

# NOVISIMO ARTE

DE

# COCCINA,

ó

## ESCELENTE COLECCION

## DE LAS MEJORES RECETAS

para que al menor costo posible, y con la mayor comodidad, pueda guisarse á la española francesa, italiana é inglesa; sin omitirse cosa alguna de lo hasta aquí publicado, para sazonar al estilo de nuestro país.

LLEVA AÑADIDO

lo mas selecto que se encuentra acerca de la repostería; el arte de trinchar &c., con dos preciosísimas estampas que aclaren mejor este último tratadito.

*DEDICADO*

A LAS SEÑORITAS MEXICANAS.

MEXICO  
Impreso en la oficina del C. Alejandro Valdés.

**1831.**



Novísimo arte de cocina o Escelente colección de las mejores recetas para que al 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 de nuestro país.

Lleva añadido lo más selecto que se encuentra acerca de la repostería; el arte de trinchar &c., con dos graciosísimas estampas que aclaren mejor este último tratadito.

Dedicado a las señoritas mexicanas.

Lectulandia

Anónimo

# Novísimo arte de cocina

ó Esceleste colección de las mejores recetas

ePub r1.0

Titivillus 23.10.16

Título original: *Novísimo arte de cocina ó Escelente colección de las mejores recetas*  
Anónimo, 1831

Editor digital: Titivillus  
ePub base r1.2

---

**más libros en [lectulandia.com](http://lectulandia.com)**

---

# TRATADO I

# SOPAS

## *1. Modo de hacer los tallarines.*

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

## *2. Sopa de arroz a la valenciana.*

Limpio el arroz y lavado se pone a escurrir para darle color con un poco de azafrán molido, y se pone por media hora al sol extendido en un trasto. 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 arroz a 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 a fuego manso se le irá echando más caldo como lo necesite, hasta que cueza y crie costra. La sal al gusto. Que espese; pero lo corriente es servirla sueltcita.

## *3. Otra de fideos.*

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

## *4. Otra de fideos para carne o vigilia.*

Desvenado el chile ancho, se echará a 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 o agua, según para el día 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 perejil se freirá en manteca, y allí se echa caldo de puchero teniendo este todas sus especias, y rebanado el pan francés frío se tostará en un comal, y se irán poniendo en el trasto que tiene de hacerse la sopa para irle echando aquel caldo: a poco de empezar a hervir se le echa un poco de vino blanco y tomillo, dejándola un corto rato reposar, para después servirla sueltcita.

## *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 a freír en la misma grasa; estándolo se echará caldo del puchero o agua, según el día 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 trasto en que se ha de hervir, se le echará el caldo y se dejará reposar: poco antes 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 sueltita y sin que se deshaga.

#### *7. Otra de lo mismo para carne o vigilia.*

Pelados y asados unos jitomates, y fritos unos dientes de ajo, se muele uno y otro con algunos garbanzos deshollados, y en la manteca que se frieron los ajos, se echará también un poco de cebolla picada, caldo y cominos molidos; y todo junto se pondrá a hervir: rebanado el pan de la sopa, frío, y puesto en el traste se le va echando del caldo, y a la hora de servirla se le echa un poco de aceite de comer, rebanadas de huevos endurecidos o fritos de criadillas; sesos o tajadas de plátanos largos fritos, hojas de lechuga o ruedecitas de limón; si es para vigilia aceite y demás condimentos anexos.

#### *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, jamón y perejil; frito esto se le echará caldo y una yema de huevo cocido, molida, sal y el pan frito para que junto hierba; 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 jitomate grande; este se molerá con todas especias, menos azafrán, todo se echará junto con un puñado de almendras peladas y otro de chícharos verdes, adonde se frió la cebolla. Con las almendras se molerán los dientes de ajo fritos, 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 le echará el caldo para que hierba, y a fuego manso sigue hasta la hora de servirla, con su poco de perejil picado, tomillo, almoradux, una poca de manteca quemada por encima y aceite. Se adorna con rebanadas de huevos endurecidos, limón y romanitas deshojadas; y sueltita se sirve.

### *11. Otra de pan y aceite para vigilia.*

Asados unos jitomates, se molerán y freirán en manteca con cebolla picada, se le echará agua y sal proporcionalmente; luego se le echa un poco de aceite, tomillo, orégano, perejil picado, con dos yemas de huevos endurecidas y deshechas: rebanado el pan de sopa frio y puesto en el trasto, se le irá echando el caldo para que hierba: a 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 antes 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 o en un comal, y puesto en el trasto que va a hacerse la sopa se le echará el caldo para que hierba entre dos fuegos, y ya que haya de servirse, se le echará por encima más 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 después agua, unos pocos de cominos, clavo, canela y pimienta, todo molido, su orégano, perejil picado y alcaparras; más manteca para que con todo lo dicho hierba: estará ya el pan de la sopa rebanado para irle echando este caldo y se pondrá entre dos fuegos hasta que esté, estará ya el pan de la sopa rebanado para irle echando este para servirla, con huevos estrellados por encima, más aceite y queso añejo o fresco en tajadas.

### *14. Capirotada de menudo.*

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

### *15. Capirotada francesa.*

Se picará carne de puerco, carnero, jamón y un poco de pan remojado; cebolla, ajo, perejil, y yerbabuena. Se revuelve esto con huevos, aceite y vino, y se harán bolitas con todo esto para ir las 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 frito, se echa allí una poca de agua y vino, su orégano, clavo, pimienta y azafrán molido; aceitunas, alcaparras y alcaparrones; todo se revuelve con las bolitas, cuya carne debe haberse cocido antes de hacerlas,

añadiéndole huevos batidos: todo lo que se pondrá entre dos fuegos para que sazone; y al servir las se le pondrán por encima sus rebanadas de pan fritas.

### *16. Sopa de apio.*

Se tuesta el pan de un día para otro: se revuelve en un plato el apio y perejil 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 a cocer solo con sal, un manojo de espinacas, y estándolo se exprimirá y luego se picará bien menudo. Se cocerá medio o un real de jamón, tuétanos y sesos, todo separado; hecha esta operación 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 extendiendo esta masa con un palote bien delgado para hacer las empanadas lo más pequeñas que se pueda, aun con el dicho relleno, dejándolas así de un día para otro. Después se pondrán los ravioles a cocer en agua hirviendo, a 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 hierba: se le agregará clavo, pimienta en polvo y canela, sobresaliendo un poco el gusto de la pimienta, y dos mantequillas de a medio. Sazonado todo, se echarán los ravioles o tallarines, después que hayan hervido, en el agua de sal y manteca a 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 día antes de hacer la ensalada, luego se pondrá a remojar, después de haberla lavado en dos o tres aguas: el día siguiente se volverá a lavar, y se pondrá a cocer con un grano de sal y una cabeza de ajo machucada: cocido esto se lavará mucho otra vez para que no le quede ningún hedor, ni al ajo. Se picará cebolla menuda para freírla en manteca, y ya frita se le echará perejil: se exprimirá bien la col de modo que no le quede agua, y se pondrá a freír con la cebolla y el perejil; 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 antes de cocerla, y se dejará el troncho limpio, al que se le quitará la cáscara y se cortará en rebanadas; estas se pondrán a cocer con dos o tres dientes de ajo machucados; así que esto esté bien cocido, se lavará hasta que no tenga hedor para freírlo, como se ha dicho en la anterior: se le puede agregar, si se quiere, pasas y calabacitas cocidas a parte, pero siempre se adereza como se deja dicho.

## *3. Otra de higos.*

Se cortan los higos verdes en cuatro partes, y se ponen a 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 a los higos clavo, canela y pimienta molida; todo lo que con almíbar de medio punto se pondrá al fuego para que dé un hervor; luego se apartará y se tendrá dos días quieto. Después se le escurrirá el almíbar, y se le pondrá vino blanco, pasas, almendras, nueces limpias, acitrón, azúcar y canela molida, ajonjolí granado y plátano largo, para servirla fría.

## *4. De nabo.*

Se picarán estos, menudos, sin cáscara, y luego se pondrán a remojar. Se hará un almíbar de medio punto, al que se le agregará clavo, canela y pimienta molida. Se le mudarán a los nabos dos o tres aguas, antes de ponerlos a cocer, que se hará con un grano de sal, de suerte que no queden duros ni muy cocidos; después se lavarán mucho hasta que se les quite el hedor; se echarán en el almíbar para que den un medio hervor; hecho esto se separarán del fuego y se taparán bien: pasados dos días, se les escurrirá el almíbar en que han estado, para echarles vino blanco, un polvo de azúcar y canela; pasas, almendras, nueces y piñones, todo limpio; ajonjolí y acitrón

tostado.

#### *5. Otra de nabo y zanahoria.*

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, tornachile picado, 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 o tres aguas, luego se pondrá a hervir con un pedazo de azúcar, cuidando que no se deshaga el cogollo, el que después 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 nabos o rábanos, pues ambas se hacen de un mismo modo.*

Picado uno u otro crudo, se tendrá en vinagre aguado un día, con un poco de sal, pasado este, se sacará y exprimirá 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 expresado, alcaparras remojadas, aceitunas, tornachile y vinagre.

#### *9. Otra de calabaza.*

Se cortará esta en pequeñas partes, y de este modo se cocerá en miel, advirtiendo que antes debe de 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 a cocer entera, con un poco de sal, después se picará y enjugará de forma que se perciba la flor; se pondrá vinagre y aceite; aceitunas, tornachiles, 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 almíbar, alcaparras y lechuguitas; así se sirve.

*12. Otra de calabacitas tiernas.*

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

*13. Otra de moras.*

Estas cocidas y frías, se exprimirán y se les echará vino y acitrón, canela molida, pasas, almendras en pedacitos y azúcar molida, según el gusto de cada cual.

*14. Otra de rábanos.*

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

*15. Otra de bretones.*

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



## TRATADO III

# GUISADO DE CARNE Y AVES

## ASADOS Y TORTAS

### *1. Un lechoncito en salchichón o relleno.*

Se pelará y destripará el lechón, se le cortarán las patas y se le sacarán los huesos, de modo que el lechón quede en su primitiva figura con solo el pellejo y la carne. Se lavará bien con agua, y después de bien limpio se extenderá y se le echará bastante sal molida, pimienta, clavo, canela, nueces y ajengibre: 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 o mejorana y orégano deshojado; se pondrá a cocer, y así que esté, se desatará y se servirá frío con ruedecitas de limón.

### *2. Otro salchichón de lomos de puerco.*

Se tomarán los lomos y se picarán en trocitos, y se pondrán chorizos, jamón, 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; después se lavarán, para que al modo de almohadillas se pongan a cocer rellenos de todo lo expresado, en agua con manteca y sal; y así que esto se haya consumido, se le echará más vino tinto para que se tuesten; y hecho rebanadas se sirve caliente.

### *3. Lechón 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 lechón 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 atado se sirve.

### *4. Asado blanco.*

Se pondrá en una cazuela el carnero o ternera cruda, con bastante agua, sal, vinagre, azúcar, orégano, tomillo molido, azafrán, cominos, clavo, canela y unas cabezas 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 o cuatro meses.*

Se majarán ajos, pimienta fina, clavo, canela, ajengibre, orégano, tomillo y sal; esto junto se deslíá en igual porción de vinagre y agua, y cortándose en trozos los lomos de cerdo o 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 días, 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. Dicho adobo puede conservarse sin corrupción tres o 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 a la venasón para camino.*

Dos piernas de este requieren dos libras de jamón 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 tostadera sin agua, de modo que quepan, y se cuecen a fuego manso con todas las especias ya mencionadas que se clavarán a las piernas de carnero: también se le echará al caldo un poco de sal, vino y vinagre, con lo que se cocerán las mencionadas piernas: después de esta composición duran sin corromperse hasta tres meses, y no hay riesgo de tomarla fría con un trago de vino.

#### *7. Guisado de carnero.*

La noche antes se pondrán en remojo unas pulpas de carnero, y el día siguiente se pondrán a cocer en una olla con agua, después de haberlas hecho trocitos, con sal, canela, perejil y yerbabuena: se freirá un poco de jamón gordo picado, y se le añadirá una porción igual de perejil y yerbabuena molida; y esto deshecho en un poco de agua tibia, se le echará a 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 limón; todo esto revuelto con el guisado, se vuelve a poner a la lumbre para que se sazone, y así se sirve.

#### *8. De vaca o ternera: venasón de rueda.*

La carne hecha cecina se pone a desalar; se muele clavo, canela, pimienta, azúcar y sal; se enjuga bien la cecina y se polvorea con las especias mencionadas, poniéndole unas lonjas de jamón, pasas, almendras limpias, piñones, nueces y alcaparras con más 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; después 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 o ternera.*

Las pulpas de una u otra carne se cortarán al través; se echarán a 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 jamón en tiras, para que así escurran toda la agua, y a modo de tamales, se irán poniendo en una olla con su sacate abajo; se le echará un real de vinagre bueno, si la porción es como dos reales de carne, poca agua, y con igual proporción a 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 entonces se le echará más 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 de naranja agria y lechugas, y se sirve frío.

### *10. Otra de ternera o venado.*

Las pulpas de una u otra carne se ponen el día antes en adobo de ajo y chile seco remojado, molido con dos o tres clavos y culantro tostado; vinagre, lima agria rebanada, orégano y sal: el día siguiente se sacarán del adobo y se mecharán con jamón, canela y clavo, y se pondrán a cocer en una olla con vinagre, bizcochos duros, y especias molidas, menos azafrán. Hay otra venasón sin que se le eche el adobo de chile seco, y sí todo lo demás arriba mencionado.

### *11. Asadura de carnero verde.*

Se pondrán a cocer los bofes y hígados 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 perejil verde y unos dientes de ajo asados; una poca de pimienta, clavo, canela y dos o tres chilchotes asados.

### *12. Asadura de puerco estofada.*

Esta se clavetea con jamón 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 antes de envolver la asadura en él. Esto se come, se almuerza y se merienda, pues es muy sabroso.

### *13. Chanfaina de María Marcela.*

Después de bien cocida la asadura de carnero se pica el hígado a golpe de machete, y el bofe se corta en pequeñas partes con un cuchillo: se pica bastante cebolla, perejil, orégano, tomillo y dientes de ajo; esto se pone a freír en manteca para luego echarle caldo de aquel en que se coció la carne de puerco; jamón, 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 azafrán para con ello y alguna sal, sazónarla y luego servirla.

#### *15. Menudo a la española.*

Se pica cebolla, ajo, perejil, yerbabuena y jitomate; esto se fríe en manteca y se le echa un poco de pan tostado en polvo: después de cocido el menudo se pondrá con todo lo antedicho, añadiéndole un poco de vinagre, agua y sal; y después de bien sazonado se sirve.

#### *16. Cabrito con nombre de liebre, francés.*

Este después de limpio se pondrá a asar y se le untará aceite y sal: después 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 también especias y chícharos, para que sirva esto de salsa, y después de sazonado se sirve.

#### *17. Albondigón de María Marcela.*

Se pica el lomo de cabeza de puerco, se le echa clavo, canela, cominos, ajo, pimienta y azafrán, todo molido y sin agua; además se desmoronará un poco de migajón de pan frío y se agregará vinagre, perejil, yerbabuena y yemas de huevos, y en el mismo metate se rellenarán los lomos con lo dicho, sal y pedacitos de jamón; estos se echan allí envueltos en papel. Después se muelen unos jitomates fritos, se le quita el caldo a los albondigones y se les echa este de jitomate frito, especias molidas, alcaparras, dulce y frutas: se les quita el papel a los albondigones y luego se hacen rebanadas, y luego que estén fritos se ahogarán en el caldo para servirlos.

#### *18. Otro albondigón de papel.*

Se pica y se cuece la carne de puerco; luego se pica también jitomate, ajo y chilchotes, para freírlos en manteca y echarle alcaparras, pasas, almendras, acitrón y perejil deshojado: se baten unos huevos, conforme la cantidad de la carne, se le agrega aceitunas, tornachiles, vinagre y jamón en pedacitos: esto se vuelve a poner al fuego con los huevos batidos: así que esté se apartará de él para que se enfríe: 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 a asar y se servirán con chilote de jitomate; pero al picadillo se le habrá echado azafrán, clavo y canela molida al tiempo de echarle el huevo batido.

### *19. Albóndigas reales.*

Picado el lomo de puerco se le echará vino, vinagre, azafrán y dos chiles remojados, molidos con todas las demás especias, orégano seco y yerbabuena: se rellenan con pasas, almendras y jamón: después de hechas las albóndigas se revolverán en un poco de bizcocho molido para de este modo freírlas con huevos batidos, y echarlas en caldo de jitomate, vino, vinagre, especias de todo género, molidas, sal y demás.

### *20. Otras albóndigas.*

Picado el lomo y carne magra de puerco, se muele en metate y se le quitan las piltrafas, 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 más yerbabuena al caldo y también perejil deshojado: se pondrá a 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 jamón, alcaparras, pasas y almendras limpias: a la carne picada se le echa antes un poco de azafrán molido, y después 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 liarán albóndigas con el relleno dicho en el método anterior a 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 servir las.

### *22. Relleno de Extremadura.*

Se partirá un cuajar en trozos, para que cada uno se rellene con un pedacito de jamón, chorizo, perejil, cebollas verdes y ajos, todo bien picado: este relleno se lía con

los intestinos o tripas para que no se deshaga al cocerlo, lo que se hará en una olla con trozos de jamón, chorizos, agua, vinagre suficiente y chile colorado; a fuego lento y tapada la olla con papel se tendrá de este modo hasta que se ponga tierna.

### *23. Guiso especial de carnero o ternera.*

Se cuece una u otra, y se fríen chorizos y jamón y luego lechuga picada: se fríe también una porción de cebolla, pues la lechuga antedicha se fríe aparte: hecho esto se echará allí la carne con todo lo dicho; se molerá canela, clavo, una poca de pimienta, ajengibre y sal para sazonarlo: después se le echan pasas, almendras, alcaparras, vino tinto, vinagre y para servirlo tornachiles rajados y ajonjolí tostado.

### *24. Fricasé de carnero o carne de puerco.*

Se picará cebolla menuda, perejil y ajos, y se freirá en manteca: y luego se sancochará la carne con esto; después se le echará caldo del en que se coció la carne, chorizos y jamón: se molerá clavo, canela y pimienta: se pondrá a freír así que se haya consumido el caldo: se batirán unos huevos en vinagre, con un poco de azafrán molido que se le echará por encima, y más caldo para que siga hirviendo y quede con poca, salsa para así servirlo.

### *25. Carnero Moro.*

Remojado y despiltrafado el carnero, se mechará con jamón, 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 o ternera, crudo, otra de este frito con bastante caldo de carne de puerco, chorizos y unas cebollas cocidas aparte, para echarle encima trocitos de jamón, 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 fríen con huevos batidos: se molerán algunas nueces limpias, un poco de chile ancho ya remojado, algunos cominos, y pan frío que molido se freirá con el antedicho chile, cominos &c., y quedará hecha una nogada espesa, la que se le pondrá por encima a los chiles, y al servirlos se le agregará algún 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 jamón, de aceitunas y de huevo duro; bastante vino y la sal suficiente para su sazón: con esto se rellentarán los chiles y luego se freirán en manteca con huevo batido: hecho esto se les hará un caldo de el mismo en que se coció la carne, clavo especia molido, cominos y vino, esto se espesará con pan molido, y bien sazonado se sirve.

### *28. Torta de arroz.*

Se pica carne de puerco como para relleno y se cuece lo necesario como para el mismo efecto: se atará un poco de arroz en una servilleta, quedando este suelto en ella, y se pondrá a cocer hasta que el arroz haya hinchado y llenado el vacío de la servilleta: luego se sacará, se exprimirá y se dejará enfriar: se molerá algún azúcar, clavo, canela, y azafrán; 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, jamón frito, aceitunas y tornachiles en torrijas; y esto se le agrega a lo anterior.

### *29. Sesos para el almuerzo.*

Se cuecen en agua cuatro reales de sesos de carnero, a estos se les quitan las venas y se lavan: un peso de leche, a 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; a esto se agregan diez y seis yemas de huevos, y todo junto se cuece con una rajita de canela y algunos clavos: después de cocido esto se aparta del fuego: a cada real de leche se le ponen doce huevos batidos en diferente vasija la yema y la clara, y esta se pondrá bien espesa, a estos huevos se le pone la pasta ya hecha de los sesos &c., todo esto se pone en un sartén untado con manteca, y se vuelve a poner entre dos fuegos lentos: se cuidará de que cuaje y de echarle más manteca por las orillas de la sartén 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 la flor, media libra de azúcar molida, la mitad de medio real de tuétano de vaca cocido, y una mantequilla: se unta una sartén 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 fríen las longanizas y se deshacen en la manteca; luego se sacan de esta y se fríen 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 a la tortera o cazuela un plato boca abajo, se menea poco a poco al paso que se vaya cociendo, se le echa manteca por las orillas y después de bien cocido se quita del fuego: se batirán más 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 más manteca: hecho esto se sirve con torrijas de

naranja, pimienta y sal por encima; y se pondrá aparte para el que guste de ello, chile y 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, jamón, menudo de gallina o pollo, que son los hígados &c.; 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 día 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, perejil, vinagre y sal: antes 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, a los que se les echa caldo del en que se coció la carne, un terrón de azúcar, perejil, vinagre, pasas, almendras, tornachiles, aceitunas y una porción de chorizos fritos, igual a la anterior; ajonjolí, dos huevos duros en torreas, de los cuales uno se le pondrá dentro a la torta y jitomate picado que se fríe 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 a cocer entre dos fuegos, se le echa por encima ajonjolí tostado y se pone en un plato para servirlo con chilote como el anterior.

### *35. Lengua de vaca en adobo a la francesa.*

Esta se cuece y se rebana: se les quitan las venas a 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 algún caldo para servirla.

### *36. Otra lengua de vaca mechada.*

Esta cruda se maja con un palo para que quede bien manida: se pone a cocer con

agua y sal, y antes de estarlo se saca y se le quita el pellejo: se corta jamón 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 a cocer con salvia real: se pica un poco de jamón magro crudo, se pone una poca de manteca a calentar en una cazuela, a la que se le echan unos ajos picados para que se frían en ella y el jamón molido: después de esto estar 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.

### *37. Otra lengua guisada.*

Se asan y se muelen ajos, cebollas, alcaparras y perejil; esto se fríe junto en aceite, y después 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 operación con canela, clavo, azafrán 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 polvorea a la lengua: se pica cebolla y lechuga, y esto también se le echa con sal, vino, vinagre y aceite por encima; así se sirve fría.

### *39. Otra lengua de vaca guisada.*

Esta se cuece e igualmente jamón; después se rebanan ambas cosas y se fríen en manteca con huevos batidos: la salsa se hace de jitomate, ajos, cebollas y perejil, todo picado; todo esto se fríe en manteca; luego se le añade una poca de agua, vinagre, clavo, canela, pimienta, azafrán y algunos cominos, todo molido: la lengua después de frita se pone en la salsa con una poca de sal; luego se pone a hervir con pan molido para que así se sazone.

### *40. Bola de chanfaina a la inglesa.*

Se pica carne de puerco o carnero y bastante jamón, jitomates, pan remojado, ajo y orégano de Castilla; todo esto crudo con unas tajadas de huevo duro, almendras, pasas y alcaparrones; ajos fritos y perejil 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 jamón gordo, y sobre estas se pone todo lo dicho, lo que se unta antes con huevo batido: después 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 algún caldo para servir la bola con él: para sacar la bola entera se quiebra la olla.

#### *41. Budín de carne.*

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

#### *42. Genovés de carne de puerco.*

Se fríe carne, jamón y chorizos: se rebanan cebollas, perejil 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 fríe en manteca cebolla, perejil, orégano y ajos; a 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 fríe en manteca: se tuestan almendras y se muelen, como también alcaparras, clavo y canela; esto se fríe donde la cebolla, a lo que se le añade un poco de caldo del en que se coció la carne de puerco o pollos, que ha de servir para el alcaparrado: si fuesen pollos, se muelen sus hígados 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. Mostachón.*

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

#### *46. Jamón cocido en vino.*

Se pone una olla con agua, romero fresco, tomillo, yerbabuena, perejil y laurel; y en esto se cuece el jamón, que luego se limpia y raspa con un cuchillo y se le escurre el agua: en seguida se vuelve a poner a cocer en vino blanco y vinagre de Castilla, hasta que esto se consuma y críe costra, pues es señal de la sazón: se le echa azúcar y canela

molida, y frío se sirve.

#### *47. Otro a la francesa.*

Se limpia el jamón y se mecha con canela, clavo y pimienta sin moler; de este modo se pone a cocer el jamón en una olla, a la que se le pone una poca de agua y un poco de vino: se tapa bien la olla, y luego que esté el jamón cocido, se saca y se despelleja: después se le extiende 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 jamón a la española.*

Se rebana el jamón y se cuece en agua; así que esté blando se saca y se fríe 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 jamón magro en el fondo de una cazuela, y sobre estas la ternera con jitomates, tomates crudos rajados y ajos enteros: esto se pone a cocer entre dos fuegos, y se le hace la salsa del modo siguiente: jamón frito, alcaparras molidas con vino y harina, que no quede muy blanco, clavo, pimienta y canela molida; más alcaparras enteras, aceitunas y unas hojas de naranjo o limón; esta salsa se le echa a la ternera y se vuelve a poner al fuego para que hierva sin más manteca que la que la carne expida.

#### *50. El galán de lomo de puerco.*

Se pone a mediococer 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 portugués.*

Se fríen 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 o añejo molido.

#### *52. Pollos en fricasé.*

Se pica menuda la cebolla y se fríe; aparte se fríe perejil y se deja subir de color: se cortan los pollos y se les echa lo antedicho y el caldo de ellos: se les pone además torrijas de jamón cocido, chorizos, canela, clavo y azafrán; unas yemas de huevos

batidas en vinagre o zumo de limón, y esto junto se pone al fuego hasta que hierva, y después 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 azafrán molido, pimienta, clavo, cominos, ajos, alcaparras, tomates, manteca, sal y perejil; se fríen con huevos batidos y se sirven con caldo de especias.

### *54. Harina de ave o carne de puerco.*

Se cuece la carne con dos granos de pimienta gorda y se fríen unos ajos; luego que estos estén se echa harina en la manteca 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 frío, 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, jamón y ajo; esto se pone a cocer, añadiéndole más 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 porción; un bizcocho duro molido, un pedazo de pan tostado, perejil y orégano de China.

### *57. Angaripola de aves.*

Se cuecen los pollos o gallinas con agua y sal, luego se despedazan y seguidamente se fríen ajos; se muelen jitomates, sal y una poca de azúcar, y en estos se echan los pedazos de las aves con algún caldo del en que ellas se cocieron: se les agrega canela, pasas sin granos, almendras limpias y azafrán molido: si fueren cuatro las gallinas u ocho los pollos, se les pone medio cuartillo de vino tinto y media taza caldera de vinagre de Castilla: se cuecen también y se les agregan chorizos, jamón, y al servir las 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 fríe en poca manteca y se le ponen cebollas cocidas, piña, plátano largo, camote, durazno y cacahuete en tajadas; orégano y chícharos cocidos: se hace pedazos la gallina después de cocida, o la carne de puerco,

y se le pone sal y un terrón de azúcar, y para servirlo se le añaden aceitunas y tornachiles.

#### *59. Guisado de pichones o codornices.*

Se fríe cebolla picada, y en la misma manteca se ponen a freír las aves crudas, enteras o en cuartos, a medio freírse se les echa un puñado de almendras tostadas y otro de alcaparras, ambas cosas molidas; dos cucharadas de vinagre de Castilla, todas especias molidas, excepto azafrán, un poco de tuétano de vaca, chorizos y jamón cocido.

#### *60. Harina guisada de pollos o carnero.*

Se muelen jitomates, clavo, y canela; esto se pone a freír en manteca, y en este frito se echa el jamón, la carne, alcaparras, sal, azúcar, vinagre, clavo y canela molidos: se fríe 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, jamón, 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 ajonjolí tostado.

#### *62. Potaje que llaman loco.*

Se cuecen pollos, carnero o carne de puerco; se pican ajos, jitomates y chilotos, y se ponen a freír en manteca; se le echa clavo, canela, azafrán molido, cebollas cocidas, camote, durazno, manzanas, habas verdes, y chícharos cocidos; se le echa a 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 jamón y dos reales de lomo de puerco, todo cocido: el caldo se hace con medio real de vino y un posillo de vinagre: se muelen clavos, 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: después 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 chilchotes; esto se pone a

freír en manteca, y luego que esté, se sazonará con azafrán, 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 perejil picado, alcaparras, pasas, almendras, vino tinto, aceitunas y tornachiles.

#### *65. Pollos gachupines.*

Se fríen unos ajos hasta que se doren; luego se sacan y en su lugar se ponen los pollos crudos en pedazos para que se fríen; se pica cebolla y se echa también en el frito; a este se le agrega una poca de agua para que se cuezan los pollos; se pica perejil, una corteza de pan dorado al fuego con aceite y especias finas, excepto azafrán: se pica jamón 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 fríen con huevo batido: se muelen nueces, un migajón de pan remojado y ajos: a 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, a esto ajonjolí tostado, pasas, almendras y alcaparras; esto se le echa a los pollos y se ponen entre dos fuegos a cocerlos, añadiéndoles pimienta, canela, clavo, azafrán 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 fríen con ajos y cominos molidos: luego se le echa a esto caldo y pimienta molida, vinagre, y al servirlo aceite.

#### *69. Otros en perejil.*

Se tuestan almendras y nueces, y se muelen con los hígados de los pollos y un poco de perejil: se fríen 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, después de reposado este guiso se le pone aceite al servirlo.

#### *70. Mole gallego de gallinas o 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 fríe en manteca, y después de frito se le echa dentro la gallina o 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, acitrón, piñones, nueces, plátano pasado y ajos: todo se pone en infusión en una olla bien tapada con un plato y masa, y al cocerlo se le echa más vino.

#### *72. Otros mestizos.*

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

#### *73. Otros en pepitoria.*

Se asan y se muelen jitomates con ajos, azafrán 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 fríe todo junto; se le agrega alcaparras, perejil picado, vinagre, tomillo, almoradux y una poca de mantequilla: se espesa con pan frío remojado y sal.

#### *74. Otros en salsa de aceite.*

Se fríen ajos y se muelen con pan remojado, clavo y canela: esto se vuelve a freír en la misma grasa sin que se haga engrudo, y se le echa un poco de caldo de los pollos y pichones enteros; perejil picado y aceite al servirlos.

#### *75. Otros en almendrado.*

Se ponen a freír una cebolla y ajos picados, a esto se le echa caldo de los pollos y todas especias molidas, excepto azafrán; almendras limpias tostadas: se espesa el caldo con pan molido, y poco antes de servirlo se le echan las aves con vino blanco.

#### *76. Estofado de pollos o carnero.*

Se mechan con jamón, clavo, canela, pimienta, ajos, almendras partidas y pasas: luego se ponen a cocer con más 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 fríen en manteca: se ponen los pollos o 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 almíbar y se clarifica; a

esta se le echan seis bizcochos de horno molidos, clavo, canela, azafrán, 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 o se ponen entre dos fuegos, y se les echa más vino, canela, clavo, almendras, pasas, piñones y ajonjolí: luego se fríen en manteca para dorarlos, 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, don onzas de ajonjolí tostado y una poca de agua de azahar: se le añaden a esto dos yemas de huevos; se baten seis claras y también se le echan: si le faltare dulce se le echa más azúcar en polvo: se vuelve a poner al fuego para que se cueza con el huevo: se sancochan las gallinas con agua, vino, canela y clavo: después se rellenan con lo dicho y se ponen en el horno o entre dos fuegos para que se pongan tiernas y doradas.

#### *79. Almendrado de aves o carnero.*

Se muelen almendras con cascara, una rebanada de pan tostado y dos yemas de huevos duros; perejil picado, cebolla y ajos: esto se sancocha y se le echa caldo de las aves o carnes; se muele clavo, canela y alcaparras; se le echa un poco de vino, vinagre y un terrón 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 quemem: un real de tomates de cáscara, a 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 también tostado, se muelen juntas las especias y el chile, se rocea con agua hasta que esté molido y después 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 a la lumbre; luego que esté caliente se le echa el guajolote en presas regulares y el codillo o lomo: después de esto se le echa el chile deshecho en agua, para que se fría con la carne hasta que empiece a salpicar, entonces se echan los tomates molidos también deshechos en agua, y se le echa a 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 fríe 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 demás necesario: se rellenan los pollos o gallinas crudos de este picadillo, y se ponen a asar en un asador; mientras estos se asan se les unta manteca con una pluma hasta que se doren: se sirven enteros y con cogollos de lechugas.

### *82. Pichones o pollos asados.*

Estos se limpian y se ponen en una cazuela con agua suficiente para cubrirlos; sal, ajos mondados, perejil deshojado, orégano verde y manteca: esto se pone entre dos fuegos, y después 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 fríe con orégano verde picado y se le echa a 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 fríen 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 mediofríen cebollas picadas, jitomates y orégano picado: se muelen los hígados de las aves y se fríen en la grasa de la cebolla; luego se le echa a esto clavo, pimienta y canela molida: después 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 fríen ajos y cebolla no muy picada, y perejil deshojado; se le echa un poco de caldo, pan tostado o hígados de aves molidos, clavo, canela, pimienta y culantro en polvo; aceitunas y tornachiles al servirlos.

### *86. Febre.*

Se fríen unos ajos, y luego en la misma manteca se fríen 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 francés de gallina.*

Se hace caldo con vino y vinagre bueno; una poca de azúcar, sal, azafrán y todas especias molidas, 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 a cocer; y luego se le ponen aceitunas, tornachiles, y lechugas.

### *88. La genovesa de carnero o gallina.*

Se fríen en manteca unas hojas de rábano y otras de perejil en mayor número; jitomates y ajos, todo molido: se le echa a esto un poco de caldo de la carne, un poco de vino y todas especias, menos azafrán; chiles en vinagre, aceitunas, alcaparras y pedazos de jamón; se deja cocer la carne en el caldo, y después de sacarla del fuego se le echa aceite.

### *89. El discreto.*

Se fríe bastante perejil, jamón y ajos limpios: en esto se echan especias molidas, excepto azafrán, 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 morcón: se tuesta en manteca medio real de chile pasilla desvenado: se tuesta un poco de ajonjolí, almendras con cáscara, pepitas de calabaza mondadas y cacahuates; esto se fríe en manteca hasta que esta salga; entonces se le echa el chile bien molido: luego que esté todo frito se le pone dentro la gallina, el lomo &c.; caldo y sal y se sazona.

### *91. Morisqueta de aves, carnero o lomo de puerco.*

Se pone a 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 rajadas, 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 o carnero y jamón: se muele camote, clavo, canela, pimienta, azafrán y piña en pedacitos, vinagre y un poco de ajonjolí; y al servir las se le agregan aceitunas y tornachiles.

### *93. Gallina marisca.*

Se asa la gallina o polla y se hace presas: se fríe jamón gordo en pedacitos y luego cebolla picada: se pone encima de esto el ave sobre la que se le echan especias molidas, cogollos de lechugas y demás 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 o pan tostado: esto se fríe 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 fríen, 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 fríe en manteca: se tuesta un pedazo de pan a 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 fríen ajos en manteca, se le echa a esto una poca de agua caliente, sal, plátano guineo, pera, calabaza de Castilla y camote: se baten unas yemas de huevos en zumo de limón y se echan en el caldo; este se revuelve y se pone a hervir; entonces 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 a 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 azafrán molido; alcaparras, chorizos, vinagre, sal, pasas, almendras, y chilotos 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 a cocer el día anterior los pies de puerro y el mismo día lomo y pulpa también de puerco, chorizos y gallina: todo esto se pone a 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 perejil, alcaparras, aceitunas, y chilotos en vinagre; sobre esto se pone azafrán 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 fríe una rebanada de pan; luego que esta se saque, se fríen en la misma grasa unos jitomates rebanados, ajos y perejil: junto todo esto con la mostaza y pan molido, se pone a freír y se le echa caldo de la carne de puerco o 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: también se le echa papada de puerco junto con el guajolote o gallina bien cocida; se sazona con sal y se sirve.

*103. Asado de perdices, pichones o pollos.*

Estas aves se hierven enteras y se fríen 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 fríen jitomates molidos, cebollas picadas y ajos: en cazuela separada se fríen los pollos en presas, y se les echa el frito y un poco de caldo, perejil, jamón, pimienta, culantro en polvo, un poco de vinagre y sal para sazonarlo.

*105. Mole caraqueño de carnero.*

Se tuestan, se desvenan y se fríen iguales porciones de chile pasilla y ancho: luego se tuestan las pepitas de los mismos chiles y se muelen con cacahuates, clavo y canela; esto se pone a freír 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; a esto se le 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 fríe en manteca y se deshace en agua caliente, sin que se corte: luego se fríe con la carne, jamón y chorizos; se sazona con sal y un terrón 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 jamón, 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 exprimida, sal, vinagre, alcázaras, aceite y una fritanga por encima, que se hace de jamón, chorizos e higadillas.

*108. Asado de aves con chilote famoso.*

Se hace un caldo de vino, vinagre, sal, un terrón de azúcar, todas especias molidas y manteca: se ponen las aves en un trasto competente, y entre dos fuegos se deja que se consuma el caldo necesario; se vuelven de uno a otro lado hasta que se doren, y con unas plumas se les unta yema de huevo batida con un poco de vino, azafrán molido y canela: se sirve con el chilote siguiente: jitomates picados bien fritos, todas especias picadas, vino, vinagre, azúcar, sal, jamón, chorizos fritos, alcázaras, alcázarones, aceitunas, tornachiles piñones y perejil: esto espeso sirve para todo asado o torta seca de arroz.

*109. Guisado de salsa de tortilla.*

Se tuesta una o más 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 perejil, chorizos, jamón, la carne y sal; se sazona y se sirve.

*110. Otra de yemas de huevos.*

Se cuecen gallinas o 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 especias molidas sin azafrán, pasas, almendras, aceitunas, tornachiles, alcaparras, acitrón, 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 a 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 fríe en manteca: a esto se le echa todas especias molidas menos azafrán, la carne y sal; se pone a hervir y luego se sirve.

#### *112. Guisado de hígados de ave.*

Se fríen pedazos de ajo con perejil deshojado; esto se muele con los hígados cocidos, pan tostado, vinagre, agua y sal: luego que esto esté sazonado se le echan las aves y alcaparras, y se pone a hervir.

#### *113. Otro de pollos.*

Se fríen 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 azafrán molido y vinagre: al irlos a servir se les ponen unas yemas de huevos deshechas en vino y se dejan dar un hervor.

#### *114. Salmorejo.*

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 fríe 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 fríen en presas con huevo batido y se les echa la salsa siguiente: se muele una nuez moscada con pan frío y se fríe hasta que se dore; luego que esté se les echará un terrón 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 antes, con granos de pimienta, clavo, canela, jamón y ajos: se pone en una olla agua, una taza caldera de vino tinto, media íd. de vinagre bueno y azafrán molido: se le tapa la boca a la olla con un plato y masa, se le echa antes una poca de manteca y sal y se pone al fuego, cuidando de que si se consume el caldo antes de cocerse se le eche un poco de agua caliente, una cebolla cocida, calabazas pequeñas, pera y bergamota, todo cocido.

### *117. Pollos o gallinas mechadas.*

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

### *118. Pepitón en dulce a la española.*

Se pica carne de puerco, carnero, jamón, unos dientes de ajo, cebolla, unos terrones de azúcar y orégano de Castilla polvoreado por encima de esto; huevos endurecidos tajados, rebanadas de jamón, 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 jamón magro, y encima lo mismo con una poca de manteca, y se pone a cocer entre dos fuegos mansos: la salsa se hace con aceite, cebolla picada y perejil; y se espesa con un poco de pan remojado: esto después de molido se fríe en el aceite, y se le echa luego un poco de vino, vinagre y sal.

### *119. Guisado de perdices o pollos.*

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

### *120. Pebre gachupín.*

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

### *121. Xapulco como para pipián.*

Se desvena y se tuesta el chile; se muele con cacahuete, se le echa caldo y sal después de haberse frito el chile con el cacahuete: lomo de puerco, gallina, jamón, chilotes 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 yemas de huevos endurecidas, sal y manteca; esto se cuece con los pollos, y después se les echa perejil picado con zumo de limón por encima y pedacitos de nuez común tostada; se sazona

y se sirve.

### *123. Pollos especiales.*

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

### *124. Guiso de perejil.*

Se fríen en manteca cebolla y ajos; se muele perejil en abundancia y se echa en el frito, con vinagre y alcaparras: se echan, en esto los pollos con algún 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 operación 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 jamón crudo en trocitos, clavo, canela, pimienta y cominos, todo molido; ajos, unas pasas, almendras, alcaparras, aceitunas, un poco de perejil picado y azafrán molido: después 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 a cocer en un traste capaz de cogerlo, 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 fríe en manteca con un poco de caldo del en que se coció el guajolote; se le pone más especias molidas, alcaparras, aceitunas, trocitos de jamón cocido, azafrán molido, perejil 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 a las otras aves se les hace el mismo relleno que al guajolote.

### *126. Pollos guisados en ajonjolí.*

Se les exprimen las pepitas a unos jitomates asados o 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 a freír en manteca con diez nueces y piñones: después de esto estar frito se le echa agua caliente, un poco de ajonjolí entero, acitrón, tornachiles, canela, vinagre y los pollos o carne de puerco, que es mejor para este guiso; sal y servirlo.

### *127. Otros con agralipol.*

Se pican porción de jitomates; se asan unos ajos y se les echan a los jitomates, con los pollos en presas, bastante jamón 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 perejil deshojado por encima: se sazonan con almendras limpias, aceitunas, tornachiles rajados y sin agua.

### *128. Manchamanteles.*

Se les quitan las pepitas a los jitomates crudos maduros, se muelen con chile seco remojado, canela, clavo y pimienta: esto se pone a freír en manteca; se le echa una poca de agua tibia, los pollos o carne de puerco, chorizos cocidos, aceitunas, tornachiles rajados, vinagre, sal, un terrón de azúcar, camote, plátano largo, cacahuates y calabaza de Castilla.

### *129. Granadino.*

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

### *130. Prietecito que sirve para salsa a cualquier asado.*

Se fríen en manteca cebollas y jitomates menudos; se tuesta pan frío casi quemado sin que amargue; esto se remoja y se muele con clavo, canela y pimienta, todo esto se deslíá en una poca de agua: luego se pone a freír con una poca de cebolla, perejil 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 jamón; se muelen jitomates colorados y se fríen en manteca; luego se les echa caldo de los pollos, los pollos, la carne, chorizos y jamón cocido en pedazos, un terrón de azúcar, sal, acitrón en pedazos, pasas, almendras, aceitunas, vinagre, clavo, canela, azafrán 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 libia y anís: todo esto se bate bien; se hacen los tamales y se pone en una olla una poca de agua; sobre esta se forma un tapestle de leña seca en disposición 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. Venasón de cualquier carne buena.*

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

### *134. Un cochinito en salchichón.*

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, menos azafrán y cominos; se rocea con vino, y se le embuten las especias con pasas, almendras y alcaparras: se pone a cocer con vino, agua y sal, pero antes 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 fríen con jitomates también picados; se fríe aparte jamón y chorizos en pedazos; y se pone con alcaparras, almendras, acitrón en pedacitos, todas especias molidas, piñones, un poco de vinagre, ajonjolí y sal para sazonarlo; con esto se rellenan los pellejos de los pollos, y luego se cosen sin desperfeccionar la forma de los pollos; estos se ponen a 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 fríen, y se sirven con la salsa de canela molida, pan ídem, jugo de naranja para aguarlo, azúcar y ajonjolí tostado por encima.

### *136. Hígado de puerco hinchado.*

Se lava el hígado y se mecha con clavo, canela, pimienta, lomo de puerco, jamón, 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 a cocer en el horno.

### *137. Conejos asados.*

Se asan los conejos con manteca; se fríe una poca de cebolla menuda, una poca de pimienta molida, se le echa vinagre, orégano y sal: después 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 o gallinas en distinto guisado.

### *138. Albóndigas estofadas.*

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

### *139. Jamón 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 rajitas, nuez moscada, clavo y rebanadas de limon, cocido aparte; de esto se hace una muñeca, o 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 jamón y se tapa bien para que se cueza, procurando que consuma el caldo: luego se saca solo y se vuelve a 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 betún con azúcar, canela molida y clara de huevo, y se pone en un platón; se adereza con torrejitas 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 perejil, cebolla y una pechuga de gallina: todo esto se muele y se pone a freír junto; a esto se le echa caldo de las gallinas o pollos, pimienta, canela y nuez moscada, todo molido; las aves en presas y sal; al servir las se les ponen aceitunas y tornachiles.

### *141. Otros tamales.*

A tres libras de maíz cacahuacintle se le ponen más de tres de manteca: el maíz se pone como para atole, bien lavado, y se enjuga con un lienzo para ponerla a 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 la azúcar la hace aguararse: 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, acitrón, canela y ajonjolí: se ponen las hojas a escurrir desde la mañana para que no estén mojadas: se ponen los tamales a cocer en una olla, y en el fondo de esta se le pone un pepesclito de palitos y sacate, y se le echa agua en cantidad que no llegue a los palitos: así que los

tamales suenen a aventados y se les despeguen las hojas es que están cocidos: esta masa sin azúcar y con sal puede rellenarse de chile, especias, &c.

#### *142. Más tamales.*

Se toman tres libras de maíz cacahuacintle, media ídem 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 a cocer en hojas como los anteriores; se tapa bien la olla con más sacate hasta que se cuezan. Los de arroz se hacen del mismo modo, con la diferencia de poner arroz en lugar de maíz.

#### *143. Conejos.*

Se fríen en manteca chiles verdes, echándoles un poco de caldo, culantro molido, cominos, clavo y pimienta ídem: 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 fríen 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, cocido, en lonjas: se sirve con un poco más de aceite, perejil picado, aceitunas y tornachiles, todo por encima.

## *2. Ajo de bacalao.*

Se pone a remojar la noche antes, y se desvena un poco de chile ancho; al día siguiente se muele con unos ajos, pimienta y clavo; y esto se pone a freír en aceite, y el chile en manteca; luego que estén 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, perejil picado, aceitunas y tornachiles en pedazos.

## *3. Bobo en empanada.*

Se pone a medio cocer el bobo; se ponen en otra olla a cocer cebollas; se pican cebollas crudas, ajos y tomates de cáscara; esto se pone a freír en manteca, y entonces se le echa especias molidas, sin azafrán; se unta una cazuela con manteca y en ella se pone una capa de bobos en lonjas, o enteros si son pequeños, otra de frito y especias, y otra de cebollas cocidas; se lo echa una poca de agua del cocimiento de los bobos, y un poco de vinagre; se ponen entre dos fuegos a que se sazone, y se deja hasta que casi se consuma el caldo o se ponga espesito; entonces se le echan unas alcaparras, orégano seco, más aceite, aceitunas y tornachiles en pedazos.

## *4. Guisado de bobos.*

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

## *5. Otros asados.*

Después de limpios los bobos, se toma un puñado de alcaparras picadas y otro de perejil lo mismo; se les echa un poco de pimienta y sal: todo esto se revuelve con

aceite, y los bobos se rellenan con ello; después se echa un poco de aceite y vino blanco en un platón, y en él se cocerán envueltos en papel hasta que se doren: esto se hace a fuego manso, y así que estén asados se desenvolverán y se pondrán en otro platón con más aceite, un polvo de pimienta, alcaparras y perejil picado por encima; aceitunas y tornachiles rajados; y mientras no se sirvan, se tendrán al vapor de una olla.

#### *6. Otros también asados.*

Se ponen a freír en aceite cebollas, ajos y perejil picado menudo; se le echa a esto una poca de agua y los bobos para que estos se cuezan a fuego manso: se advierte que a cada tres bobos regulares se les echa medio cuartillo de aceite, medio ídem de vino blanco, todas especias, menos azafrán, 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: también se adorna el platón con coliflor cocida con sal y aceite.

#### *7. Otro de cubierto.*

Según el número de bobos se toma una porción de almendras, las que se tuestan con cáscara, se muelen y se fríen con sal en mantequilla clarificada; después de limpios los bobos, se rellenan con lo dicho y se ponen a cocer a fuego manso, con mantequilla: se baten yemas de huevos con una poca de harina, para que esto se pegue a los bobos que deben de cubrirse con las yemas de huevos; después de bien fritos se ponen en un platón: se les hace una salsa de almendras limpias y molidas, que antes se habrán remojado, y se ponen a hervir con mantequilla y sal; esto se deja espesar a modo de nogada y se le echa por encima a los bobos: se adorna si se quiere con romanitas, alcachofas y alcaparras.

#### *8. Bobo o róballo en caldo.*

Este se limpia y se desala: se pican ajos y bastantes jitomates; se fríen en manteca, y se le echa clavo molido, canela ídem, azafrán, 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 u otros pescados.*

Se fríen ajos en manteca; a esta se le echa pan frío 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 fríen 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 demás cosas molidas: sobre esto va otra capa de bobo y se pone a cocer entre dos fuegos mansos, echándole una poca de sal si fuere necesaria, y para servirlos aceitunas y tornachiles rajados.

#### *11. Gigote de pargo.*

Se pone en remojo el pargo asado, y luego se cuece y se pica: se fríen 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: también se muelen almendras, canela y clavo, y se le echa aceite y vinagre en abundancia, alcaparras, aceitunas y tornachiles: después de cocido el bobo se le echa la mostaza y se sirve frío.

#### *13. Torta de camarones.*

Se pican ajos y jitomates y se fríen en manteca; se muele clavo, azafrán, canela y pimienta: después de estar sazonado el caldo se le echan alcaparras, pasas, almendras, sal, vinagre, un terrón de azúcar, perejil deshojado y los camarones limpios y cocidos: después de estar esto sazonado, se aparta del fuego, se baten huevos y se revuelve con ellos la pasta: se unta una tortera con manteca, y en esto se echan huevos y la pasta; sobre esta se ponen betabeles en ruedecitas cocidos; en seguida jitomates y cebollas rebanadas; esto se cubre con el resto de los huevos y pasta, y se pone a cocer entre dos fuegos; al servirlo se le agrega chile corriente.

#### *14. Coles borrachas.*

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

#### *15. Guisado de papas para vigilia.*

Se limpian las papas crudas y se rebanan: se muelen y se fríen 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 a cocer entre dos fuegos, y al servir las se les echa perejil picado.

#### *16. Torta que llaman de nada, o de adobo.*

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

#### *17. Escabeche de bobo o pescado de Veracruz.*

Se limpia, y hecho lonjas crudas, se fríe en manteca hasta que se cueza bien y se dore: se ponen a 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; también se le ponen unas hojas de laurel; y todo esto se pone en una cazuela al fuego para que hierva: estando frío el pescado se le polvorea a cada lonja de las especias molidas; y se rocean con el agua y vinagre tibias, y se ponen en un cuñete o 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 berenjenas y chícharos.*

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 o molido; pan del mismo modo y se sirve seca o con chilote.

#### *19. Torta de garbanzos remojados.*

Se ponen el día anterior en agua tibia con una poca de ceniza; luego se cuecen en agua de tequesquite; así que estén 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 o cominos.

#### *20. Otra de papas.*

Después 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 chícharos.*

Se cuecen los chícharos; se muele un poco de bizcocho tostado y queso añejo; se

baten unos huevos 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. Otra, de huevos de pescado en 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 a cuajar en manteca al fuego. Se puede servir en mole, como comúnmente se hace de chile y tomates molidos: seca, en aceite y vinagre, con aceitunas, tornachiles rajados, cebollas rebanadas y lechugas deshojadas: o en escabeche compuesto de partes iguales de vinagre y agua; rebanadas de lima agria cocida aparte y hojas de naranjo.

#### *23. Otra de ostiones.*

Estos se cuecen; también 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 o 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 rajadas 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 frío.

#### *25. Otra de bacalao.*

Este se cuece después 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 después de esta estar caliente, se echa el chile para que se fría hasta que salte; entonces se le echa una poca de agua, y de allí a 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 o cruda picada, orégano, y cuando se esté friendo aceitunas y tornachiles tajados.

#### *26. Fricasé de pescado.*

Se pone una sartén al fuego con mantequilla y se le echa un poco de perejil 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 u otro pescado.*

Se fríen cebollas cortadas en gajos; luego se le echa a esto agua, sal y un chile crudo, desvenado, remojado y molido; en seguida el bobo u otro pescado en presas, clavo, canela, pimienta y ajos molidos: esto se pone a hervir; luego se asan unos chiles anchos desvenados, se muelen bien y se echan en el pescado; se le polvorea por encima una porción 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 echa 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 a la española.*

Se fríe el pescado en manteca; se fríen también unos ajos en aceite y se machucan en la freidera con la cuchara; se rebanan cebollas y se fríen 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 u otro pescado.*

Se fríe 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; después 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 frío, de modo que queden en granos menudos; se fríe el pan en manteca sin tostarlo: se muelen unas yemas de huevos duros con más pan frío, y se hace una masa con esto y los garbanzos: la pasta o relleno se hace de jitomates, tomates y cebollas, todo bien picado y frito en manteca, con perejil, orégano, clavo, canela, pimienta, azafrán 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 extiende en el fondo y costados de esta un pedazo de masa, a manera de una tortilla, hasta cubrir su centro: entonces se le pone lumbre por encima a 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 a 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 a la francesa.*

Después de limpiar bien el robalo se le polvorea harina por encima, y se fríe en aceite, se pican jitomates, cebollas y perejil; esto se fríe 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, azafrán molido y huevos; se amasa fuertemente hasta ponerla en punto: entonces esta se hace veinte partes, se unta una tortera con manteca y se van tendiendo diez pedazos de la masa en ella, hojaldreándolas con bastante manteca y harina; después 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 fríe el pámpano solo en manteca: luego se fríe en mantequilla el recado: ajos, cebollas, perejil y orégano, todo picado menudito; se muelen alcaparras con vino, y después de estar aquello frito, se le añade vinagre, el pámpano, más alcaparras, alcaparrones y aceitunas, todo entero: se hace la masa de harina, mantequilla, yema de huevos, sal y vino en lugar de agua: después de bien amasada, se extiende con el palote y se unta con mantequilla derretida: de este modo se doblan los pedazos para que hagan hojas después de cocidos; no se harán muy delgadas para que no se rompan: el un pedazo sirve para forrar el centro o fondo de la tortera, que se habrá untado con mantequilla antes de poner la masa, y el otro para cubrir el pastel: en el centro o entre los dos pedazos de masa se pone el relleno del pámpano y demás 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 perejil; galletas o 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: después de sazonado se sirve frío.

### *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 antes; sal si les falta, cebollas cocidas, un poco de vinagre, aceitunas, tornachiles y aceite en abundancia: esta salsa se pone separada en la mesa: también se sirven secos estos bobos con chilote separado.

### *36. Huevos en perejil.*

Se pica y se fríe perejil 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 perejil, con unos huevos endurecidos partidos por la mitad, y se le da un hervor para servirlos.

### *37. Pámpano asado.*

Este pescado se hace lonjas, y entre ellas se pone perejil picado, ajo molido y aceite untado con unas plumas; así se pone a asar en una parrilla, y en seguida se coloca en el traste en que se ha de freír: en este se le echa jugo de naranja, ajos, perejil picado y frito; salsa de una poca de agua, un polvo de pimienta y jugo de naranja: esta salsa sirve para toda clase de pescado asado.

### *38. Pescado blanco fresco u otro.*

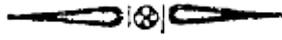
Se le quitan las espinas al pescado, se fríe en manteca y se pone en un platón: se le pone encima lo que sigue; dos puñados de perejil, una rebanada de pan remojado, molido con medio jitomate grande, dos clavos, diez granos de pimienta, una poca de nuez moscada y sal: todo esto se fríe y bien caliente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

### *39. Espinacas.*

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

### *39. Mocotes 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 a freír en bastante manteca; luego que esto se haya freído, se le echa en porciones iguales agua y vinagre, entendiéndose que esto sea proporcionado a la porción de frijoles: todo esto se pone a hervir y se le echa orégano y sal, y 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 pichanca en una cantidad de almíbar clarificada, que para el efecto 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; a 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 cosas y se formará el pastel, poniéndole encima un poco de panecillo con azúcar y canela molida, poniéndolo a cocer en el horno.

## *2. Otro de pan frío.*

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

## *3. Otro de maíz 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 maíz en una sartén con manteca y se fríe; se cuida que no se queme, pero que se fría bien: este maíz unido al frijol, se molerá bien en un metate, agregándole algunas yemas de huevos cocidas a proporción de la masa, echándole su correspondiente sal, azúcar, clavo; todo esto unido a 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 jamón, chorizos, alcaparras, vinagre, clavo, canela, azafrán, ajos partidos en pequeños pedazos, con su correspondiente sal, y con lo demás molido sueltcito se pondrá a cocer: si se rellena de leche, se le echará a 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 frijol 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 sartén se untará con mantequilla o manteca común; se sacarán totopos de la masa para cubrir todo el centro de la sartén, y se cocerá a dos fuegos hasta que se dore, y entonces se echa el relleno cubriendo el pastel con la misma masa, poniéndolo a cocer de nuevo con fuego solo por arriba que se le 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 más 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 operación se puede hacer si fuere con manteca común.

#### *4. Masa o relleno para hacer un pastel de gusto que llaman de rejilla.*

A tres libras de harina flor se le echan una libra y dos onzas de manteca, seis onzas de azúcar molida, cinco yemas de huevos, sal y un pocillo 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 el 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 almíbar clarificada con dos libras de azúcar blanca, y cuando esta hierva, se le pondrán doce yemas de huevos envueltas en una servilleta limpia, para que así se hilen en el almíbar, y luego esto se le echara a la leche: se limpian y se muelen con una poca de agua dos reales de piñones, y estos se le echan a la leche sin deshacer los huevos hilados: luego se ponen diez huevos como para freír, se baten y se revuelven con la leche con el mismo cuidado que se ha dicho: esto se pone en una sartén o tortera entre dos fuegos mansos para que se cuaje; y se le echarán poco a poco más huevos batidos, según se vaya cuajando por los lados o por el medio: luego que se haya cuajado se volcará en un traste limpio y se dejará hasta el día siguiente; en cuyo día 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 a 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 mamón y otra de mantequilla; azúcar y canela molida; piñones y acitrón en pedacitos; más hojaldrado encima, y se pone en el horno a cocer o entre dos fuegos, sin quemarlo.

#### *7. Otro pastel de leche y huevos hilados.*

Se clarifican a 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 sartén con manteca para que se cuaje: esto puede hacerse con la anticipación de un día.

#### *8. Masa de pastel cacahuacintle.*

A una libra de cacahuacintle 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 según se quiere, cociéndolo entre dos fuegos.

#### *9. Otro de frijoles.*

Se hace la masa con nistamal y pan liso frío, 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 a conservar en almíbar, echándoles canela molida y friéndolos: luego que estén fritos se apartarán del fuego y se les echarán pedacitos de acitrón, 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 a 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 fría: se unta una tortera con manteca, y sobre esta se pone la masa paloteada y delgada: el relleno será de venasón o picadillo, y leche, y se cubrirá de la misma masa; se pone a cocer en el horno o 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, menos culantro y cominos; cebolla picada, ajos y jitomates; pedazos de pollos, rebanadas de carne de puerco frita, chorizos, alcaparras y aceitunas: a esta masa se le pone manteca por arriba y abajo y se cuece entre dos fuegos.

### *12. Otra de la paloma volando.*

Se cuecen y se fríen dos pollos y dos pichones: luego se fríe también en esta manteca una poca de harina y tres dientes de ajos: se rebana una poca de cebolla; se muele ajínjibre, clavo, canela, pimienta y sal: se cuece y se muele carne de puerco y carnero y todas especias, además 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 más picadillo; esto se cubre con la misma masa y se pone a cocer en el horno: se hace aparte una especie de sombrerillo de la misma masa, de modo que este pueda cubrir un pichón vivo para que al servir el pastel se le quite el sombrero y vuele el pichón.

### *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 a 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 flor, y se aparta de esta una poca para polvorearle a 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 extenderá, paloteándola, como una tortilla de un grueso regular, y se le pondrán con el dedo varios embarrones o dedazos de manteca; se le polvorea 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; a esto le sigue el relleno que se le quiera echar, pues si es de carne será el picadillo común; si de vigilia, el que le pertenece; y si es de dulce como se acostumbra: cualquiera que sea el relleno, se cubre con masa extendida como se hace en el fondo; de este modo se pone a cocer en el horno o entre dos fuegos: se cuida de untarle manteca con unas plumas, desde que se empieza a dorar hasta que se haya cocido: para servirlo se le echa azúcar y canela molida por encima: no se omitirá nada de esto para que la masa sea de gusto.

### *15. Masas para pastel, bizcochos o 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 mantquilla 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 comúnmente se usa: se amasa harina como para hojuelas, o se hace una masa como la anterior; esta se extiende, de modo que quede muy delgada, y con esto se envuelve la gallina y se pone a cocer en el horno; se sirve con azúcar y canela por encima.

#### *17. Bizcotelas o mamones.*

Se baten veinte claras de huevos con libra y media de almidón cernido por un tamiz; luego que esto este 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 almidón: así que esté se probará el horno con una cajita pequeña, a la que se le echa un poco de huevo, y compuesto se mete en el horno que estará barrido: según sea el cocimiento que saque esta pequeña prueba, se dispondrá hacer el todo de los mamones grandes en cajas de papel según sus tamaños.

#### *18. Otros mamones.*

Se muele y se cierne por un tamiz una libra de almidón, y separadamente otra de azúcar; luego se baten con el almidón diez y seis claras de huevos, y con el azúcar las diez y seis yemas: esto se bate a 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 echa ajonjolí crudo: así se meten en el horno.

#### *19. Otros mamones.*

Se baten cuatro onzas de almidón cernido, cuatro ídem 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 a esta yemas de huevos y se revuelve de modo que con la mano se puedan hacer figuritas o tortas: estas tortas o 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 día 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 o manteca derretida, caliente, que se echará cuando esté suave la masa, una poca de agua tibia y sal: esta masa se extiende y se palotea, polvoreándole harina al mismo tiempo, como para hojaldrado, y se hace delgada como para hojuelas: luego se le ponen a estas tortillas montoncitos de mantequilla o manteca, se envuelven y se apartan a un lado: lo mismo se hace con toda la masa; y la pasta se hará con marquesote o mamón desmoronado, azúcar en polvo y tuétano 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 a los moldes de los cubiletes, los que se untan con manteca o mantequilla antes de poner la masa: sobre esta primera capa se echa la pasta, cubriéndola con otra tortilla de la misma masa: así se ponen a cocer en el horno, y luego que lo estén se sacan y se sirven con azúcar y canela molida por encima: también 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 antes, y luego se pone de relleno: también sirve este relleno para pastel, según 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 o se rasgará hasta suavizarla: también se le 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 o de picadillo corriente de carne: se doblan por el medio y se fríen en manteca bien caliente.

### *23. Masa de empanada de aceite, bobo u otro pescado.*

En seis libras de harina de flor se echan dos libras corridas de manteca, media ídem de azúcar molida, ocho yemas de huevos, medio pocillo de aceite de comer, una poca de sal molida y agua tibia: se misturará la harina poco a poco con todo lo dicho, y al mismo tiempo se apuñará la masa en un tablón o batea, echándole un poco de ajonjolí crudo y azafrán molido en una poca de agua para que tome color: se palotean las empanadas del tamaño que se quiere, y se hacen a modo de tortillas con la masa y palote: un día antes se hace una fritada con bastante manteca, de una quartilla de cebollas cocidas y picadas, medio de tomates de cáscara también cocidos y picados, unos dientes de ajos crudos y un real de jitomates colorados bien menudos: después de bien frito esto, se le echan alcaparras, azafrán, clavo, canela, pimienta y sal, todo molido; un pedazo de azúcar, pasas, almendras y medio pocillo de aceite:

con esto se rellenan las empanadas y se les ponen aceitunas, pedazos de tornachiles y bobo u 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 después de haberle sacado el pan: también se rellenan de leche, para lo cual se hace manjar blanco o alfajor, pues ambos son particulares.

#### *24. Masa para gaznates u hojuelas.*

Se toma una porción de harina de flor, igual a 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 u hojuelas, que serán del tamaño que se quiera; se fríen en manteca bien caliente, y los gaznates se rellenan de pasta de almendra, turrón de clara de huevo o de cajeta, y las hojuelas se sirven con almíbar por encima.

#### *25. Masa para hojuelas o empanadas fritas.*

Se hace una masa de cuatro libras de harina, escudilla y media de manteca no muy caliente, media ídem 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 más fría 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 fríen en manteca: también de esta masa se hacen gaznates rellenos de cualquiera pasta o cajeta, y las empanadas de manjar blanco que se fríen 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 extiende con el palote y se fríe enroscada en manteca templada; y se rellenan de la pasta que se quiere.

#### *27. Puchas 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 o encalar las puchas, luego que estén en disposición como a continuación se dirá: después de haber echado el vino a las yemas, se le agregarán siete onzas de manteca y una poca de sal molida, y echándolo en cuatro libras de harina flor se batirá bien, debiendo quedar la masa muy suelta, y en caso necesario se le echará otra poca más de harina, sobándola bien hasta que haga ojos dicha masa; y de ella se harán las puchas: se tendrá prevenido un perol con agua hirviendo, donde se irán echando hasta que se levanten o suban arriba, y entonces se sacan poniéndolas entre dos manteles a secar para después meterlas al horno, manteniéndolas allí hasta que se perciba el olor de ellas, que es la señal de que ya están cocidas, y se sacarán para untarlas o encalarlas con los

asientos de las claras de huevos, a 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 ídem, cuatro onzas de manteca, cuatro ídem de azúcar molida y un real de aguardiente de Castilla; luego que esto se haya amasado hasta tronar, se empiezan a hacer los rosquetes chicos y se ponen en papeles untados de manteca, o 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 a esto cuatro onzas y media de azúcar molida, cuatro ídem de manteca, la cuarta parte de un cuartillo de aguardiente Catalán 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, a la que se le da el punto necesario; y con ella se van untando los rosquetes uno a uno al salir del horno, o se les da lustre, exceptuando 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 betún que se les ha de poner por encima a los rosquetes; después de bien amasado esto, se hacen los rosquetes y se meten en un perol con agua hirviendo, hasta que se suban arriba: mientras estos se enfrían, se apronta el horno, y a su tiempo se meten en él, y se tienen hasta que estén del punto de pan caliente: para entonces se habrá ya hecho el betún 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 a meter en el horno, para que se les seque el betún, que para este tiempo estará ya frío.

### *32. Bizcocho de regalo.*

Estos se hacen de seis libras de harina, seis ídem de levadura, libra y media de manteca, otra y doce onzas de azúcar y diez y seis huevos: después 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 más de ídem, dos libras y media de manteca, tres ídem 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: después de bien amasado, se hacen los bizcochos y se meten en el horno.

### *34. 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 ídem de levadura, sal al gusto y agua para suavizar la masa, la que se hará a 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 cacahuacintle.*

A seis libras y cuatro onzas de este maíz 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 a 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 pocillos de agua: todo esto se amasa y se palotea, y en moldes de hoja de lata se hacen los bizcochos de un alto regular; se ponen en papeles y se meten a cocer en el horno, echándoles por encima azúcar molida con panecillo antes 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 bizcochos con molde y se ponen en papeles para meterlos en el horno.

### *38. Bolas de huevo a modo de molletes.*

A seis libras de harina, una de azúcar molida, una ídem de manteca, otra ídem de levadura fuerte y espesa y una poca de sal; se les echarán quince huevos y quince yemas más 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 día siguiente se meten en el horno, y antes se les hace una sajadura por encima no muy profunda.

#### *39. Otro rodeo más 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 o se apuña y después se palotea: se hacen tortillas iguales, de medio dedo de grueso, y los bizcochos se sacan en moldes de hoja de lata de diversas figuras: estos se ponen en papeles, labrándoles encima lo que se quiere con azúcar y panecillo molido; se meten en el horno, el que no debe estar muy caliente para que no se quemem.

#### *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 almidón bien molido y la manteca necesaria, fría, 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 demás 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, más altas que las de mamón: se untan de manteca y se ponen al sol; luego que se hayan asoleado, se meten en el horno, cuidando que no se quemem.

#### *43. Hojaldras.*

Estas se hacen del modo siguiente: se toman seis libras de harina de flor, una y cuarta de manteca, una ídem 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: después de haber hecho esta, ni muy suave ni muy dura, se le llenan los agujeros de manteca fría, y en unos papeles untados de manteca se ponen al sol; luego que se hayan diluido, se

les echa por encima a la boca del horno, azúcar, canela, pastilla molida y pedazos de acitrón y almendras si se 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 ídem, 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 entonces 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 entonces se le echará media libra de almidón 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 a cocer entre dos fuegos o en el horno.

#### *47. Masa de rodeo que sirve aún para pastel.*

Se toman cinco libras de harina de flor, una ídem de levadura, una y media de azúcar, tres de manteca, cuatro huevos, seis yemas de ídem 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 ídem de manteca, una ídem de azúcar, y lo que cabe en los tres dedos de la mano de sal, la que se deslíá en agua caliente: todo esto se revuelve con dos libras de harina de flor y se amasa bien; se deja leudar dos o más horas, y después se hacen los bollitos y se cuecen en el horno, cuidando que no se quemem.

#### *49. Quesadillas de regalo.*

Con masa igual a 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, azafrán, 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 cualquier pasta o cajeta y se meten en el horno en unas torteras: si se quiere ponerlas más bonitas, se les ponen por encima enrejaditos de la misma masa.

#### *50. Buñuelos hervidos.*

Se pone un perolito a hervir con una poca de agua, un poquito de anís, sal y como un tlaco de manteca: así que esta agua hierva, se le irá echando poco a 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, si no se pega es porque tiene el punto necesario: entonces se aparta del fuego y se echa en una servilleta para que se enfríe; 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 almidón.*

A un cuartillo de leche de vaca se le echan dos onzas de almidón, 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 extienden sobre una servilleta limpia en la rodilla, a manera de tortillas muy delgadas: luego se fríen en manteca muy caliente, y se sirven con almíbar o 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 o tablón, para que sobre una servilleta limpia se extienda 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, o se hacen humildes, fríos echados en agua caliente.

#### *54. Otros buñuelos tendidos.*

En tres libras de harina se echan catorce onzas de manteca, una ídem de queso añejo molido, una poca de agua de tequesquite asentada, un poco de anís, 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, a fuerza de amasarla; entonces se irán extendiendo 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 puñado de queso añejo o de Flandes molido, una poca de levadura, sal, anís y agua de tequesquite asentada: de esto se hace una masa sueltcita, de modo que se pueda azotar en un metate hasta que haga ampollas: se extienden los buñuelos para freírlos, y se sirven como los anteriores, con almíbar o en humildes.

*56. Otros buñuelos tendidos.*

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

*57. Buñuelos de hueso fresco que se hacen con moldes o bartolitos, que es un vaso o pocillo.*

Se muele bien el queso fresco, se amasa con harina y se rocea 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 o 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 harán de ella a 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 fríe 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 cacahuacintle.*

A medio real de maíz hecho nescomil como para atole, se le echan como tres cuartillos de leche y una poca de agua: después de misturado todo esto, se cuela y se pone a cocer en un cazo; estando hirviendo se le echa una poca de agua de anís

hervido y se menea hasta que de puro espeso se haga una bola o masa; esta se deja de un día 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; después de bien incorporados los huevos con lo antedicho, con una cuchara pequeña se va tomando de esta pasta y friendo en manteca que estará a fuego lento: después de haberse frito, se meterán en almíbar de medio punto, para que den un hervor, y a esta 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 anís, flor de tequesquite asentada, manteca y seis yemas de huevos: todo esto después de amasado hasta que haga ojos, se fríe en manteca, a manera de rosquetes, y se les pone almíbar.

#### *62. Tortillitas de maíz.*

Se hacen las tortillas de un día para otro en la forma siguiente: se toma una libra de maíz hecho harina y cernida, seis onzas y media de manteca, cinco yemas de huevos duros, uno ídem entero, cinco onzas de azúcar molida, medio pocillo 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 día siguiente se vuelven a revolver en el metate dos o tres veces: después 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 cuidara 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 mamón, 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 a las capas de mamón; se pone a 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 porción de garbanzos, igual a la de las manzanas: esto se junta y se le echa almíbar al gusto, canela, una poca de pimienta, sal y azafrán, todo molido, se embarra una tortera con manteca, y en ella se echa todo lo dicho, con huevos bien batidos; se pone a cocer entre dos fuegos, y se sirve con azúcar y canela por encima.

### 65. Otra de piña.

Se rebana la pina y se pone a desflemar en agua de sal; luego se lava bien y se muele para revolverlo con mamón 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 a 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 fría; 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 cuele 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: entonces se aparta del fuego y se pone en un platón para que se enfríe, meneándolo para que no críe nata: se baten seis huevos, y estando bien crecidos se les echarán a la pasta, y todo puesto en una tortera untada con manteca se pone a 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 mamón: se derrite en otro traste mantequilla y azúcar molida para echársela a la tortera del mamón; esto se pone entre dos fuegos no muy fuertes a que se cuaje, procurando que el mamón se empape bien en la mantequilla derretida, y así que la torta este 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; entonces 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 o 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 frío rallado, sal, pedacitos de acitrón, 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 cuaje esto, cuidando de echarle por encima mientras 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 a la leche cocida: se pone en una tortera un real de mamón 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 mamón mojado en leche, otra de natas, otra de pasas y almendras despedazadas y la última de natas de leche: esto se pone a cocer, y estándolo se aparta del fuego para echarle unas yemas de huevos, en las que se moja el mamón, y en seguida se ponen a cuajar.

#### *71. Torta de leche y carne para el almuerzo.*

Limpia y remojada una libra de arroz, se muele y se pone a 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 después se vuelve a picar; se fríen 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 pone un poco de bizcocho molido; se le pone una capa de leche polvoreándole más bizcocho, otra capa del picadillo con bizcocho como a la anterior, hasta que se pongan tres capas de leche y tres de picadillo en el orden expresado: la última capa ha de ser de leche sobre la que se echa más bizcocho; y en seguida se pone entre dos fuegos mansos a cocer o en el horno: luego que se haya cuajado, se pondrá encima azúcar y canela molida, y se sirve fría.

#### *72. Otra del cielo.*

Se hace almíbar clarificada y sueltcita 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 a la lumbre, hasta que tenga punto de despegarse del cazo, y entonces se deja enfriar: se unta una tortera con manteca y se le echa la pasta fría con canela molida por encima; se le pone un comal con lumbre y se pone la tortera en la hornilla hasta que cuaje y críe 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 rocea 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 requesón en almíbar.*

Se desbarata el requesón 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 limpias; 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 a que se cuaje: después 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 a calentar en una tortera una poca de manteca, y en ella se pone todo a 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 mamón 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 mamón para irle echando la leche por encima, y se pone a cocer entre dos fuegos.

#### *78. Otra de arroz.*

Se toma medio real de arroz cocido, un real de lomo de puerco ídem, y como para pastel con dulce, hecho picadillo; diez huevos batidos, primero las claras y luego las yemas; azúcar, clavo, canela y azafrán todo molido: todo esto se revuelve con jamón y chorizos cocidos; se unta una cazuela con manteca, y después 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 mamón 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; a esta se le van echando dos reales de mamón frío molido: esto se pone a que dé dos o tres hervores hasta que se haga una pasta; luego que se haya enfriado se pone en una tortera y se mete en el horno o se pone entre dos fuegos a que se cuaje.

#### *81. Otra de requesón.*

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 piñón.*

Se toma una libra de piñones limpios, otra de almendras sin cáscaras remojadas por seis horas a lo menos, ambas cosas molidas; dos libras de azúcar, media libra de natas de leche, seis yemas de huevos duros 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 composición, y encima un enrejado de cualesquier masa de harina; de este modo se mete en el horno.

#### *83. Otra de gudi o torrijas.*

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 tortera con mantequilla, y se echa todo en ella para ponerla entre dos fuegos a que se cueza bien: si se quiere hacer torrijas, se rebanarán en proporción y se envolverán en huevos batidos para freirlas en mantequilla y echarlas en almíbar, pues son muy sabrosas: o de otro modo, los pedazos sin el huevo en almíbar que son exquisitos.

#### *84. Otra de leche y mamón.*

Se toma un real de leche y se cuela con doce yemas de huevos deshechas, azúcar al gusto y canela; se pone a hervir hasta que tenga punto de pasta; luego se aparta de la lumbre y se ponen en un platón capas de mamón 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 mamón frío y se revuelve con natas de leche, doce yemas de huevos, pastillas de olor y agua de azahar: esta pasta se pone en un platón untado de manteca y se pone a cocer a fuego lento, cuidando de untarle manteca con unas plumas; después de cocida, se le echa azúcar y canela molida.

*86. Otra de requesón y huevos.*

Se hace almíbar espesa con media libra de azúcar, y después de fría se le echa un requesón 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.

*87. Otra de almendras y agua de azahar.*

Se muelen una libra de almendras sin cáscaras y otra de azúcar; se rocean con agua de azahar, se les echan unos huevos batidos y una mantequilla, o en su falta manteca: después de bien batido, se pone en una tortera o platón con ajonjolí encima, y se pone a 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 a 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: después 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, la azúcar necesaria con agua de azahar y huevos batidos: después de revolver todo esto, se pone en una tortera con poca manteca y a que se cuaje entre dos fuegos.

*90. Tortilla de huevos.*

Se muelen bastantes yemas de huevos duras con canela y almendras limpias: después de estar hecha esta masa, se baten más huevos y se revuelven las tortillas en estos para freírlas 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 a medio a que se derrita: se baten cinco huevos, separadamente las claras de las yemas y se revuelven con el almíbar después de haberse enfriado: se rebana una torta de a medio de pan de la vida frío, y se muele un poco de queso 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 almíbar 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 canela 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 freírlas 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 más de queso y ajonjolí tostado; se pone a fuego manso sin menearlo, y se deja que dé un hervor: se sirven fríos y si se quiere se hacen de miel sueltcita y de panocha blanca que es muy sabrosa.

### *93. Buñuelos de viento.*

Se toma una poca de harina, y a proporción de esta anís y sal; se revuelve, se pone a 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 fríen y se sirven con almíbar.

### *94. Otros de viento de requesón.*

Se cuece el requesón 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, dejándolos 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 clarificada con tres libras de azúcar, a esta 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 a cocer en el horno o 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 a 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 a que se cuaje entre dos fuegos.

#### *97. Hojuelas o 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 una poca 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 mamón martajado en vino y olor para servirlo.

#### *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 frío de la sopa, rebanado bien delgado y frito, dorado en manteca o mantequilla para echarlo con el almíbar en un traste, con pasas, almendras y tajadas de jamón fritas por encima: se pone entre dos fuegos a que se sazone, y se le echa más almíbar al servirla.

#### *100. Otra sopa dorada.*

Se tuestan rebanadas delgadas del pan frío de la sopa: se toma caldo, azúcar blanca, azafrán, canela, pimienta, culantro tostado, sal, dos yemas de huevos duros todo molido y con una poca de mantequilla: embarra una tortera con mantequilla, para en ella ir poniendo una capa de las tostadas de pan, otra de pasas, almendras, acitrón y pedacitos de naranja cubierta: de este modo se ponen las demás 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 jamón, todo cocido.

#### *101. Buñuelos de leche.*

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

#### *102. Otros buñuelos.*

Se muele y se cuele como atole con nistamal de cacahuacintle, dejándolo asentar para volver a colar aquel asiento con leche: luego se le echa sal molida, manteca y anís; se pone a enfriar para echarle dos huevos y freír los buñuelos en manteca caliente.

#### *103. Otros de viento.*

Se ponen a hervir tres tazas calderas de agua cocida con sal y anís, con una cucharada grande de manteca: luego se aparta del fuego y se le va echando una libra de harina para que se incorpore; después se pone a cocer en un cacito a fuego manso hasta que se despegue, pues es su punto, y se quita de la lumbre; se le echan doce huevos y se pone a freír 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, e igualmente se le agregará una libra de azúcar blanca molida y otra de harina flor; todo esto se batirá bien con un carrizo o 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 o de palo la cantidad suficiente, para ir formando sobre dichos papeles unas pastillas del tamaño de una nuez, echándole encima un poco de ajonjolí, advirtiendo que el cocimiento de ellos en el horno debe de hacerse después de cocido pan en él.

#### *105. Otros mostachones.*

A tres y media libras de azúcar se le echa medio cuartillo de miel virgen, todo clarificado y en punto de melcocha; después se toma una libra de almendras molidas, un real de bizcocho duro ídem, treinta yemas de huevos, una onza de canela y media de clavo, también molidos, una mantequilla de a medio y un poco de vino blanco; todo esto se pone en un cazo a la lumbre, batiéndole bien hasta que la masa que se forma no se pegue al cazo; después 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 betún, se hará este con azúcar molida, claras de huevos y unas gotas de limón, pintándolas primero por un lado, y luego que hayan ya cuajado por el otro: para cocerlas se puede hacer en comal o 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 extiende con palote, para de este modo ponerle pedacitos de mantequilla y hacerla muchos dobleces; se vuelve a extender y se le hace la misma operación, hasta que la última vez se deja de un grueso regular para hacer pasteles grandes o chicos: si se quiere poner el picadillo de carne, se hará como comúnmente, y si de dulce, con cualquier pasta o 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: también se bate una libra de azúcar molida con veinte y cuatro yemas de huevos, hasta que haga ojos, y luego las claras como para freírlas: seguidamente se junta todo, echándole una cucharada de las de a tlaco, de almidón cernido: prontamente se bate esto a 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 freírlas, y dos limones rallados: todo esto se bate y con una cucharita se pone en papeles, para de este modo meterlos en el horno a 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 platón con mantequilla y se van poniendo en él rebanadas de mamón humedecidas con leche hervida endulzada con azúcar y con las yemas de huevos, y así se van poniendo capas, una de mamón y otra de natillas, las que también irán compuestas con azúcar y canela molida: se advierte que la última capa de arriba ha de ser de natillas: luego se pondrá el platón entre dos fuegos para que se cuaje, y servirlo.

### *110. Otra de natas mejor.*

Para hacer un platón 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 platón, para que no se pegue con la masa que se le va a 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 platón, y a continuación 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 a dos fuegos mansos y cuidando que no se quemé: así que esté cocido se hará un betún 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 dos dos fuegos hasta que se entiese o se seque dicho betún.

*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 amasa a 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 o celosía que se labrará de la misma masa, echándole un poco de ajonjolí y mandándolas a cocer al horno.

*112. Postre de arroz molido.*

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



## TRATADO VI

# ANTES, GUIRADOS Y POSTRES DISTINTOS

## *1. Ante de natillas y yemas de huevos.*

A cada libra de azúcar se le echan ocho yemas de huevos, y hecha la almíbar de poco más de medio punto estando tibia se le echan las yemas, y revolviéndolo muy bien se pone a fuego lento para que vaya hirviendo; estando así, a cada libra de azúcar se le echará un real de natillas, y entonces se le dará el punto como de cajeta o que despegue del cazo: se rebanará mamón, 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 la almíbar para ir mojando el mamón, y se pondrá una capa de esto 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 turrón 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 prevenida almíbar clarificada de medio punto, se toma otra libra de ella, en la que se echa la de ayocote, dos mantequillas de a medio, una poca de canela molida, doce yemas de huevos; todo esto bien incorporado se pone a 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 a hervir la leche para irle sacando la nata, y así que esté muy espesa se le volverá a echar agregándole una cantidad de canela molida correspondiente a la leche, en términos que sobresalga su color: también 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 lo esté se le pondrá encima pastilla.

## *4. Ante de mantequilla hilada.*

Derretida la mantequilla se hilará en agua fría, y teniendo en un platón mamón 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 a cocer en un perol a fuego manso, y así que dé el primer hervor, se le echarán cuatro libras de azúcar,

meneándola bien hasta que se espese como atole, a cuyo tiempo se bajará del fuego; y así que esté fría, se le echarán unos huevos bien batidos y la cáscara de un limón, y volviéndolo a poner al fuego se meneará muy bien, echándole dos onzas de mantequilla; y así que se haga como granizo, se volverá a apartar del fuego y se irá echando en el platón una capa de mamón 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 infusión de agua de azahar por una noche; al día 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 frío, se irá poniendo en la tortera una capa de mamón y otra de esta pasta, y la última capa se pondrá de natas de leche batidas con yemas de huevos y azúcar; y puesto a 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 clarificada 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 aguada para en ella mojar el mamón, y así se pondrán capas de este y de la pasta en un platón hondo, y puesta la última, se le pondrá encima un comal con lumbre y se le hará cara a la pasta para servirla.

#### *8. Ante de huevos y almendra.*

Clarificada una cuarta de arroba de azúcar se separa algún almíbar para mojar el mamón, y la otra se pondrá a 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 a poner a la lumbre meneándola bien para que no se queme, y ya que no sepa a huevo crudo sino a cocido, se quitará del fuego; se rebanará mamón, y mojándolo en el almíbar aguada con vino blanco, se irán poniendo capas de este y de la pasta, y después se meterá en el horno para que se dore.

#### *9. Ante de mamey.*

Se toman mameyes de los más colorados, y quitándoles la cáscara y huesos, se muelen y se echan en almíbar clarificada para que se conserve: después 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; después se irán poniendo capas de mamón seco

y de la pasta que estará ya fría, adornando la última con pasas deshuesadas.

#### *10. Otro ante de mamey.*

Según el tamaño del platón que va a hacerse, se toman tres o cuatro libras de azúcar y se hace la almíbar, colándola y apartando de ella una poca para mojar el mamón; a la demás se le da el punto de hebra, y después se muele la carne de los mameyes más colorados, echándola en la almíbar hasta que se haga pasta de buena manera: se irán poniendo capas de mamón rociado con la almíbar separada, 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 clarificada, y echando igual cantidad de uno y otro, se le da el punto regular y se pone a enfriar: después se toma una poca de almíbar espesa, echándole un poco de vino blanco para mojar el mamón, que se irá poniendo una capa de esto y otra de la pasta, y entre cada una de ellas se echarán sus polvos de canela molida, hasta la última que se adornará lo mismo que en el anterior.

#### *12. Ante de huevos moles.*

A una libra de almíbar clarificada estando ya fría, se le echarán diez yemas de huevos bien desbaratadas y coladas por una servilleta, en unión de la almíbar que estará suelta, poniéndola después a la lumbre hasta que tome punto subido de pasta, y así que esté fría se irán poniendo capas de bizcotelas rociadas con almíbar y otras de pasta, echándoles a 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 dicha almíbar que debe estar tibia, y volviéndola a poner a 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 platón se irán poniendo capas de mamón rociado con leche endulzada y otra de pasta, despolvoreándole su canela molida, otra de mamón 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 frío.

#### *14. Ante de betabeles.*

Se cuece el betabel y se muele junto con plátano largo; de este modo se pone a

conservar en almíbar: a esto se le echan tres o cuatro clavos de comer, canela y agua de azahar al gusto; se pone a hervir hasta que esté de punto de pasta: rebanado mamón se ponen capas de él mojadas en vino y de la pasta, hasta la última que llevará canela molida con gragea para que tome un color extraño.

#### *15. Ante de pepitas de calabaza.*

Se ponen a hervir dos reales de leche con cuatro libras de azúcar; luego que esta se haya deshecho se cuela por una servilleta y se vuelve a poner al fuego, con una libra de pepitas de calabaza, peladas y molidas, hasta que tome punto de cajeta: se moja el mamón 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 fría se le echa una taza de vino blanco, y con esto se batan quince yemas de huevos; se pone al fuego y se menea hasta que tome punto de pasta: se ponen rebanadas de mamón y se hace con ellas capas, poniendo la pasta en el mismo orden 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 corazón, se echarán en almíbar para que se conserven, con olores y punto de pasta: se rocea mamón 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 cacahuates.*

Se muele una libra de almendras peladas con un puñado de cacahuates sin cáscara, libra y media de azúcar clarificada de punto, y media onza de canela molida: todo esto revuelto se pone a la lumbre hasta que tome punto de cajeta; se rebana mamón y se moja en almíbar con vino, se le va echando encima la pasta y huevos hilados.

#### *19. Ante de ropa de damas.*

Se limpian 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 mamón rociado con vino y otras de la pasta, pues de esta ha de ser la última para untarla con el betún que agrade: se cuece en el horno o entre dos fuegos, y se le echa azúcar y canela por encima.

#### *20. Ante de requesón.*

En tres libras de almíbar clarificada, se echará media onza de canela molida y dos

reales de requesón; todo esto se batirá para que se cueza al fuego, y ya que esté, habrá separada almíbar, clarificada sueltcita, a la que se le echará una poca de agua de azahar, con la que se irán mojando las rebanadas de mamón, poniendo una capa de estas y otra de la pasta del requesón, hasta llegar a 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 hollejo, se molerán para echarlas en almíbar clarificada con canela molida y agua de azahar, una o 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 platón rebanadas de mamón 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 acitrón; pero antes de esto se le pondrá un comal con lumbre encima para que se dore, y se servirá frío.

#### *22. Ante de manzanas.*

Cocidas y limpias sin hollejo, se pesan tres libras de esta fruta y dos de azúcar hecha almíbar clarificada: 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: después se toman rebanadas de mamón roceándolo 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 batida, con claras de huevos en la lumbre, las que se cocerán sin dejarlas de batir, aún quitadas del fuego, y ya que estén algo frías, 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, cacahuates, ajonjolí y un poco de clavo y canela molida; y así que esté espesa esta pasta, se ponen capas de mamón rebanado mojadas en almíbar y vino, y otra de la dicha pasta hasta llegar a la última sin ponerle aderezo alguno.

#### *24. Ante de naranjas.*

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

### *25. Ante de albérchigo o albericoque.*

Deshuesada la fruta se molerá, y a cada dos libras de ella se le echarán dos libras de almíbar clarificada para que se conserve en ella; y puesta a la lumbre se cocerá hasta que tenga punto de pasta: después se rebana una bizcotela, roceándola 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 la última, que será de pasta, claveteándola con pasas y almendras y sus polvos de canela.

### *26. Ante francés.*

Almendra, pepitas, coco y huevos moles, unido esto con la pasta hecha de las tres primeras cosas se unirá todo a 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 a cada una de ellas su canela en polvo hasta llegar a 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 camote, los que se rallarán o molerán sin que les queden hebras, y a 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 rocear con ella el mamón rebanado, del que se pondrá en el platón una capa y otra de la pasta hasta llegar a la última, a la que se le echará canela molida.

### *28. Ante de pasas.*

Se endulza un poco de vino tinto 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 a 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: antes de quitarlo del fuego se le echarán unas cascaritas de limón y medio de almendras molidas; después se echará en el platón, polvoreándole encima azúcar molida, y con una paleta o 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 cuele por un cedazo y se pone a cocer, echándole una raja de canela: luego que haya hervido bien se le echa un pedazo de calabaza cocida y bien molida, meneándola bien hasta que esté de punto de manjar blanco, entonces se le echará una poca de agua de azahar, y vaciándola en un platón se adornará por encima con almendras y canela molida.

### *31. Otra leche francesa.*

A una poca de leche se le echa el azúcar correspondiente, y espesándola con harina flor se cuele por un cedazo, poniéndola a cocer con unas rajitas de canela; y así que esté para quitarla del fuego, se le echará una tablilla de chocolate, advirtiendo que ha de 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, unasrajitas de canela y dos clavos enteros de comer, se pondrá a la lumbre sin dejar de menearlo, y a poco rato se le echará un real de almendras limpias martajadas; ya que esté en punto que se desprege del cazo al menearlo, se quitará del fuego, echándole un poco de vino blanco, y se vaciará en el platón 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 cuele 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 a hervir todo junto hasta que tome punto de pasta y se aparte del fuego; y poniendo en un platón unas capas de bizcotela mojadas en almíbar, y otras de esta pasta del tamaño que se quiera formar: se servirá fría.

### *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 le 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, y antes que deje el último hervor, se le echará una mantequilla, meneándolo bien hasta que se incorpore: luego que esté frío, se le echarán yemas de huevos hasta que quede bien amarillo, y entre las yemas irán dos o tres claras según la cantidad que se haga de

gudí: también se le echará una poca de almendra picada muy menuda: se tendrá prevenido un platón, sartén o tortera no muy honda, untada de mantequilla, y sobre ella se asentará un papel untado también con bastante mantequilla, echando sobre él el arroz y poniéndole encima unos pedacitos de mantequilla; se pondrá a 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 después molerla bien; a 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 a 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 a 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 almidón; todo se pone a cocer hasta que quede como atole, y después se va poniendo en un platón una capa de mamón y otra de esta leche; y encima ajonjolí tostado.

### *39. Yemas en leche.*

Se toman seis libras de azúcar hechas almíbar clarificada 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 la almíbar; se martajará media libra de almendras limpias con una poca de agua, y ya que esté hirviendo la leche con la 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 a poner a 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; después se colará por un cedazo teniendo ya el dulce necesario: se pondrá a cocer con una poca de nuez o almendra picada y unas rajitas de canela, dándole el punto más alto que al manjar blanco, y así que esté se echará en un platón dejándolo enfriar bien para después ir cortando con un cuchillo unos cocolitos, sacándoles con cuidado para que no se rompan, y poniéndolos en otro plato con un polvo de harina muy sutil: después

se pondrá a la lumbre una sartén con mantequilla bien espumada, y en ella se irán dorando los cocolitos, teniendo cuidado que no se quemem ni se deshagan, y poniéndolos bien en un platón 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 a 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 gudí.*

El arroz anterior en leche, es el principio de este guisado, cuidando de que estando a medio cocer, se le echará clavo, canela y azafrán, todo molido; separando antes un poco de arroz en leche, que se pondrá a 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 antes 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 esta 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, a la que se le pondrá una poca de mantequilla, también 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 o rescoldo encima hasta que se cuaje, adornándola después con un poco de ajonjolí tostado, pasas, almendras y piñones, todo limpio.

#### *43. Gigote nevado de leche.*

Se pone a hervir una poca de leche endulzada con azúcar, cuidando de irle sacando las natas que críe: después se picarán pechugas de gallina cocina, deshaciéndolas en agua y dulce; se pondrá en un platón una capa de mamón, otra del gigote, y encima otras de las natas de la leche, teniendo cuidado de que a la del gigote se le ponga encima canela molida, pasas, almendras, piñones, nueces y ajonjolí tostado.

#### *44. Gigote real de mantequilla.*

Se untará una tortera con mantequilla, poniéndose en ella mamón rebanado, con unos trocitos de mantequilla encima, y se hace gigote, echándole un polvo de pimienta, pedacitos de piñón, de acitrón, pasas y almendras: sobre esto se echarán natas de leche y luego otra capa de mamón, que se procurará tostar, y con la leche se

rellenarán todos los huecos para servirlo frío.

*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 clarificada, se pondrá a hervir hasta que se haga pasta, echándolo luego en platos para servirlo frío.

*46. Otro manjar real con miel virgen y bizcochos.*

En tres libras de azúcar se echará una taza caldera de miel virgen, y junto se pondrá a clarificar, y echándole media libra de almendras limpias martajadas y poniéndola a hervir; será su punto cuando cuaje en el agua; entonces se quita del fuego, echándole seis bizcochos duros o tostados, también martajados, y se echa en platón para servirlo.

*47. Manjar papín.*

Se lava una libra de arroz con agua fría y otra vez con agua caliente; luego se extiende en un traste para que se seque, y en seguida molerlo bien; a 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 echarán diez yemas de huevos deshechas en leche cruda y colado por un cedazo, una poca de agua de azahar y carmín de panecillo para que le dé color: el punto es que se despegue de la cuchara y se echa en platón para servirlo frío.

*48. Verdadero manjar blanco.*

Dos días consecutivos se lava bien el arroz, y bien seco se muele y cierne por tamiz; a 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 a cocer sin dejar de menearlo 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 platón hondo para que se enfríe y así se sirve.

*49. Jericaya.*

Se pone a 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 críe nata ínterin se enfría: después se toma la taza grande en que se ha de hacer la jericaya, 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 a cada tres tazas chicas de leche les corresponde tres yemas de huevos: estas se desharán bien en la leche y

teniendo un caso a la lumbre hirviendo con cantidad de agua correspondiente al tamaño de la taza en que se va a hacer la jericaya, se meterá esta dentro del caso, poniéndole encima un comal con fuego regular para que se cueza a 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 mamón se hace cuando se vaya cuajando, y sea de un modo o de otro se le echa canela en polvo encima para servirla.

*50. Leche inglesa muy gustosa.*

Cuatro reales de leche pura se pondrán a cocer con el azúcar correspondiente, colándola por un cedazo antes de ponerla a cocer: luego que se espese proporcionalmente se vaciará en un traste limpio hasta que se enfríe, quitándole las natas que haya criado; después se toman ocho pellejitos de las mollejas de los pollos o gallinas, y se muelen en un metate hasta que queden hechos polvo: se cuelan por una servilleta limpia en la leche, revolviéndola bien a fin de que se incorpore, y no quede el polvo hecho pelotones: después se echa la leche en un platón hondo, y para que acabe de tomar punto de manjar blanco: se pondrá el platón en el vaho de un perol u olla bocona de agua hirviendo, y encima un comal para que se cuaje más 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 más gustosa y suave al paladar.

*51. Arroz en leche almendrado.*

Después de lavado y cocido el arroz, se toma una cantidad proporcionada de almendras y se muelen con el arroz, y como quien hace atole se va echando uno y otro dentro de la leche; después se colará por un cedazo, y volviendo a moler las coladuras que queden se incorporarán también: 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 o 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. Requesón batido.*

Iguales tantos de almíbar como de miel virgen, se tienen por separado, y echando el requesón en un lebrillo o batea que esté limpia, se le echa la almíbar sobándolo o meneándolo muy bien para que se incorpore; después se le echa la miel virgen 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 a 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 se le echa una libra de azúcar blanca martajada; se deshace en la leche y se cuele por una servilleta: luego se pone a cocer hasta que salte, dándolo el punto de agua, es decir, se hace una bolita la gota que en ella se eche; entonces se aparta del fuego y se bate mucho, echándole algunas gotas de zumo de limón; luego se vuelve a poner a hervir, y se sirve fría en platón.

#### *55. Leche de almendras y huevos.*

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

#### *56. Leche de crema.*

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

#### *57. Gudí de arroz corriente.*

Se pone a 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 quememe.

#### *58. Lampreado.*

Se tasajeen tres libras de carne de vaca, se sala con sal de nevar y limones, se aprensa por una noche, se pone al sol al día siguiente y se tiene en él otro día más, se pone después en agua por dos días y luego se pica al través; en seguida se pone a conservar en el almíbar de una libra de azúcar prieta, con una cuarta de onza de canela molida, un real de vino tinto, vinagre bueno para que sobresalga el gusto de este más que el del vino, unas pocas de especias en polvo, pasas, almendras limpias, acitrón en pedacitos, piñones, nueces, ajonjolí, jamón entreverado y un poco de pan tostado que llaman de alfajor, martajado: después 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 fríen en manteca y se echan en almíbar con bastante canela molida para así servirlo.

*60. Otro lampreado superior.*

Se cuece jamón magro y lomo de puerco, se pone a enfriar, y en seguida se pica muy bien: se sazona con un poco de azafrán molido, pimienta ídem, 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 o tres capas de ellos; luego que estén 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 o mantequilla, se pone en almíbar de punto regular con pasas, almendras, piñones y ajonjolí tostado.

*62. Bienmesabe.*

Se muele cuatro onzas de arroz con un real de leche; se le echan ocho yemas de huevos y azúcar al gusto; se pone a cocer hasta que hierva, y se espese con almendras molidas: luego se pone en un platón una capa de mamón 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 cuele y se le echa una libra de almendras peladas al servirlo, que será estando frío.

*64. Postre de jícama y zanahoria.*

Se raya la jícama y se cuece otro tanto de zanahoria en pedazos menudos, sin corazón; 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 anís, sal y una poca de leche medio cocida, casi fría; se desbarata una poca de harina a modo de poleadas y

se echa en la olla dicha: después de estar bien cocido se le echa una poca de agua de azahar, y se sirve.

#### *66. Torrejas de almidón.*

Se baten cuatro huevos y se les echa medio pocillo de almidón molido, dos clavos de comer molidos y una poca de canela: esto se cuece como torta en manteca o mantequilla; luego que se haya cocido, se cortan las torrejas y se echan en una poca de almíbar con agua de azahar y ajonjolí tostado por encima.

#### *67. Otras torrejas 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 torrejas: 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 día siguiente se le quita la cáscara y se muele para así echarla en una poca de leche y ponerla a 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 mamón y se rocea con vino blanco; se ponen capas de él, otras de manjar blanco y luego las de calabaza, echando entre 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: después de desbaratado todo junto, se unta una sartén con manteca y se pone a 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 símil de chicharrones, cuidando de no despedazarlos, y friéndolos en manteca uno a uno, para que se esponjen con un baño y servirlos con almíbar, azúcar y canela molida por encima.

#### *70. Torrejas 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: entonces se vuelca en una servilleta y se hacen de ella

rebanadas proporcionadas a torrejias; se echan en el almíbar puesta a la lumbre para que den un hervor: echándoles una poca de agua de azahar por encima, y aderezándolas con pasas, almendras limpias, canela molida y ajonjolí tostado.

#### *71. Postre de molletes rellenos.*

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

#### *72. Tamales de leche.*

Se toman cuatro libras de harina de cacahuacintle pasadas por tamiz, y se les echa media libra 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; entonces se envolverán los tamales en hojas, echándoles adentro acitrón, pasas y almendras, para de este modo cocerlos con tapestle, sin que les toque el agua, solo al vaho: también 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 relleno estas, se cerrarán y se envolverán cada una en un papel, para de este modo ir las friendo en manteca caliente; no se les quitarán los papeles hasta después de frías; se sirven de postre.

#### *74. Frailes y monjas.*

Se harán miel tres panochas y se les echarán tres mantequillas de a medio: se baten ocho claras de huevos y después las yemas; se les echa medio de bizcochos duros martajados y un poco de clavo molido: después 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 a 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 frescos, se muelen dos onzas de mamón frío, se martajan seis onzas de almendras limpias y también 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 mamón, y en ella se van poniendo las albóndigas según se vayan haciendo; luego se fríen 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 acitrón; estando esta 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 a poco rato se apartará del fuego, sirviéndolas con un poco de vino blanco y frías.

### 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 anís: esto se amasa bien, para ir extendiendo 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 o cuatro cucharadas de miel virgen; 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 a orear, doraditos, se echarán en el empanizado, en una tabla mojada, revolviéndolos también con las manos mojadas: de este modo se aprietan bien, haciéndolos como una torta a la que se le echa ajonjolí por encima, y se parten sin que estén fríos ni calientes para que no se despedacen.

### 78. *Miga obispa.*

Se remoja una noche antes una torta de pan frío floreado, se fríen unos ajos en manteca, y luego que se saquen se echa en ella el migajón del pan exprimido para que se fría 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 día siguiente se batirán unos huevos, lo guardado, piñones y nueces limpias para que después de incorporado se ponga a cocer entre dos fuegos, y luego servirlo con azúcar y canela molida.

### 79. *Arequipa.*

Se toman ocho cuartillos de leche, cuatro libras de azúcar y una onza de almidón; 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 cascós.

### *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 a 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 ídem; agua de azahar, pastilla de olor y ajonjolí tostado; esta pasta se deja en disposición de poderse tender sobre rebanadas de mamón: esto se fríe con un poco de huevo batido, es decir, entre las rebanadas de mamón se pone la de pasta y se fríe a modo de torrijas: luego se les echa almíbar compuesta de miel virgen, un poco de vino blanco, agua de azahar, pasas, almendras, acitrón y ajonjolí tostado, para poner 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 azúcar, y estando de punto de muégano, se le echará una libra de coco de agua rallado, bajándola en seguida del fuego y echándosela a las manzanas con pastilla de olor y ajonjolí tostado.

### *83. Ante de mamey.*

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

### *84. Gigote de natas de leche.*

Se cuecen y se les quitan los pellejos a las pechugas de pollos o gallinas, se lavan en agua fría y se pican: se ponen rebanadas de mamón, natas de leche encima, el gigote de pechugas y la 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: después 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 enfríe: luego se hacen como bollitos y se echan en la almíbar compuesta con un poco de vino, vinagre y fruta seca.

#### *86. Manjar 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 a cocer: luego que esté espesito se toma mamón 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 hierva un cuartillo de miel virgen y siete libras de azúcar: luego que se eche una gota de esto en agua fría 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 jamón cocido, capas de mamón 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 irá poniendo por encima o echándose a cada capa; y así se mete en el horno con pastilla molida encima.

#### *89. Huevos moles.*

A dos tazas calderas de almíbar fría 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 mamón, con azúcar y canela molida por encima.

#### *90. Tortillitas de huevo.*

Se molerán bastantes yemas de huevos duras con unas pocas de almendras en un metate, y con esto se liarán unas tortillas: se batirán huevos y se irán friendo con estos y manteca; se tendrá ya hecha 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 fríos; 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 gigote, con olores y agua de azahar; luego que esté de punto regular, se apartará del fuego y se echará sobre mamón solo, con el compuesto.

#### *93. Otras torrijas reales.*

Se ponen en una taza untada de manteca yemas de huevos y almidón molido, según 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 enfríe 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 clarificada de punto entero: a esta almíbar se le echa una mantequilla, y luego que se haya enfriado, cuatro yemas de huevos, y se vuelve a poner al fuego para que se cueza, echándole una poca de almendra tostada y molida: se hacen capas de rebanadas de mamón, y si se quiere poner requesón, se le pondrá en la última capa, con pastilla de olor y demás compuesto para que se cuaje entre dos fuegos.

#### *95. Arequipe de almendras.*

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

#### *96. Otra torta de jericaya.*

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 a 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 o 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 enfríe, 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 alzándote 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 almidón, y luego se cuele todo y se pone al fuego a que tome punto regular.

#### *100. Natas reales.*

Se pone a 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 frío a remojar en leche; se baten doce huevos como para freírlos, 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 acitrón: hecho esto se extiende 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 que se cubrirán para servir las, 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 después de endulzado al gusto, se volverá a batir hasta que haga mucha espuma: esta se pone sobre rebanadas de mamón en un plato, y así se sirve.

#### *103. Leche imperial.*

En dos reales de leche, se echan diez y ocho o veinte yemas de huevos, y dos cucharadas de las de plata, de almidón; esto se cuele, y después se le echa media libra de almendras bien molidas y desbaratadas antes en una poca de leche; a 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 dejándolo espeso ni claro, y de este modo se fríen 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 menos que de punto y fuera del fuego, se revuelve la almendra y la pechuga de gallina bien molida, y se vuelve a 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 a 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 a la lumbre con una cáscara de limón sin agrio y bien lavada, y una raja de canela hasta que hierva y se despegue del cazo: se echa entonces en los platones, y al día siguiente se quema, echándole un polvo de azúcar encima, con un moquete o comal.

#### *107. Manjar blanco portugués.*

Se pone a remojar un día 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 cuele y se vuelve a 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, colada y clarificada de punto de espejo, con una libra de almendras peladas y molidas, se ponen a 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 la almíbar y se pone al fuego para que tome el punto de cajeta; si es para capas, se le da el punto más bajo.

#### *109. Cafiroletas.*

A seis libras de azúcar hecha almíbar clarificada de medio punto, se le echa una libra de almendras limpias, tostadas y molidas; catorce yemas de huevos y diez cajas de mamón frío 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, antes de tomar el punto el almíbar; así que esta quiera tomar punto, se le echará una libra de almendras, otra de coco y dos reales de natillas; entonces se le da el punto alto, o bajo si es para capas: en seguida se pone sobre mamón rebanado con el adorno corriente.

#### *111. Caspirolonga.*

A tres libras de azúcar clarificada de medio punto, se les echan dos cocos rallados o molidos, y se pone esto a 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 a poner al fuego para que tome el punto de pasta, se echa en un platón 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 virgen, medio de bizcochos duros, una onza de canela y media de clavo, todo molido; a esto se le da el punto de que se despegue del cazo: se deja enfriar de un día para otro y se hace un símil de dátiles, y estos se revuelven en canela molida.

#### *113. Pudín.*

En un real de leche se desbaratan dos cajas de marquesote o mamón frío, de a real cada una; azúcar al gusto, pasas, almendras, acitrón, piñones y canela molida; esto se

pone a cocer, y cuando lo esté se apartará del fuego y se dejará enfriar para echarle diez huevos y diez yemas más de ídem batidos altos; se unta un platón 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 ídem de almendras también 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 platón que para él se tendrá prevenido, y un mamón desmoronado para echárselo sobre la pasta y canela molida.

#### *115. Salbias 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, extendiéndola y no muy delgada para cortar de ella en forma de guion; se le echa a esta la pasta encima y se cubre con otro extendido de aquella misma: estas capas se juntan con pinzas, y así se fríen 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 frías 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 almidón: de esto sale una cajeta de a 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 a poner a hervir hasta que tome el punto para echarla en el cazo.

## *2. Otra arequipar de olor.*

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

## *3. Otra de limón real.*

Se toman limones sin cuescos ni cáscaras, se asolean, se le mudan aguas por ocho días; luego se cuecen y se rallan, y a cada ocho libras de esto, se les echan cuatro libras y media de azúcar hecha almíbar clarificada: 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 a 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 a las anteriores.

## *6. Otras de habas.*

Se pone a 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 almidón tamizado; esto se cuele y se pone a cocer con las habas, y después de cocido se le echa una libra de almendras no tan molidas como las habas; se les da el punto como a las anteriores.

## *7. Otras de limoncillos.*

Se parten por el medio los limones verdes y se ponen a cocer en agua fría; se tiene

agua caliente en una olla 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 operación por tres veces, a cuyo tiempo se apartarán del fuego, y solo se les mudará agua caliente hasta que se les haya quitado todo el amargo: entonces se muelen bien, y a cada libra de limón se le echa una de azúcar hecha almíbar clarificada, de medio punto y fría; se bate bien el limón con esta para que se deshaga; así que se haya deshecho, se le echa bastante agua de azahar, y se vuelve a poner a hervir para darle el punto de que se vea el fondo del perol por entre la pasta: aunque los limones estén 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 a echar agua caliente y se pone otra vez a cocer, dejándolo tapado y en esa misma agua hasta el día siguiente, que se le quitará la jalea y se pondrá aquella noche al sereno: a cada cuartillo de jalea, se le echa una libra de azúcar desbaratada y de modo que pueda colarse luego, para volverla a poner al fuego a que tome el punto de espejo.

#### *9. Otra de jalea de tejocote que se hace más pronto.*

Se procuran tejocotes que no estén muy maduros ni muy dulces; se ponen a cocer hasta que se les puedan quitar las cáscaras, y pelados se ponen en una olla de agua caliente, para que sin dilación 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 la almíbar clarificada 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 revés de la cuchara se haga arrugas delgaditas; entonces se apartará de la lumbre y se echará en las cajetas o cajoncitos, procurando quitarle las espinitas de encima, que resultan de estar esto 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 resuma 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 virgen.*

A una libra de azúcar trigueña hecha almíbar, se le echa medio cuartillo de miel virgen y libra y media de pambazo prieto abizcochado; se tiene esto conservando uno o más días, para que el bizcocho en infusión 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: después de bien revuelto esto, se echará en los cascos o cajoncillos, o hacer bombas.

### *11. Otras de pan de loó.*

Se hace almíbar clarificada con media arroba de azúcar, echándole cuatro limones y colándola para darle el punto de agua; se le echará medio cuartillo de miel virgen y se pondrá al fuego; como dos credos antes 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 cascós.

### *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 clarificada, se les echa una piña molida sin corazón ni cámara, y seis libras de camote cocido, limpio y molido sin hebras: esto se pone a hervir 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 enfríe se echará en los cascós.

### *14. Otra de mermelada.*

Se cuecen membrillos sin cáscara ni corazón; se muelen y se ciernen por un cedazo de cerda; 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: entonces se quita del fuego y se bate sin empanizarlo; se echa tibio en los cascós. Del mismo modo se hacen los de duraznos y manzanas; pero los duraznos se muelen bien, y a 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 empanizada se le echa una libra de membrillo bien molido: así se echa en los cascós.

### *16. Otras de durazno.*

A libra y media de durazno, se le echa una libra de azúcar.

### *17. Otras de jalea de membrillo.*

Se pone agua a 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 clarificada, con claras de huevos, y se vuelve a colar para ponerla a la lumbre, y así que empiece a saltar como marquesote de rosa, se le meterá una cachara, y si cría tela, ya está de punto.

#### *18. Otras de manzanas.*

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

#### *19. Otra de mermelada de cambrey.*

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 a hervir un poco; se aparta del fuego y se deshuesa: se echa la azúcar clarificada en el agua 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 día siguiente, que se volverá a poner al fuego para darle punto de jalea y echarla tibia en los cascos.

#### *21. Otras de arequipa.*

A nueve cuartillos de leche, se les echan ocho libras de azúcar, cuatro onzas de almendras molidas, cuatro ídem de almidón de trigo molido, y agua de azahar: luego que esté el azúcar deshecha en la leche, y el almidón 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 o trastes.

#### *22. Turrón de claras de huevos.*

En seis libras de azúcar hecha almíbar clarificada, se echa un cuartillo de miel virgen; 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 a 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 blanca: después se vuelve a poner el perol a la lumbre, cuidando de menearlo con frecuencia para que no se queme; y para saber si ya está, se toma una poca con la punta del cuchillo, y luego que se enfríe se verá si no pega; luego se bajará del fuego y se vaciará en lo que se quiera, echándole encima ajonjolí tostado, almendras ídem y piñones limpios.

### *23. Otro turrón más.*

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

### *24. Otro turrón.*

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

### *25. Turrón de Alicante.*

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

### *26. Turrón de almendra.*

En seis libras de azúcar se echan dos cuartillos de miel virgen blanca, y tres claras de huevos para clarificar el almíbar, que se le dará punto de quebrar; se le echarán cuatro libros de almendras desholladas, lavadas, asoleadas y medio tostadas en un comal, con el turrón; 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; entonces se le dará el punto de hacerse una bolita en el agua: se bajará de la lumbre y se batirá hasta que esté 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; entonces calientes aún se echarán en un tablerito, y allí se señalarán con un cuchillo los bocaditos del tamaño que se quieran, o 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 a estas dos jícaras de pepitas bien molidas, y esto se bate bien para volverlo a poner a la lumbre, batiéndolo incesantemente hasta que tome punto de cajeta; entonces 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 echarlo en el tablerito, y que el jamoncillo quede colorado y blanco.

### *30. Pasta de pepita de calabaza, para de ella hacer frutas y dar color al jamoncillo que se hace de esta pasta.*

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

### *31. Modo de hacer el alfeñique.*

Se clarifica azúcar blanca con limón y clara de huevo; se colará, separando de ella una poca en una olla que no haya servido con grasa: la otra almíbar se pondrá a la lumbre para que hierva, sin meterle cuchara, y así que esté muy espesa, se le echará un pedacito de sebo del tamaño de medio garbanzo, y unas gotas de zumo de limón: así que esté muy tupido el hervor, se mojará la mano en agua fría 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 a toda la 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 a que se enfríen.

### *32. Manzanas mechadas.*

Se ponen a cocer las manzanas dulces, sin mondarlas; se cuida de que no se deshagan, y después de cocidas se les sacarán los corazones con un cañuto de hoja de lata hecho al intento; así por el exterior de cada una se les clavarán pedacitos de canela y clavos de comer: ya se tendrá la almíbar dispuesta para echarlas en ella y que den un hervor, conservándolas sin deshacerlas: de este modo se sirven en tazas, platos o 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 más o menos se tiene computado lo siguiente: a una libra de peras maduras mondadas, se le echan dos libras y cuatro onzas de azúcar: se hace almíbar clarificada; a esta 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 la almíbar a 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 aquella almíbar como para cubrir: después se van sacando las peras y poniéndolas sobre una verguera, que es al modo de un coy o red, tirante en palos firmes, un embarcinado para que así se asoleen bien hasta que se sequen y no escurran ninguna miel: entonces 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 además de ser agradables al paladar, duran un año o más húmedas, y como si fuesen hechas de poco tiempo.

### *34. Conserva de azahar o limón.*

Se cuecen con ceniza, o si se quiere hacer más 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 a que se conserven lo necesario.

### *35. Otra de berenjenas.*

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 lavan 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 a que escurran el agua; y a cada berenjena se le echará un cuartillo de almíbar antes que tenga punto, y fría: se pondrán a cocer a fuego manso para que no se deshagan, echándoles clavo, canela y ajengibre, todo molido; si se quiere que tengan mejor gusto, se les echará almendra y ajonjolí.

### *36. Modo de hacer la calabaza melón.*

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 frío; se conserva a fuego manso: se advierte que a cada calabaza se le echan tres libras de azúcar hecha

almíbar.

*37. Conserva llamada del granizo que se hace de cidra, o de nabo, o de jícama, que es la que más pronto se hace.*

Esta se hace de cidra, nabo o jícama: se manda hacer un instrumento al propósito, a 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 días, mudándole el agua fría diariamente: si de nabo, se le quita la cáscara y se le hace la misma operación que a la de cidra, y de este modo se le da un hervor, sin que se deshaga: y si de jícama, después de pelada esta, se le hará lo mismo con el instrumento: se tiene hecha la almíbar necesaria 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 clara, se le echará el granizo de jícama o de lo demás 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, dejándolos cocer a fuego lento para que se conserven: después se quitan de él y se dejan por aquel día en la misma almíbar: al día siguiente se vuelven a 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 vacía sobre papel o talla húmeda, y tibio se señalan para partirlos después.

*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 clarificada; se ponen a hervir hasta que tomen punto de cajeta; entonces se les exprimirá un limón sin que le caigan las pepitas, y se apartará del fuego.

*41. Conserva de uvas.*

Se desgranán y se echan en agua hirviendo a golpe para que suelten el hueso; se sacarán con una cuchara y se tendrá el almíbar preparada, bastante clarificada para conservarlas en ella, 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; mientras se clarifica el almíbar y enfría: se echan en ella los zapotes y se les pone a conservar a 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: a 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 melón.*

A cuatro melones de a 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 a la lumbre y se menea hasta que tome punto de cajeta.

#### *46. Jalea de Valladolid.*

Después de bien cocidos los tejocotes, se pelan y se echan en agua caliente para que suelten la jalea, y a los tres o cuatro días que ya estará buena, se cuele por una lanilla, y se mide tanto de jalea como de almíbar de medio punto o poco más, según sea el grueso de la jalea: se le da el punto de espejo, que no se despegue ni haga gota.

#### *47. Turrón de Oaxaca.*

A cuatro libras de azúcar se les echa un cuartillo de miel virgen y se clarifica junto: se quita del fuego en punto de melcocha y se deja enfriar: entonces se le echan catorce claras de huevos bien batidas y se vuelve a poner a fuego lento, meneándolo sin cesar, o batiéndolo: 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 a poner al fuego, dejándolo allí hasta que tome punto; entonces 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, que serán de papel.

#### *48. Panales.*

A dos cuartillos de agua, se le echa media arroba de azúcar y doce claras de huevos bien batidas: esto se pone a hervir hasta que se aclare y se espese un poco: luego se cuele esta almíbar en otro cazo y se vuelve a 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 cascarón de huevo de zumo de limón; se hierve otro rato, y luego se aparta de la lumbre para echarlo en papeles y cortarlos fríos.

#### *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. Huevitos de faltriquera.*

A una libra de azúcar hecha almíbar clarificada de medio punto estando fría, 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: también 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 huevitos envueltos en azúcar molida: así que se hayan enfriado, se pondrán en papeles cada uno de por sí.

#### *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 a poner al fuego para que tome punto: si se quiere que sirva para ante, no se le da el punto de cajeta, sino el más bajo: se echa sobre mamón 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 o se endurezcan: así se escurren: luego se echan en almíbar clarificada de medio punto para darles un hervor todos los días a 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 a las tazas que se quieren hacer: a cada taza caldera, se le echan cuatro yemas de huevos, desbaratándolas en la leche cuando esté

casi fría, 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 desprege del cazo: se deja enfriar para echarlo sobre polvo de azúcar, y luego se van figurando las castañas: al otro día se hacen untándoles yemas de huevos.

#### *55. Dulce de perones tapados.*

Se mondan los perones y se echan en almíbar clarificada; así que se hayan calado bien, se sacan y se sube más el punto de la almíbar para cubrirlos con ella, poniéndolos antes que se enfríen a escurrirse en una verguera: en cuatro tazas de otra almíbar clarificada, se echa una libra de almendras martajadas y se pone al fuego: así que esté espesa, se aparta para que se repose un poco: después se le echan dos reales de natillas y se vuelve a poner a la lumbre para que tome el punto de despregearse por los lados del cazo, y se aparta: los perones que estarán ya buenos se ponen en un platón 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 más se doren: luego se le clavarán a cada perón 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 fría con sal de la mar, y se le mudará esta agua y sal tres veces: se tendrá almíbar clarificada y se echarán los membrillos en ella a que tome punto: las porciones serán de a una libra de membrillo, otra de azúcar, 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 corazón, y se echan en agua de la sal de la mar por medio día o más: luego se sacan y se echan en un cazo de agua hirviendo hasta que se hayan cocido: entonces se echan en agua fría y se tienen en ella hasta el día siguiente, que después de bien escurridos se pesan; a una libra de membrillo, se le echan dos y media de almíbar clarificada y con punto de alfeñique que es que se quiebre en el agua; esto se pone junto a hervir, y se echa un poco en el plato y se hace telita: sin apartar el cazo de la lumbre, se les echarán a 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 o 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 a fuego violento, meneándolo continuamente hasta que tenga el punto de que haga arrugas por encima de la cuchara: entonces se baja del fuego y se echa en una cosa ancha de barro para que se enfríe; luego se echa en vidrio.

*59. Turrón de almendra.*

Se toman seis libras de azúcar y seis cuartillos de miel virgen: se clarifican ambas cosas juntas y luego que el todo esté muy blanco y claro, se cuele por un lienzo tupido y se pone a que tome el punto de caramelo, que es meterle el dedo mojado y sacar un dedal de la almíbar que se quiebra como vidrio: ínterin toma este punto, se baten dos claras de huevos, dejándolas muy duras; para echarle estas, se bajará aquella del fuego para que se entibie un poco: se le echan los huevos y se bate todo muy bien, para en seguida volver a ponerlo a la lumbre mansa: así que esté bien blanca, se le echa una libra de almendras enteras o molidas, sin cáscaras, se revuelve bien y se echa en obleas para hacer libras de este turrón.

*60. Pasta de almendras para hacer figuritas para los refrescos.*

Se toma una libra de almendras, se desholleja en agua caliente, se pone a que se le seque la humedad que tenga y se muele, dejándole 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 e incorporarlo, y esto se tomará con una cuchara: luego que esté bien molido, se incorporará con agua de azahar, y entonces 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 cuele: se baten siete yemas de huevos con dos onzas de canela molida, y se deshace bien en la leche: luego se pone a cocer hasta que esté bien espeso o como atole; entonces se aparta del fuego, y así que frío se echará en los cañutos de hoja de lata, con el cuidado de taparles las hendeduras 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 a la hora que se ha de servir: lo mismo se hacen otras frutas heladas.

## *2. Leche nevada.*

Se cuece bien la leche tres días antes, se le deja criar bastante nata y agriarse un poco: a los tres días se le echará más 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 a la francesa.*

Se cuecen una noche antes unas manos de borrego sin sal; se cuele 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 a la lumbre para que se clarifique: se le irá echando un poco de zumo de limón hasta que tome punto: luego se cuele, y a 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 a cocer en una olla con agua y azúcar suficiente, rajadas de canela y dos o tres clavos de comer enteros: se le tapa la boca a la olla con un plato y masa, para que no se evapore la sustancia y hierva hasta que se conozca que ha consumido la tercera parte del agua; entonces se quitará del fuego para que repose un rato, y antes que se enfríe, se ata una servilleta por las cuatro puntas, mojada a 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 platón o traste se eche en cáscaras de naranjas sin ácido, en cascarones de huevos o 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 cuele, echándole azúcar al gusto: luego se pone a cocer y se menea hasta que esté como natillas, algo espeso; así que esté frío, 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 a las rosas encarnadas, se lavan, se exprimen, se muelen y se les saca el zumo: a cada libra de azúcar bien clarificada se le echa un cuartillo de miel virgen y se vuelve a clarificar con gotas de limón: esto se cuele 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 día para otro porque se echa a perder, debe hacerse en la miel el mismo día que se saca y así dura mucho tiempo.

#### *7. Pastillas de limón para refrescar.*

Se toma media arroba de azúcar bien molida y se le echa medio cuartillo de zumo de limón colado; se incorpora bien echándolo en el azúcar poco a 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 a esta, se hacen las pastillas, a modo de tablitas de chocolate, que puestas a secarse, se guardan y sirven para camino &c.

#### *8. Tintura o jarabe de clavel.*

Se deshoja y se pone a 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 antes se le habrá echado zumo de limón con una cuchara de plata, dándole al mismo tiempo el color alto o bajo según acomode.

#### *9. Jarabe de horchata.*

Se muele muy bien una libra de pepitas de melón con agua; se cuele y se vuelve a moler y colar por un cedazo como atole: a esto se le echa la correspondiente almíbar clarificada y colada, y se pone al fuego para darle el punto de jarabe: este se usa echándolo en un vaso después como la da el tiempo: se refresca con ella y no se

corrompe.

*10. Otro de limón.*

A seis libras de azúcar clarificada y en punto de cubrir, se les echa un cuartillo de zumo de limón colado; y en cerrando el hervor, se quita del fuego, y después de frío 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 según el color que se le quiera dar, se fríen ajos picados y cebolla; estando frito, o antes, se le echan pedacitos de jamón, el ave o 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 perejil por encima: se sancocha la carne y se le echa por encima el recado dicho con más manteca, mantequilla, clavo y pimienta: se pone a 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 perejil, culantro verde, yerbabuena y ajos; se muele esto y se fríe en manteca, con cebolla y harina o pan mojado, y se deslíe en el cazo: se le echa caldo, vinagre, pimienta, nuez y aceite.

## *5. Otro.*

Se toma un pedazo de jamón y cebollas, ambas cosas cocidas; se le echa bastante perejil, poco culantro y menos yerbabuena verde; se pica como picadillo, se fríe en manteca una poca de cebolla y se deslíe 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, o vinagre.

## *7. Pebre blanco para frito.*

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

### *8. Otro.*

Se dora pan o harina, se fríen ajos, cebollas redondas y jitomates con jamón: 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 ídem y fritos; estando esto hecho, se le echa caldo y se sazona con sal, cominos y ayocotes.

### *10. Quelomégallo.*

Se dora bien en manteca jamón, harina, ajos, cebolla y jitomates; estando se le echa caldo, azafrán, clavo, pimienta, perejil y yerbabuena.

### *11. Guiso de asaderas.*

Se cuecen las asaderas con la carne y se apartan; se fríe en manteca jamón 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. Gigote.*

Se toma carne cruda o cocida de gallina o carnero; se asa y se pica bien; se fríen unos ajos y se echan dentro; se sazona con clavo, sal y un poco de vino.

### *13. Sesos.*

Se fríen con huevos y se sirven con pimienta, sal o limón.

### *14. Otros.*

Se fríen y se dan en la salsa que se quiere.

### *15. Criadillas de carnero.*

Después de cocidas se fríen y se dan en la salsa que se quiera o en agridulce.

### *16. Salsa Turquesca.*

Se fríen 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 deslíe y se sazona, dejándolo espeso.

### *17. Viudo.*

Se fríe un morcón en mantequilla, y en la misma se fríen ajos; se muele el morcón y

se leva el metate con vino de parras; se le echa canela, clavo y pimienta; se le echa ave o carnero, chícharos, piña, betabel rebanado y cebolla en cuartos.

### *18. Turco de pan.*

Se muele en seco el pan, y a cada torta se le echan doce yemas de huevos y un poco de azafrán 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 a 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 demás: se pone a 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 luego arriba para que se cuaje.

### *20. Otro de cacahuacintle.*

Se muele medio de maíz cacahuacintle sin echarle agua; después se cierne, y luego en el metate se le revuelven siete u ocho yemas de huevos; se amasa, se le echa una poca de manteca derretida, tantita agua de tequesquite asentada, azúcar molida y pasada por tamiz al gusto; se amasa hasta que se despega del metate; se unta el sartén de manteca, y con la masa se sacan tortillas de metate; se pone en el fondo y alrededor del sartén; se pone en la lumbre a dos fuegos, y así que ya está cocida la masa, se le echa el picadillo, y después 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 fríen ajos y jitomates, se le echa caldo y se sazona con sal, azafrán, clavo, pimienta, pasas, almendras, piñones, acitrón, alcaparras, azúcar, chilote y aceitunas.

### *22. Botoalante.*

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

### *23. El monacillo.*

Se muelen betabeles y chile remojado; se fríe junto y se le echa caldo y el ave o

carnero.

#### *24. Guiso dulce de aves*

Se dora harina en manteca y se fríen ajos, cebollas, bastante perejil y jamón: 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 azafrán, 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 fríe 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 infusión por tres días, se fríe 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 fríen ajos y luego se sacan; se le echa agua, vinagre, laurel, canela, clavo y pimienta: se dora harina o pan para espesarlo, y se le echa azafrán.

#### *30. Chorizones o salchichón.*

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 fríen con huevos y la salsa que se quiera.

#### *31. Envirado de piña*

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

#### *32. Guiso de pies de puerco.*

Después de haberlos cocido, se fríen zanahorias cocidas: se hace el caldo con

chorizos, jamón, pasas, almendras, ajos, tornachiles, aceitunas, chilotos, vinagre, cebollas y tomates en cuartos; se pone a 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, jamón, pies de puerco, un pedazo de papada, unos salchichones, aves, una col y una calabaza de Castilla: una hora antes de apartarla, se le echan las verduras, chícharos, habas verdes y cebollas; se sazona con azafrán y demás especias.

### *34. Asado francés.*

Se embarra la sartén 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 o el agua, se deja con más fuego arriba que abajo por la noche, y a la mañana estará cocido; se quita de la humedad y se dora para perfeccionarlo, con más 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 jamón, cebollas enteras, unos dientes de ajos, perejil, tomillo, laurel, clavo, pimienta, canela, vinagre o vino el necesario, se le tapa la boca muy bien y se deja a fuego manso.

### *36. Estofado italiano.*

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

### *37. Estofado francés.*

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

### *38. Estofado de vaca.*

Lo mismo que el francés, y el ajo lo mismo que el del italiano; todo lo demás entero y dorada la carne como esté.

### *39. Asado a dos fuegos.*

Se pone la carne sin lavar en el cazo con sal y agua, a cocer con fuego arriba y abajo,

y estando cocida se le quita el caldo que tenga, se pone a dorarse con manteca y más 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, ajengibre, ajos molidos, tomillo y orégano; para dorarlo se le quita el adobo y se le pone una poca de manteca y está: no se le echa de lo más espeso del adobo, y al repartirlo se le echa un poquito y no más.

#### *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 tenía, con un poco de rescoldo a los lados del horno; habiendo volteado la carne, se deja que se acabe de dorar; se pueden asar pollos u otra ave de este modo, y también piernas de carnero: si no hay horno, se pone a dos fuegos como se ha dicho el asado: se cuida al voltearlo de no desbaratarlo, porque está muy blando: cuando fueren aves o 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 más sustancia; y estando cocido se dora y se aparta.

#### *42. Guajolotes asados.*

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

#### *43. Cabrito en leche asado.*

Se pone en un cazo con adobo y se mete en el horno o 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 o guajolotes.*

Se limpian y se meten en una servilleta con jamón, ajos, perejil, cebolla, clavo, canela, pimienta y nuez; después de puesto en la olla para cocerlo, se le echa agua, y a las dos horas ya está cocido; se echa en esta u otra salsa, o en fiambre.

#### *45. Jamón, piernas de carnero o guajolote adobado 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 jamón, ajos, sal, clavo, canela y pimienta, proporcionado al agujero: hecho esto se ponen en una olla de barro o de cobre; se les echa encima

vino o vinagre, limones partidos o naranjas, ajos, cebollas, laurel, sal y sus mismas especias enteras: se tapa bien para ponerlas al luego, y estando cocidas se sacan con cuidado y se dejan enfriar; antes de ponerlas en los platos se hacen rebanadas: lo mismo se hace con el jamón.

#### *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 o 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 jamón, ajos, cebollas, jitomates, azafrán, 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, perejil, yerbabuena, y a todo bien picado se le echa un migajón de pan mojado en sustancia de caldo, huevos crudos, clavo y pimienta, sal, alcaparras, alcaparrones y acitrón.

#### *49. Costillas.*

Se cortan cada una de por sí, y con el revés del cuchillo se les machuca lo gordo; luego que estén 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, perejil y unas hojas de laurel; se van poniendo capas, y a cada una se le va poniendo lo mismo, añadiéndole pimienta, y en estando se ponen al fuego sin caldo a que se doren; luego que lo estén se les echa vinagre y caldo, y se dejan con más 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 fríen como chiles rellenos o pescado, y se dan con la salsa que se quiere.

### 52. *Costillas empapeladas.*

Se ponen a cocer con sus cabezas de ajo, vinagre, tomillo, laurel, mejorana, sal suficiente; y así que ya están cocidas, se revuelcan en pan rayado y perejil picado, y se empapelan, y así empapeladas se fríen en la manteca, y de este modo se sirven después en la mesa: también se asan así las colas de carnero.

### 53. *Guiso de piernas de milanes.*

Se les quitan los pellejos a las piernas de carnero, vaca o ternera; se rebanan contra hebra y se muelen a golpes con el lomo del machete, y después otros golpes de plano para que se extiendan, y luego que lo estén 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 extendidas y otras de recado; luego que esto esté, se le echa sal y se pone a dorar entre dos fuegos; luego que lo esté se le echa vino avinagrado y caldo: se deja con más fuego arriba que abajo.

### 54. *Bizcotela o bollos.*

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

### 55. *Bollos rellenos.*

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

### 56. *Mechado para aves.*

Se limpian las aves, se meten en agua hirviendo, y luego se sacan una a una: se tiene el jamón pronto, anchito, y después de limpio se mete en la aguja; se va vistiendo el ave con esto desde, el pescuezo hasta la rabadilla, incluso los alones y las piernas: estas se dan rellenas, mechadas sin salsa, asadas en el horno a dos fuegos o en asados.

### 57. *Calabacitas y cebollas rellenas.*

Se pica menuda la carne, ajos, cebollas, perejil, yerbabuena, jitomates crudos, un migajón 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 ponerla a fuego manso.

#### *58. Otras rellenas.*

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

#### *59. Berenjenas rellenas.*

Se hace el relleno lo mismo, sin dulce y que le sobresalga el queso: se sancochan antes como todo lo que se rellena, especialmente cosa de yerbas.

#### *60. Lechugas rellenas.*

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

#### *61. Calabacitas.*

Se fríe un poco de chile, y en él se echan las calabacitas; se dejan a fuego lento, y así que estén se les echa un poco de orégano.

#### *62. Calabacitas con carne de puerco o adobo.*

Después de cocida en adobo la carne de puerco se fríen aparte las calabacitas, con ajos y cebollas; luego se echan en la carne de adobo que se está cociendo, y se sazona.

#### *63. Calabacitas en salsa de jitomates.*

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

#### *64. Sustancia para sopa de carne.*

Se echa manteca en el cazo según la cantidad que se ha de hacer; estando bien caliente se le echa cebolla rebanada, ajos enteros y la carne en pedazos medianos, huevos y jamón: esto se pone a 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 algún ave; se sazona con canela, clavo entero y sal; se deja cocer a fuego manso, se le quita la carne y se hace la sopa, echándole encima perejil.

#### *65. Torta cuajada.*

Se toma carne de puerco y chorizos, se sancochan ambas cosas, estando casi cocidas se sacan y se fríen: se fríen separadamente ajos, cebollas, jitomates, jamón 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 más lumbre por arriba que por abajo.

#### *66. Otra torta cuajada.*

Se toma un lomo de puerco, se muele, se pican unos jitomates, bastante perejil y ajos; se pone a freír todo con el lomo que se hace picadillo; se le echa pimienta, clavo, canela, alcaparras, pasas, almendras, acitrón y azafrán; se quita y se pone a enfriar este picadillo; se cuecen unos chícharos, pies de puerco y una lengua, chorizos, papas, habas verdes y un pedazo de jamón; 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 las capas hasta llenar la cazuela, que se pondrá a dos fuegos a 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 rocía con vinagre, se junta bien y se pone en una tortera embarrada de manteca, con más 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.*

Después de cocido el arroz y sazonado con sal, cominos y azafrán, 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, perejil, yerbabuena, ajengibre, 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 azafrán: así saldrá muy exquisita.

#### *71. Otra francesa.*

Se cogen pies de puerco, lengua, jamón, chorizos, lomo, todo muy bien cocido, y con todo el recado de jitomates, especias, aceitunas, chiles, pasas y almendras: se fríe 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, perejil, yerbabuena, pimienta, huevos crudos, queso, pan rallado, un migajón de pan bien molido en sustancia de caldo, azafrán, 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 a fuego manso para que se vayan cociendo, y en el caldo se les echa azafrán y pimienta.

#### *73. Albóndigas castellanas.*

Picada la carne de puerco se le echa jamón picado, perejil, yerbabuena, culantro verde, ajos y cebollas picadas y fritas; huevos, pan rallado o remojado, clavo, pimienta, azafrán 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 a fuego manso.

#### *74. Otras de ternera.*

Se pica la carne con jamón, 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 azafrán para que salgan blancas.

#### *75. Otras de la Puebla.*

Se cogerán unas pulpas de carnero, se pondrán a asar crudas y se picarán; ya que estén asadas, se les revolverán todas especias, pasas, almendras y unos huevos, para que no quede apelmazada; se pondrá un sartén 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 cogerá un poco de caldo y se le echará unos pocos de cominos, vinagre y vino, su azúcar a 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, perejil y todas especias, y después de picado se revuelven con unos huevos y se hacen unas albóndigas grandes; se mete dentro huevos cocidos, sus pasas, almendras; se coge un sartén, se unta de manteca y se pondrá a dos fuegos: para el caldillo de estofado se echarán a freír unos ajos picados, los que se sacarán, y después se echa agua, vinagre, un poco de laurel,

canela, clavo y pimienta, y se tuesta un pedazo de pan a que quede prieto, se muele y se echa para que espese, y también azafrán.

#### *77. Ternera en adobo.*

Se muele chile remojado, ajos, orégano, cominos, ajengibre, 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 limón para que salga más 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 limón, 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 jamón y todas especias; se fríe en manteca hasta que se dore, se rebana, se vuelve a echar en la manteca con una poca de harina tostada; se le echa sal y todas especias molidas, agua, azafrán, vino blanco, un pedazo de azúcar, perejil picado y tomillo.

#### *80. Otra ternera.*

Se echa en agua a remojar, se mecha con ajo, jamón y se revuelca en tantita pimienta; se pone a 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 uno quiere, se pone a que se dore en la manteca y se le hace su salsa con jitomate, espinacas cocidas, se muele todo y se fríe con ajos, bastante cebolla, y se le echa, tantito dulce, perejil, 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. Salpicón de vaca.*

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

#### *82. Cochinito en adobo.*

Se hace adobo como el de la ternera, se pone el cochino en él, se deja en infusión por seis, doce o 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 cuele; se sazona con clavo, canela, pimienta y nuez; se le da un hervor con azúcar y limón: si se quiere variar, en lugar del limón 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 jamón gordo; en este se fríen 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 la masa esté blanca; se hacen las morcillas y se van echando en el agua caliente para que se cuezan; se pican antes para que no se revienten, y se dan asadas en parrilla.

### *86. Pipián.*

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; advirtiéndole que dichas pepitas se han de tostar antes, y ha de ser un plato de ellas: se deslíe en caldo el chile dorado en manteca y se sazona con sal.

### *87. Tajadas fritas.*

Después de cocida la carne se hace rebanadas, se fríe con huevos embotada en harina: se dan en clemole o 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 a medio cocer), se fríe 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 demás: 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 enfrían para hacerlas pedacitos: se echa ensalada en los platos y cada

cosa del fiambre; se le echa por encima alcaparras, pimienta, perejil, tornachiles picados y aceite.

#### *90. Torta cuajada de almuerzo.*

Después de cocida la carne de puerco se fríe bien y se le echa el recado siguiente: ajos, cebollas y jitomates, todo frito; perejil, 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 le pone fuego arriba para que se cuaje: la salsa es de chile o clemole: se pueden dar otras en tortas de masa.

#### *91. Menudo de ternera o de carnero.*

Después de bien limpio se mete en sal y limones rebanados y exprimidos: después se cuece con garbanzos, chile molido, perejil, culantro, yerbabuena, y se da en guiso de carnero verde o en pimienta, pero lo mejor es en clemole.

#### *92. Asadura de cerdo.*

Es tan gustosa que con cualquiera cosa de frito con limón, pimienta, perejil y ajos sale muy exquisita.

#### *93. Asadura de carnero.*

Después de cocida se rebana; se calienta manteca, y en ella se fríen ajos molidos y la asadura para que se fría, pero con bastante manteca: estando frita se aparta y se le echan tornachiles picados, perejil, sal y orégano; y a lo último zumo de limón.

#### *94. Asadura fina.*

Se lava bien y se rebana bien menuda, se pone en infusión de vinagre, después 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 jamón, se fríen ajos y cebollas, y estándolo se le echa caldo y carne asada picada; se menea y se le añade pimienta, sal, clavo, tomillo, perejil en rama y se deja a fuego manso.

#### *96. Salsa de higadillas.*

Se maja la higadilla con ajos y perejil; se le echa un migajón de pan remojado y se deslíe en vinagre y una poca de pimienta; se fríe una poca de cebolla, y en ella se deslíe esto; se sazona con sal y se pone a fuego manso.

*97. Otra de lo mismo.*

Se fríen las higadillas, rebanadas de pan, ajos y cebollas: así que lo estén se remoja todo en caldo, se muele, se le echa clavo, pimienta, vinagre y aceite; se deslíe todo y se pone a fuego manso.

*98. Otra dorada.*

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

*99. Salsa cruda verde.*

Se muele perejil, ajos, azúcar, sal y un migajón de pan remojado en vinagre; se le echan cominos y se deslíe todo en vinagre templado con agua, y a lo último se le echa aceite.

*100. Salsa de jitomates.*

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

*101. Salsa de mostaza.*

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

*102. Salsa de higadillas.*

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

*103. Salsa fina de perejil.*

Se fríen en manteca rebanadas de pan, ajos, perejil 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 fríen ajos, cebollas y poco jitomate; estándolo se le echa caldo y se deslíe todo dentro; se sazona de sal, clavo y pimienta, y se deja a fuego manso.

*104. Otra de perejil.*

Se fríen unas rebanadas de pan en manteca, se remojan en caldo, se muelen con perejil crudo, unas yemas de huevos cocidas y unos dientes de ajos crudos; se fríe una poca de cebolla, y estando se deslíe en caldo, se le añade orégano y pimienta, y se deja a poco fuego.

### *105. Salsa de alcaparrones.*

Se fríe perejil entero, rebanadas de pan, dientes de ajos y unas yemas de huevos crudas, todo esto se muele: se fríen 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 a fuego manso.

### *106. Salsa de nabos.*

Se asan cabezas de ajos y se limpian diente por diente, se apachurrean de plano con el cuchillo y luego se fríen en manteca, pero antes se dora en esto un poco de pan, y estando se fríe cebolla, se le echan nabos en pedacitos, caldo, pimienta y clavo; se fríen unos dados de jamón y se les echa a la salsa.

### *107. Salsa agridulce.*

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

### *108. Salsa de chirivías.*

Se sancochan y se fríen con mantequilla, se le echa caldo, se espesa con yemas de huevos y se le echa perejil, mejorana, clavo, pimienta y sal.

### *109. Salsa de leche.*

Se muelen almendras con canela: a 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 varía, echándole almendras y pasas enteras para hermosarla.

### *111. Salsa de yemas.*

Se pone en el cazo perejil picado, nuez moscada y zumo de limón o de naranja; se le van echando las yemas de huevos, se menea y se deshace todo junto a 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 o se aparta: lo regular es seis yemas para cuatro raciones.

### *112. Salsa de jitomates.*

Se dora un poco de pan en manteca, jamón, 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 fríen 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 más se sazonan con sal y pimienta.

*114. Salsa de chícharos.*

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

*115. Salsa de cardo.*

Se le echa el mismo pie que a la de chícharos; no se le echa clavo, y se desflema antes 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 azafrán, jitomate, ni clavo, y solo si para espesarla se le echan huevos: todas las demás salsas sirven para guisos, echándoles dentro la carne.

*117. Fideos de carne.*

Se toma el caldo, se le echa azafrán, clavo o pimienta; se pone a hervir y se le van echando los fideos y apretándolos con la mano para que no vayan enteros.

*118. Fricasé francés.*

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

*119. Otro fricasé italiano.*

Se dora manteca y mantequilla, harina, clavo y unos dados de jamón; se fríen ajos y cebollas, y estándolo se le echa caldo; si se le ha de poner ave o carnero, se le echa dentro crudo, y si no se deja cocer a fuego manso, y se sazona con canela, clavo, nuez y sal: estando se espesa en esta forma: se pone en una sartén el perejil picado y nuez moscada, a falta de esta clavo, zumo de limón o de naranja, y se van echando las yemas de huevos que sean necesarias; se van batiendo a una mano y se les echa caldo

tibio, y estando desleídas se echa en el cazo con poco fuego, se menea, y estando de punto se tapa bien la lumbre y se le echa la ave cocida o el carnero: a 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 jamón; todo esto se echará en la manteca a que se fría, y así que esté se le echa todas especias, menos azafrán, un pedacito de azúcar y un pozuelo de vinagre; ya que esté cocido y se vaya a 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 cogerá 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 rocía con las especias molidas, y también cominos; concluido esto, se meterá en el horno a que se ase, teniendo cuidado de que no se queme.

#### *122. Guisado de ternera.*

Se cogerán los pedazos que estén más gruesos y se van mechando con jamón 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 voltará en un sartén o cazuela, poniéndose en la lumbre a 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, también pasas, almendras y huevo en rebanadas.

#### *123. Otro de pichones o gallinas.*

Se picará una porción de perejil, cebollas, unos ajos y un poco de jamón; ya que esté todo bien picado, se echará en la manteca a freír, 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 a ningún guiso cuando esté hirviendo, sino cuando se vaya a servir.

#### *124. Otro para pípilas.*

Se pone a freír unos ajos picados con jitomates molidos; ya que esté bien frito, se le

echa el caldo de las pípilas con todas sus especias, azafrán, un poquito de orégano, cebollas enteras cocidas, chilitos y aceitunas.

#### *125. Otro para gallinas.*

Se cogen 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 a freír, 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 cogen 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 cogen unos papeles y se le untan 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: entonces se le quitan las 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 fríen las espinacas con su ajo, cebollas, azafrán, pimienta, clavo y canela; después 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 a cocer las gallinas o pollas hechas cuartos, y luego se hará el caldillo de jitomates, 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 después servirse.

#### *129. Pierna estofada.*

Se coge una pierna de carnero cruda y se rellena por todas partes, como quien mecha, con jamón, clavo, canela y pimienta, todo entero, el jamón 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 porción de vino para que hierva con él hasta que se reconcentre, y se estará volteando para que no se queme y quede bien frito.

#### *130. Otra mechada.*

Se coge la pierna, se limpia, se corta hasta la rodilla, se echa un poco de tiempo en agua; después se le encajan con la aguja de mechar jamón, dientes de ajo revolcados en polvo de pimienta y sal: se pone a cocer con una poca de manteca, vinagre, mejorana, laurel, tomillo, su sal suficiente, 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 a cocer jitomates, almendras bastantes, todo molido, y se le echa clavo, pimienta y perejil 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 naranja, 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 días en infusión, meneándose todos los días tres veces y se tiene bien tapado; después de pasado este tiempo, se pone a freír 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 migajón 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: después 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 porción de cebollas, perejil y ajos, y se pondrá a freír 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 cogen unas pollas chiquitas, se rellenan con picadillo guisado con pasas, almendras y jamón, y se ponen a 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 después se exprimen en vino y vinagre, se le echa un pedazo de azúcar, laurel, nuez moscada, clavo, canela, pimienta y ajengibre: se asa la gallina y se echa en el caldillo de un día para otro; se saca el zumo del betabel 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 a sancochar la ternera; ya que esté se hace rebanadas en el mismo caldo y se sazona después 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 cogerán 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 a cocer con tequesquite, después que están cocidas, se enjuagan en agua tibia para que se les quite lo amargo: luego se pone a freír 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 a cocer en agua con vinagre, laurel, ajo y tomillo, y así que están 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 perejil, y a todo esto se le echa azafrán y demás 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, azafrán y todas especias; así que esté hirviendo se echan los pechos allí a cocer, y así que sea hora de comer, se sacan a que se enfríen, y

después de fríos, se parten en rebanadas para que salgan: los pechos van en lugar de torreas.

#### *143. Jamón costrado.*

Se toma un poco de jamón y se lava bien; se le quita el pellejo y se hace rebanadas, siempre dejando el cimientito de abajo entero: se pone en un cazo a sancochar con un poco de vino de parras y agua, y se echan unas cáscaras de limón, un poco de tomillo, una raja de canela y un poco de laurel, y con todo esto se ha de poner a sancochar el jamón, que esté más 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 clavetejar el jamón 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 frío se sirve.

#### *144. Otro jamón en vino.*

A un jamón 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 jamón y refregado con escoveta; 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 a freír; 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 jamón, perejil y alcaparras, se endurecen unos huevos y se amasan las yemas con este recado: se le echa pimienta, clavo, canela, azafrán, 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 fríen en manteca con huevo, y así que estén 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 a cocer, se tapa como estofado, y se muelen unos jitomates y ajos para freírse, con aceitunas, tornachiles, almendras, pasas, piñones, acitrón, chorizos, todo esto no en la olla sino en los jitomates, y luego las soletas.

#### *147. Coetes.*

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 extender con el palote, y se van envolviendo los canutos que se quieran, los cuales sirven de molde, y se echan a freír, 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 azafrán, bastante clavo, pimienta, un poco de ajengibre, nuez moscada, pasas, almendras, piñones y agua de azahar, y todo se revuelve; se tiene hecha masa como la de los coetes, 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. Oaxaqueño.*

Se pondrán a 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 a freír todo esto en manteca; después se le echa gallina cocida o carne de puerco o todo junto, con un pedazo de azúcar, vinagre y sal, quedando colorado, no blanquisco; se le echa ajonjolí tostado, pasas, almendras, piñones, acitrón, aceitunas y chiles: si no hay nada de esto, importa poco; si queda aguado, se espesará con un pedacito de pan tostado, y así se sirve.

#### *150. Ángel.*

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 jamón, perejil picado, pasas, almendras, piñones, acitrón, 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, azafrán, especias finas y un pedacito de pan remojado, quedando esto sin caldo, pero que no se quemé el jitomate, sino solo se consuma la agua; se le echan chiles, aceitunas, alcaparras, alcaparrones y chorizos; se quita de la lumbre y se rocía 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, jamón, garbanzos, coliflor, ajos y bastante pimienta; todo esto se revuelve, se amarra y se pone a cocer con agua, ajos

y manteca, y se deja toda una noche; después se rebana, se le echa pimienta, aceite y sus rebanadas de limón.

#### *152. La varita de virtud.*

Se muelen jitomates, se ponen a freír con un puño de canela molida y cocida; se le echa la carne, almendras, pasas y rebanadas de ajo: luego que 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 a cocer y se vuelven a picar: así que estén, se prevendrá una cazuela con ajonjolí molido y bastantes chiles anchos; y estando bien ahogados, se echa allí el picadillo, se pone a 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 pipián; y estando el lomo bien frito, se partirán en rebanadas y se echarán en el caldillo: estando ya de sazón, se apartarán del fuego.

#### *154. Otros mechados.*

Se punzan los lomos con cuchillo, y en las cortaduras se meterán clavos, canela, pimienta, ajos y jamón, acabando de tapar las cortaduras con perejil 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 a cocer, se tapa la olla con un pliego de papel mojado y otra encima con agua: estando bien cocido todo, se sazonarán con especies finas, azafrán, 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: a 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 esta tapada al fuego hasta que se cueza y consuma el caldo.

#### *156. Enyerbado.*

Sancochados los pollos o lomos, se cogerá un tanto de perejil, 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 o lomos hasta concluir: puesta esta a dos fuegos con más manteca por encima, se le echará pimienta, clavo, aceite, vinagre y un poco de caldo, teniendo cuidado de apartarlo del fuego luego que este 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 a quedar consumida en la mitad de la sustancia del caldo.

### *158. Gallina viuda.*

En una cazuela con manteca bien caliente, se echará queso añejo molido, bizcochos duros, canela, pimienta y chivo: 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 asados sin pellejo y picados, con bastante perejil; se echarán allí unas postas de carnero o gallina, agregándole después 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 barbón.*

Se pican jitomates, perejil, ajos y jamón, y ahogado esto en aceite, se le echa la gallina o carne asada, con un poco de azafrán.

### *161. Torta de gallina.*

Se cuecen hígados, chorizos, jamón, mollejas y lomo, troceado todo esto en pedazos menudos; se fríen jitomates, ajos, chiles verdes y demás especias, con un poco de azafrán: frío todo esto y bien revuelto, se baten huevos, se rebana pan frío 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 expresado, y juntamente alcaparras, alcaparrones, aceitunas y almendras: a la última capa de pan, se le echa todo el caldo que ha sobrado, para que esponje esto toda la noche; y al día siguiente, se pone a que cuaje entre dos fuegos, con un poco de limón y pimienta molida por encima.

### *162. Coles empinadas.*

Se pican unas coles blancas y se ponen a cocer con sal y garbanzos; puesta en la lumbre una cazuela con manteca, se echa esto con jitomate molido, lomo y costillas de puerco, y si se quiere añadir unos pedazos de carnero, han de estar dorados en manteca por separado: llevará especies de ajengibre, el vinagre necesario, aceitunas, chiles en escabeche, alcaparras y alcaparrones.

### *163. Guisado de trapos.*

Se ponen a 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 a hervir con pimienta, clavo, canela y culantro, hasta que consuma dos terceras partes; luego se le aumenta huevos cortados con limón, y vinagre, para que quede al modo de huevos revueltos.

### *164. Vaca rica.*

Una libra de pulpa de vaca puesta en una cazuela, se le echa sal bastante, y está así cuatro días; después de ellos se lava muy bien, se le quitan todos los huesos y pellejos, y se va mechando con una andana de jamón bien revolcados en estas especias de clavo, pimienta, canela, tomillo, laurel, mejorana y orégano: ya que esté mechada, se rocía con vinagre de Castilla y se deja a que seque; se fríe en manteca y luego se pone a cocer, echándole dichas especias y yerbas referidas: dos botellas de vinagre y la agua regular para que se cueza, con una cáscara de naranja de china y unas cortezas de zanahoria: después se va rebanando y puesto en un platón, 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 a freír esto en manteca con vinagre, no se le echa agua, y se van picando los bofes, hígados, chorizos, longaniza y jamón 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 limón: se van formando las capas en estos términos; una de este pan, y otra de perejil picado; ídem pan, y otra de jitomate crudo; ídem pan, y otra de alcaparras bien cocidas; otra ídem 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 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 azafrán, clavo, canela y pimienta; se van poniendo capas de cada cosa, chorizos, longanizas, morcón y gallina, todo frito; vino y ajonjolí tostado, y que dé un hervor para apartarlo.

## *2. Otra dorada.*

Se fríen rebanadas de pan frío, que estén delgadas, en manteca hasta que se doren; se fríen pedacitos de gallina, carne de puerco, chorizos y jamón; así que está todo dorado, se hace almíbar de medio punto, y se le echa bastante vino y azafrán: 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 vaho de una olla o en el rescoldo, y se le echa ajonjolí tostado, canela molida, acitrón, pasas, almendras y piñones; en seguida se cuele la leche ya que esté bien cocida, poniéndose esta a enfriar, agregándole marquesote frío de tres o cuatro días, pasas, almendras, piñones y ajonjolí tostado: se cogen diez y ocho huevos, se baten como para freír, con cinco claras menos, en una cazuela con manteca.

## *3. Otra dorada.*

Se rebana el pan frío 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 azafrán, clavo, canela, pimienta, y unos granitos de culantro: puesto un sartén con dicha almíbar en la lumbre, se le echa el pan suficiente, agregándole chorizos, longaniza, morcón, encuentros de gallina, pasas, almendras, piñones, acitrón y ajonjolí tostado, todo esto por encima; y luego que haya, dado un hervor, se sirve con una roceada de vino, y su gragea.

## *4. Capirotada nevada.*

Se hacen rebanadas de pan y se fríen en manteca hasta que se doren; se baten las natillas con la leche, y se van 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, menos cominos; así que esté, se pondrá a freír en manteca y se revolverá todo.

# ENSALADAS

## *1. Ensalada revuelta.*

Se muelen chiles remojados y ajos; se cuecen calabacitas, coliflor, betabeles, zanahorias y cebolla; 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.*

Después de mondadas las manzanas, se lavan y se dejan en agua toda la noche; al otro día se echan en chiquihuite a que se escurran; se ponen en una cazuela; se muele piña y naranja, y después de coladas se le echa aguardiente, azúcar molida y bastante canela, a 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.*

Después de cocidas las lechugas, zanahorias y betabeles, se pican y sazonan con aceite y vinagre: se le echa coliflor también 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.

## *4. Otra de betabeles.*

Se ponen a cocer los betabeles y zanahorias, y después se pican muy menudito: se tienen molidos unos chiles anchos desvenados con ajo, cominos, pimienta, clavo, canela, sal y orégano; se dejan toda la noche y a otro día se sacan sin exprimir; se echa aguacate, cebolla cocida, aceite y vinagre, aceitunas, tornachiles, pasas, almendras y ajonjolí tostado.

## *5. Otra de capas.*

Se pican lechugas, betabeles, zanahorias, coliflor; se echan piñones, nuez, alcaparras, aceitunas, chilitos, pedacitos de acitrón, aceite y vinagre, unas gotas de limón, 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 después 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 fría, mudándoles cuatro aguas: a continuación se

echa en vinagre, para que al día siguiente se sazone con sal, aceite, almendras, pasas, piñones, aceitunas, chiles, cebollas, acitrón, azúcar, ajonjolí y granada.

#### *7. Otra capuchina.*

Picadas unas manzanas, se le exprime zumo de naranja colada, y se le 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 le 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 mamón 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, a que quede de medio punto, y se hacen capas de esto con canela y otras especias y de mamón, adornando la última con pasas, almendras, acitrón, piñones y gragea.

### *3. Otro de nabos.*

Se ponen a cocer estos mondados y rebanados, se le están mudando aguas hasta que pierdan el sabor: molidos después se deshacen en leche cruda, y se pone a hervir a fuego manso; conforme vaya consumiéndose, se le va echando más leche hasta que despegue, y una mantequilla; sigue hirviendo, y luego que esté de punto de manjar blanco, se aparta y se echa el mamón, dándole el tanto del dulce que agrade.

### *4. Otro de manteca de coco.*

Se mondan y rayan estos; se echa en agua caliente, se revuelve bien y se deja al sereno hasta otro día, en que se tendrán prevenidas rebanadas delgadas de mamón 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 a las demás, para que puesto el platón 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, acitrón picado y ajonjolí; luego que esté de medio punto, se fríen las pechugas y se echan en el melado a 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 infusión en agua de azahar hasta el día siguiente en que se hace la 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: a continuación se parten los mamones en pedacitos, de modo que quepa el relleno, y se irán colocando en un platón o fuente, cubriéndolo con dicha almíbar espesa, con vino: concluido todo, se adorna con gragea o 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 sancochada y picada, como para gigote: 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, acitrón y agua de azahar: se parte luego el marquesote y se empiezan a formar las capas en una fuente que queden bien cubiertas con dicha pasta, y en la última después que se haya enfriado, se le pondrán todos los adornos necesarios.

#### *8. Otro de bienmesabe.*

Se previenen mantequillas, requesones y natas, igual cantidad de cada cosa, e incorporado todo; a proporción de esto, se hace la almíbar suficiente a 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, requesón y natas en la almíbar; encima de esto canela, pastilla, piñones, pasas, almendras, acitrón 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 acitrón: sucesivamente se irán formando las demás en el mismo orden que las primeras con todo lo dicho, hasta completar el platón o fuente, el que se pondrá a 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 experimentará metiendo un popote gordo por varias partes; luego que esté lo de encima dorado, se aparta del fuego y la agua, para que frío se adorne por encima del mejor gusto que se quiera.

#### *9. Otro de bienmesabe.*

Se toma la porción de almendra que se quiera, mondada y bien remolida, se echa en la almíbar de punto alto con una poca de agua de azahar, y se pone a cocer a fuego manso hasta que se incorpore y haga mazapán; se aparta y se tendrá prevenida una poca de masa de tamales, la que se embarra muy bien en las hojas, y adentro se echa la de almendra a que formen unos tamales grandes; cerrados estos, se ponen a cocer hasta que queden macizos; después se sacan, se les quita 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 la almíbar que estará de punto, aderezándola al último con vino blanco, fruta seca, dulce, y canela.

## BOCADILLOS

#### *10. Bocado de requesón.*

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 requesón aparte se echa en la miel y se está revolviendo para que no haga tolondrón; se vuelve a poner a la lumbre, y se sigue batiendo hasta que haga bola y tome punto para apartarlo y echarlo en el cajón con su gragea por encima.

#### *11. Otro de piñón.*

A cinco libras de azúcar clarificada de punto de espejo, se echa una de piñón molido, media de camote y media de almendra: todo esto revuelto se pone a cocer hasta que hace tez, luego se aparta, se bate y se echa en el cajón, 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 a que haga bolita en el agua; después se aparta, y luego que esté bien cortado, se le echa la rosa, sin ponerlo a 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 jamón gordo, se muele, se echa en la pasta: se baten catorce yemas de huevos, se le echa una libra de azúcar bien remolida, un poco de pan abizcochado ídem, y onza y media de canela; revueltos todos estos ingredientes a la pasta, si se advierte que queda muy espesa, se echa otra poca, de la misma almíbar y se deja reposar: la masa se hace con una poca de harina, huevos y manteca, todo a proporción de que después de bien amasada quede tierna para irse extendiendo y untando con manteca fría; 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 extiende, se untan los cubiletes con manteca fría; se echa el relleno de la pasta o picadillo según 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; extendido a palote, se le van poniendo unas pelotitas de mantequilla fresca bien lavada, se dobla la capa, se echa sobre esta más mantequilla, se vuelve a doblar la capa, y a cinco o seis dobleces en los mismos términos, vuelve a palotearse y se extiende para ir cortando los cubiletes y echarles el relleno de carne, cajeta o 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 a cocer, después 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 fríen en manteca.

### *18. Otro de almendra.*

Una libra de almendra mondada y molida en poca agua, nueve claras de huevo batidas hasta que estén 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 a cocer al horno: al siguiente día se sacan del molde, se pican por todos lados con un alambre gordo y se echan en almíbar aguada a que hierva a fuego manso; aparte se tendrá hervida almíbar espesa para echárselos 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 días y mudándoles dicha agua diariamente; se tiene la almíbar clarificada de medio punto, y se echan para que en tres días consecutivos puestas al fuego penetren bien y queden de punto regular.

### *20. Otra de cebollas.*

Se cuecen estas las más blancas y mejores que haya con una poca de sal; después 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, echándole en platos y rociándola con bastante vino blanco, una poca de azúcar,

canela y pastilla por encima.

### *21. Otra de sandía.*

Se trocea 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: puesta la almíbar clarificada al fuego, se le echa la sandia para que se vaya conservando, hasta que quede de color de vidrio.

### *22. Otra de chiles relenos.*

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 día siguiente con otra que tenga una poca de sal asentada: a la media hora se le muda esta y pasa a la primera agua, teniendo cuidado de variarla las que fueren necesarias hasta que pierda el picante; en seguida se ponen al fuego a que den un hervor, se prueban, y si perciben aún algún sabor de picante, se echan en agua clara hasta que se les quite. Se clarifica el almíbar, y puesta al fuego manso, se echan los chiles para que vayan conservando: luego que estén bien conservados, se rellenan de pasta de cidra, coco u otra cualesquiera cosa, para cubrirlos después con su ajonjolí y agua de azahar por encima.

### *23. Otra de naranja.*

Se toman las naranjas bofas y se mondan a cuchillo o a rayo; se les da unas cuantas sajaditas y se echan en agua de sal, mudándose la cada día; después de tres días, se echan en agua sola y se le muda cada día hasta que no tengan amargo: luego se ponen a 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 a 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 después enjuagadas en dos aguas tibias, se echan en la almíbar de medio punto, y en tres días con fuego lento se les da el punto: esto se entiende con gajos y todo, y si se quiere hacer sin ellos, se hace más presto.

### *24. Otra de pera bergamota.*

Se ponen las peras a cocer en una olla con zacate de carbón en el fondo, y encima de ellas con tequesquite en el agua: así que estén bien cocidas se mondan y se pesan, y a cada libra y media, se clarifica la almíbar y se le echa jalea de durazno, la que bastare a que tome cuerpo; y estando de medio punto, se echan las peras y se le da el punto en dos días.

### *25. Otra de cidra.*

Se cogen las cidras y después se rayan, 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 jabón; se refriega como la ropa hasta que larga el amargo, y después se enjuaga con muchas aguas hasta que ya no sepa a jabón: se tiene clarificada la 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 días, mudándose la diariamente; después se ponen a cocer con sal, que estén blanditos, se van mondando sutilmente, se vuelven a echar en agua hasta que no amarguen, y siempre que en los nueve días se les muda el agua, se pican de nuevo con el fistol: clarificada la almíbar necesaria, conforme la cantidad de limones, se pone de punto de espejuelo y allí se van echando, y a fuego manso van conservándose en tres días.

#### *27. Otra de durazno.*

Se buscan los duraznos más maduros y colorados por fuera, pero que estén tiesecitos; se hace la cernada de ceniza, que ya asentada se pone a hervir el agua, y se van echando los duraznos poco a poco porque no se machuquen: así que se hayan cocido bien, se van sacando y pelando con los dedos, y echándolos en agua fría: la almíbar de azúcar muy blanca se clarifica, y se pone de punto de medio espejuelo, y lavado muy bien el durazno en agua fría se echa el almíbar: así que dan dos o tres hervores, se apartan del fuego hasta otro día que darán otros dos o tres hervores, y se apartan: al tercer día se les acaban de dar el punto de medio espejuelo.

#### *28. Otra de pepinos.*

Se toman los pepinos y se echan en agua de sal a desfleamar un día; al siguiente se mudan dos o tres aguas a que desflemen bien, y se les van dando unos piquetitos sutiles, y se echan a cocer; luego que estén se sacan y se enjugan bien, se echan en la almíbar que ya estará clarificada y de mucho punto, y allí se van conservando hasta darles el que quisieren.

#### *29. Otra de granaditas sin tripas.*

Después de mondadas se destripan por la cabeza, cosa que queden enteras; se echan por tres días en agua de cal asentada, mudándoles esta cada día; después otros tres en agua clara, y si estos no bastan a que vayan esponjando, pueden tenerse nueve: así que estén, se pasan por agua caliente, y se van echando en el almíbar clarificada de medio punto: se pone al fuego, y luego que hayan hervido un poco se apartan, y al día siguiente se les da el punto que se quiera.

#### *30. Otra de duraznos enteros.*

Después de mondados los duraznos con una cuchilla de punta, se les saca el hueso por la corona, dejándolo entero, se echan a cocer sin que se deshagan: después de bien cocidos, se echan a que se escurran en un chiquihuitito, y después en agua hasta que no les quede ninguna jalea: se tiene ya la almíbar clarificada de medio punto y se ponen a que hiervan un poco, y al otro día se le da el punto de espejuelo.

### *31. Otra de melón.*

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 a otro día 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 tirillas, se ponen a cocer con tantita sal; se echan en agua tibia a que se desalen, luego en la almíbar clarificada de medio punto, y después que hayan hervido, se les echa una poca de jalea de tejocote, manzana, o durazno, y a otro día se les da el punto de espejuelo.

### *33. Otra de guinda.*

Se deshuesan, y desde el día antes se les están mudando aguas, y cada vez que se les muda, se manean para que larguen la agüita colorada: así que sale algo clara, se ponen en agua a que den un hervor y salga más agua colorada: se les muda aquella y se echan en la almíbar clarificada, y en dos días se les da el punto alto.

### *34. Otra de capulines.*

También se deshuesan y se enjuagan, y luego se echan en la almíbar de medio punto, y en dos días se les da el punto alto.

### *35. Otra de jitomates.*

Se toman los jitomates más encarnados y se ponen a cocer; se les quita los hollejos, y mudándoles dos o cuatro aguas frías, se echan en el almíbar de punto alto y se dejan hervir hasta que tomen el punto menos que de espejuelo.

### *36. Otra de pera parda.*

Se ponen a cocer las peras en agua de tequesquite bien tapada la olla; después se mondan y se van echando en la almíbar de medio punto clarificada, y en hirviendo un poco, se dejan hasta otro día que se les da el punto alto, teniendo cuidado que a la azúcar, tanto como al membrillo, se le eche una poca de jalea en la almíbar.

### *37. Otra de talayotes.*

Se toman los talayotes y se ponen a cocer; después se les sacan los corazones y se les quitan los hollejos de encima; se van echando en la almíbar clarificada de medio punto, se dejan hervir y se apartan hasta otro día que se les da el punto alto.

### *38. Otra de higos.*

Se cogen los higos de sazón, cosa que les salga la leche al cortarlos, y estos se ponen a cocer; así que estén muy blandos, se echan en la almíbar de medio punto, y en tres días que vayan hirviendo a fuego manso se les da el punto alto.

### *39. Otra de cacalosúchil.*

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 no rechinen al comerlas.

### *40. Otra de retama.*

Se cogen solo las hojitas, quitándoles las semillas de adentro: estas se ponen a cocer en bastante agua, y así que estén bien cocidas, que en esto consiste que no rechine, se le muda aquella agua, echándole otra caliente: se tiene ya la almíbar clarificada de medio punto, se echa allí a hervir a medio fuego o fuego manso hasta que estén bien cocidas, y después se le da el punto de espejuelo, advirtiéndose 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 a cocer mucho en bastante agua, haciendo todo lo demás, según como la de retama.

### *42. Otra de rosa de Castilla.*

Después de despuntada la rosa, se pone a cocer mucho, y a una libra de esta, cocida, seis onzas de almendra pelada y molida; a libra y media de esta masa una de azúcar, y en estando la almíbar de medio punto, se echa la masa y se deja hervir hasta que tome el punto de espejuelo bajo.

### *43. Otra de chabacanos.*

Se buscan los chabacanos, ni muy verdes ni muy maduros, procurando que sean iguales, porque en no estándolo no salen buenos: se ponen a cocer con agua de lejía de ceniza, y en cuanto se empiecen a desollar se apartan, se deshuesan y se echan en agua tibia de sal, que queden hasta otro día que se sacan, y se echan en otras hasta

que se desalen: se les quita el agrio: se tiene la almíbar clarificada 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 frío se vuelven a poner al día 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 a cocer, después de cocidos se pesan y se les echa la misma almendra y azúcar como a la de rosa en la almíbar de medio punto: en dicha almíbar se ha de haber echado zumo de granada, el que bastará para ponerla colorada, y se le da el punto de espejuelo bajo.

#### *45. Otra de jícama, almendra y camote.*

Después de cocido el camote se muele, como también la jícama y almendra, y estando todo molido se revuelven las tres cosas en iguales partes: luego se pesa, y a libra de esta masa se le echa un cuartillo de almíbar de medio punto y se pone a hervir, hasta que tomando punto que echada en un plato haga corteza: luego se echa en las cajas y se asolea.

#### *46. Cascos de guayaba.*

Se cogen las guayabas y se mondan muy sutilmente; se parten en medias y se les van sacando las tripas, se van echando en agua fría para lavarlas; se ponen a cocer, y después se echan con tiento en un chiquihuite a escurrir la jalea: se tiene prevenida la jalea de durazno, y esta según la cantidad de guayabas, se le echa en la almíbar ya clarificada de medio punto; se pone a hervir lentamente, y después de un poco se aparta y se deja hasta otro día que se le da el punto poco menos que de espejuelo.

#### *47. Otros de membrillo.*

Se mondan estos y quitan los corazones, haciendo de cada uno seis cuarterones; se ponen a 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 a darle cuerpo a la almíbar; después que haya dado algunos hervores, se aparta, y al día siguiente se le da el punto que se quiera alto o bajo.

## JALEAS

### *48. Jalea de piña.*

A un tanto de esta jalea, otro de la de manzana o durazno, y a cada cuartillo una libra de azúcar: puesta al fuego, se espuma muy bien y se le da el punto que a la guayaba; después se asolea.

### *49. Otra de guayaba.*

Se les sacan a estas las tripas y se cuelan en un ayate o cedazo, y un tanto de esta jalea y otro de la de manzana, se miden para que a cada cuartillo se le eche una libra de azúcar, poniéndola después 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 otra de membrillo medido, a cada cuartillo libra y media de azúcar, observándose en lo demás el método de las anteriores.

## POSTRES

### *51. Postre de manjar real.*

Se lava un tanto de arroz, se muele, se cuele con leche y se pone a cocer; se muelen unas pechugas de gallina y se ponen a cocer con sal y una poca de manteca; luego que estén, se le echa azúcar, la que sea necesaria para que siga hirviendo hasta que tome el punto más alto que para manjar blanco, y se vacía en unas torteras; estando frío, 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 allí mismo el almíbar compuesta con almendras, pasas, piñones, acitrón, agua de azahar y canela.

### *52. Otro de barquillos.*

Se hace un relleno compuesto de requesón, azúcar molida en polvo, pastilla encarnada, canela, almendras, avellanas tostadas, pasas, acitrón 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 respectiva almíbar para irlos echando, adornándolos de pasas, almendras, piñones, acitrón y ajonjolí dorado.

### *53. Otro de leche.*

A seis reales de leche se le echan treinta y seis yemas de huevos, una libra de almidón muy deshecho y la azúcar necesaria; luego se cuele y se pone a cocer hasta que vaya espesando para echarle una cáscara de limón o naranja, una raja de canela, clavo y nuez moscada: antes que se ponga de punto de manjar blanco, se le 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 ídem de piñones pelados, otro de avellanas ídem, otro de nuez chiquitas, otro de ídem grande; todo esto incorporado y bien remolido, se pone a cocer en siete cuartillos de leche cruda y dos libras de azúcar, 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 melón.*

Se monda este y se trocea, se cuece y se deja en infusión toda la noche; el día siguiente se le mudan dos aguas y con las pepitas se hace una horchata, la que se cuele 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 melón con un pedazo de mantequilla, se echa en taza o cazuela y se pone al fuego a que tome el mismo cocimiento que la jericalla.

### *56. Otro de manjar blanco del cerro de Ariquipa.*

A dos libras de leche, cuatro de azúcar martajada; colada esta, se le echa seis libras de almidón de flor molido y cernido, una pechuga de gallina también molida; puesto este 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 después vaciarlo en un platón, y adornarlo luego que esté frío con canela por encima.

### *57. Otro del príncipe.*

A una libra de almendra o de coco, seis de azúcar clarificada y colada, se le echan cuarenta y cuatro yemas sin batir, dos reales de natillas; después de molida la almendra, se echa en la almíbar a que hierva; ya que está de medio punto, se deja

enfriar un poco, se echan las yemas y se vuelve a poner a hervir, y a poco se le echan las natillas, y estará hirviendo hasta que se despegas del cazo, que es el punto.

## POSTRES DE TORTAS

### *58. Torta de natas.*

Rebanado el mamón 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 demás 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 a 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 a que quede ralita: en un platón o cazuela se unta manteca y se pone una capa de mamón mojado en almíbar aguada, y otra de la dicha pasta; así se van formando las demás capas, de modo que la última sea de pasta; se pone entre dos fuegos suaves a que incorpore, y estando ya de buen cocimiento, se costra con betún o 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 e inmediatamente se menea sin cesar, agregándole nueces y piñones: untada una cazuela con manteca se vacía todo esto, revolviéndole un poco de ajonjolí, y se pone al fuego por ambas partes hasta que se dore.

### *61. Otra de requesón.*

Se baten muy bien doce claras de huevo hasta que estén levantadas, y se les revuelve las mismas yemas; se hará lo mismo con un requesón de a 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 a la última capa un poco de ajonjolí para ponerla entre dos fuegos lentos, para que partido esto en rebanadas, se echen en la almíbar caliente, adornándolo después con pasas y piñones por encima.

### *62. Otra de leche.*

A tres cuartillos de leche bien cocida, se echa media libra de almendra molida, libra y media de azúcar y unas yemas de huevo; se pone esto a cocer hasta que se despegue, y se va formando con capas de mamón rociadas con leche, poniéndolo 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 a cocer hasta que quede bien espeso, luego se aparta a enfriar: se baten los huevos enteros y se revuelven en dicho arroz a que quede ralito; se le echa mantequilla o manteca y se vacía 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 o almendra con el dulce necesario; se forma todo esto en un platón o tortera, poniéndole sus tiras y ajonjolí por encima, y se mete en el horno.

### *65. Otra de agraz.*

Se desgranar media docena de estos, se ponen a cocer en un cazo de agua que haya dado dos o tres hervores, y se cierne en un cedazo, de manera que solo los huesos queden arriba; se hará la 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 ídem, y algún olor si agrada, apartándole inmediatamente del fuego, para hacer la torta sobre dos o tres hojas para que se meta a cocer en el horno con su azúcar por encima. Se advierte, que algunas agraz o uvas son muy ácidas, y por lo tanto debe proporcionárseles más el tanto de azúcar que debe llevar.

### *66. Otra de almendra.*

A dos libras de azúcar blanca de medio punto, se echa una de 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: a una libra de azúcar, tres tazas de agua tibia, tres de manteca ídem, 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 a proporción que no quede la masa dura, ni muy blanda ni aguada, y se amasa lo mejor que se pueda: luego se untan unas torteras con manteca y se les va echando la pasta arriba expresada, haciéndole a cada una su

enrejado de esta masa para ir las metiendo en el horno, y luego que estén doradas sacarlas.

#### *67. Otra de marquesote.*

Se pondrá a cocer una cantidad de leche hasta que consuma, y se deja al sereno hasta otro día: para hacer la torta se toma la leche necesaria, su azúcar correspondiente, un poco de almizcle, pastilla olorosa, todo esto se bate con bastantes huevos a 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 demás hasta completar la cazuela, que se pondrá entre dos fuegos mansos para que tome cocimiento, teniendo cuidado que no se queme; después se muele una poca de pastilla y se le despolvorea por encima.

#### *68. Tirillas de durazno.*

Se trocean estos en tiras menudas, se ponen a cocer, después se escurren para que les salga la jalea; se echa esta en la almíbar clarificada y se les da el punto de espejuelo, advirtiéndole 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 día que se les muda y lavan en otra, poniéndose a cocer hasta que estén blandas: se clarifica la almíbar necesaria, echándole una poca de jalea de durazno y las tirillas a que hiervan hasta darle el punto alto de conserva.

#### *70. Torrejas de natas.*

A un plato regular de natillas bien deshechas, doce o más yemas de huevo bien batidas, un poco de mamón desleído, y la azúcar correspondiente: bien incorporado esto, se echa en un sartén embarrado de manteca, se pone entre dos fuegos lentos, y luego que haya cuajado se enfría y hacen rebanadas que envueltas en huevo batido se irán friendo en manteca para echarlas en la almíbar después y 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 rocía con el vino, luego que esté oreado se fríe con huevo, y después 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 requesón.*

A seis libras de azúcar clarificada de medio punto, se le echa un coco, una libra de almendra, un requesón de a dos reales y media libra de camote; todo esto bien deshecho y molido se pone al fuego hasta que despegue del cazo: luego se aparta y se acomoda en un platón, poniéndole capas de mamón 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 a dos fuegos lentos hasta que cuaje, para que entre luego en la almíbar de punto a que concentre, y se adorne con lo que se quiera.

#### *75. Papín.*

En cuatro reales de leche, una libra de almendra molida, medio de arroz ídem y doce yemas batidas: bien revuelto esto, se cuela por un cedazo y se pone al fuego hasta que despegue; luego se aparta y van formando capas con mamón, 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 sancochada, o pescado si es vigilia, y diez y seis yemas bien crecidas, todo unido y colado por un cedazo, se pone a la lumbre a que dé unos cuantos hervores; luego se le echa media libra de almendra molida, y continúa en el fuego meneándolo sin cesar hasta que tome el punto que despegue del cazo.

#### *77. Ariquipa.*

Seis reales de leche, nueve libras de azúcar, doce onzas de almidón, una libra de camote, un coco y media libra de almendra; todo bien remolido y colado, se pone a 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; después 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 vacía después 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 ídem de camote blanco, y media de calabacita de Castilla: incorporado todo esto se le da el punto de cajeta, y se clavetea después con almendra.

*80. Requesón batido.*

A un requesón de a dos reales se le echan dos cucharadas de miel virgen; luego que esté bien batido se hierve en almíbar de gusto, después se aparta y se hace con capas de mamón.

*81. Curipa.*

A cinco cuartillos de leche, dos libras de azúcar y dos onzas de almidón deshecho en una taza de esta leche, la que colada se incorpora en la demás y se pone al fuego sin dejarla de menear hasta que tome cuerpo.

*82. Bigotes del rey de Prusia.*

Un real de acitrón, uno de almendra, doce yemas de huevo cocidas, medio de tuétano de vaca, y un poco de bizcocho; bien remolido e incorporado, se hacen los bigotes, se cubren con huevo batido, se revuelcan después en pan rayado y se fríen 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 más leche: después se cuele, se le echan unas yemas, a que quede amarillo, azúcar correspondiente, unas rajadas de canela, y puesto al fuego a que tome el cocimiento necesario se sirve con su canela en polvo y pastilla por encima.

*84. Pasta de requesón.*

A seis libras de azúcar clarificada de medio punto se echa un coco, una libra de almendra, un requesón de a 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 platón para ir formando una capa de mamón solo, y otra de esta pasta, y después se adereza con lo necesario.

*85. Molletes de mamey.*

A media libra de almendra tostada y molida, un real de mameyes muy encamados y molidos, dos cajas de mamón deshecho a mano y azúcar molida competente. De todo esto revuelto, se van formando los molletes que se fríen en manteca con huevo, y se van echando en la almíbar de punto con agua de azahar para darles buen gusto, y luego se adornan con sus pasas, almendras, acitrón y gragea.

#### *86. Huevos hilados.*

Hecha la almíbar de medio punto, se baten yemas de huevo, cosa que quede duro, el que echado en un ayate se irá colando en dicha almíbar caliente hasta que cueza para irlo sacando y poniendo encima de lo que se ha de adornar con él, o sobre pastel o 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 a hervir un poco de agua y se echa la almendra a que remoje para ir la mondando y echándola en agua fría; luego se muele y se cuele 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 a entibiar hasta que se derrita; luego se coge la harina del arroz y se deshace muy bien en una poca de esta leche para incorporarla con la demás, y continúa hirviendo a fuego lento hasta que quede espesa y pierda el sabor de la harina, para echarlo al último una onza de canela en polvo.

#### *88. Molletes rellenos.*

Agujereados los bizcochos, se muele almendra, y puesta a hervir en almíbar, se le echa ajonjolí tostado, piñones y agua de azahar; después se aparta, y así que está frío se rellenan con esto los bizcochos, se fríen con huevo batido y se echan en la almíbar, poniéndole por encima todos sus aderezos.

#### *89. Ensaladilla de sartén.*

A una libra de almendra remojada y partida por enmedio, se le echa medio de pasas deshuesadas y pedacitos de acitrón; se hace la almíbar con dos libras de azúcar, y luego que esté de medio punto se le echa lo expresado 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 cogen estas frescas, se les quita el pellejo prieto, dejándoles el amarillo; se ponen a cocer y se les quita el segundo; luego se echan en la almíbar clarificada hasta que haya concentrado bien para cubrirlas en otra almíbar nueva.

### *92. Calabaza cubierta.*

Se mondan estas, se hacen trozos y se cuecen; luego se sacan y se van poniendo en una tabla al sol a que escurran bien y queden blancos; después 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 ocasión, se van echando en papel y se meten a darles cocimiento en el horno que esté bien templado.

### *94. Leche asada.*

A un jarro de a cuartilla de leche, se le echa un puño, con las dos manos, de harina, se deshace bien en la leche; se cuele 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 más leche y azúcar a proporción, de modo, que luego que llegue a tomar buen punto, se aparta y echa en platonos: así que está fría se derrite mantequilla, correspondiente al tanto, se muele bizcocho tostado y se le echa por encima a la leche; después se rocía con otra poca de mantequilla sola y se tapa con un comal con lumbre sin ponerle fuego abajo, teniendo cuidado que luego que empiece a dorar se le ha de dar por tres ocasiones la misma rociada que se le dio primero, para que forme tres capas de costra.

### *95. Jericaya de naranja de china.*

Se exprimen estas, se cuele el zumo a que quede líquido, se le echa azúcar y canela al tanto, y a 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 a cocer, teniendo cuidado de meterle un popote hasta que salga limpio; después 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 íd. 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 mamón rebanado en una fuente; después se adorna con pasas, almendras y piñones.

### *97. Manzanas mechadas.*

Se les saca a estas por arriba una tapaderita y luego el corazón, y se van mechando con clavo y canela; el relleno será de pasta de almendra, azúcar molida y unas gotas de agua de azahar; se ponen las tapaderas, afirmándolas con unos popotes clavados y se echan en la almíbar a que conserven a fuego manso, no meneándolas con cuchara, sino con el propio cazo: luego que hayan concentrado bien la almíbar, se les echa vino blanco, agua de azahar y canela.

### *98. Otras borrachas.*

Después de cocidas las manzanas sin mondarlas, se clavetean con canela, clavo y pimienta, echándolas en la almíbar bien clarificada y con bastante vino: se dejan hervir a fuego manso por dos o tres días para que calen bien, cuidándolas que no se deshagan.

### *99. Buñuelos de manzana.*

Pelada la manzana agria, se rebana redonda, se ahuecan de enmedio, se les da un hervor y se fríen en manteca, descubriéndoles el hueco de en medio; se pone la almíbar clarificada con cáscara de naranja y clavos de comer; se echan a dar dos hervores, agregándole canela, vino blanco y gragea por encima.

### *100. Ariquepa de guacamote.*

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 después 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 frío y se van formando capas de este y de lo de arriba expresado, adornando la última capa con todo lo necesario.

### *102. Pudingo.*

A dos reales de leche, cuatro reales de mamón 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 platón o cazuela con bastante mantequilla, y se echa, para que puesto entre dos fuegos tome el cocimiento necesario, adornándolo después 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 a 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 corazón y se ponen a cocer; se echan después en almíbar clarificada y aguada 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 la almíbar para darle buen gusto, se deshace un poco de la misma pasta en ella, y continúa hirviendo hasta que dé tres o cuatro hervores más para que quede espesa, e inmediatamente irlas colocando en un platón y echarles su canela por encima.

#### *105. Cocada.*

A una libra de azúcar hecha almíbar y clarificada, de punto más alto que la de panocha, un coco rayado, media libra de almendra pelada y molida, y un real de natillas: se pone al fuego a que dé unos hervores y se aparta a que enfríe para que se le echen catorce yemas de huevo batidas como para huevos reales; después se vuelve a poner a que hierva, teniendo cuidado de revolverlo bien, y menearlo sin cesar hasta que espese y se vacíe en un platón: 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 yema de huevo.*

A libra y media de azúcar clarificada de punto alto, se aparta a enfriar y se le echa veinte yemas de huevo batidas, y una libra de almendra pelada y molida; bien revuelto todo, se vuelve a 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 a menear hasta que despegue del cazo, que será cuando se echa en los cascos.

#### *107. Basura.*

Se hacen seis libras de azúcar en almíbar clarificada, 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; después se aparta y se le echa pasas, almendras y piñones enteras que quede todo incorporado adentro para vaciarlo en el platón, y adornarlo después 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 enrejados con canela en polvo.

### *109. Manjar de Venus.*

A cuatro reales de leche cuatro libras de azúcar, cuatro ídem de avellana y una de almendra que se echan en agua caliente para que ablanden; se pelan ambas cosas, se remuelen bien, después se deshace en una poca de dicha leche con tantita agua, se le agregan veinte yemas de huevo, y por una servilleta limpia se cuele: el bagazo que queda se vuelve a repasar por el metate para colarlo de segunda vez; luego se reúne con la demás leche y se pone en un cazo al fuego y se bate con continuación hasta que llegue el punto que despegue del cazo para apartarlo; se echa en el platón 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, después con las claras, a continuación media libra de almidón molido y cernido: luego que se haya batido bien, todo reunido se va echando en cascotes de cajeta, de modo que no queden llenas, porque esponja, poniéndole en el asiento un papel pegado con atole; después se meten al horno que esté templado, dándoles el tiempo necesario al cocimiento que deben tener, e inmediatamente se sacan y se dejan enfriar para vaciarlas de los cascotes y echarles azúcar en polvo por encima.

### *111. Budín.*

A un real de leche hervida, se aparta a enfriar y se le deshacen doce yemas de huevo, una torta de pan de virote remojada, dulce al gusto, pasas deshuesadas, almendras, piñones, acitrón y canela: se unta un sartén con manteca o mantequilla y se pone a darle cocimiento entre dos fuegos; después se saca y se va cortando con moldes o cuchillo, y se van colocando en un platón para servirlos.

### *112. Lampreado de leche.*

Se cuece una espaldilla de a 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 yema batidos: se pueden hacer tortas untando un platón 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 batien los huevos suficientes y se revuelve la carne a que queden esponjados: se fríen larguitos y se echan después en la miel que debe tener vino, con un poquito de azafrán y ajonjolí por encima.

*114. Otro de viernes.*

Se cuecen zanahorias y se muelen; a 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 fríen larguitas, y se echan después en la 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 azafrán: incorporado bien todo esto, se revuelve con huevo batido, de modo que no quede rala la pasta; se forman los bocadillos altos y se fríen con más 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 extiende como hojuelas, se le unta con unas plumas manteca derretida, se dobla sin amasar y se vuelve a untar con dicha manteca, haciendo la misma operación cinco ocasiones: se pone una hoja de esta masa en un platón, la que se cubre con pasta cajeta compuesta o picadillo, poniéndole encima otra capa de dicha masa con trocitos de manteca arriba, para meterlo al horno y darle después su betún con clara de huevo batida.

## *2. Otro de maíz.*

Molido y cernido el maíz cacahuacintle por un ayate, se vuelve a remoler con un poco de azúcar y se amasa, echándole los huevos enteros necesarios; después se afloja con una poca de manteca y se tiene prevenido picadillo muy bien sazonado con todas sus especias, jamón, huevos duros &c.: se unta un sartén con manteca, se ponen los totopostles de masa, después el picadillo y encima la tapa que debe cubrirlo de la misma masa; se pone a dos fuegos a que cueza por parejo, teniendo cuidado de untarle de cuando en cuando manteca con unas plumas hasta que esté de buen cocimiento; y se se sirve con azúcar y gragea por encima.

## *3. Otro de la queretana.*

Se hace un cerco de harina en una mesa, quedando bien cubierto el centro, se baten dos huevos, separadas las claras de las yemas, después 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 a que embeba lo de adentro, sin echarle agua sino un poquito de vino, media naranja exprimida, 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 chilacayote, después se limpia sin dejarle pepita alguna, se muele y revuelve, o con media libra de almendra o dos cocos molidos; la almíbar se hará con cuatro o 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 días en agua y dos en el sol con manteca en la que se extiende una capa de la masa arriba expresada; encima de esta la pasta, y se cubre con unas tirillas como enrejado de dicha masa para meterlos después en el horno.

#### *4. Otro de tuétano de vaca.*

Se echan los tuétanos en agua, de un día para otro, se enjugan en una servilleta se revuelven con un mamón, 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 expresadas con esta pasta, poniéndolos a cocer entre dos fuegos, untándoles huevo y azúcar por encima.

También se pueden rellenar manzanas o membrillos de dicha pasta, con la diferencia que estos se ponen a cocer en caldo de vino y agua, cubriéndolos al último con azúcar molida.

#### *5. Otro francés.*

A una libra de harina se le echa un huevo entero, media mantequilla, tantito vinagre tequezquite, manteca derretida, sal y media naranja exprimida; amasado muy bien esto a que quede blandito, se bolea con palote y van poniendo trozos de mantequilla, en bolitas; después se le dan cuatro dobleces, y vuelve a extender con el palote, despolvoreándole harina por encima para que no se pegue; esta operación se hace por cuatro ocasiones, para que a la última, extendida la masa, se corte con el cuchillo al tamaño del platón 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 la almíbar y se le desmorona el mamón proporcionado a 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 platón, tapándolo con otra capa de la dicha masa, de la que se cortan cuatro tiras y se ponen por toda la orilla del platón; luego se unta 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 fríe 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 vacíen; antes de meterlas en el horno, se les unta una poca de manteca revuelta, con unas yemas de huevo y ajonjolí.

#### *7. Masa para cubiletes o 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 o

empanadas, para meterlas en el horno.

# MASAS PARA BUÑUELOS

## *1. Buñuelos de jeringa.*

En medio de leche se deshace poco más de un cuartillo de almidón, se cuele y pone a cocer con un poco de anís hasta que despega y hace bola; se aparta y deja enfriar para echarle catorce yemas de huevo, deshaciéndolas muy bien para que no quede tolondrón; después se echa en la jeringa y arrempuja con el palo para que caiga en la manteca caliente, culebreándolo para que forme labores y echarlo Juego a que hierva en la miel con su gragea por encima.

## *2. Otros de leche.*

A medio de leche, nueve onzas de almidón, se cuele, se le echa un poco de sal y pone a 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 a que hiervan.

## *3. Otros gachupines.*

A una taza caldera de manteca derretida, se echan cuatro de agua, tantita sal y anís, y se pone a 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, freírlos y cocerlos en la miel.

## *4. Otros pícaros.*

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 anís y sal, tantito pulque, levadura y medio de manteca derretida; se revuelve todo muy bien y golpea en una batea o mesa hasta que haga ampollas, y se echa a 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 freír y se van haciendo los buñuelos, mojándose las manos en agua fría con mucha delicadeza, lo más delgado que se pueda, para servirse de ellos, rociándoles con miel y su gragea por encima.

## *5. Otros de rosquete.*

En ocho pozuelos de harina bien apretados, se vacían en un cazo y se echan cuatro de agua, uno ídem de manteca derretida, sal y un poco de anís; puesto a la lumbre se está meneando a que descubra la suciedad que tenga la harina y demás ingredientes

para quitárselos: luego que esté bien cocida, se aparta y vacía 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, el uno a medio fuego y el otro a fuego entero; se unta la mano con una poca de manteca desleída, se hace una bolita de la masa y luego un rosquete; se echa esto en la manteca a 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; después pasa a la manteca caliente para que dore, y de este modo se siguen haciendo los demás para que a la conclusión, de ellos pasen a la 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 extienden a 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 operación 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 respectiva almíbar y gragea por encima.

#### *7. Otros de maíz.*

Molido y cernido el maíz cacahuacintle, como para tamales, se deshace en leche, proporcionando el tanto a que quede espeso, y se le echa tantita sal y un dedo de manteca: se pone este a cocer hasta que haga una bola dura; después 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 freírse 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 mamón, un poco de canela en polvo y se revuelven huevos crecidos cuantos sean necesarios a los tantos anteriores: puesta una cazuela con manteca a fuego manso, se van echando a freír: a continuación se hace la almíbar, y luego que esté de punto se divide en dos tantos, a uno se le echa un poco de agua, vino blanco y canela a que quede aguadita para ir echando los buñuelos; así que hayan penetrado la almíbar, se sacan a escurrir en un platón, y la miel que haya quedado, incorporada a la otra mitad que se apartó, se le vuelve a 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 almidón, y colado por una servilleta se le echa una puntita de dulce, un poquito de anís y se pone en un cazo a 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 a tamal, se envuelve en una servilleta a que se enfríe, y se le echan a razón de doce huevos quebrados por libra, o más si fuere necesario, cuya experiencia se hará echando una bolita de ella en la manteca a freír, y si tiene migajón se le aumenta el huevo, pues han de quedar huecos, si no se continúan friendo hasta la conclusión, y puede darles el uso que quieran o dejarlos secos para tomar chocolate, o echarles su almíbar y gragea por encima.

### *10. Otros de tuétanos de vaca.*

Se echa en una ollita con agua un real de tuétano a que se le quite la sangre, al día siguiente se escurren y ponen en la lumbre a 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 anís, su sal correspondiente y un grano de tequesquite blanco; bien incorporado todo esto, se soba en una batea o mesa hasta que haga correa y despega bien; en seguida se unta una olla con manteca y se echa allí a reposar para que después se empiecen a labrar los buñuelos.

# MASAS PARA ROSQUETES

## *1. Rosquetes de la libertad.*

Se baten sesenta yemas de huevos y se le 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 a 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: después que se haya amasado todo esto, se hacen y fríen en manteca, de ahí pasan a la almíbar que esté de más 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 almidón 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 a 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, después se le echa una libra de almidón molido y cernido; revuelto que sea, se va echando en cajas de papel, o 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 fría a que se limpien, se enjugan con una servilleta hasta que queden secas, y se muelen en un metate limpio, no con agua, sino

que se echan seis claras de huevo en un plato y conforme se va moliendo se rocía con dicha clara para que no se aceite, esto ha de ser por tres o cuatro ocasiones, pues ha de quedar la masa muy suave, y se vacía en una porcelana u otro trasto que sea vidriado: después se muele en otro metate seco una libra de azúcar dos o tres veces hasta que quede echa polvo; esta se une a la almendra en tres particiones, la primera se incorpora bien con una cuchara de palo nueva, después sigue la segunda y luego la tercera: a continuación se parten veinte y cuatro huevos, separando las claras, y las yemas se irán echando poco a poco a la almendra conforme se vaya meneando con la cuchara, para que quede bien unido; después se llena un pocillo de raspadura de limones reales, y si no fuere su tiempo, de los comunes, y se le echa en los mismos términos anteriores. Se mandan hacer unos cajoncitos de hoja de lata de más de cuarta de ancho, en cuadro, y cinco dedos de alto, a estos se les ponen 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 a cada uno sin llenar, porque con el fuego suben, se tapan con papel y meten al horno a fuego templado que es el que necesita para cocerse; al cabo de una hora, para saber si están, se les 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 platón, 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; después 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 vacía todo que quede extendido, y van haciendo los mostachones del modo que gusten, revolcándolos en harina de azúcar y canela, y envolviéndolos en papel.

#### *9. Jornales de dulce.*

A tres libras de maíz, media ídem de manteca derretida, ocho yemas de huevo, una poca de agua caliente, azúcar al gusto, pasas, almendras, agua de azahar, acitrón, y labrados se ponen a 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, después se le echa doce onzas de azúcar molida y pasada por tamiz, y cuatro yemas de huevo; se revuelve, y después 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, después se revuelven y se le 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 a no dar lugar a que se corte, hasta que quede la masa en un medio que ni esté dura ni muy blanda; después se le agrega media libra de manteca fría, 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 ídem 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

## *1. Chicha.*

A doce cuartillos de agua, libra y media de azúcar, catorce limones partidos por mitad y exprimidos; 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 días o más a que fermente bien, y al tiempo mismo de destaparla se endulza con azúcar y canela en polvo por encima.

## *2. Nobleza.*

Se pone a 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 carmín de lámina, todo que esté bien remolido, y tapado con un cotense para que no evapore; luego que haya dado tres o cuatro hervores se le echan ocho cuartillos de agua, tres libras de azúcar, un cuartillo de chinguirito refino o más, y medio cuartillo de zumo de limón: se rebota muy bien y se deja reposar tapado a que condimente para que se sirva.

## *3. Operpope.*

A un cuartillo de aguardiente Catalán, se baten ocho yemas de huevo y van echando poco a poco para que no se cuezan, y sigue batiéndose el aguardiente; después se le echa el dulce al gusto, un real de canela en polvo, una poca de agua de azahar, medio de almendras molidas, y se le da reposo. A proporción de los tantos, se puede hacer la cantidad que se quiera, aumentándolos.

# CHOCOLATES

## *1. Chocolate de a 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, mamón de a medio.

## *2. Chocolate de a cuatro.*

Seis libras de Guayaquil y una libra de Maracaibo de Jaman, de azúcar media arroba, canela media onza. Bizcocho de a cinco un real.

## *3. Chocolate de a cinco.*

Siete libras de Guayaquil, de azúcar catorce libras; a una libra de cacao dos de azúcar cortado de a 18 y 19. Bizcocho de a cinco un real.

## *4. Chocolate de a seis.*

Siete libras de Guayaquil y de azúcar quince libras cortado de a 20. Bizcocho un real.

En todas estas moliendas, en cada libra una yema de huevo.



# ARTE DE TRINCHAR

Y

## SERVIR LAS VIANDAS



El arte de trinchar y servir las viandas no se considera en el día como parte esencial de la instrucción de los jóvenes bien educados, porque un hombre de tono, no es ningún ujier de vianda; pero como al mismo le es muchas veces necesario este conocimiento para obsequiar a los que honren su casa, o para ayudar en un banquete al sujeto que lo diere, creo útil enseñar como se deben trinchar y servir las principales piezas que suelen presentarse en una buena mesa. Para que nadie recuse mi autoridad, he tomado por guía el autor del *Manual de los anfitriones* que dice con la mayor formalidad:

*El arte de trinchar bien era tenido por nuestros padres como tan esencial, que entre los nobles y ricos se consideraba el complemento de una buena educación. El último maestro que se le ponía a un joven era el de trinchar; este le daba lecciones diarias, reuniendo la práctica con el ejemplo a los preceptos, y no cesaba en su instrucción hasta no haber impuesto al discípulo en el curso completo de este difícil arte, y haberlo familiarizado en todos aspectos con las viandas de carnicería, y todas las coyunturas de la caza y volatería.*

Sin darle tanta importancia a este arte, explicaré los primeros preceptos con el fin ya indicado.

# ARTE DE TRINCHAR



## DEL COCIDO

Es necesario cortar siempre la carne cocida al través, a fin que al comerla se encuentre corta, quitándole antes de todo los huesos, nervios y gordura inútil. Cuando el que ha cocinado la pieza es diestro, con facilidad se conoce el hilo de la carne, y por lo tanto se ve igualmente por donde conviene meter el cuchillo para partirla en rebanadas delgadas, aunque no demasiado si está muy cocida, con el fin de que no se desbarate. El que sirve, hará de suerte que a cada uno de los que quieran de aquel plato, les toque un poquito de gordura, entendiéndose esto lo mismo de cualquiera parte del animal; y en cuanto al pecho, como las costillas es la parte más delicada, se cuidará de dividir las bien sirviéndose una en cada plato.

## DEL ESTOFADO DE VACA.

El estofado se corta como el cocido, encontrándose para este menos dificultad, porque un pedazo hecho rebanadas está limpio de los huesos y los nervios; pero es necesario tener cuidado que el partirla sea de modo, que las lonjas del jamón queden cortadas al sesgo.

## DEL COSTILLAR DE TERNERA.

*(Lám. 1.<sup>a</sup> fig. 1.<sup>a</sup>)*<sup>[1]</sup>

Hay dos modos de trinchar un costillar de ternera.

El primero consiste en cortar separadamente las costillas perpendicularmente y de modo que cada una contenga la porción de solomo, e igualmente del riñón que tienen unidos a ella: este método, que es el antiguo, ya casi no se halla en uso.

El segundo más usado y elegante, consiste en levantar desde luego el solomo y se le parte en pedazos de diversos tamaños, haciendo lo mismo con el riñón; en seguida se dividen las costillas, al rededor de las cuales deberá aún quedar bastante carne y pellejo bien frito para que de ellas escojan las señoras lo que gusten.

## DEL LOMO.

*(Lám. 1.<sup>a</sup> fig. 2.<sup>a</sup>)*<sup>[2]</sup>

Para trinchar el lomo se empieza por separarle el filete de la parte interior que es la más tierna y delicada; se continúa haciendo lo mismo por la parte más carnosa que es la exterior, y se le nombra corrientemente la tajada de los clérigos; es menos tierna que el filete pero tiene mejor gusto.

No es corriente en el día presentar en una mesa un lomo entero, pero sí el filete que se hace asar después de haberle picado y aderezado en el asador, sirviéndole con una salsa picante y a propósito. Es muy fácil después el partirlo pues siempre se hace al través y en ruedas más o menos gruesas.

Lo mismo que queda dicho para partir el filete se hace para la lengua, teniendo presente que en esta, la parte de enmedio es la mejor y más delicada.

#### DE LA CABEZA DE TERNERA.

*(Lám. 1.<sup>a</sup> fig. 3.<sup>a</sup>)*<sup>[3]</sup>

Los bocados más delicados son: primero los ojos; luego los carrillos, en seguida las sienes, después las orejas, y en fin la lengua, que se le pone corrientemente a asar sobre la parrilla y se sirve cubierta de pan rayado y con una salsa a propósito, teniendo cuidado al hacer los platos, el echar con cada uno de los bocados arriba dichos una porción de la meollada que se saca del cráneo, cuya parte superior deberá habersele quitado antes de ponerse en la mesa. Se servirán los ojos con la cuchara: se parten bien los carrillos, las sienes y las orejas, y no se usa jamás del cuchillo con la meollada. Todo esto debe hacerse con delicadeza y prontitud, pues la cabeza de ternera ha de comerse bien caliente, y para servirla ha de ser con el pellejo, sin el cual jamás se presentan en las buenas mesas, a no ser que no estén rellenas.

Hay otras que son las mejores en su clase, principalmente por sus adherentes y salsa con que las rodean, que las hace tan recomendables.

En estas se sirve, como en las demás, los ojos y sesos, acompañando a cada pedazo una porción de relleno y de la salsa, con el cuidado que cada uno de los de la mesa, tenga de todo como son molleja, cojugada, anguila, leche de carpa, pichones de cuchara, criadillas de tierra, pastel de ternera, con setas y alcachofas, hongos &c. &c., pues todo esto se encuentra en una cabeza de ternera de las expresadas, que son más fáciles de servir, que las que se componen como es corriente.

#### DE LA PIERNA Y ESPALDILLA DE CARNERO.

Dos modos hay de trincar una pierna:

El primero es más usado, y consiste en tener con la mano izquierda el mango o hueso de ella, y con la derecha cortar perpendicularmente las rebanadas desde la coyuntura hasta el hueso del filete; en seguida el músculo de junto la pierna; después volviéndola del otro lado, se separan los pedazos de detrás.

El segundo método consiste (teniendo siempre el mango con la mano izquierda) en cortarla casi horizontalmente como se cepilla una tabla; cuidando que las rebanadas sean tan delgadas cuanto no puedan deshacerse.

Lo que hemos dicho de la pierna, puede aplicarse igualmente a la espaldilla, que se trincha del mismo modo, ya en rebanadas u horizontalmente. La carne más próxima

a los huesos es la más tierna, como también la del omoplato; y la parte exterior o el lomo de la espaldilla es gorda y tiene mejor gusto que la interior.

### DEL LECHÓN.

Es necesario de un solo tajo con cuchillo bien afilado, cortarle la cabeza en el momento que se le ponga sobre la mesa, por ser este el solo medio de comer su piel coscorruda, que sino se reblandece; esta precaución es muy necesaria, porque este pellejo dorado coscorrudo y entero, es el bocado más delicado y distinguido de un lechón.

Se le quita la piel de cada cuarto, teniendo cuidado de que lleve pegada alguna carne a estas porciones de pellejo, haciendo lo mismo en el lomo y piernas; en cuyo caso se le han quitado los mejores bocados, y toda la demás carne que le queda es desabrida, insípida y de difícil digestión.

### DEL CORDERILLO Y DEL CABRITO.

Un cuarto de cabrito se trincha lo mismo que el del corderillo, cuando está separado el cuarto; pero antes si está el animal entero, se le divide en dos partes iguales a lo largo; se separa cada cuarto, y luego de costilla en costilla o de dos en dos; también se separan las piernas, y se parten a rebanadas.

El bocado más delicado del corderillo son las costillas, de las cuales, a cada una deberá dejársele un poco del solomo; y la parte mejor del cabrito son las rebanadas de las piernas.

### DE LA GALLINA COCIDA.

El modo de trinchar las gallinas cocidas, es infinitamente simple; pero se necesita un cuchillo bien afilado para ejecutar con aseo esta disección.

Por descontado que debe estar colocada de espaldas sobre el platón, presentando la pechuga; al revés de las asadas que deben colocarse con la pechuga para abajo; se le sirve sin cabeza para que las alas estén más descubiertas: después se coloca el tenedor con la mano izquierda en la pierna izquierda de la gallina, la que se levantará con precaución, evitando con cuidado desgarrar el pellejo; en seguida se separará el ala, procediendo lo mismo en el otro lado. Después se partirá la rabadilla, se levantará la pechuga y quebrará el caparazón; y después de haber dividido las alas y las piernas en dos partes, el que trincha dará el plato para que se sirvan los concurrentes. Todo esto debe ejecutarse lo más pronto posible, pues una de las mejores circunstancias que debe tener, es el que sea servido caliente. El bocado más delicado es la carne pegada al hueso de la pierna.

### DE LA PAVA o PÍPILA ASADA.

Tres modos hay de trinchar una pava asada:

El primero y más antiguo consiste en quitar una a una las piernas y los alones. Después de haber separado las primeras, se parten los segundos en pedazos; en seguida se quita el rico bocado que tienen estas aves sobre la rabadilla, sigue la pechuga, después se parte la rabadilla y el caparazón. Estas últimas partes son las más delicadas, aunque menos nutritivas; pero las demás casi siempre le dan la preferencia y por tanto la política exige que se les ofrezcan al empezar. Se les sirve con la cuchara, las criadillas de tierra, el relleno y las castañas que tienen dentro.

El segundo modo de trincar una pípila, consiste en quitar primero los alones, en seguida se quiebra el cuerpo por encima de la rabadilla que debe quedar unida a las piernas, y forma con ellas una especie de capucho. Como corrientemente este cuarto de atrás se le pone aparte, y no se le toca sino al de adelante, se comprende que si este método no es el mejor, al menos es el más económico.

El tercer método que hace poco está en uso, y que se practica en muchas casas de las que en el día se considera que dan ejemplo de gran tono, consiste en no quitarle ningún miembro; pero se cortan las alas en partes muy delgadas como en los patos con la diferencia que estas lonjas se parten sobre lo ancho y no a lo largo de las alas, de modo que resultan más bien pedazos cuadrados que verdaderos filetes. Se continúa del mismo modo bajando por las partes carnosas del animal. Este método es ciertamente el menos trabajoso para el que trincha; pero tiene el inconveniente de disipar el jugo de la pípila y de que queden al rededor del caparazón los bocados más delicados.

## DEL PAVIPOLLO.

Se trincha el pavipollo lo mismo que la pípila, con la diferencia de que jamás se dejan enteras las piernas, sino que al contrario se les divide en dos partes para comerlas al momento, quitándole las alas sin cortarlas en rebanadas.

## DE LA POLLA ASADA Y DEL CAPÓN.

*(Lám. 2.<sup>a</sup> fig. 1.<sup>a</sup>)<sup>[1]</sup>*

El modo de trincar un capón y una polla es infinitamente simple; consiste en quitarle sucesivamente las piernas, los alones, el sabroso bocado de encima de la rabadilla y la pechuga, quitar aquella y dividir horizontalmente el caparazón.

Es necesario proceder con la mayor presteza, agilidad y primor posible, dividiendo cada pierna en dos partes y cada alón en tres; las pechugas se dejan enteras, procurando hacer seis pedazos del caparazón y rabadilla; después se hará lo más pronto posible, por colocar estos diversos pedazos con simetría, y de modo que ninguno oculte a otro; en seguida pasará el plato y cada uno se servirá a su gusto.

El que quiere manifestar su destreza en el arte de trincar, y conseguir mientras trabaja la atención de los concurrentes, hace todas estas operaciones en el aire.

Para hacerlo así, se clava fuertemente el trinchante con la mano izquierda en la

espalda de la polla o del capón, que se levanta como unas seis pulgadas sobre el plato; después con el cuchillo que deberá tenerse con la mano derecha, se parten las piernas y las alas sin desprender estas enteramente, de la parte superior de la pechuga. En tal estado, se pasa el pollo al que se halla junto, y acaba este de separar el pedazo que más le agrade colocándolo en su plato. De este modo continúa dando vuelta alrededor de la mesa, manteniéndolo siempre cogido con el trinchante, con cuyo método quedan a poco todos servidos.

Este es adaptable con las perdices y con toda especie de caza que no se parte en tiras o rebanadas a lo largo de las hebras de la carne.

#### DEL POLLO.

El pollo se trincha del mismo modo que el capón y la polla; es decir, que después de haberle quitado sucesivamente las piernas y los alones, se divide en dos partes el caparazón y la rabadilla, cosa que las señoras prefieren ordinariamente al alón, que es sin embargo el bocado de preferencia en un pollo, por lo tanto convendrá dejarlo a su elección.

#### DEL FAISÁN.

El faisán se trincha absolutamente del mismo modo que la polla y el capón.

#### DEL ÁNSAR.

Al presentarse a la mesa debe venir de lomo sobre el plato; se parte en rebanadas formadas de la carne de las alas y de la pechuga hasta cerca de la rabadilla, así se quitan hasta ocho tiras: con un poco de destreza, se puede encontrar aún el modo de partir más en la parte carnosa de las piernas, aunque serían más duras y menos delicadas que las primeras; después se colocan todos estos pedazos en el plato, habiendo hecho que retiren de la mesa el caparazón, y se les añade al jugo que han despedido al partirlo, el de dos limones, una cucharada de aceite, una o dos de mostaza, sal y pimienta, y después de haberle hecho escabechar un instante en estos ingredientes apetitosos, se hace circular el plato para que cada uno de los convidados se sirva. Cuando el ánsar está tierno y poco cocido, resulta el bocado más rico y delicioso, y según muchos, muy superior a la mayor parte de los asados a la moda.

#### DEL PATO Y LA CERCETA.

Estas dos piezas se trinchan a rebanadas a lo largo de la carne, y se les quitan las piernas y las alas como a otras piezas ordinarias de volatería.

#### DE LA GALLINETA.

La disección de la gallineta exige un cuidado particular, y ofrece mucha más dificultad que la del pato, el ánsar y demás aves de carne negra: como las alas de este

pájaro están muy sumidas en la carne, no es fácil encontrar las coyunturas; para conseguirlo, después de haberle quitado las piernas como es corriente, es necesario meter con maña el cuchillo por medio del ala hasta la parte superior, siguiendo de allí a la pechuga; entonces el ala se desprende con facilidad, porque se le sujetaba de la parte de adentro. Sin estas precauciones se corre el riesgo de no poder conseguir el fin y de hacerla pedazos en lugar de trincharla.

#### DE LA LIEBRE.

(*Lám. 2.<sup>a</sup> fig. 2.<sup>a</sup>*)<sup>[2]</sup>

Esta se sirve un poco manida o asada con jamón sobre el lomo, pero más corrientemente del primer modo. La parte más delicada es el lomo, que se parte desde la espaldilla hasta el nacimiento de las piernas, en seguida el hueso del lomo, que es lo que las señoras prefieren. La parte superior y carnosa de las piernas, que se trinchan en forma de embudos, no es tampoco despreciable, y puede por tanto ofrecérseles también a las señoras.

#### DE LA PERDIZ ASADA.

Nada es más fácil de trinchar, que una perdiz asada; en cuyo acto, el que lo ejecuta, puede a poca costa lucir su destreza trinchándola en el aire, manteniendo con la mano izquierda la perdiz cogida en el tenedor, y trabajando delicadamente con la mano derecha con el cuchillo, conservándola siempre en el aire.

Me parece casi inútil añadir que la perdiz se trincha como la mayor parte de la volatería. Se le quita la pierna y ala derecha, en seguida las del otro costado, después se parte a lo largo el cuerpo en dos partes iguales; advirtiéndole que el ala es el bocado más delicado y tierno, y la pierna la que tiene más olor. Las señoras prefieren ordinariamente el caparazón, pero siempre será política ofrecerles el alón.

#### DEL PICHÓN ASADO.

Cuando los pichones están bastante gordos se les parte en cuatro partes, de modo que cada miembro lleve consigo la porción del cuerpo a que está unido. Se parten también en dos pedazos, de los cuales el uno lo componen las dos alas, y el otro las dos piernas. Algunas veces se parten a lo largo, de modo que cada una de las dos mitades lleve la pierna y ala de un mismo costado. Este método casi no se practica sino en las comidas de ceremonia.

#### DE LA BECADA Y BECASINA.

La becada se trincha por el método ordinario, es decir, que se separan las alas, las piernas y la rabadilla del caparazón. El ala es el bocado más apetecible y delicado, pero las piernas tienen mejor olor.

La becasina es ave del género de la becada pero mucho más pequeña, pues que apenas será como la codorniz; se le sirve entera, aunque las más veces se divide a lo largo en dos partes iguales. Este es un asado de mucha estimación por su delicadeza.

#### DE LA CODORNIZ.

A cada concurrente se le pone en el plato una codorniz entera, a pesar de que cuando están muy gordas es corriente dividir las a lo largo en dos partes iguales.

#### DEL ZORZAL.

El zorzal se sirve entero, dividido, quitándole sus miembros, o como la codorniz, partido a lo largo en dos partes iguales.

#### DE LOS PÁJAROS HORTELANO Y BECAFIGO.

Estas dos especies de pájaros se sirven enteros.

#### DE LA TRUCHA.

*(Lám. 2.<sup>a</sup> fig. 3.<sup>a</sup>)*<sup>[3]</sup>

La trucha se sirve con una cuchara de pescado trazando una línea desde la parte inferior de la cabeza hasta algunas pulgadas de la cola, y otras que partiendo de esta, se terminan en la circunferencia del pescado; se van quitando con primor los pedazos comprendidos entre estas líneas, y se sirve siempre sobre la misma cuchara a cada uno de los concurrentes: cuando se ha repartido la parte del vientre, se volverá la trucha para servir la parte del lomo.

#### DEL SOLLO.

Para servirle se empieza por separar con la cuchara la cabeza del tronco del cuerpo; las señoras dan la preferencia a la cabeza por ser el bocado más delicado, y para servir este pescado después de haber tirado una línea de la cabeza a la cola bastante profunda para despojarle de su gruesa espina, se le dividirá por los lados, de modo, que cada pedazo participe del vientre y lomo al mismo tiempo. Este pescado es difícil de servirse bien en atención a lo fino de sus espinas y a su gran número; pero se consigue el fin con un poco de costumbre y destreza.

#### DEL ROMBO.

*(Lám. 2.<sup>a</sup> fig. 4.<sup>a</sup>)*<sup>[4]</sup>

Para servir bien el rombo es necesario tener una cuchara de pescado, de plata sobredorada, o al menos de plata, bien afilada, y tener presente que jamás debe hacerse uso del cuchillo para partir el pescado. Después de haber formado una cruz

sobre el vientre del rombo profundizando hasta la espina, se tiran líneas transversales desde el medio hasta las espinas del lomo, quitando con destreza con la punta de la cuchara la parte comprendida entre estas líneas, poniendo una para cada uno de los de la mesa, y concluido de este modo con el vientre, se quita la espina; continuando del mismo modo con el lomo, que aunque sin duda es menos delicado, tiene también su mérito.

#### DEL BARBO.

Se tira con la cuchara de pescado una línea sobre el lomo del barbo desde el nacimiento de la cabeza hasta el de la cola, se le sigue partiendo con otras líneas transversales y separando los diferentes pedazos que resultan, sin tocar para nada a la espina de en medio.

#### DE LA CARPA.

Para servir una carpa, es necesario empezar separándole la cabeza y enviándola a la persona de más respeto de la mesa, por ser este el bocado más apetecible en atención a la lengua que encierra. En seguida, y siempre con la cuchara de pescado, se le quita el pellejo y las escamas que se separan a un lado; luego se tira una línea de la parte inmediata de la cabeza hasta la cola, dividiéndole después con otras líneas transversales: se servirá poniendo en los platos los pedazos comprendidos entre ellas, advirtiéndole que el lomo es la parte más delicada.

Los demás pescados según su forma se parten del modo que los explicados.

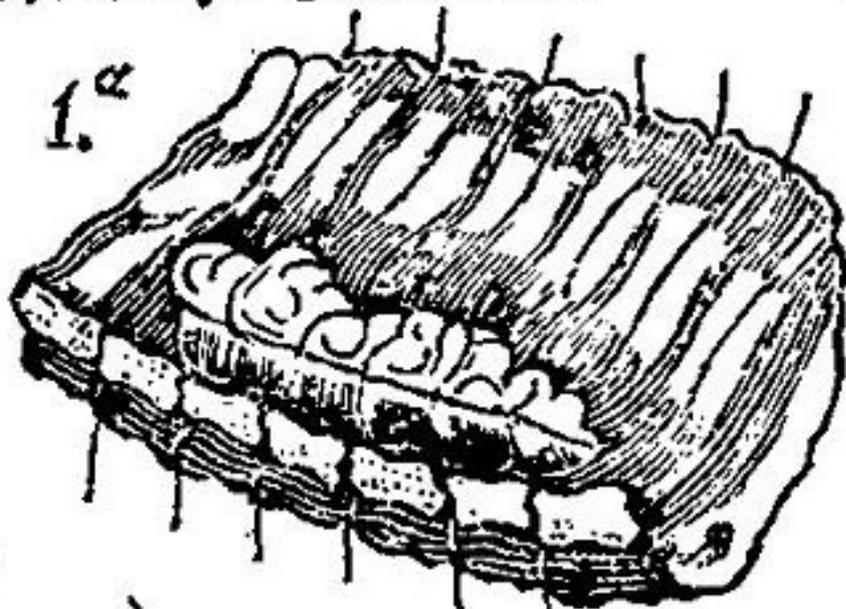
Queda dicho como se trinchan las principales piezas que se sirven en una mesa, y de las cuales es útil el conocimiento expresado. En cuanto a las legumbres y cremas, todos saben que se sirven con la cuchara común, y cuando no se hallan en pocillos o tacitas al propósito, se sirve a cada uno en un plato, con una cuchara pequeña.

De los postres no se sirven con cuchara, sino las compotas, natillas, conservas y nueces frescas. En cuanto a los platos cubiertos de bizcochos, almendrados &c., es costumbre pasarlos a quien los pide.

*Carrizillo de Ternera*

L. 1.

1.<sup>a</sup>

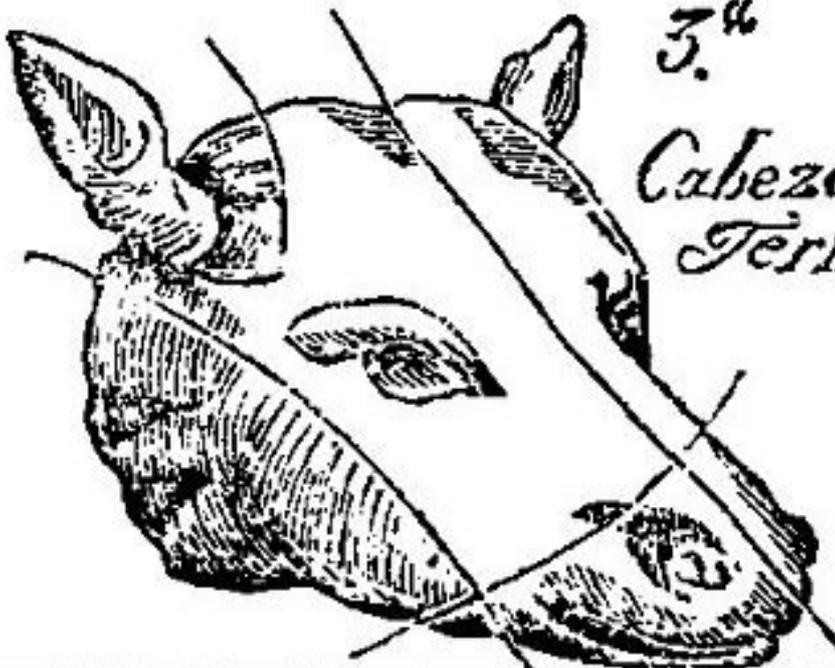


2.<sup>a</sup>



*Lomo de Ternera*

3.<sup>a</sup>



*Cabeza de Ternera*

[1][2][3]

Polla armada

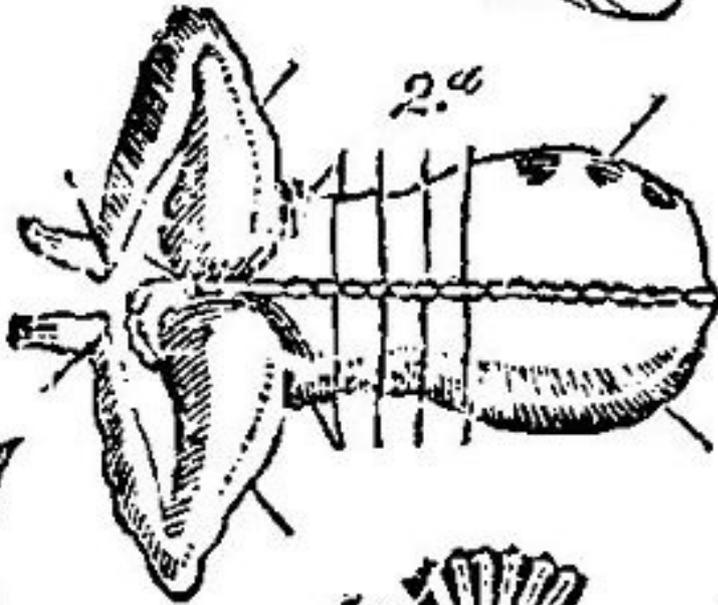
L.2

1.<sup>a</sup>



Liebre.

2.<sup>a</sup>



3.<sup>a</sup>



Trucha

4.<sup>a</sup>



Serranado Trombo

[1][2][3][4]

# ÍNDICE



## TRATADO I

### QUE COMPRENDE LAS SOPAS DE ESTE LIBRO DE COCINA

Modo de hacer los tallarines  
Sopa de arroz a la valenciana  
Otra de fideos  
Otra de fideos en adobo para carne o vigilia  
Otra de pan y vino  
Otra francesa de pan  
Otra de lo mismo para carne o vigilia  
Otra de zanahorias  
Otra de lo mismo para vigilia  
Otra de chícharos para vigilia  
Otra de pan y aceite de comer para vigilia  
Otra de frijol y de lo mismo para dicho día  
Otra blanca de lo mismo para lo mismo  
Capirotada de menudo  
Otra francesa  
Sopa de apio  
Modo de hacer los raviolos

## TRATADO II

### DE ENSALADAS

Ensalada de col blanca  
Ensalada de coliflor  
Otra de higos  
Otra de nabo  
Otra de nabo y zanahorias  
Otra de cogollos de col blanca y dulce  
Otra de nabo o rábanos, pues ambas se hacen de un mismo modo  
Otra de betabeles  
Otra de calabaza  
Otra de coliflor  
Otra de betabeles y fruta

Otra de calabacitas tiernas  
Otra de moras  
Otra de rábanos  
Otra de bretones

### TRATADO III

#### DE GUISADOS DE CARNE Y AVES, ASADOS Y TORTAS

Un lechoncito en salchichón o relleno  
Otro salchichón de lomos de puerco  
Lechón asado  
Asado blanco de carnero o ternera  
Adobo de España que dura tres o cuatro meses.  
Piernas de carnero a la venason para camino  
Guisado verde de carnero  
De vaca o ternera: venason de rueda  
Otra venason de rueda de ternera  
Otra de ternera o venado  
Asadura de carnero verde  
Asadura de puerco estofada  
Chanfaina de María Marcela  
Otra de asadura de carnero  
Menudo a la española  
Cabrito con nombre de liebre, francés  
Albóndigas de María Marcela  
Otro albondigón de papel  
Albóndigas reales  
Otras albóndigas  
Otras albóndigas de pechugas de aves  
Relleno de Extremadura  
Guiso especial de carnero o ternera  
Fricasé de carnero o carne de puerco  
Carnero moro  
Chiles rellenos en nogada de nueces  
Otros chiles rellenos con especias  
Torta de arroz  
Otra de sesos para el almuerzo  
Otra que llaman media  
Huevos revueltos con longaniza  
Cuajada de lomo y carne de puerco

Otra de pies de puerco  
Otra de damas  
Lengua de vaca en adobo a la francesa  
Otra lengua de vaca mechada  
Otra lengua guisada  
Otra lengua de vaca en fiambre  
Otra lengua de vaca guisada  
Bola de chanfaina a la inglesa  
Budín de carne  
Genovés de carne de puerco  
Guiso de culantro y carne de puerco  
Alcaparrado  
Mostachón de mostaza  
Jamón cocido en vino  
Otro en lo mismo a la francesa  
Puchas de jamón a la española  
Fricandó de ternera  
El galán de lomo de puerco  
Frijoles en portugués  
Pollos en fricasé  
Aguacates rellenos  
Harina de ave o carne de puerco  
Salsa gustosa para tomarla en el puchero  
Estofado de carnero  
Angaripola de aves  
Manchamanteles de gallina  
Guisado de pichones o codornices  
Harina guisada de pollos o carnero  
Cardenal de pollos  
Potaje que llaman loco  
Caponés borrachos  
Pollos sin huesos  
Pollos gachupines  
Pollos de nogada de nuez  
Envinado de pollos  
Pollos en pebre  
Otros en perejil  
Mole gallego de gallinas o guajolote  
Pollos de pitiflor  
Otros mestizos  
Otros en pepitoria

Otros en salsa de aceite  
Otros en almendrado  
Estofado de pollos o carnero  
Gallinas rellenas  
Otras de dulce  
Almendrado de aves o carnero  
Mole poblano  
Pollos rellenos de mole  
Pichones o pollos asados  
Escabeche de pollos  
Otros en hígados  
Otros en blanquillo  
Febre  
Asado francés de gallina  
La genovesa de carnero o gallina  
El discreto  
Clemole castellano  
Morisqueta de aves, carnero o lomo de puerco  
El cautivo de gallina  
Gallina morisca  
Alcaparrado de aves  
Entomatado de carne de puerco  
Salmorejo de gallina  
Guineo de pollos  
Gallina que llaman blanca  
Otra a la inglesa  
Angaripola de pies de puerco  
Guisado de mostaza de gallina  
Guajolote en pipián verde  
Asado de perdices, pichones o pollos  
Pollos tudescos  
Mole caraqueño de carnero  
Clemole de palacio, de carne  
Pollos enchilados rellenos  
Asado de aves con chilote famoso  
Guisado de salsa de tortilla  
Otra de yemas de huevos  
Enchilado  
Guisado de hígados de aves  
Otro de pollos  
Salmorejo

Aves en frito  
Estofado bien hecho  
Pollos o gallinas mechadas  
Pepitón en dulce a la española  
Guisado de perdices o pollos  
Pebre gachupín  
Xapulco como para pipián  
Pollos sustanciales  
Pollos especiales  
Guiso de perejil  
Modo de rellenar un guajolote deshuesado  
Pollos guisados en ajonjolí  
Otros con agralipol  
Manchamanteles  
Granadino  
Prietecito que sirve para salsa a cualquier asado.  
Pollos en agrio dulce  
Tamales de dulce  
Venason de cualquier carne buena  
Un cochinito en salchichón  
Pollos sapos  
Hígado de puerco hinchado  
Conejos asados  
Albóndigas estofadas  
Jamón asado  
Pebre blanco  
Otros tamales  
Más tamales  
Conejos

## TRATADO IV

### GUISADOS DE PESCADOS Y VIGILIA

Bacalao blanco  
Ajo de bacalao  
Bobo en empanada  
Guisado de bobos  
Otros asados  
Otros que también son asados  
Otro de cubierto

Bobo o róbalo en caldo  
Guisado de bobos u otros pescados.  
Bobos embarrados  
Bobo en nogada de mostaza  
Torta de camarones  
Coles borrachas  
Guisado de papas para vigilia  
Torta que llaman de nada, o de adobo  
Escabeche de bobo o pescado de Veracruz  
Torta de berenjenas y chícharos  
Torta de garbanzos remojados  
Otra de papas  
Otra de chícharos  
Otra de huevos de pescado en varios guisos  
Otra de ostiones  
Pescado guisado  
Otro de bacalao  
Fricasé de pescado  
Pebre prieto de bobo u otro pescado  
Otro modo de guisar ambos pescados  
Escabeche de pescado a la española  
Otro modo de escabeche u otro pescado  
Pastel de garbanzos para vigilia  
Otro pastel de pescado a la francesa  
Pastel de pámpano  
Gazpacho  
Bobos sudados  
Huevos en perejil  
Pámpano asado  
Pescado blanco fresco u otro  
Espinacas  
Ayocotes portugueses

## TRATADO V

### MASAS PARA PASTELES, BIZCOCHOS, BUÑUELOS Y TORTAS

Pastel de leche  
Otro de pan frío  
Otro de maíz relleno de carne, leche y frijol  
Masa o relleno para hacer un pastel de gusto que llaman de rejilla.

Pastel de harina  
Otro hojaldrado de mantequilla  
Otro pastel de leche y huevos hilados  
Masa de pastel de cacahuacintle  
Otro de frijoles  
Pastel de masa fina de harina  
Pastel de moda  
Otro de la paloma volando  
Pastel de quilites  
Otro pastel hojaldrado de harina  
Masas para pastel, bizcochos o postre de dulce  
Gallinas asadas en papel  
Bizcotelas o mamones  
Otros mamones  
Otros mamones  
Suspiros de yemas de huevos  
Masa para cubiletes  
Empanaditas de Gerónima la Florida  
Masa de empanada de aceite, bobo u otro pescado  
Masa para gaznates u hojuelas  
Masa para hojuelas o empanadas fritas  
Masa para gaznates  
Puchas de Guamantla  
Bizcochos de huevo  
Otros bizcochos de huevo  
Otros rosquetes que llaman pasados por agua  
Otros rosquetes de huevo  
Bizcochos de regalo  
Otros bizcochos de regalo  
Bizcochos duros  
Bizcochos de cacahuacintle  
Rodeo colorado  
Rodeo blanco  
Bolas de huevo a modo de molletes  
Otro rodeo más fino  
Molletes de leche  
Tortillas de lebillo  
Pan de la vida  
Hojaldras  
Otro pan de la vida  
Costras y bizcochos

Bollos para tomar chocolate  
Masa de rodeo que sirve aún para pastel  
Bolillos  
Quesadillas de regalo  
Buñuelos hervidos  
Buñuelos de queso por encima  
Buñuelos de almidón  
Buñuelos tendidos  
Otros buñuelos tendidos  
Otros buñuelos tendidos  
Otros buñuelos tendidos  
Buñuelos de queso fresco que se hacen con moldes o bartolitos, que es un vaso o pocillo  
Buñuelos de camote  
Buñuelos de pasas  
Buñuelos de atole cacahuacintle  
Buñuelos de queso fresco  
Tortillas de maíz  
Torta de leche  
Otra de manzanas y garbanzos  
Otra de piña  
Otra de arroz con leche  
Torta de mantequilla  
Torta de nueces  
Torta de leche  
Torta de natillas  
Torta de leche y carne para el almuerzo  
Otra del cielo  
Otra de dama  
Otra de requesón en almíbar  
Otra de almendras  
Otra de piña y huevos  
Otra de leche y yemas de huevos  
Otra de arroz  
Otra del cielo  
Otra clase de torta del cielo  
Otra de requesón  
Torta de piñón  
Otra de gudi o torrijas  
Otra de leche y mamón  
Otra de natas de leche

Otra de requesón y huevos  
Otra de almendras y agua de azahar  
Otra llamada monjibelo  
Otra de camote  
Tortilla de huevos  
Chongos poblanos de mantequilla  
Otros corrientes de mantequilla  
Buñuelos de viento  
Otros de viento, de requesón  
Torta del cielo con huevos  
Otra de almendras  
Hojuelas o paletinas  
Papilla de harina  
Sopa dorada  
Otra sopa dorada  
Buñuelos de leche  
Otros buñuelos  
Otros de viento  
Modo de hacer los mostachones  
Otros mostachones  
Masa de pastelitos  
Mamones de almendras  
Merengues  
Torta de natas  
Otra de natas mejor  
Torta que acompaña al manjar blanco en funciones  
Postre de arroz molido

## TRATADO VI

### DE ANTES, GUISADOS DE LECHE Y POSTRES DISTINTOS

Ante de natillas y yemas de huevos  
Ante de frijol blanco  
Ante de leche y canela  
Ante de mantequilla hilada  
Ante de leche  
Ante de leche y pechugas de gallina  
Ante de almendras  
Ante de huevos y almendra  
Ante de mamey

Otro ante de mamey  
Otro de mamey con tantos  
Ante de huevos moles  
Otro ante de huevos moles  
Ante de betabeles  
Ante de pepitas de calabaza  
Ante de huevos moles  
Ante de jícama y zanahoria  
Ante de almendras y cacahuates  
Ante de ropa de damas  
Ante de requesón  
Ante de nueces  
Ante de manzanas  
Ante de duraznos  
Ante de naranjas  
Ante de albérchigo o albericoque  
Ante francés  
Ante de camote y piña  
Ante de pasas  
Guisado de leche quemada  
Leche francesa  
Otra leche francesa  
Manjar real de leche  
Postre de leche  
Frijoles blancos en leche  
Gudí de arroz en leche  
Guisado de leche y calabacita de Castilla  
Papilla de la reina  
Sol dorado de leche  
Yemas en leche  
Encarbonadas de leche  
Arroz de leche  
Otro gudí  
Gigote nevado de leche  
Gigote real de mantequilla  
Otro manjar real de pechugas de gallina  
Otro manjar real con miel virgen y bizcochos  
Manjar papín  
Verdadero manjar blanco  
Jericaya  
Leche inglesa muy gustosa

Arroz en leche almendrado  
Requesón batido  
Manjar blanco sin carne ni pescado  
Leche batida  
Leche de almendras y huevos  
Leche de crema  
Gudí de arroz corriente  
Lampreado  
Otro lampreado  
Otro lampreado superior  
Postre de lomo de puerco salado  
Bienmesabe  
Otro bienmesabe  
Postres de jícama y zanahorias  
Punche que se toma caliente  
Torrejas de almidón  
Otras torrejas de frijol  
Postre de calabaza  
Postre de chicharrones  
Torrejas reales  
Postre de molletes rellenos  
Tamales de leche  
Postre de nueces rellenas  
Frailes y monjas  
Escapiroletas para postre  
Albóndigas reales  
Muéganos americanos  
Miga obispal  
Arequipa  
Torta de varias frutas  
Bocado real  
Ante de manzanas  
Ante de mamey  
Gigote de natas de leche  
Lampreado  
Manjar blanco  
Ante de leche y huevos  
Postre de pan de loó  
Huevos moles  
Tortillitas de huevo  
Postre de huevos

Tortas de almendras y pechugas  
Otras torrijas reales  
Ante de mantequilla  
Arequipa de almendras  
Otra torta de jericaya  
Otros huevos reales  
Arequipa de habas  
Natas sueltas de leche  
Natas reales  
Voliu inglés  
Ante de leche nevada  
Leche imperial  
Otro lampreado  
Manjar real del Perú  
Leche quemada con huevos  
Manjar blanco portugués  
Bienmesabe  
Cafiroletas  
Caspiroleta  
Caspirolonga  
Dátiles  
Pudín  
Postre de natas y almendras  
Salbias de Portugal

## TRATADO VII

### DE DISTINTAS CAJETAS, CONSERVAS Y OTROS DULCES FINOS

Cajeta de arequipar y piña  
Otras de solo arequipar de olor  
Otras de limón real  
Otras de cidra  
Otras de jícama y coco  
Otras de haba  
Otras de limoncillos  
Otras de jalea de tejocote  
Otras de jalea de tejocote que se hace más pronto.  
Otras cajetas de alfajor con miel virgen  
Otras de pan de loó  
Otras de huevos

Otras de camote y piña  
Otras de mermelada  
Más otras de mermelada  
Otras de durazno  
Otras de jalea de membrillo  
Otras de manzanas  
Otras de mermelada de cambray  
Otras de uvate  
Otras de arequipar  
Turrón de claras de huevo  
Más otro turrón  
Otro turrón  
Turrón de Alicante  
Turrón de almendra  
Bocadillos de leche  
Bocadillos de pitaya  
Modo de hacer jamoncillo  
Pasta de pepita de calabaza, para de ella hacer frutas y dar color al jamoncillo que se  
hace de esta pasta  
Modo de hacer alfeñique  
Manzanas mechadas  
Peras bergamotas particulares  
Conserva de azahar o limón  
Otra de berenjenas  
Modo de hacer la calabaza melón  
Conserva llamada del granizo que se hace de cidra, o de nabo, o de jícama, que es la  
que más pronto se hace  
Peras bergamotas rellenas de natillas  
Bocadillos de coco  
Pasta de clavel  
Conserva de uvas  
Otra de zapote blanco  
Cajetas de revoltijo  
Cajetas de natas de leche  
Cajetas de melón  
Jalea de Valladolid  
Turrón de Oaxaca  
Panales  
Bocadillos de leche  
Huevitos de faltriquera  
Huevos mejidos

Higos cubiertos  
Leche cuajada  
Castañas fingidas  
Dulce de perones tapados  
Espejuelo de membrillo  
Otras cajetas de espejuelos  
Pera que dura un año  
Turrón de almendra  
Pasta de almendras para hacer figuritas para los refrescos

## TRATADO VIII

### REFRESCOS, HELADOS Y JALETINAS DE SUSTANCIA

Cañutos nevados de leche  
Leche nevada  
Garay a la francesa  
Jaletina sustanciosa  
Otros cañutos nevados  
Miel rosada para refrescar  
Pastillas de limón para refrescar  
Tintura o jarabe de clavel  
Jarabe de horchata  
Otro de limón

## SUPLEMENTO

Guiso de aves  
Otro de jitomates  
Otros  
Carnero verde  
Otro  
Pepitoria  
Pebre blanco para frito  
Otro  
Manchamanteles  
Quelomévalo  
Guiso de asaderas  
Gigote  
Sesos  
Otros  
Criadillas de carnero

Salsa Turquesca  
Viudo  
Turco de pan  
Otro turco  
Otro de cacahuacintle  
Caldo de ángeles  
Botoalante  
El monacillo  
Guisado dulce de aves  
Pipilas  
Para aves  
Adobo para lomos  
Albóndigas  
Salsa de estofado  
Chorizones o salchichón  
Envinado de piña  
Guiso de pies de puerco  
Olla buena  
Asado francés  
Estofado español  
Estofado italiano  
Estofado francés  
Estofado de vaca  
Asado a dos fuegos  
Asado en adobo  
Asado en horno  
Guajolotes asados  
Cabrito en leche asado  
Jamones o guajolotes  
Jamón, pierna de carnero o guajolote adobado con fiambre  
Conejos varios  
Salsa  
Relleno para costillas  
Costillas  
Otras costillas  
Otras costillas reales  
Otras costillas empapeladas  
Guiso de piernas de milanes  
Bizcotela o bollos  
Bollos rellenos  
Mechado para aves

Calabacitas y cebollas rellenas  
Otras rellenas  
Berenjenas rellenas  
Lechugas rellenas  
Calabacitas  
Calabacitas con carne de puerco o adobo  
Calabacitas en salsa de jitomates  
Sustancia para sopa de carne  
Torta cuajada  
Otra torta cuajada  
Torta de carnero  
Otra torta  
Otra de arroz  
Otra de arroz  
Otra francesa  
Albóndigas italianas  
Albóndigas castellanas  
Otras de ternera  
Otras de la Puebla  
Otras albóndigas  
Ternera en adobo  
Ternera en tasajo  
Otra estofada  
Otra ternera.  
Salpicón de vaca  
Cochinito en adobo  
Adobo fino  
Cochino  
Morcillas blancas de ternera  
Pipián  
Tajadas fritas  
Chilaquiles  
Fiambre de casa  
Torta cuajada de almuerzo  
Menudo de ternera o de carnero  
Asadura de cerdo  
Asadura de carnero  
Asadura fina  
Salsa de tomillo  
Salsa de higadillas  
Otra de lo mismo

Otra dorada  
Salsa cruda verde  
Salsa de jitomates  
Salsa de mostaza  
Salsa de higadillas  
Salsa fina de perejil  
Otra de perejil  
Salsa de alcaparrones  
Salsa de nabos  
Salsa agridulce  
Salsa de chirivías  
Otra salsa de leche  
Otra salsa de leche  
Otra salsa de yemas  
Otra salsa de jitomates  
Otra salsa de calabacitas  
Otra salsa de chícharos  
Otra salsa de cardo  
Otra salsa de coliflor  
Fideos de carne  
Fricasé francés  
Otro fricasé italiano  
Guiso de cabeza  
Otro género de cabeza  
Guisado de ternera  
Otro de pichones o gallinas  
Otro para pípilas  
Otro para gallinas  
Otro guisado  
Otro de espinacas  
Otro llamado el Zaramullo  
Pierna estofada  
Otra mechada  
Salsa de la pierna  
Escabeche de lomos  
Nogada  
Salchichones  
Escondido  
Pollas borrachas  
Quítate el sombrero.  
Biñasol

Cabritos rellenos  
Alcachofas  
Otras alcachofas  
Pechos rellenos  
Jamón costrado  
Otro jamón en vino  
Tortolado  
Soletas de pulpas de carnero  
Coetes  
Torta real  
Oaxaqueño.  
Ángel  
Panza rellena  
La varita de virtud  
Lomos rellenos  
Otros mechados  
Estofado flamenco  
Enyerbado  
Gallinas descalabradas  
Gallina viuda  
Otras en viudo  
El barbón  
Torta de gallina  
Coles empinadas  
Guisado de trapos  
Vaca rica  
Chanfaina  
Gazpacho

## SOPAS

Sopa dorada  
Otra dorada  
Otra dorada  
Capirotada nevada

## ENSALADAS

Ensalada revuelta  
Otra de manzanas  
Otra de cebollas rellenas

Otra de betabeles  
Otra de capas  
Otra de calabaza  
Otra capuchina  
Otra de melones

## VARIAS CLASES DE DULCES ESPECIALES

### ANTES

Ante de plátano  
Otro de piña  
Otro de nabos  
Otro de manteca de coco  
Otro de pechugas de gallina  
Otro de marquesote  
Otro de manjar real  
Otro de bienmesabe  
Otro de bienmesabe

### BOCADILLOS

Bocadillo de requesón  
Otro de piñón  
Otro de nuez  
Otro de rosa

### CUBILETES

Cubiletes de canela  
Otro de arroz  
Otro de mantequilla  
Otro de carne  
Otro de almendra

### CONSERVAS

Conserva de granadita de China  
Otra de cebollas  
Otra de sandía  
Otra de chiles rellenos  
Otra de naranja.

Otra de pera bergamota.  
Otra de cidra  
Otra de limones  
Otra de durazno  
Otra de pepinos  
Otra de granaditas sin tripas  
Otra de duraznos enteros  
Otra de melón  
Otra de calabaza de Castilla  
Otra de guinda  
Otra de capulines  
Otra de jitomates  
Otra de pera parda  
Otra de talayotes  
Otra de higos  
Otra de cacalosúchil  
Otra de retama  
Otra de rosa de San Juan  
Otra de rosa de Castilla  
Otra de chabacanos  
Otra de clavel  
Otra de jícama, almendra y camote  
Cascos de guayaba  
Otros de membrillo

## JALEAS

Jalea de piña  
Otra de guayaba  
Otra de granada

## POSTRES

Postre de manjar real  
Otro de barquillos  
Otro de leche  
Otro de color de carne  
Otro de melón  
Otro de manjar blanco del cerro de Ariquipa  
Otro del príncipe

## POSTRES DE TORTAS

Torta de natas  
Otra de almendra  
Otra prieta  
Otra de requesón  
Otra de leche  
Otra de arroz  
Otra de dulce  
Otra de agraz  
Otra de almendra  
Otra de marquesote.  
Tirillas de durazno  
Otras de membrillo  
Torrejas de natas  
Otras de pan con vino  
Escafiroleta  
Pasta de requesón  
Leche burri  
Papín  
El rico  
Ariquipa  
Manjar real de carne  
Otro íd. de viernes  
Requesón batido  
Curipa  
Bigotes del rey de Prusia  
Papa de obispo  
Pasta de requesón  
Molletes de mamey  
Huevos hilados  
Escudilla de ángeles  
Molletes rellenos.  
Ensaladilla de sartén  
Capirotada capirotera  
Castaña cubierta  
Calabaza cubierta  
Suspiros de horno  
Leche asada  
Jericaya de naranja de china

Esperiqueta delicada  
Manzanas mechadas  
Otras borrachas  
Buñuelos de manzana  
Ariquipa de guacamote  
Natillas del presidente  
Pudingo  
Escafiroleta de nuez  
Peras rellenas  
Cocada  
Cajeta de yema de huevo  
Basura  
Leche de pina  
Manjar de Venus  
Espumilla  
Budín  
Lampreado de leche  
Otro de carne  
Otro de viernes  
Otro de bizcocho

## MASAS PARA PASTELES

Pastel de postre  
Otro de maíz.  
Otro de la queretana  
Otro de tuétano de vaca  
Otro francés  
Empanaditas de horno  
Masas para cubiletes o empanaditas

## MASAS PARA BUÑUELOS

Buñuelos de jeringa  
Otros de leche  
Otros gachupines  
Otros pícaros  
Otros de rosquete  
Otros hojeados  
Otros de maíz  
Otros de almendra

Otros griegos  
Otros de tuétanos de vaca

## MASAS PARA ROSQUETES

Rosquetes de la libertad  
Otros pícaros  
Otros bañados  
Mamones  
Otros mamones  
Masa especial para bizcochos  
Otros de Maravatio  
Mostachones  
Jornales de dulce  
Rosquillas de almendra  
Embebidos  
Otros de mantequilla  
Otros de pulque

## BEBIDAS FRESCAS

Chicha  
Nobleza  
Operpope

## CHOCOLATES

Chocolate de a tres cortado de 18 y 19  
Chocolate de a cuatro  
Chocolate de a cinco  
Chocolate de a seis

## ARTE DE TRINCHAR Y SERVIR LAS VIANDAS

Del cocido  
Del estofado de vaca  
Del costillar de ternera  
Del lomo  
De la cabeza de ternera  
De la pierna y espaldilla de carnero

Del lechón  
Del corderillo y del cabrito  
De la gallina cocida  
De la pava o pípila asada  
Del pavipollo  
De la polla asada y del capón  
Del pollo  
Del faisán  
Del ánsar  
Del pato y la cerceta  
De la gallineta  
De la liebre  
De la perdiz asada  
Del pichón asado  
De la becada y becasina  
De la codorniz  
Del zorzal  
De los pájaros hortelano y becafigo  
De la trucha  
Del sollo  
Del bombo  
Del barbo  
De la carpa

FIN