juan, teniendo cuidado, así en esta como en todas las que se hacen de flores, que cuezan mucho, porque en eso consiste que rechinen al comerlas.

40. Otra de retama.

Se cojen solo las hojitas, quitándoles las semillas de adentro: estas se ponen á cocer en bastante agua, y así que esten bien cocidas, que en

esto consiste que no rechine. se le muda aquella agua, echándole otra caliente: se tiene ya el almíbar clarificado de medio punto, se echa allí á hervir á medio fuego ó fuego manso hasta que estén bien cocidas, y despues se le da el punto de espejuelo, advirtiendo que cuando esté de medio punto, se le echa una poca de jalea para que no se azucare.

41. Otra de rosa de San Juan.

Se toman las hojitas de esta flor, y sin despuntarlas se echan á cocer mucho en bastante agua, haciendo todo lo demás, segun como la de retama.

42. Otra de rosa de Castilla.

Despues de despuntada la rosa, se pone á cocer mucho, y á una libra de esta, cocida, seis onzas de almendra pelada y molida; á libra y media de esta masa una de azúcar, y en estando el almíbar de medio punto, se echa la masa y se deja hervir hasta que tome el punto de espejuelo bajo.

43. Otra de chavacanos.

Se buscan los chavacanos, ni muy verdes ni muy maduros, procurando que sean iguales, porque en no estándolo no salen buenos: se ponen á cocer con agua de lejia de ceniza, y en cuanto se empiecen á desollar se apartan, se deshuesan y se echan en agua tibia de sal, que queden hasta otro

dia que se sacan, y se echan en otras hasta que se desalen : se les quita el agrio : se tiene el almíbar clarificado de medio punto con una poca de jalea de lo que ofreciere el tiempo, como no sea de membrillo, y se echan en ella, se ponen en fuego muy suave, y no se menean con cuchara sino con el mismo cazo : así que han hervido se apartan, y estando frio se vuelven á poner al dia siguiente con la misma diligencia de ponerlos dos veces en el fuego, y se les da el punto de espejuelo.

44. Otra de clavel.

Se deshojan los claveles sin despuntarlos, se ponen á cocer, despues de cocidos se pesan y se les echa la misma almendra y azúcar como á la de rosa en el almíbar de medio punto : en dicho almíbar se ha de haber echado zumo de granada, el que bastará para ponerle colorado, y se le da el punto de espejuelo bajo.

45. Otra de jícama, almendra y camote.

Despues de cocido el camote se muele, como tambien la jícama y almendra, y estando todo molido se revuelven las tres cosas en iguales partes : luego se pesa, y á libra de esta masa se le echa un cuartillo de almíbar de medio punto y se pone á hervir, hasta que tomando punto y echado en un plato haga corteza : luego se echa en las cajas y se asolea

46. Cascos de guayaba.

Se cojen las guayabas y se mondan muy sutilmente; se parten en medias y se les van sacando las tripas, se van echando en agua fria para lavarlas; se ponen á cocer, y despues se echan con tiento en un chiquihuite á escurrir la jalea; se tiene prevenida la jalea de durazno, y esta segun la cantidad de guayabas, se le echa en el almíbar ya clarificado de medio punto; se pone á hervir lentamente, y despues de un poco se aparta y se deja hasta otro dia que se le da el punto poco ménos que de espejuelo.

47. Otros de membrillo.

Se mondan estos y quitan los corazones, haciendo de cada uno seis cuarterones; se ponen á cocer se le mudan varias aguas tibias hasta que se hayan desflemado bien: clarificada la azúcar, estando de medio punto, se echa toda la pedacería, agregándole una poca de jalea de manzana, lo suficiente á darle cuerpo al almíbar; despues que haya dado algunos hervores, se aparta y al dia siguiente se le da el punto que se quiera alto ó bajo.

JALEAS.

48. Jalea de piña.

A un tanto de esta jalea, otro de la de manzana o durazno, y á cada cuartillo una libra de azucar:

puesta al fuego, se espuma muy bien y se le da el punto que á la guayaba; despues se asolea.

Se les sacan á estas las tripas y se cuelan en un ayate ó cedazo, y un tanto de esta jalea y otro de la de manzana, se miden para que á cada cuartillo se le eche una libra de azúcar, poniéndola despues al fuego y espumándola hasta que tome punto que se despegue de la cuchara; luego se echa en la caja y se asolea el tiempo necesario.

50. Otra de granada.

Un tanto de esta y otro de membrillo medido, á cada cuartillo libra y media de azúcar, observándose en lo demas el método de las anteriores.

POSTRES.

51. Postre de manjar real.

Se lava un tanto de arroz, se muele, se cuela con leche y se pone á cocer; se muelen unas pechugas de gallina y se ponen á cocer con sal y una poca de manteca; luego que esten se les echa azúcar, la que sea necesaria para que siga hirviendo, hasta que tome el punto mas alto que para manjar blanco, y se vacia en unas tórteras; estando frio, se parten pedazos, y estos se van friendo con huevo en manteca bien caliente, y se van colocando en

una cazuela para que se le eche alli mismo el almíbar compuesto con almendras, pasas, piñones, acitron, agua de azahar y canela.

52. Otro de barquillos.

Se hace un relleno compuesto de requeson, azúcar molida en polvo, pastilla encarnada, canela, almendras, avellanas tostadas, pasas, acitron y agua de azahar, todo esto bien revuelto y amasado: se toman los barquillos, se rellenan con esta pasta y se van friendo con huevo batido en manteca bien caliente, y se tendrá prevenida una cazuela con su respectivo almíbar para irlos echando, adornándolos de pasas, almendras, piñones, acitron, y ajonjolí dorado.

53. Otro de leche.

A seis reales de leche se le echan treinta y seis yemas de huevos, una libra de almidon muy deshecho y la azúcar necesaria; luego se cuela y se pone á cocer hasta que vaya espesando para echarle una cáscara de limon ó naranja, una raja de canela, clavo y nuez moscada: ántes que se ponga de punto de manjar blanco, se les agrega una mantequilla fresca y sigue hirviendo hasta que quede en el punto regular para echarle por encima un polvo de azúcar y canela.

54. Otro de color de carne.

Un cuartillo de almendra muy limpia, dos idem de piñones pelados, otro de avellanas idem, otro de

nueces chiquitas, otro de idem grandes; todo esto incorporado y bien remolido, se pone á cocer en siete cuartillos de leche cruda y dos libras de azucar, hasta que quede de punto regular: si se advierte que saca el color bajo, se le echará un pedazo de panecillo y canela.

55. Otro de melon.

Se monda este y se troza, se cuece y se deja en infusion toda la noche; el dia siguiente se le mudan dos aguas y con las pepitas se hace una orchata, la que se cuela por un cedazo, se le echan yemas de huevo, azúcar suficiente, canela y clavo, y se bate bien con un molinillo; allí se echan los trozos de melon con un pedazo de mantequilla, se echa en taza ó cazuela y se pone al fuego á que tome el mismo cocimiento que la gericalla.

56. Otro de manjar blanco del cerro de Arequipa.

A dos libras de leche, cuatro de azúcar martajada; colada esta, se le echan seis libras de almidon de flor molido y cernido, una pechuga de gallina tambien molida; puesto esto al fuego, se está moviendo de modo que no se corte, hasta que tome punto que despegue del cazo, luego se le echa un poco de agua de azahar y continúa dando unos cuantos hervores para despues vaciarlo en un platon, y adornarlo luego que esté frio con canela por encima.

57. Otro del Príncipe.

A una libra de almendra ó de coco, seis de azúcar clarificada y colada, se le echan cuarenta y cuatro yemas sin batir, dos reales de natillas; despues de molida la almendra, se echa en el almíbar á que hierva; ya que está de medio punto, se deja enfriar un poco, se echan las yemas y se vuelve á poner á hervir, y á poco se le echan las natillas, y estará hirviendo hasta que se despega del cazo, que es el punto.

POSTRES DE TORTAS.

58. Torta de natas.

Rebanado el mamon y mojado en leche con dulce y canela molida, se pone una capa de este y otra de natillas batidas con azúcar y canela; consecutivamente se van formando las demas en los mismos términos hasta concluir, para que puesto entre dos fuegos tome cocimiento; y luego que esté medio dorado, se deja enfriar y se le echa una capa de huevos labrados, volviéndole á poner al fuego para que acabe de dorar.

59. Otra de almendra.

A una libra de almendra libra y media de azúcar; se amasa bien esta pasta á que quede ralita: en un platon ó cazuela se unta manteca y se pone una capa de mamon mojado en almíbar aguado, y

otra de la dicha pasta; así se van formando las demas capas, de modo que la última sea de pasta: se pone entre dos fuegos suaves á que incorpore, y estando ya de buen cocimiento, se costra con betún ó yemas de huevo.

60. Otra prieta.

A una libra de azúcar clarificada, se le echan diez huevos bien batidos; estando la almíbar hirviendo, se echa esto é inmediatamente se menea sin cesar, agregándole nueces y piñones: untada una cazuela con manteca se vacia todo esto, revolviéndole un poco de ajonjoli, y se pone al fuego por ambas partes hasta que se dore.

61. Otra de requeson.

Se baten muy bien doce claras de huevo hasta que esten levantadas, y se les revuelve las mismas yemas; se hará lo mismo con un requeson de á dos reales, echándole un poco de azúcar molida; dividido este en tres partes, una para teñirla con canela, otra con panecillo y la última que debe quedar en blanco; se van poniendo en una cazuela untada con manteca, cada color de por sí, echándole á la última capa un poco de ajonjolí para ponerla entre dos fuegos lentos, para que partido esto en rebanadas, se echen en el almíbar caliente, adornándolo despues con pasas y piñones por encima.

62. Otra de leche.

A tres cuartillos de leche bien cocida, se echa una libra de almendra molida, libra y media de azúcar y unas yemas de huevo; se pone esto á cocer hasta que se despegue, y se va formando con capas de mamon rociadas con leche, poniéndole luego que esté entre dos fuegos, y queda de gusto.

63. Otra de arroz.

Se deshace el arroz en leche con bastante canela y dulce; se pone á cocer hasta que quede bien espeso, luego se aparta á enfriar: se baten los huevos enteros y se revuelven en dicho arroz á que quede ralito; se le echa mantequilla ó manteca y se vacia en una cazuela untada de lo mismo para ponerla entre dos fuegos, llevando encima su canela. Se pueden hacer buñuelitos de esto.

64. Otra de dulce.

Se forma una masa con una arroba de harina, seis libras de manteca, treinta huevos enteros, dos libras de azúcar y una poca de sal; se revuelve todo esto muy bien, se palotea y se hacen las tiras: se tendrá ya prevenida la pasta, que se hará de cidra o coco ó almendra con el dulce necesario; se forma todo esto en un platon ó tortera, poniéndole sus tiras y ajonjolí por encima, y se mete en el horno.

65. Otra de agraz.

Se desgranan media docena de estos, se ponen á cocer en un cazo de agua hasta que haya dado dos ó tres hervores, y se cierne en un cedazo, de manera que solo los huesos queden arriba; se hará el almíbar con una libra de azúcar de punto subido, y se le echa el agraz para que hierva hasta que espese: si estuviere ralo, se le echa bizcocho molido, bastante canela idem, y algun olor si agrada, apartándole inmediatamente del fuego para hacer la torta sobre dos ó tres hojas para que se meta á cocer en el horno con su azúcar por encima. Se advierte que algunos agraces ó uvas son muy ácidos, y por lo tanto debe proporcionárseles mas el tanto de azúcar que debe llevar.

66. Otra de almendra.

A dos libras de azúcar blanca de medio punto, se echa una almendra bien molida; luego que esté de punto entero, se le echan doce claras de huevo bien batidas hasta que levante, se revuelve todo bien y se aparta: la masa se hará de este modo: á una libra de azúcar, tres tazas de agua tibia, tres de manteca idem, una escudilla de vino, doce huevos bien batidos, una poquita de sal y tantita levadura, deshecha en esta cantidad de agua; se echa la harina á proporcion que no quede la masa dura, ni muy blanda ni aguada, y se amasa

lo mejor que se pueda : luego se untan unas torteteras con manteca y se les va echando la pasta arriba espresada, haciéndole á cada una su enrejado de esta masa para irlas metiendo en el horno, y luego que esten doradas sacarlas.

67. Otra de marquesote.

Se pondrá á cocer una cantidad de leche hasta que consuma, y se deja al sereno hasta otro dia : para hacer la torta se toma leche necesaria, su azúcar correspondiente, un poco de almizele, pastilla olorosa, todo esto se bate con bastantes huevos á que quede bien incorporado : se embarra una cazuela con manteca, y rebanado el marquesote se forma la primera capa en ella, luego otra de la pasta anterior, y encima otra de la nata de la leche serenada; así se van poniendo todas las demas hasta completar la cazuela, que se pondrá entre dos fuegos mansos para que tome cocimiento, teniendo cuidado que no se queme; despues se muele una poca de pastilla y se le despolvorea por encima.

68. Tirillas de durazno.

Se trozan estos en tiras menudas, se ponen á cocer, despues se escurren para que les salga la jalea; se echa esta en el almíbar clarificado y se les da el punto de espejuelo, advirtiendo que así en los anteriores como en estos se les echa bastante

azúcar para guardarlos y preservarse de que no se azucaren, echándoles una poca de la misma jalea que han escurrido.

69. Otras de membrillo.

Se mondan estos y parten en tirillas muy delgadas, se echan en agua de sal de la mar hasta otro dia que se les muda y lavan en otra, poniéndose á cocer hasta que esten blandas: se clarifica el almíbar necesario, echándole una poca de jalea de durazno y las tirillas á que hiervan hasta darle el punto alto de conserva.

70 Torrijas de natas.

A un plato regular de natillas bien deshechas, doce ó mas yemas de huevo bien batidas, un poco de mamon desleido, y la azúcar correspondiente: bien incorporado esto, se echa en una sarten embarrada de manteca, se pone entre dos fuegos lentos, y luego que haya cuajado se enfria y hacen rebanadas que envueltas en huevo batido se irán friendo en manteca para echarlas en el almíbar despues y que tomen el cocimiento necesario, adornándolas con pasas, piñones, gragea y agua de azahar.

71. Otras de pan con vino.

Rebanado el pan de sopa se rocia con el vino; luego que esté oreado se frie con huevo, y despues

se echa en la miel, observando el método anterior.

72. Escafiroleta.

A cuatro libras de azúcar clarificada de medio punto, una de almendra no muy remolida, y cincuenta y dos yemas de huevo: se bate en el fuego hasta que despegue del cazo, que es su verdadero punto.

73. Pasta de requeson.

A seis libras de azúcar clarificada de medio punto, se le echa un coco, una libra de almendra, un requeson de á dos reales, y media libra de camote: todo esto bien deshecho y molido se pone al fuego hasta que despega del cazo: luego se aparta y se acomoda en un platon, poniéndole capas de mamon solo.

74. Leche burri.

Un real de leche, medio cuartillo de bizcocho molido, un real de huevos con clara y yema batidos, su correspondiente azúcar, almendras y piñones, todo incorporado, se echa en una cazuela untada de manteca, y se pone á dos fuegos lentos hasta que cuaje, para que entre luego en el almíbar de punto á que concentre, y se adorne con lo que se quiera.

75. Papin.

En cuatro reales de leche una libra de almendra molida, medio de arroz idem y doce yemas batidas:

bien revuelto esto, se cuela por un cedazo y se pone al fuego hasta que despega; luego se aparta y van formando capas con mamon, llevando la última su canela por encima.

76. El rico.

En cuatro pesos de leche se deshacen doce libras de azúcar, doce onzas de arroz lavado y molido, una pechuga de gallina sanchochada, ó pescado si es vigilia, y diez y seis yemas bien crecidas, todo unido y colado por un cedazo, se pone á la lumbre á que dé unos cuantos hervores; luego se le echa media libra de almendra molida, y continúa en el fuego meneándole sin cesar hasta que tome el punto que despegue del cazo.

77. Arequipa.

Seis reales de leche, nueve libras de azúcar, doce onzas de almidon, una libra de camote, un coco, y media libra de almendra; todo bien remolido y colado, se pone á cocer hasta que tenga el punto correspondiente.

78. Manjar real de carne.

A nueve libras de azúcar clarificada de punto que cuaje en agua, se echan tres libras de almendra molida; despues de haber dado unos hervores se le aumentan seis pechugas de gallina, cocidas sin sal, y muy remolidas, y continúa al fuego hasta

que tome punto, que es cuando despega del cazo; se vacia despues y se clavetea con almendra.

79. Otro id. de viernes.

Tres libras de azúcar clarificada de medio punto, una de almendra no muy remolida, media idem de camote blanco, y media de calabacita de Castilla: incorporado todo esto se le da el punto de cajeta, y se clavetea despues con almendra.

80. Requeson batido.

A un requeson de á dos reales se le echan des cucharadas de miel vírgen : luego que esté bien batido se hierve en almíbar de gusto, despues se aparta y se hace con capas de mamon.

81. Curipa.

A cinco cuartillos de leche, dos libras de azúcar y dos onzas de almidon, deshecho en una taza de esta leche, la que colada se incorpora en la demas, y se pone al fuego sin dejarla de menear hasta que tome cuerpo.

82. Bigotes del rey de Prusia.

Un real de acitron, uno de almendra, doce yemas de huevo cocidas, medio de tuétano de vaca, y un poco de bizcocho : bien remolido é incorporado, se hacen los bigotes, se cubren con huevo batido se

revuelcan despues en pan rallado y se frien en manteca para servirse, con un poco de canela por encima.

83. Papa de obispo.

A un tanto de leche otro de pan molido; revuelto esto, conforme fuere espesando, se va echando mas leche: despues se cuela, se le echan unas yemas, á que quede amarillo, azúcar correspondiente, unas rajas de canela, y puesto al fuego á que tome el cocimiento necesario se sirve con su canela en polvo y pastilla por encima.

84. Pasta de requeson.

A seis libras de azúcar clarificada de medio punto se echa un coco, una libra de almendra, un requeson de á dos reales y media libra de camote: remolido muy bien todo esto, se pone al fuego y está moviéndose con la cuchara hasta que despegue del cazo que es el punto que debe tener; luego se aparta y echa en el platon para ir formando una capa de mamon solo, y otra de esta pasta, y despues se adereza con lo necesario.

85. Molletes de mamey.

A medio libra de almendra tostada y molida, un real de mameyes muy encarnados y molidos, dos cajas de mamon deshecho á mano y azúcar molida competente. De todo esto revuelto, se van for-

mando los molletes que se frien en manteca con huevo, y se van echando en el almíbar de punto con agua de azahar para darles buen gusto, y luego se adornan con sus pasas, almendras, acitron y gragea.

86. Huevos hilados.

Hecha el almíbar de medio punto, se baten yemas de huevo, cosa que quede duro, el que echado en un ayate se irá colando en dicho almíbar caliente hasta que cueza para irlo sacando y poniendo encima de lo que se ha de adornar con él, ó sobre pastel ó ante.

87. Escudilla de ángeles.

Para cada libra de arroz, una de azúcar y otra de almendra; lavado muy bien el arroz con agua tibia, se enjuga en unos manteles y se cierne en un cedazo de harina : se pone á hervir un poco de agua, y se echa la almendra á que remoje para irla mondando y echándola en agua fria; luego se muele y se cuela por una servilleta limpia, apurándola que dé toda la leche que pueda, la que se echa en una olla nueva juntamente con la azúcar, y se pone á entibiar hasta que se derrita: luego se coje la harina del arroz y se deshace muy bien en una poca de esta leche para incorporarla con la demas, y continúa hirviendo á fuego lento hasta que quede espesa y pierda el sabor de la harina, para echarle al último una onza de canela en polvo.

88. Molletes rellenos.

Agujereados los bizcochos, se muele almendra, y puesta á hervir en almíbar, se le echa ajonjolí tostado, piñones y agua de azahar; despues se aparta, y así que está frio se rellenan con esto los bizcochos, se frien con huevo batido y se echan en el almíbar, poniéndole por encima todos sus aderezos.

89. Ensaladilla de sarten.

A una libra de almendra remojada y partida por enmedio, se le echa medio de pasas deshuesadas y pedacitos de acitron; se hace el almíbar con dos libras de azúcar, y luego que esté de medio punto se le echa lo espresado arriba, y continúa hirviendo hasta que quede de punto necesario: esta ensaladilla puede servir para ante.

90. Capirotada capirotera.

A una libra de azúcar, cuatro onzas de almendra martajada, nueve huevos, un real de almizcle, real y medio de marquesote, un poco de ajonjolí y pastilla encarnada por encima.

91. Castaña cubierta.

Se cojen estas frescas, se les quita el pellejo prieto, dejándoles el amarillo; se ponen á cocer y se les quita el segundo; luego se echan en el almí-

ba clarificado hasta que haya concentrado bien para cubrirlas en otro almíbar nuevo.

92. Calabaza cubierta.

Se mondan estas, se hacen trozos y se cuecen; luego se sacan y se van poniendo en una tabla al sol á que escurran bien y queden blancos; despues se echan en la miel hasta que concentren para irlos cubriendo.

93. Suspiros de horno.

A una libra de azúcar molida y cernida, nueve yemas de huevo batidas; bien revuelto esto, se bate de segunda ocasion, se van echando en papel y se meten á darles cocimiento en el horno que esté bien templado.

94. Leche asada.

A un jarro de á cuartilla de leche, se le echa un puño, con las dos manos, de harina, se deshace bien en la leche; se cuela y echan doce yemas de huevo, una raja de canela, su azúcar correspondiente, y se pone al fuego: conforme vaya hirviendo se le va aumentando mas leche y azúcar áproporcion, de modo, que luego que llegue á tomar buen punto, se aparta y echa enplatones: así que está fria se derrite mantequilla, correspondiente al tanto, se muele bizcocho tostado y se le echa por encima á la leche; despues se rocia con otra poca

de mantequilla sola y se tapa con un comal con lumbre sin ponerle fuego abajo, teniendo cuidado que luego que empiece á dorar se le ha de dar por tres ocasiones la misma rociada que se le dió primero, para que forme tres capas de costra.

95. Jiricaya de naranja de China.

Se esprimen estas, se cuela el zumo á que quede líquido, se le echa azúcar y canela al tanto, y á cada taza de este zumo cuatro yemas de huevo bien batido; se echa en una taza grande, se mete esta en un cazo con agua hirviendo á cocer, teniendo cuidado de meterle un popote hasta que salga limpio; despues se le echa un polvo de canela, y así se sirve.

96. Esperiqueta delicada.

A cuatro libras de azúcar de punto que cuaje en el agua, media libra de camote blanco, media id. de almendra y medio coco, todo esto bien remolido; así que esté de punto regular, se le echan dos reales de natillas y se van formando capas de esto y de mamon rebanado en una fuente; despues se adorna con pasas, almendras y piñones.

97. Manzanas mechadas.

Se les saca á estas por arriba una tapaderita y luego el corazon, y se van mechando con clavo y canela; el relleno será de pasta de almendra, azú-

car molida y unas gotas de agua de azahar: se ponen las tapaderas, afirmándolas con unos popotes clavados, y se echan en el almíbar á que conserven á fuego manso, no meneándolas con cuchara, sino con el propio cazo: luego que hayan concentrado bien el almíbar, se les echa vino blanco, agua de azahar y canela.

98. Otras borrachas.

Despues de cocidas las manzanas sin mondarlas, se clavetean con canela, clavo y pimienta, echándolas en el almíbar bien clarificado y con bastante vino: se dejan hervir á fuego manso por dos ó tres dias para que calen bien, cuidándolas que no se deshagan.

99. Buñuelos de manzana.

Pelada la manzana agria, se rebana redonda, se enhuecan de enmedio, se les da un hervor y se frien en manteca, descubriéndoles el hueco de enmedio: se pone el almíbar clarificado con cáscara de naranja y clavos de comer; se echan á dar dos hervores, agregándole canela, vino blanco y gragea por encima.

100. Arequipa de huacamote.

A tres libras de este cocido, molido y cernido, se le echa una libra de almendra, un real de leche y

ocho libras de azúcar, todo molido; se pone despues al fuego y se le da punto de cajeta.

101. Natillas del presidente.

A un real de leche medio de natillas, doce yemas de huevo, un puño de arroz remojado y molido, y dulce necesario; se rebana el marquesote frio y sevan formando capas de este y de lo de arriba espresado, adornando la última capa con todo lo necesario.

102. Pudingo.

A dos reales de leche, cuatro reales de mamon desmigajado, un real de tuétano de vaca, ocho yemas de huevo y veinte y cuatro claras; la azúcar correspondiente, y media onza de canela en polvo: bien incorporado todo esto, se unta el platon ó cazuela con bastante mantequilla, y se echa, para que puesto entre dos fuegos tome el cocimiento necesario, adornándolo despues con pasas, almendras y gragea.

103. Escafiroleta de nuez.

A seis libras de azúcar, una de nuez tostada y molida, y veinte y cuatro yemas de huevo; esto revuelto se pone á hervir y está meneando para que no se queme hasta que tome punto de cajeta.

104. Peras rellenas.

Se mondan estas que sean bergamotas, se les saca el corazon y se ponen á cocer; se echan des-

pues en almíbar clarificado y aguado hasta que concentren bien para rellenarlas con pasta de almendra molida, natillas sin componer, bizcocho de torta molido, azúcar suficiente y canela; estando de medio punto el almíbar para darle buen gusto, se deshace un poco de la misma pasta en ella, y continúa hirviendo hasta que dé tres ó cuatro hervores mas para que quede espesa, é inmediatamente irlas colocando en un platon y echarles su canela por encima.

105. Cocada.

A una libra de azúcar hecha almíbar y clarificada, de punto mas alto que el de panocha, un coco rallado, media libra de almendra pelada y molida, y un real de natillas: se pone al fuego á que dé unos hervores, y se aparta á que enfrie para que se le echen catorce yemas de huevo batidas como para huevos reales: despues se vuelve á poner á que hierva, teniendo cuidado de revolverlo bien y menearlo sin cesar hasta que espese y se vacie en un platon: luego se muele bizcocho duro, se le pone una capa de él encima con pedazos de mantequilla bien repartidos; se cubre con un comal con lumbre dejándolo hasta que dore, y al último se le hacen unas laborcitas con canela en polvo.

106. Cajeta de yemas de huevo.

A libra y media de azùcar clarificada de punto alto, se aparta á enfriar y se le echa veinte yemas

de huevo batidas, y una libra de almendra pelada y molida; bien revuelto todo, se vuelve á poner al fuego, no cesando de menearlo, hasta que esté de punto para echarle medio cuartillo de vino, y media onza de canela en polvo, volviéndola á menear hasta que despegue del cazo, que será cuando se echa en los cascos.

107. Basura.

Se hacen seis libras de azúcar en almíbar clarificado, se echa un coco rallado y media piña; así que esté de medio punto, se le revuelve un real de natillas; sigue dando unos hervores y se agregan diez y ocho yemas de huevo batidas, meneando sin parar esto hasta que tenga buen punto; despues se aparta y se le echa pasas, almendras y piñones enteros, que quede todo incorporado adentro para vaciarlo en el platon, y adornarlo despues por encima con lo que fuere de mejor gusto.

108. Leche de piña.

A tres reales de leche hervida con bastante dulce, ya que está de medio punto, se le echa medio de arroz molido, media piña y ocho yemas de huevo: continúa hirviendo hasta que con el movimiento de la cuchara se advierta que despega del cazo para vaciarla en la fuente y hacerle enrejadas con canela en polvo.

109. Manjar de Venus.

A cuatro reales de leche cuatro libras de azúcar, cuatro idem de avellana y una de almendra que se echan en agua caliente para que ablanden; se pelan ambas cosas, se remuelen bien, despues se deshace en una poca de dicha leche con tantita agua, se le agregan veinte yemas de huevo, y por una servilleta limpia se cuela : el bagazo que queda se vuelve á repasar por el metate para colarlo segunda vez : luego se reune con la demas leche y se pone en un cazo al fuego, y se bate con continuacion hasta que llegue al punto que despegue del cazo para apartarlo; se echa en el platon y se clavetea con pasas y almendras enteras.

110. Espumilla.

Se baten doce yemas de huevo, lo mismo las claras. aparte: se muele media libra de azúcar, y se revuelve con las yemas hasta que espese, despues con las claras; á continuacion, media libra de almidon molido y cernido : luego que se haya batido bien, todo reunido se va echando en cascos de cajeta, de modo que no queden llenos porque esponja, poniéndole en el asiento un papel pegado con atole; despues se meten al horno que esté templado, dándoles el tiempo necesario al cocimiento que deben tener, é inmediatamente se sacan y se

dejan enfriar para vaciarlas de los cascos y echar les azúcar en polvo por encima.

111. Budin.

A un real de leche hervida, se aparta á enfriar y se le deshacen doce yemas de huevo, una torta de pan de virote remojada, dulce al gusto, pasas deshuesadas, almendras, piñones, acitron y canela: se unta una sarten con manteca ó mantequilla y se pone á darle cocimiento entre dos fuegos; despues se saca y se va cortando con moldes ó cuchillo, y se van colocando en un platon para servirlos.

112. Lampreados de leche.

Se cuece una espaldilla de á dos reales, una lengua de toro, y un lomo de puerco asado; se pica todo menudito y se le echa medio y cuartilla de bizcocho, un real de natillas, clavo, pimienta, canela, vino blanco, y huevos suficientes con clara y yemas batidos: se pueden hacer tortas untando un platon con manteca y poniendo una tapa enmedio y la carne al rededor: se le echa su miel por encima y todo lo necesario.

113. Otro de carne.

Se cuece una espaldilla y un lomo ancho, se pica muy menudito, y se le echa un real de bizcocho bien remolido, y sus especias: se baten los huevos suficientes y se revuelve la carne á que queden es

ponjados : se frien larguitos y se echan despues en la miel que debe tener vino, con un poquito de azafran y ajonjolí por encima.

114. Otro de viérnes.

Se cuecen zanahorias y se muelen; á cada seis libras de estas se le echa una de almendra, una de bizcocho molido; se sazona con canela, clavo, pimienta y nuez moscada : se bate el huevo que quede espeso, se frien larguitas, y se echan despues en el almíbar con vino; así que hayan dado un hervor se apartan y cubren con todos sus aderezos.

115. Otro de bizcocho.

Se muelen bizcochos duros y queso añejo; pasas, almendras, ajonjolí tostado, canela, pimienta y azafran : incorporado bien todo esto, se revuelve con huevo batido, de modo que no quede rala la pasta : se forman los bocadillos altos y se frien con mas huevo batido, para echarlos en almíbar con clavo, canela, pimienta, ajonjolí tostado, pasas y almendras.

MASAS PARA PASTELES.

1. Pastel de postre.

A dos libras de harina cuatro huevos enteros, dos onzas de manteca derretida, un pozuelo de levadura, una poca de sal y agua tibia; se amasa

todo esto muy bien y estiende como hojuelas, se le unta con unas plumas manteca derretida, se dobla sin amasar y se vuelve á untar con dicha manteca, haciendo la misma operacion cinco ocasiones : se pone una hoja de esta masa en un piaton, la que se cubre con pasta, cajeta compuesta ó picadillo, poniéndole encima otra capa de dicha masa con trocitos de manteca arriba , para meterlo al horno y darle despues su betun con clara de huevo batida.

2. Otro de maiz.

Molido y cernido el maiz cacahuacentle por un ayate, se vuelve á remoler con un poco de azúcar y se amasa, echándole los huevos enteros necesarios; despues se afloja con una poca de manteca y se tiene prevenido picadillo muy bien sazonado con todas sus especias, jamon, huevos duros, etc.: se unta un sarten con manteca, se ponen los totopostles de masa, despues el picadillo y encima la lapa que debe cubrirlo de la misma masa; se pone á dos fuegos á que cueza por parejo, teniendo cuidado de untarle de cuando en cuando manteca con unas plumas hasta que esté de buen cocimiento ; y se sirve con azucar y gragea por encima.

3. Otro de la querétana.

Se hace un cerco de harina en una mesa, quedando bien cubierto el centro, se baten dos huevos separadas las claras de las yemas, despues se revuelven con dos onzas de azúcar molida, se echan

en el centro de dicha harina con dos onzas de manteca derretida, media taza de levadura aguadita, y se va revolviendo con la harina que sea suficiente á que embeba lo de adentro, sin echarle agua sino un poquito de vino, media naranja esprimida, sal al gusto y tantita agua de azahar; luego que esté la masa de punto, se van haciendo los pastelitos y friendo boca arriba.

De esta manera se hacen las tortas compañeras del manjar blanco : se cuece un chilacallote, despues se limpia sin dejarle pepita alguna, se muele y revuelve, ó con media libra de almendra, ó dos cocos molidos : el almíbar se hará con cuatro á seis libras de azúcar, en que se echan estas pastas, y se hierve, no dejándolo de menear hasta que tenga punto de cajeta : se unta una tortera que haya estado dos dias en agua y dos en el sol con manteca, en la que se estiende una capa de la masa arriba espresada; encima de esta la pasta, y se cubre con unas tirillas como enrejado de dicha masa para meterlos despues en el horno.

4. Otro de tuétano de vaca.

Se echan los tuétanos en agua, de un dia para otro, se enjugan en una servilleta, se revuelven con un mamon, vino, canela, clavo, pimienta, un poco de culantro y ajonjolí tostado y su olor : amasado muy bien esto, se irán formando los pastelitos de las masas arriba espresadas con esta pasta, ponien-

dolos á cocer entre dos fuegos, untándoles huevo y azúcar por encima.

Tambien se pueden rellenar manzanas ó membrillos de dicha pasta, con la diferencia que estos se ponen á cocer en caldo de vino y agua, cubriéndolos al último con azúcar molida.

5. Otro frances.

A una libra de harina se le echa un huevo entero, media mantequilla, tantito vinagre, tequesquite, manteca derretida, sal y media naranja esprimida : amasado muy bien esto á que quede blandito, se bolea con palote y van poniendo trozos de mantequilla en bolitas; despues se le dan cuatro dobleces, y vuelve á estender con el palote, despolvoréandole harina por encima para que no se pegue; esta operacion se hace por cuatro ocasiones, para que á la última, estendida la masa, se corte con el cuchillo al tamaño del platon en que se ha de poner. El relleno se hará con dos cuartillos de tuétano de res, frito y colado, dos de almíbar, pasas, almendras, piñones, avellanas, nueces y cacahuates, todo picado muy menudito; se echa todo esto en el almíbar y se le desmorona el mamon proporcionado á que no quede reseco, y medio de agua de azahar; así que haya concentrado bien y tomado el punto necesario, se echa sobre la capa que se puso en el platon, tapándolo con otra capa de la dicha masa, de la que se cortan cuatro tiras que ponen por toda la orilla del platon; luego se orna

con manteca y mantequilla por encima para meterlo en el horno.

6. Empanaditas de horno.

A doce libras de harina, veinte y cinco yemas de huevo, cuatro de manteca, una taza de aceite y otra de agua, sal competente : el relleno se hace de esta manera : se pica bastante cebolla y jitomate, se frie con todas las especias, una poca de agua para que quede espeso, y bastante aceite; así que se haya concluido todo, se echa el pescado bien cocido y se van haciendo las empanadas bien repulgadas para que no se vacien; ántes de meterlas en el horno, se les unta una poca de manteca revuelta con unas yemas de huevo y ajonjolí.

7. Masa para cubiletes ó empanaditas.

Se amasa una libra de harina con manteca derretida, la que embebiere, cuatro yemas de huevo, un pozuelo de agua rosada, tantita sal, y si se quiere una poca de azúcar cernida; se soba bien hasta que esté suave y se labra lo que se quiera, sea cubiletes ó empanadas, para meterlas en el horno.

MASAS PARA BUÑUELOS.

1. Buñuelos de jeringa.

En medio de leche se deshace poco mas de un cuartillo de almidon. se cuela y pone á cocer con

un poco de anis hasta que despega y hace bola; se aparta y deja enfriar para echarle catorce yemas de huevo, deshaciéndolas muy bien para que no quede tolondron; despues se echa en la jeringa y arrempuja con el palo para que caiga en la manteca caliente, culebreándolo para que forme labores y echarlo luego á que hierva en la miel con su gragea por encima.

2. Otros de leche.

A medio de leche, nueve onzas de almidon, se cuela, se le echa un poco de sal y pone á cocer, estándolo meneando hasta que despega y hace bolas; luego se aparta y deja enfriar para echarle veinte y cinco yemas de huevo batidas; se forman bolitas de esto y van echando en la manteca que no esté muy caliente hasta que revienten, y vaciarlos en la miel á que hiervan.

3. Otros gachupines.

A una taza caldera de manteca derretida, se echan cuatro de agua, tantita sal y anis, y se pone á cocer; al primer hervor que dé, se echa la harina suficiente y está meneando hasta que haga corteza; se aparta, se deja enfriar, se le echan ocho huevos y se deshacen muy bien para vaciarlos en papeles untados en manteca, freirlos y cocerlos en la miel.

4. Otros picaros.

A dos libras de harina floreada, ocho huevos, cuartilla de calabaza cocida y molida; si no fuere tiempo que la haya, suplirá una poca de agua de anis y sal, tantito pulque, levadura y medio de manteca derretida: se revuelve todo muy bien y golpea en una batea ó mesa hasta que haga ampollas, y se echa á sudar en una olla enmantecada, la que se pone al sol hasta que alce bien; luego que haya reposado estará prevenida la manteca caliente en que se han de freir y se van haciendo los buñuelos, mojándose las manos en agua fria, con mucha delicadeza, lo mas delgado que se pueda, para servirse de ellos, rociándolos con miel y su gragea por encima.

5. Otros de rosquete.

En ocho pozuelos de harina bien apretados, se vacian en un cazo y se echan cuatro de agua, uno idem de manteca derretida, sal y un poco de anis; puesto á la lumbre se está meneando á que descubra la suciedad que tenga la harina y demas ingredientes para quitársela: luego que esté bien cocida, se aparta y vacia en una batea, en que se le revuelven diez huevos enteros y se amasa para que incorpore bien: el modo de hacerlos es el siguiente: se ponen dos sartenes con manteca, la una á medio fuego y la otra á fuego entero; se unta la mano con una poca de manteca desleida, se hace una

bolita de la masa y luego un rosquete; se echa esto en la manteca á medio temple para que dé el cocimiento necesario por igual a la masa para que no se queme, teniendo cuidado de voltearlo con unos palitos; despues se pasa á la manteca caliente para que dore; y de este modo se siguen haciendo los demas, para que á la conclusion de ellos pasen al almíbar.

6. Otros hojeados

Para una libra de harina un huevo, medio de aguardiente, tantita levadura, agua de tequesquite blanco y un poco de sal para que quede la masa suave : esta se estira como para hojuelas y se va doblando una sobre otra hasta que quede hecha un bastoncillo largo ; en seguida se corta en trozos pequeños y se estienden á palote, de modo que no queden delgados : luego se toma una taza caldera, y con la orilla de la boca se van cortando los buñuelos, haciendo igual operacion con la orilla del culo de dicha taza en el centro de cada uno de ellos, sacándoles el recorte, y en seguida se van friendo con bastante manteca para echarles al último su respectivo almíbar y gragea por encima.

7. Otros de maiz.

Molido y cernido el maiz cacahuacentle, como para tamales, de deshace en leche, proporcionando el tanto á que quede espeso, y se le echa tantita sal y un dedo de manteca : se pone esto á cocer

hasta que haga una bola dura; despues se aparta y se deja enfriar para echarle los huevos que necesite hasta que quede la masa muy suave, la que se irá labrando del modo que se quiera, haciendo piezas que puedan freirse en manteca templada y hacer uso de ellos con su almíbar por encima.

8. Otros de almendra

A una libra de almendra pelada y molida con tantita agua, se les desmorona otro tanto de mamon, un poco de canela en polvo, y se revuelven huevos crecidos cuantos sean necesarios á los tantos anteriores: puesta una cazuela con manteca á fuego manso, se van echando á freir: á continuacion se hace el almíbar, y luego que esté de punto, se divide en dos tantos: á uno se le echa un poco de agua, vino blanco y canela á que quede aguadito para ir echando los buñuelos: así que hayan penetrado el almíbar, se sacan á escurrir en un platon, y la miel que haya quedado, incorporada á la otra mitad que se apartó, se le vuelve á dar el punto necesario para echársela por encima con su gragea y canela molida

9. Otros griegos

A cuatro reales de leche, se le deshacen cuatro libras de almidon, y colado por una servilleta se le echa una puntita de dulce, un poquito de anís y se pone en un cazo á cocer; conforme vaya cuajando

se le va untando una poca de manteca para que no se pegue; así que se advierta esté cocida, que suene á tamal, se envuelve en una servilleta á que se enfrie, y se le echan á razon de doce huevos quebrados por libra, ó mas, si fuere necesario; cuya esperiencia se hará echando una bolita de ella en la manteca á freir, y si tiene migajon se le aumenta el huevo, pues han de quedar huecos; si no se continúan friendo hasta la conclusion, y puede dárseles el uso que quieran, ó dejarlos secos para tomar chocolate, ó echarles su almíbar y gragea por encima.

10. Otros de tuétanos de vaca.

Se echa en una ollita con agua un real de tuétanos á que se les quite la sangre; al dia siguiente se escurren y ponen en la lumbre á que se derritan como manteca; se miden tres libras de harina, se le echa esta manteca, diez y ocho huevos, cuartilla de manteca, otra de pulque, un pedazo de levadura deshecha en él, un poco de anis, su sal correspondiente y un grano de tequesquite blanco: bien incorporado todo esto, se soba en una batea ó mesa hasta que haga correa y despega bien: en seguida se unta una olla con manteca y se echa allí á reposar para que despues se empiecen á labrar los buñuelos.

MASAS PARA ROSQUETES.

1. Rosquetes de la libertad.

Se baten sesenta yemas de huevos y se les echa catorce onzas de azúcar, otras tantas de manteca,

una taza de agua de azahar, y la harina que pidiere quedando la masa tan blanda que se pegue, y á puro amasar se le dé cuerpo : se labran los rodeos y se les echa su ajonjolí por encima, no dejándolos que se fermenten porque no lo necesitan, sino inmediatamente se meten al horno, el que ha de tener el mismo temple de las puchas.

2. Otros pícaros.

A treinta huevos tres naranjas, dos tazas de manteca derretida, una libra de azúcar, tres tazas de levadura, tantito tequesquite, y se labran como los anteriores.

3. Otros bañados.

A unas yemas de huevo muy batidas se echa tantita agua de tequesquite, manteca derretida y la harina suficiente : despues que se haya amasado todo esto, se hacen y frien en manteca, de ahí pasan al almíbar que esté de mas de medio punto, y se sacan para revolcarlos en canela y azúcar en polvo.

4. Mamones.

Se baten ocho huevos con claras en una olla grande hasta que hagan ojos, se le echan ocho onzas de almidon molido y asoleado, y otras ocho de azúcar molida y cernida; luego que se haya incorporado bien todo, se van untando los moldes con manteca, y se echa este batido en ellos hasta la mitad para que se metan al horno que esté

templado, pues en él suben con el calor y llenan : luego se sacan de los moldes y se tapan con una servilleta á que no les dé el aire para que no se apelmacen.

5. Otros mamones.

Catorce huevos con claras y una libra de azúcar se baten en una olla nueva, despues se le echa una libra de almidon molido y cernido; revuelto que sea, se va echando en cajas de papel, ó moldes con su ajonjolí por encima, y se meten al horno.

6. Masa especial para bizcochos.

Se pone al fuego un puchero nuevo con agua : así que esté hirviendo se aparta y echa una libra de almendra de esperanza y un puño de la amarga, para que afloje la cáscara, se mondan y echan en agua fria á que se limpien, se enjugan con una servilleta hasta que queden secas, y se muelen en un metate limpio, non con agua, sino que se echan seis claras de huevo en un plato y conforme se va moliendo se rocia con dicha clara para que no se aceite; esto ha de ser por tres ó cuatro ocasiones, pues ha de quedar la masa muy suave, y se vacia en una porcelana ú otro traste que sea vidriado : despues se muele en otro metate seco una libra de azúcar dos ó tres veces hasta que quede hecha polvo; esta se une á la almendra en tres particiones : la primera se incorpora bien con una cuchara de palo nueva, despues sigue la segunda y

luego la tercera : á continuacion se parten veinte y cuatro huevos, separando las claras, y las yemas se irán echando poco á poco á la almendra conforme se vaya meneando con la cuchara, para que quede bien unido : despues se llena un pozillo de raspadura de limones reales, y si no fuera su tiempo, de los comunes, y se le echa en los mismos términos anteriores. Se mandan hacer unos cajoncitos de hoja de lata de mas de cuarta de ancho, en cuadro, y cinco dedos de alto : á estos se les pone unos papeles en el fondo y costados untados de mantequilla de vaca para que no se pegue el bizcocho, se echa el batido dejando dos dedos á cada uno sin llenar, porque con el fuego suben, se tapan con papel y meten al horno á fuego templado que es el que necesitan para cocerse : al cabo de una hora, para saber si estan, se le mete un popote y pasan los dedos en él ; estando seco se sacan inmediatamente del fuego : mas si conserva alguna humedad dicho popote, se dejan hasta que la consuman. Luego que hayan salido, se dejan enfriar y sacan de los moldes, enteros, para irlos poniendo en un platon, y este donde no haya humedad.

7. Otros de Maravatio.

Se hace la pella de harina, se baten treinta huevos hasta que endurezcan las claras, y se echan juntamente con veinte onzas de azúcar en polvo, una libra de manteca bien caliente, tres tazas

calderas de levadura, el zumo de media naranja, tantita agua de tequesquite y una poca de sal; despues de bien incorporado todo se soba la masa, labran los bizcochos y se meten al horno.

8. Mostachones.

Clarificadas dos libras de azúcar sin darle punto subido, se baten en un cazo, y echa una libra de bizcocho molido meneándolo bien hasta que incorpore; se vuelve al fuego echándole media libra de almendra molida, meneándolo hasta que dé un hervor; se aparta y sigue batiendo echándole cuatro huevos, bastante canela, clavo, el olor que se quiera, y un pedazo de mantequilla para ponerlo otra vez al fuego hasta que tome punto; luego se quita y deja enfriar, y en un tablero empolvado de harina floreada se vacia todo, que quede estendido, y van haciendo los mostachones del modo que gusten, revolcándolos en harina de azúcar y canela, envolviéndolos en papel.

9. Jornales de dulce.

A tres libras de maiz, media idem de manteca derretida, ocho yemas de huevo, una poca de agua caliente, azúcar al gusto, pasas, almendras, agua de azahar, acitron, y labrados se ponen á cocer.

10. Rosquillas de almendra.

A una libra de almendra esperanza se le agregan dos docenas de la amarga, se muele esta con

claras de huevo, despues se le echa doce onzas d azúcar molida y pasada por tamiz, y cuatro yemas de huevo; se revuelve, y despues que haya oreado un poco, se sacan por una jeringa y van formando las rosquillas, reposan un rato, y se meten al horno.

11. Embebidos.

Se baten diez y seis huevos, aparte las claras y las yemas, despues se revuelven y se les echa tres onzas de azúcar bien remolida, una libra de manteca derretida, tres tazas calderas de levadura, una de agua tibia, y conforme se va revolviendo esto se le va echando la harina á no dar lugar á que se corte, hasta que quede la masa en un medio que ni esté dura ni muy blanda; despues se le agrega media libra de manteca fria, se sigue amasando, se le echa azúcar desquebrajada, se van labrando y poniendo en papeles para meterlos inmediatamente al horno.

12. Otros de mantequilla.

Dos libras de harina, media idem de manteca, media de mantequilla, media de azúcar, ocho yemas de huevo, un pozuelo de agua, y se hacen bajo el método anterior.

13. Otros de pulque.

A libra y media de manteca, media de azúcar remolida, un cuartillo de pulque dulce, y la harina que embebiere todo esto: se amasa y soba bien, y lo demás como los anteriores.

BEBIDAS FRESCAS.

Chicha.

A doce cuartillos de agua, libra y media de azúcar, catorce limones partidos por mitad y esprimidos; con el bagazo se forma una muñequilla en un lienzo y se le echa nuez moscada, canela, clavo y una poca de pimienta; todo machacado se envuelve y echa en la olla, tapándola con una servilleta: se pone al sol y al sereno por ocho dias, ó mas, á que fermente bien, y al tiempo mismo de destaparla se endulza con azúcar y canela en polvo por encima.

Nobleza.

Se pone á hervir en una olla vidriada con cuatro cuartillos de agua, una onza de canela, medio de clavo, cuartilla de pimienta, una nuez moscada y un real de carmin de lámina, todo que esté bien remolido, y tapado con un cotence para que no evapore; luego que haya dado tres ó cuatro hervores se le echan ocho cuartillos de agua, tres libras de azúcar, un cuartillo de chinguirito refino, ó mas, y medio cuartillo de zumo de limon: se rebota muy bien y se deja reposar tapado á que condimente para que se sirva.

Operpope.

A un cuartillo de aguardiente Catalan, se baten ocho yemas de huevo y van echando poco á poco

para que no se cuezan, y sigue batiéndose el aguardiente; despues se le echa el dulce al gusto, un real de canelo en polvo, una poca de agua de azahar, medio de almendras molidas y se le dá reposo. A proporcion de los tantos, se puede hacer la cantidad que se quiera, aumentándolos.

CHOCOLATES.

Chocolate de á tres cortado de 18 y 19.

Tres libras de Maracaibo y cuatro de Guayaquil, libra y media de azúcar en cada libra de cacao : canela onza y media : bizcocho medio, mamon de á medio.

Chocolate de a cuatro.

Seis libras de Guayaquil, y una libra de Maracaibo de Jaman, de azúcar media arroba, canela media onza. Bizcocho de á cinco un real.

Chocolate de á cinco.

Siete libras de Guayaquil, de azúcar catorce libras : á una libra de cacao dos de azúcar cortado de á 18 y 19. Bizcocho de á cinco un real.

Chocolate de á seis.

Siete libras de Guayaquil, y de azúcar quince libras cortado de á 20. Bizcocho un real.

En todas estas moliendas, en cada libra una yema de huevo.

ADICION

EL ARTE NOVISIMO DE COCINA

Conservacion de las legumbres y viandas
Arte de trinchar
Arte de servir las mesas.

CONSERVACION DE LAS LEGUMBRES

Y VIANDAS.

—

Alcachofas.

En lugar de cortar los troncos, se separan con fuerza, se echan despues las alcachofas en agua hirviendo; sácanse medio crudas, se dejan escurrir, se separan las hojas, se quita la pelusa con una cuchara, quítase tambien una parte del fondo que se pone a refrescar, se echan en agua salada, y se las deja dos dias; despues se las unta con aceite y se tapan con papel para que se conserven en un parage fresco.

Tambien se puede cortar las hojas y secarlas en un horno, para guardarlas a un a temperatura media, y al abrigo de la humedad.

Los fondos de las alcachofas, sin hojas, deberán ser lavados, escurridos y secados en el horno; cuando bien secos se pulverizan para sazonar.

Espárragos.

Córtese la parte blanca de los espárragos, se las pone á hervir con sal y manteca, se las refresca, se escurren; en seguida se ponen en una orza con sal, clavos especias, un limon verde cortado en

forma de rebanadas muy delgadas; cúbrese todo con mitad agua y mitad vinagre; por último se tapará todo con aceite ó manteca derretida: tal es el proceder conveniente para conservarlos; para comerlos hai que lavarlos primeramente con agua caliente.

Berengenas.

Se las coge antes de completa madurez, se cortan, se machacan, se les echa caldo encima; despues deberán secarse á la sombra para conservarse en un paraje seco.

Alcaparras en adobo.

Cuando aun tiernas, se las mete en un frasco de vidrio con buen vinagre y sal; despues se ponen á secar en un paraje fresco.

Zanahorias.

Enterrándolas en arena, unas sobre otras, de modo que no se toquen, se pueden conservar en un sótano hasta que vuelva la estacion; pero hay que advertir que deberán ponerse en un plano inclinado, las hojas á la parte esterior, continuando las capas sucesivas de zanahorias hasta que estén todas colocadas; de este modo conservarán toda su frescura, sin miedo que se echen á perder.

Hongos.

Para conservarlos durante seis meses enteros, cuando menos, se cuecen casi completamente en

agua salada; se dejan enfriar para conservarlos en frascos de vidrio, loza ó porcelana, y comerlos á medida que se necesitan.

Perifollo.

Véase mas adelante lo concerniente al *Peregil;* la conservacion es la misma.

Achicoria.

A mediados de setiembre, se monda y se lava la achicoria, se la mete en agua hirviendo, se quita del fuego antes que haya cocido completamente; se la seca, se escurre, para conservarla en orzas en capas sucesivas de achicoria y sal, teniendo cuidado de apretar bien; se deja uno ó dos dias al aire; échase encima manteca derretida y se cubre con papel muy fino.

Coles.

Una vez bien mondadas y limpiadas las coles, se cortan en rebanadas muy gruesas, de un dedo de espesor, para hervirlas despues durante algunos minutos en agua con sal; se las aparta luego del fuego, se escurren y se colocan en zarzos simétricamente dispuestos al abrigo del sol; dos dias despues se las mete en el horno hasta que queden completamente secas; y se guardan en sacos de papel.

Igualmente se puede polvorearlas, cuando aun húmedas, con harina de cebada; en seguida, des-

pues de secarlas en el horno, se las comprime con fuerza, de modo que se pueda cortar un tajo de la masa total cuando se quiera.

Coles encurtidas con vinagre.

Despues de cortadas en rebanadas tan delgadas como posible, se ponen durante algunos minutos en agua hirviendo, para que se sequen; colóquense despues en capas alternativas con pimienta, sal y clavos especias en orzas de barro, las cuales deberán llenarse con vinagre muy fuerte, cuya acidez puede aumentarse con una décima parte de aguardiente ordinario, y cúbrase todo con pergamino ó una vejiga: tal es el modo de adobarlas para conservarlas durante un año entero, y comerlas segun guste, advirtiendo que es un estimulante muy agradable, sobre todo cuando se mezcla con viandas algo secas.

Coliflores.

Se conservan exactamente como las coles; disponiéndolas tambien por rebanadas.

Pepinillos á la Inglesa.

Tómense 500 pepinillos de tamaño reducido y buena configuracion, échense en un jarro lleno de agua y sal gris (una libra de sal por dos azumbres de agua), sáquense dos horas despues y escúrranse. Póngase en una olla de hierro colado dos azumbres de vinagre blanco, media onza de macías

y clavo especias, y una onza de especias en granos, una onza de grano de mostaza, un rábano picante cortado en forma de rebanadas, 6 hojas de laurel, un poco de anis, dos ó tres raices de gengibre en rebanadas, una nuez moscada cortada en pedazos, un puñado de sal, pónganse los pepinillos en un tarro de barro, y despues de hervido el contenido en una olla durante tres cuartos de hora, se echará sobre los pepinillos, se cubrirá bien, y se dejará así durante veinte y cuatro horas. Despues de algun tiempo se saca, y se clarifica el vinagre con el objeto de despojarlo de las especias. Si necesario fuere, para llenar el tarro en que estan los pepinillos, añádase vinagre ordinario al que resulta de la clarificacion, y échese sobre los pepinillos, cubriendo la superficie del tarro con estragon, cebollas pequeñas y pimientas largas.

Pepinillos en adobo en vinagre.

Tómanse pepinillos muy verdes, se les corta liberamente á las estremidades, se les deja en agua fresca durante algunas horas; una vez lavados, secados, escurridos, metidos en tarros de barro, se echa encima vinagre hirviendo; la vasija, despues de enfriada, deberá mantenerse tapada: tres dias despues sáquese el vinagre, hiérvase de nuevo y échese en los pepinillos, operacion que deberá verificarse tercera vez.

En esta última operacion, se echa un puñada de estragon, pimpinela, hinojo marino, algunas

pimientas largas, algunos dientes de ajo, diez ó doce clavos especias, pequeñas cebollas y sal; los tarros se cierran con pergamino mojado.

Habas.

Se cojen tiernas, se las despoja de su tegumento ó envoltorio, y se las guarda en botellas, apretándolas convenientemente y dejando unas dos ó tres pulgadas de intérvalo vacío en cada botella; se cierra bien, y se hierve una hora al bañomaria.

Frutas.

Para conservar las frutas, hay que establecer el frutero en un cuarto poco elevado sobre el friso de la calle, al abrigo de una luz escesiva y sobre todo de la humedad; tambien es conveniente, para absorver la humedad que se exhala de las frutas sin tener que abrir la ventana, encender de cuando en cuando un poco de fuego en una estufa, como tambien visitar á menudo las frutas para quitar todo lo que esté dañado é impedir que no se eche á perder lo demas.

India Sichle (manjar inglés).

Póngase dos azumbres de vinagre blanco en un tarro de barro ó asperon, teniendo cuidado de que el tarro sea bastante grande para contener las demas sustancias que vamos á indicar.

Cuatro onzas de gengibre quebrantado, 4 onzas de ajo, 4 onzas de escaluñas, mondadas, 4 onzas de sal, 2 onzas de azafran de Indias, 1 onza de pimienta negra, 5 onzas de mostaza en polvo, 2 onzas de mostaza en grano y 2 onzas de pimienta de Cayena.

A medida que lo permitirá la estacion, se echará en este vinagre así preparado, todas las frutas y legumbres que se quiera, siendo lo esencial que todo esté seco y mondado con cuidado.

Judías verdes.

Se escoge la especie mas tierna, se monda, se lava en agua hirviendo, se saca y esparce en una tela espuesta á una corriente de aires, para que completamente se sequen, en un granero al abrigo del sol; una vez secas se las pone en sacos de papel cuya abertura debe estar pegada con engrudo. Para comerlas, hay que tenerlas doce horas anteos en agua.

Judías verdes en adobo.

Hay que practicar los mismos procederes que con los pepinillos.

Nota. Tambien se puede emplear en lugar de los pepinillos, reponches blancos ó rojos, las hojas tiernas del maiz, los rudimentos de los renuevos de los melones que se quitan de sobre el tallo, porque serian demasiado numerosos, ciruelas, endrinas, cebollas pequeñas, cerezas, guindas garra-

fales etc., segun el proceder indicado al tratar de los pepinillos.

Melones.

Se escogen tardíos, poco maduros, se limpian con una toalla y se dejan durante veinte y cuatro horas en un parage muy seco; despues se entierran en cenizas finas y muy tamizadas, y luego en un tonél; de este modo pueden conservarse hasta diciembre y aun hasta enero.

Nueces.

Despues de cogidas cuando están próximas de llegar á su madurez completa, se enterrarán en arena en un lugar fresco.

Acedera.

Tómase acedera durante el mes de setiembre, se corta groseramente, y se añade peregil, cebolletas, perifollo, lechugas y acelgas, hay que cocer la pasta, meneándola continuamente para que no se pegue, y añadiendo continuamente acedera á medida que disminuye por el calor, que deberá ser suave y continuo: una vez bien cocida, se sala, y se pone en orzas, cubriéndola, cuando fria, de manteca derretida; para conocer que está como es menester, es necesario que, despues del enfriamiento, no se note agua por encima.

Peregil.

Cógese en setiembre el peregil, se monda, se corta groseramente, se seca á la sombra para

conservarlo en un parage seco; para empleardo se pone en agua tibia.

Tomates.

Cógense los mas maduros; se lavan, se escurren, se cortan en pedazos; despues se reducen al fuego en una carerola estañada; cuando llegan al tercio de su volúmen, se pasan por un tamiz, y el resíduo se vuelve á poner en el fuego; vuélvese de nuevo á reducir este resíduo hasta la mitad; échase en un barreño para que se enfrie, y para conservarlo se guarda en botellas.

Criadillas de tierra.

Despues de haber barnizado con una capa de cera muy fina, un pedazo de papel del tamaño conveniente, encolado ó no, basta envolver con él las criadillas, y conservarlas en vasijas de barro ó loza, que deberán colocarse en un parage fresco; y á este efecto se recomienda un sótano ó el fondo de un pozo.

Vinagre de estragon.

Bien mondado el estragon y puesto al ardor del sol durante algunos dias, se echará en el vinagre que se quiere aromatizar; se deja en infusion durante algunos dias; se trasiega y clarifica; despues se guarda en botellas bien tapadas en un parage fresco.

De las frutas en genera

Consideradas generalmente como sustancia alimenticia, son á veces tan abundantes las frutas, que mucho se ha ingeniado para conservarlas lo mas tiempo posible. Las frutas aciduladas y algo azucaradas se comen á medida que las da la estacion; deberán escogerse perfectamente maduras, y su conservacion depende de la temperatura á que se hallan sometidas; acuosas, aromáticas, y azucaradas, ejercen en la digestion una influencia mas ó menos pronunciada, contra la cual hay que precaverse; acerbas causan accidentes; maduras y comidas con moderacion, son tan sanas como agradables; pero seria absurdo y mal sano hacer de ellas alimento principal.

El lugar destinado á su conservacion debe ser bastante espacioso para poder contener todo lo que en él se quiere amontonar; se tendrá la precaucion de escogerlo opuesto al mediodia, y deberá circular libremente el aire para precaver toda humedad, á cuyo efecto, como tambien para preservarlas de la helada, se puede establecer una estufa en el local, en el cual deberá haber tablas adecuadas, y en número suficiente. Las frutas deberán trallarse á una distancia suficiente para impedir todo contacto, y en este estado podrán conservarse indefinidamente sin mas precaucion que la de visitarlas de cuando en cuando para quitar las que principien á dañarse.

VIANDAS

Durante los calores caniculares se evita la deterioracion y putrefaccion de las viandas, sin mas precaucion que el de depositarlas en suero ó en leche cuajada.

Para desinfectarla, se pone el pedazo en agua hirviendo, despues en un saco lleno de polvo de carbon, y en este estado se hierve en agua mezclada con carbon; en seguida se saca, se lava el pedazo y se cuece.

Tambien se puede poner el pedazo en la olla, hacerla espumar, y cuando hierve, echar un ascua, que se mantendrá unos diez minutos; despues se saca y quedará la carne despojada de todo hedor.

Generalidades sobre la conservacion de las sustancias animales y vegetales.

En un frasco de vidrio muy fuerte, se puede introducir carne cocida, ó legumbres bien aperdigadas, guisantes ó frutas crudas hasta que esté casi llena; se tapa con corcho, se sujeta con alambre, y se tapa con un gluten formado de queso y cal. Envuélvase estos frascos en sacos de tela fuerte, hasta la altura del rodete; caliéntase, y cuando empieza la ebullicion se mantiene en este estado mas ó menos tiempo segun la naturaleza de las sustancias que hay que conservar; al agua que se evapora deberá sustituirse otra cantidad de agua tam-

bien hirviendo; una vez quitados del fuego y enfriados, se conservan los frascos en un parage templado y á la sombra.

Tal es en pocas palabras el método que resulta de los esperimentos reiterados de M. Appert; de este modo, se podrá tener caldos, gelatinas, jaleas, cocidos, salsas varias, etc., despues de preparado cada uno de estos objetos del modo conveniente.

Tambien se puede aplicar este proceder para conservar los solomos de vaca, la carne de cerdo, cabrito, gallinas, perdigones, etc., sin olvidar que todo deberá hallarse dos tercios cocido, y cerrado en botellas de modo que no haya comunicion con el aire esterior.

Nada es mas facil, dice el autor, que la conservacion de nabos, zanahorias, pepinos, cebollas, hongos y otras legumbres; solo se debe advertir que hay que dividirlas y desmenuzarlas, despues de bien mondadas, tanto para que la conservacion sea mas perfecta, cuanto para economía de volúmen.

La carne de vaca y carnero, deberá hervirse hasta los dos tercios, despues de bien dividida. Lo mismo hay que advertir relativamente á las aves, pescados y demas sustancias animales.

Todos estos objetos, despues de una coccion continuada hasta los dos tercios, se hallarán en estado de recibir la aplicacion del baño-maría.

Mediante las salsas que hemos indicado, como tambien de los aderezos conservados, unidas á la

leche, la nata, los entremeses de legumbres y frutas conservadas para las carlotas, y postres, hay esperanza de poder comer bien en todas partes y en todas ocasiones, con sustancias de toda especie, y aun mas frescas á veces que las de costumbre.

De este modo se evitan los inconvenientes que producen en los alimentos, el calor, la humedad, las estaciones lluviosas, el bochorno y la pesadez de la temperatura.

Prueban igualmente estos resultados que el mismo principio, aplicado con los mismos cuidados y precauciones, conserva generalmente todas las sustancias animales, si bien no hay que olvidar que la coccion de cada una de ellas no debe esceder los dos tercios, para que complete la operacion el baño-maría.

Hay varios objetos que pueden soportar una ebullicion mas prolongada al baño-maría; tales son los caldos, jaleas, jamones, jarabes, etc.

Pero hay otros muchos á los cuales perjudicar podria una ebullicion prolongada mas allá de algunos minutos, sin poder en este particular darse nociones positivas, y dejando el éxito de la empresa á la presteza, inteligencia y conocimientos del operador.

El autor habla de los huevos frescos, y asegura que mientras mas fresco está un huevo, mas resiste al calor del baño-maría; en consecuencia, despues de haber dispuesto en un frasco huevos

del dia con raspaduras de pan para llenar los intersticios é impedir que se quebrasen, habiéndolos anteriormente convenientemente cubierto y embarrado, los puso en una caldera de un tamaño suficiente, para someterlos á 160 grados de calor; despues de haberlos sacado del baño-maría y dejádolos enfriar en términos de poder introducir la mano, estrajo los frascos conteniendo los huevos, y seis meses despues los encontró frescos, y deliciosos pasados por agua á 79 grados, como si acabase de ponerlos la gallina.

Lo mismo sucedió con 6 libras de manteca fresca, que, despues de lavada y bien enjugada, fué introducida en botellas, en pedazos bien apretados hasta los dos tercios de la altura de la botella; despues de bien tapadas, fueron sometidas las botellas al baño-maría hasta la ebullicion, y apartadas cuando se halló bastante enfriado el baño-maría para poder ser tocado con la mano; seis meses despues la manteca estaba tan fresca como el primer dia.

INSTRUCCIONES PARA TRINCHAR

Y

ARTE DE SERVIR LAS MESAS.

Una vez terminada la disposicion de los cubiertos, establecido el orden que debe cada uno ocupar en la mesa, mediante inscripciones nominativas depuestas visiblemente en las servilletas, si el número de los convidados es tal que la persona que obsequia no pudiese servirlos á todos con la prontitud deseada entonces, si quiere que no esperimenten atraso, se verá obligado á recurrir á uno de los convidados suplicándole que le ayude con su complacencia y habilidad en las funciones urgentes que cumplir debe. En estas circunstancias se felicita uno de encontrar una persona que reuna conocimientos en el modo de servir, y que, al arte de trinchar un ave ú otra pieza importante, sin perjudicar á la disposicion simétrica de la mesa, reuna la maña de presentar los pedazos de un mado mas ó menos agradable á la visita de los espectadores, cuyo apetito deben servir y calmar.

En el dia, gracias á los progresos de la cuchillería, los cuchillos y tenedores son cómodos y efica-

ces, pero poco vale esta circunstancia si á ella no se agrega una destreza adecuada en el arte de trinchar, y los conocimientos y preceptos necesarios que á este fin conducen. A continuacion procuramos esponer estos conocimientos y preceptos.

De la Vaca.

Puchero.— Despues de haber cogido y separado la parte mas espesa de la vaca que está en la mesa; despues de haberla despojado de todos los alrededores tendinosos y grasientos; cortado en rebanadas mas ó menos espesas, ó largas, en sentido contrario á las fibras musculares; colocándolas en un plato en número suficiente para los que las han de comer, añádase al plato un tenedor, y hágasele circular.

Estofado. — Se sigue el mismo modo, teniendo el cuidado de cortar transversalmente las lonjas de que esté mechado.

Lomo.—Quítase el solomillo tanto interior como esterior, se corta en sentido transversal en capas ó rebanadas mas ó menos espesas, se dividen estas en tantos pedazos cuantos individuos hay en la mesa; se añade un tenedor, y se hace circular el plato. (*Véase* fig. 1.)

El *solomo* y *la lengua*, de cualquier modo que estén cocidos, se cortan tambien en rebanadas mas ó menos espesas y siempre transversalmente, para ofrecerlas del mismo modo. Como la parte del medio se reputa la mejor, siendo en efecto la mas

terna, se ofrece á las personas á que se quiere manifestar deferencia.

Ternera.

Lomo. — Quítese el solomo, despues el riñon, que tambien se cortan por rebanadas; pero como las costillas y porcion de vertebras á que adhieren deben siempre haber sido hendidas transversalmente, fácil será separarlas totalmente para ponerlas, acompañadas de un tenedor con los pedazos de solomo y riñon, y presentar el plato á los convidados que podrán escoger. (*Véase* fig. 2.)

Cabeza.—De cualquier modo que haya sido preparada antes de ponerla en la mesa, las mejores partes, y que por consiguiente deben ser ofrecidas de preferencia, son los ojos y partes vecinas, y las mejillas hasta las orejas; despues se separan los huesos, se descubren los sesos para servirlos con una cuchara ó mejor aun con una llana, en cada uno de los pedazos cortados á medida que habrán sido presentados. (*Véase* fig. 3.)

La *lengua* deberá cortarse como el lomo en rebanadas primeramente, y despues en pedazos mas ó menos espesos y mas ó menos voluminosos.

El *lomo* se sirve en pedazos mas ó menos considerables, cualquiera que sea su forma.

El *pecho*. — Se separan los lados de los tendones, para dividirlos en pedazos de tamaño que se

juzgará conveniente, multiplicándolos segun el número de las personas de la mesa.

Del Carnero.

La *pierna ó cuarto trasero.*— Se ase el mango, se coloca delante de sí, y con la mano derecha armada de un cuchillo largo y muy cortante, se corta perpendicularmente empezando por abajo, formando tantas rebanadas delgadas como podrá permitir su longitud y espesor; despues se quita la porcion muscular del avampié, y se le da vuelta para operar del mismo modo cuando no se quiere dejar mas que los huesos. (*Véase* fig. 5.)

Espalda. — Cortándola en rebanadas mas ó menos gruesas, hay que observar que la carne mas cercana á los huesos, como tambien la que se halla en la hondura formada por la cresta del omoplato, es mas sabrosa, y que por consiguiente conviene ofrecerla á las personas á que se quiere tributar deferencia. (*Véase* fig. 6.)

El *lomo* debe ser cortado y servido como el de ternera.

Cordero. —Si se halla en mitad completa, se corta en dos partes iguales en toda su longitud, y se separan las costillas pasando el cuchillo entre cada una de ellas. En cuanto á las piernas, se cortan en rebanadas mas ó menos espesas, dejándolas cubiertas de sus membranas doradas. (*Véase* fig. 4.)

Del Jabalí y el Cerdo.

La cabeza del jabalí, que generalmente se sirve entera, se divide en sentido transversal, empezando algo encima de los colmillos; se corta despues en rebanadas delgadas en todo el espesor de la cabeza, tanto por alto como por bajo, despues de haber acercado ambas partes que deberán adherir para impedir el contacto del aire y conservarla en toda su frescura.

El *lechoncillo*. — Sepárese la cabeza junto á la espaldas, córtese la piel tostada, tan cerca como se pueda de los huesos, para servirla en porciones mas ó menos anchas. Hay personas que solo apetecen esta parte del lechoncillo porque, en general, sus carnes son desabridas y poco agradables al paladar, si bien este defecto deriva casi siempre del modo de su preparacion.

El *jamon*, grande ó pequeño, se corta tambien en tajadas delgadas, tan largas como es posible, en sentido transversal de su espesor, observando que sea uniformemente grasas y magras.

De la Liebre y el Conejo.

Cuando se hallan enteros estos dos animales, quítese la carne que se halla en los lomos desde las costillas hasta los cuartos traseros; córtense despues transversalmente en porciones mas ó menos gruesas segun su espesor; quítese de un lado de los

huesos del muslo la parte mas espesa; sepárense los huesos de su articulacion, y póngase á un lado la cola y lo que la rodea para presentarlo á una persona por la que se tiene deferencia. (*Véase* la fig. 14 y 15.)

Si no se sirviese mas que la mitad, como siempre hay lomo, opérese del mismo modo.

Del pavo.

Despues de volcado en uno de los lados, húndase con una mano el tenedor de trinchar en el espesor de los músculos situados en torno del ala, con la otra mano apóyese algo fuertemente el cuchillo, introduciendo la hoja, cerca del mango, hasta la articulacion del ave, de modo que prolongando la seccion de un modo continuo, se consiga arrancarla en totalidad al levantarla; métase despues el tenedor en la parte mas espesa del muslo, para llegar, pasando el cuchillo por debajo, hasta la articulacion con la rabadilla; levántesela y acábese de separarla de lo que la retiene en la parte superior; sepárese el muslo despues de ejecutado el mismo proceder en ambos lados; si queda algo, quítese toda la parte blanca que cubre el esternon, que muchas personas descuidan erróneamente; sepárese la rabadilla en dos ó tres partes, y rómpase el caparazon si por conveniente se tiene.

Para conservar la mitad intacta, inclínese el pavo hágase una seccion longitudinal entre ambos mus-

los, partiendo de las costillas y prolongándola hasta la rabadilla; vuélquese la pieza, levántese con el tenedor, apoyando con el cuchillo en medio del lomo, y sepárese la parte inferior. (*Véase* fig. 8.)

Si fuese muy grande el pavo, arránquese como queda dicho el muslo, despues póngase el cuchillo bajo el ala, y continúese cortando rebanadas delgadas, hasta que no quede que cortar; de este modo no resultará el ala cortada como ordinariamente, sino una porcion de rebanadas delicadas procedentes de la parte blanca de la pechuga; este es el modo que aconsejamos cuando el tamaño del ave lo permite.

Si estuviese rellena de criadillas de tierra, deberán recogerse con cuidado, en un plato separado, para ofrecerlas á los aficionados.

Pollo, Polla, Capon.

Para trinchar y servir estas aves se opera del mismo modo y por los mismos procederes que hemos indicado para con el pavo. (*Véase* fig. 7 y 9.)

Del Ganso.

Despues de haber, por dos secciones longitudinales, despojado de los solomos ambos lados del esternon (hueso que se halla en el pecho), sepárense en toda su estension, divídanse despues en dos, cuatro ó seis porciones transversales, arránquense las alas atando por debajo; opérese del mismo modo con los piernas, y sírvaso.

Del Pato.

Cuando se sirve asado, úsese del mismo proceder que el que hemos espuesto al tratar del ganso; de otro modo, sepárense primeramente las alas y piernas, y quítense con primor las tiras para dividirlas longitudinal y transversalmente.

Todas las demas especies de caza volatil se trinchan del modo mencionado. (*Véase* fig. 10.)

De los Pichones.

Córtanse en cuatro partes iguales; se ofrecen las piernas antes y con preferencia á las demas partes. (*Véase* fig. 13.)

De las Perdices.

El proceder de trinchar es el mismo que en los demás volátiles, mas relativamente á las perdices hay que advertir que las alas y partes adyacentes es bocado de preferencia. (*Véase* fig. 12.)

De las Becadas ó Chochas.

Trínchanse del mismo modo y por los mismos procederes que los demas volátiles. (*Véase* fig 11.)

Del Pescado.

Generalmente, para servir un pescado, sea el que fuere, se tiene un cuidado especial en no cortarlo con la hoja de un cuchillo, ú otro instrumento de acero, sino con una cuchara, y aun con preferencia con

una llana de plata, para dividirlo antes de ofrecerlo en la mesa.

Del rodaballo.— Apoyando con fuerza con una cuchara ó llana para llegar hasta la espina, desde la cabeza hasta la cola, tírese una linea recta en toda su longitud, luego varias otras transversales, y sírvase la parte del pescado comprendida entre cada línea; concluido un lado, quítese la espina y opérese del mismo modo con todo lo que se halla en la parte inferior, y que forma parte del lomo; no hay que perder de vista que en el rodaballo, las barbas y contornos se reputan lo mas delicado y se sirven de preferencia. (*Véase* fig. 16.)

La trucha. — Trácese una línea longitudinal desde la cabeza hasta la cola, igualmente otras transversales; sírvase lo que entre cada una de ella se comprende; vuélvase la trucha, una vez concluido un lado para operar del mismo modo en el otro. (*Véase* fig. 19.)

Carpa.— Separada la cabeza para presentarla á los aficionados, quítese la piel que la reviste, para servirla del mismo modo que la trucha. (*Véase* fig. 20.)

Del sollo.—Sepárese la cabeza que se ofrece á los aficionados; fuera de esto se opera del mismo modo que con los demas pescados. (*Véase* fig. 17.)

Del barbo.— Segun su tamaño y longitud, trácense en él lineas en uno y otro sentido, segun el número de personas convidadas. (*Véase* fig. 18.)

Observaciones. — Tal es en pocas palabras, la esposicion del método que hay que seguir para trinchar y servir en la mesa. Solo la costumbre puede comunicar la destreza, facilidad y primor necesarios. Muchos otros pormenores hubiéramos podido añadir, si no nos hubiera impedido el temor de parecer escesivamente minuciosos en un arte tan importante. Las figuras á que aludimos en nuestro testo, ilustrarán este ramo mucho mejor que todo lo que decir pudiéramos; y no hay que arredrarse, pues pocas personas dejan de lograr un éxito mas ó menos favorable, aun en la primera vez.

Lo esencial á la persona que trincha, sin tener que servir, cuidado que atañe al amo de la casa, es hacerlo con un tenedor de tres puntas bastante fuerte para resistir á la fuerte presion que á veces es necesario emplear, como tambien un buen cuchillo, ancho, y sobre todo muy afilado; despues de sacada el ave fuera del plato en que la presentan, para que no haya riesgo de salpicar con la salsa contenida en este, se procede á la operacion con habilidad, prontitud y ligereza, sin alzarse del asiento; por último por poco conocimiento que se tenga de la disposicion de las articulaciones en el pedazo en que se opera, no debe ser dificil arreglar todas las partes separadas con orden en los platos, á medida que sea necesario hacerlos pasar para que cada uno se sirva segun su gusto.

DEL SERVICIO Y LA DECORACION.

Como es de suponer que el comedor ó sala en que se come debe hallarse algo mas adornado que de costumbre, cuando hay que recibir una reunion estraordinaria, aconsejamos que la sala sea bastante espaciosa para que los convidados estén á sus anchuras, como tambien dejar bastante espacio detrás de los convidados para que se pueda pasar con el objeto de cambiar los platos que deben sucederse; y á este efecto se observa hace algun tiempo la comodidad y ventaja que resulta del uso de los aparadores con dobles anaqueles ó prolongaciones de caobas adherentes á la pared, en los cuales se depositan las columnas de platos, el vino, que debe siempre hallarse presto de provision, el pan, las botellas, y todo lo que estorbara en la mesa. Con este suplemento, casi se puede prescindir de los criados, pues con tal que se muestren despues de cada servicio para quitar la bajilla, se puede hablar de lo que se quiera sin temor de ser escuchado.

DEL SERVICIO EN LA MESA.

Por la palabra *servicio*, entendemos únicamente el órden, arreglo y disposicion particular segun los cuales se coloca y se quitan los manjares que deben permanecer en la mesa. Tambien podria comprenderse el modo de recibir las visitas y agasajar á los convidados; pero esto no incumbe á nuestras atribuciones.

Toda comida algo considerable se compon cuando menos de cuatro servicios ó entradas distintos entre sí por los platos que deben servirse.

En el primero. — Antiguamente mas complicado que en el dia, se comprenden todas las sopas y menestras grasas ó magras, como igualmente los platos que se sirven á continuacion, aperitivos y condimentarios, que los Franceses designan bajo el nombre genérico de *hors-d'œuvre.* Tambien se comprenden en este primer servicio los platos grasos y magros que cubren la mesa despues de las sopas y menestras.

En el segundo.— Se comprenden todos los asados, en el cual se hallan las viandas de carnicería, las aves, la caza, el pescado y las ensaladas: orden muy superior al antiguo en que alternaban con estos manjares los intermedios, que se enfriaban antes de ser utilizados.

En el tercero. Se comprenden las pastas calientes y frias, y todos los intermedios que, servidos

hirviendo y humeando, no pueden menos de ser comidos tan calientes como es posible.

En el cuarto, en fin que se componen de los postres, se comprenden los frutos crudos, las compotas y dulces. Como este servicio debe sobre todo lisongear á la vista, no hay que omitir medio alguno que á este fin conduzca, á cuyo efecto es necesario desplegar una gran variedad, buscar la simetría y la armonía de formas y colores, no permitir que cercanos se hallen dos platos de la misma naturaleza, si bien cuando muy abundantes sean las frutas, deberá ser el objeto principal el efecto de las especies y colores. En cuanto á los sorbetes y quesos helados deberán servirse despues de los postres, ocupando entonces el lugar de algunos platos de postres que deberán desaparecer á distancias iguales (véanse, para lo concerniente al servicio las fig. 1, 2, 3, 4, *lám. II*).

Primer servicio. — Dos sopas y sus segundos cubiertos AA, á ambas estremidades del azafate; cuatro platillos frios (*hors-d'œuvre*), BBBB; cuatro calientes, sean los que fuecen CCCC; seis entradas segun se quiera DDDDDD.

Segundo servicio. — Dos ensaladas AA; dos asados de pescados BB; dos aves EE, las aceiteras y salseras FF, deben hallarse á cada estremidad.

Tercer servicio. — Dos pasteles frios á las estremidades AA, seis platos de intermedios BBBBBB, con la aceitera y salsera, CC.

Cuarto servicio. — Postres que consisten en dos

canastillos de frutas de la estacion, ó dos pirámides de pastelería ligera á las estremidades de la mesa AA; seis platos y cuatro compoteras para bizcochos, almendrados, dulces y confites de toda clase, compotas y frutas medio confitadas BBBBBB: almendras, pasas, higos verdes y secos cerca del azafate CC; el queso DD, á la estremidad del mismo que deben guarnecer dos ó tres candelabros cargados de velas de cera, ó alumbrar lámparas coronadas de globos de cristal deslustrado, de modo que su luz no haga daño á los circunstantes.

Vamos á dar la lista de los platos que componer podrán los doce cubiertos, lista imaginada por uno de los mas célebres gastrónomos de la ciudad de Paris.

Primer servicio. — Sopa de arroz á la turca; seis platillos (*hors-d'œuvre*) frios y seis calientes, pasteles de liebre, platos de anchoa y de atun en escabeche. A continuacion, capon relleno de criadillas de tierra. Despues cuatro entradas, solomos de buey, perdigones con criadillas, molleja de ternera, lenguado frito, pastel de codornices caliente.

Entre este servicio y el siguiente, ponche helado.

Segundo servicio.—Tres asados, un faisan, un pastel de Estrasburgo y menas fritas. Cuatro intermedios, cardos en salsa, criadillas calientes, arroz con natas y vainilla, jalea de marrasquino.

Tercer servicio.—Doce ó quince platos de postre.

La mesa de en medio, en forma de herradura es para reuniones numerosas; suponemos en ella

45 personas. En cuanto al arreglo de los platos que deben guarnecer la línea del centro, se debe adoptar la disposicion descrita. (*Véase* Lám. II.)

Por lo espuesto, facil será aumentar el número de los cubiertos y platos que conviene servir en todas las circunstancias.

Todo debe cooperar á satisfacer los sentidos, escitar las sensaciones, despertar el apetito, los deseos de los convidados; y aun cuando la decoracion no tuviese mas objeto que el de dar una idea del primor y esmero del cocinero en sus manipulaciones alimenticias, seria mas que suficiente para que con ahinco recomendasemos que no fuese nunca descuidada.

En general tan largos y diferentes son entre sí los adornos, que muy prolijo seria describirlos; no obstante los mas comunes son : 1° las jaleas blancas y de colores diversos, procedentes de moldes ó sacabocados de varias figuras. Tambien se preparan con canteritos de pan fritos. 2° Con huevos duros cortados de modos diversos ; á veces se emplea la yema separada de la clara, contrastando anchoas, pepinillos, peregil, claras de huevo en ribetes, etc. 3° Por último con todas las legumbres preparadas por la coccion , como zanahorias, remolachas, nabos, cebollas, patatas, mezclándolo todo de modo que resulten una variedad infinita en los adornos, que pueden en sí mismos variar por su forma natural. Se consigue este intento con moldes y sacabocados de toda forma y dimension, lo

que simplifica sobremanera el trabajo que exigiria para conseguir menos primorosamente el mismo resultado un instrumento cortante. 4º Por último, de gran efecto pastas susceptibles de amoldarse, á las que se puede comunicar colores diversos, de modo que resulte efectos tan armónicos y vistosos, que no es posible formarse una idea sin verla; todo depende únicamente de la idea formada, como tambien del tiempo que podrá consagrarse á la operacion.

Mucho mas podriamos decir relativamente á los adornos que pueden emplearse para la decoracion y ordenacion simétrica de todos los alimentos preparados en la cocina: vasta materia resultaria tan solo de los intermedios, no siendo menos fecundos los postres bajo este punto de vista; pero las buenas disposiciones observadas en los cortes agradables dependen del buen gusto del amo de la casa; y sin embargo en cocina, como en tantos ramos, todo lo que se refiere á las formas circulares ovales, mas ó menos estendidas, interpoladas con otras que varien su uniformidad, debe preferirse á todas esas masas aglomeradas que tenderian á no presentar al ojo mas que cuadrados angulosos mas ó menos espesos; y en ambos casos no será dificil distinguir una persona que habrá recibido ó aprendido por sí mismo algunos principios de dibujo, la cual, con pocos medios, conseguirá mucho mas eficaz y rápidamente que otra, á comunicar un aspecto agradable á la cosa mas indiferente.

FIN.

INDICE.

TRATADO I.

QUE COMPRENDE LAS SOPAS DE ESTE LIBRO DE COCINA.

Advertencia de los editores. Pág 5
Modo de hacer los tallarines. 9
Sopa de arroz á la valenciana. 9
Otra de fideos. 10
Otra de fideos para carne ó vigilia. 10
Otra de pan y vino. 10
Otra francesa de pan. 11
Otra de lo mismo para carne ó vigilia. 11
Otra de zanahorias. 12
Otra de lo mismo para vigilia. 12
Otra de chícharos para vigilia. 12
Otra de pan y aceite para vigilia. 13
Otra de frijol y de lo mismo para dicho dia. 13
Otra blanca de lo mismo para lo mismo. 14
Capirotada de menudo. 14
Capirotada francesa. 15
Sopa de apio. 15
Modo de hacer los ravioles. 15

TRATADO II.

ENSALADAS.

Ensalada de col blanca. 17
Otra de coliflór. 17
Otra de higos. 18
Otra de nabos. 18
Otra de nabos y zanahorias. 19
Otra de cogollos de col blanca y dulce. 19
Otra de nabos ó rábanos, pues ambas se hacen de un mismo modo. 20
Otra de betabeles. 20
Otra de calabaza. 20
Otra de coliflor. 21
Otra de betabeles y fruta. 21
Otra de calabacitas tiernas. 21
Otra de moras. 21

Otra de rábanos. 22
Otra de bretones. 22

TRATADO III.

GUISADOS DE CARNE Y AVES, ASADOS Y TORTAS.

Un lechoncito en salchichon ó relleno. 22
Otro salchichon de lomos de puerco. 23
Lechon asado. 23
Asado blanco de carnero ó ternera. 24
Adobo de España que dura tres ó cuatro meses. 24
Piernas de carnero á la venason para camino. 25
Guisado verde de carnero. 25
De vaca ó ternera : venason de rueda. 26
Otra venason de rueda de ternera. 26
Otra de ternera ó venado. 27
Asadura de carnero verde. 28
Asadura de puerco estofada. 28
Chanfaina de María Marcela. 29
Otra de asadura de carnero. 29
Menudo á la española. 29
Cabrito, con nombre de liebre francés. 30
Albóndigon de María Marcela. 30
Otro albóndigon de papel. 31
Albóndigas reales. 31
Otras albóndigas. 32
Otras albóndigas de pechugas de aves. 32
Relleno de Estremadura. 33
Guiso especial de carnero ó ternera. 33
Fricasé de carnero ó carne de puerco. 34
Carnero moro. 34
Chiles rellenos en nogada de nueces. 34
Otros chiles rellenos con especias. 35
Torta de arroz. 35
Otra de sesos para el almuerzo. 36
Otra que llaman media. 37
Huevos revueltos con longanizas. 37
Cuajada de lomo y carne de puerco. 38
Otra de pies de puerco. 38
Otra de damas. 39
Lengua de vaca en adobo á la francesa. 39

Otra lengua de vaca mechada. 39
Otra lengua guisada. 40
Otra lengua de vaca en fiambre. 41
Otra lengua de vaca guisada. 41
Bola de chanfaina á la inglesa. 41
Gudin de carne. 42
Ginobes de carne de puerco. 42
Guiso de culantro de carne de puerco. 43
Alcaparrado. 43
Mostachon de mostaza. 43
Jamon cocido en vino. 44
Otro en lo mismo á la francesa. 44
Puchas de jamon á la española. 44
Fricandó de ternera. 45
El galan de lomo de puerco. 45
Frijoles en portugues. 45
Pollos en fricasé. 46
Aguacates rellenos. 46
Harina de ave ó carne de puerco. 46
Salsa gustosa para el puchero. 47
Estofado de carnero. 47
Angaripola de aves. 47
Manchamanteles de gallina 48
Guisado de pichones ó codornices. 48
Harina guisada de pollos, ó carnero. 48
Cardenal de pollos. 49
Potage que llaman loco. 49
Capones borrachos. 49
Pollos sin huesos. 50
Pollos gachupines. 50
Pollos de nogada de nuez. 51
Envinado de pollo. 51
Pollos en pebre. 51
Otros en peregil. 52
Mole gallego de gallinas ó guajolote. 52
Pollos de pitiflor. 52
Otros mestizos. 53
Otros en pepitoria. 53
Otros en salsa de aceite. 53
Otros en almendrado. 53
Estofado de pollos ó carnero. 54
Gallinas rellenas. 54
Otras de dulce. 55

Almendrado de aves ó carnero. 55
Mole poblano. 55
Pollos rellenos de mole. 56
Pichones ó pollos asados. 57
Escabeche de pollos. 57
Otros en hígados. 58
Otros en blanquillo. 58
Febre. 58
Asado frances de gallina. 58
La genovesa de carnero ó gallina. 59
El discreto. 59
Clemole castellano. 59
Morisqueta de aves, carnero ó lomo de puerco. 60
El cautivo de gallina. 60
Gallina marisca. 60
Alcaparrado de aves. 61
Entomatado de carne de puerco. 61
Salmorejo de gallina. 61
Guineo de pollos. 62
Gallina que llaman blanca. 62
Otra á la Inglesa. 62
Angaripola de pies de puerco. 63
Guisado de mostaza de gallina. 63
Guajolote en pipian verde. 63
Asado de perdices, pichones ó pollos. 64
Pollos tudescos. 64
Mole caraqueño de carnero. 64
Clemole de palacio de carne. 65
Pollos enchilados rellenos. 65
Asado de aves con chilote famoso. 66
Guisado de salsa de tortilla. 66
Otra de yemas de huevos. 66
Enchilado. 67
Guisado de hígados de aves. 67
Otro de pollos. 67
Salmorejo. 68
Aves en frito. 68
Estofado bien hecho. 68
Pollos ó gallinas mechadas. 69
Pepiton en dulce á la española. 69
Guisado de perdices, ó pollos. 70
Pebre gachupin. 70
Japulco como para pipian. 70

Pollos sustanciales. 71
Pollos especiales. 71
Guiso de peregil. 71
Modo de rellenar un guajolote deshuesado. 71
Pollos guisados en ajonjolí. 72
Otros con agralipol. 73
Manchamanteles. 73
Granadino. 74
Prietecito que sirve para salsa á cualquier asado. 74
Pollos en agriodulce. 74
Tamales de dulce. 75
Venason de cualquier carne buena. 75
Un cochinito en salchichon. 76
Pollos sapos. 76
Hígado de puerco hinchado. 77
Conejos asados. 77
Albóndigas estofadas. 77
Jamon asado. 78
Pebre blanco. 78
Otros tamales. 79
Mas tamales. 79
Conejos. 80

TRATADO IV.

GUISADOS DE PESCADOS Y VIGILIA.

Bacalao blanco. 80
Ajo de bacalao. 81
Bobo en empanada. 81
Guisado de bobos. 82
Otros asados. 82
Otros que tambien son asados. 83
Otro de cubierto. 83
Bobo ó róbalo en caldo. 84
Guisados de bobos ú otros pescados. 84
Bobos embarrados. 84
Jigote de pargo. 85
Bobo en nogada de mostaza. 85
Torta de camarones 85

Coles borrachas. 86
Guisado de papas para vigilia. 86
Torta que llaman de nada, ó de adobo. 87
Escabeche de bobo ó pescado de Veracruz. 87
Torta de berengenas y chícharos. 88
Torta de garbanzos remojados. 88
Otra de papas. 88
Otra de chícharos. 88
Otra de huevos de pescado de varios guisos. 89
Otra de ostiones. 89
Pescado guisado. 89
Otra de bacalao. 90
Fricasé de pescado. 90
Pebre prieto de bobo ú otro pescado. 90
Otro modo de guisar ambos pescados. 91
Escabeche de pescado á la española. 91
Otro modo de escabeche ú otro pescado. 92
Pastel de garbanzos para vigilia. 92
Otro pastel de pescado á la francesa. 93
Pastel de pampano. 93
Gazpacho. 94
Bobos sudados. 95
Huevos en peregil. 95
Pámpano asado. 95
Pescado blanco fresco ú otro. 96
Espinacas. 96
Allocotes portugueses. 96

TRATADO V.

MASA PARA PASTELES, BIZCOCHOS, BUÑUELOS Y TORTAS.

Pastel de leche. 97
Otro de pan frio. 98
Otro de maiz relleno de carne, leche y frijol. 98
Masa ó relleno para hacer un pastel de gusto que llaman de rejilla. 100
Pastel de harina. 101

Otro hojaldrado de mantequilla. 102
Otro pastel de leche y huevos hilados. 102
Masa de pastel de cacaguacentle. 102
Otro de frijoles. 103
Pastel de masa fina de harina. 103
Pastel de moda. 103
Otro de la paloma volando. 104
Pastel de quilites. 104
Otro pastel hojaldrado de harina. 105
Masas para pastel, bizcochos ó postre de dulce. 106
Gallinas asadas en papel. 106
Bizcotelas ó mamones. 106
Otros mamones. 107
Otros mamones. 107
Suspiros de yemas de huevos. 108
Masa para cubiletes. 108
Empanaditas de Gerónima la Florida. 109
Masa de empanada de aceite bobo ú otro pescado. 109
Masa para gaznates, ú hojuelas. 111
Masa para hojuelas ó empanadas fritas. 111
Masa para gaznates. 111
Puches de Guamantla. 112
Bizcochos de huevo. 113
Otros bizcochos de huevo. 113
Otros rosquetes que llaman pasados por agua. 113
Otros rosquetes de huevo. 114
Bizcochos de regalo. 115
Otros bizcochos de regalo. 115
Bizcochos duros. 115
Bizcochos de cacaguacentle. 116
Rodeo colorado. 116
Rodeo blanco. 116
Bolas de huevo á modo de molletes. 117
Otro rodeo mas fino. 117
Molletes de leche. 118
Tortillas de ladrillo. 118
Pan de la vida. 118
Hojaldres 119
Otro pan de la vida. 119
Costras y bizcochos. 120
Bollos para tomar chocolate. 120
Masa de rodeo que sirve aun para pastel. 120
Bolillos. 121

Quesadillas de regalo. 121
Buñuelos hervidos. 121
Buñuelos de queso por encima. 122
Buñuelos de almidon. 122
Buñuelos tendidos. 123
Otros buñuelos tendidos. 123
Otros buñuelos tendidos. 124
Otros buñuelos tendidos. 124
Buñuelos de queso fresco que se hacen con moldes ó bartolitos, que es un vaso ó pozillo. 124
Buñuelos de camote. 125
Buñuelos de pasas. 125
Buñuelos de atole cacaguacentle. 125
Buñuelos de queso fresco. 126
Tortillas de maiz. 126
Torta de leche. 127
Otra de manzanas y garbanzos. 127
Otra de piña. 128
Otra de arroz con leche. 128
Torta de mantequilla. 129
Torta de nueces. 130
Torta de leche. 130
Torta de natillas. 130
Torta de leche y carne para el almuerzo. 131
Otra del cielo. 131
Otra de damas. 132
Otra de requeson en almíbar. 132
Otra de almendras. 132
Otra de piña y huevos. 133
Otra de leche y yemas de huevos. 133
Otra de arroz. 134
Otra del cielo. 134
Otra clase de torta del cielo. 134
Otra de requeson. 135
Torta de piñon. 135
Otra de gudí ó torrijas. 135
Otra de leche y mamon. 136
Otra de natas de leche. 136
Otra de requeson y huevos. 137
Otra de almendras y agua de azahar. 137
Otra llamada monjibelo. 137
Otra de camote. 138
Tortilla de huevos. 138

Chongos poblados de mantequilla. 138
Otros corrientes de mantequilla. 139
Buñuelos de viento. 139
Otros de viento, de requeson. 140
Torta del cielo con huevos. 140
Otra de almendras. 141
Hojuelas ó paletinas. 141
Papilla de harina. 141
Sopa dorada. 142
Otra sopa dorada. 142
Buñuelos de leche. 143
Otros buñuelos. 143
Otros de viento. 143
Modo de hacer los mostachones. 144
Otros mostachones. 144
Masa de pastelitos. 145
Mamones de almendras. 145
Merengues. 146
Torta de natas. 146
Otra de natas mejor. 147
Torta que acompaña al manjar blanco en funciones. 147
Postre de arroz molido. 148

TRATADO VI.

ANTES, GUISADOS Y POSTRES DISTINTOS.

Ante de natillas y yemas de huevos. 149
Ante de frijol blanco. 150
Ante de leche y canela. 150
Ante de mantequilla hilada. 150
Ante de leche. 151
Ante de leche y pechugas de gallina. 151
Ante de almendras. 152
Ante de huevos y almendra. 152
Ante de mamey. 153
Otro ante de mamey. 153
Otro de mamey con tantos. 154
Ante de huevos moles. 154
Otro ante de huevos moles. 154
Ante de betabeles. 155
Ante de pepitas de calabaza. 155

Ante de huevos moles. 156
Ante de jícama y zanahoria. 156
Ante de almendras y cacaguates. 156
Ante de ropa de damas. 157
Ante de requeson. 157
Ante de nueces. 157
Ante de manzanas. 158
Ante de duraznos. 159
Ante de naranjas. 159
Ante de albérchigo ó albaricoque. 159
Ante frances. 160
Ante de camote y piña. 160
Ante de pasas. 161
Guisado de leche quemada. 161
Leche francesa. 161
Otra leche francesa. 162
Manjar real de leche. 162
Postre de leche. 163
Frijoles blancos en leche. 163
Gudí de arroz en leche. 163
Guisado de leche y calabacita de Castilla. 164
Papilla de la reina. 164
Sol dorado de leche. 165
Yemas en leche. 165
Encarbonadas de leche. 165
Arroz de leche. 166
Otro gudí. 166
Jigote nevado de leche. 167
Jigote real de mantequilla. 168
Otro manjar real de pechugas de gallina. 168
Otro manjar real con miel vírgen y bizcochos. 168
Manjar papin. 169
Verdadero manjar blanco. 169
Jiricaya. 170
Leche inglesa muy gustosa. 170
Arroz en leche almendrado. 171
Requeson batido. 172
Manjar blanco sin carne ni pescado. 172
Leche batida. 172
Leche de almendras y huevos. 173
Leche de crema. 173
Gudí de arroz corriente. 173
Lampreado. 174

Otro lampreado. 174
Otro lampreado superior. 174
Postre de lomo de puerco salado. 175
Bienmesabe. 175
Otro bienmesabe. 176
Postres de jícama y zanahorias. 176
Punche que se toma caliente. 176
Torrijas de almidon. 176
Otras torrijas de frijol. 177
Postre de calabaza. 177
Postre de chicharrones. 178
Torrijas reales. 178
Postre de molletes rellenos. 179
Tamales de leche. 179
Postre de nueces rellenas. 180
Frailes y monjas. 180
Escapiroletas para postre. 180
Albóndigas reales. 181
Muéganos americanos. 181
Miga obispal. 182
Arequipa. 183
Torta de varias frutas. 183
Bocado real. 183
Ante de manzanas. 184
Ante de mamey. 184
Jigote de natas de leche. 185
Lampreado. 185
Manjar blanco. 185
Ante de leche y huevos. 186
Postre de pan de loó. 186
Huevos moles. 187
Tortillitas de huevo. 187
Postre de huevos. 187
Tortas de almendras y pechugas. 188
Otras torrijas reales. 188
Ante de mantequilla. 188
Arequipa de almendras. 189
Otra torta de jiricaya. 189
Otros huevos reales. 190
Arequipa de habas. 190
Natas sueltas de leche. 190
Natas reales. 190
Veliu inglés 190

Ante de leche nevada. 191
Leche imperial. 192
Otro lampreado. 192
Manjar real del Perú. 192
Leche quemada con huevos. 192
Manjar blanco portugues. 193
Bienmesabe. 193
Cafiroletas. 194
Caspiroleta. 194
Caspirolonga. 195
Dátiles. 195
Pudin. 195
Postres de natas y almendras. 196
Salvias de Portugal. 196

TRATADO VII.

DE DISTINTAS CAJETAS, CONSERVAS Y OTROS DULCES FINOS.

Cajetas de arequipar y piña. 197
Otras de arequipar de olor. 197
Otras de limon real. 197
Otras de cidra. 198
Otras de jícama y coco. 198
Otras de haba. 198
Otras de limoncillos. 199
Otras de jalea de tejocote. 199
Otras de jalea de tejocote que se hace mas pronto. 200
Otras cajetas de alfajor con miel vírgen. 200
Otras de pan de loó. 201
Otras de huevos. 201
Otras de camote y piña. 201
Otras de mermelada. 202
Mas otras de mermelada. 202
Otras de duraznos. 202
Otras de jalea de membrillo. 203
Otras de manzanas. 203
Otras de mermelada de cambray. 203
Otras de uvate. 204
Otras de arequipa. 204

Turron de claras de huevos. 204
Mas otro turron. 205
Otro turron. 205
Turron de Alicante. 206
Turron de almendra. 206
Bocadillos de leche. 206
Bocadillos pepita. 207
Modo de hacer jamoncillo. 207
Pasta de pepita de calabaza, para de ella hacer frutas, y dar color al jamoncillo que se hace de esta pasta. 208
Modo de hacer alfeñique. 208
Manzanas mechadas. 209
Peras bergamotas particulares. 209
Conserva de azahar ó limon. 2 0
Otra de berengenas. 210
Modo de hacer la calabaza melon. 211
Conserva llamada del granizo que se hace de cidra, ó de nabo ó de jímaca, que es la que mas pronto se hace. 211
Peras bergamotas rellenas de natillas. 212
Bocadillos de coco. 213
Pasta de clavel. 213
Conserva de uvas. 213
Otra de zapote blanco. 213
Cajetas de revoltijo. 214
Cajetas de natas de leche. 214
Cajetas de melon. 214
Jalea de Valladolid. 215
Turron de Oajaca. 215
Panales. 215
Bocadillos de leche. 216
Huevecitos de faltriquera 216
Huevos mejidos. 217
Higos cubiertos. 217
Leche cuajada. 217
Castañas fingidas. 218
Dulce de perones tapados. 218
Espejuelo de membrillo. 219
Otras cajetas de espejuelos. 219
Pera que dura un año. 220
Turron de almendra. 220

Pasta de almendras para hacer figuritas para los refrescos. 221

TRATADO VIII.

REFRESCOS, HELADOS Y JALETINAS DE SUSTANCIA.

Cañutos nevados de leche. 222
Leche nevada. 222
Garay á la francesa. 223
Jaletina sustancia. 223
Otros cañutos nevados. 224
Miel rosada para refrescar. 224
Pastillas de limon para refrescar. 225
Tintura ó jarabe de clavel. 225
Jarabe de orchata. 226
Otro de limon. 226

SUPLEMENTO.

Guiso de aves. 227
Otro de jitomates. 227
Otros. 227
Carnero verde. 228
Otro. 228
Pepitoria. 228
Pebre blanco para frito. 228
Otro. 229
Manchamanteles. 229
Quelomégalo. 229
Guiso de asaderas. 229
Ligote. 229
Sesos. 230
Otros. 230
Criadillas de carnero. 230
Salsa turquesca. 230
Viudo. 230
Turco de pan. 231
Otro turco. 231
Otro de cacaguacentle. 231
Caldos de ángeles. 232

Botoalante. 232
El monacillo. 232
Guisado dulce de aves. 232
Pípilas. 233
Para aves. 233
Adobo para lomos. 233
Albóndigas. 233
Salsa de estofado. 233
Chorizones ó salchichon. 234
Envinado de piña. 234
Guiso de piés de puerco. 234
Olla buena. 234
Asado frances. 235
Estofado español. 235
Estofado italiano. 235
Estofado frances. 236
Estofado de vaca. 236
Asado á dos fuegos. 236
Asado en adobo. 236
Asado en horno. 237
Guajolotes asados. 237
Cabrito en leche asado. 237
Jamones, ó guajolotes. 238
Jamon, piernas de carnero, ó guajolote adobabo con fiambre. 238
Conejos varios. 238
Salsa. 239
Relleno para costillas. 239
Costillas. 239
Otras costillas. 240
Otras costillas reales. 240
Otras costillas empapeladas. 240
Guiso de piernas de milanes. 240
Bizcotela ó bollos. 241
Bollos rellenos. 241
Mechado para aves. 242
Calabacitas y cebollas rellenas. 242
Otras rellenas. 242
Berengenas rellenas. 242
Lechugas rellenas. 243
Calabacitas. 243
Calabacitas con carne de puerco ó adobo. 243
Calabacitas en salsa de jitomates. 243

Sustancia para sopa de carne. 243
Torta cuajada. 244
Otra torta cuajada. 244
Torta de carnero. 245
Otra torta. 245
Otra de arroz. 245
Otra de arroz. 246
Otra francesa. 246
Albóndigas italianas. 246
Albóndigas castellanas. 247
Otras de ternera. 247
Otras de la Puebla. 247
Otras albóndigas. 248
Ternera en adobo. 248
Ternera en tasajo. 249
Otra estofada. 249
Otra ternera. 249
Salpicon de vaca. 250
Cochinito en adobo. 250
Adobo fino. 250
Cochino. 250
Morcillas blancas de ternera. 251
Pipian. 251
Tajadas fritas. 251
Chilaquiles. 252
Fiambre de casa. 252
Torta cuajada de almuerzo. 252
Menudo de ternera ó de carnero. 253
Asadura de cerdo. 253
Asadura de carnero. 253
Asadura fina. 254
Salsa de tomillo. 253
Salsa de higadillas. 254
Otra de lo mismo. 254
Otra dorada. 254
Salsa cruda verde. 254
Salsa de jitomates. 255
Salsa de mostaza. 255
Salsa de higadillas. 255
Salsa fina de peregil. 255
Otra de peregil. 255
Salsa de alcaparrones. 256
Salsa de nabos. 256

Salsa agridulce. 256
Salsa de chirivías. 256
Otras salsas de leche. 257
Otra salsa de yemas. 257
Otra salsa de jitomates. 257
Otra salsa de calabacitas. 258
Otra salsa de chícharos. 258
Otra salsa de cardo. 258
Otra salsa de coliflor. 258
Fideos de carne. 258
Fricasé frances. 259
Otro fricasé italiano. 259
Guiso de cabeza. 259
Otro género de cabeza. 260
Guisado de ternera. 260
Otro de pichones ó gallinas. 261
Otro para pípilas. 261
Otro para gallinas. 261
Otro guisado. 262
Otro de espinacas. 262
Otro llamado el Zaramullo. 263
Pierna estofada. 263
Otra mechada. 263
Salsa de pierna. 264
Escabeche de lomos. 264
Nogada. 264
Salchichones. 265
Escondido. 265
Pollas borrachas. 265
Quítate el sombrero. 265
Biñasol. 266
Cabritos rellenos. 266
Alcachofas. 266
Otras alcachofas. 267
Pechos rellenos. 267
Jamon costrado. 267
Otro jamon en vino. 268
Tortolado. 268
Soletas de pulpas de carnero. 269
Cochetes. 269
Torta real. 270
Oajaqueño. 270
Angel. 271

Panza rellena. 271
La varita de virtud. 272
Lomos rellenos. 272
Otros mechados. 272
Estofado flamenco. 273
Enyerbado. 273
Gallinas descalabradas. 274
Gallina viuda. 274
Otras en viudo. 274
El barbon. 275
Torta de gallina. 275
Coles empinadas. 276
Guisado de trapos. 276
Vaca rica. 276
Chanfaina. 277
Gaspacho. 277

SOPAS.

Sopa dorada. 278
Otra dorada. 278
Otra dorada. 279
Capirotada nevada. 279

ENSALADAS.

Ensalada revuelta. 279
Otra de manzanas. 280
Otra de cebollas rellenas. 280
Otra de betabeles. 280
Otra de capas. 281
Otra de calabaza. 281
Otra capuchina. 281
Otra de melones. 282

VARIAS CLASES DE DULCES ESPECIALES

ANTES.

Ante de plátano. 282
Otro de piña. 282
Otro de nabos. 283
Otro de manteca de coco. 283

Otro de pechugas de gallina. 284
Otro de marquesote. 284
Otro de manjar real. 284
Otro de bienmesabe. 285
Otro de bienmesabe. 286

BOCADILLOS.

Bocadillo de requeson. 286
Otro de piñon. 287
Otro de nuez. 287
Otro de rosa. 287

CUBILETES.

Cubiletes de canela. 287
Otro de arroz. 288
Otro de mantequilla. 288
Otro de carne. 289
Otro de almendra. 289

CONSERVAS.

Conserva de granadita de China. 290
Otra de cebollas. 290
Otra de zandia. 291
Otra de chiles rellenos. 291
Otra de naranja. 291
Otra de pera bergamota. 292
Otra de cidra. 292
Otra de limones. 293
Otra de durazno. 293
Otra de pepinos. 294
Otra de granaditas sin tripas. 294
Otra de duraznos enteros. 295
Otra de melon. 295
Otra de calabaza de Castilla. 295
Otra de guinda. 296
Otra de capulines. 296
Otra de jitomates. 296
Otra de pera parda. 296
Otra de tlalayotes. 297

Otra de higos. 297
Otra de cacalozuchitle. 297
Otra de retama. 297
Otra de rosa de San Juan. 298
Otra de rosa de Castilla. 298
Otra de chavacanos. 298
Otra de clavel. 299
Otra de jícama, almendra y camote. 299
Cascos de guayaba. — 300
Otros de membrillo. 300

JALEAS.

Jalea de piña. 300
Otra de guayaba. 301
Otra de granada. 301

POSTRES.

Postre de manjar real. 301
Otro de barquillos. 302
Otro de leche. 302
Otro de color de carne. 302
Otro de melon. 303
Otro de manjar blanco del cerro de Arequipa. 303
Otro del Príncipe. 304

POSTRES DE TORTAS.

Torta de natas. 30
Otra de almendra. 304
Otra prieta. 305
Otra de requesona. 305
Otra de leche. 306
Otra de arroz. 306
Otra de dulce. 306
Otra de agraz. 307
Otra de almendra. 307
Otra de marquesote. 308
Tirillas de durazno. 308
Otras de membrillo. 309

Torrijas de natas. 309
Otras de pan con vino. 309
Escafiroleta. 310
Pasta de requeson. 310
Leche burri. 310
Papin. 310
El rico. 311
Arequipa. 311
Manjar real de carne. 311
Otro id. de viérnes. 312
Requeson batido. 312
Curipa. 312
Bigotes del rey de Prusia. 312
Papa de obispo. 313
Pasta de requeson. 313
Molletes de mamey. 313
Huevos hilados. 314
Escudilla de ángeles. 314
Molletes rellenos. 315
Ensaladilla de sarten. 315
Capirotada capirotera. 315
Castaña cubierta. 315
Calabaza cubierta. 316
Suspiros de horno. 316
Leche asada. 316
Jiricaya de naranja de China. 317
Esperiqueta delicada. 317
Manzanas mechadas. 317
Otras borrachas. 318
Buñuelos de manzanas. 318
Arequipa de huacamote. 318
Natillas del Presidente. 319
Pudingo. 319
Escafiroleta de nuez. 319
Peras rellenas. 319
Cocada. 320
Cajeta de yema de huevo. 320
Bazura. 321
Leche de piña. 321
Manjar de Vénus. 322
Espumilla. 322
Budin. 323

Lampreado de leche. 323
Otro de carne. 323
Otro de viérnes. 324
Otro de bizcocho. 324

MASAS PARA PASTELES.

Pastel de postre. 324
Otro de maiz. 325
Otro de la querétana. 325
Otro de tuétano de vaca. 326
Otro frances. 327
Empanaditas de horno. 328
Masas para cubiletes ó empanaditas. 328

MASAS PARA BUÑUELOS.

Buñuelos de jeringa. 328
Otros de leche. 329
Otros gachupines. 329
Otros pícaros. 330
Otros de rosquete. 330
Otros hojeados. 331
Otros de maiz. 331
Otros de almendra. 332
Otros griegos. 332
Otros de tuétanos. 333

MASAS PARA ROSQUETES.

Rosquetes de la libertad. 334
Otros pícaros. 334
Otros bañados, 334
Mamones. 334
Otros mamones. 335
Masa especial para biscochos. 335
Otros de Maravatio. 336
Mostachones. 337
Jornales de dulce. 337
Rosquillas de almendra. 337
Embebidos. 338

Otros de mantequilla. 338
Otros de pulque. 338

BEBIDAS FRESCAS.

Chicha. 339
Nobleza. 339
Operpope. 339

CHOCOLATES.

Chocolate de á tres cortado de 18 y 19. 340
Chocolate de á cuatro. 340
Chocolate de á cinco. 340
Chocolate de á seis. 340

ADICION.

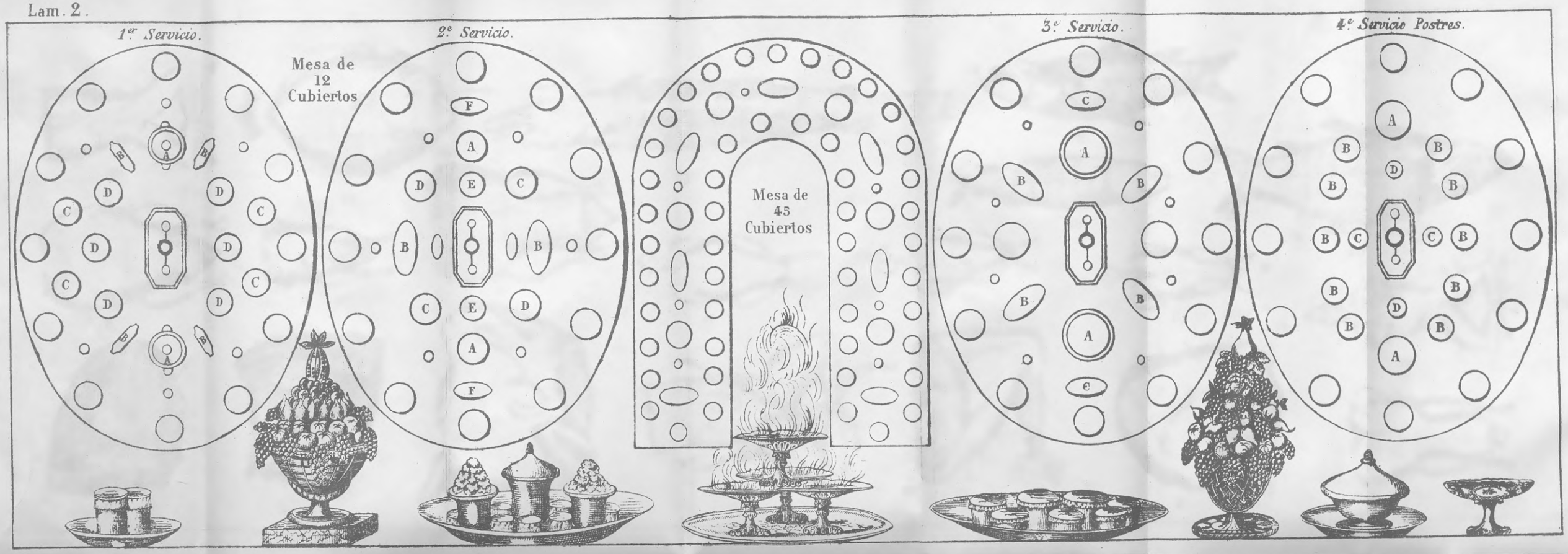
CONSERVACION DE LAS LEGUMBRES, ETC.

Alcachofas. 343
Espárragos. 343
Berengenas. 344
Alcaparras en adobo. 344
Zanahorias. 344
Hongos. 344
Perifollo. 345
Achicoria. 345
Coles. 345
Coles encurtidas con vinagre. 346
Coliflores. 346
Pepinillos á la Inglesa. 346
Pepinillos en adobo en vinagre. 347
Habas. 348
Frutas. 348
India Sichle (manjar inglés). 348
Judías verdes. 349
Judías verdes en adobo 349
Melones. 350
Nueces. 350
Acedera. 350

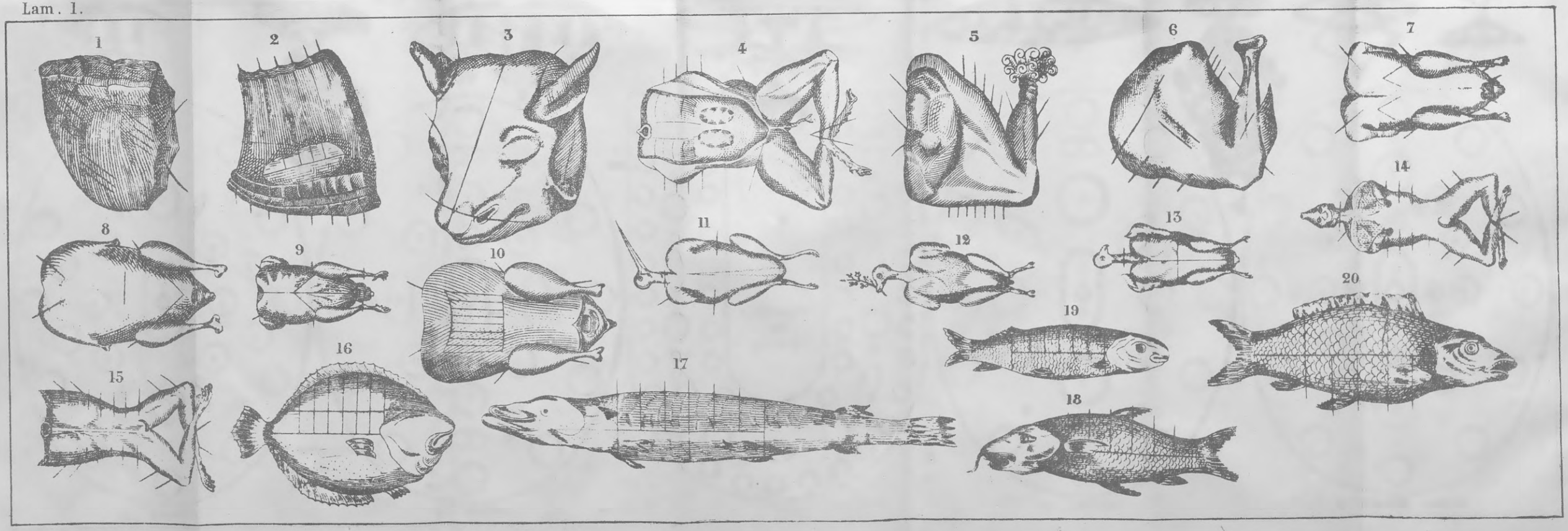
Peregil. 350
Tomates. 351
Criadillas de tierra. 351
Vinagre de estragon. 351
De las frutas en general. 352
Viandas. 353
Generalidades sobre la conservacion de las substancias animales y vegetales. 353
INSTRUCCIONES PARA TRINCHAR. 357
De la Vaca. 358
Ternera. 359
Del Carnero. 360
Del Jabalí y el Cerdo. 361
De la Liebre y el Conejo. 361
Del Pavo. 362
Pollo, Polla, Capon. 363
Del Ganso. 363
Del Pato. 364
De los Pichones. 364
De las Perdices. 364
De las Becadas. 364
Del Pescado. 364
DEL SERVICIO Y LA DECORACION. 367
DEL SERVICIO EN LA MESA. 468

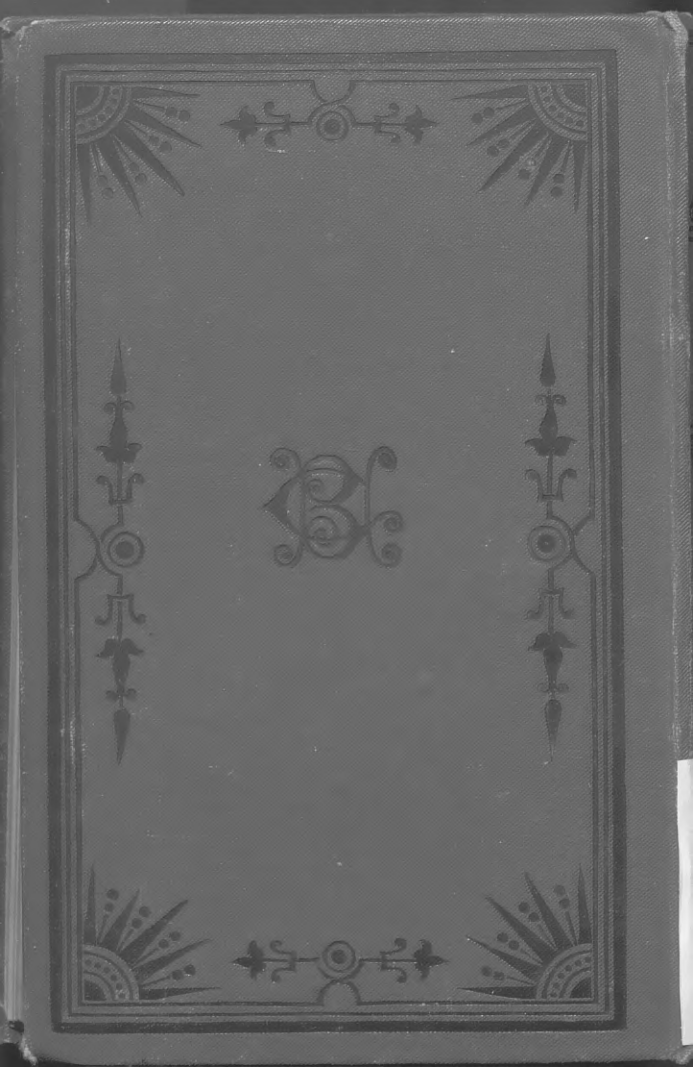
FIN.

Lam. 2.


1.er Servicio.
Mesa de 12 Cubiertos
2.e Servicio.
Mesa de 45 Cubiertos
3.e Servicio.
4.e Servicio Postres.

Lam. 1.


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20



ARTE
DE
COCINA

G 63524