

APUNTES PARA LA HISTORIA DE LOS GUATEMALAS
ANTES DE LOS SIGLOS DE NUESTRO TIEMPO

El presente libro es una traducción de un manuscrito que
se conserva en la biblioteca de la casa de la señora Amalia
Herrera Solís de Muñoz Meany.

TESTIMONIO

El Centro de Estudios Folklóricos de la Universidad de San Carlos de Guatemala, manifiesta su reconocimiento a la señora Amalia Herrera Solís de Muñoz Meany, por haber autorizado la edición de este *Lybro de Cocyna*, joya bibliográfica del siglo XIX que guarda y conserva con celo familiar.

Los editores de este volumen dejan expresa constancia de que en sus páginas fue respetada la ortografía del manuscrito original.

EL CONSEJO EDITORIAL

APUNTES PARA LA HISTORIA DE LOS HABITOS ALIMENTICIOS EN GUATEMALA

Por Luis Luján Muñoz, del Centro de Estudios
Folklóricos de la Universidad de San Carlos de Guatemala

EXPLICACION

El hecho de que el Centro de Estudios Folklóricos de la Universidad de San Carlos se haya decidido a publicar este *Lybro de Cocyna*, copiado en la ciudad de Guatemala el 7 de diciembre de 1844 y dedicado a la señora doña Dolores Zelaya de O'Miary, reviste bastante importancia. Dentro de los estudios folklóricos tiene un rango importante la investigación de la cocina, cosa que se había soslayado hasta ahora en Guatemala. Por ello consideramos sumamente útil reunir este recetario manuscrito que, como lo indica el texto, fue copiado en 1844 siendo, sin duda, de mayor antigüedad.

Quizás para muchas personas pueda resultar incomprensible que se le dé relieve y se publique una obra de este carácter. Sin embargo, tanto en el campo antropológico como en el de la historia de la cultura, se justifican plenamente los estudios sobre cocina, según veremos más adelante, aunque sea nuestro país uno de los pocos que en Hispanoamérica no ha dejado constancia de ese interés por sus hábitos alimenticios.

Este pequeño estudio introductorio que me ha sido encomendado, he querido desarrollarlo de la manera siguiente: hacer primero una breve reseña de las características generales acerca de la importancia que pueda tener la cocina en el sentido más amplio, así como el señalamiento de influjos culinarios que coinciden con las influencias políticas, económicas y culturales, como con los requerimientos de una búsqueda de identidad cultural, que se identifican con la realidad actual de Guatemala. Pasaremos a tratar, muy brevemente, los aportes principales de origen prehispánico mesoamericano, para, luego, hacer lo mismo con los coloniales y, posteriormente, la cocina guatemalteca de tipo mestizo, que es la más característica y la que en lo fundamental persiste.

Más adelante se hará un corto estudio de los recetarios antiguos conocidos y de los libros de cocina guatemalteca con una necesaria alusión a sus an-

“Con piedra y palo, cuchillo y cimitarra, con fuego y tambor avanzan los pueblos a la mesa. Los grandes continentes desnutrados en mil banderas, en mil independencias...

Teníamos hambre ancestral, siglos de hambre maya, edades de guerra y hambres de Arauco, hambrunas de Castilla que empujaron a América la soldadesca imperial.

Estas hambres caminan en nuestra sangre y nos dotaron de una curiosidad infinita por cuanto se come.”⁴

Dicho en palabras más sencillas y menos elegantes, no cabe duda que la cocina está vinculada con la psicología social de los pueblos. Por ejemplo, los pueblos más pobres son usualmente parcos en el comer y los pueblos más ricos tienen mayor complejidad coquinaria. Las personalidades más disímiles encuentran increíbles vinculaciones en el recinto de las cocinas como son los casos de Santa Teresa de Jesús, quien decía “Que Dios andaba entre los pucheros” y Ho Chi-min, otrora ayudante de Escoffier en el famoso Savoy de Londres, para sólo citar personalidades antípodas como ejemplos.

Si pensamos en el caso de Guatemala, a fin de darnos cuenta de las influencias políticas y culturales que mencionábamos más arriba, podemos ver claramente cómo la cocina guatemalteca era hasta 1821 fundamentalmente indígena-prehispánica y española, vale decir mestiza. Pero, a partir de ese año, se comienzan a notar los influjos inglés y francés y, muy especialmente de este último. Así, por ejemplo, el libro de cocina que motiva estas líneas tiene manifiesta influencia gala. Esta situación permanece bastante invariable hasta principios de siglo, cuando junto a la influencia política y económica norteamericana, los hábitos alimenticios del guatemalteco urbano se ven sometidos a esto que bien podría ser llamado cocalización, que no es sino una manera de referirnos al surgimiento de la Coca Cola, el Ice-cream, el sandwich, el

4 Idem, p. 14.

hamburgués y el hot-dog como elementos habituales en nuestra comida citadina. De este último plato dice Salvador Novo: "...pero no mancharé este libro con más que tomar nota de su inconcebible existencia", que cuenta en Guatemala con una versión criolla que lo ha redimido en parte, es decir la llamada mixta que le ha añadido la tortilla, guacamole y salsa de chile.

Guatemala, que es un pueblo que busca su identidad, vive una crisis en la cual los valores de su tradición cultural son muchas veces preteridos para adoptar, especialmente en las zonas urbanas, rasgos que provienen de otras culturas, tal el caso señalado antes. Esto se puede notar porque en el aspecto culinario los platos tradicionales de la cocina guatemalteca tienden a prepararse cada vez menos, quedando circunscritos a la cocina casera o familiar en circunstancias especiales, sobre todo en determinadas festividades como el Día de los Muertos, Semana Santa o los onomásticos.

Desde luego, el fenómeno obedece a varias razones, entre ellas al largo tiempo que debe dedicarse a este tipo de cocina que restringe su uso y obliga a buscar soluciones más cómodas. Pero, inclusive a nivel comercial, es difícil encontrar establecimientos en los que se pueda degustar la comida guatemalteca, existiendo apenas uno que otro de este tipo. En todo caso, les falta un sentido mayor de autenticidad y ambiente adecuados.

No queremos preconizar con las razones anteriores lo que podría calificarse de patriotismo gastronómico, porque estimamos que el sentido positivo que deben tener los valores nacionales constituye un problema bastante más complejo. Reconocemos, sí, que reviste gran importancia y que es un aspecto de la psicología colectiva digno de estudio más detenido y profundo.

II

ANTECEDENTES

a) Aportes prehispánicos

Mesoamérica dio a la cultura universal, en un sentido general y a España en un sentido más directo, una serie de elementos muy importantes para los hábitos alimenticios del hombre⁵. Entre los primordiales debemos mencionar el maíz, ciertas especies de frijol y calabazas, el cacao, el chile y numerosos vegetales y frutas tropicales, tales como el tomate, aguacate, piña, zapote, chico-zapote y especies tan importantes para la culinaria internacional como la vainilla y el achiote. En cuanto a la carne, el principal aporte lo fue el pavo que tanta estimación tiene en la cocina internacional.

Es necesario insistir respecto de los usos que se le daban al maíz, aludiendo a la gran cantidad de bebidas, especialmente los llamados genéricamente atoles, así como la tortilla que tan importante es en la dieta alimenticia de las antiguas regiones mesoamericanas, y las diversas formas de tamales, de todo lo cual daremos referencia más amplia con posterioridad.

El cacao, que jugó papel tan importante en la época prehispánica como sustitutivo de la moneda, y que servía para preparar varias bebidas, entre las cuales cabe destacar el chocolate —de uso colonial—, se difundió en el resto del mundo como tableta o bebida, a fines del siglo XVI.

La aromática vainilla jugaba un papel muy importante en la época precolombina, pero más aún en la cocina contemporánea, en donde se le considera un ingrediente imprescindible. También las diversas especies de chiles eran valiosos elementos para preparar una gran variedad de salsas que en la época mesoamericana recibían la denominación genérica de *moli*, que nosotros hemos castellanizado con el uso de la palabra *mole*. El implemento

5 Mesoamérica es el área de co-tradición cultural que incluye a Guatemala, parte de México, El Salvador, partes de Honduras, Nicaragua y Costa Rica. En México, con sentido muy etnocéntrico, adjudican a su país el origen de muchos de estos elementos que más lógicamente son mesoamericanos, tal como nosotros los incluimos.

básico para macerar, aún empleado en la actualidad, es el metate o piedra de moler, al que también podemos considerar contribución mesoamericana a la cocina contemporánea de Guatemala.

Ampliamente conocido es, especialmente por la descripción de Bernal Díaz del Castillo, el complicado protocolo que usaba Moctezuma para comer. Probablemente cosa similar, aunque no tan extremada sucedía con los señores del Postclásico en Guatemala. Sin embargo, la mayor parte de la población comía dentro de sus casas, toda vez que muchas veces el hogar para el fuego se encontraba allí mismo, aunque parece haber habido la variante de tener un pequeño rancho para cocina en las inmediaciones de la casa de habitación.

Fray Diego de Landa, al referirse a los hábitos alimenticios de los mayas del siglo XVI, escribía:

“...que hacen pan de muchas maneras, bueno y sano, salvo que es malo de comer cuando está frío; y así pasan las indias trabajo en hacerlo dos veces al día. Que no se ha podido acertar a hacer harina que se amase como la del trigo, y que sí alguna vez se hace como pan de trigo no vale nada.

Que hacen guisados de legumbres y carne de venados y aves monteses y domésticas, que hay muchas, y de pescados, que hay muchos, y que así tienen buenos mantenimientos, principalmente después de que crían puercos y aves de Castilla.

Que por la mañana toman la bebida caliente con pimienta, como está dicho, y entre día, las otras frías, y a la noche los guisados; y que sí no hay carne, hacen

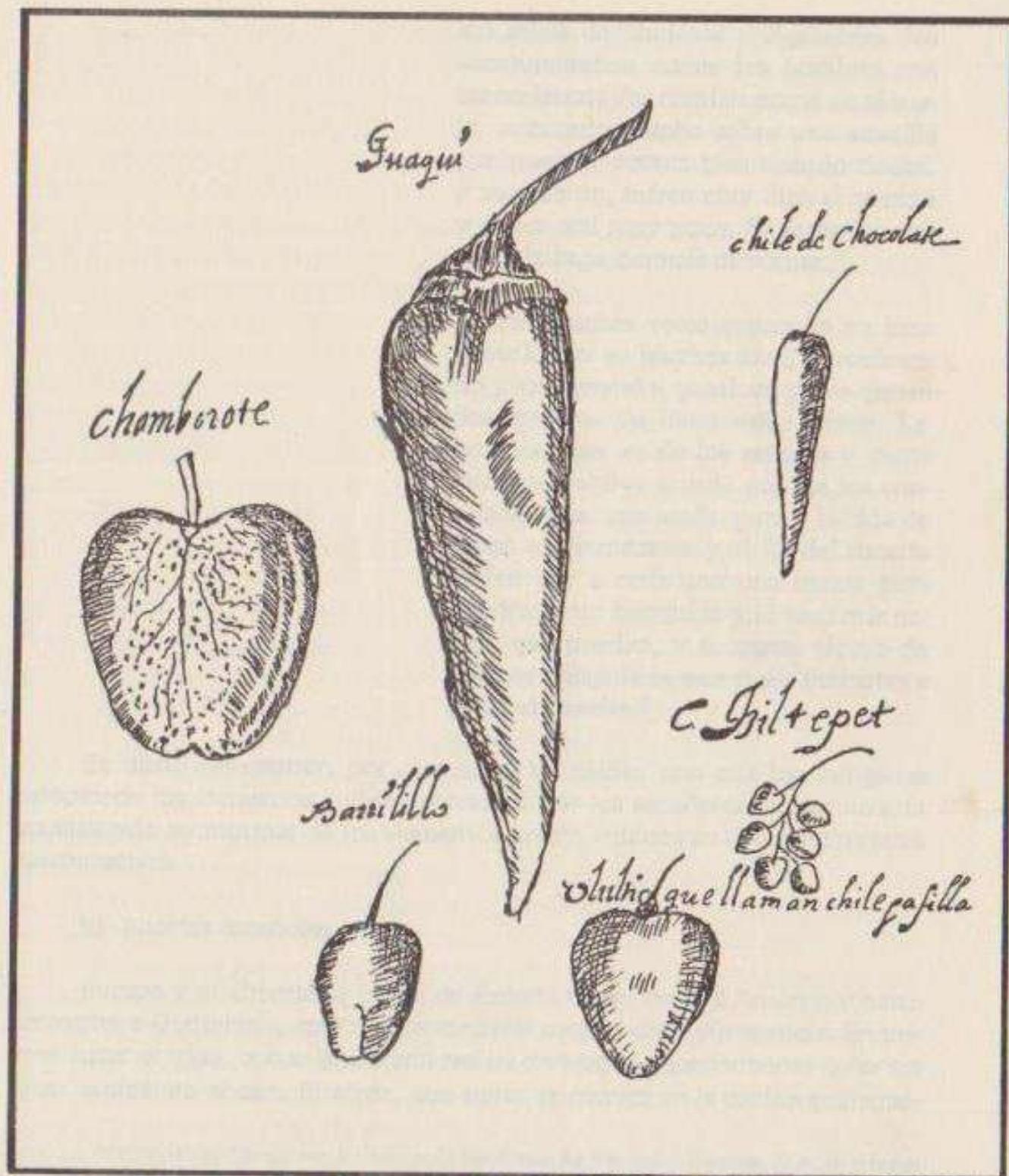


Fig. 1 Dibujo de las distintas variedades de chile, hecho por Fuentes y Guzmán en la Recordación Florida. (Tomo III, p. 76).

sus salsas de pimienta y legumbres. No acostumbraban comer los hombres con las mujeres; ellos comían por sí en el suelo o cuando mucho sobre una esterilla por mesa, y comen bien cuando tienen, y cuando no, sufren muy bien el hambre y pasan con muy poco. Se lavan las manos y la boca después de comer."

"...que muchas veces gastan en un banquete lo que en muchos días, mercadeando y trampeando, ganaban; y que tienen dos maneras de hacer estas fiestas. La primera, que es de los señores y gente principal, obliga a cada uno de los convidados una ave asada, pan y bebida de cacao en abundancia y al fin del convite suelen dar a cada uno una manta para cubrirse y un banquillo y el vaso más galano que pueden, y si muere alguno de ellos es obligada la casa o sus parientes a pagar el convite.⁶

Es digno de resaltar, por una parte la rapidez con que los indígenas adoptaron los elementos culinarios traídos por los españoles, y, por otra, la persistencia de muchos de los elementos precolombinos en la cocina mestiza guatemalteca.

b) Aportes españoles

Europa y el Oriente, a través de España hacen llegar a América y naturalmente a Guatemala, aportes primordiales para su dieta alimenticia. En primer lugar el trigo, con su gran cantidad de derivados, especialmente la harina y su sucedáneo el pan. El arroz, que tanto se conoce en la cocina guatemal-

6 LANDA, Fray Diego de; *Relación de las Cosas de Yucatán*. México, D.F., Editorial Pedro Robredo, 1938, pp. 107 y 109, respectivamente.

teca. La cebada, necesaria para la fabricación de cerveza, así como la caña de azúcar que proporciona este importantísimo elemento, tan fundamental en la cocina y que originó la manufactura de aguardientes de gran variedad. También la uva, que aunque prácticamente no se cultivó en Guatemala, tiene como derivado el vino que fue consumido como producto de importación.

Asimismo, tiene notable valor coquinario una cantidad considerable de vegetales y frutas, sobre todo las de origen cítrico como la naranja, el limón y otras como la manzana, pera, durazno, melocotón, etcétera, para aludir únicamente a las más notorias.

Indudablemente algo que complementó enormemente la dieta alimenticia del habitante de América fue la introducción de una gran variedad de carnes, toda vez que en la época prehispánica apenas se conocían como animales domésticos que la proporcionaran, el pavo y el perro mudo. Además, naturalmente, de la que daban los animales obtenidos en cacería, tales como venados, armadillos, tepezcuintles y otras volátiles.

Se enriquecieron, por consiguiente, los hábitos alimenticios con la presencia de los ganados mayor y menor, que incluían las carnes de res, cerdo, carnero, oveja y las aves de corral, especialmente la comúnmente conocida como **gallina de Castilla**. Junto con esta variedad de carnes, entran a la dieta alimenticia una cantidad considerable de embutidos, entre los cuales sobresalen jamones, salchichones, longanizas, chorizos, butifarras, etcétera.

La introducción del azúcar y su ulterior producción en los muchísimos trapiches que existieron diseminados por diversas regiones de Guatemala, permitió el surgimiento de una diversidad de dulces de tradición española, muchas veces de ancestro árabe, entre los que podemos mencionar los llamados genéricamente bocadillos, yemitas, nuégados, cocadas, mazapanes, canillas de leche, colochos de guayaba, melcochas, batidas, frutas cristalizadas, huevos chimbos, zapotillos, rosarios de hojas de maíz, tartaritas, quiebradientes, pepitoria, y algunos otros de nombres sutiles y extraños como los suspiros, paciencias, africanos, besitos y tantos otros. Aunque de interés secundario, no podemos dejar de mencionar el uso de las llamadas nieves de fruta, que se obtenían en las cumbres de los volcanes en las épocas de frío, según mencionan algunos cronistas coloniales.

Desde luego existió un gremio de confiteros en la época colonial, del cual se sabe, por lo menos, desde 1613, y se conocen referencias sobre pasteleros y reposteros desde finales del siglo XVI, así como de comideros, salchicheros, confiteros, taberneros, maestros de azúcar, pulperos, porqueros, pasteleros, molineros, entre los oficios relacionados con las necesidades alimenticias de los habitantes de Guatemala⁷.

Naturalmente que tan temprano como en 1559, en las Ordenanzas de la ciudad de Guatemala se establecían ya reglamentaciones en lo que respecta a las panaderías, carnicerías y abastecimientos de víveres en general⁸. Ya en la Nueva Guatemala, en el año 1796, en el cuartel de Santo Domingo y barrio de Capuchinas, se mencionaban los siguientes oficiales: 33 panaderos, 1 melcochero, 2 confiteros, 22 carniceros, 1 vinatero, así como porqueros, mata-dores de ganado y leñateros⁹.

En una pintura hecha por el artista guatemalteco Antonio Ramírez Montúfar en que se ve la construcción de la Catedral de Guatemala y el mercado en 1678, se puede tener un testimonio de lo abundante que resultaba la venta y consumo de comida en los mercados. Acudiendo a una descripción que hicieramos en otro trabajo, transcribimos:

"...una negra bajo un toldo atiza el fuego y prepara en una gran olla alguna de las deliciosas comidas de la tierra. Ante ella, un indígena se mira espectante ante el olorcillo que se adivina emanar del recipiente. Acaso su contenido fuese un sabroso pepián de indio que según algún autor hiciera pronunciar a un Papa en Roma una bella pero exagerada frase: *Beati indiani qui manducat pepiani.*"¹⁰

- 7 Véase de SAMAYOA GUEVARA, Héctor Humberto; Los gremios de artesanos en la ciudad de Guatemala (1524-1821). Guatemala, Editorial Universitaria, 1962, p. 39, en la que analiza el "Padrón de Alcabalas de la ciudad de Guatemala", el año 1604.
- 8 Idem, pp. 270-272.
- 9 Idem, p. 51.
- 10 LUJAN MUÑOZ, Luis; La Plaza Mayor de Santiago de Guatemala hacia 1678. Guatemala, Instituto de Antropología e Historia, Unión Tipográfica, 1969, p. 28.

Como en el resto del ámbito hispanoamericano, siempre ha existido la tradición de la habilidad de las monjas en la manufactura de magníficos platos de cocina, repostería y dulcería, para provocar la delicia de chicos y grandes. Las cocinas conventuales eran muy amplias y constaban de una especie de antecocina en donde comía la servidumbre y tenían alacenas; luego venía la cocina propiamente dicha, con su enorme chimenea de planta cuadrangular u octagonal, que daba luz y ventilación; inmediatamente debajo el poyo con numerosas hornillas que funcionaban con leña. En un rincón, el horno y más poyos para sentarse, así como alacenas. Las cocinas de las casas de habitación eran muy similares, pero de menores dimensiones. El comedor quedaba directamente enfrente del zaguán, patio de por medio, muy cerca de la cocina y del área de servicio. Tanto en estos comedores como en los refectorios conventuales se usaba frecuentemente el torno para trasladar los platos de comida de la cocina al comedor y viceversa.

Es curioso anotar la carencia, prácticamente total, de naturalezas muertas en el arte pictórico colonial, que nos hubiere sido de gran interés para conocer mejor de los hábitos coquinaros. A propósito de las artes plásticas, ya ha sido señalada la correlación entre el barroco y la cocina colonial. Don Alfonso Reyes se refería especialmente a algunas artes, pero en sentido más general, dijo:

“...seguramente que la cocina es una de las cosas más características de nuestra tierra, junto con la arquitectura colonial, la pintura, la alfarería y las pequeñas industrias del cuero, de la pluma, de la palma, de la plata y del oro. El guiso mexicano y la jícara pintada con tintes disueltos en aceite de chía obedecen a un mismo sentimiento del arte. Y se me ocurre que la manera de pícicar la almendra o triturar el maíz tiene mucho que ver con la tendencia a despedazar o “miniaturizar” los significados de las palabras mediante el uso frecuente del diminutivo.”¹¹

11 REYES, Alfonso; *Memorias de cocina y bodega*. México, Fondo de Cultura Económica, 1953, pp. 126-127.

III

LA COCINA MESTIZA GUATEMALTECA

Desde muy temprano, después de la conquista, se puede percibir el surgimiento de esa cocina mestiza. Tanto los españoles como los indígenas adoptaron con relativa rapidez determinados hábitos alimenticios de su contraparte. Así los indígenas pronto se habituaron a las carnes que les proporcionaban las diferentes clases de ganado y los españoles pronto se habituaron a comer la carne del perro mudo, que casi extinguieron, y del pavo. Asimismo, al uso tan diverso del maíz y a beber chocolate.

A propósito del chocolate, debemos mencionar que es éste, quizá, el principal aporte de la cocina guatemalteca, tanto por su origen prehispánico, como por haber sido las damas guatemaltecas las inventoras del chocolate en tabletas, invención que ha alcanzado una popularidad verdaderamente universal a partir de finales del siglo XVI.¹²

Fray Tomás Gage, describe minuciosamente algunos de los hábitos culinarios de los guatemaltecos, especialmente en lo que se refiere al uso del chocolate y de los atoles, así como la existencia de numerosos mercados, que desde la época prehispánica fueron centros fundamentales de la culinaria, tal como en la actualidad lo siguen siendo. Dice Gage, a propósito del mercado del barrio de Santo Domingo en Santiago de Guatemala:

"Allí se tiene todos los días un pequeño mercado, donde algunos indios pasan todo el día vendiendo frutas, hierbas y cacao; pero hacia las cuatro de la tarde está lleno durante una hora, donde las indias

12 CARDENAS, Juan de; Problemas y secretos maravillosos de las Indias. México, en casa de Pedro de Ocharte, 1591. Fol. 115 anverso.

vienen a vender cosas delicadas a los criollos; como atole, pinole, palmitos cocidos, manteca de cacao hechos con maíz y un poco de carne de gallina o de puerco fresco sazonado con chile o pimienta largo, que ellos llaman anacatumales".¹³

En ese mismo siglo, a finales, Fuentes y Guzmán nos brinda interesantes datos sobre comidas guatemaltecas, citando el elogio de Juan de Laet al popular atole, quien dijo quanto itaque maior laus debetur nostro atole¹⁴. Menciona Fuentes y Guzmán los siguientes atoles: istatatole o atole blanco, jacatole o atole agrio, neotinatole o atole de miel, chilatole que se preparaba con chile, epasoatole que hacía uso de apasote, chiamatole con chian, tlami-zatole con chile guaqué y apasote, elotatole del grano tierno de maíz, a más del chilat, cumalatole, champurrado y coscuz con maíz blanco¹⁵.

Del pavo de la tierra, llamado por nosotros chumpipe o chuntan que ahora decimos chunto, escribe Fuentes y Guzmán:

"...siendo para el gusto y el sustento no menos estimable la sazón de su carne no solo abastecida en la porción de su cantidad, sino de sustancial nutrimento, especialmente lo que toca a la papada, que es una crecida porción de enjundias de suavísimo y delicado gusto y de útil y fácil nutrimento".¹⁶

A principios del siglo siguiente fray Francisco Ximénez nos proporciona otros datos culinarios. Así, al referirse al puerco, escribe: "...hay de aqueste género en grandísima abundancia, y tanto que su manteca es el abasto de to-

13 GAGE, Fray Tomás de; Nueva relación que contiene los viajes de Tomás Gage en la Nueva España. Guatemala, Tipografía Nacional, 1946, p. 179.

14 FUENTES Y GUZMAN, Francisco Antonio de; Recordación Florida, Tomo I. Guatemala, Tipografía Nacional, 1932, p. 226. Podría traducirse la frase latina por: cuánta mayor alabanza se debe a nuestro atole.

15 Idem, pp. 226-227.

16 Idem, p. 351.

TREINTA Y UNA SOPA

ochenta i siete guisos

Y DIES Y SIETE POETRES

Escoji dos de varias ceteros

Espanoles i Americanos

IMPRISON EN CUATEMALA



Por Cruz.

Fig. 2 Carátula del primer libro conocido de cocina guatemalteca. (Biblioteca "J. Toribio Medina", Santiago de Chile).

da a questa tierra en lugar de aceite..."¹⁷, de donde podemos colegir que es desde antes de esta época que se usa en Guatemala la manteca de cerdo como ingrediente básico para la cocina. Al referirse a otras delicias del yantar, dice de la iguana: "...es cosa muy regalada que ni la mejor carne"¹⁸, y se refiere también a lo que nosotros llamamos zompopos de mayo, escribiendo: "...los indios y otras personas los comen tostados, y dicen que es comida sabrosa..."¹⁹. Entre los peces alude al tepemechin, del cual escribe: "...este es el pescado más regalado que hay en los rios..."²⁰. De los aguacates dice que hay más de 30 especies y que son de admirable gusto²¹. A los chiles le dedica unas páginas y describe el chile guaque, chamborote, de chocolate, tenpenchile²². A ese respecto Fuentes y Guzmán en la Recordación Florida incluye unos dibujos y menciona otras especies, tales como chiltepe, barrillillo, chile pajilla, al que añadiríamos el diente de perro, y el siete caldos, de furioso picante.²³

Debemos mencionar, asimismo, algunas de las bebidas alcohólicas tradicionales en Guatemala. En primer lugar el pulque y la chicha de origen precolombino y luego el aguardiente de caña, de procedencia española. Respecto del primero sabemos que el obispo fray Andrés de las Navas y Quevedo, en el siglo XVII, se mostró tan enemigo del mismo que consiguió prácticamente suprimirlo en Guatemala. La chicha, en cambio, ha persistido hasta la actualidad aunque con serios problemas pues especialmente a partir de la política de control en la producción de licores se prohibió su fabricación, que era en gran parte casera. Un antecedente de su persecución lo tenemos en el Reglamento que se ha de observar en el manejo, fábrica, y ventas de la vevida llamada chicha, mingí, guarapo, agua dulce o cualquier otra semejante; cobro y administración de sus correspondientes contribuciones, publicado en la Nueva Guatemala en enero 2 de 1798, firmado por el Capitán General José Domás y Valle. En él se indica que la chicha debería ser de agua, panela, jocote y súchiles, pero removiéndose cada mes y prohibiendo "...los almuerzos, músicas u otro aliciente que provoque a concurso en las chicherías". Añadía que se multaría con un real a las personas que estuvieran "...en bullas de sarabanda". Naturalmente se penaba la producción clandestina de esta bebida.

17 XIMENEZ, Fray Francisco; *Historia Natural del Reino de Guatemala* (1772). Guatemala, Editorial José de Pineda Ibarra, 1967, p. 57.

18 *Idem*, p. 79.

19 *Idem*, p. 127.

20 *Idem*, p. 211.

21 *Idem*, p. 265.

22 *Idem*, p. 290.

23 FUENTES Y GUZMAN, Francisco Antonio de; Tomo III, pp. 75-76.

Entre las comidas que se pueden considerar como tradicionales en la cocina mestiza de Guatemala, debemos mencionar a las llamadas boquitas, que corresponden a lo que en México se llaman botanas y en España tapas. Entre las sopas las de pepián y entre las carnes el revolcado de cabeza, las salsas como los diversos chirmoles, la cecina, los chiles rellenos de carne, las diferentes variedades de pepián, pulique, chojín y el delicioso guacamole, el gallo en chicha, hilachas, las variadas carnes acompañadas con mole. Entre los postres, los rellenitos de plátano, torrijas, aparte de los dulces secos que ya hemos mencionado antes.

También se debe mencionar las enchiladas, chilaquitas, tostadas, especialmente con frijoles y salsa de tomate, tacos, etcétera²⁴. Hay una enorme variedad de tamales entre los que se pueden mencionar tamalitos de maíz y leche, de salpor, de chipilín, de acitrón, de cambray, de elote, de choreque, de queso fresco, de loroco, además de los tamales negros y colorados que son fundamentales como platos de resistencia en la dieta alimenticia guatemalteca, especialmente para determinadas festividades como Noche Buena y Año Nuevo. Como variedad de tamal también debe incluirse el chuchito, que está a mitad de camino entre el tamalito y el tamal.

Renglón importante en la dieta alimenticia son los panes rellenos con una gran variedad de elementos, pero sobre todo de gallina, encurtidos, chiles rellenos y gran variedad de carnes, todos los cuales tienden a ser desplazados por la influencia norteamericana del sandwich.

Entre las bebidas podemos mencionar los frescos de chian, súchiles, tamarindo, tiste, horchata, agua de canela, sin duda los más comunes, además del nutritivo y delicioso chocolate que también se ha visto desplazado por el té y el café. Naturalmente, no estaría completa esta lista, si no mencionáramos

24 Pese a la similitud en los nombres, estos platos son muy distintos en su preparación que los de origen mexicano.

mos las diversas especies de pan dulce, de manteca o de huevo, que así se le llama, entre los que mencionaremos, molletes, cachos, batidas, coronas, gallina con pollos, roscas, cubiletes, champurradas, hojaldras, semitas y, entre el pan desabrido, el pirujo, el francés y las galletas, así llamadas.

Desde el punto de vista del calendario de festividades podemos indicar que para Semana Santa se preparan como platos especiales las empanadas y diversos tipos de pescado. Para el Día de los Muertos el famoso fiambre, que es uno de los platos más importantes de la culinaria guatemalteca y el dulce de ayote y jocote. Para Noche Buena, el consabido tamal negro o colorado y para los cumpleaños y otras fiestas públicas, los buñuelos, plátanos fritos y gran variedad de panes rellenos, acompañados de fresco, café o chocolate, así como de granizadas.

Tomando como base el sentido espacial, podríamos dividir Guatemala en cinco grandes zonas culinarias: la Zona Norte, que incluiría El Petén, Alta Verapaz e Izabal; la Zona Oriental, que incluye los departamentos de ese rumbo; la Zona Occidental, los departamentos de Huehuetenango, Quezaltenango, Sololá, El Quiché y San Marcos. La Zona Sur, todo el litoral del Pacífico, y la Zona Central, Guatemala, Sacatepéquez, Chimaltenango y Baja Verapaz. Veamos algunos de los platos característicos más importantes de estas zonas.

En la Zona Norte, en El Petén, el tziquinché, que son hongos que se dan en los árboles. En Izabal hay una serie de platos especiales que se utilizan en Livingston, de probable origen africano y antillano, tal como el pan de cazabe, pan de coco, pan de guineo, tamal de guineo y muchas formas de pescado. En Alta Verapaz, el picante caldo de chunto, el zakic, y el boj y el batido como bebidas.

En la Zona Occidental sobresalen los paches quezaltecos o sean tamales con masa de papa en vez de maíz, el jocón, las ancas de rana y el queso de Chancol, en Huehuetenango, y las uluminas y cangrejos de Panajachel. En la Zona Sur, una riquísima variedad de frutas tropicales entre las que sobresalen zapote, jocotes, mangos, papaya, mamey y tantas otras, así como los mariscos procedentes del Océano Pacífico. También es importante mencionar el cacao de Suchitepéquez y de Escuintla, y los quesos frescos de Santa Rosa, Retalhuleu y Escuintla.

Finalmente, en la Zona Central, podemos incluir el fiambre tan importante y tradicional en Guatemala, así como tantos otros platos preparados en los mercados, en comedores, algunos de gran fama como el llamado popularmente de "Las chompipas" en Antigua Guatemala y "El Platillo Volador", en Guatemala, ubicado en el Mercado Central. También, en ventas portátiles en las calles para los rezados y fiestas de corpus. En Antigua, los dulces tan famosos, sobre todo los de la tienda de doña María Gordillo, recientemente fallecida.

Esta última persona creemos que merece una alusión separada. La tienda de doña María Gordillo (1893-1970) fue fundada por su madre doña Mercedes Ortiz de Gordillo hace más de un siglo, estando inicialmente ubicada en la 4a. calle oriente, esquina con la 3a. avenida norte, pasando luego a la dirección actual, a partir del año 1900. Fue la Madre Dolores Ortiz, monja exclaustrada en 1872 quien enseñó a doña Mercedes todo lo relacionado con la hechura de dulces cubiertos, que se hicieron famosos en Antigua Guatemala. En la actualidad mantiene la tienda don Carlos Durán Gordillo y su esposa, a quienes agradezco estos datos, siendo por consiguiente, la cuarta generación en esta familia que mantiene esta noble tradición culinaria guatemalteca. Al presente se preparan más de cuarenta dulces distintos, si bien no todos al mismo tiempo, cuyos nombres han sido ya enumerados en su mayoría.

En Chimaltenango, en el municipio de San Martín Jilotepeque, el complicado subanik, los cafés con leche y las bolitas de miel, dulces de vieja tradición. En la Zona Oriental, los quesos de Zacapa, insubstituibles como acompañantes de los frijoles negros y las quezadillas y marquezotes que se dan magníficos en todos los departamentos de la región.

Como es fácil de notar, la abundancia y variedad de la cocina mestiza de Guatemala es muy grande, como para llegar a pantagruélicas comidas, en las que lo indígena y lo español, han ido sedimentándose para llegar a ser lo que hasta a principios de este siglo fueron. Ojalá que tan rica expresión de la cultura guatemalteca logre sobrevivir a las difíciles horas actuales.

NUOVO
MANUAL DE COCINA

CONFORME
AL GUSTO DE GUATEMALA.

—
CON UN APENDICE
Sobre la manera de hacer varios
dulces, etc.



GUATEMALA.
—
IMPRESO POR LUCIANO LUNA,
EN SU ESTABLECIMIENTO.
CALLE DE LA PROVIDENCIA, NUM. 2.
—
1857.

Fig. 3 Carátula del segundo libro conocido de cocina guatemalteca.

IV

RECETARIOS Y LIBROS DE COCINA GUATEMALTECA

Naturalmente, los recetarios de cocina son muy antiguos y, en especial, los manuscritos. Han venido de generación en generación, enriqueciéndose paulatinamente con la experiencia que da la práctica. En las instituciones monásticas femeninas, por ejemplo, existían estos recetarios en los cuales se anotaban cuidadosamente los secretos culinarios de cada convento. Indudablemente, igual cosa sucedía dentro del seno familiar, en donde de una generación a otra se transmitían las principales recetas, de manera que la mujer recién casada tuviera en sus manos un repertorio coquinario que le permitiera enfrentar su nueva situación, experiencia que a su vez transmitiría a sus hijas, muchas veces con celoso cuidado de que las recetas permanecieran conocidas únicamente en ese cerrado círculo. De este tipo es el que ahora presentamos al público interesado, con características sobre las que insistiremos posteriormente.

El primer libro de cocina publicado formalmente, es decir impreso, es el libro de Apicio, de origen romano pero editado en pleno Renacimiento hacia fines del siglo XV, exactamente en 1498. Este libro, como el de Vitrubio en el campo de la arquitectura, fue cuidadosamente estudiado por los renacentistas para revivir la tradición clásica, su título es *Los diez libros de Apicio sobre el arte culinario*.²⁵

En el ámbito hispánico, que es el que más nos interesa por haber influido necesariamente en la culinaria hispanoamericana y por lo tanto en Guatemala, el primer libro impreso fue el de Ruperto de Nola, llamado *Libro de cozina*, publicado inicialmente en catalán, en 1520, con traducción al español, ordenada por Carlos V, hecha en Toledo en 1525²⁶. Otro libro del siglo XVI es el de Diego Grande, Madrid, imprenta de Lujs Sánchez, 1599, intitulado *Libro del arte de cozina*.²⁷

25 Véase de SCHRAEMLI, Harry; *Historia de la Gastronomía*. Barcelona, Ediciones Destino, 1952, p. 99.

26 *Idem*, p. 109.

27 *Idem*, p. 110.

Indudablemente el libro que más influencia ejerció en la culinaria española y americana, dada su gran popularidad, que llega hasta principios del siglo XIX, es *Arte de cocina, pastelería, viscochería y conservería*, compuesto por Francisco Martínez Montifio, cocinero mayor del Rey Nuestro Señor, cuya primera edición es de 1623, en Madrid, es decir en época de Felipe IV²⁸. Esta obra vino a ser, como dice Salvador Novo, una verdadera biblia gastronómica. Posteriormente, en 1745, sale de imprenta el *Nuevo arte de cocina* por Juan Altimiras²⁹, que no alcanzó tanta popularidad.

El primer libro impreso de cocina guatemalteca conocido, se denomina *Treinta y una sopa, ochenta i siete guisos y diez y siete postres escogidos de varios autores españoles i americanos*, sin fecha de impresión, aunque por las características tipográficas del mismo así como por las recetas que se mencionan, creemos que es de principios del siglo XIX³⁰. En él se incluyen recetas muy característicamente guatemaltecas como el pepián, sopa de frijol; entre las salsas se mencionan, una de chile guaque y otras para adobo de mojarra, y, entre los postres, varios antes y torta de elote. Empero, se incluyen también algunos platos que muestran cierta influencia exterior tales como ravioles, sopa escabechada inglesa y leche francesa. Consideramos de importancia este hallazgo para la historia de la cocina en Guatemala porque nos da la evidencia del interés que existía en Guatemala por este tipo de actividad cultural en fecha anterior a la independencia, a la vez que se trata de un impreso desconocido, ya que incluso don José Toribio Medina, pese a pertenecer a su colección, no lo citó en su *Historia de la Imprenta en Guatemala*.

El segundo libro de cocina impreso en Guatemala se denominó *Nuevo manual de cocina conforme al gusto de Guatemala*. Con un apéndice sobre la manera de hacer varios dulces, etc. Guatemala, impreso por Luciano Luna, en su establecimiento. Calle de la Providencia, Num. 2, 1857. Fue publicado por entregas en la revista *El Museo Guatemalteco* y en sus recetas se nota alguna influencia francesa y probablemente mexicana.

- 28 Esta obra llegó a tener cerca de 20 ediciones, lo cual explica mucho de su influencia en la culinaria hispanoamericana.
- 29 NOVO, Salvador; *Cocina Mexicana o historia gastronómica de la ciudad de México*. México, D.F., Editorial Porrúa S.A., 1967, p. 111.
- 30 Este libro fue localizado por el autor en una investigación que hicieramos en la biblioteca "José Toribio Medina" en Santiago de Chile. Consta de 56 páginas y aparece como "Impreso en Guatemala por Cruz", nombre de imprenta e impresor desconocidos para nosotros, pero que estimamos ser anterior a 1821.

El siguiente libro de que tenemos noticia está inspirado posiblemente por el anterior, dada la similitud de su nombre. Fue editado en Guatemala pero publicado en Barcelona, y lleva el siguiente título: *Nuevo manual de cocina perfeccionado al gusto de Guatemala con nociones de pastelería y dulcería y un apéndice de economía doméstica, limpieza económica y manual de la salud*, ordenado por la librería de don Antonio Partegás a una casa impresora española, sin fecha de publicación pero que indudablemente corresponde a las dos últimas décadas del siglo pasado.³¹

En el siglo actual se han publicado varios libros de cocina que dicen ser guatemaltecos, pero que en realidad incluyen recetas de muy diversas procedencias, con poco criterio selectivo desde el punto de vista de la culinaria nacional. La única obra que a nuestro entender puede considerarse como fundamentalmente de cocina guatemalteca es la preparada por María Victoria Sánchez de la Rosa, tomada del recetario de doña Dolores Gálvez de Sánchez, su señora madre, con recetas compuestas y recogidas a fines del siglo XIX y principios de éste, posteriormente corregida y aumentada en dos ediciones más recientes. Los datos bibliográficos completos de la primera edición son los siguientes: *Recetas seleccionadas al estilo de Guatemala por María Victoria Sánchez de la Rosa*, Guatemala, Tipografía Sánchez & de Guise, 1939.³²

Respecto de recetarios manuscritos algo podemos decir. Conocemos varios que posee el licenciado Francisco Luna Ruiz, que van desde mediados del siglo XVIII hasta mediados del siglo XIX, todos ellos de procedencia familiar y otro que pertenecía a don Arturo Taracena Flores, que es de la misma época que éste que ahora se publica. Entre los que tiene el licenciado Luna Ruiz, debemos insistir en que el más antiguo es de mediados del siglo XVIII, por el tipo de su letra. Consta de cinco folios y se lee en él: *Quaderno de cocina del uso de Juana Rodríguez*. Trae una receta de pavo relleno que por ser la más antigua conocida en Guatemala transcribimos:

"Chumpipe. Este chumpipe se rellena de carne picada de cerdo, jamón, chorizos y bastante sebolla picada: todo esto se revuelve en manteca con vinagre, huevos duros o cocidos, sebollas, y chiles en vinagre, y aceytunas. Por fuera se le unta manteca y sal, y al horno".

31 Nos atrevemos a afirmar esto por las características tipográficas de la obra, ya que, infortunadamente, el libro carece de fecha.

32 La segunda edición es de 1942 y la tercera de 1956.

Ya se mencionan pasteles de harina de salpor, manjar real y ante de sopa de leche. Hay otro recetario anónimo de 16 folios, de finales del siglo XVIII por la letra manuscrita. Se habla ya de ravioles, sopa de pipián, nogada de almendra, entre otras cosas. Evidentemente el más completo de estos recetarios es el intitulado *Quaderno de cosina q'* contiene los mejores guisos q' se usan en Guatemala; manuscrito de finales del siglo XVIII o principios del XIX, está encuadernado en badana de cuero y tiene numerosísimas recetas de muy diversa procedencia entre las que se incluyen arroz valenciano, ravioles, sopas de pipián, salpicón de reses, bacalao, lomo en chicha, empanaditas, torta de elote, tamalitos, nogadas, camarones, cangrejos, aguacamole (sic), alfajor de mantequilla, ante de mamey, "bien me sabe", bistecs a la inglesa, cajetas, crema de café en blanco, chanfaina, chicha, enchiladas, y muchos otros. Otro pequeño recetario es especialmente rico en postres y otro más que se intitula *Cuaderno de dulces y guisos de la señorita Dolores Matute*. Año 1846, igualmente rico en dulces y salsas.³³

Indudablemente existen otros que quizás ahora que se publique esta obra sean dados a conocer y puedan estudiarse, para poder reunir alguna vez una verdadera antología de la cocina guatemalteca con sentido crítico y discriminación histórica, objetivo ulterior que persigue en gran parte la publicación de este trabajo.

Resulta interesante mencionar algunos de los hábitos alimenticios en la época de este libro, respecto de lo cual diremos que hacia estos años surgen los primeros cafés o restaurantes de Guatemala, si bien ello no quiere decir que hayan desaparecido los mesones o albergues de viajeros, en los cuales se servía comida y que fueran tan mal vistos y peor juzgados por los viajeros que llegaban a Guatemala. Las pensiones y los hoteles pertenecen a la segunda mitad del siglo XIX. Don Ramón A. Salazar menciona los mesones de Córdova, San Agustín y del Comercio, que eran caballerizas públicas, como existentes a mediados de ese siglo.³⁴

33 Deseamos dejar testimonio de nuestro agradecimiento tanto a don Arturo Taracena F., como al Lic. Luna Ruiz, por la generosidad con que nos permitieron estudiar sus recetarios culinarios.

34 SALAZAR, Ramón A.; *Tiempo viejo. Recuerdos de mi juventud*, Guatemala, Tipografía Nacional, 1896, p. 69.

NUEVO
MANUAL DE COCINA

PERFECCIONADO

AL GUSTO DE GUATEMALA

con nociones de

PASTELERÍA Y DULCERÍA

y un apéndice de

ECONOMÍA DOMÉSTICA, LIMPIEZA ECONÓMICA

y

MANUAL DE LA SALUD



Librería y Papelería ~~de~~ Antonio Partegás
GUATEMALA

Fig. 4 Carátula del tercer libro conocido de cocina guatemalteca.

Revisando diversos impresos del siglo XIX nos encontramos con que se hablaba, en 1848, de un local denominado "Las Variedades", que funcionaría en el antiguo juego de pelota, Calle del hospital. Decía en su propaganda el propietario del establecimiento, don Julián Rivera, en lo que para nosotros actualmente sería un peligroso equívoco:

"...el número y civilización de los habitantes de Guatemala, parece que exigen ya el establecimiento de una casa pública, en que puedan reunirse a pasar los ratos de ocio y tengan la distracción necesaria despues del trabajo."³⁵

Para expresar después más claramente el tipo de entretenimiento y que se servían comidas, si se avisaba con la debida anticipación.

Como puede verse no se trataba todavía de un restaurante formal porque el tipo de comida que se daba requería de dar aviso previamente, aunque don Ramón A. Salazar lo califica de hotel. Cosa similar sucedía con otro establecimiento del mismo tipo denominado "La Sociedad", el cual fue inaugurado el 15 de abril de 1849, siendo su propietario don Manuel J. Beteta, el cual funcionó adscrito al "concurrido café de *La Bola de Oro*", que debió ser un poco anterior y el primero de ese tipo de establecimiento. Indicaba el aviso:

"En LA SOCIEDAD se servirán comidas, cenas y almuerzos á las personas que, con la necesaria anticipación, lo solicitarén. Se servirán tambien refrescos, dulces secos y otras comidas de lijera preparación, o que puedan permanecer dispuestas sin perderse. Además, se admitirán huéspedes poco o mucho tiempo, y se les

35 Don Julián Rivera fue un arquitecto de reconocido mérito según don Ramón A. Salazar. Idem, p. 71, quien le adjudica como obras suyas el Mercado Central, el edificio de la Sociedad Económica (antes de los cambios hechos por el arquitecto italiano Pedro Pedretti) y los pianos de la Penitenciaría Central.

dará no solo habitación cómoda, sino la asistencia que se estipule. El estipendio por el hospedage será convencional, y el precio de todo lo ofrecido, el más reducido y conciliable con los gastos de la empresa".³⁶

Dejemos por un lado la descripción de estos primeros e incipientes establecimientos públicos para comer y divertirse, y veamos algo sobre los hábitos de comida de Guatemala hacia esa misma época, basados en las descripciones de Henry Dunn, que estuvo en Guatemala de 1827 a 1828. Decía éste autor:

"...pasaremos desde luego al comedor el cual contendrá una gran mesa de encino (para muchos usos) y 7 u 8 sillas corrientes de madera. En seguida estará la cocina; en una esquina un gran horno de forma ovalada, y en el centro una mole de ladrillo, de tres o cuatro pies de altura conteniendo 6 o 7 hornillas para fuego de carbón y otras conveniencias para preparar los mil diferentes platos que componen la cocina española".³⁷

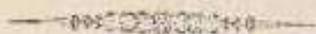
Es decir que continuaba la tradición de las cocinas coloniales. Más adelante, al referirse específicamente a las comidas dice:

"...a eso de las siete, toman 'chocolate', que equivale a nuestro desayuno, con la excepción de que éste no se convierte en una comida social. Cada uno entra al 'comedor' a la hora que más le agrada y es entonces servido con su taza de 'chocolate' espeso y dulce, el cual con un pan, un huevo, un pedacito de carne frita

36 Véase la fig. 2.

37 DUNN, Henry; Guatemala o las Provincias Unidas de Centro América. Guatemala, Tipografía Nacional, 1960, pp. 59-60.

LA SOCIEDAD.



Con este nombre ofrezco al público una nueva casa de reunión y entretenimiento, que se abrirá el domingo 15 del que rije. En esta casa, que está contigua á la del concurrido café de la "Bola de Oro," encontrarán los Sres. que quieran frecuentarla, los juegos de que carece aquel establecimiento, y son los que siguen:

Billar, lotería, tresillo, malilla y ajedrez. La empresa ofrece una de las mejores mesas para el juego de billar, y se propone servir satisfactoriamente el de lotería; disponiendo, tanto para estos como para los demas, piezas cómodas y decentes.

En la SOCIEDAD se servirán comidas, cenas y almuerzos á las personas que, con la necesaria anticipacion, lo solicitaren. Se servirán tambien refrescos, dulces secos y otras comidas de ligera preparacion, ó que puedan permanecer algunas sin perderse. Ademas, se admitirán huéspedes por poco ó mucho tiempo, y se les dará no sólo habitación cómoda, sino la asistencia que se estipule. El estipendio por el hospedaje será convencional, y el precio de todo lo ofrecido, el mas reducido y conciliable con los gastos de la empresa.

Si la SOCIEDAD obtiene la aprehension de las personas que la honran con su concurrencia, quedarán satisfechos los deseos del que la ofrece á su disposicion.

Guatemala, abril 15 de 1849.

Manuel J. Beteta.

Fig. 5 Facsímil de la hoja de propaganda en que don Manuel J. Beteta anunciaba "La Sociedad".

y un vaso de agua clara, le sirve hasta la hora del almuerzo".³⁸

"...a la una de la tarde se sirve el almuerzo con sopa, arroz, vegetales y carnes cocinadas en muy diferentes maneras, también dulces y pasteles de los cuales se pueden preparar unas doscientas variedades. Frecuentemente se sirve pescado ya casi al final de la comida y la fruta es servida antes de quitar el mantel".

"...alrededor de las 4 se vuelve al comedor para tomar el chocolate, después de lo cual se vuelve a reasumir las actividades del día."³⁹

"...como a eso de las diez de la noche los diferentes miembros de la familia se sientan a tomar una cena que difiere poco de la comida; comen abundantemente de los diferentes platos, y con los estómagos rellenos a un grado que haría temblar a otros por temor de una apoplejía, se retiran a la cama y en una media hora están todos profundamente dormidos".⁴⁰

Pasando a ver muy rápidamente el libro de cocina, dedicado a doña Dolores Zelaya de O'Miany, podemos fácilmente señalar entre sus características, la ortografía poco segura, la fonética característica del guatemalteco en la no pronunciación de la "Ll" y el uso abundante de diminutivos referidos a la comida. La influencia exterior la podemos señalar en la presencia del catalán "aliole", "pollos aceitados a lo inglés", de Italia "fideos arrabiolados" y "salchichón de Génova", de procedencia peruana el dulce llamado "Arequipa" y "alfajor y flumitas del Perú". En uno de los recetarios del licenciado

38 Idem, p. 61.

39 Idem, p. 63.

40 Idem, p. 66.

Francisco Luna Ruiz se incluyen raviolos, "gató (sic) de arroz" de evidente influencia francesa, "bisqué (sic) de cangrejos" y bstecks a la inglesa, es decir que el influjo del extranjero se dejaba sentir ya fuertemente hacia esta época.

Sobresalen en el recetario estudiado la extraordinaria riqueza en las salsas, postres y dulces secos, así como la variedad de los tamalitos, entre los cuales, a pesar de todo, no se mencionan todos los conocidos, pero sí los primordiales. Por razones de espacio no podemos analizar algunas de las recetas enumeradas, pero los lectores podrán estudiarlas directamente. Quizás resulte difícil poner en práctica algunas de las recetas debido a que ciertos ingredientes ya no son de uso actual, ni es posible adoptar un criterio válido de comparación entre las unidades de medida empleadas en aquella época con respecto de las presentes.

Para concluir podemos señalar algunas características generales de la rica y variada cocina guatemalteca: uso abundante del maíz y sus derivados, tales como tortillas, tamales, atoles, así como del frijol, chile y salsas, cuyo origen es prehispánico. De la coquinaria ibérica las características primordiales serían el uso del trigo y sus derivados, especialmente el pan del tipo de pan dulce, del que hay mucha variedad, muchas especies de carnes, sobre todo embutidos y dulces muy diversos, especialmente secos. Además el uso del arroz, de origen oriental, y varias especies de plátanos, así como otras frutas del Viejo Mundo. Entre las bebidas las hay predominantemente de origen prehispánico, aunque entre las de procedencia española debemos mencionar el aguardiente y la horchata, para sólo citar las principales. Naturalmente, el tipo de condimentación fuerte, con mucho uso de cebolla, ajo y otras especias y la manteca de cerdo, son de origen europeo.

Y basta ya, que los aperitivos deben tener su justa medida, y este trabajo no es sino eso, porque la parte substancial la gustará el lector en el nutrido recetario de la obra que se publica a continuación. Ojalá que la lectura y el estudio de este libro de cocina, sean propicios para revalorar la tradición culinaria guatemalteca y constituyan el inicio de la investigación científica e histórica de los hábitos alimenticios de nuestro país.

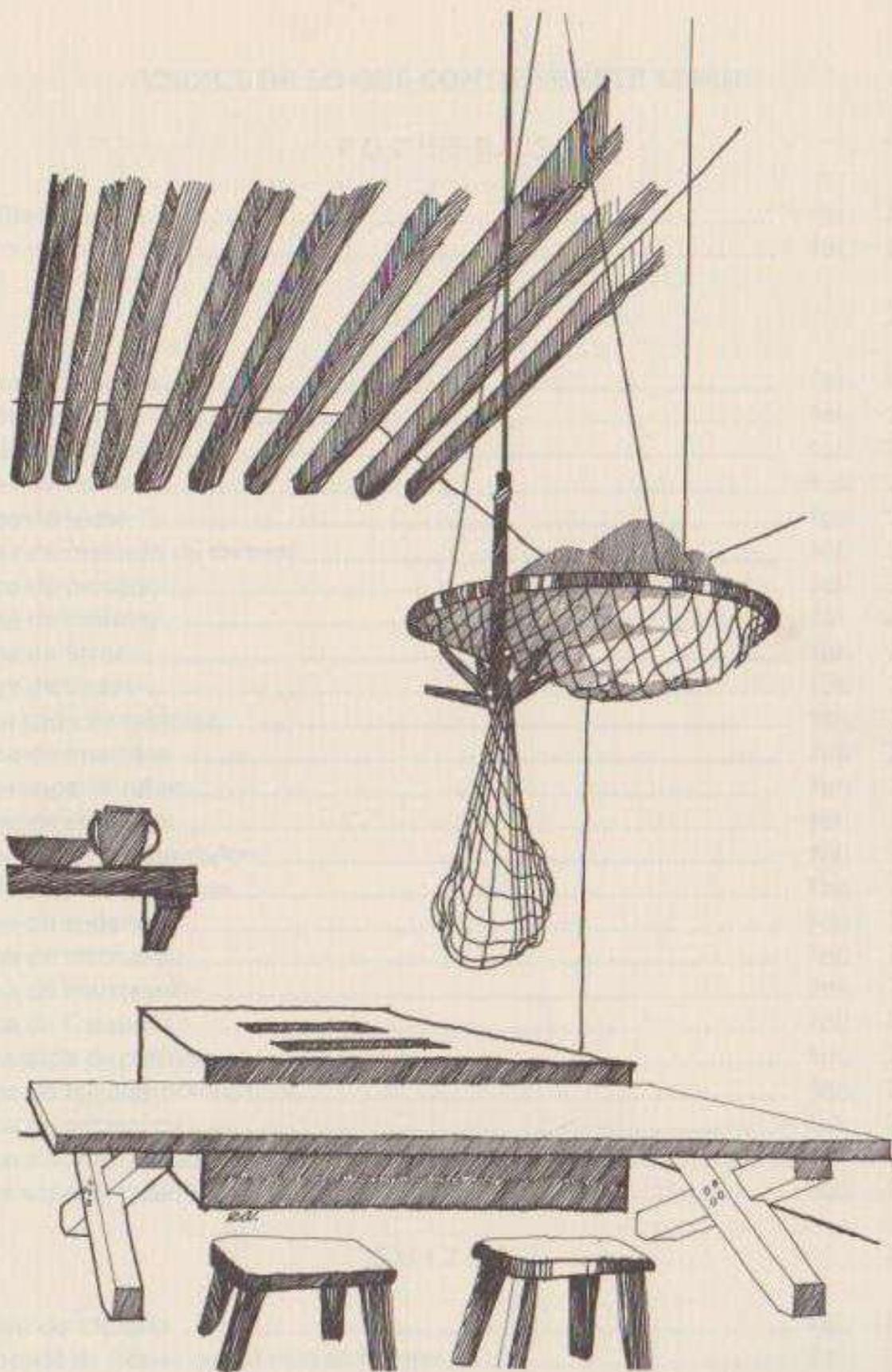
**LYBRO
DE COCYNA.**

QUE CONTIENE EL MODO DE HACER
LOS PUCHEROS, SOPAS, GUIZOS, NO-
GADAS, SALSAS, TORTAS, PASTELES,
MARQUEZOTES, QUEZADIAS, DULCES
TAMALES, TAMALITOS, PASTELITOS,
BISCOTELAS, Y OTRAS COSAS.

EN GUATEMALA COPIADO
A 7 DE DICIEMBRE DE 1844.

Dedicado á la Señora Doña

DOLORES ZELAYA DE O'MIANY



INDICE DE LO QUE CONTIENE ESTE LIBRO

PUCHEROS

Puchero.....	fol.	21
Otro puchero.....	fol.	21

SOPAS

21

Sopa de azadura.....	fol.	21
Sopa de pepian ..	fol.	21
Sopa de fideos.....	fol.	21
Sopa de natas ..	fol.	22
Sopa de leche ..	fol.	22
Sopa de menudo de carnero.....	fol.	22
Sopa de pescado ..	fol.	22
Sopa de rabioles ..	fol.	23
Sopa de arroz ..	fol.	23
Sopa de papas ..	fol.	23
Otra sopa de rabioles.....	fol.	23
Sopa de manzana ..	fol.	24
Otra sopa de natas.....	fol.	24
Sopa de choricalla ..	fol.	24
Sopa de arroz con dulce.....	fol.	24
Otra sopa de manzana.....	fol.	25
Sopa de andarines ..	fol.	25
Sopa de estofado.....	fol.	25
Sopa de mantequia.....	fol.	25
Sopa de Cataluña.....	fol.	25
Otra sopa de rabioles.....	fol.	25
Sopa de frigoles blancos.....	fol.	26
Sopa de garvanzos ..	fol.	26
Sopa de chicharras de pescado ..	fol.	26
Otra sopa de rabioles.....	fol.	27

GUIZOS

27

Guizo de rabioles ..	fol.	27
Rabioles de fideos con el mismo relleno.....	fol.	27

Guizo de alcaparras.....	fol.	27
Lodo de Paris	fol.	28
Unos ajos	fol.	28
Guizo de carnero.....	fol.	28
Lomo relleno	fol.	28
Lomo azado.....	fol.	29
Pierna de carnero azada.....	fol.	29
Otro azado.....	fol.	29
Costia de marrano, ó de carnero en papel.....	fol.	29
Guizo y demas.....	fol.	30
Guizo de papas.....	fol.	30
Lomo para todos los dias.....	fol.	30
Lomo azado para todos los dias.....	fol.	30
Frincador	fol.	31
Huevos rellenos	fol.	31
Guizo de lomo azado.....	fol.	31
Lomo cosido y frito	fol.	31
Guizo de pollos	fol.	31
Guizo de pichones	fol.	32
Guizo de gallinas	fol.	32
Guizo de conejo	fol.	32
Pavo relleno	fol.	32
Otro lomo relleno.....	fol.	32
Carnero azado	fol.	33
Adovo	fol.	33
Albondigones.....	fol.	33
Chiles rellenos.....	fol.	33
Cocretas	fol.	34
Guizo de carnero	fol.	34
Higado solo.....	fol.	34
Picadilla	fol.	34
Adovo de lenguas.....	fol.	34
Otro guizo de carnero.....	fol.	35
Otro guizo de carnero.....	fol.	35
Otros huevos rellenos	fol.	35
Guizo de gallina azada	fol.	35
Lomo de marrano.....	fol.	35
Guizo de perdices	fol.	36
Patíos fingidos	fol.	36

Fideos arrabiolados.....	fol.	36
Arroz valenciano	fol.	36
Otro guizo de pollos	fol.	37
Pescado en escabeche agrio frito.....	fol.	37
Aliole.....	fol.	37
Estofado	fol.	37
Bacalas	fol.	37
Otro guizo de pollos	fol.	38
Guizo de godornices	fol.	38
Otro guizo de lomo.....	fol.	38
Jamon en vino para camino	fol.	38
Otro guizo de carnero	fol.	38
Otro guizo de gallina... ..	fol.	39
Otro guizo de conejo	fol.	39
Costias de carnero en papel.....	fol.	39
Compocion de pichones	fol.	39
Otro guizo de perdices.....	fol.	40
Cabeza de ternera	fol.	40
Otro guizo de pollos	fol.	40
Otro guizo de pollos.. .	fol.	40
Otro guizo de pollos..... .	fol.	40
Otro guizo de perdices.....	fol.	40
Carne prensada	fol.	41
Jardin.....	fol.	41
Pollos aceitados á lo ingles.....	fol.	41
Unas enchiladas	fol.	41
Guizo de budin.....	fol.	42
Guizo de quimia	fol.	42
Guizo de pescado en recado de empanada	fol.	42
Guizo de llerbas en recado frito	fol.	42
Guizo de diferentes llerbas.....	fol.	42
Guizo de menudo	fol.	43
Arroz blanco	fol.	43
Papas en leche.....	fol.	43
El gazpacho.....	fol.	43
Fideos llenos	fol.	43
Otro guizo de pollos	fol.	44
Pollos encebollados	fol.	44
Otro guizo de pollos.....	fol.	44

Otro guiso de pollos.....	fol.	44
Fricase de pollos	fol.	44
Otro guiso de pichones compuestos.....	fol.	45
Otro guiso de pichones	fol.	45
Otro guiso de pichones	fol.	45
Otro guiso de pichones	fol.	45
Otro guiso de pichones	fol.	45
Otro guiso de godornices	fol.	46
Otro guiso de godornices	fol.	46
Otro guiso de perdices	fol.	46
Guiso de patos.....	fol.	46
Guiso de patos en leche.....	fol.	46
Chumpipe mechado.....	fol.	47
Otro guiso de conejo.....	fol.	47
Otro guiso de conejo.....	fol.	47
Otro guiso de carnero	fol.	47
Otro guiso de carnero	fol.	47
Costia de carnero.....	fol.	48
Otros chiles rellenos.....	fol.	48
Otros chiles rellenos	fol.	48
Plato á la portuguesa.....	fol.	48
Otros huevos rellenos.....	fol.	49
Guiso de pescado atum	fol.	49
Guiso de pescado bobo	fol.	49
Mogarras rellenas.....	fol.	49
Pescado relleno.....	fol.	49
Mogarras azadas	fol.	50
Otro escabeche de pescado	fol.	50
Escabeche de pepescas	fol.	50
Escabeche de pescado azado	fol.	50
Bacalas para pescado fresco	fol.	50
Guiso de pescado.....	fol.	51
Guiso de camarones.....	fol.	51
Guiso cangrejos.....	fol.	51
Otras chuletas.....	fol.	51
Otras chuletas	fol.	51
Lomo mechado	fol.	52
Lomo curtido.....	fol.	52
Lomo de res, ó marrano	fol.	52

Bola de pescado.....	fol.	52
Cocletas.....	fol.	52
Arroz en leche.....	fol.	53
Otros rabioles.....	fol.	53
Arroz con picado.....	fol.	53
Cuchufletas	fol.	53
Albondigas	fol.	53
Guizo de manzana.....	fol.	54
Otro guizo de pollos	fol.	54
Otro estofado.....	fol.	54
Sustancias.....	fol.	54
Pescado en guizo de bacalas	fol.	55
Otro guizo de patos.....	fol.	55
Guizo de nabo.....	fol.	55
Lomo en chicha.....	fol.	55
Guizo de lomo para camino.....	fol.	55
Tocino del Cielo.....	fol.	56
Otras bacalas	fol.	56
Acelgas en leche.....	fol.	56
Torrejas de jamon.....	fol.	56
Bolla de pescado.....	fol.	56
Otro lomo mechado	fol.	57
Otro guizo de lomo	fol.	57
Estofado de cebollas	fol.	57
Fincando.....	fol.	57
Chiles rellenos de hierbas	fol.	58
Guizo de frigoles.....	fol.	58
Otras chuletas.....	fol.	58
Lomo adovado.....	fol.	58

NOGADAS

59

Nogada de almendra.....	fol.	59
Nogada de mostaza.....	fol.	59
Nogada de carne	fol.	59
Nogada de lechuga	fol.	59
Nogada de chiles	fol.	59
Lechuga picada	fol.	60
Mostaza para pescado.....	fol.	60

Otra nogada de almendra	fol.	60
Otra nogada de chile.....	fol.	60
Nogada de huevo.....	fol.	60

SALSAS 61

Salsa de tomate	fol.	61
Salsa de tomate y cebolla	fol.	61
Salsa de aceitunas.....	fol.	61
Salsa de perejil	fol.	61
Salsa de tomate frito	fol.	61
Salsa de chile blanco	fol.	61
Salsa para patios.....	fol.	62
Salsa para carnero.....	fol.	62
Emperejilado.....	fol.	62
El gazpacho.....	fol.	62
Salsa de lechuga cosida	fol.	62
Otra salsa de tomate frito	fol.	63
Salsa para pollos.....	fol.	63
Otra salsa para pollos, ó pescado	fol.	63
Otra salsa para pescado	fol.	63
Salsa para tepemechines.....	fol.	63
Entomatada para ave, ó carne.....	fol.	63
Salsa de chiles valencianos	fol.	64
Salsa de mostaza.....	fol.	64
Salsa para pescado Salmon	fol.	64
Salsa para lomo.....	fol.	64
Salsa de chile huaque fresco.....	fol.	64
Salsa para todá carne.....	fol.	65

TORTAS 65

Torta de leche.....	fol.	65
Torta de almendra.....	fol.	65
Torta de huevo.....	fol.	65
Tortita de lechuga.....	fol.	65
Torta de manzana de platon.....	fol.	66
Otra torta de leche.....	fol.	66
Tortitas de almendra.....	fol.	66

Torta agria	fol.	66
Torta de mesa	fol.	66
Torta real.....	fol.	67
Torta dulce de manzana	fol.	67
Otra torta dulce.....	fol.	67
Torta de almuerzo.....	fol.	67
Otra torta real.....	fol.	67
Otra torta.....	fol.	68
Otra torta de arina.....	fol.	68
Torta de carne de marrano y de res picada cruda.....	fol.	68
Torta de salpor.....	fol.	68
Torta batida.....	fol.	69
Otra torta de leche.....	fol.	69
Otra torta de almendra.....	fol.	69
Torta de pan.....	fol.	69
Torta de jamon.....	fol.	69
Tortas chanvergas.....	fol.	70
Otra torta de huevo	fol.	70
Otra torta de almuerzo de carne, ó lomo de marrano	fol.	70
Otra torta agria.....	fol.	70
Otra torta de almendra.....	fol.	71
Torta del Cielo.....	fol.	71
Tortitas de manzana.....	fol.	71
Torta de cuajada.....	fol.	71
Tortitas de huevo.....	fol.	72

PASTELES

72

Pastel de arina de trigo	fol.	72
Pastelitos de arina de trigo	fol.	72
Pastel de arina de salpor.....	fol.	73
Pastelitos de arina de salpor	fol.	73
Otros pastelitos de arina de trigo.....	fol.	73
Otros pastelitos de salpor.....	fol.	73
Pastel de patas.....	fol.	74
Otros pastelitos de salpor.....	fol.	74
Otros pastelitos de salpor.....	fol.	74
Pastel turco.....	fol.	74
Pastel tartaro.....	fol.	75

Pastel de ojaldra	fol.	75
Pastel de menudo de carnero	fol.	75
Otro pastel turco	fol.	75
Pastelitos de viscotela	fol.	76
Pastelitos de ojaldra.....	fol.	76
Otro pastel turco.....	fol.	76

DULCES

76

Dulce de durasnos.....	fol.	76
Dulce de sidra.....	fol.	77
Dulce de camote y manzana.....	fol.	77
Dulce de chilacallote.....	fol.	77
Cajetas de masapan.....	fol.	77
Dulce de manzania.....	fol.	77
Dulce de limon.....	fol.	77
Dulce de rosa.....	fol.	78
Dulce de coco	fol.	78
Otro dulce de leche	fol.	78
Manjar real	fol.	78
Merengues.....	fol.	79
Merenguitos.....	fol.	79
Espumias.....	fol.	79
Turrón.....	fol.	79
Ante de zapote.....	fol.	80
Dulce de camote ante	fol.	80
Dulce de leche.....	fol.	80
Dulce de lluca.....	fol.	80
Otro ante de camote.....	fol.	80
Torrejas.....	fol.	81
Otras torrejas.....	fol.	81
Coscorrónes.....	fol.	81
Alfajor.....	fol.	81
Otro alfajor.....	fol.	82
Dulce de piña y coco.....	fol.	82
Dulce de chilacallote y coco.....	fol.	82
Dulce de sidra y coco.....	fol.	82
Dulce de huicoy.....	fol.	82
Leche batida.....	fol.	83

Antefrion	fol.	83
Dulce de platanos en gloria.....	fol.	83
Panales	fol.	83
Manjar blanco de tres arinas.....	fol.	83
Arequipa.....	fol.	84
Otro manjar real.....	fol.	84
Natia.....	fol.	84
Manjar blanco perulero.....	fol.	84
Ojuelas.....	fol.	84
Otras ojuelas.....	fol.	85
Otro masapan.....	fol.	85
Ante de coco.....	fol.	85
Otro alfajor.....	fol.	85
Viscochos de canela.....	fol.	85
Jamonzitos de dulce.....	fol.	86
Turrón amelcochado.....	fol.	86
Turrón turco.....	fol.	86
Leche reyna.....	fol.	86
Otros merengues.....	fol.	86
Yemitas de dulce.....	fol.	86
Dulce de camote blanco.....	fol.	87
Africanos.....	fol.	87
Dulce de vaca.....	fol.	87
Leche frita.....	fol.	87
Leche almendrada.....	fol.	87
Limitas de dulce.....	fol.	87
Dulce de almendra.....	fol.	88
Tartaras.....	fol.	88
Dulce de Pio quinto.....	fol.	88
Leche quemada.....	fol.	88
Membrio jaleado.....	fol.	88
Manjario de almendra.....	fol.	89
Otras ojuelas.....	fol.	89
Masa de ojaldra.....	fol.	89
Otra masa de ojaldra.....	fol.	89
Dulce de huallabas.....	fol.	89
Viscochos de naranja.....	fol.	90
Otro turrón.....	fol.	90
Leche sola.....	fol.	90

Naranjas chinas	fol. 90
Polvoron.....	fol. 91
Coscorrone de la Reyna.....	fol. 91
Espumias.....	fol. 91
Huevos moles.....	fol. 91
Huevos chimbos.....	fol. 91
Huevos hilados.....	fol. 92
Almendras garapiñadas.....	fol. 92
Otros merengues.....	fol. 92
Dulce de coco y leche.....	fol. 92
Ante italiano.....	fol. 92
Huevos artificiales.....	fol. 93
Otro Alfajor.....	fol. 93
Viscochos de almendra.....	fol. 93
Otra masa.....	fol. 93
Otro manjar real.....	fol. 94
Cajetas de durasno.....	fol. 94
Cajetas de camote y manzana.....	fol. 94
Cajetas de miembro.....	fol. 94
Otras cajetas de huallabas.....	fol. 94
Otro dulce de almendra.....	fol. 94
Cajeta de sorbete.....	fol. 95
Otro manjar real.....	fol. 95
Otro turrón.....	fol. 95
Suspiros.....	fol. 95
Molletes.....	fol. 95
Otras espumias.....	fol. 95
Pasta.....	fol. 96
Otro masapan.....	fol. 96
Otros coscorrone.....	fol. 96
Otras torrijas.....	fol. 96
Otros huevos chimbos.....	fol. 96
Gasnates.....	fol. 96
Otros miembros jaleados.....	fol. 97
Calabazate.....	fol. 97
Otras cajetas de durasno.....	fol. 97
Otras cajetas de miembro.....	fol. 97
Almendrucos.....	fol. 97
Otras cajetas de sorbete.....	fol. 97

Agrío de sidra.....	fol.	97
Alfajor de tableta.....	fol.	98
Altostadas.....	fol.	98
Otros merengues.....	fol.	98
Otro ante de camote.....	fol.	98
Jamones de colacion.....	fol.	98
Otro alfajor.....	fol.	98
Otra pasta de pepita.....	fol.	99
Otros merengues.....	fol.	99
Otros panales.....	fol.	99
Dulce frances.....	fol.	99
Ante de alberja.....	fol.	100
Otro dulce de huallabas.....	fol.	100
Otro alfajor.....	fol.	100
Otro alfajor.....	fol.	101
Cajetas de coco.....	fol.	101
Ante de leche.....	fol.	101
Ante de camote, leche y coco.....	fol.	101
Tartar.....	fol.	101
Ante pobre.....	fol.	101
Ante de piña.....	fol.	102
Chongos de la Reyna.....	fol.	102
Leche imperial.....	fol.	102
Calavacitas y limones tiernos.....	fol.	102
Torrejitas de viento.....	fol.	102
Ante de garvanzos.....	fol.	103
Torrejas de pan frances.....	fol.	103
Cubilete de mantequía.....	fol.	103
Otra natia.....	fol.	103
Otro dulce de zapote.....	fol.	103
Pecatoste de leche.....	fol.	103
Dulce de bien me sabe.....	fol.	104
Otra leche quemada.....	fol.	104
Leche flan.....	fol.	104
Chiricalla.....	fol.	104
Cubilete de leche.....	fol.	104
Cesos de leche.....	fol.	104
Otro manjar blanco.....	fol.	105
Leche cortada.....	fol.	105

Otro arequipa	fol. 105
Otro dulce de pio quinto	fol. 105
Otros huevos moles.....	fol. 105
Otros huevos chimbos.....	fol. 106
Betun de espumia.....	fol. 106
Otros merengues.....	fol. 106
Otros merenguitos.....	fol. 106
Dulce de coco y huevo.....	fol. 107
Tartara de viscotela.....	fol. 107
Tartara de pepita.....	fol. 107
Bollo portuguez.....	fol. 107
Papilla.....	fol. 108
Otro dulce de zapote.....	fol. 108
Otro dulce de zapote.....	fol. 108
Otro ante de zapote.....	fol. 108
Ante de menbrio.....	fol. 108
Manzanas jaleadas.....	fol. 109
Jalea de manzania.....	fol. 109
Cajetas de manzania.....	fol. 109
Otro turrón.....	fol. 109
Cajetas de morejon.....	fol. 109
Ante de camote y manzana.....	fol. 110
Cajetas de rayo de sidra.....	fol. 110
Cajetas de chilacallote.....	fol. 110
Cajetas de limon.....	fol. 110
Cajetas de rosa.....	fol. 110
Cajetas de cubiertos.....	fol. 111
Ante de coco y piña.....	fol. 111
Otro ante de leche.....	fol. 111
Otro manjar real.....	fol. 111
Otro masapan.....	fol. 111
Otro masapan.....	fol. 111
Otros coscorrónes de la Reyna.....	fol. 112
Otro alfajor del peru.....	fol. 112
Alfajor de guahz.....	fol. 112
Otro alfajor.....	fol. 113
Almibar de cerezas.....	fol. 113

Almibares que no desaguan	fol. 113
Almibares que se desaguan	fol. 113
Torrijas de quezadia, ó marquesote	fol. 114
Torrijas de arina.....	fol. 114
Dulces de colacion.....	fol. 114
Otras almendras garapiñadas.....	fol. 114
Nuegaditos de pasas.....	fol. 114
Huevitos estrellados.....	fol. 114
Frutas de huevo.....	fol. 115
Frutas de coco.....	fol. 115
Otros jamones de colacion.....	fol. 115
Zapotos de colacion.....	fol. 115
Nueses.....	fol. 115
Rosas.....	fol. 116
Otros ganastes.....	fol. 116
Rosquitas de almendra.....	fol. 116
Nueses garapiñadas.....	fol. 116
Otro alfajor.....	fol. 116
Turrón amelado.....	fol. 117
Otro manjar real.....	fol. 117
Otro dulce de pio quinto.....	fol. 117
Otras cajetas de coco.....	fol. 117
Otro manjar blanco.....	fol. 117
Otro dulce de coco.....	fol. 118
Otros merengues.....	fol. 118
Otros merengues.....	fol. 118
Otros viscochos de naranja.....	fol. 118
Otros merengues.....	fol. 118
Otro manjar blanco.....	fol. 119
Huevos espirituales.....	fol. 119
Punche de leche.....	fol. 119
Relleno de camote.....	fol. 119
Relleno de platano cosido.....	fol. 119
Otra leche frita.....	fol. 120
Relleno de platano azado.....	fol. 120
Masa de salpor.....	fol. 120
Otra leche cortada	fol. 120
Dulce de como el coton.....	fol. 120
Sombrecitos.....	fol. 121

TAMALITOS

Tamalitos de mais y leche	fol. 121
Tamalitos de arina de salpor	fol. 121
Tamalitos con asitron dentro	fol. 121
Flumitas del Peru.....	fol. 122
Otros tamalitos de mais y leche.....	fol. 122
Otros tamalitos de mais y leche	fol. 122
Otras flumitas del Peru.....	fol. 122
Tamalitos de leche.....	fol. 122
Tamalitos de cambray....	fol. 123
Tamalitos de helote.....	fol. 123
Tamales negros.....	fol. 123
Tamales colorados.....	fol. 123
Tamales de choreque.....	fol. 123
Tamalitos de quezo fresco.....	fol. 124
Flumitas.....	fol. 124

MARQUEZOTES

124

Marquezotes de almidon de trigo.....	fol. 124
Marquezotes de canela.....	fol. 124
Marquezotes borrachos.....	fol. 125
Otros marquezotes.....	fol. 125
Otros marquezotes de canela	fol. 125
Otros marquezotes de canela	fol. 125
Otros marquezotes.....	fol. 126
Otros marquezotes	fol. 126
Marquezotes, de arina de papa	fol. 126
Otros marquezotes borrachos	fol. 126
Marquezotes de naranja.....	fol. 126
Otros marquezotes, de canela.....	fol. 127
Marquezotes de almendra.....	fol. 127
Otros marquezotes de canela.....	fol. 127
Otros marquezotes.....	fol. 127
Otros marquezotes de almendra.....	fol. 127
Otros marquezotes.....	fol. 128
Otros africanos.....	fol. 128

Chiquiadores.....	fol. 128
Otros chiquiadores.....	fol. 128

QUEZADIAS

128

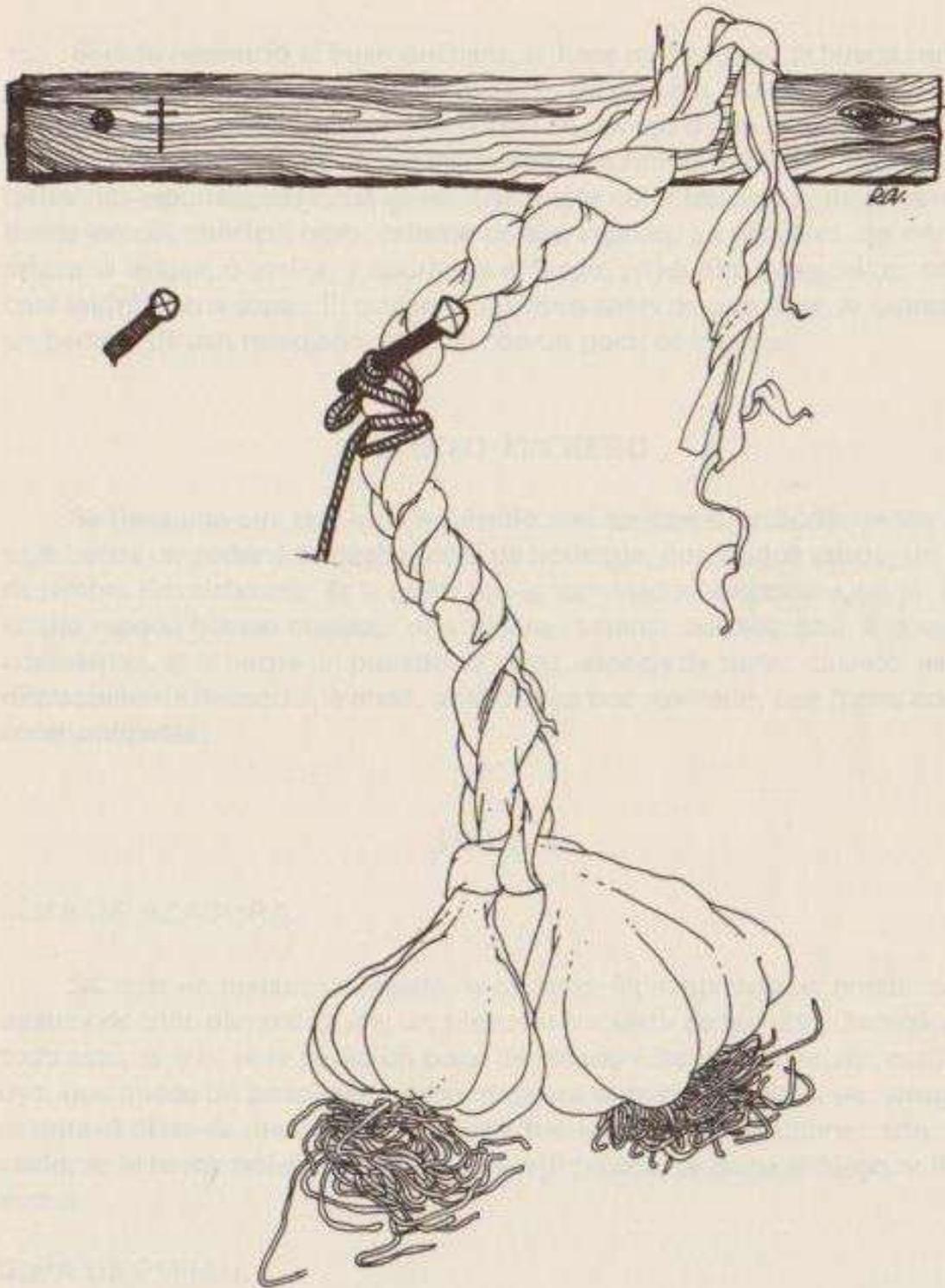
Quezadías de queso.....	fol. 128
Otras quezadías de queso.....	fol. 129
Quezadillitas.....	fol. 129
Otras quezadillitas.....	fol. 129
Quezadías de mantequilla.....	fol. 129
Quezadías de cuajada	fol. 129
Otras quezadías	fol. 129
Otras quezadías de arroz	fol. 130
Quezadías de salpor	fol. 130
Otras quezadías de arroz	fol. 130
Quezadías de almendra.....	fol. 130
Otras quezadías de salpor.....	fol. 131
Otras quezadías de salpor.....	fol. 131
Quezadillitas	fol. 131

BISCOTELAS

131

Biscotelas.....	fol. 131
Otras biscotelas.....	fol. 131
Otras biscotelas.....	fol. 132
Otras biscotelas.....	fol. 133
Salparitos.....	fol. 133
Otros salporitos.....	fol. 133
Otros salporitos.....	fol. 133
Otros salporitos.....	fol. 133
Empanaditas.....	fol. 133
Empanada cuajadera.....	fol. 134
Modo de mojar la masa de empanada	fol. 134
Empanaditas, en sarten.....	fol. 134
Empanadas en azador.....	fol. 134
Otras empanaditas.....	fol. 135

Chambergas dormidas.....	fol. 135
Pan de dulce.....	fol. 135
Pan ordinario de dulce.....	fol. 135
Rosquitas.....	fol. 135
Pan de mais	fol. 136
Rosquetes.....	fol. 136
Pan de mayorca	fol. 136
Buñuelos de arina de salpor	fol. 136
Buñuelos de arina de trigo.....	fol. 136
Buñuelos de heringa.....	fol. 137
Cubiletes.....	fol. 137
Biscochos	fol. 137
Barquios	fol. 137
Butifarras.....	fol. 137
Otras butifarras.....	fol. 138
Chorizos estrameños	fol. 139
Chorizos.....	fol. 139
Otros chorizos	fol. 139
Morcillas.....	fol. 139
Morcillas, ó morongas.....	fol. 140
Morcillitas en horno.....	fol. 140
Salchichon de Genoba.....	fol. 140
Tiste.....	fol. 141
Otro tiste.....	fol. 141



EL PUCHERO

Siendo necesario el buen puchero, se hace como sigue: la buena carne de vaca, puesta con solo agua, sal, un pedasito de carnero, otro de gallina, un puñado de garvanzos, los cuales se tienen en remojo desde la noche anterior, porque es simiente difícil de coserse: antes que rompa el primer hervor, se le quitan las espumas, para que queden de mejor color las carnes, despues se le hecha jamon, chorizo, navo, cabezas de ajo, repollo, un pedazito de carne salada, ó lengua, ó secina, y apurando el fuego, producirá buen caldo, con el cual saldrá buena sopa. El puchero una hora antes de que sirva, se espesa con un pedazo de pan remojado, molido con un poco de especia.

DISTINTO PUCHERO

Se tiene una oya con agua hirviendo con cabezas de cebolla, de ajo y sal, se le hecha un pedazo de pecho, otro de bodoque, una lengua salada, un trozo de jamón, dos chorizos; se le quita con la espumadera la espuma, se le hecha medio repollo blanco masizo, una gallina entera: cuando esté á medio cosimiento, se le hecha un puñado de arroz, especia de toda: cuando esté en dispocisión de llevarlo á la mesa, se adornará por separado, con frutas cosidas acostumbradas.

SOPAS

SOPA DE AZADURA.

Se cose un pedazo de higado de carnero, ó de marrano, se muele con especia de toda dientes de ajo, un pedazito pequeño de genjibre, incorporado todo esto, se frie, se le hecha un poco de recado frito muy menudo, caldo de oya, que quede un poco mas espeso que para tomarlo, un poco de vinagre: se unta el plato de manteca, se le ponen tostadas de pan, se cubren con este caldo, se le hecha polvo de pimienta, perejil picado, se pone al fuego, y lleva arriba.

SOPA DE PEPIAN.

Se hace buen caldo colorado que no esté muy cargado de dulce, se unta

el plato de manteca, se le ponen revanadas de pan sin manteca, y encima, otras de queso fresco, y otras de papas cosidas, se pone entre dos fuegos; pero primero, se le hecha el caldo arriba dicho.

SOPA DE FIDEOS.

Se hace recado frito con jamon muy menudo, de modo que sepa á tal; y no se heche de ver ya frito, se le hecha caldo de oya, luego que esto hierva, se le hechan los fideos, para que den un hervor: se ponen á fuego manzo, tapados, se les pica perejil, y llerba buena, se les hecha un poco de vino: desaciendo con la cuchara las ruedas de los fideos, con suavidad, para que así espongen.

SOPA DE NATAS.

Se bate una libra de natas con ocho yemas de huevo, un pozuelo de leche, se tiene compuesto el plato con revanadas de pan tostado, untado el plato de manteca; se hecha azucar encima de las revanadas, luego se le hechan las natas encima con mas azucar, se mete al horno que este manzo, y si se meten las natas dentro del pan, se le hechan mas natas con azucar, y quedan mejor con viscotela en lugar de pan.

SOPA DE LECHE.

Se endulza con leche cosida, se le hecha un poco de almendra molida, si quieren untan el plato de manteca, ó mantequia, se mojan los marquezotes en este leche compuesta y se le hecha encima la leche que sobra, se pone entre dos fuegos, así que está cosida, se le echa polvo de azucar, y canela. Esto mismo se hace, si es para enfermo; pero en lugar de leche lleva agua de almendra.

SOPA DE MENUDO DE CARNERO.

Se cose el menudo y patias del carnero, con unas cabezas de ajos, navos, suficientes garvanzos: cuando todo esté bien cosido, se pica, ó se hace pedazos, se le hecha un poco de recado frito, especia molida y huevos hasta que quede en estado de hacer unas tortias, que fritas, se ponen en el sopero una capa de ellas, otra capa de revanadas de pan, se le cubre con el mismo agregandole un poco de vinagre, recado frito, un poco de especia molida,

habiendo conservado, se le hecha polvo de pimienta por encima.

SOPA DE PESCADO.

Cosido el pescado, se frie ajos y cebollas, y estando, se hecha perejil, hierba buena á que se fria un poco, sobre las revanadas de pan, se hecha especia molida, pimienta, clavo, canela, caldo del mismo pescado, hierbas cosidas, el sumo de un limon: dejandolo concervar en el fuego, lleva sal.

SOPA DE RABIOLES.

Se unta el platon de mantequia labada, se le pone una capa de quezo muy bueno, otra capa de acelgas compuestas con recado frito, y especias otra capa de pedazitos de jamon, chorizo, longaniza, gallina, otra capa de escarolas, otra capa de lechugas compuestas, ambas como la de acelgas: advirtiendole que siempre va entre capa, y capa de las referidas una de pan, comenzando despues de la de quezo, copado el platón, se rosea el platon, con caldo sazonado con especia de toda, vino, vinagre, desvoronandole polvo de quezo por encima, se le hecha por ultimo mantequia poniendola entre dos fuegos.

SOPA DE ARROZ.

El arroz se frie crudo, así que está se le hecha caldo de oya, con especie de toda molida, se deja conservar: se tiene hecho picado como para pastel se unta el platon de manteca, se pone una capa de arroz, otra del picado, se cubre con otra de arroz, se baten tres huevos, se hechan por encima, se pone entre dos fuegos: teniendo cuidado de untar de manteca con lo que se ha de tapar, para que no se pegue, arriba el huevo cuando levante.

SOPA DE PAPAS.

Se hace caldo con pepita de colacion, ajonjolin, chile huaque cosido, desaguado, especia menos azafran, miltomate azado, molido todo junto, con pan remojado y se frie despues: se tienen las papas cosidas y el pan frances tostado, se muele quezo, se pone en el platon, una capa de pan tostado, otra de papas, y otra de quezo, encima se hecha toda aquella masa que se ha dicho, desecha en caldo que sea suficiente para que quede caldosa, y colorada y se pone entre dos fuegos.

OTRA SOPA DE RABIOLES.

Se hace buen estofado de carne gorda, de pichones, y jamon con ojos de pimienta, clavo, canela, vino blanco y este caldito sirve para mojar los rabioles, y se hacen mojando la arina con huevos y agua, sobando mucho la masa: el relleno se compone de cesos de vaca acelga, borraja muy bien cosido todo: todo esto se pica muy bien, se hechan dos ó tres huevos, mantequia, quezo rayado, pimienta, canela, clavo, se hacen, luego se cosen en agua hirviendo, y al hecharlos en el platon, se pone una capa de quezo, una de caldo, otra de rabiones, y seis pichones en medio.

SOPA DE MANZANA.

Se baten diez huevos como para marquesotes, se cosen diez manzanas, se cuelan, se revuelven con los huevos, se les hecha una libra de azucar, canela, clavo y agua de azafran, todo revuelto: luego se unta el platon de mantequia, se hecha en el, y se pone al horno á medio coser, se saca y se vuelve á untar de mantequia, y se mete otra vez en el horno.

DISTINTA SOPA DE NATAS.

Se endulza la leche, se mojan los marquesotes, se ponen en el plato, untado de manteca, se revuelven las natas con gallina azada y picada, y encima se hechan los marquesotes, se hierve y se le hecha canela.

SOPA DE CHIRICALLA.

A medio de leche, doce huevos solo las yemas, las que pidiere, se calan en el horno, se mojan en leche los marquesotes y se pone una capa de estos, otra de chiricalla, hasta que sube en el platon, se mete al horno, luego se le hecha polvo de canela encima.

SOPA DE ARROZ CON DULCE.

Se cose el arroz con poca agua, para que desaga el grano, se le hecha á medio coser, mantequia bien labada, yemas de huevo, azucar, se unta el platon de manteca, se revanan los marquesotes de almidon delgadas, se hacen caparquesotes de arroz, se mete al horno, se le hecha canela encima.

DISTINTA SOPA DE MANZANA.

Se mondan las manzanas, se pican, se cosen, se calan, la leche cosida, se revuelve con almibar, y yemas de huevo, se unta de manteca, el platon, se mete al horno, se le hecha pasas, almendras, azucar y canela en polvo por encima.

SOPA DE ANDARINES.

Una libra de arina de pan, se moja con un poco de agua tibia y sal, se amasa muy bien, y hecha ojaldra delgada, se parten tiras largas, se ponen al sol, un día entero: se hace un real de carnero en estofado hechandole de todas especias, sazonandolo con un poco de vinagre, azucar, vino: cuando ya esté este caldo, se saca el carnero, se cosen los andarines con este caldo: cosidos que sean, se ponen unos arriba y otros abajo en el platon, encima del carnero con cebollas cúrtidas, alcaparras, aceitunas, polvo de quezo, perejil picado, polvo de pimienta: luego se cubre con andarines y cosen á la boca del horno.

SOPA DE ESTOFADO.

Se pone el estofado de carnero, carne de res, y de pichones, muy bien compuestos el día antes, para que quede desaciendose: poco antes de ir á la mesa, se le hechan alcaparras molidas, vino la cantidad suficiente para que quede bien sazonada, luego se parten en pedazitos muy pequeños, el pan se frie en manteca, estando bien frito, se hecha en la sopera con caldo.

SOPA DE MANTEQUIA.

Se hacen las tostadas de torta fria ó marquesote, el caldo se hace de miel de medio punto, estando calientes se le hecha la mantequia (á proporcion) lavada sin sal, se moja la sopa, se conserva en dos fuegos, se le hecha azucar, canela; pasas almendras, encima.

SOPA DE CATALUÑA.

Se frie medio pozuelo de tomate azado, tallos de cebolla, perejil, y llerba buena, todo picado, ajos mondados, clavo, cominos, azafran, estando todo esto frito, se le hecha caldo, ó agua hirviendo hasta hacer una salsa delgada, se le hechan los fideos, poco, á poco, añadiendo quezo desmenuzado, acelgas cosidas, zanauria cosida, perejil frito, rama y oja, se tapa la sopa, y se

tapa la sopa, y se deja á fuego manso.

OTRA SOPA DE RABIOLES.

Se moja una libra de arina con dos huevos, y agua de azafran, bien amasada, se extiende lo mas delgada que se pueda: se tiene prevenido el relleno de jamon, chorizo, longaniza, lengua, cesos, todo picado menudo, con recado frito, quezo, vino, vinagre: se rellenan como pastelitos, se cosen en caldo de muy buen estofado, se ponen en el platon, una capa de rabioles, otra de quezo, pimienta, perejil picado, este relleno lleva especia de toda.

SOPA DE FRIGOLES BLANCOS.

Se cosen bien los frigoles blancos, se cuelan con el mismo caldo: se frie cebolla, ajo, tomate, perejil, polvo de pimienta, se le hecha un poco de azafran, para que no quede descolorido, se parte el pan, como la de estofado, se hecha en la sopera, se le hecha el caldo de modo que quede mas caldo que pan.

SOPA DE GARVANZOS.

Se cosen los garvanzos con agua, se pelan con la mano, estando bien cosidos, se hace en un sarten, un poco de recado frito, y se le agrega pimienta, clavo, azafran, todo molido, con unos garvanzos, y caldo de oya, para aguarlos: se ponen unas tostadas de pan, en el platon, untado de manteca, en dicho caldo se haogan los garvanzos, se ponen en capas los garvanzos, y las tostadas de pan fritas encima: se le hecha aceite, vinagre y perejil picado.

SOPA DE CHICHARRAS DE PESCADO.

En manteca de vaca, se frie bastante cebolla, perejil, 11erba buena, aceite, vinagre, y frita, se le hecha agua que tenga pimienta, clavo, sazonado con sal, se hechan las chicharras, un poco de vino, estando cosidas, y el pescado cosido, se hecha todo sobre el pan, que estará sazonado, se tapa para que esponje.

OTRA SOPA DE RABIOLES.

Se hechan acelgas, ceso, jamon, chorizo picado, todo picado, vino, recado frito, especia de toda, sal al gusto, de esta composicion, se pone una capa en el sarten, y otra de rabioles, cebando con caldo y la manteca suficiente.

GUIZOS

GUIZO DE RABIOLES.

Se moja la arina con tantila, agua de azafran, tres yemas de huevo, un poco de manteca: se amasa bien, se estiende con el bolillo, luego con las manos á que quede bien delgada, se hace una porcion de acelgas, y en su falta lechugas, con una cabeza de cesos, uno y otro bien picado, se pasa por un poco de manteca, con especia de toda molida, desecha en poquita agua, un poquito de vino, y si no hay, vinagre, un poco de requezon; si no hay quezo rayado, esto se va hechando en puñitos a la masa divididos, se remojan las orillas con el dedo mojado, se hecha otra oja encima, se cortan como pastelitos, se cosen en tortera con caldo de estofado, y si no hay, en caldo de oya, se le hecha una tira de jamon, vino, vinagre especia sin pan, así que están cosidos, se unta el plato de manteca, se ponen los rabioles con el caldo que se ha dicho, se le hecha polvo de quezo rayado, perejil picado, polvo de pimienta, se pone en brazitas, y encima otras, se tiene allí un rato hasta que crie tez.

RABIOLES DE FIDEOS CON EL MISMO RELLENO.

Se cose el fideo aparte, en buen caldo de estofado, y se le revuelve á este relleno, se unta el plato de manteca, se hecha el asiento de estos fideos, se le ponen unos pichones cosidos, se tapan con estos mismos fideos, quezo rayado, perejil picado, polvo de pimienta y en la misma forma se pone en el fuego.

GUIZO DE ALCAPARRAS.

Una porcion de alcaparras lavadas, se muelen con especia de toda, y ajos,

se frie, se le hecha vinagre, se espesa con un poco de pan. Si es para pescado se hecha en un poco de agua; y si es para ave, se hecha en un poco de caldo, ya que está para bajarse del fuego se le hecha un poquito de cebolla picada, (mejor sin ella) perejil, polvo de pimienta y aceite.

LODO DE PARIS.

El fríjol bien cosido, se cuele, se muelen unos ajos canela, pimienta, azafran: se hecha junto con esta masa á freir, se le hecha caldo de oya, aceite, vinagre, ya que está para quitarse del fuego, lleva pimienta molida, cebolla picada.

UNOS AJOS.

Se frien ajos, como para sopa, ya fritos se sacan de la manteca, con esta manteca, se frie un puñito de arina, así que esta; ni quemada, ni blanca, se le hecha caldo de oya, si es para ave: y si es para pescado salado, en su mismo caldo en que se cosió: se le hechan unas cebollas cosidas enteras vinagre, aceite, polvo de pimienta.

GUIZO DE CARNERO.

Se pone el carnero, ó lomo, en un poco de agua, unas tiras de jamon, vinagre, polvo de pimienta, perejil picado, cebolla picada, se pone con fuego arriba. Si lo quieren hacer de tomate azado; no se le hecha cebolla picada; ni jamon y lleva de toda especia, miltomate azado, todo se le hecha á la oya antes de ponerla al fuego.

LOMO RELLENO.

Se pica bien el lomo de marrano se le hecha cebolla picada, ajo picado, perejil, especia de toda molida, chorizo, jamon picado, se le hecha tantito caldo, alcaparras enteras, con esto se rellenan lomos, gallinas, pichones, chumpipies, ó lo que quieran.

LOMO AZADO.

Se mete el lomo al horno con agua, manteca, una tira de jamon, tambien se pone en oya con fuego arriba; si es para lomo, se le hecha la espuma de oya con caldo, especia de toda, un poco de tomate molido, unas cabezas, ó cebollas enteras, vinagre, manteca: todo esto se, le hecha al caldo en que se cose el lomo.

PIERNA DE CARNERO AZADA.

Se pone en el horno una pierna de carnero, con solo agua, manteca una tira de jamon: asi que está cosida y casi dorada, se hecha sobre la pierna, cebolla picada, y perejil, se cubre con polvo de pan tostado se pone al horno á que crie cascarita. Si quieren tambien sale buena con hecharle unos tomates molidos azados, unos chiles huaques tostados, y en aquella manteca que queda en la tortera se frien, á esto se le hecha un poco de caldo de oya, vinagre, aceite, polvo de pimienta: esta salsa, se pone en el asiento del plato, y la pierna encima.

OTRO AZADO.

Se muele una porcion de chile huaque crudo, ajos, oregano, esta masa se desace en vinagre: se cortan las postas de carne de ternera, se pican con la punta del cuchio para introducirle este caldo, se unta bien toda la posta con él, y con el caldo que queda, con un poco de agua, se hecha en el sarten competente manteca, con la que se unta la posta: se le pone un papel encima, se pone en el horno, y habiendo falta del, en una oya con fuego arriba, esto es para un vocadito.

COSTILLA DE MARRANO, O DE CARNERO EN PAPEL.

Se corta una por una con el huezito largo, se raspa con el cuchio hasta poner la carnita en la punta del huezito: se hace picado, como para rellenar lomo, se untan papeles de manteca, se ponen en las costillas, un poquito de picado en cada una, polvo de viscocho, y se pone en el horno.

GUIZO, Y DEMAS

El caldo de la oya; sin gordura; ni compostura, se muele clavo, canela, se le hecha al caldo, se le hecha limon, azucar, que quede del sazón de limonada: se tuestan rebanadas de pan frances, se cose la lechuga, que queden enteras las ojas, se unta el plato de manteca, se ponen unas rebanadas de pan sobre el caldo, despues las ojas de lechuga, con los tronquitos para fuera del plato; pero que quede bien cubierto con otras capas de pan, y otra de lechuga, se hierva á dos fuegos que quede jugosa: se bate el huevo y se pone encima; pero antes se le hecha un poquito de recado frito de solo cebolla; pero muy menudita, se vuelve á poner al fuego: se cosen los macarrones, se sacan del agua: se martaja una posta de carne bien se frie en oya, se le hecha bastante tomate molido, vinagre y se dejan conservar.

GUIZO DE PAPAS.

Se cosen las papas, se revanan se cose chile huaque, tomate, se frie junto con las papas, se le despolvorea quezo fresco, tres, o cuatro yemas de huevo y un poquito de achote.

LOMO PARA TODOS LOS DIAS.

Se cose el lomo con especia de toda menos azafran, con manteca, asi que está dorado, se muelen unas ojas de laurel, unas cebollas cosidas desojadas, polvo de pimienta, pan rayado, vinagre, este caldo frito se le hecha encima.

LOMO AZADO PARA TODOS LOS DIAS.

Se cubre el lomo con agua, dos cabezas de cebolla molida, una de ajos, especia de toda, menos azafran, manteca, vinagre: ha de quedar un poquito jugoso.

FRINCADOR.

Se pone el lomo mechado, con jamon, clavo, canela, se cubre con agua, cebolla revanada, un pozuelo de vino, clavo, canela molida, un poco de vinagre, manteca, poca sal, para llevarlo á la mesa, se dora un poco de arina de pan, se le hecha la arina y si no un poco de agua á que quede de caldo espesito.

HUEVOS RELLENOS.

Se desacen las yemas de huevo cosido, se les hecha perejil alcaparras picadas, se frie, á que quede jugoso, se le hecha un poco de vino, se remojan los mismos huevos, se envuelven en huevo, se frien, se les hace caldo amarillo con vinagre.

GUIZO DE LOMO, AZADO.

Lavado el lomo con un poco de naranja agria, y sal: cuando se está azando, se le hecha un poco de caldo, manteca y naranja, este caldo se le está untando, mientras, se aza, y le puede servir la salsa siguiente.

LOMO COSIDO Y FRITO.

El lomo se cose y se frie ha de estar doradito, se pica un poco de cebolla, tomate cosido y molido, se frie la cebolla, de allí, se le hecha el tomate, pimienta, y vinagre: esta salsa se le hecha al lomo encima.

GUIZO DE POLLOS.

Para un platon una libra de alcaparras molidas, como dos tantos de pan frances mojado y molido, se desace en agua como atol espeso, esto se frie, estando frito, se le hechan todas las especias, mas de canela, y azafran, que de todo lo demas: los pollos se cosen, y se frien envueltos en arina, con manteca, y azafran que queden doraditos medios: el dicho caldo arriba puesto, se sazona con vino, vinagre, jamon en pedazitos, cebolla cosida picada, y para servir se le hecha aceite.

GUIZO DE PICHONES.

A un puñado de cebolla muy bien picada, y lavada, otro tanto de tomate del mismo modo, otro de ajos muy bien picados: estas tres cosas, se frien con azafran, á todo esto á medio freir, se le hecha perejil picado, pan rayado, alcaparras enteras desaguadas, y á todo esto frito, se le hecha pimienta, clavo, canela suficiente: los pichones ya cosidos, se haogan en este caldo, y antes de bajarlos del fuego se les hecha vino y vinagre.

GUIZO DE GALLINAS.

Se cose bien la gallina, y en el caldo que queda, se cosen unas cebollas enteras y saladas en cruz unos dientes de ajo partidos, un poco de manteca con especia de toda, menos azafran, y unas ojas de laurel: en este caldo, se haoga la gallina, se le hecha unos pedazos de jamon, revanadas de chorizo: el caldo se espesa con viscocho, se le hecha punta de aceite, vinagre, puestos en el plato, se le ponen chiles y cebollas en vinagre.

GUIZO DE CONEJO.

Se aza el conejo crudo, se frie con cebolla, luego se frie con especia de toda menos azafran, con chile huaque tostado entero sin pepita, asi que está todo bien cosido, se muelen unos dientes de ajo, se deslien en un poquito de aceite y agua, se espesa con pan rayado.

PAVO RELLENO.

El pavo crudo, se pone como pato se le unta manteca, especia de toda, se hace picado de lomo, se frie con especia, vino, vinagre, revanadas de jamon, chorizo, pasas, almendras, ó alcaparras: se rellena el pavo, se pone en el horno: al picado se le hecha rojaditas de huevo.

OTRO LOMO RELLENO.

El lomo crudo, se habre por en medio, se rellena de pedazitos de gallina picada de marrano de jamon, de chorizo, de un poco de lechuga cosida, tajaditas de huevo, se sazona con vino, y vinagre, se cose con pita, para que no se salga el relleno, se frie, se le hecha agua hasta que cubra, se cose, estando bien cosido: se hace la salsa que les paresca.

CARNERO AZADO.

Se hecha al horno la pierna de carnero, solo con agua, manteca, tira de jamon, asi que está cosida y quasi dorada, se hecha encima de la pierna bastante manteca, cebolla picada, con perejil, cubriendolo con polvo de pan tostado, se vuelve á meter al horno á que crie cascarita, si lo quieren asi; sino en aquella manteca, se hechan á freir unos tomates azados, uno, ó dos chiles huaques, se desacen en caldo de oya, con vinagre, aceite, polvo de pimienta, esta salsa se pone abajo, y la pimienta encima.

ADOVO.

Se muele una porcion de chile huaque crudo, ajos, oregano: esta masa se desace en vinagre, se cortan las postas de ternero, se pican con la punta del cuchio para introducirle, este caldo que queda, con un poco de agua, se pone con esto en el sarten, con competente manteca, con la que se unta la posta, se le pone papel encima, se mete al horno, y en falta de este suple una oya con fuego arriba.

ALBONDIGONES.

Se muele el lomo, ó gallina cruda, asi que está, se le hecha un pedazito de pan sin manteca, y segun la cantidad se le hechan tres, ó cuatro huevos, el recado frito: se rellenan de huevo, recado frito, especia: se ponen en el sarten con caldo, ya que está hirviendo, se hechan, y al caldo se le hecha pan molido con recado frito, y manteca, si hay alcaparras, se le hechan al rellenarlos.

CHILES RELLENOS.

Se hace tortia de huevo de un dia para otro con recado frito por dentro, al dia siguiente, se pica muy bien: se pican almendras, pasas, se le hecha dulce si quieren, un poco de vino con especia de toda: el caldito, se hace con recado frito, arina dorada, ó rosquita en polvo, perejil picado, especia de toda, y un poquito de vinagre.

COCRETAS.

Se hace arroz con leche bien espeso la vispera, al dia siguiente, se hacen unas masitas de figura de huevo, se envuelven en miga de pan blanco, despues en huevo batido, se dejan secar, se vuelven á envolver en huevo batido, y despues en miga y luego se frien.

GUIZO DE CARNERO.

Se pone el carnero, ó lomo, con poca agua, unas tiras de jamon, vinagre, polvo de pimienta, perejil picado, mucha cebolla picada, de modo que la carne quede cubierta, se pone entre dos fuegos. Si lo quieren hacer de tomate, se le hecha cebolla picada, menos jamon, lleva de toda especia, azado el miltomate, todo lo cual se le hecha á la oya antes de ponerse en el fuego.

HIGADO SOLO.

Se compone de la azadura del marrano, un poco de lomo del mismo marrano, pepitoria de gallina, todo picado, porcion de recado frito bien menudo, no quemado, especia de toda, competente vinagre, pan rayado con los huevos necesarios desechos, y un poco de dulce: se unta la tortera de manteca, se pone á coser entre dos fuegos.

PICADILLA.

Se pica la carne cruda de marrano, ó de res, se cose en bolitas, ya cosidas, se vuelven á picar, se les hecha tres, ó cuatro huevos crudos, se revuelven bien, con el recado frito.

ADOVO DE LENGUAS.

Se le hechan ajos suficientes á las lenguas, que se adovan, lo mismo de sal y oregano, todo molido, se disuelve en vinagre: suazadas las lenguas, peladas ó despellegadas; no raleadas, se untan muy bien, se menten en una oya, lo mas junto que se pueda, se tapa la oya, y asi se tienen dos dias, pasados estos dias, se prensan con una tabla con suficiente peso, se tienen asi, dos, ó tres dias, despues se secan.

OTRO GUIZO DE CARNERO.

La costia de carnero cruda, bien lavada, se corta de dos en dos, la costia, así cruda se frie con especias de todas, vino, vinagre: se quema un poco de arina en la manteca: este caldo, no ha de quedar muy espeso, luego se hechan pedazos de jamon, se deja conservar, en dicho caldo hasta que se está desaciendo.

OTRO GUIZO DE CARNERO.

Se unta la tortera de manteca, se adova el carnero con todas especias, se pone en la tortera, se cubre con revanadas de cebolla, ajos, rodajas de chorizo, y jamon suficiente, vino, un poco de vinagre: la tortera, se cubre muy bien con papel, se pone á fuego lento hasta que esté bien cosido el carnero: ya que se lleve á la mesa, se le hecha pimienta, alcaparras, alcaparrones, chiles cebollas.

OTROS HUEVOS RELLENOS.

Se hace recado frito, se frie con especia de toda, se hecha perejil bien picado, las yemas de huevo cosidas, se pican, se frie todo junto, se le hecha vino, vinagre, con esto se rellenan los huevos, se envuelven en huevo, y se fríen: el caldo en que se haogan, es de yemas de huevo duro, almendras, esto se muele bien, se desace en poca agua, este caldo se frie con polvo de canela y clavo, se deja espeso como atol, estando en el plato se les hecha perejil bien picado y canela.

GUIZO DE GALLINA AZADA.

Se sancochan las gallinas, ó gallina, despues se aza, hasta que este bien dorada: se pica tomate crudo, unos tantos dientes de ajos, un chile huaque cosido, se muele con especia de toda, un pedazito de achote, unas ojitas de oregano: todo esto se frie con agua y caldo de gallina, y pan rayado: en este caldo se haoga la gallina.

LOMO DE MARRANO.

Una porcion de chile huaque, dos cabezas de ajo peladas, todo lo muelen,

luego se tuesta, y se espolvorea un poco de oregano: todo esto se hecha en una limeta de vinagre, se tiene en enfusion, tres, ó cuatro días; pero se ha de estar meneando para que no crie moho, y con esto se pone el lomo en el horno ó se aza.

GUIZO DE PERDICES.

Se cosen las perdices con especia, jamon, vinagre, polvo de laurel: conservado que sea, se le hecha recado frito, muy menudo, pan rayado, perejil, un poco de pimienta, el recado frito sin cascara; y sin pepita.

PATIOS FINGIDOS.

Se pela una gallina; no en agua caliente, se le quitan los huevos, dejandole solo el de junto de la ala, para que haga de pico, se hace recado frito sin tomate, se compone de cebollas, ajos, jamon, perejil, todo bien menudo, se pica la gallina, se frie en esto, se rellena, y se le hace la figura de pato, se cose con caldo de oya, con especia de toda, que se conserve bien, para que salga sazonado, estando cosido todo, se muele tomate crudo sin pepita; ni cascara, cebolla, picada frita, perejil, alcaparras, se sazona con vino y se le hecha.

FIDEOS ARRABIOLADOS.

Se cose suficiente jamon, chorizo, butifarra con bastante pimienta: estando todo esto bien cosido, se pica bien, el caldo en que esto se cosió, se hierve en el sopero, con unos dientes de ajo, cebolla y chile curtido, se le incorpora, el jamon, chorizo picado, vinagre y vino: se hechan los fideos cuando esto esté hirviendo: cuando esten cosidos y hayan consumido lo suficiente, se les hecha encima polvo de quezo seco rayado y polvo de pimienta: ya que sirve se le hecha mas vino, por que se disipa en el fuego: en el fondo del sopero se suele hechar pichones, ó pollos tiernos, por cuya razon le llaman tambien rellenos.

ARROZ VALENCIANO.

Se frie el arroz, ajo, cebolla, se le hecha caldo en que se disuelve un poco de azafran, pimienta bien molida, se deja secar, y se le hecha polvo de pimienta por encima.

OTRO GUIZO DE POLLOS.

Se revana una porcion de cebollas, y tallos tiernos, suficiente ajo picado, se muele especia de toda, un pedazo de pan, remojado, todo esto se frie: estando esto frito, se le hecha el caldo de los mismos pollos, y se hechan en la misma cazuela, esto será mas, ó menos segun el numero de los pollos, se les agrega un poco de vinagre, se dejan conservar, y ya sirven se les hecha un poco de aceite encima.

PESCADO EN ESCABECHE AGRIO FRITO.

Se cose en poca agua bastantes ojas de laurel, ajos pelados, tomio, y en su defeto bastante oregano: habiendo hervido, se le hecha doble agua, buen vinagre, se deja dar un hervor y que enfrie: se hecha en una burnia; ó en otra pieza que se pueda tapar: se hecha allí el pescado, se tapa bien, y asi se conserva por mucho tiempo, sacando solo que se necesita, pues sirve frio.

ALIOLE.

A media libra de pepitoria bien lavada cuatro cabezas de ajo, todo molido se frie se desace un poco de arina en agua, para hacerle caldo, un polvito, corto de pimienta, y bajando del fuego, se le hecha una porcion de perejil, y allí se haoga cualquiera carne, menos pescado, que puesto en el plato, se hecha un poco de aceite, polvo de pimienta, mas ojas de perejil.

ESTOFADO.

Se hecha en la oya de toda especia en grano, laurel, suficiente vinagre, chorizo, jamon hecho pedazos, porcion de ajos pelados, cebolla curtida, se pone sobre estas cosas las piezas de carne, para cuando se le heche la agua, que ha de ser poca, para que no suban las especias: si la carne no está gorda, se le hecha manteca.

BACALAS.

Se muele chile huaque cosido con tomate, pimienta, oregano, cominos, pan desecho en un poco de vinagre con agua, revuelto todo, se frie, se le hecha una ramita de tomio, luego se haoga el pescado en ello, se vuelve á poner al fuego un poco, para que tome el gusto del caldo, y se le hecha aceite y vinagre al gusto.

OTRO GUIZO DE POLLOS.

Se cosen los pollos en pedazitos de chorizo, jamon, ojas de laurel, un poco de tomio, dos ó tres cabezas de ajo mientras se cosen, se pica cebolla, tomate, miltomate, alcaparras, jamon, casi todo en iguales tantos; á no ser que quieran algun sazonado: se frie todo y se desace en el mismo caldo en que se cosieron los pollos, hechandole pan de manteca, ó rosquitas molidas, se revuelve y se haogan los pollos.

GUIZO DE GODORNICES.

Asi que están medias perdigadas las godornices como seis, se frien un poco: se azan ocho tomates, se muelen con un poquito de pan remojado, esto se frie con un diente de ajo, un poco de cebolla picada, unas revanadas de chorizo, jamon, un poquito de cominos, pimienta: se haogan en esto las godornices, se les hecha aceite y vinagre, sal al gusto.

OTRO GUIZO DE LOMO.

Se cose el lomo en poca agua, con muy poca sal, especia de toda molida, asi que dé, dos ó tres hervores, se le hecha cuatro, o seis cabezas de cebollas, suficiente manteca: estando ya blando el lomo: se muele un puñado de tomate crudo, se muele una cabeza de cebolla, dos ó tres ojas de laurel, y se le hecha todo al lomo hasta que se condimente.

JAMON EN VINO PARA CAMINO.

El jamon desaguado de un dia para otro, raspado el pellejo, se amarra para que no se desaga, se cose en oya, se le hecha cebollas, laurel, cabezas de ajo, martajadas, ojas de romero, canela, clavo, pimienta, se cose el lomo y á medio coser se le hecha una botea de vino, a la media hora, se saca, se le quita el pellego, sin ofender la carne, se mete en el horno con polvo de azucar para que se dore, y se usa en el camino.

OTRO GUIZO DE CARNERO.

Se corta una posta de carnero en pedazos delgados, se golpean, se martajan ajos, pimienta clavo, canela, y jamon se le hecha todo al carnero con un cajete de manteca, se pone luego al fuego, se le hecha arina y se menea:

luego que tenga color, se le hecha caldo, se tapa, se deja á fuego lento, asi que esté cosido, se le hecha medio de leche, respeto de la cantidad, para llevarlo á la mesa se le hecha perejil picado.

OTRO GUIZO DE GALLINA.

Se cose la gallina á modo de estofado que quede dorada: estando asi, se hace recado frito con tomate suazado, se le hechan unos uisquilitos, unas yemas de huevo desechas en vino, se revuelven con el recado frito, se menean bien para que no se cosan, se haogan en esto las gallinas. Lo mismo se puede hacer con todo genero de aves.

OTRO GUIZO DE CONEJO.

Se hace pedazos el conejo, se le hecha cabezas de cebolla, de ajos enteros, granos de pimienta martajados, una raja de canela, ojas de laurel: se cose el conejo en aceite, y con la agua que escurre la carne, se pone á fuego lento, se tapa con una cazuela con agua: el higado del conejo, se muele con un poco de clavo, pan, y se le hecha otra raja de canela. Las cabezas de cebolla son curtidas.

COSTIAS DE CARNERO EN PAPEL.

Unas costias de carnero en papel, se golpean, se cosen, ya que estén cosidas, se toma pan en polvo, se pican unas higadias, se sazonan con especia, y vino: con este picado, se rellenan las costias, se les hecha polvo de pan: envueltas en papel, se ponen en la tortera á la boca del horno.

COMPOCICION DE PICHONES.

Se pica cebolla, perejil, 11erba buena, tomate, todo muy menudo con jamon picadito, un poco de manteca, pimienta, clavo, canela: se hace esta fritanga primero en este caldo, se le hecha vinagre, vino y un poco de sal; se sigue hirviendo, luego se le hecha caldo de oya: se hechan los pichones crudos á que se cosan en este caldo, que los cubra para que no se peguen y se ceban, si se consumen y no se dejan de probar: el vinagre y vino (un poco de sal, se le hecha a este caldo) que no les falte: ya cosidos los pichones, se muele una ó dos higadias de gallina con el mismo caldo, y otro poco de especia de lo mismo, se desace en el mismo caldito, se le dá un corto hervor y se tapa la oya.

OTRO GUIZO DE PERDICES.

Se cosen las perdices, despues se ponen en una cazuela, se les hecha sal, perejil, aceite, unas ojas de laurel, unas ruedas de limon, ó naranja agria, unos ajos martajados, se le hecha agua de modo que las cubra para que se cosan, ya que estén cosidas, se tapan: se desace una yema de huevo para cada una para que las haogue.

CABEZA DE TERNERA.

Se limpia esta, se cose con agua sola, ya cosida, se le quita la lengua, sesos, la carne de la cabeza, ya cosida se pone en una tortera, con perejil, pimienta, tomate azado esto entre dos fuegos.

OTRO GUIZO DE POLLOS.

Se muelen los higados de los pollos, y cosidos con especia de toda; se limpia la piedra onde se muelen los higados con pan remojado: todo junto se frie con cebolla, ajo picado, estando bien frito que parezca cosa cortada, se le hecha un poco de caldo aceite y vinagre.

OTRO GUIZO DE POLLOS.

Se muele un pedazo de pan frances remojado con bastante ajo, un poco pimienta: se frie, ya frito, se agrega, un poco de vinagre, mas caldo, suficiente aceite: se cubren los pollos con esta salsa, y despues á esta salsa se le hecha encina; cebolla y perejil.

OTRO GUIZO DE POLLOS.

Se frie la cebolla revanada, ajo, especia, pan molido para que espese, un poco de tomate, se desagua bien la alcaparra, con un poco de mas caldo, se pone todo á conservar los pollos, ó pescado con aceite y vinagre.

OTRO GUIZO DE PERDICES.

Para las que entran en un platon, son como cuatro onzas de alcaparras poco mas, ó menos, un real de jamon, se muele uno y otro con tomate,

cebolla, un pedazito de pan remojado, una cabeza de ajo, especia de toda, estando esto muy bien molido, se frie, se le esprime la mitad de un limon, se haogan las perdices, estando cosidas y fritas, se les hecha aceite.

CARNE PRENSADA.

A la carne de rochoi, se le quita la grozura, asi que está sin ninguna grozura, se le unta polvo de pimienta, de laurel, sal, asi que está todo esto, se amarra en un trapo, se tiene tres horas en cosimiento, asi que está ya cosido se pone en prensa, en el mismo trapo, otro día, se saca, se hacen revanadas: se hace salsa de aceite, vinagre, cebollas revanadas, los chiles en tiras largas, así que ya están, se le riegan al platon.

JARDIN.

Las mojarrras se cosen con sal, asi que están cosidas, se hacen pedazos á que queden bien picaditas, se hechan en el asiento del platon en aceite, y vinagre, se cosen unos huevos, segun el tamaño del platon, se pican las yemas aparte, las claras aparte, el perejil bien picado: la primera rueda de yemas, despues de la de perejil, la siguiente de la de yemas es la de claras, otra de perejil y la ultima de metabeles y ojas de lechuga.

POLLOS ACEITADOS A LO INGLES.

A dos pollos, se les hecha una tasita de vinagre, otra de aceite, se pica cebolla, tomate, para meterles dentro á los pollos y encima, solo tomate partido, pimienta, un poco de perejil: asi que está todo cosido, se retira del fuego, y se le hecha un poco de caldo de la oya.

UNAS ENCHILADAS.

Se cose un poco de chile huaque verde, con tomate y miltomate, asi que está cosido, se muele, se frie, ya frito, se le hecha un poco de agua, ó caldo, ya que sirve, se le hecha en cada tortia un poco de curtidos, se le hecha caldo del mismo chile, y se le hecha quezo en polvo encima.

GUIZO DE BUDIN.

Se pica la carne de marrano, ya picada, se muele, se cose, ya cosida, se vuelve á picar y moler, ya molida esta se le pica una cabeza de ajo, se frie, y se seca, ya ha de haber bastante cebolla picada y perejil: se frie la carne junto con la cebolla y perejil, se le hecha polvo de pimienta canela, agua de azafran, y así que está esto, se le ponen costias de marrano fritas alrededor del platon: se pone la carne compuesta en el platon con las costias, se le hecha pan mizado encima, se le hacen las flores: la composicion lleva vino dentro del picado, se mete al horno, ó dentro de comales, á que dore y se retira.

GUIZO DE QUIMIA.

Se cose, se le muda, una, ó dos aguas, se limpia: el chile al gusto, ya que ha hervido, se exprime la quimia, se hechan revanadas las papas, y al chile se le hecha suficiente manteca con recado frito.

GUIZO DE PESCADO EN RECADO DE EMPANADA.

En alcaparras: en perejil; en mostaza: en arina: en nogada: en mogarras renas, ó en cangrejos rellenos: en cangrejos solos: en caldo de pescaditos: en albondigas de pescado: en escabeche, aceite, vinagre.

GUIZO DE LLERBAS EN RECADO FRITO.

Se pone la manteca al fuego, se mondan unos ajos, un poco de perejil, se frie luego se pica cebolla: se frie todo junto hasta que se cose con la manteca, se le hecha de toda especia, polvo de pan, agua segun quieran.

GUIZO DE DIFERENTES LLERBAS.

Se frien ajos, cebollas, tomates, perejil, platanos, se hechan las llerbas cosidas, y la especia con polvo de pan.

GUIZO DE MENUDO.

Se hace recado frito, se pone abajo revanadas de pan, y en medio el menudo, y encima otras tostadas mojadas en especia, se mete al horno y despues, se le unta huevo.

ARROS BLANCO

Se remoja el arroz bien, se frie en seco, y bien frito que sea, se le hecha cebolla revanada, ajo partido: estando estas dos cosas fritas con el arroz, se le hecha suficiente agua, sal, un poco de pimienta en grano, se consume á fuego lento sin menearlo para que no se desaga el grano: y cuando sirva lleva polvo de pimienta encima.

PAPAS EN LECHE.

Se parten las papas crudas, se pelan, y cosen con leche, un poquito de mantequia, polvo de pimienta, y se pone á fuego lento.

EL GAZPACHO.

A media cabeza de ajos, se muelen cuatro chiles huaques cosidos todo con poca agua, para que despues reciba suficiente agua caliente: asi se lleva a la mesa en un traste algo hondo, se le hecha un polvo de oregano, suficiente vinagre aceite, sal, todo esto disuelto en agua hirviendo, se hechan las revanadas de pan frances, y queda bueno para tomarse.

FIDEOS RELLENOS:

Se cosen los fideos con caldo, se prepara el relleno con acelgas cosidas, cesos, chorizo, jamon requezon, ó quezo desaguado, todo picado, se frie con especia de toda se le hechan unas yemas de huevo, se pone una capa de fideos en el asiento de la sopera, pichones, ó pollos cosidos, el relleno, curtidos, se tapa con fideos y se le hecha encima polvo de quezo, seco, polvo de pimienta, y perejil picado.

OTRO GUIZO DE POLLOS:

Se les quita el pescuezo á los pollos, se ponen en figura de patios, se hace relleno de la mejor carne de res, ó de marrano, se le hecha especia de toda: se le sacan las pechugas con primor, para martajarlas, se ponen al fuego junto con las pechugas, y el relleno: cuando todo esté cosido, se hace salsa de tomate cosido, cebolla, ajo, se frie, ya frito, se le hecha polvo de arina para que espese, y un poco de caldo de oya.

POLLOS ENCEBOLLADOS.

Un vaso de vino, otro de aceite, otro de agua, cuatro tomates, ocho, ó diez cebollas, otros tantos dientes de ajo pelados, pimientas enteras, rajas de canela: todo esto, se hecha en una oya, con dos pollos crudos, se ponen á fuego manzo hasta que se estén desaciendo.

OTRO GUIZO DE POLLOS.

Se muelen unos navos cosidos, jamon, chorizo, yemas de huevo, especia de toda: todo esto se frie, se le hecha aceite, y vinagre: se haogan los, pollos, puestos en el platon se les hecha perejil picado.

OTRO GUIZO DE POLLOS.

Se frie cebolla picada muy menudita, un diente de ajo se le hecha higadita molida, tomate azado molido, especia de toda, jamon, alcaparras picadas, aceite, vinagre: se tienen los pollos cosidos y fritos: se bañan con este guizo hecho con pan se adornan con curtidos.

FRICASE DE POLLOS.

Se parten los pollos en cuarterones se perdigan, luego se sacan: se hacen revanadas unos pedazos de jamon, unos cohollos de lechuga, se hechan estos con las lechugas: se hechan dentro unas cabezas de cebolla, unos clavos, se ponen al fuego con manteca, estando esto cosido, se le hecha un poco de arina, se está meneando, y remojando con caldo de oya: los pollos se ponen

á fuego lento: y cuando es hora de comer, se tienen unas yemas de huevo con polvo de nuez moscada, gotas de limon, todo desecho, se le hecha á los pollos, y no ha de herver, para que no se corte.

OTRO GUIZO DE PICHONES COMPUESTOS.

Se pican esparragos, cebollas enteras, poca manteca, y vino: se pone al fuego bien tapado, luego que esté cosido, se muele pan con dos dientes de ajo, todo este caldo, se le hecha á los pichones, perejil picado encima.

OTRO GUIZO DE PICHONES.

Se cosen los pichones en oya de loza, con cabezas de cebolla, dientes de ajo, ojas de laurel, trozitos de jamon, agua manteca poca, bastante vino, unas rajadas de canela: bien tapada la oya hasta que se desagan.

OTRO GUIZO DE PICHONES.

Se pican ajos, cebollas, alcaparras, se esprime un poco de tomate sin cascara, un polvo de arina, manteca, polvo de pimienta, vinagre: se incorporan los pichones en todo esto: estando ya cosidos y fritos: el guizo cosido aparte: cuando ya valla a la mesa, se le hecha aceite, pimienta molida encima.

OTRO GUIZO DE PICHONES:

Se muele un puño de alcaparras, unas ojas de chile, ajo, tomate, cebolla: todo esto partido en grande, se frie, y cuando esten fritos los pichones, se les hecha polvo de pan encima; ya que van a la mesa se les hecha aceite, vinagre, perejil y pimienta en polvo.

OTRO GUIZO DE PICHONES:

Se pica bien la cebolla, ajo, tomate, pimienta, tomio, especia de toda: se pone á conservar en manteca, y vinagre, bien tapado, habiendose conservado, se aza un tomate con dos chiles huaques dorados y perejil, se sazona con vino, y frito en la misma manteca, se le hecha á los pichones, y sirve de salsa.

OTRO GUIZO DE GODORNICES:

Unas almendras, unas revanadas de pan sin corteza, se hechan en leche, se muelen unos granos de pimienta de Chiapa, ojas de laurel, y de oregano, todo molido, se pone al fuego, con un poco de manteca, se desace en caldo, se aparta, así que está hervido; sin que se corte la almendra: cuando sea hora de comer, se ponen las godornices en el platon, se bañan con esta salsa agregandole unas gotas de agua de olor.

OTRO GUIZO DE GODORNICES:

Se cosen las godornices en estofado quedando bien doradas, estando así: se hace recado frito, con tomate suazado, se le hechan unos huisquilitos, se desacen unas yemas de huevo en vino, se revuelven con el recado frito, se menean para que no se corte: se haogan en esto las godornices.

OTRO GUIZO DE PERDICES.

En una oya recogida, se hechan cebollas enteras, pimienta clavo, unos granos de culantro, oregano en polvo, laurel en oja, aceite, vinagre, una revanada de jamon, y chorizo: bien tapada la oya, se pone á fuego lento, se le hecha antes agua y las perdices ya perdigadas á que se acaben de coser, despues se adornan con curtidos.

GUIZO DE PATOS.

Se pelan unos navos, unas cebollas partidas á lo largo, se pelan unos ajos se martajan, especia de toda, y cominos: se desace todo esto en aceite, se le hecha una porcion de caldo, se frie: se haogan los patos, y se les hecha perejil picado.

GUIZO DE PATOS EN LECHE.

Se cose bien la lechuga con cernada para que quede verde: un poco de leche se pone al fuego, con un poquito de harina, se pica la lechuga, se hecha entre la leche, se pica un poco de jamon, se meten los patos despues de

cosidos, se les hechan un poco de aceite, polvo de pimienta y se les hecha manteca.

CHUMPIPE MECHADO.

Se mata de un día para otro el chumpipe, se perdiga, despues de perdigado, un poco de lomo de marrano crudo, se pican cebollas con perejil, y ajo, se pica el lomo, un poco de jamon, se revuelve con especias: se llena el chumpipe con tantito vinagre, se mecha con jamon, se pone al horno con manteca, especia de toda y tapado con papeles.

OTRO GUIZO DE CONEJO.

Dose cebollas grandes, ocho tomates, para dos conejos, un trozo de jamon, picado menudo, dos vasos de agua de á cuartio, especia de toda molida, manteca regular, medio pozuelo de vinagre, un puñado de perejil picado, para llevarlo á la mesa se le hecha vino.

OTRO GUIZO DE CONEJO.

El conejo azado crudo se cose en oya, con mucha cebolla, tomate revanado, un poco de especia, unos ajos, cominos, un poco de aceite, se le hecha un poco de agua, y se tapa: cuando se esté desaciendo, se le hecha vinagre y se adorna con curtidos.

OTRO GUIZO DE CARNERO.

Se cose en estofado el carnero con sanauria cortada en cuarterones, se adorna con escarola picada, aceite, vinagre: al ponerlo en la mesa se le hecha especia de toda.

OTRO GUIZO DE CARNERO.

Se cose bien el carnero, se muele porcion de perejil con un diente de ajo: se pone en el sarten cebolla picada menudita, se hecha el perejil, y el carnero a que se fria, estando antes bien cosido: estando bien frito, se le hecha tantito aceite, vinagre, y polvo de pimienta.

COSTIA DE CARNERO.

La costia de carnero de buen tamaño se pone en sartén, con cabezas de ajo, cebollas, especia de toda, menos azafrán, se pone al fuego: se martajan cuatro dientes de ajo con un poco de harina, se desace en un poco de agua, y se le hecha al carnero, con suficiente caldo de oya: cuando esté cosido, se tienen pronto unas yemas de huevo con polvo de nuez moscada, sumo de limón, desecho todo junto, se le hecha poco antes de ir a la mesa.

OTROS CHILES RELLENOS:

Suazados los chiles en brazas, se les quita el oyejo, y pepita, se curten en vinagre, la vispera de que sirvan: el relleno se compone de menudos de carnero picados, las patias, sesos recado frito sazonado con vino, vinagre, especia de toda: con esto se llenan los chiles, se envuelven en huevo, se frien: se sazona el caldo con pan molido y todo el recado, lo mismo que el relleno.

OTROS CHILES RELLENOS.

Se muelen, mejor se suazan los chiles como los anteriores: se hace el relleno con lomo de marrano picado, sazonado con recado frito, vino, vinagre, especia de toda: se rellenan los chiles, se envuelven en huevo. El caldo se hace igual al anterior hechándole perejil encima: Este relleno sirve para rellenar cebollas y lechugas.

PLATO A LA PORTUGUEZA.

Se cose una porción de huevos crudos, se hacen revanadas, sacando las yemas, las yemas se muelen junto con un poco de mantequilla, cebollas, ajos, perejil, se pone un pan francés sin corteza en enfusión, se desace, se muele todo junto: se pican unas cebollas y jamón menudo, se frie hasta que esté dorado, se le hecha harina y leche a que quede de buen tenor, se le hecha tantito vino: luego que esté esto se rellenan las claras, se unta el plato de manteca, se le hecha un poco de esta leche, se ponen las claras bañadas con leche compuesta: encima se le hecha un poco de pan, se meten al horno.

OTROS HUEVOS RELLENOS.

Se endurecen los huevos, se parten á lo largo por la mitad, se le sacan las yemas, las que se desacen en recado frito con especia de toda, y vino, se les hecha un poco de pan para que tomen consistencia, para volver a rellenar las claras, se envuelven en huevo batido, se frien: se ponen en el platon, se bañan con el caldo del mismo relleno, hechandoles tantito vinagre, perejil.

GUIZO DE PESCADO ATUM.

Se frie tomate, cebolla, perejil, especia de toda: estando esto frito, se hecha el pescado bien desaguado, y muy cosido: se pican pocas almendras, y yemas de huevo cosidas, se le hecha un poquito de vino, y miga de rosquita.

GUIZO DE PESCABO BOBO.

Se muelen alcaparras con dientes de ajo, se frien con especia, pan molido, se moja con el caldo del mismo pescado, se le hecha polvo de pimienta, nuez moscada, aceite para llevarlo á la mesa, se le hecha cebolla picada muy menuda.

MOGARRAS RELLENAS.

Se deshuesan las mogarras crudas, se tiene prevenido, el relleno de recado frito, muy menudo, mogarra cosida, especia de toda, jamon, chorizo picado, tantito vino, vinagre: se rellenan en seco las mogarras, se les da dos, ó tres puntadas, se frien envueltas en huevo duro desecho: el caldo en que se ha cosido la mogarra del relleno, sirve para hacer la nogada de yemas de huevo, recado frito muy menudo, y vino con esto se bañan las mogarras.

PESCADO RELLENO.

Un bobo, ó pescado salado fresco grande, se cose, se le sacan todas las espinas, se procura que no se quiebre el pescado, se previene el relleno de todas yerbas bien cosidas, y guizadas en recado de empana, con camaronzitos, curtidos, aceitunas, alcaparras, un poco de vino: todo ha de estar bien picado: con esto se rellena el pescado, luego se envuelve en una masa bien estendida de pastel turco, dandole la misma figura que tiene el pescado: con una cañita, se le fingen las escamas, se mete al horno.

MOGARRAS AZADAS.

Bien escamadas las mogarras y lavadas, se les dan unas cortadas en el lomo se tiene prevenida cebolla picada muy menuda, polvo de oregano bien frito en aceite: se ponen en la parria, se estan untando con dicho aceite: estando bien azadas, se les hecha un polvo de pan, y de oregano.

OTRO ESCABECHE DE PESCADO.

Se frie el chile huaque, ajos picados laurel en grano, y romero en aceite, luego que esté frito, se baja del fuego se le hecha jamon, vinagre, se aoga el pescado.

ESCABECHE DE PEPESCAS.

Se cosen cohoitos de naranja, ojas de laurel, dientes de ajos pelados, cuando ya está consumida la agua, se baja del fuego, se le hecha un tanto de sumo de naranja agria, y otro de vinagre se haogan las pepescas, se les hecha sal y polvo de pimienta.

ESCABECHE DE PESCADO AZADO.

El chile huaque cosido y desaguado unos ajos, un poco de oregano, se muele todo esto muy bien, se desace en vinagre de Castilla: se envuelven los trozos del pescado en este adovo, y despues en papel: se ponen en un traste vidriado, luego se cubren con vinagre fuerte, se le pone encima peso, para que se preñe: se le abre un hoyo al traste por debajo para que escurra: se prepara tres días antes de que sirva.

BACALAS PARA PESCADO FRESCO.

Un tanto de chile huaque cosido y desaguado, otra de tomate cosido, unos dientes de ajo, ojas de laurel, unos cominos: todo esto, se revuelve muy bien (sí quieren se frie) y sino crudo se desace en vinagre: todo molido y se le agrega pescado: se le ponen encima unas rodajas de limon, otras de cebolla y polvo de pimienta.

GUIZO DE PESCADO.

Se le quita un pedazo al pescado que se guiza, se pica muy bien, se frie en aceite con recado frito y aceitunas molidas: con esto se haoga el pescado.

GUIZO DE CAMARONES:

Se cose el camarón, se hecha en infusión de aceite, polvo de pimienta, después de curtidos, y quitada la concha: se amasa una porción de arina como una libra, y otra libra de mantecua, dos huevos enteros, se amasan muy bien, se extiende con el bolio, poniendo la masa delgada, se hace en tres dobleces y se vuelve á estender, cuando esté se pone en el platon, y se hechan los camarones dentro con cebollas picadas, y perejil: se cubre con otra oja de la misma masa y se mete al horno.

GUIZO DE CANGREGOS

Se cosen los cangregos, se les saca la carne de las tijeras á esto se le hecha mogarra cosida, acelgas picadas, especia, recado frito, vino, vinagre al gusto, y yemas de huevo: con esto se rellenan las cajas de los cangregos, se envuelven en huevo y se frien: se advierte que estas con los huevos de las cajas, y estas, se revuelven con las demas del relleno.

OTRAS CHULETAS:

A las costias de carnero se les baja la carne á la cabeza, sancochadas, se tiene prevenido relleno de lomo de marrano, con vino, vinagre, yemas de huevo duro desechas, y rellenandolas se envuelven en papel untado de manteca, bien repulgadas, se ponen en una cazuela con agua y manteca, se meten al horno: al relleno se les hecha picado.

OTRAS CHULETAS:

Se ponen las costias de carnero en la misma forma que las anteriores, y un tanto de lomo, otro de vinagre, otro de marrano picado, otro de jamon, otro de perejil, otro de cebolla, y como la mitad de igual cantidad de ajo con vinagre de Castilla, y especia: se sazona el relleno con canela, azucar en polvo, y vino se hechan en manteca caliente, se ponen entre dos fuegos. Esto sirve para costias y lomos, metiendolos en el horno: á la agua y manteca

en que se ha de coser el lomo, lleva especia.

LOMO MECHADO.

Un trozo de jamon se hacen tiras largas delgadas, se introducen en el lomo, á que quede bien adornado y se le agrega canela, clavo y pimienta entera: se pone en una cazuela con agua manteca vinagre, especia molida, se mete al horno: de este modo se hacen las lenguas.

LOMO CURTIDO.

Los lomos que se han de guizar se hechan en una oya proporcionada: se muele chile huaque cosido, ajos, oregano, pocos cominos, pimienta, clavo, un pedazito de gengibre, todo bien molido: se desace en vinagre de Castilla, se hecha en la oya hasta cubrir los lomos con el vinagre: á los dos dias se les hecha bastante manteca, se ponen al fuego sin agua: cuando esten bien masudo, se hacen revanadas de pan frito, se adornan con ellas y con ojas de lechuga tiernas.

LOMO DE RES Ó MARRANO.

El lomo se golpea, se pone en forma redonda, se unta de especia en polvo, se cose solo con manteca y con dos fuegos.

BOLA DE PICADO.

La carne de vaca cruda bien picada, el lomo de marrano picado, perejil y jamon picado, especia molida, yemas de huevo, polvo de pan, manteca, vino, vinagre: para cocer el lomo y demas, se hacen bolas.

COCLETAS.

Una porcion de lomo de marrano picado, ó pechugas de gallina, otro tanto de perejil, de jamon, de ajos, y de cebollas: se frie, y se hacen bolitas, habiendoles hechado especia de toda, polvo de pan, vino, vinagre, luego se envuelven las bolitas en pan rayado, luego, se envuelven con huevo desecho sin batir, y otra capa de polvo de pan, se frien: se adorna con perejil encima.

ARROZ EN LECHE.

El arroz se cose en agua, cuando se este desaciendo, se le hecha la leche con dos rajas de canela, dulce al gusto, un poquito de sal: si quieren se le hecha llemas de huevo.

OTROS RABIOLES.

Cosida la borraja y acelga, se pica muy bien, se revuelve con cesos cosidos bastante cebolla, y perejil: todo esto se hecha en manteca á hervir con polvo de quezo, vino, sal, un huevo, especia de toda, se hace la masa con mantequia: en una libra de arina cuatro huevos, se hacen los rabioles, luego se cosen los rabioles en agua, ó en leche. El estofado con un poco ó un pedazo de carnero, jamon, vino, y de toda clase de especia, cebollas, ajos: se ponen capas de rabioles, hechando caldo, quezo rayado, y especias en polvo.

ARROZ CON PICADO.

El arroz: se frie crudo, se le hecha caldo de oya, con especia de toda molida, se deja conservar, se tiene picado, como para pastel, se unta el plato de manteca, se pone una capa de arroz, otra del picado: se cubre con otra de arroz, se baten tres huevos, se hechan por encima, se pone entre dos fuegos, cuidando de untar de manteca con lo que se tapa para que no se pegue arriba.

CUCHUFLETAS.

Se ralea el lomo de vaca, ó de marrano hasta ponerlo delgado, se le unta manteca, se le agrega sal, polvo de pimienta, azafran, y canela, se le estienden encima revanaditas de jamon, chorizo, higaditos de gallina, huevos duros, cebollas, ajos, tomate, todo crudo: se envuelve como haciendo unos sigarros se les dan unás puntadas, se cosen en agua, vinagre, y manteca: cuando sirven se hacen revanadas.

ALBONDIGAS:

Se hacen de toda clase de carne: se muele cruda, se le hecha un pedazito de pan sin manteca, y segun la cantidad que sea se le agregan, tres, ó mas huevos, recado frito, y especia: se pone la cazuela en el fuego con caldo, y cuando esté hirviendo se van hechando pequeñas porcioncitas de la masa de

la carne, en este estado se le agrega al caldo pan molido, recado frito, y manteca: si quieren las pueden rellenar de alcaparras.

GUIZO DE MANZANA:

Las manzanas crudas, mondadas: se hacen ocho pedazos cada una con pocas hebras de azafran, se frien: en esta misma manteca, se frie la carne ó gallina, antes cosida: uno y otro se hierve con caldo frito, perejil, pan rayado y poco dulce.

OTRO GUIZO DE POLLOS.

Se frien ajos, cebollas bien picadas, se le revuelve á esto frito perejil, y tomate molido: se espesa con pan tostado, correspondiente especia, caldo de oya: en este compuesto se meten los pollos cosidos á que den un hervor, y se le hechan alcaparras enteras.

OTRO ESTOFADO.

Una pierna de carnero golpeada y quebrantando los huesos, se le introduce con una hebra de pita, una tira de jamon, que le atraviese por dentro, y tambien unos clavos de especia y ajos: se mete en la oya hechandole medio pozio de vinagre, y otro tanto de agua, pimienta, nuez-moscada, un poco de sal, y otro tanto de masa, se hace un bollo y se pone al borde de la oya: luego se pone una oyita encima, que una con la boca de la oya grande, de manera que con la masa no pueda respirar: y de este modo, se pone a fuego lento, y la oyita de encima debe estar llena de agua, por que de otra suerte se secaria la pierna en la oya, habiendo estado en el fuego hora y media, se quita la oyita de encima, se voltea la pierna, se vuelve a poner la oyita sobre la grande, se le vacia el agua caliente, y se le hecha fria hasta que acabe de coserse.

SUSTANCIAS:

Para una taza regular, una pechuga de gallina, se martaja, se cose sin sal, despues que esté este caldo frio, se le héchan dos yemas de huevo, una rajita de canela, azucar correspondiente, un poco de vino: si quieren todo esto se cuela, y se pone en agua caliente, la taza para que cuaje como la chiricalla.

PESCADO EN GUIZO DE BACALAS.

Para hacer un pescado grande, tres cabezas de ajo, pelados los dientes, se frien en manteca, se muelen con una porcion de cominos, y pimienta, se pican cuatro manojitos de cebollas, se frien en manteca, luego se le revuelve á la masa de ajos, ocho tomates grandes, una docena de chiles huaques, unos y otros cosidos, se espesa con pan blanco, y dando un hervor, se le hecha el pescado, y quitado del fuego, se le agrega un poquito de aceite.

OTRO GUIZO DE PATOS.

Se ponen á conservar los patos en manteca, y especia, frito que sea esto se hace salsa de chile huaque cosido con un diente de ajo, polvo de laurel, se entiende que ha de ser frito en la misma manteca de los patos, y si queda ralo, se le hecha pan rayado, luego se revanan cabezas de cebolla, se frien con perejil, especia de toda, alcaparras vinagre, vino: por ultimo se haogan los patos en este compuesto.

GUIZO DE NABO.

El nabo cosido, se muele con especia de toda, cebolla, tomate suazado y chile: si quieren, en esto se revuelve la carne cosida y hecha pedazos: se frie, y si quieren se les hecha caldo, y poco vinagre, con lo cual dará un hervor.

LOMO EN CHICHA.

En una oya se pone el lomo de res, ó de marrano, se cubre con chicha (no fuerte) en lugar de agua se le hecha manteca, especia, jamon, chorizo, ajos sin pelar, y dando un hervor, se le hecha laurel, tomate, cebolla, ajos, todo suazado y molido con especia de toda: pan chile huaque tostado, se deja consumir á fuego lento, y así que sirve se le hechan curtidos.

GUIZO DE LOMO PARA CAMINO.

El lomo de res, se hace rebanadas, se martajan, se les hecha sumo de naranja agria, y sal: se ponen en un sarten al fuego y se frien con su propio jugo, se sacan, y en el caldo que queda, se frie cebolla picada, y se le agrega un poco de agua espesada con pan, en dicho caldo se aoga el lomo frito, unas papas cosidas: todo dará un hervor con pimienta martajada, y se usa.

TOCINO DEL CIELO.

A una libra de almendra, treinta yemas de huevo, dos libras grozura de jamon: se cose muy bien, despues se cuela, ó se muele: la canela y azucar, es al gusto: se unta el platon de manteca: el horno ha de estar muy suave y se prueba con una estaquita para ver si está cosida, lo que se conoce cuando la estaquita sale limpia.

OTRAS BACALAS.

Se pica cebolla, chiles dulces, muy menuditos: todo se frie en aceite con toda especia: se desace esto en agua con tantito vinagre, se espesa con pan, y asi que ha hervido en esto el picado, lo competente, para que tome el sabor del caldo, se baja del fuego, y se le hecha aceite y polvo de pimienta.

ACELGAS EN LECHE.

Ya cosidas las acelgas, se pican y se frien con cebolla bien picada, un polvo de pimienta concluida la fritanga sin bajarla del fuego, se le hecha arina, y leche la que pida, de modo que quede algo espesito.

TORREJAS DE JAMON.

Un pedazo de magro bien golpeado, se hecha en agua tibia, se enjuga con un paño, el brin es mejor, se frie en manteca: se revana pan frances, sin corteza, se frie en la misma manteca que se frió el jamon se cortan unas revanadas de cebolla, tomate, y perejil, se le hecha vinagre, y se le revuelve la porcion de compuestos con jamon, se pone en el platon las revanadas de pan frito, y se le hecha este compuesto.

BOLLA DE PESCADO.

Se muelen alcaparras con dientes de ajo: se frien con especia, se cuaja con pan molido, y se moja con el caldo donde se cose el pescado, se le hecha polvo de pimienta, nuez moscada, aceite, y al llevarlo á la mesa, se le hecha cebolla picada menudita.

OTRO LOMO MECHADO.

Se muele el lomo bien majado de jamon, se revanan tomates, cebollas, ajos, martajados con el almires, con unos granos de pimienta: se cose primero el lomo mechado ya: remojandolo con caldo de oya hechandole unos pedazos de jamon, dejandolo coser, y ya que haya rebajado todo aquel caldo, se le hecha el tomate, cebolla y lo demas, polvo de pan, ó arina, y se cuele bien meneandolo en el colador: despues de colado, se le hecha aceite, y al horno el platon se cubre de esta salsa.

OTRO GUIZO DE LOMO.

Se revana el lomo al hilo, se golpea suavemente, se cosen unas mojarras, se les quita las espinas, se hace parte de ellas con cebollas, cominos, especia de toda, se pone al fuego, se le hechan dos yemas de huevo, con unas gotas de limon, se rellenan cada pedazo de lomo, y se amarra en medio, se pone al fuego con un poco de manteca la salsa: cosido que sea, se hace la salsa de perejil molido con pan, se pone al fuego la salsa con la manteca dicha, vinagre: se les quita las amarraduras, y se mete al horno con esta salsa.

ESTOFADO DE CEBOLLAS.

Unas cebollas enteras puestas en una oya de loza recojida, se le hecha pimienta, un clavo, unos granos de culantro, oregano, polvo de laurel, y en oja aceite, vinagre, dos ó tres revanadas de jamon, se tapa y se pone en unas brazitas á fuego lento, y se le hecha antes agua: si quieren se pone solo en el platon, y sino se le pone un pavo.

FRINCANDO.

Unas postas de carne crudas, se golpean bien, quitandoles las venas se hacen unos jamones largos, y se mechan con ellos las postas: despues se perdigan, se les hechan unos magros de jamon: se cubren con agua y manteca, se ponen al fuego bien tapados, con correspondiente especia, luego se frien, en manteca, con cabezas de cebollas enteras, se les hecha caldo espesado con pan, vinagre, vino, suficiente perejil picado encima.

CHILES RELLENOS DE LLERBAS.

Se parten papas, ejotes, huisquiles y se pican muy menudo, y se cosen, asi que está á medio coser, se hecha el huisquil, para que no se desaga: se cosen albergas, y se frien, se les hecha recado frito, especia de toda en polvo, menos cominos, asi que están casi fritas, se les desmedaja un poco de queso fresco; pero ya han de estar con dulce: el queso se le hecha ya que se van á bajar, y lo mismo el vino y vinagre: los chiles se pelan, luego se sancochan y se enjugan, se rellenan, se envuelven en huevo, asi que estan: se hace el caldo con pan rayado y agua.

GUIZO DE FRIGOLES.

Cosidos bien los frigoles, se hace recado frito, y en este recado frito, se frien, y asi que poco les falta, se les hecha aceite.

OTRAS CHULETAS.

Se pica el lomo de marrano, y si es de cabeza mayor, asi que está bien picado, se hecha crudo en una servilleta, se lava, luego asi crudo, se le hecha bastante almendra picada, pasas picadas, un poco de pan rayado, yemas de huevo cosidas desmenuzadas, dulce bastante, vino suficiente, polvo de canela, un poquito de clavo en polvo y un poquito de agua de azafran: todo esto muy bien sazonado: se frie á fuego lento, asi que está frito; no dorado, se quita del fuego: se hacen las chuletas chiquitas con su costia muy limpia, y sin nada de carne.

LOMO ADOVADO.

Se parte el lomo en pedazos regulares, si quieren la costia tambien partida de dos en dos los huesos: se hace el adovo de este modo: se cose el chile, se desagua, para que no pique, se muele bien, se pone el lomo en un traste de loza, se le hecha al chile bastante vinagre, ajo pelado y molido, sal, oregano despolvoreado, y se deja por espacio de un dia: se saca el adovo, y se cose de modo que quede muy bien cosido, y la regla es cuando ya á consumido el agua y va quedando la manteca, que el mismo lomo ha despedido: asi caliente, se acomoda en oyas de loza, de modo que quede bien ajustado: se le hecha la misma manteca, que quede bien cubierta y cuando se quite ya seco para comerlo se saca con cuchara de jicara: si la

manteca que ha despedido no fue bastante para cubrirlo, se derrite de la blanca un poco y se mezcla con la del lomo para que si queda un poco descubierta se pega.

NOGADAS

NOGADA DE ALMENDRA.

Se muele una porcion de almendra con ajos, un pedazito de genjibre, pimienta, canela y clavo: friese espesa con un pedazito de pan, se le hecha vinagre, aceite, pimienta encima.

NOGADA DE MOSTAZA.

Bien molida y desaguada la mostaza, se muelen unos ajos, especia de toda, un pedazito de nuez moscada, se frie, se espesa, con un pedazito de pan, se le hecha vinagre y pimienta por encima.

NOGADA DE CARNE.

Se muele un pedazito de lomo cosido, especia de toda, tantito pan, un pedazito de genjibre, caldo de oya, aceite, vinagre, perejil picado, y polvo de pimienta.

NOGADA DE LECHUGA.

Si es para pescado: se muele porcion de lechuga con ajos, especia, menos azafran: se frie bien con agua, vinagre, y aceite: y esta misma se hace con yemas de huevo cosidas, con la diferencia, de que se le hecha muy poco ajo, y en lugar de vinagre se le hecha vino, y no se le hecha aceite.

NOGADA DE CHILES.

Se tuestan seis chiles huaques, se desaguan bien: se muelen cuatro tomates bien azados, especia de toda: se frie se espesa con un poquito de pan, ó yema de huevo cosida: se le hecha un poco de recado frito, muy menudo, y que no esté quemado, se le hecha aceite, vinagre, perejil picado, polvo de pimienta, alcaparra entera. Se advierte que si son mogarras las

que se hacen primero, se frien: y si son pichones ó pollos se pasan por manteca.

LECHUGA PICADA.

Picadas las lechugas y las cebollas crudas, se frien con especia de toda, polvo de pan, vinagre; si no es para pollos, ó marrano.

MOSTAZA PARA PESCADO.

Desaguada la mostaza, se revuelve bien, con dientes de ajo, pimienta clavo, canela y un pedazito de jengibre; si no hubiere nuez moscada, se frie, se espesa con un poco de pan remojado, y molido: se le hecha despues aceite, vinagre, un poco de pimienta en polvo encima. Esto mismo se hace con lechugas ó acelgas quitandole el jengibre.

OTRA NOGADA DE ALMENDRA.

Una porcion de almendra, otra de nuezes, un pedazito de pan frances, todo bien molido: se frien ajos, cebolla, perejil, polvo de canela, pimienta, se hecha la masa: se pone al fuego hasta que se cose: bien frita en bastante manteca, si está demasiado espesa se agua con leche: se hecha el pescado, y se le hecha polvo de canela encima. Esta se puede hacer también con la almendra cruda hechandole aceite y vinagre.

OTRA NOGADA DE CHILE.

Se muele un tanto de chile, otro de tomate, un diente de ajo, alcaparras, se frie con un tanto de manteca, otro de aceite, un poco del caldo del pescado que se va á guizar: cuando va á la mesa, se le hecha polvo de pimienta.

NOGADA DE HUEVO.

Se cosen las yemas, se muelen con un poquito de canela, pimienta, se frien cebollas, ajo, perejil: se hechan las yemas, y estando bien fritas, se les hecha caldo de pescado, y vino. Esta misma nogada se hace garvanzos cosidos.

SALSAS

SALSA DE TOMATE.

Se suazan unos tomates, se muelen bien, se les hecha un poco de cominos, un diente de ajo: se sazona con vinagre, aceite y sal.

SALSA DE TOMATE Y CEBOLLA.

Se pica una cebolla bien, se enjagua con agua caliente: se pica tomate igual tanto que la cebolla, se sazona con vinagre, aceite y sal. Si quieren le hechan perejil picado.

SALSA DE ACEITUNAS.

Se muele el chile huaque cosido, junto con ajos mondados, oregano: esta masa se desace en vinagre, se le hecha queso en polvo, pimienta, y oregano en polvo; este caldo, se sazona muy bien con aceite, y por ultimo se haogan en las aceitunas.

SALSA DE PEREJIL.

El perejil se muele con un diente de ajo, y un poco de pimienta: se le hecha aceite, vinagre y sal al gusto.

SALSA DE TOMATE CRUDO.

Molido el tomate, se le hecha cebolla bien picada, sal, aceite, vinagre, se hace esta salsa agregandole cominos y se muelen con el tomate.

SALSA DE TOMATE FRITO.

El tomate molido, se frie, con cebolla, ajo picado, se pone al fuego, con suficiente aceite y muy poco vinagre, y sal, y se usa.

SALSA DE CHILE BLANCO.

A una porcion de chile, se le saca todo el corazon, ó pepita, se cose

con sal para que se le quite la fortaleza, despues se hecha en vinagre lo menos por veinte y cuatro horas, luego se muele, y se mescla con cebolla bien cosida: se le hecha una capa con suficiente aceite, vinagre, sal y polvo de pimienta.

SALSA PARA PATIOS.

Se ponen á conservar los patíos con especia y manteca, fritos que sean: se hace la salsa con chile huaque cosido, y molido con diente de ajo, y un poco de laurel: se entiende que ha de ser frito en la misma manteca de los patos y si queda poco espeso, se le hecha pan rayado, luego se revanan cebollas, y se frien con perejil, especia, alcaparras, vino, vinagre: en este compuesto se haogån los patios.

SALSA PARA CARNERO.

Tomate molido crudo, con ajos, se frie: luego se le hecha cebolla picada, vinagre, especia, se espesa con pan rayado, y se le hecha caldo.

EMPEREJILADO.

Se muele el perejil con ajos, se frie, se le hecha especia, pan rayado, vinagre, aceite, ya que va á servir.

EL GAZPACHO.

A media cabeza de ajos molida, se muelen cuatro chiles huaques cosidos, todo con poca agua, para que reciba despues, con suficiente agua caliente: en este estado, se lleva a la mesa, en un traste algo profundo: se le hecha, un poco de polvo de oregano, vinagre, suficiente aceite, sal: todo esto disuelto en agua hirviendo, se hechan las revanadas de pan frances, y se puede comer.

SALSA DE LECHUGA COSIDA.

Cosida la lechuga, se muele con dos ó tres aceitunas; si no hay alcaparras: se frie con ajo, cebolla picada: frito que esté, se le hecha suficiente aceite, vinagre, pimienta en polvo: esta salsa, no solo sirve para el puchero, sino también para pollos ó pescado.

OTRA SALSA DE TOMATE FRITO.

Se sancochan seis chiles huaques, despues, se suazan con seis tomates, se muelen con especia de toda, suficientes cominos, todo espesado con seis yemas de huevo, todo esto se cuele y se frie: estando en el fuego, se le hecha aceite, vinagre, suficiente cebolla, perejil picado: si es para pollos, se le hecha alcaparras.

SALSA PARA POLLOS.

Se muele un pedazo de pan frances, remojado, bastante ajo, un poco de pimienta: se frie, asi que está, se le agrega un poco de vinagre, mas caldo, suficiente aceite: se cubren los pollos con esta salsa.

OTRA SALSA PARA POLLOS O PESCADO

Se frie cebolla revanada, ajo, especias, con pan molido, para que espese, un poco de tomate, se desagua la alcaparra bien, con un poco de mas caldo, se pone todo á conservar: sea pollo ó pescado: hechandole aceite y vinagre.

OTRA SALSA PARA PESCADO.

Se muele el chile huaque cosido, con un pedazito de achote, ajo: se frie, se le hecha aceite, vinagre, un poco de caldo para cubrir el pescado, se deja conservar.

SALSA PARA TEPEMECHINES.

Los tepemechines, se frien en manteca, se pica una cebolla: se previene azucar molida en vinagre, y se menea: se frie la cebolla, se le hecha un poco de arina al vinagre, y á la azucar, se le hecha un poco de caldo de oya: se hecha en el sarten, donde se frie todo: y se bañan los tepemechines con esto.

ENTOMATADA PARA AVE O CARNE.

Se pica muy menudo el tomate crudo, puesto en una oya, el ave, ó carne se cubre con este tomate, se le hechan unos pedazos de jamon, y especia de toda entera, caldo de oya, hasta que desaparesca: se tapa, se pone al fuego: se tiene cuidado de estarle hechando el mismo caldo de la

oya, á desaparecer el tomate: ya que va á la mesa, se le hecha, vinagre. Esto mismo se hace picandole la cebolla, la que se desagua: se le aumenta á la receta de arriba, ajos martajados, y en lugar de vinagre, se llerve con perejil crudo muy bien picado.

SALSA DE CHILES VALENCIANOS.

Se suazan los chiles, se revanan cebollas con aritos, se les hecha aceite, vinagre, un pedazito de gengibre molido, pimienta y oregano.

SALSA DE MOSTAZA.

A la mostaza se le da una pasa en la piedra de moler, se desagua, despues de desaguada se muele bien con un pedazo de pan, un poquito de dulce, y sal.

SALSA PARA EL PESCADO SALMON.

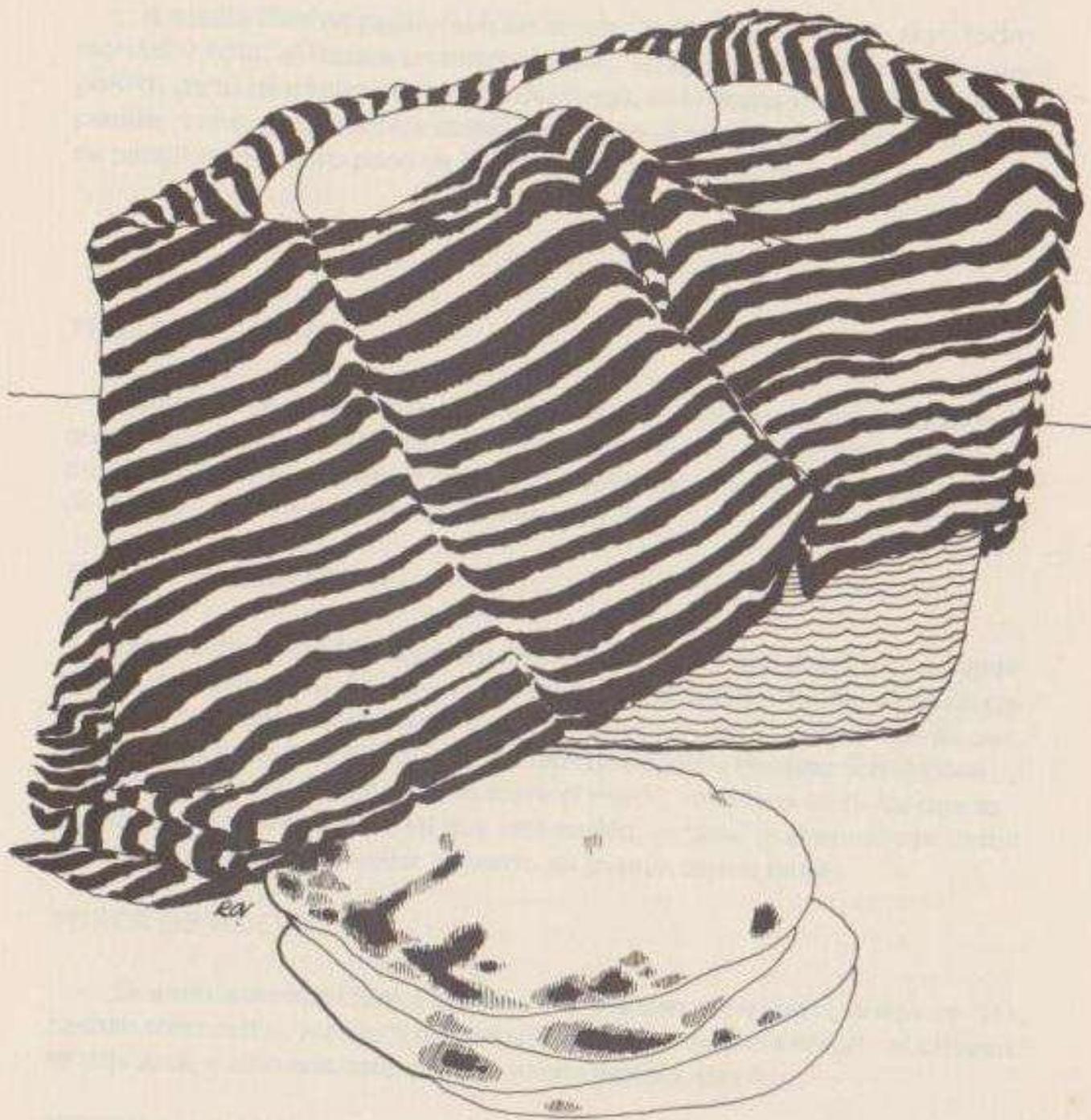
Se pican cebollas, perejil, chile dulce, se le hecha vinagre, aceite, pimienta, alcaparras, aceitunas, á las que se les dá un golpe proporcionado, sin quebrar la pepita para que suelten el jugo: se deja un rato en el vinagre, y luego se le hecha el pescado.

SALSA PARA LOMO.

Una porcion de chile huaque crudo se muele, ajos, oregano: esta masa, se desace en vinagre: se cortan postas de carne, se pican con la punta del cuchio, para introducirle este caldo, se cubren con este caldo bien las postas en el caldo que queda, y en un poco de agua, se pone competente manteca: se le unta a la carne manteca, se le pone un papel encima, se mete al horno. Si quieren hacer poco, suple una oya entre dos fuegos.

SALSA DE CHILE HUAQUE FRESCO.

Se azan con tomates, se mondan, se pican con cebolla, un diente de ajo; esto se hecha en el caldo de vinagre, y aceite, con sal, polvo de pimienta, oregano al gusto.



SALSA PARA TODA CARNE.

A media libra de pepitoria bien lavada cuatro cabezas de ajo: todo molido, y frito, se desace un poco de arina, en agua para hacerle caldo, un polvito corto de pimienta: bajado del fuego, se le hecha una porcion de perejil: se haoga cualquiera carne: puesta en el platon, se le hecha un poco de perejil en oja, otro poco de aceite y polvo de pimienta.

TORTAS

TORTA DE LECHE.

En un poco de leche, se desacen unos marquezotes, de modo que no quede muy espsa, se le hechan unas yemas de huevo, como para crema, dulce competente, se unta la tortera con suficiente manteca, se pone entre dos fuegos, se le hecha polvo de canela y azucar.

TORTA DE ALMENDRA.

Se clarifican dos libras de azucar, se le dá punto que cuaje bien en agua se baja del fuego, se le hecha una libra de almendra bien molida, cinco claras de huevo bien batidas, se medio bate, se vuelve á poner al fuego, que de uno ó dos hervores, se baja del fuego: se hace una ojaldra tendida con el bolio, de masa de viscotela, y con ella se forra el plato: se rellena de dulce que se ha dicho, se mete al horno, así que está cosido, se saca, se abetuna con betun de espumia, se vuelve á meter al horno en cuanto coja el betun.

TORTA DE HUEVO.

Se endurecen seis huevos cosidos, se muelen muy bien, luego se le hechan tres crudos, recado frito, perejil picado, vino, pan rayado: si quieren se deja seca, y sino con caldio: se le hecha especia, de olor.

TORTITA DE LECHUGA.

Se cose la lechuga, se muele, se le hecha recado frito, pan rayado, especia de toda molida, huevos: se revuelve todo, se frie, se le hace caldo del corriente, y se hecha la torta en él.

TORTA DE MANZANA DE PLATON.

Se cosen seis manzanas, se cuelan, se les revuelve media libra de azucar en polvo, polvo de clavo, y de canela, procurando que le salga: se unta el platon de mantequia, se hecha en el platon, y se pone entre dos fuegos: asi que estan cosidas, se pone a enfriar: se le hecha polvo de azucar y canela.

OTRA TORTA DE LECHE.

Se endulsa la leche cosida, se le hecha un poco de almendra molida: se unta el-plato de manteca ó mantequia, se mojan los marquezotes en esta leche, se hecha encima lo que sobre: se pone entre dos fuegos: asi que está cosida se le hecha polvo de azucar y de canela. De este modo, se hace para enfermos, con la diferencia de que en lugar de leche, se le hecha agua de almendra.

TORTITAS DE ALMENDRA.

Media libra de abellana y media libra de almendra, se muelen bien, dos onzas de azucar seca, corteza de naranja dulce, ó limon real, rayado: todo esto se incorpora con cuatro ó cinco claras de huevo, las que se baten antes muy bien: estando con cuerpo, se hacen panitos redondos, se ponen en papel, se meten al horno templado para que tomen cosimiento muy despacio.

TORTA AGRIA.

La azadura del carnero solo el higado picado bien cosido con pepitoria de gallina picada bien, un poco de lomo de marrano picado, porcion de recado frito muy menudo, y no quemado, se le hecha especia de toda, competente vinagre, pan rayado correspondiente, suficientes huevos desechos dulce: se unta la tortera de manteca y se pone entre dos fuegos.

TORTA DE MESA.

Se hace picado de carne de carnero con carne de marrano, se le hecha metabel, lechuga picada, pazas, almendras, cebolla, vinagre y especias: se bate el huevo como para marquezotes, sea con vino, ó vinagre: se revuelve todo, y al horno.

TORTA REAL.

A dos libras de azucar clarificadas, se les dá punto alto: se muele una libra de almendra con dos claras de huevo, se revuelve con la miel, se pone en el fuego, para que dé punto seco, luego se baten dies y ocho claras de huevo, se hecha en la enzaladera y se mete al horno.

TORTA DULCE, DE MANZANA.

En tres libras de azucar clarificada, se hechan doce manzanas crudas picadas, así que esten bien caladas, y de punto de cajeta, se baja del fuego, se le hechan catorce huevos enteros batidos muy bien hasta que queden, incorporados, luego se le hecha un pozuelo de vino, un poco de clavo, y mas canela: se unta de manteca, ó mantequia el plato, ó lo que fuere: se mete al horno, ó entre dos fuegos, se le hecha polvo de canela encima para que sirva. Esto se puede hacer de otras frutas, en lugar de la dicha.

OTRA TORTA DULCE.

Se baten doce huevos en una libra y media de azucar, despues se le hecha una libra de manteca, un cuarto de agua y la levadura que quepa en una oyita de á medio, que esté crecida, y despues arina: batiendolo todo hasta que se ponga en punto que lo corte la paleta y otro dia cuando este bien venido, se le hecha sal y arina, hasta que quede de consistencia de masa (pero no aguada) luego se palmea hasta que esté bien ligera y se mete al horno.

TORTA DE ALMUERZO.

Se pica una libra de carne, ó lomo de marrano, se cose, se vuelve á picar, y se le hecha especia molida, recado frito agrio, y dulce cuarto de pan rayado: la bola del lomo de marrano ha de ser como lo que se abarca entre las manos, y á esta se le añade como la mitad de una azadura de carnero, ó de marrano, ó pepitoria de gallina cosidas, cortada muy menuda: se meta al horno con bastante manteca la tortera. Se advierte que se le hechan catorce huevos antes de revolverse los ingredientes.

OTRA TORTA REAL.

Se clarifica libra y media de azucar, se le dá punto alto, se muele libra y

media de almendra bien molida; sin hecharle agua, se desace en la miel, asi que está fria, se pone al fuego á darle punto, se le hechan siete claras de huevo bien batidas: hasta que está fria se le pone una masa de viscotela estendida á la cuajadera, se hecha y se mete al horno: asi que está dorada, se le unta un betun encima que se hace de clara de huevo, azucar molida y limon.

OTRA TORTA.

Cinco libras de arina en medio recentadura, libra y media de arina, para hacer la levadura, una libra de azucar, una libra de manteca, doce huevos, cinco puñitos de sal, y vino.

OTRA TORTA, DE ARINA.

En cinco libras de arina, se hechan quince huevos, una libra de azucar, dos reales de manteca, una cucharada de sal, medio pozuelo de vino dulce, un poquito de aniz, una libra de arina hecha levadura con su correspondiente receta, y se advierte que esta libra de arina es fuera de las cinco: la levadura ha de estar bien golpeada y seca, para que la masa quede dura y se ablanda á fuerza de amasarla, la manteca se le hecha dos veces, y se deja reposar un poco, suele estar sin venirse quince ó veinte horas: la mitad de la manteca, se le hecha al mojarlo, y la otra mitad con ella; aunque sea un poco mas de la mitad, para que no salga seco.

TORTA DE CARNE DE MARRANO Y DE RES PICADA CRUDA.

Para un real de carne de marrano y de res, tres huevos con polvo de pan, se revuelve, se frie en mantequia, entre dos fuegos: antes se le hecha polvo de pimienta: el fuego ha de ser lento: con la punta del cuchio, se prueba á que no quede cruda.

TORTA DE SALPOR.

A una libra de arina de salpor una libra de azucar, cuatro yemas de huevo, tres reales y medio de manteca.

TORTA BATIDA.

En una torta de á real entran seis huevos, cuatro onzas de manteca, cuatro onzas de azucar, dos onzas de levadura, mas de las que tiene el pan: se golpea como levadura, hasta que despega: se untan las cazetias de manteca, se ponen al sol, para que crezcan, hasta que suban.

OTRA TORTA DE LECHE.

Se baten doce huevos como para marquezotes, luego se hecha un real de leche, cosida, real y medio de marquezotes desechos, agua de azafran, polvo de canela, clavo, azucar suficiente: se revuelve todo para sazonarlo: se unta la torta de manteca, y se mete al horno.

OTRA TORTA DE ALMENDRA.

A dos libras de azucar clarificada, de punto alto, se baja del fuego, se le desace una libra de almendra molida, se vuelve á subir al fuego, se le hechan doce claras de huevo bien batidas, se baja, se llena la tortera, y se mete al horno, se vuelve á sacar, se abetuna con clara de huevo y azucar: se mete la tortera en el horno, para que dore la torta: se hace de viscotela, ó de pasta de pepita.

TORTA DE PAN.

Una libra de arina, otra de yemas de huevo, azucar, ajongolin, manteca, canela: de todo esto una libra: se untan las cazetias y se mete al horno.

TORTA DE JAMON.

A una libra de almendra mondada, bien molida, media libra de jamon blanco; sin nada de negro: de noche, se hecha en agua, y otro dia se lava con agua caliente, se muele muy bien de suerte que no haga hebra: se baten diez claras de huevo, se le incorpora, se le hecha azucar al gusto bien molida, se mezcla todo: se le hecha un poco de arina, se amasa con agua caliente, con un poco de manteca y sal: se estiende hasta que cubra la cuajadera donde se hecha la pasta: se cose con carbon menudo entre dos fuegos.

TORTAS CHANVERJAS.

Para la torta se baten doce huevos, veinte y tres onzas de azucar: asi que está bien cosido, se le hecha una libra de manteca, como un cuarto de agua, ó poco menos, un pozuelo de vino, una oyita de á medio de levadura, que esté crecida la arina, lo mismo que corte de paletía, otro día cuando este bien venida se le hecha sal, arina hasta que quede en consistencia de masa no aguada, se palmea y hasta que está bien ligera vá al horno.

OTRA TORTA DE HUEVO.

A las onze del día, se toman dos huevos enteros, una de mantequia, una libra de arina de salpor, y una libra de arroz, medio cajete de manteca: todo esto se amasa muy bien, y se deja reposar hasta las dos, ó tres de la tarde: se baten diez huevos enteros, una libra de azucar bien molida: asi que está bien espeso, se incorpora este huevo con la masa golpeandola antes de revolver, como cuando se hace levadura: se untan las cazuelas de manteca, se llenan, se les hecha polvo de azucar, y se meten al horno.

OTRA TORTA DE ALMENDRA.

En una libra de almendra, se clarifican dos libras de azucar, se le da punto alto, en estando fria la miel se desace la almendra molida en la miel, se le dá punto: se deja enfriar: se baten diez y seis claras de huevo: se le revuelve la almendra, se hecha en el platon, se mete al horno templado: se bate bien una clara de huevo, se le hecha azucar hasta que este bidriado, y se le unta á la torta encima, y se vuelve á meter al horno.

OTRA TORTA DE ALMUERZO DE CARNE Ó LOMO DE MARRANO.

Se pica una bola de lomo, ó carne de marrano, se cose, se vuelve á picar, se le hecha especia de toda, un poco de recado frito agrio, y como una racion y media de pan rayado: se frie en manteca caliente.

OTRA TORTA AGRIA.

El lomo de marrano picado, menudos de gallina, polvo de pan, recado frito, especia, vino, vinagre huevo batido: todo se pone en un traste con manteca caliente, se adorna encima con curtidos, revanadas

de jamon, de chorizo, huevos duros rebanados, y se mete al horno a que cuague.

OTRA TORTA DE ALMENDRA.

Se previene el platon con asiento de masa de viscotela cosida en dos libras de miel de punto de bolita: se hecha una libra de almendra pelada en agua fria, engugada con una servilleta, molida con clara de huevo, se desace en la miel: se pone en fuego á que dé un hervorcito, y bajandolo, se le hechan siete claras de huevo batidas: se llena el platon, se abetuna de espumia y se mete al horno.

TORTA DE CIELO.

Se cubre el asiento del platon con una masa de viscotela, se le hacen sus divisiones ya cosida la masa en el horno: se llenan los cuarterones, con dulce de sapote, de turrón, de huevo, y de camote: cada uno por separado: encima se le pone una rosa de la misma viscotela, se abetuna, y se le hecha polvo de canela por encima, y se mete al horno.

TORTITAS DE MANZANAS.

Cosida y colada la manzana: por cada libra de manzana, una libra de azucar blanca en polvo, se pone al fuego: cuando ya se está despegando del perol; sin dejarlo embarrado, se baja, se deja enfriar: el dia siguiente se amasa con mantequia, y un poquito de arina para que tome consistencia, y poder formar las tortitas: se rellenan de dulce de membrío, de durasno, con pasas, almendras, y vino: se le pone un bodoquito de mantequia encima á cada una, y se meten al horno.

TORTA DE CUAJADA.

En dos libras de cuajada, una docena de huevos solo las yemas, y seis huevos enteros, se baten como para marquezotes, la azucar al gusto, un poco de almendra molida: se hace masa de viscotela, y se le pone abajo: y arriba, se le pone betun de miel, luego se mete al horno: despues se abetuna, se le hecha canela encima.

TORTITAS DE HUEVO.

A doce yemas de huevo, libra y media de azucar, cuatro onzas de almendra bien molida, se le dá punto de hebrita: se tiene prevenida unas ojaldras como para pastelitos: se pone una abajo, se cubre con lo dicho, poniendole otra encima: se cortan con molde, ó como tablita, poniendolas en papel untado de manteca: se meten al horno, ya que estan cosidas, se les unta manteca derretida, y se les hecha polvo de azucar.

PASTELES

PASTEL DE ARINA DE TRIGO.

Se moja una libra de arina de trigo, con tres yemas de huevo, una clara, un cajete de manteca, sal, y agua tibia, de modo que quede la masa durita, y se suaviza á fuerza de amasarla: se tiende con el bolio, y se adelgaza con las manos de modo que quede como papel: se pone en la mesa, y se unta bien de manteca derretida, se le hecha polvito de arina, encima de la manteca: se dobla esta ojaldra medio á medio, una mitad, se unta de manteca, se le hecha polvo de arina, y se vuelve á doblar, mitad por mitad, se unta y se le hecha polvo de arina: se deja de doblar hasta que quede del tamaño de una cuarta: se deja reposar, se pica el lomo de marrano, crudo y cosido, se medio frie con especia de toda, y si está seco, se le hecha caldo de oya, se le hecha un poco de recado frito menudito, y no quemado, vino, y vinagre: se tiende una masa de esta, al tamaño del plato, y se recorta á la orilla, untando el plato de manteca, se le hecha el asiento de este relleno, se le ponen pichones, ó pollos, cosidos, aceitunas, alcaparras, chiles, y cebollas, en vinagre, rodajas de chorizo, y se vuelve á hechar el picado encima: se estiende con mucho cuidado, se pone otra ojaldra encima del recorte, se le pone en la orilla del platon, para que no se salga, ó de adorno: se mete al horno, y así que está cosido, se le hecha polvo de azucar.

PASTELITOS DE ARINA DE TRIGO.

De la misma ojaldra del pastel arriba dicho: se hacen los pastelitos: se hacen unas tiras cortas, y se rellenan de dicho picado, ó de dulce de membrío, ó de jalea, ó de leche, ó del dulce que quieran.

PASTEL DE ARINA DE SALPOR.

Se cosen de todas llerbas, se ponen en una tortera con manteca, especia de toda, recado frito, se espesa con un poquito de pan, se le hechan alcaparras, viñagre, y dulce, hostion picado, pechugas de pescado salpreso, ó azado, y que quede jugoso: el relleno se deja enfriar, una libra de arina de salpor florida, se moja con cuatro, ó cinco yemas de huevo, lleve dulce al gusto, y sal, se acaba de mojar con manteca derretida, de modo que quede como masa se unta la mano de manteca, y el plato: con parte de esta masa, se hace el fondo, se rellena con estas llerbas, se le ponen chiles, y cebollas en vinagre, tiras de huevo cosido, y con la masa que ha quedado, se pasa por la piedra de moler, unas tiras de la masa, y se le van poniendo encima de trecho á trecho, hasta cubrir todo el pastel, se mete al horno, y ya que va á servir, se le hecha polvo de azucar.

PASTELITOS DE ARINA DE SALPOR.

Se hacen los chiquitos como el grande; pero con la diferencia que estos se rellenan de leche quemada, manjar blanco, ó del dulce que gusten.

PASTELITOS DE ARINA DE TRIGO.

Una libra de arina de trigo, se moja, con yemas de huevo las que entren, y un cajete de manteca, y sal: se adelgasa bien una ojaldra, se tiende en la mesa, y con la boca de un pozuelo ó bidrio, se cortan las masitas: se hace un picado de res crudo, y cosido, se frie con especia de toda, dulce, y vino: estas masitas, se mojan de la orilla con un poquito de agua, y en la mitad de la masita, se hecha un poquito del picado, y con la otra mitad, se cubre, se pega de la orilla, y se repulgan como pastelitos de pan: se frien, y se les hecha polvo de azucar encima.

OTROS PASTELITOS DE SALPOR.

Una libra de arina de salpor con un poquito de agua de azafran bien cosida como para buñuelos que quede durita, se amasa bien con un poquito de sal, se hacen unas tortillitas chiquitas, se rellenan del mismo picado, ó del de masa de viscotela, se cubren con otra tortia, se repulgan, se frien, y se les hecha polvo de azucar encima.

PASTEL DE PATAS.

Se hace recado frito menudo, con bastante perejil, se parten menuditas las patas ya cosidas, se les hecha polvo de pan, vino, especia de toda, vinagre: se unta el plato de manteca, se le pone una capa de patas, otra de pan rayado: la ultima capa ha de ser de patas, se tapa con pan rayado: despues, se le pone una capa de huevo batido y bastante manteca, para que no se queme: se pone entre dos fuegos.

OTROS PASTELITOS DE SALPOR.

A una libra de arina de salpor dos huevos enteros, agua de azafran, manteca, azucar, sal: para rellenar los pastelitos, una libra de arina de arroz, un real de leche, se cuela, se cose despues de cosido, se le hecha libra y media de azucar en polvo, manteca, y sal: para bajarlo, el punto es, el que haga bombas.

OTROS PASTELITOS DE SALPOR.

Se moja la arina con yemas de huevo, manteca derretida, sal, azucar, la que pida: se hacen las ojas en la piedra de moler, se quitan con el cuchio, ya ha de estar el picado con vino; si no hay se rellenan con manjar blanco: se hacen redonditas, ó repulgadas.

PASTEL TURCO.

A una libra de arina de salpor floreada se le hecha, tres, ó cuatro llemas de huevo, sal, azucar al gusto: todo se amasa bien con manteca derretida, sin nada de agua: para sacar las masitas, se hace en la piedra de moler, por que no se puede hacer con bolio, ser previene el relleno que se hace de huisquiles, papas, zanaurias, metabeles, albergas: todo esto bien cosido, se le hecha dulce, se revuelve con el recado frito y manteca: se le dá una media frita, se le hecha alcaparras, aceitunas, pescado, hostiones, y especia molida; se hacen los pasteles, se unta la pieza en que se forman, de manteca; pero antes se adorna el relleno de chiles y cebollas en vinagre.

PASTEL TARTARO.

Se desace una cajeta de dulce en cualquiera miel, un poco de vino, pasas, y almendras: se le hace un enrejado de la misma masa por encima y se mete al horno.

PASTEL DE OJALDRA.

Para una libra de arina de trigo, cuatro huevos, una cucharada de manteca, un pozuelo de leche, un poco de agua tibia, sal la necesaria para sazonar la masa, se amasa esta hasta que se suavise, se ojaldra con un tanto de manteca, y otro tanto de mantequia, y polvo de arina: el picado con que se rellena es de lomo de marrano cosido: se parte en pedazitos pequeños, longaniza, butifarra muy bien cosida, gallina partida en cuartos: se pica tomate, cebolla, perejil, ajo: se frie, se le hecha la carne ya que está bien frito, se le hecha especia, vino, vinagre, pasas, almendras, dulce al gusto: se deja enfriar, y se hace el pastel de la figura que gusten y se mete al horno.

PASTEL DE MENUDO DE CARNERO.

Bien cosido el menudo de carnero, se parte en pedazitos: se frie tomate, cebolla, perejil, se le hechan huevos, y arina, proporcionada á la cantidad del picado: todo revuelto se frie hechandole especia: ya que está frito, se le hecha vino, vinagre, se hecha en el platon, con bastante manteca: se le ponen encima las patias envueltas en huevo, cebollas curtidas: se tapa el pastel con huevo batido y se mete al horno.

OTRO PASTEL TURCO.

A una libra de arina de salpor, se le hechan los huevos, y manteca que necesite para que quede suave, dulce, y sal, al gusto: se sacan en la piedra de moler, las tiras de la masa: el relleno se hace de pollos, al tiempo de matarlos, se coje la sangre, esta se cose y se muele con una tostada de pan frances, mojada con vinagre de Castia: se frie cebolla, ajo, perejil, alcaparras, especia: se hecha la sangre, ya que está bien frito: se le hecha un poco de caldo en que los pollos se cosieron: se deja en el fuego, y luego se hechan los pollos bien cosidos, y un poco de vino: se cubre el relleno con las tiras de la masa: se mete al horno.

PASTELITOS DE VISCOTELA.

A una libra de arina de trigo, dies y seis yemas de huevo, medio pozuelo de vino, y sal al gusto: se amasa muy bien, se extiende con el bolio hasta dejarla bien pareja y delgada: se cortan con la voca de un vaso, y se les hecha relleno: el que se compone de lomo de marrano, de dulce, sal, vino, vinagre: todo frito muy bien, ya que están formados los pastelitos, se meten al horno á coser.

PASTELITOS DE OJALDRA.

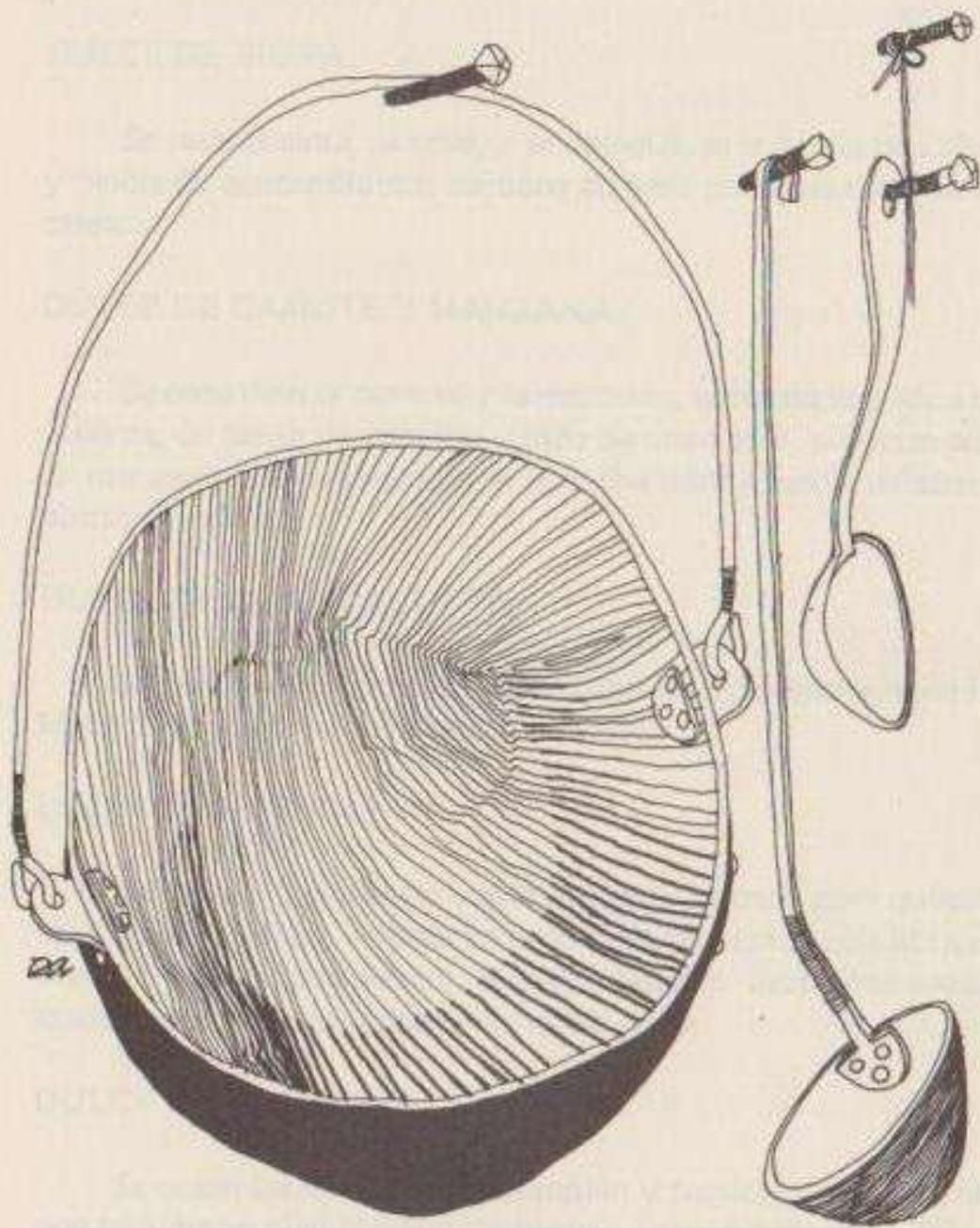
A una libra de arina de trigo, cuatro yemas de huevo, la leche que necesite, para que quede la masa suave, se extiende con el bolio, y con las manos se adelgaza todo lo posible: el plato se tiene untado de manteca caliente con plumas, y se le hecha polvo de arina, se dobla para ojaldra, y al estenderla de nuevo, no se revuelve el bolio: se cortan las masitas con el cuchio bien afilado, se llenan con leche crema, se meten al horno, y para que sirvan. se les hecha polvo de azucar encima.

OTRO PASTEL TURCO.

En una libra de arina de salpor, tres yemas de huevo, sal y azucar al gusto, manteca derretida la cantidad suficiente para formar la masa, se tiene el relleno de todas yerbas, pescado, aceitunas, alcaparras, cebollas en vinagre, y todos los demas curtidos: se saca la masa en oja en la piedra de moler, se le pone fondo al platon de masa, se le hecha el relleno, el que ha de estar guizado con recado de empanada con especia de toda, vino, vinagre: se tapa con las ojas de la masa, y se mete al horno.

DULCES**DULCE DE DURASNOS.**

Se mondan los durasnos, se parten en pedazos, se cosen, se escurren en un canasto, se procura sacarles la jalea con un poco de agua: se hechan veinte libras de durasno, y quince libras de azucar molida, se le hecha un poco de agua de modo que se pueda colar el durasno, se le dá punto de



cajeta: Si las quieren de cuchara, lleva una libra de durasno, y una libra de azucar: hechas en la misma forma.

DULCE DE SIDRA.

Se raya la sidra, se cose, y se desagua, se le hecha una libra de sidra, libra y media de azucar blanca, un poco de agua para que cale: se le dá punto de cajeta.

DULCE DE CAMOTE Y MANZANA.

Se cose bien el camote y la manzana, se hecha una libra de carne: si quieren, un tanto de camote, y otro de manzana: si gustan se le hecha mas de manzana que de camote: se le hecha libra y media de azucar; se le dá punto de cajeta.

DULCE DE CHILACALLOTE.

Se cose y se desace: á veinte libras de chilacallote, se le hechan quince libras de azucar: se le dá punto de cajeta.

CAJETAS DE MASAPAN.

Se limpia la pepita de confitura, con cernada para quitarle todo lo verde, bien molida: se pesa en cada libra de pepita, una libra de azucar bien blanca: y se le dá el punto: el buen masapan lleva doce onzas de pepita, cuatro onzas de almendra, y la misma azucar.

DULCE DE MANZANIA.

Se cosen las manzانيا, se limpian y partidas se hechan en agua: asi que ha soltado bien la jalea: se hechan á tres batidores de jalea, dos libras de azucar, se le hecha clara de huevo, se clarifica como toda almibar, se le dá punto y se llenan las cajetas.

DULCE DE LIMON.

Se clarifican tres libras de azucar, se le dá punto: se pone en una tasa

de agua, se hecha un poco de miel blanca, esto es, que esté blanca, y hasta que se hace bolita, de modo que no quiebre; pero durita, se baja, se bate bien: así que va azucarando, se le va introduciendo, un pozuelo de agua de limon: así que está bien azucarado, se llenan las cajetas: se ciernen para que crien tez, ó lustre: si quieren, se les hecha polvo de azucar.

DULCE DE ROSA.

Se clarifican tres libras de azucar, se le dá punto de bolita, un tantito mas bajo: se le hechan ocho rosas desojadas, se baten bien, se llenan las cajetas: se clarifican tres libras de libras de azucar, y ya que esté en punto se le hechan diez rosas molidas, y se vuelve á poner en el punto de bolita, se baja, se bate y se hecha en cajetas, ó se hace bocadío.

DULCE DE COCO.

A una libra de coco bien molido, se le hecha libra y media de azucar blanca bien molida, se le hecha el agua de coco; se le dá punto en seco, se bate bien, se hacen las tablitas ó cajetas.

OTRO DULCE DE LECHE.

A una tinaja de leche bien cosida, de mas de á medio grande, se le hechan once libras de azucar, cinco onzas de arroz bien molido, se desace esto bien, se cuela, se pone al fuego: así que está de medio punto se le hechan las pechugas de gallina bien cosidas y molidas: en lugar de agua, se le hecha leche, que se aparta de la tinaja, se le hechan ocho, ó diez onzas de almendra bien molida y desecha en leche, se le dá punto de cajeta, ó para plato, que es el punto que hace arruga.

MANJAR REAL.

En dos libras de azucar, hecha miel de medio punto: se baja, se enfria, se le hechan dos docenas de yemas de huevo coladas, se incorporan en la miel: se vuelve á poner al fuego: así que está para salir, se le hecha una onza de almendra bien molida desecha en tantita agua. Si quieren se le hecha una pechuga de gallina cosida y bien molida, se le dá punto de cajeta.

MERENGUES.

Se clarifican tres libras de azúcar, se les dá punto de bolita durita: pero que no quiebre: se baja del fuego, y se le hechan las cascaras de dos naranjas dulces rayadas, bien limpias, en una servilleta se hechan en la miel, y luego se introducen en ella dies y ocho claras de huevo bien batidas en un plato: se hechan en esta miel poco, á poco: se bate muy bien, se hecha en el platon, y se mete al horno.

MERENGUITOS.

Clarificadas tres libras de azúcar, se les dá punto de bolita durita; pero que no quiebre: se baja del fuego, se le hechan las cascaras de dos naranjas dulces rayadas, bien limpias, en una servilleta, se hechan en la miel, y luego se le introducen dies y ocho claras de huevo bien batidas en un plato, y se hechan en esta miel poco á poco: se bate muy bien: se hecha en el platon. No es en platon; sino que se hechan los merenguitos poco á poco en papel, y puestos en una tabla, se meten al horno, asi que salen, se despegan con la punta del cuchio, y se pegan unos con otros. Si no hay horno, se limpia el asiento del fuego, se ponen alli, y encima un comal con brazas.

ESPUMIAS.

A tres libras de azúcar clarificadas se le dá punto de bolita durita; que no quiebre, se baja, se le hechan las cascaras de dos naranjas dulces rayadas, bien limpias, en una servilleta se hechan en la miel, luego se le introducen quince claras de huevo bien batidas, se ponen en papel con polvo de canela, y se meten al horno.

TURRON.

Se clarifican dos libras de azúcar, se le hechan un pozuelo de miel blanca: se le da punto de bolita, se baja, se le hechan siete claras de huevo bien batidas, en la misma forma, se hechan poco á poco en esta miel. Si quieren se le hecha un poco de almendra, ó pepita de colacion tostada y medio molida: se vuelve á poner al fuego, se está meneando con mucho cuidado para que no se queme: el punto es que se toque con el dedo, y en no pegandose; ya está: se llenan las cajetas, ó platos.

ANTE DE ZAPOTE.

En dos libras de azucar clarificada, hecha miel de medio punto: se le hecha una libra de zapote, el que se cuele crudo: no se raspa la cascara; ni ha de ser verde por que sale amargo: se desace en la miel, se pone en el fuego: asi que esta para salir, se le hecha una porcioncita de canela molida, un poco de clavo, se le dá punto de cajeta, se llena el plato, se le hecha polvo de canela, por encima.

DULCE DE CAMOTE ANTE.

A dos libras de azucar clarificada de medio punto: se le hecha una libra de camote cosido y colado, desecho en leche, se vuelve á poner al fuego, se le hecha una onza de almendra bien molida, desecha en tantita agua, se le dá punto de cajeta: se llenan las cajetas, ó plato, se le hecha polvo de azucar encima.

DULCE DE LECHE.

A un batidor de leche bien cosida, se le hecha una libra de azucar, se le dá punto de cajeta, así que está para salir, se le hecha un pozuelo de vino, y polvo de canela encima.

DULCE DE LLUCA.

En una libra de lluca cosida, colada, en leche, se le hechan dos libras de azucar blanca, se le dá punto de cajeta, estando para salir, se le hecha un poquito de clavo, y polvo de canela encima ya que está en el plato.

OTRO ANTE DE CAMOTE.

En una libra de camote cosido, colado, en leche, se le hechan dos libras de azucar blanca, se le dá punto de cajeta; estando para salir, se le hecha un poquito de clavo, y se le hecha polvo de canela encima, ya que está en el plato.

TORREJAS.

Se hacen de torta, ó de marquezote, ó de quezadia, envueltas en huevo: primero se parten, y se frien despues de envueltas en huevo: se les escurre la manteca, enjugandolas con un paño, se calan en la miel, asi que están para dar punto se les hecha vino al gusto: el punto ha de ser de almibar altito: puestas en el plato, se les hecha polvo de canela encima.

OTRAS TORREJAS.

Las torrejias de manjar blanco: se hace del modo siguiente: se hace el manjar blanco durito: se parten los pedazitos, se envuelven en huevo, se frien, se les escurre la manteca, se enjugan con un paño: se calan en la miel, así que estan para dar punto, se les hecha vino al gusto: el punto es de almibar altito, puestas en el plato, se les hecha polvo de canela encima. Si no las quieren calar, solo se envuelven en huevo, y sirven asi secas con polvo de azucar encima.

COSCORRONES.

Se desace un marquezote de canela grande que sea de almidon, se cosen doce, ó quince yemas de huevo duras: se desacen con el marquezote, que quede como rayado: esto se humedece con vino, de modo que se pueda hacer como machitos, se envuelven en huevo, se frien, y ya fritos se procura quitarles la manteca con un paño, se calan, se les hecha vino, y se les dá punto de almibar. Si gustan se les hecha pasas y almendras.

ALFAJOR.

Se hace masa de viscotela, se tiende con el bolio, y que quede bien pareja, y delgada: se cortan del tamaño de medio pliego de papel, se cosen en el horno: se clarifican ocho libras de azucar, y ya hecha miel, se le hecha un pozuelo de miel blanca, se le da punto mas alto que de almibar: de esta miel se aparta un poco, se untan las ojaldas, se le hecha á la demas dos onzas de canela, dos reales de clavo, una porcion de genjibre limpio y molido, y lo que se coje con los tres dedos de aniz: que sepa bien á genjibre: todo esto se incorpora bien con el viscocho que le hechan como de ocho reales y medio de pan sin manteca aviscochado y molido, se le hecha de esta masa á una

ojaldra, y encima de esta, otro poco de masa, y encima otra ojaladra, se tapa con una servilleta, y se le pone algún peso encima para que peguen las ojaldras, después se cortan del tamaño que gusten: se le hecha polvo de azúcar, canela y ojaladra.

OTRO ALFAJOR.

A un jarro de misco de miel blanca, se le hecha una libra de azúcar molida, se hierve, así que ha dado dos, ó tres hervores que esté bien desecha la azúcar, se baja, se le hecha una onza de canela molida, clavo, un poco de pepita de colacion, como una onza de almendra tostada, y media molida, un plato regular razadito de ajonjolín bien tostado y medio molido, y como dos reales y medio de pan aviscochado sin manteca y se les hecha polvo de canela encima: de esto mismo se llenan las viscotelas y se abetunan.

DULCE DE PIÑA Y COCO.

Se monda la piña, se martaja, se cose, se desagua bien, se hecha en la miel clarificada así que está para dar punto se le hecha el coco molido, y se le dá punto de cajeta.

DULCE DE CHILACALLOTE Y COCO.

Se cose y se desvorona, se hecha en la miel clarificada, así que está para dar punto, se le hecha el coco molido, se le dá punto de cajeta.

DULCE DE SIDRA Y COCO.

Se raya la sidra, se cose, y se desagua, se hecha en la miel clarificada, así que está para dar punto, se le hecha el coco bien molido: se le da punto de cajeta.

DULCE DE HUICOY.

Al huicoy se le quita la cascara, se cose; esto es se desace sin las pepitas y la tripa, con unas yemas de huevo, se le hecha azúcar, un poquito de marquezote desecho, polvo de canela: se mete al horno ó se pone entre dos fuegos, así que está se le hecha polvo de azúcar encima. Lo mismo se hace de manzana.

LECHE BATIDA.

Se endulza la leche cosida, se le hecha mantequía cruda batida con molinio: se unta el platon de mantequía: se ponen marquezotes: se va hechando sobre el la espuma que va saliendo del batidor, y como se vaya aguando la leche, se va hechando mantequía hasta encopetar el platon, ó traste: se le hecha polvo de canela encima.

ANTEFRION.

A un batidor de leche una libra de azucar, asi que está cosida la leche se desace la azucar, se cuela, se pone á fuego manso: se menea hasta que dé punto: se pone en el plato, marquezote partido, mojado en agua, con miel, y vino: encima se le hecha esta leche: si gustan se le hecha á la leche almendra molida, pechugas de gallina, y tantito arroz, molido.

DULCE DE PLATANOS EN GLORIA.

Se revana el platano, se frien en un sarten destendido, se les hecha un poco de agua caliente, se ponen al fuego á que se cosan, se desaguan, se les hecha dulce, y vino al gusto, polvo de canela, y clavo.

PANALES.

A tres libras de azucar bien clarificadas y hasta que tenga punto de caramelo, se le hecha el compuesto, de una clara de huevo, el sumo de medio limon, polvo de azucar como onza y media: al hechar este compuesto, se bate, y luego que sube, se hecha en la tabla mojada, luego se parten.

MANJAR BLANCO DE TRES ARINAS.

A dos huacales de leche cosida, se le hechan seis libras de azucar, se cuela con seis onzas de arina, dos de trigo, dos de arroz, dos de salpor, se pone al fuego hasta que esté de punto el que se va hechando un poquito en un plato, hasta que no se menea.

AREQUIPA.

En un huacal grande de leche, se desacen tres libras de azucar, dos onzas de arroz molido: se pone al fuego: ya que va á dar punto, se le hecha cuatro onzas de almendra molida, una pechugita de gallina, hasta que dá punto.

OTRO MANJAR REAL.

Tres libras de azucar de punto alto, se bate primero, se le hecha un pan de á cuarto rayado, una pechuga de gallina, y cuatro onzas de almendra.

NATIA.

A un poco de leche cosida, se le hechan unas yemas de huevo, se tantea que quede amario; no subido: se endulza, se cuele, se pone á fuego lento, se menea continuamente, á no dejarlo hervir, por que se corta: el cocimiento es cuando ya se vé que no corre con la paleta con ligereza.

MANJAR BLANCO PERULERO.

A una tinaja de leche, doce libras de azucar, muy buena, cuatro onzas de arroz bien lavado y molido: bien incorporado todo: se cuele, se pone al fuego, ya que le falta poco, para dar punto: se le hecha una libra de almendra bien molida: esta se desace en un poco del mismo dulce que se aparta antes de ponerlo al fuego, y se le hecha antes que poco le falte para dar punto: y esto se hecha en un plato: cuando no corre ya está: lleva pechuga de gallina, sin grozura.

OJUELAS.

De la masa adelgasada como para pastel de ojaldra: se hacen las ojuelas se cortan en cuadritos del tamaño que quieran, se frien: se hace miel de azucar y miel blanca, esta miel ya de punto: se le hecha á cada ojuela en el perolito, y se sacan luego, que es solo para que bañen: se ponen en el plato: estando puestas, se les hecha polvo de azucar.

OTRAS OJUELAS.

A una libra de arina seis huevos enteros, y seis yemas, el sumo de una naranja agria, media cucharada de manteca, y sal la que pida, para que esté bien sazónada: se moja la masa, y si queda dura, se le hecha mas yemas hasta que quede suave, y se pueda estender, se frien, se les hecha la miel del modo que sigue: libra y media de azucar, con tasa y media de las calderas de miel blanca, se clarifica, ya que está la miel de punto, un poco mas que para almibar: se hechan á hervir las ojuelas en la miel.

OTRO MASAPAN.

Se limpia la pepita de confitura bien con cernada para quitarle todo lo verde y quede bien blanca y molida: á cada doce onzas de pepita una libra de azucar, y cuatro onzas de almendra.

ANTE DE COCO.

A siete libras de azucar, se hechan dos libras de pepita, dos cocos, dies yemas de huevo desechas en leche, se pone al fuego á que de punto.

OTRO ALFAJOR.

A ocho libras de azucar, se hechan dies y seis tasas calderas de miel blanca, cuatro libras de pepita, dos libras de ajonjolin, cuatro onzas de canela, dos pesos de viscocho de pan de dulce, y si es de otro pan, son doce reales, media onza de clavo, y dos onzas de pimienta: y pueden salir dies y ocho cajetas: la azucar que sea muy blanca y bien molida: el pan para hecharlo se ha de aviscochar y que este frio, y que el horno esté muy bajo, para que no se achurrusque.

VISCOCHOS DE CANELA.

Se baten seis claras de huevo, que esté bien espesa la espuma, se les hecha doce onzas de azucar en polvo, siete onzas de arina floreada, onza y media de canela cernida: se bate todo por un cuarto de hora, se hechan en casetias de papel, y al horno.

JAMONZITOS DE DULCE.

Una libra de azucar clarificada, se pone al fuego, á que dé punto seco, se le hechan catorce yemas de huevo coladas: se vuelve á poner al fuego á que dé punto menos que de seco: luego se baja y de este modo se hacen los jamonzitos, y las frutas que quieran.

TURRON AMELCOCHADO.

A una libra de azucar, dos tasas calderas de miel blanca, tres claras de huevo, dandole punto de alfinique: se le hecha una libra de pepita de colacion, ajonjolin y almendra: todo esto tostado ya que se haya bajado del fuego.

TURRON TURCO.

Este turrón, se diferencia del anterior, en que este lleva una libra de azucar, una taza de las de caldo de miel blanca, cinco claras de huevo, con unas gotas de limon para que blanque.

LECHE REYNA.

En un batidor de leche bien cosida, se hecha una libra de azucar, se le dá punto de cajeta, y cuando esté para salir, se le hecha vino, polvo de canela encima.

OTROS MERENGUES.

A una libra de azucar, cuatro claras de huevo bien batidas; pero ya ha de estar la miel de punto seco, y luego, que se quita del fuego, se le hecha rayo de limon, luego las dichas claras batidas, y se sigue batiendo, luego se deja reposar para meterlas al horno.

YEMITAS DE DULCE.

En cada libra de azucar clarificada, y de punto seco, se enfria, sin dejar que crie tez, se le hechan ocho yemas de huevo á medio batir, luego se revuelve bien hasta que se incorpore: se pone en el rescoldo á que dé

punto: estando así se le hecha en el platon, y despues con polvo de azucar, se hacen las bolitas: se revuelven en polvo de azucar y canela.

DULCE DE CAMOTE BLANCO.

En tres libras de azucar clarificada, de medio punto: se desace una libra de camote blanco, con tres reales de leche poco antes de que dé punto, se le hechan seis onzas de almendra bien molida, como atol, con un poco de leche, se le dá punto de arruga, el que se vé en el plato.

AFRICANOS.

Se baten dies y seis yemas de huevo, una libra de azucar molida: se bate bien, se hecha en cajuelitas de papel, se hecha muy muy poquito por que crecen mucho, se meten al horno no muy caliente.

DULCE DE VACA.

Se clarifica una libra de azucar dejandole punto de almibar, se le hecha un batidor de leche cruda, se pone al fuego meneandola continuamente, hasta que hace hilito el punto: si acaso no se corta le leche, se le hechan unas gotas de limon.

LECHE FRITA.

Despues de cosida la leche con yemas de huevo, con arina de pan, y de arroz, se le hecha almendra molida: se cuela como manjar blanco: duro, ya frio, se hacen trozitos, se envuelven en arina: se frien, se les hecha azucar y canela.

LECHE ALMENDRADA.

Se cose bien la leche con canela, se le hecha cascara de sidra á la masa de almendra, y azucar, se espesa, se cuela, se le hecha la agua que quieran.

LIMITAS DE DULCE.

A una libra de azucar, ocho yemas de huevo con vino, canela, se hacen las limitas, se secan y se abetunan.

DULCE DE ALMENDRA.

Se hace la miel de punto alto, se muele la almendra con claras de huevo, se hacen unas cajetias de papel, se meten al horno el que estará muy caliente.

TARTARAS.

Recetas de las que hacen rellenos de chircalla, ó en cualquiera otra leche, que son de salpor, ó de masa de ojaldra: con la advertencia que no ha de llevar tanta manteca como para pastel. La otra masa de viscotela, se advierte que el vino en que se moja la masa, se le ha de hechar media onza de almendra bien molida: esto es para un platon, aunque se le heche un poquito de agua para que quede como masita. La chircalla ha de ir cargada de huevo, despues de cosida, al ultimo se le hecha, y se le hecha betun encima.

DULCE DE PIO QUINTO.

A una libra de azucar hecha miel de punto de almibar, asi que está fria se le hechan doce yemas de huevo coladas, se pone al fuego, se menea con mucho cuidado por que luego se quema y ya que esté para dar punto, se le hecha poco menos de un pozuelo de vino: si quieren poner en el plato un poquito de marquezote con vino, y sino solo va en el plato.

LECHE QUEMADA.

La leche sin quemar de un dia para otro, se le desacen yemas de huevo, se endulza bastante, se desace un marquezote en un poquito de leche, vino, polvo de canela: se unta el cubilete de manteca, se mete en el horno, ó entre dos fuegos, asi que está, se le hecha polvo de azucar, y canela encima.

MEMBRIO JALEADO.

Mondados los miembros, se arregla libra y media de azucar á una libra de membrío: se tiene agua hirviendo y en ella se hechan, y en cuanto dén un hervor, se bajan del fuego, se hechan en la almibar que ha de estar fria: se pone á fuego manzo: para conocer el punto de la jalea, se hecha en un plato, y en viendo que ya estaga se aparta por que ya está.

MANJARIO DE ALMENDRA.

A una libra de almendra, cuatro libras de azucar, tres onzas de pan rayado: se pone al sol á secar, ó al fuego, teniendo cuidado no se tueste; la almendra se muele muy fina de modo que no se sienta en la punta de la lengua, ó en la yema del dedo: se hace la almibar en un punto medio, se hecha entonces la almendra y dé un hervor, luego se hecha, se le hecha el pan, así que dá otro hervor se baja y ya está.

OTRAS OJUELAS.

A una libra de arina, seis huevos enteros, media cucharada de manteca, y la sal que pida, para estar bien sazonado: se moja, y si queda dura, se le hecha mas yemas de huevo hasta que esté suave y se puedan estender, se frien, y se les hecha la miel hasta lo ultimo: la cual miel se hace de esta forma: libra y media de azucar, con taza y media de las calderas de miel blanca: se clarifica, ya que está la miel de punto, ó un poco mas que de punto de almibar, se hierven las ojuelas en la misma miel.

MASA DE OJALDRA.

En dos libras de arina, se hechan cuatro huevos, un poco de agrio de limon, sal correspondiente, un poco de azucar, dos cajetes de manteca, agua tibia la que pida hasta dejar la masa suave, entonces se hace la ojaldra, se unta tres veces de manteca, se hacen las empanaditas, rellenas de lo que quieran.

OTRA MASA DE OJALDRA.

A dos libras de arina se hechan seis yemas de huevo, un poquito de sal, y el dulce que quieran, dos cajetes de manteca, y en lugar de agua lleva leche, hasta dejar la masa suave: se ojaldra, tres veces: se rellenan de leche, ó de dulce, todas las empanaditas, se les pone un poquito de manteca encima, y al horno.

DULCE DE HUALLABAS.

Se cose una porcion de huallabas hediondas, se cosen lo mismo que

el membrío, y se hace del mismo modo: para cuatro libras de azúcar, libra y media de huallaba cernida, y media libra de sidra rayada, habiendola antes sancochado, y desaguado. Se puede hacer de otro modo: se clarifican ocho libras de azúcar y en este estado, se toman ocho tasas de miel, tres tasas de la misma medida de la pulpa de huallaba en la forma arriba dicha, y una tasa de sidra rayada: el punto es de cajeta, el cual se toma en los dedos.

VISCOCHOS DE NARANJA.

Se baten doce claras de huevo, así que están bien batidas, se les hecha las yemas, doce onzas de azúcar, media libra de almendra, se mojan con dos claras de huevo para molerlo, un casco de naranja grande cubierta: molido todo esto se revuelve, se le hecha, media libra de arina, y se meten al horno.

OTRO TURRON.

A una libra de azúcar doce huevos, media libra de miel blanca, almendras, unos granos de ajonjolín, pepita de colación: todo esto a proporción, se tuesta, y quebrantandolo con la piedra se hecha en cantidad y se quiebra.

LECHE SOLA.

A un batidor de leche bien cosida, se le hecha una libra de azúcar, se le dá punto de cajeta, y así que está para salir, se le hecha, vino, y polvo de canela por encima.

NARANJAS CHINAS.

Se rayan las naranjas, esto es lo amario, se le sacan las pepitas, no los agrios, se parten en pedazos, se hechan en salmuera hasta otro día que se cosen en la misma agua, así que está tierna, se saca, se lava con muchas aguas hasta que dulce: se clarifica la almibar: dos libras de azúcar por cada naranja: para hechar esto en la almibar, esta ha de estar fría, y las naranjas bien escurridas del agua, y no se pone al fuego; sino hasta el día siguiente que se le da punto.

POLVORON.

A una libra de azucar morena, dos huevos, se baten muy bien, despues, se echa una libra de manteca y se bate muy bien, luego se le hechan dos, ó tres adarmes de clavo, media onza de canela, con cuatro onzas de ajonjolin: todo se mescla muy bien, luego se le hecha arina hasta que esté capaz de hacer bollos: la arina se mescla con las manos, y no con la cuchara, para que salga mas tierna.

COSCORRONES DE LA REYNA.

Se cosen ocho huevos hasta que estén duros, las yemas se desacen, se les hecha otro tanto de las yemas de marquezote desmenuzado: revuelto todo esto, se moja con vino poco, y se hacen bolitas estas se envuelven en huevo, se frien, luego se les limpia la manteca, y se hechan en miel, se les hecha un poco de vino.

ESPUMIAS.

A una libra de azucar, se le hechan tres claras de huevo batidas: la miel de punto alto, asi que está, se baja del fuego, se le hecha una gota de limon: el horno ha de estar tibio.

HUEVOS MOLES.

Se clarifica una libra de azucar, y se pone de punto alto, asi que está fria la miel, se le desace catorce huevos, solo las yemas, se vuelve á poner al fuego, se le hecha un poco de vino, miel blanca.

HUEVOS CHIMBOS.

Para un platon, se baten veinte yemas de huevo, estando bien batidas, se hechan con una untada de manteca, la que se mete en el perol con agua caliente: cuajado que sea, se saca, á que se enfrie para revanarlo, y se abrigan con paños las revanadas, despues se hechan en la miel hirviendo, para hecharlos en la pieza, ó platon, se componen con vino, pasas, almendras encima.

HUEVOS HILADOS.

La miel no ha de estar; ni alta; ni baja, las yemas de huevo se cuellan, se hechan en una jicarita con un hoyito abajo, se van hechando al contorno en la miel, despues, se sacan con la espumadera y con dos tenedores, se deshilan, se hechan en el platon en seco; hasta que sirven, se les hecha la miel con vino pasas almendas encima.

ALMENDRAS GARAPIÑADAS.

Dos libras de azucar clarificada, de punto redondo, se baja del fuego, luego se le hecha dos onzas de canela bien molida, una libra de almendra: se revuelve lo mas pronto que se pueda hasta que estén bien garapiñadas; se voltean en tablero para dividir las que salen unidas: las almendras deben estar bien limpias; sin pedazitos, y sin polvo, se restrega con paño.

OTROS MERENGUES.

A una libra de azucar, seis claras de huevo bien batidas, la miel de punto alto, asi que se baja del fuego, se le hecha, rayo de naranja dulce: la azucar en polvo, el horno no ha de estar muy caliente.

DULCE DE COCO Y LECHE.

Para un platon, tres libras de azucar, desecha en agua de coco bien clarificada de punto alto de caramelo, se muelen tres cocos bien limpios y molidos, se desacen, y se incorporan en tres batidores de leche (primero cosida), se le hecha una onza de arroz bien molido: se incorpora en la leche, y bien colada, se pone al fuego, se menea sin sesar hasta que se le dá punto de ante.

ANTE ITALIANO.

Se cose la lluca sin cascara, se cierne, se desace, el tanto de una libra de lluca en tres batidores de leche, a éstos corresponden cuatro libras y media de azucar, muy blanca: se limpia un coco, que esté sazón y se muele bien: se incorpora, se pone al fuego dandole el punto entero, se hecha en el platon: se adorna con pasas, y bejuquio de canela.

HUEVOS ARTIFICIALES.

Se preparan los huevos, solo las yemas del modo que las de faltiguera; habiendolas amasado con polvo de azucar un poco de masapan real: se saca un poco de fuego con demacia no; sino poco, hecho esto, se cubrirán las yemas de huevo con este masapan, de modo y con tal primor que se imiten lo mejor que se pueda á los naturales concluyendolos con bañarlos en el baño real, compuesto de clara de huevo, azucar fina en polvo, se ponen á secar en la estufa y sacandolos ya pueden servir.

OTRO ALFAJOR.

A tres libras de azucar, molida, cuatro tasas calderas de miel blanca y una tasa de dichas de agua: se pone al fuego, hasta que dé punto: se toma en los dedos, y que suene, se baja del fuego, se le hecha una onza de canela, medio de clavo, otro tanto de cascara de pimienta de Chiapa, unas nueces, ó almendras partidas menuditas, un plato de ajonjolín tostado, se le incorpora el pan frances aviscochado, y quebrantado en la piedra de moler y pasado por el arnero de modo que quede jugoso (suelen entrar dos reales y medio de pan) despues se ponen las viscotelas.

VISCOCHOS DE ALMENDRA.

Media libra de almendra pelada, enjugada en un paño, se muele bien, se bate una clara de huevo, y se le hecha al tiempo de molerla para que no se ponga aceitosa: se baten seis claras de huevo que sean frescos, tres yemas de huevo, media libra de azucar muy fresca y golpeada, una cucharada de arina: todo bien mesclado, se hechan en cajetias de papel, se les hecha encima polvo de azucar revuelto con polvo de arina, y al horno templado.

OTRA MASA.

A un tanto de arina y otro de azucar, para un platon, se le hechan seis yemas de huevo, un cajete de manteca, un poco de vino en cuanto se moje, no se soba mucho, se estiende, se le hecha el relleno, si es de carne se cubre todo de dulce, y se le pone una labor.

OTRO MANJAR REAL.

Se cose la leche con solo un hervor que han de ser dos reales de leche, tres ó mas reales de almidon de trigo, tres onzas y media de arina de arroz se desacen en la leche, y se pone á que tome cuerpo como manjar blanco, se tienen clarificadas dos veces seis libras y media de azucar de punto muy alto, se le hecha en la leche poco á poco: estando en el fuego la leche, se deja hervir, se menea con fuerza, para que no se pegue, hasta darle el punto, el que se conoce en las espumas que hace que parece rocicler, y para que tome el punto, se le hecha, media libra de azucar blanca en polvo, de pastia que quieran, cuatro onzas de almendra picada, se hechan cuando ya esté bajado del fuego.

CAJETAS DE DURASNO.

En doce libras de azucar clarificada, doce libras de durasno cosido y un poco de agua.

CAJETAS DE CAMOTE Y MANZANA.

Cuatro libras de camote mesclado con manzana, catorce libras de azucar.

CAJETAS DE MEMBRIO.

Dies y seis libras de azucar clarificada, doce libras de membrio.

OTRAS CAJETAS DE HUALLABAS.

Libra y media de huallabas coladas una libra de azucar, y ya que se le dá punto, se le hecha un poquito de polvo de azucar.

OTRO DULCE DE ALMENDRA.

A una libra de almendra, una de azucar, otra libra de miel blanca, á solo la miel se le dá punto de caramelo: se baten tres claras de huevo, se hechan en la miel, luego se le revuelve la libra de almendra arriba dicha tostada hecha pedazitos: para saber el punto, se prueba con la punta del cuchio, hasta ver que no pegue.

CAJETA DE SORBETE.

A dos libras y media de azucar bien clarificada, se le dá punto, mas que de bolita cerca de quebrar, estando asi, se baja del fuego, y se bate muy bien, y habiendo subido, se le hecha un pozuelo de sumo de limon, se vuelve a batir, y ya que empieze á cuajar, se hecha en las cajetas.

OTRO MANJAR REAL.

Seis libras y media de azucar, tres onzas de almidon, tres onzas de arina de arroz, cuatro reales de leche cuando dán bastante, y cuatro onzas de almendra molida.

OTRO TURRON.

A veinte claras de huevo bien batidas, cinco libras de azucar, dies pozuelos de miel blanca, se le da punto alto que quiebre, luego se le hecha al huevo batido, tasita y media de pepita tostada y molida, ajonjolin tostado y molido: se revuelve con la paletia un buen rato, y á la miel se le hecha el sumo de uno ó dos limones.

SUSPIROS.

A una libra de azucar, doce huevos y la arina necesaria para que tenga cuerpo.

MOLLETES.

A una libra de arina, una mano de levadura, tres huevos batidos, un cuarto de manteca derretida: se moja con leche hasta que queda como levadura algo dura, se hacen los bollos, se revuelven en arina, se pone al fuego del horno.

OTRAS ESPUMIAS.

A una libra de azucar de punto seco se baja del fuego, se le hechan unas gotas de limon, se baten cuatro claras de huevo, se le hechan, se meten al horno templado.

PASTA.

Se monda una libra de pepita, media libra de azucar en polvo: todo revuelto, se cose hasta que despegas de la paletia, se baja del fuego, se amasa con arina en las dos manos, se pone en la mesa para que no se pegue: se hacen las tortitas, se ponen en casetias, se meten al horno.

OTRO MASAPAN.

En dos libras de azucar clarificadas de punto solo, se le hecha una libra de pepita de colacion lavada y molida: esta se hecha en la miel tibia, y se bate en media hora, antes de hecharla y despues fuera del fuego: luego, se pone á fuego lento, otra media ora meneandolo; se baja, se enfria, se dora en el horno y se abetuna.

OTROS COSCORRONES.

Treinta y ocho yemas de huevo cosidas y duras, una libra de suspiros en polvo de canela, y clavo, se amasa todo con vino, se hacen los pastelitos, ó bodoquitos, se envuelven en huevo, se frien, se calan como torrejias.

OTRAS TORREJAS.

A un real de leche, una libra de arroz lavado y molido, desecho en leche, se coce con dulce suficiente, se hacen las tajadas, se envuelven en arina para freirlas despues en la miel de medio punto y se ponen á calar.

OTROS HUEVOS CHIMBOS.

Se baten las yemas, se untan las casetias de manteca, se meten al horno, para probar si están cosidos se les mete la punta del cuchio, si sale limpia ya están, se hacen las tajadas, se calan en la miel fria, se les dá punto de almibar.

GASNATES.

La masa de viscotela delgada, se envuelven en canutos, se frien hasta que se despeguen, se llenan de dulce, se abetunan por encima con polvo de canela.

OTROS MEMBRIOS JALEADOS.

Se mondan, se cosen en cernada por una hora, luego se desaguan en dos días, se ponen á calar en la miel á fuego manzo.

CALABAZATE.

Se monda, se hace pedazos, se hecha en legia, luego se cose, se desagua y se cala.

OTRAS CAJETAS DE DURASNO.

Se mondan, se cosen, se pesan dies y seis libras de durasno, y doce libras de azucar en polvo, se ponen á calar con un poco de la misma agua en que se cosieron.

OTRAS CAJETAS DE MEMBRIO.

Bien limpios y partidos por en medio, se cosen, luego se cuelan con un poco de agua, se pesan doce libras de membrío, dies y seis libras de polvo de azucar, se bate mucho y se pone a calar.

ALMENDRUCOS.

A una libra de almendra lavada, tostada, y con cascara, una libra de azucar, una onza de canela: todo junto se pone al fuego.

OTRAS CAJETAS DE SORBETE.

Para una cajeta de á cuatro reales, tres libras de azucar clarificada, se le dá punto solo de alfinique, se le hecha el sumo de ocho limones, luego se baja, se enfria y se hecha.

AGRIO DE SIDRA.

De la misma forma del sorbete, se hace este y se distingue, que se cose con poca agua, se cuele.

ALFAJOR DE TABLETA.

A una libra de azucar, una tasita de miel blanca, con agua, asi que está de punto alto, se le hecha vino, se baja del fuego, luego se le hecha canela, clavo, viscocho bien molido: se hacen pedazitos de acitrones, higos, pasas y almendras: se tienen las ojarascas de viscotelas, se pone una capa de viscotela y otra capa de alfajor.

ALTOSTADAS.

El caldo de especia hervido, se le hechan yemas de huevo, vino, azucar, se mojan las revanadas de viscocho, se frien: se hechan en el plato, se les hecha miel doble encima, polvo de azucar y canela.

OTROS MERENGUES.

Se hacen lo mismo que las espumas con seis claras de huevo, una libra de azucar, cascara de naranja dulce rayada, se ponen en tabla ponerlos en el horno, luego se pegan unos con otros.

OTRO ANTE DE CAMOTE.

A dos libras de miel doble, se desace una libra de camote cosido y colado, media libra de almendra molida, se pone en el fuego hasta que tiene tez.

JAMONES DE COLACION.

Se golpea una libra de azucar, se muelen siete zapotes, se desacen en cuatro claras de huevo, se le hecha el sumo de un limon, con esto se moja la azucar, se amasa bien: se cose media libra de pepita como para pasta, se baja del fuego, se le hechan cuatro onzas de miel doble, canela, clavo, pimienta, carmin todo molido: se pone al fuego, á que dé un hervor: á la masa blanca se le hechà un poco de pasta blanca.

OTRO ALFAJOR.

A cuatro libras de azucar, cinco reales de rosquitas de viscocho, dos

onzas de canela, como un real de clavo, pimienta de Chiapa sin pepita, ajonjolín, almendra, nueces, pasas, sidra: esto hecho de dulce seco partido, cuatro tasas de miel blanca de las de caldo, se hierve hasta que dé punto con pasas azucaradas y pedazos de dulce: así que esté de punto alto, se baja del fuego, se le hecha el pan aviscochado, ajonjolín, la canela, el clavo, se entiende todo molido, se vuelve á poner al fuego á que de un medio hervor, luego se hechan en las viscotelas, hasta otro día que se parten los trosos.

OTRA PASTA DE PEPITA.

A una libra de almendra, media libra de pepita, dos libras de azúcar hecha almibar, así que va á dar punto, se le hecha como dos onzas de polvo de azúcar, para que dé punto no muy alto de suerte que se pueda amasar.

OTROS MERENGUES.

A una libra de azúcar clarificada de punto alto, cinco claras de huevo bien batidas con corteza de limón rayado, esprimiéndolo por un cuarto de hora en un paño, es decir que solo se esprime en un paño, se hecha en papeles, después de batido, con azúcar, por encima se meten al horno puestos en una tabla.

OTROS PANALES.

A una libra de azúcar, una tasa de agua, cinco huevos para clarificar, sumo de limón, al primer hervor se baja, á que repose, se vuelve á poner al fuego, así que hierva, se le hecha un pozuelo de agua, se vuelve a bajar á que repose otro rato, se vuelve á poner al fuego hechándole otro pozuelo de agua, estando hirviendo, se cuele en un paño tupido, se mide un pozuelo de miel para cada perolito, se le hecha un pedacito de cera de Castía del tamaño de una lenteja, quince ó veinte gotas de limón, así que está bien alta de punto que hace espumas en la paletía, se bate, se baja hasta que comienza á subir sacando con vriedad la paletía, y si se pega en el perolito, se calienta y se le dá un golpe para que despegue del perolito.

DULCE FRANCES.

A tres libras de azúcar, se le da medio punto, tres batidores de leche, se

le desacen doce yemas de huevo: estando la miel hirviendo, se le va echando la leche y se incorpora con la miel: comenzando á hervir se le hecha el vino poco á poco, como uno, ó dos reales ha de ser de vino: se deja hervir, poco se menea se le dá punto de almibar altito: se le ponen pasas, almendras, polvo de canela encima al platon.

ANTE DE ALBERJA.

En dos libras de azucar clarificada de punto, una libra de alberjas, verde en el color, se cosen con legia y sal, se limpian, se muelen, se cuelan dos batidores de leche, se hechan en la miel, al mismo tiempo se hechan las alberjas: el punto de cajeta: estando en el plato, se le hecha canela encima; pero no mucha para que se pueda percibir lo verde, ó se le hacen labores con el polvo de canela.

OTRO DULCE DE HUALLABAS:

Se cosen las huallabas ediondas; estando bien cosidas, se muelen bien: se rayan muy bien unas sidras maduras: la azucar ha de ser de la mejor, se la almibar como para cualquiera dulce: de esta almibar son seis huacales de á medio, se hechan en un perol, junto con la miel, se hechan dos huacales de sidra, y cuatro huacales de huallabas, se revuelve con la paleta para que todo se incorpore, y no se queme, al cabo de un rato, se saca un poco de dulce con la punta del cuchio, se enfria, se le dán dos golpes suaves con la mano, si no pega ya está de punto: se baja del fuego meneandolo, se hecha en las cajetas, las que no se tapan, por que se ponen al sol nueve dias.

OTRO ALFAJOR.

A tres libras de azucar blanca bien molida, se hechan cuatro tasas calderas de miel blanca, una taza de agua, se pone al fuego, se le hecha una masita de genjibre bien martajado, la que se saca luego que dá punto, y ya que está tibia la miel, se le hecha una onza de canela molida, dos reales de pan molido, un plato de ajonjolin, otro plato de pepita molida, quince ó veinte clavos, un puñito de pimienta de Chiapa sin pepita:

OTRO ALFAJOR.

A tres libras de azucar molida, se hechan cuatro tazas calderas de miel blanca, se pone al fuego, se le dá punto alto, y entonces se le hecha pimienta de Chiapa, sin pepita, clavo, canela al gusto: se le hecha dos reales de viscocho medio molido, el que se va tanteando para que no quede seco.

CAJETAS DE COCO.

A una libra de azucar bien molida y blanca, se le hecha la agua de coco, se le dá punto, se bate: se hacen las cajetas.

ANTE DE LECHE.

A un real de leche, se hechan seis yemas de huevo, una raja de canela, una onza de almidon de trigo, una onza de almidon de trigo, una libra de azucar, se pone al fuego, estando ya cosido, se le hecha como medio de vino, se le dá punto, y se hecha en el plato.

ANTE DE CAMOTE, LECHE Y COCO.

Para un coco, una de camote colado tres libras de azucar clarificada, la leche, se cuele primero, y el coco, y si tiene mucho cuerpo, se le hecha otro poco de azucar mas blanca, y en estando de punto se llenan los platos: á esto se le puede agregar la tartara que le dicen, por encima.

TARTAR.

Se moja una libra de arina con los huevos que ella pidiere con solo sal y poco de manteca: se amasa como para pan; pero algo flojita, se pone en el asiento del plato bien delgada, se mete al horno hasta que esté cosida, se llena de ante de camote, leche y coco: se hace en tiras de la misma masa muy delgadas, se le cruzan al plato encima, á que quede en figura de enrejado, se vuelve á meter al horno para que se doren.

ANTE POBRE.

Media onza de almendra, una onza de pepita de melon, una onza de

arroz bien molido todo: se cuele con leche, se le hecha una raja de canela: se le dá punto de manjar, así que se baja del fuego, se le hecha vino, se bate, y se hecha en el plato.

ANTE DE PIÑA.

Se cose la piña, se esprime, se pasa por agua caliente, se esprime, segunda vez: para cada piña, una libra de azucar, y vino.

CHONGOS DE LA REYNA.

El marquezote desmenuado con quezo fresco y huevo: se hace una torta, se pone en dos fuegos, se hace cuarterones, y se envuelven en huevo, se frien, se hechan en la miel á calar, con un poco de agua de azucar.

LECHE IMPERIAL.

A una libra de azucar, un batidor de leche, un poco de canela, se cose, que quede punto de manjar, se le hecha polvo de canela por encima.

CALAVACITAS Y LIMONES TIERNOS.

Se raya todo, se cose, conforme se va cosiendo el limon, se le está mudando la agua caliente, ya que está cosido se enfria: despues se está lavando hasta que le sale todo lo amargo.

TORREJITAS DE VIENTO.

A tres libras de azucar clarificada, seis claras de huevo, batidas las yemas, seis cucharadas de arina de pan: se revuelve todo, se pone en un sarten con manteca en el fuego, con la misma cuchara se vá hechando el huevo, meneandolo siempre al huevo para que no se asiente la arina, se frien, y como van saliendo del sarten, se hechan en agua caliente, y despues se hechan en una servilleta, se enjugan á que no les quede nada de manteca, ni de agua, se hechan en la miel, y se calan en ella, se les hecha un vasito de vino y ya que va á servir, se adorna el plato con almendras y pasas.

ANTE DE GARVANZOS.

Se cosen los garvanzos con leche, se muelen y se cuelan, se les hecha clavo: así que se quita del fuego se le hecha vino.

CUBILETE DE MANTEQUIA.

Se cose la leche sin canela, se le hecha mantequia, marquezote, yemas de huevo, almendra bien molida: se hecha una capa de mantequia, y otra capa de esta leche, y va al horno.

TORREJAS DE PAN FRANCES.

Se hacen las revanadas de pan frances regulares, se hechan en miel de medio punto, con un poco de vino, para que se remojen, y queden jugosas, y no rececas, se envuelven en huevo, se frien, despues de fritas, se hechan en la miel: se advierte que, á las que salgan de un pan de á cuarto les toca tres libras de azucar bien clarificada, y que les quede suficiente miel para el caldo: el punto que se les dá es de almibar.

OTRA NATIA.

Se cose un batidor de leche, despues se le hechan cinco yemas de huevo, un puñado de arina, azucar, rajas de canela: cosido que sea, se le hecha un poco de vino.

OTRO DULCE DE ZAPOTE.

A una libra de zapote, dos libras y media de azucar, este se revuelve con la miel á medio punto caliente, ó fria; pero en el fuego, por que luego se vuelve bolas.

PECATOSTE DE LECHE.

Se hace el dia anterior, arroz en leche, y el dia que sirve, se le hechan yemas de huevo, marquezote desmenuado, vino, canela, un poco de clavo, y azucar: ya que está bien revuelto, se hecha en el plato, ó sarten untado de manteca, mejor es mantequia, se pone entre dos fuegos.

DULCE DE BIEN ME SABE.

A dos batidores de leche doce yemas de huevo, dos tasas de arroz molido, se cuele con la misma leche, se pone al fuego, se menea, cuando está a medio empesar á hervir, se le hecha azucar, unas cortezas de naranja dulce: cuando ya no tiene sabor de arroz cosido, es seña que sabe bien.

OTRA LECHE QUEMADA.

En dos batidores de leche doce yemas de huevo, dos tasas de arina molida, se cuele con la leche, se pone al fuego meneandolo cuando esté a medio empezar á hervir, se le hecha azucar, unas cortezas de naranja dulce: ya puesto en el plato se le hecha bastante polvo de azucar, y se quema con cualquiera fierro encendido.

LECHE FLAN.

Se le hecha á la leche bastantes yemas de huevo crudas, azucar, y canela puesta á fuego lento y se está meneando.

CHIRICALLA.

A un batidor de leche cosida, se le hechan ocho yemas de huevo coladas, dos onzas de almendra molida, azucar dos rajas de canela, se pone entre dos fuegos lentos, hasta que cuaje.

CUBILETE DE LECHE.

A cada batidor de leche cosida dies yemas de huevo, dos onzas de almendra molida, dos cazuelas de marquezote regulares desechos, se les incorpora azucar, y canela al gusto: se unta el plato de mantequia, se mete al horno, y cuando sirven se les hecha polvo de azucar y canela encima.

CESOS DE LECHE.

A un batidor de leche cosida, tres onzas de arroz molido, yemas de huevo, todo colado, se pone al fuego: estando bien espeso, se le hecha dulce al gusto, se previene un platon con una tez gruesecita de arina, y se hecha

allí: así que está frío, se corta con el cuchio, untado de arina, y se hechan en la arina misma, se envuelven en huevo batido, se frien: despues se pueden usar con polvo de azucar, y canela encima.

OTRO MANJAR BLANCO.

A un batidor de leche cosida, tres onzas de arroz molido, se cose con rajas de canela, estando bien espeso, se le hecha azucar, al gusto, y agua de azajar.

LECHE CORTADA.

Se endulza bien la leche cruda, y luego se le hecha sumo de limon, así que está bien cortada: se adorna con canela, y rueditas de limon.

OTRO AREQUIPA.

A un batidor de leche muy bien cosida, una libra de azucar; y una cuarta de onza de arroz molido: se cuela, se pone al fuego meneandolo con una mano: así que le falta poco para estar de punto, se le hechan dos onzas de almendra, un pedazito de pechuga de gallina, molido uno, y otro: el punto es que no pegue, así que está en el plato, ó cajeta, con el cernidor se le hecha polvo de azucar.

OTRO DULCE DE PIO QUINTO.

Bien clarificadas dos libras de azucar, se les dá punto: así que hacen bolitas, se hechan unas gotas de limon en un traste con agua, se baja del fuego, se deja enfriar, luego se le hechan veinte y dos yemas de huevo coladas, se vuelve á poner al fuego meneandolo con una mano, ya que está dado punto, se le hecha un pozuelo de vino no lleno: el punto es que hechando una gota en un traste; no pegue en el dedo al tocarlo: se tiene un plato con revanadas de marquezote mojados en miel y vino, se le hecha el dulce, y encima polvo de canela.

OTROS HUEVOS MOLES.

Clarificadas bien dos libras de azucar, se les dá punto, así que se hace

bolitas: se hechan unas gotas en un traste con agua, se baja del fuego, se deja enfriar, luego se hechan veinte y dos yemas de huevo coladas, se vuelve á poner fuego meneandolo con una mano, ya que está dando punto, se le hechan cuatro onzas de almendras molidas: el punto es que hechando una gota en un traste, no pegue en el dedo al tocarlo, se le hecha polvo de canela encima.

OTROS HUEVOS CHIMBOS.

A una libra de azucar clarificada, se baten bien seis yemas de huevo, se hechan en una cazuela untada de manteca, se cose en vino de María, y limpiandolos con una servilleta, se cortan del tamaño que quieran, picandolos con una estaquita, se hechan en la miel, cuando estan calados de punto de almibar se les hecha vino al gusto: se les hecha para que vayan á la mesa pasas, arina, almendras y polvo de canela encima.

BETUN DE ESPUMIA.

Dos libras de azucar clarificada, se le dá punto de bolita duro, y ya frio se le hecha siete claras de huevo bien batidas: este betun sirve para la torta añadiendole antes el sumo de la tapa de un limon. Las espumias se hechan en papel con canela encima y se meten al horno. Dicho betun, sirve para hacer huevitos estrellados.

OTROS MERENGUES.

Dos libras de azucar, se les dá punto de bolita duro, se limpia la espuma, al estarse haciendo con una tapa de limon prendida en una estaca: se previene el sumo de una naranja dulce, y del rayo de la corteza dos dedos, en un pozuelo, y cuando se baja del fuego hirviendo, se le hecha esto, y doce claras de huevo bien batidas, se sigue batiendo con mucha violencia hasta que blanqué, se hechan en el platon, se mete al horno, y no ha de estar muy caliente.

OTROS MERENGUITOS.

Dos libras de azucar, se le dá punto de bolita duro, se limpia la espuma al estarse haciendo con una tapa de limon prendida en una estaca, se previene

el sumo de una naranja dulce, del rayo de la corteza de dos dedos, en un pozuelo, y cuando baja del fuego hirviendo se le hecha esto, y doce claras de huevo bien batidas, se sigue batiendo con violencia hasta que blanqué, y hechando en el platon, se mete al horno el que no ha de estar muy caliente: el horno ha de estar sin suelo por que se hechan en papeles: ya estando cosidos se les hecha polvo de canela dentro meneandolos unos con otros.

DULCE DE COCO Y HUEVO.

A tres libras de azucar clarificada de punto, ya fria, se le hechan veinte yemas de huevo se cuejan, dos cocos bien molidos con la misma agua, se desace, se le dá punto: cuando no pegue, se hecha en el platon con polvo de canela encima.

TARTARA DE VISCOTELA.

Se le pone fondo al platon de masa de viscotela, de misma materia se adorna la orilla, cortando la masa con carreta, ó moldesitos de oja de lata, se hace un ramo por encima, y puesto en papel adentro de una cazueleja, se mete todo á cocer al horno: el relleno es de morejones de durasno, se parten por la mitad, sacandoles la pepita con primor, se sancochan y se calan: una libra de morejones, con doce onzas de azucar blanca en polvo: cuando estan calados, y de punto, se rellena la tartara, se le pone encima el ramo, se abetuna con solo miel de azucar, y antes de meterla al horno, se le hecha polvo de azucar.

TARTARA DE PEPITA.

Una libra de pepita, se hierva con flor de ceniza, se baja cuando empieza a pelarse, la que á fuerza de refregarla, y lavarla se limpia enteramente: se muele bien, se vuelve á pesar, se pone al fuego con ocho onzas de azucar blanca bien molida: cuando esté manejable, se baja del fuego, y se hace lo mismo que con la de viscotela rellenandola de cerezas.

BOLLO PORTUGUEZ.

De masa de ojuelas, se hacen unas del tamaño del platon, y fritas con primor, se les hecha toda clase de dulce, almibar, antes, á trechos muy cortos.

Cuando esté cubierta la primera ojuela, se pone otra cuidando de que no se venga al mismo lugar los dulces que se deben poner variadamente: al ultimo cuando ya tenga seis capas, se adornan con huevos hilados, pasas almanedras, polvo de canela, y bañandolo con miel de punto se mete al horno.

PAPILLA.

Dos libras de azucar de punto de hebra: se baja del fuego, y se deja enfriar, se le hecha una libra de camote cosido y sernidos, cuatro onzas de almendra molida: bien desecho todo en la miel, se le da punto, asi que no pegue, se hecha en el platon ó cajeta, se le hecha polvo de canela.

OTRO DULCE DE ZAPOTE.

A cada libra de zapote dos libras de azucar, esto se revuelve con la miel de medio punto, caliente, ó fria; pero en el fuego para que no se haga bolas.

OTRO DULCE DE ZAPOTE.

A una libra de miel doble, una libra de zapote colado, se pone al fuego hasta que tiene tez, entonces se baja del fuego habiendole ya hechado el clavo, y la canela.

OTRO ANTE DE ZAPOTE.

A libra y media de azucar de punto de hebra, y ya fria, se le hecha una libra de zapote cocado, se pone al fuego, se está meneando seguido: ya que está cerca de dar punto, se le hecha polvo de canela y clavo: cuando ya no pegue, se hecha en las cajetas, se les hecha canela encima.

ANTE DE MEMBRIO.

Para una libra de membrío, limpio de corteza y pepita, partido en revanaditas, tres libras de azucar, se calan partidas estas atravesadas en la miel bien clarificada, y se jalean hasta que dé punto, que será cuando sacando la paleta, o cuchara: se le hecha polvo de canela encima: aunque se diga, que partidas y atravesadas se calan, es mejor en revanaditas.

MANZANAS JALEADAS.

Se limpian las manzanas, tres libras de azucar, se calan partidas atravesadas y con unas rajadas de canela: se les dá punto como el anterior, se ponen en el platon con polvo de canela encima.

JALEA DE MANZANIA.

Se cosen las manzanas peladas, se hechan en agua estilada veinte y cuatro horas, despues se sacan sin moverlas, se miden batidores de á cuarto, á cada batidor le corresponde una libra de azucar, se clarifica esta, con la misma jalea, se le dá punto de espejo, se llenan las cajetas, ó el platon.

CAJETAS DE MANZANIA.

Las mismas manzanas que sirven para la jalea: se les quita las pepitas, se calan en miel clarificada hasta que esten de punto de espejo: se hechan en cajetas, ó en platon con polvo de canela encima.

OTRO TURRON.

En dos libras de azucar, dos pozuelos de miel blanca clarificada, se le dá punto de bolita duro, se baja del fuego: estando fria, se le hechan seis claras de huevo batidas, se sigue batiendo; sin ponerlo al fuego hasta que no pegue al tocarlo: se le hechan cuatro onzas de almendra quebrantada, y un poquito de ajonjolín tostado: se hecha en el platon, ó cajeta, y polvo de canela encima.

CAJETAS DE MOREGON.

Se parten los durasnos por la mitad, se les saca las pepitas, se pelan, se sancochan despues de sancochados, se escurren en canasto, se pesan los moregones, y á cada libra, dos onzas de azucar blanca en polvo: se ponen al fuego, y tienen cuidado de que no se peguen en el perol, y quitarles la espuma, el punto es que no pegue.

ANTE DE CAMOTE Y MANZANA.

A libra y cuatro onzas de azucar en polvo, cuatro onzas de camote, y doce onzas, de manzana, unos y otro sancochado, se escurren, se cuelan: se pone al fuego, ya que está para dar punto, se le hecha un poquito de polvo de clavo: el punto es que no pegue, ó que hechando un poquito en un plato, no corra y haga arruga.

CAJETAS DE RAYO DE SIDRA.

Libra y media de azucar blanca en polvo, una libra de rayo de sidra sancochado y desaguado, se pone al fuego, asta que dé punto el cual es cuando no pegue, ó que hechado en el plato tantito no corra y haga arruga.

CAJETAS DE CHILACALLOTE.

Libra y media de polvo de azucar blanca, una libra de chilacallote sancochado y desaguado, se le dá punto el cual es cuando no pega, ó hechando tantito en el plato no corre y haga espuma, se le hecha polvo de canela encima.

CAJETAS DE LIMON.

Dos libras de miel de punto de bolita duro, se baja del fuego, estando bien caliente, se esta batiendo, se le hecha medio pozuelo de sumo de limon: si quieren se le hecha polvo de canela: ya que empieza á cuajar, á fuerza de batir, se hecha en las cajetas, ó en tabla, procurando que quede delgada para hacer tablitas que se cortan con el cuchio afilado.

CAJETAS DE ROSA.

Dos libras de azucar hecha miel de punto de hebra, se baja del fuego, y batiendola, se le hecha rosa desojada y asoleada para quitarle la humedad: cuando esté cuajando, se lecha en las cajetas ó se hacen tablitas delgadas, para partirlas con el cuchio.

CAJETAS DE CUBIERTOS.

Se calan las frutas, como son camote, sidra, naranja dulce, higos alberchicas, manzanas, duranos, chilacallote, y limas: todo bien calado, se seca al sol: despues se lavan para hecharles el betun, se acomodan en las cajetas y procuran que les quede buena dispocion.

ANTE DE COCO Y PIÑA.

Tres libras de azucar blanca, dos piñas sancochadas y picadas, se ponen al fuego, cuando estén para dar punto, se le hecha un coco molido con su agua, el punto es cuando no pegue.

OTRO ANTE DE LECHE.

A un batidor de leche, una libra de azucar, seis yemas de huevo: todo junto se cuela, se pone á fuego manso meneandolo solo por un lado se le hechan rajas de canela: el punto es que ya no pega.

OTRO MANJAR REAL.

A una libra de azucar hecha miel, se le incorporan cuatro onzas de almendra molidas, un batidor pequeño de leche, ya que está de punto se le hecha un pan de arrasion sin manteca, quitada la corteza, y rayado.

OTRO MAZAPAN.

Una libra de pepita de confitura, se pela con ceniza y agua, se lava muy bien, se muele, se pone al fuego con dos libras de azucar, un batidor de leche se está meneando hasta que dá punto que no pegue.

OTRO MAZAPAN.

Una libra de almendra, se pela, se lava muy bien, se muele, se pone al fuego con dos libras de azucar blanca, y un batidor de leche, se está meneando hasta que dá punto que no pegue.

OTROS COSCORRONES DE LA REINA.

Las yemas de huevo cosidos duros se desvorean, se revuelven con marquezote desmenuado y buen vino, se hacen unas pequeñas bolitas, se envuelven en huevo, se frien, se enjugan con un paño, se calan en la miel clarificada, ya que está de punto alto se hechan en el platon con bastante canela encima.

OTRO ALFAJOR DEL PERU.

Tres libras de viscotela, se hacen cuatro partes mayores que es como un pliego de papel con regla cortadas, se cosen en el horno, pasandoles la pala por encima, para que no se ampollen, ocho libras de azucar clarificadas, dos libras de miel blanca (que es lo que hace una botea) se le dá punto con una de genjibre pelada no martajada, poco mas que el de almibar, nueve reales de pan de manteca aviscochado molido grueso, cuatro onzas de canela en polvo, dos onzas de aniz, dos onzas de cordoncio, dos onzas de pimienta de Chiapa todo en polvo: como lo que hace un huevo de masa de genjibre, pelado y molido: todo esto se muele con un poco de miel, para sazonarlo: antes de hechar el viscocho, se aparta una tasa grande de miel, para untar las pastas, se hacen dos tantos del alfajor que antes se ha dicho, se le hecha mas ó menos viscocho, segun lo pida la miel, de suerte que quede jugoso: sobre una masa se forma el el trozo con una pasta abajo, en medio otra, y encima otra: se le hecha polvo de azucar encima alrededor: se le poré un llagual de trapo, y encima, se le pone peso para que preñe bien: á las tres horas, se parten los trozos del tamaño que quieran: y se empapelan con polvo de azucar y canela: despues de sacados los trozos, se hacen de los desperdicios revolviendolos todos, y agregandoles mas suchiles y miel, se hacen unas bolitas revueitas en el mismo polvo.

ALFAJOR DE GUAHZ.

Una libra de azucar blanca en polvo, dos tazas calderas de miel blanca, se ponen con una manita de genjibre martajada, á dar punto: en un plato limpio, se le hecha una gota muy pequeña, y si levantandola con el dedo queda limpio el plato, ya está de punto: se tiene prevenidas dos cajetas de á cuatro reales de pan blanco aviscochado, cuatro onzas de pepita de confitura, dos onzas de agonjolin, media onza de canela en polvo. media

cucharada de pimienta de Castía, media cucharada de clavo de comer: al bajarlo del fuego bien caliente, se le saca el genjibre, y se le mezclan los antes dichos simples, se revuelve todo muy bien: de esto se llenan las cajetas, y se hacen alfajoritos betunandolos y hechandoles polvo de canela.

OTRO ALFAJOR.

Para una cajeta de á cuatro reales, seis onzas de azucar bien molida, una libra de miel blanca, se pone al fuego, y dando un hervor ligero se baja del fuego, se le hecha una cuarta de canela en polvo, pimienta de Castia al gusto, clavo lo que se coje con los tres dedos, una tazita caldera de pepitoria, ha de estar lavada, y no muy dorada, por que dá mal gusto, otra tazita de ajongolin, medio de pan de manteca aviscochado.

ALMIBAR DE CEREZAS.

A libra y media de azucar, una libra de cerezas lavadas, se les quita las pepitas con primor, se hechan en la miel clarificada á darles punto: el que se conoce, enfriando un poquito en la cuchara, de suerte que la miel haga arruga.

ALMIBARES QUE NO DESAGUAN.

Durasnos, manzanas, tomates, higos, alberchicas, zandia, melon, calabazate, granadías, guanabas, piña, camote, manzania, y otras semejantes á estas: á cada libra de fruta sancochada libra y media de azucar, ó dos segun consume la fruta al calarse, se les dá punto de arruga agregandoles á todos rajas de canela.

ALMIBARES QUE SE DESAGUAN.

Las naranjas, limones, sidras, limas y otras de igual calidad despues sancochadas, se desaguan: cuando no tienen amargo, se le hechan á cada libra de fruta, libra y media de azucar clarificada, se les dá punto de arruga, y cuando ya están caladas se les hecha rajas de canela.

TORREJAS DE QUEZADIA, O MARQUEZOTE.

Se hacen revanaditas, se mojan en vino, y luego se envuelven en huevo batido, y se frien, despues se enjugan con un paño, se calen en la miel clarificada, ya que estan caladas; y para bajarse del fuego, se les hechan pasas y rajas de canela.

TORREJAS DE ARINA.

A media libra de arina, dos huevos bien batidos, se cuelan con la arina, y se frien en budoquitos pequeños, luego se enjugan, y se calan con la miel clarificada. De este modo se hacen las de manzana, de pan, y platano.

DULCES DE COLACION.

Sancochadas las frutas y desaguadas, las que las quieran, se calan en la miel, se ponen al sol despues se lavan, se abetunan con miel batida de punto de hebra.

OTRAS ALMENDRAS GARAPIÑADAS.

Dos libras de azucar de punto, que al probar con los dos dedos reviente la hebra, se baja del fuego, se bate, se le hechan dos onzas de canela en polvo, una libra de almendra, en un comal bien revuelto en la miel, se hechan en un petate, y se dividen una por una, procurando que no queden forradas del dulce batido: se hace esto antes que enfrie.

NUEGADITOS DE PASAS.

Enjugadas las pasas, se hechen en la miel de betun, se forman los nuegaditos, se ponen á secar en el petate, se procura que les quede lustre por encima.

HUEVITOS ESTRELLADOS.

Se hacen las llemitas de dulce de huevo, que a una libra de azucar, se le hechan nueva yemas de huevo, se hacen las claras un betun de espumia, hechandoles polvo de canela, se meten al horno puestos en papel dento de la cazueleja.

FRUTAS DE HUEVO.

A una libra de azucar de punto de bolita, se deja enfriar, se le hechan nueve yemas de huevo coladas, se pone al fuego meneandolos seguido con la paleta hasta que dé punto, que se haga bolita suave capaz de poder formarse las frutas que quieran: de esto mismo se hacen tabletas: al día siguiente de hechas las frutas, se pintan con pintura conveniente la que se desace en agua, y las que se adornan con polvo de canela, y se untan antes de miel.

FRUTAS DE COCO.

Limpio el coco, se muele muy bien hasta que no se sienta ningun grano: á una libra de coco, se le hecha una libra de azucar muy blanca, se le dá punto: cuando se pueda hacer una bolita, ya está el punto. De esto se hacen durasnos, piñuelas, peras, pitallas, limas, y pepinos.

OTROS JAMONES DE COLACION.

Estos jamones de masapan, de almendra, como queda dicho en el lugar, donde se dice que la pasta, se le dé la figura de jamon, se abetunan de miel, y se cubren de polvo de canela.

OTROS JAMONZITOS DE COLACION.

Se hacen los jamonzitos de dulce de huevo, y las frutas: se coje de este dulce para darle la figura de jamon, se le pone otra capa mas delgada del dulce de zapote, conforme se ha dicho del ante de zapote: en la inteligencia que las dos cosas han de estar, calientes, luego se abetunan con miel y polvo de canela.

ZAPOTIOS DE COLACION.

Se forman del mismo dulce de zapote, ya formados, se envuelven en polvo de canela.

NUESSES.

Se hace la pepita de dulce de huevo, luego se le pone otra capa de

masapan bien cubierta, envuelta en polvo de canela la bolita, se mete en el molde hecho a proposito.

ROSAS.

Se ponen un rato al sol las rosas, frescas, luego se hechan en miel de betun, se sacan una por una, y al ir las poniendo en el petate, con dos estaquitas, se levantan las ojas, para hacerles la figura.

OTROS GASNATES.

De masa de viscotela, se hacen unos canutios pequeños, huevos, se rellenan de cualquier dulce: se cocen antes en el horno, se abetunan, y se les hecha polvo de canela.

ROSQUITAS DE ALMENDRA.

A un poco de masapan de almendra, segun está puesto donde se trata del masapan, se le incorporan unas yemas de huevo, las que pida para suavisarse: se hacen de esto las rosquitas hechandoles un poco de mantequía lavada; se ponen en obleas, se meten al horno, despues se abetunan con miel de azucar, se les hecha canela.

NUESES GARAPIÑADAS.

Se hechan desde el dia anterior en agua, se pelan: dos libras de azucar clarificada de punto redondo, se baja del fuego, se le hecha dos onzas de canela, bien molida una libra de almendra entera, se revuelve lo mas pronto que se pueda hasta que esten bien garapiñadas, se voltean en el tablero para dividir las, si salen unidas: las almendras, deben estar bien limpias, no picadas; y sin pedazitos; ni polvo, se restriegan con un paño.

OTRO ALFAJOR.

En cuatro cajetas de á cuatro reales cada una, entran dos reales y cuarto de pan aviscochado, tres tasas calderas de miel blanca, libra y media de azucar, una libra de pepita, una libra de ajongolin, dos onzas de canela y clavo, se entiende una onza de canela y otra de clavo. Si se hacen cuatro

libras de azucar, son ocho tasas de miel blanca, dos libras de pepita, una de ajongolin, libra, dos onzas de canela: el pan aviscochado si es de dulce, un peso, y si es aviscochado sin manteca, seis reales, un poco de clavo; una onza de pimienta: pueden salir ocho cajetas.

TURRON AMELADO.

A una libra de azucar, dos tasas de miel blanca, tres claras de huevo, se le dá punto de alfinique, se le hecha pepita de colacion, ajongolin y almendra.

OTRO MANJAR REAL.

En dos libras de azucar hecha miel de punto, se baja del fuego, se enfria, se le hechan dos onzas de yemas de huevo coladas, se incorpora bien la miel, se pone al fuego: asi que está, se le hecha una onza de almendra bien molida, se hecha en tantita agua, y si quieren, se le hecha una pechuga de gallina cosida bien molida, se le da punto de cajeta.

OTRO DULCE DE PIO QUINTO.

Dos libras de azucar hecha miel de punto, se baja del fuego, se enfria, se le hechan dos onzas de yemas de huevo coladas, se incorpora bien la miel, se pone al fuego: asi que está se le hecha vino al gusto: si quieren se mojan unos marquezotes en un poco de miel con vino, y se ponen en el asiento del platon, se cubren con este dulce y polvo de canela.

CAJETAS DE COCO, OTRAS.

A una libra de coco molido, una libra de azucar bien molida y blanca, se le hecha solo la agua de coco, se le dá punto, se baten, y se hacen las cajetas.

OTRO MANJAR BLANCO.

A tres reales de leche, una libra de arina, se le hecha arroz, un poquito de arina de salpor, á la arina se le hecha un poco de leche en cuanto se pueda batir, y bien batida, que no le quede tolondrones, se le hecha la demas leche, y un cajete de manteca: cosido que sea, en el ultimo hervor, se le hecha el dulce, y el olor, y se baja del fuego.

OTRO DULCE DE COCO.

A un coco bien molido, se le hecha una tasa caldera de la misma agua, á cada libra de coco, se le hecha una libra de azucar, clarificada la miel, se revuelve con la miel el coco estando fria, y á cada libra se le hechan dos yemas de huevo.

OTROS MERENGUES.

En una clara de huevo, se hechan dos cucharadas de azucar molida, estando antes bien batida la clara de huevo, se revuelve la azucar, se hechan en papel, se les hecha polvo de azucar encima, y despues se ponen entre dos torteras con dos fuegos: despues de cosidos, se les saca el corazonsito, y se les hecha polvo de canela y rayo de naranja de china, y de dos se hace uno.

OTROS MERENGUES.

En dos perolitos llenos de leche, se desacen, siete onzas de almidon de trigo, esto despues de colado, se pone al fuego hasta que espesa bien, despues se le hecha almibar que son seis libras y media de azucar, puesto en el punto mas que de almibar, ya que vá á salir, se le hecha media libra de almendra partida menudita, azucar molida la que quieran para dar punto.

OTROS VISCOCHOS DE NARANJA.

Se baten doce claras de huevo, se les hecha ocho yemas de huevo, doce onzas de azucar, una libra de almendra, se moja con dos yemas de huevo, para moleria, un casco de naranja cubierta molida: todo esto revuelto se hechan los marquezotes, en cazetias de papel de una cuarta ó cuartia, se meten al horno, ya cosidos, se parten para abiscocharlos.

OTROS MERENGUES.

En dos reales de leche, se pone á coser tres libras de azucar, se clarifica, se pone de punto alto: estando caliente, se incorporan y se les desace tres onzas de almidon de trigo, ya que va á dar punto, se le hecha media libra de azucar molida, y se hecha en el plato.

OTRO MANJAR BLANCO.

A ocho cuartos de leche cosida se le hechan tres onzas de almidon de trigo, se vuelve á coser hasta que haga natita, se tienen prevenidas tres libras de azucar en miel de punto, se incorporan, y se vuelven á poner al fuego, (y no se deja de menear para que no se pegue; ni se haume) hasta que tome punto, y ya que lo haya tomado, se le hechan tres onzas de almendra molida y se pone á enfriar.

HUEVOS ESPIRITUALES.

En una tasa caldera, se endulza la leche, que esté bien sazonada, se pone á hervir, luego que ya va á dar hervor, se le hechan seis yemas de huevo coladas, y al rato, se le hecha medio pozuelo de vino, se deja dar un hervor, se baja y se hecha en la caldereta, y se hecha un poco de canela.

PUNCHE DE LECHE.

A medio batidor de leche endulzada, se le hecha tres yemas de huevo, y se bate hasta que se vuelve todo espuma, se hecha en las tasitas, se le hecha el polvo de canela encima.

RELLENO DE CAMOTE.

Se pica la carne, se frie con especia de toda, vino, y dulce, el camote azado, se muele, se sazona con dulce y vino, se hacen unas tortitas, se llenan del picado, se envuelven en huevo, se frien, luego se les hecha encima polvo de canela y azucar.

RELLENO DE PLATANO COSIDO.

Se pica la carne, se frie con especia de toda, vino, y dulce: el camote cosido se muele se le quita el corazon, se sazona con dulce y vino: se hacen tortitas, se rellenan del picado, se envuelven en huevo, se frien, luego se les hecha polvo de canela y canela encima.

OTRA LECHE FRITA.

A una docena de yemas de huevo, media libra de arina, se desace en la leche, que no quede como engrudo, una raja de canela, una corteza de limon, un poco de manteca, azucar, y sal, se pone al fuego, y se menea para que no se pegue: si en el primer hervor, se hecha de vér que se ha espesado mucho, se le hecha mas leche: asi que está cosido, se previenen dos platon, se hecha en uno, polvo de arina, se voltea en el, se le hecha por encima, otro polvo de arina, y se está volteando, de uno en otro platon para que se enfrie: luego se voltea en la mesa, y se va cortando delgado: se hace un betun de esta forma: una porcion de arina con cinco huevos, se desacen en un poco de leche, que quede buen tenor: se frie cada pedazo de aquellos envuelto en este betun, se le hecha polvo de azucar encima, y se pone en la mesa.

RELLENO DE PLATANO AZADO.

Se pica la carne, se frie con especia de toda, vino y dulce, el platano se aza se muele, se le quita el corazon, se sazona con dulce y vino, se hacen tortitas, se rellenan del picado, se envuelven en huevo, se frien, se les hecha polvo de canela y azucar encima.

MASA DE SALPOR.

En una libra de arina, se hechan dos yemas de huevo, una libra de azucar, una libra de mantequia.

OTRA LECHE CORTADA.

Se endulza la leche cosida, se pone al fuego, asi que está caliente, se le hecha un poquito de ollejo en polvo encima, y luego se hecha en el platon.

DULCE DE COMO EL COTON.

Se hace tambien de arroz con leche, con la diferencia que no se le hecha marquezote; sino que se le hecha pasas, almendra, y vino, mas leche cruda hecha con arroz ya endulzada, estando para bajarla del fuego, se le hecha vino, se mojan unos marquezotes, ó chiquiadores, en su leche cosida, y endulzada con su vino se pone en el platon, y se le hecha encima la leche crema y polvo de canela.

SOMBRERITOS.

En una libra de pepita molida una libra de polvo de azucar, se revuelve con tantita agua: se pone al fuego con brazas hasta que despegue, se amasa con un poco de arina, se hacen los sombreritos, se meten al horno, procurando que se endurezcan al tiempo de coserse: dos libras de azucar despues de clarificadas, se pone al fuego á que dé punto de alfinique, luego, luego se baja del fuego, y se le hechan siete claras de huevo batido, una libra de almendra molida, se bate un poco, y se pone al fuego á que dé un hervor: se llenan los sombreritos, y se vuelven á poner al fuego, que esté templado el horno, se sacan, se abetunan con clara de huevo batido con azucar, y limon, se meten al horno en cuanto se seque el betun.

TAMALITOS

TAMALITOS DE ARINA DE SALPOR.

Se cose una libra de arina de salpor con leche, ó agua, y un poquito de manteca, así que está cosida como para buñuelos, se amaza, se le hecha polvo de azucar al gusto, sal, manteca derretida hasta que se hacen los tamalitos, se untan las manos de la manteca: si quieren se rellenan de pedazitos de asitron, pasas, almendras se pintan con rosicler colorado en agua.

TAMALITOS DE MAIS Y LECHE.

Se cosen dos libras de mais, molido crudo, y hecho masa, se desace en leche suficiente, se le hecha seis yemas de huevo, un poco de aniz: se pone al fuego, y se le hechan cuatro onzas de almendra bien molida, ya que está espeso, se baja del fuego, y se le hechan tres, ó cuatro onzas de miel de punto alto, y se pone al fuego.

TAMALITOS CON ASITRON DENTRO.

Se hierva la leche, se le hecha arina de mais, y la manteca que pida, la azucar, que quede hecha masa: se baja del fuego: se hacen los tamalitos, se rellenan de asitron, ó pasas, se ponen al fuego.

FLUMITAS DEL PERU.

Seis libras y media de azucar, catorce huevos, un cajete de manteca, dos reales de leche; no se le hecha, de un tiro, sino que se le vá hechando poco á poco, y se va probando, se ponen los dobladores de dos dedos de ancho, para poner los tamalitos: se espulga el mais, se escoje el mejor, y se mide en un chiquihuitio, se llena bien, se le hechan nuses, y almendras las que quieran: el mais ha de ser lo que hace medio.

OTROS TAMALITOS DE MAIS Y LECHE.

Medio de mais cosido como para tortias, se muele, se sierne en arnero, se vuelve á moler bien, se desace la masa en dos reales de leche: se cose, hechandole tres libras de azucar, cuatro cajetas de manteca, sal: asi que despega del perol, se baja, se amasa, si está duro, se le hecha mas manteca: se hacen los tamalitos, se cosen como todos, se rellenan de dulce, si quieren.

OTROS TAMALITOS DE MAIS Y LECHE.

Se muele el mais, se desace en leche como atol, se deja asentar, y el asiento se cose con la misma leche: se hacen los tamalitos, como los otros.

OTRAS FLUMITAS DEL PERU.

A un almulo de mais, cinco libras de azucar, clarificada de punto alto, dies y ocho yemas de huevo: se desace el mais en la leche hasta que quede como atol cosido, se le hecha la manteca, se pone al fuego, asi que esta cosido se hacen como las otras, y con un poco de almendra picada.

TAMALITOS DE LECHE.

Cosido el mais, se le quita el ojo, se muele bien, se pone al fuego con un poco de manteca: se está meneando hasta que suene abentado, se baja del fuego, asi que está frio, se le hecha manteca en cantidad, de suerte que haciendo una bola, y queden untadas las manos de manteca, se les hecha azucar, sal, almendras molidas al gusto, se hacen los tamalitos en dobladores, se les dá un buen cosimiento de vapor.

TAMALITOS DE CAMBRAY.

Se prepara la masa de mais con azafran, azucar, sal al gusto, se previene el picado de marrano guizado en pepian negro con pasas, almendras: se hacen los tamalitos rellenos, se envuelven en dobladores: se le da cosimiento fuerte de vapor: el pepian se hace de chile huaque tostado, tomate azado, pepita, ajonjolín, clavo, canela, todo molido, y frito con dulce y sal.

TAMALITOS DE HELOTE.

Catorce helotes tiernos acabados de cortar, se les quita la corona con cuchío y bien molidos, se les hecha una tasa caldera de manteca de marrano derretida, dulce, sal al gusto: en las mismas ojas dobladas, se llenan con cuchara por encima y se les dá el cosimiento de vapor.

TAMALES NEGROS.

Al mistamal reventado, se le dan dos pasadas en la piedra de moler, se sazona la masa: para los negros, con manteca, sal, azucar, azafran, se llenan los tamales con carne de marrano, grozura de gallina, pasas, almendras, en pepian crudo negro: se envuelven los tamales en ojas de platano: se cosen poniendoles el asiento de cañas para que no queden dentro de la agua, así que se conoce en el hervor que ya están secos, se les vuelve á hechar agua hirviendo, por que con la fria se endurecen.

TAMALES COLORADOS.

Al mistamal ya reventado, se muele dos veces: se sazona la masa con sal, manteca: el relleno se hace de carne de marrano, gordura de gallina, cesina: todo aogado en pulique de chile huaque, tomate cosido se desace en un poco de manteca derretida: se envuelven los tamales en ojas de platano, se cosen poniendoles asiento de cañas para que no queden dentro del agua: así que, se conoce en el hervor que ya están secos, se les vuelve á hechar agua hirviendo, por que con la agua fria se endurecen.

TAMALES DE CHOREQUE.

Se tuesta la pepita de ajonjolín, chile huaque, se muele bien, se desace

en un poco de agua, se les quita el corazón á los choreques, se sancochan ya sancochados, se revuelven con la pepita con bastante manteca de res, y sal: á la masa, solo sal se le hecha: se hacen los tamales, se ponen en ojas de platano, y se cosen bien.

TAMALITOS DE QUEZO FRESCO.

El chile huaque cosido, se muele, se revuelven trozitos de quezo fresco se tiene preparada la masa con azucar, y manteca, sal: se hacen los tamalitos, se cosen del mismo modo que los demas.

FLUMITAS.

De mais un chiquilmitio de Esquipulas, cinco libras de azucar clarificada de punto alto, dies y ocho yemas de huevo, se desace el mais en la leche hasta que queda como el atol cosido, se le hecha dos cajetes de manteca: se pone en el fuego, meneandolo se le continua hechándole tres cajetes de manteca, un poco de almendra picada, asi que está cosido, se deja que enfrie, se hacen los tamalitos como las flumitas del Perú.

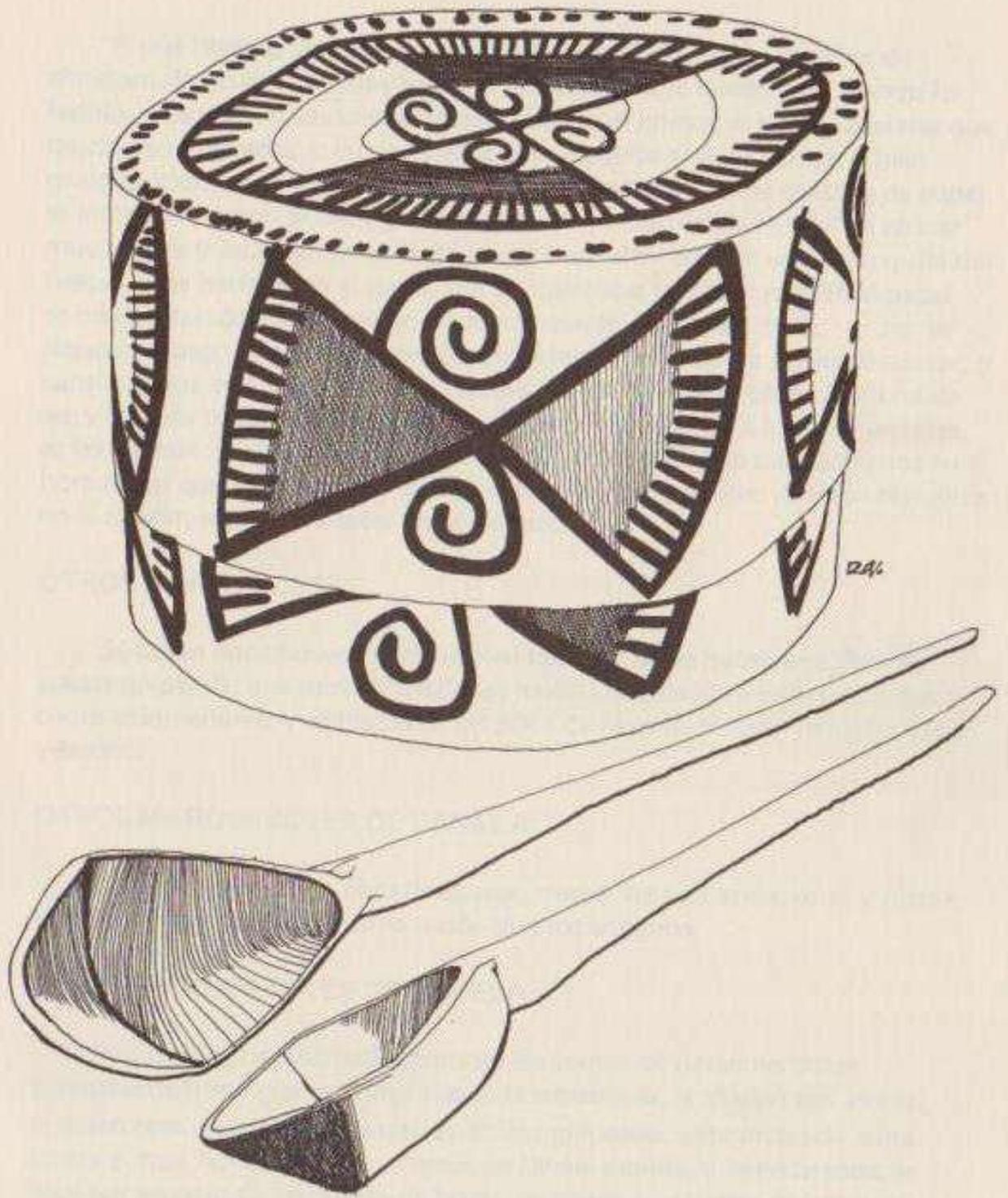
MARQUEZOTES DE ALMIDON DE TRIGO.

Para hacer los marquezotes de almidon de trigo, se hechan doce huevos, que sean de gallinas que hayan comido mais amario, se baten con una libra de azucar en polvo, que sea blanca: asi que está batido y espeso, se le hecha una libra de almidon de trigo, sernido y seco: se llenan las cazuelas o cazuelejas, se untan bien de manteca y se meten al horno.

MARQUEZOTES DE CANELA.

Se hechan doce huevos que sean de gallinas que hayan comido mais amario, se bate con una libra menos una onza de polvo de azucar blanca, y una onza de canela bien molida: asi que está bien batido y espeso, se le hecha una libra de almidon de trigo sernida y seca, se llenan las cazuelejas, untadas de manteca, y se meten en el horno.

MADE IN THE U.S.A.



MARQUEZOTES BORRACHOS.

A una libra de azucar, se hechan dies y ocho huevos, una libra de almidon: la azucar con las yemas, se bate, hasta que quede muy blando lo batido, y espeso: cuando se empieze á barrer el horno, se baten las claras que queden muy espesas, y duras, entonces se revuelve con las yemas, y bien revuelto todo, se le hecha almidon: despues se hecha en las cazetias de papel, se meten al horno: el dia siguiente, se tiene ya clarificada la miel de azucar muy blanca y seca, poniendola de punto muy alto: en este estado se quita del fuego: se le hecha vino al gusto, los marquezotes tendrán quitado el papel, y se irán hechando en la almibar, de modo que se empapen bien; y no se desagan: luego que se sacan del perol, se revuelven bien en polvo de azucar, y canela, y que esta sea mas que la que ha de ser: la azucar bien blanca ha de ser y sernida ha de ser muy seca: se advierte que cuando á los marquezotes, se les hechan las claras; no se han de tener mucho tiempo para entrarlos en el horno, por que se pasan: tambien cuando los marquezotes ya están revueltos en la azucar, se ponen á secar en el canasto.

OTROS MARQUEZOTES.

Se baten doce huevos enteros bien batidos, se les hecha una libra de azucar golpeada, una libra de avellanas molida, media libra de arina, se hacen como chiquiadores, y se les hecha un poco de rayo de limon: revuelto todo y batido.

OTROS MARQUEZOTES DE CANELA.

Quince huevos, una libra de azucar, media libra de arina, onza y media de canela: se hacen del mismo modo que los antiguos.

OTROS MARQUEZOTES DE CANELA.

Seis huevos frescos, se incorporan las yemas, se baten las claras fuertemente hasta que se ponga fuerte la espuma, se le añaden seis yemas, se baten mas, se le hechan onzas de azucar golpeada, siete onzas de arina buena y muy floreada, onza y media de canela molida, y hervida toda, se hace por espacio de un cuarto de hora: se ponen en cajetias de papel, se meten al horno al temple de los comunes.

OTROS MARQUEZOTES.

Libra y cuatro onzas de azucar, á una libra de arina, la que no se hecha hasta que se van á entrar al horno, un poco de azucar, y los huevos correspondientes.

OTROS MARQUEZOTES.

A doce huevos, una libra de almidon, y una libra de azucar, y se hacen como los demas.

MARQUEZOTES DE ARINA DE PAPA.

Una libra de arina de papa muy seca, una libra de azucar blanca en polvo, dies y seis huevos: se baten primero las claras, y luego se incorporan las yemas, cuando esté bien duro de batirlo, se le hecha la arina, y luego la azucar se revuelve muy bien: se hechan en las cazuelejas untadas de manteca, y se meten al horno como el pan.

OTROS MARQUEZOTES BORRACHOS.

A una libra de arina de papa muy seca, una libra de azucar blanca en polvo, dies y seis huevos, primero se baten las claras, luego se incorporan las yemas: cuando está bien duro de batirlo, se le hecha la arina, y luego la azucar: se revuelve todo muy bien, se hechan en cazetias de papel, estando aviscochados, se les quita el papel: se tiene prevenida miel de betun, se mojan bien en vino, se abetunan, y se les hecha bastante polvo de canea encima.

MARQUEZOTES DE NARANGA.

Se parten los marquezotes de almidon, se les dá una cortada en medio; sin que queden enteramente divididos: se les mete relleno de naranja en almibar, se abetunan hechandoles polvo de canela encima. El relleno se hace rayando naranjas, se hecha el rayo en colador, se mete en la pila, se está restregando, hasta quitarle el amargo, se tiene miel clarificada, puesta en el fuego: estando hirviendo, se le hecha la naranja hasta que dé punto de almibar.

OTROS MARQUEZOTES DE CANELA.

Una libra de arina, una libra de azucar, dos onzas de canela (se le quitan á la arina dos onzas), dies y seis huevos, se baten muy bien, primero las claras, y luego se incorporan las yemas, ya que el horno está como para pan (que es el punto para estos marquezotes), se envuelven huevo, la canela, arina, y azucar; se bate muy bien, se hechan en cazetias de papel, se meten al horno: se tiene cuidado que la arina y azucar, este bien seca, para que no se asiente.

MARQUEZOTES DE ALMENDRA.

Una libra de almendra, se pela en agua fria, se hecha desde el dia anterior en agua, se enjuga con un paño, se muele bien, se remoja con dos claras de huevo, y no se le hecha, nada de agua: se baten doce claras de huevo, y seis yemas: cuando ya está bien duro de batirlo, se hecha la almandra, se revuelve bien con la mano hasta que no queden bодоques: se hechan en las cazetias, se les hecha polvo de canela bien seca encima, y se meten al horno.

OTROS MARQUEZOTES DE CANELA.

Se baten catorce huevos, se le incorpora libra y media de azucar, así que está esto bien espeso, se le hecha una libra de arina, dos onzas de canela molida: se hechan en cazetias de papel.

OTROS MARQUEZOTES.

Se baten catorce huevos, al medio dia, se les hecha una libra de azucar, poco á poco: ya que se va á poner al horno, se les hecha una libra de almidon de trigo, ó arina, que no esté frio el horno.

OTROS MARQUEZOTES DE ALMENDRA.

Se baten doce huevos, se quitan seis yemas, se les incorpora libra y cuatro onzas de azucar, una libra de almendra molida con cuatro claras de huevo, batidas, media libra de arina, procurando que se desaga bien, que no quede con bolitas, se hechan en las cazetias de papel: se sierne un poco de azucar y arina revuelta, se le hecha encima, luego se meten al horno, él ha de estar de temple regular, como los demas.

OTROS MARQUEZOTES.

Se baten dies ocho huevos, se les incorpora libra y cuatro onzas de azucar, bien molida, y sernida, y seca, una libra de almidon de trigo: se hechan en las cazetias de papel, se meten al horno.

OTROS AFRICANOS.

A una yema de huevo, una onza de azucar blanca, seca, bien molida, se bate: asi que está bien espesa, se llenan las cazuelitas de papel, se meten al horno, que no esté muy caliente.

CHIQUIADORES.

Se pesan los huevos con la cascara un tanto de huevos, y otro tanto de azucar blanca y molida, se bate con los huevos: asi que está bien batido y espeso, se le hecha arina de trigo, bien molida y florida, se le hecha arina de trigo hasta que, dandole con la paleta corte; y no derrame: se van hechando larguitos en papel, se les hecha polvo de azucar encima, se meten al horno; pero para esto á de tener el horno llamita de leña, ó de palitos á un lado.

OTROS CHIQUIADORES.

Se pesan los huevos con cascara, se hechan de dos, á dies y seis huevos, á cada libra de azucar en polvo, se baten los huevos, asi que están bien batidos con la azucar, y espeso, se le vá hechando la arina floreada de trigo hasta que levante la paleta que corte, y no corra: se hacen redondos se llenan con trequipa, se meten al horno debiendo tener este una llama de leña, ó de palitos á un lado.

QUEZADIAS.

QUEZADIAS DE QUEZO.

A una libra de quezo, una libra de arina de arroz, veinte onzas de azucar, catorce huevos: se le espolvorea por encima el arroz, y la azucar, y se mescla con ajonjolín.

OTRAS QUEZADIAS DE QUEZO.

En una libra de quezo, doce yemas de huevo, ocho onzas de arina de arroz, canela y clavo al gusto.

QUEZADILLITAS.

En una libra de quezo, tres huevos enteros, tres onzas de arina de arroz, la azucar, y lo demas.

OTRAS QUEZADILLITAS.

A una libra de quezo, dos yemas de huevo, cuatro onzas de arina de arroz y azucar, y lo demas. Las quezadillitas, ó quezadías que llevan poco huevo; no se baten, sino que se desace la azucar en los huevos hasta que no le queda grano, y se revuelve la arina y lo demas: cuando se saca el quezo, se le hecha un poco de mantequia.

QUEZADIAS DE MANTEQUIA.

Se baten dies ocho claras de huevo, ya batidas estas, se hechan las yemas, libra y cuatro onzas de azucar, una libra de arina de arroz, una libra de mantequia: todo esto se revuelve, y luego, se hecha poco, á poco el huevo.

QUEZADIAS DE CUAJADA.

En cinco libras y media de cuajada, dos libras de azucar, seis onzas de arina de arroz, quince huevos: la cuajada se muele, se revuelven con la arina, se vuelve á moler ya revuelto: los huevos enteros, se quiebran en la azucar, para revolverla: estando uno, y otro de este modo, se incorpora todo hechandole un poco de sal: se meten en el horno bien caliente.

OTRAS QUEZADIAS.

Para una libra quezadías, se hacen revanadas delgadas la noche anterior una libra de quezo, se le hecha en agua, á otro día se lava en una servilleta, á que no dé, ó le quede sabor de sal, se muele muy bien, una libra de arina

de arroz, libra y cuatro onzas de azucar: ya que están bien batidos catorce huevos, se amasan con el quezo, arina, y azucar: poco á poco se incorpora en el huevo, se hechan en las cazuelas, y antes de meterlas al horno, se les hecha por encima arina de arroz, azucar, y ajongolin, todo revuelto: el horno ha de estar como para pan; no mas caliente.

OTRAS QUEZADIAS DE ARROZ.

A una libra de arina de arroz floreada una libra de azucar, una libra de mantequia, medio cajete de manteca, sal al gusto, onse huevos, de los cuales dos son para amasar estos ingredientes, y los nueve se baten muy bien, separadas las claras, de las yemas, se revuelven á toda la masa, se hechan en las cazuelejas, encima se les hecha arina revuelta con polvo de azucar, y se meten al horno.

QUEZADIAS DE SALPOR.

A una libra de arina de salpor una libra de azucar, nueve huevos, todos se revuelven con manteca, una libra de arina de salpor, otra libra de azucar, una libra de mantequia, veinte y cuatro yemas de huevo batidas en oya.

OTRAS QUEZADIAS DE ARROZ.

Se hecha el quezo en agua, tres dias, concluidos estos, se pone en prensa: se pesa en una libra de arina de arroz y media libra de azucar, tres huevos, se baten como para marquezotes, luego se revuelven, se golpea como levadura, hasta que está bruñida: se untan las cazetias de manteca, se meten al horno; no se destapan por que se descasean.

QUEZADIAS DE ALMENDRA.

Una libra de polvo de azucar, se muele una libra de almendra con clara de huevo, de modo que no quede; ni dura; ni floja; se le hecha media libra de mantequia, media libra de quezo bueno: se baten ocho yemas de huevo, se le hecha sal al gusto: se revuelven todos estos ingredientes, se amasan bien, y ya amasados bien, se hechan en las cazuelejas untadas de manteca, se meten al horno: cuando ya esten cosidas, se les hecha ligeramente claras de huevo para que pegue la canela que se les hecha.

OTRAS QUEZADIAS DE SALPOR.

A una libra de arina de salpor, se baten catorce claras de huevo, así que están bien batidas, se les van hechando las yemas: la arina se desace en diez onzas de mantequia, y una libra de azucar: ya bien batido todo se revuelve.

OTRAS QUEZADIAS DE SALPOR.

Una libra de arina de salpor, una libra y dos onzas de azucar, una libra de mantequia: todo esto se amasa bien en la batea: se baten diez ocho claras de huevo: así que están bien batidas, se hechan las yemas, se incorporan bien con la masa: se untan las cazuelejas de manteca, se les hecha arina de salpor encima, y se meten al horno.

QUEZADILLITAS.

A las once del día, se amasa muy bien, una libra de arina de salpor, ó de arroz, una libra de mantequia, dos huevos, y medio cajete de manteca. Como á las dos ó tres de la tarde, se baten seis huevos, una libra de azucar, y estando, incorporando y espesado bien, se vá mesclando esta masa, con la que se ha hecho antes: la cual se debe golpear, y revolver antes, como cuando se hace levadura: untadas las cazuelejas de mantequia, se meten al horno: este ha de estar muy fuerte que para los marquezotes.

BISCOTELAS.

A una libra de arina, se le hechan quince yemas de huevo, medio pozuelo de vino, cuatro onzas de azucar, medio de manteca: se revuelve, poco á poco, para que no se enduresca la masa, y si queda arina de la pesada, se le hecha y mas yemas, se amasa bien, se meten al horno y se abetunan.

OTRAS BISCOTELAS.

En una libra de arina, quince huevos, las yemas, cuatro onzas de azucar, un poco de vino, manteca, sal, ániz, luego se abetuna, y se meten al horno.

OTRAS BISCOTELAS.

A una libra de arina, dies y ocho yemas de huevo, y una clara, un poco de agua, manteca, sal, se meten al horno.

OTRAS BISCOTELAS.

A la libra de arina doce yemas de huevo, y dos claras, una cuchara de manteca, otra cucharada de azucar, y bien amasadas, se consen en el horno, que no queden muy tostadas.

OTRAS BISCOTELAS.

Se moja la arina solo con yemas de huevo; sin clara; ni agua: se sazona con sal, que no esté muy blanda la masa; sino que á fuerza de amasarla, se ablande, se labran, se meten al horno; en donde revientan, y cosidas, se hace la miel de punto, y en un trastessito se bate de poco en poco, se mojan en ella las biscotelas y se les hecha polvo de canela encima.

OTRAS BISCOTELAS.

La vispera en la noche, se hace la levadura, de este modo: Se baten seis huevos con cuatro onzas de azucar como para marquezotes, ya que esté bien espeso, se le revuelve media libra de recenta (que esté fuerte) y cuatro onzas de arina, se baten bien con la mano: al día siguiente, se le hechan, dies y ocho yemas de huevo, cuatro onzas de azucar, una cucharada de manteca bien llena, sal suficiente, y la arina que pida: se procura que quede la masa suelta, y suave, se soba bien, se deja reposar, tapada, hasta que suelte, se vuelve á sobar: se hacen las biscotelas, se arropan bien hasta que están ligeras: se meten al horno, el que no ha de estar fuerte, al meterlas se les hacen las rajaduras de enmedio con la punta del cuchio para que revienten.

OTRAS BISCOTELAS.

A una libra de arina, catorce huevos, menos tres claras: se baten, despues se hechan las yemas, á poco rato, se le hechan doce onzas de azucar: se untan las cazuelitas de manteca, para que no se peguen, encima se les hecha polvo de azucar mesclado con ajongolin, se meten al horno.

OTRAS BISCOTELAS.

A una libra de arina, doce yemas de huevo, y dos claras, una cucharada de manteca, una cucharada de azucar, y bien picaditas, se ponen en las cazuelas, se meten al horno á coser que no queden muy tostadas, por que luego se quiebran: se hacen del tamaño que gusten, si quieren les hechan un poco de vino, alfajor; si son para camino, no se les hecha por que se agrian.

SALPORITOS.

En una libra de arina de salpor, media libra de azucar, cuatro claras y dos yemas de huevo, se les hecha sal competente: así que está todo revuelto, se le hecha la manteca bastante, estando bien amasado: se hacen los salporitos; no muy grandes, se labran, y se meten al horno.

OTROS SALPORITOS.

Lo mismo que la basa de las biscotelas: cosidos que sean, se hechan en agua caliente hirviendo, hasta que suben solos, se sacan, se arropan bien, y luego se meten al horno.

OTROS SALPORITOS.

A una libra de arina de salpor tres yemas de huevo, sal, azucar al gusto, manteca derretida la que pida, para formarlos, se les hacen labores: se ponen en cazuelejas, se meten al horno, el que ha de estar como para pan.

OTROS SALPORITOS.

En una libra de arina de salpor, media libra de azucar, cuatro huevos, dos enteros, y dos yemas, se le hecha sal competente: así que está revuelto, se le hecha manteca bastante, así que está bien sobado: se hacen los salporitos regulares, bien labraditos y se meten al horno.

EMPANADITAS.

A dos libras de arina, un bidrio de naranja, dos huevos, y dos yemas, dos cajetes de manteca: amasado todo, se ojaldréan con manteca, ó

mantequia, revuelta, se meten al horno, ó se frien.

EMPANADA CUAJADERA.

Se parte el pescado en trozitos, se adereza el platon con especias finas, azafran, agrio de limon, perejil, ajos picados, aceite: estando todo esto unido, se tuesta con poco de aceite, un poco de arina, y vino: se hace una masa, se estiende en la cuajadera, donde se hecha el pescado, se le pone tapa como la de abajo, haciendole repulgos, se cose en el horno, o en torteras con fuego abajo y arriba.

MODO DE MOJAR LA MASA DE LA EMPANADA.

Se moja la arina con un poco de agua con especia; sin pimienta: mojada que esté, se deja reposar un rato, luego, se revuelve con cinco yemas y un huevo entero: se le hecha azucar, y sal correspondiente.

EMPANADITAS EN SARTEN.

Al pescado se le quita el pellejo, y todas las espinas: se parte en pedazitos; no pequeños, y se adereza con aceite, especia, perejil, limon, pimienta, y un poco de azafran, ajos bien picados: la masa se hace con arina, agua caliente, sal, aceite, frito, un poco de azafran bien molido, se hacen las empanaditas, y á cada una, se le hecha una cucharada de pescado, se le ponen las tapitas, y se ponen dentro de dos sartenes con dos fuegos.

EMPANADAS EN AZADOR.

A pollos, ó pichones, se les cortan los alones, y se les recojen las piernitas, de modo que queden redondos en el azador: se hace un batido de arina, arroz, azucar, yemas de huevo, y vino, cuando se esten azando, los pollos, ó pichones, se les unta especia, y sal, luego con plumas, se les dá un baño, con el batido dicho, y estando secos, se les unta manteca, y se sigue repitiendo esto mismo hasta que no se vea nada del pollo, ó pichon, y por ultimo, se les unta manteca y polvo de azucar encima.

OTRAS EMPANADITAS.

Para un platon una libra de arina seis huevos, solo las yemas, medio pozuelo de vino, un cuarteron de cajete de manteca: al freir el picado, se le hecha cebolla, tomate almendras, pasas, todo picado, muy menudo: se le agrega azucar, especia, y vino, y se hacen como las demas.

CHAMBERGAS DORMIDAS.

Se baten dies huevos como para marquezotes, se le hecha una mano de levadura, un poco de vino, seis onzas de azucar, tres onzas de manteca, se golpea como levadura, con dos libras de arina: se tapa, y se deja reposar una noche, á otro dia, se le hecha mas arina, hasta que quede buen tenor; ni duro; ni aguado: se hacen las masitas, y se ladean, hasta que se pongan ligeras, y se prende el horno.

PAN DE DULCE.

Un poco de recentadura, en una oyita de á medio, que sea de loza, se cose, así que está cosida, se baten treinta huevos, y veinte y dos onzas de azucar, estando bien batido, se le hecha la oyita de levadura, dies onzas de manteca un poco de vino, se le incorpora arina, hasta que se corte con la paleta, y ya no corra ó chorré: se deja venir y á otro dia cuando ya este bien cosida la levadura, se le hecha arina y sal, que no quede floja la masa: se amasa bien, se palméa: cuando ya esté venido el pan, ya para entrar al horno, se unta de manteca, se le hecha polvo de azucar. Si quieren, se hacen biscotelas, ó roscas de esta masa.

PAN ORDINARIO, DE DULCE.

A cinco libras de arina y una de levadura, se les hecha media libra de azucar, medio cajete de manteca, dos huevos en cada libra.

ROSQUITIAS.

Cinco libras de arina, una libra de levadura, se les hecha media libra de azucar, la manteca es mas, que la que lleva el pan, y la torta, dos huevos en cada libra.

PAN DE MAIZ.

Medio de mais cosido, como para tortias, se lava, y se deja: á otro dia, se sierne en arnero, se vuelve á moler con poca agua, luego se le hecha real y medio de quezo, se vuelve á poner otros dos dias en agua, y se comprime, y se esprime, y se muele: se baten ocho huevos, se revuelven con el quezo, azucar, sal, y real y medio de manteca.

ROSQUETES.

A una libra de arina, se hechan siete huevos, se quitan cuatro claras, tres onzas de azucar, una cucharada de manteca, medio pozuelo de vino, sal, y aniz.

PAN DE MAYORCA.

En dos libras, y media de arina, se hechan diez huevos, un pan frances crudo que se compone desde la mañana, se hechan onzas de azucar, desechas en agua la que se calienta; pero no se deja hervir, se hecha la mitad, al tiempo de mojar, y la otra mitad despues de amasada, y se le cubre con la miel hacinandola, se le derrite una cucharada de manteca, tambien se sazona: á las diez de la noche es hora de mojarlo: se pone en una oya de loza, se tapa bien; á las cinco, ó seis de la mañana está ya venido, se labran los panes, en papel: asi que venido se mete al horno que esté templado.

BUÑUELOS DE ARINA DE SALPOR.

La libra de arina de salpor, se humedese con agua de aniz, se cose, y quedando bien cosida, la cual se conoce por el sonido aventado: se le mesclan doce huevos, se amasan con un poco de manteca: para ver si la proporcion de la arina y los huevos esta buena, se prueba al empezar al freirlos: que esto se hace en manteca caliente, hechandolos en pequeñas cantidades: estando fritos los buñuelos, se haogan en miel blanca compuesta con azucar. Algunos les ponen florecitas.

BUÑUELOS DE ARINA DE TRIGO.

A una libra de arina de trigo amasada con leche: se cose, se menea hasta

que la masa esté aventada: en todo lo demas, se hacen como los primeros.

BUÑUELOS DE HERINGA.

Un poco de agua con corteza una de naranja, mejor de limon, con un pedazo de azucar, sal, manteca, una raja de canela: se le hecha arina, con una cuchara, esto es puesto en el fuego, se menea para que no se pegue: cuando se despegue del perol, en el fuego, ya está cosido, y segun la porcion de masa, se revuelve con huevos enteros hasta ponerlos de consistencia que hace por la heringa: se frien, y se les hecha polvo de azucar encima.

CUBILETES.

Se hacen de distintas cosas, de arroz de leche, de marquezotes, y de todo lo que gusten: bien cosido el arroz se desace, con huevos que sean mas yemas que claras, se les hecha clavo, canela, azucar, en polvo y vino: se hechan en manteca caliente, se ponen entre dos fuegos. Si se hacen de leche, en lugar de vino, se le hecha almendra, se unta el traste con mantequia.

BISCOCHOS.

El peso de doce huevos, se hecha de azucar, una libra de arina; pero si queda muy aguado, se le hecha un puño mas de arina: se baten los huevos, y poco á poco, se le incorpora la azucar, y luego, se le hecha la arina.

BARQUIOS.

Se desace en la miel clarificada la arina, y esta que esté espesita: se le pasa al fierro, un pedazito de jamon, en lugar de cera, y se hecha en la miel un poco de rayo de naranja de china.

BUTIFARRAS.

Los lomos de marrano, se pican bien, como para hacer rellenos, se parte un poco de unto sin sal fresco en pedazitos menudos, se le revuelve á la carne picada, se le hecha un poco de polvo de canela, polvo de clavo, y un poco de polvo de pimienta de Chiapa, y de Castia mas cantidad que de las demas especias, aniz entero, sal correspondiente, se revuelve bien la carne y se llenan

las butifarras: así que están amarradas, se pican con un alfiler, y cuando esté la agua hirviendo, se hechan á coser, habiéndose cosido por un cuarto de hora, se secan.

OTRAS BUTIFARRAS.

A seis libras de lomo de marrano, bien picado, una libra de unto sin sal picado muy menudito, tres onzas de pimienta de Castia, y media onza de canela molido bien uno y otro, se les hecha sal al gusto, se hacen las butifarras, se cosen como un cuarto de hora.

OTRAS BUTIFARRAS.

Para un lomo grande de marrano una batea de vinagre de Castia el tanto de clavo, dos reales de gordura de marrano: todo muy bien picado, se deja de un día para otro en enfusion en el vino y vinagre, se revuelve muy bien con la sal que necesite: se cosen enzartadas en un palo, para que no lleguen al asiento; ni toquen los lados del traste en que se cosen: cuanto ya se tientan duritas, se bajan del fuego, se dejan enfriar, y despues se asolean.

OTRAS BUTIFARRAS.

Se hacen tambien, sin vino hechandoles, medio de cominos molidos y oregano al gusto: si quieren á estas, se les hecha aniz: la pimienta, clavo y demas, se muele muy bien.

OTRAS BUTIFARRAS.

Se pica la mejor carne de marrano, con la correspondiente grozura, se le hecha especia de toda menos azafran, cargando mas de aniz: esta especia, se tuesta y se muele bien para incorporarla con el picado: verificado esto, se le agrega un poco de vino dulce, y sal, la necesaria: se hacen las butifarras en tripas bien lavadas con sumo de naranja agria. Se advierte que para dos lomos de marrano, basta media onza de pimienta, un poco de clavo y canela, y el aniz se calienta hasta que salga, se sancochan por media hora, se pican con una alfiler para que no revienten.

CHORIZOS ESTRAMEÑOS.

Se pica el lomo, carne para butifarras, y un poco de gordo: luego que se pica, se le hecha sal, pimienta molida, clavo, canela, chile huaque molido en seco como lo anterior, ajos molidos con un poco de llerba buena, un poco de aniz, oregano: luego que esté bien molido todo, se desace esta masa con vinagre bueno, se hecha la carne y se amasa bien y que se incorpore bien toda esta masa con toda esta especia con la carne, se prueba: el chile molido se pone en mayor cantidad que todo lo demas; no se pone toda la cantidad necesaria por ignorar si lo quieren hacer de carne: se tiene en enfusion en la misma batea, un dia y una noche: luego se llena la tripa, se tiene al sol y al aire dos ó tres dias.

CHORIZOS.

Para veinte y cuatro libras de carne de marrano, dos onzas de cominos, tostados y molidos, tres cabezas de ajo, molidos, ó martajados, un vazo de vinagre de Castia, un puñado pequeño de oregano, y tres docenas de chiles huaques molidos, sal al gusto: se componen, y se adovan, segun se usa.

OTROS CHORIZOS.

Los lomos grandes con las dos postas de las piernas, una onza de pimienta, una cuarta de clavo, quince chiles cosidos, seis cabezas de ajo, medio de azafran, una raja de canela, achote fino del tamaño de un cacao, un puñadito de oregano: todo se muele, y se hace una masa, con agua con que se lava la pierna: se desace esta masa, se le hecha sal, todo se le agrega á la carne, con medio cuartio de vino, y otro tanto de vinagre de Castia: se advierte, de que la onza de pimienta, se aparta la mitad, con la mitad del oregano, para revolverlo en polvo al tiempo de hacerlo en enfusion: si acaso queda secarrona la carne, se le hecha mas vino y vinagre, para que se ponga jugosa.

MORCILLAS.

En la sangre de marrano, se hechan tres cabezas de ajo, una onza de cominos, oregano; no menos que en los chorizos, docena y media de chiles

huaques, sal, suficiente cantidad; se hacen segun arte.

MORCILLAS, Ó MORONGAS.

En una oya limpia, con sal suficiente, se vá hechando la sangre de marrano, sin perder momento, se menéa, con una paleta, á que se incorpore bien la sal, á evitar que cuaje, por lo que conviene se haga entre dos, uno que tenga la oya, y otro que esté meneando, hasta que crie una espuma que hace: se tiene picado prevenido de bastante perejil, llerva buena, oregano en polvo, ajos, pimienta, canela, clavo y cominos: segun el gusto, y la cantidad de la sangre: del unto sin sal, se pica un poco y se agrega: bien revuelto y sazonado, se rellenan las tripas las que se lavan antes, con sumo de naranja agria, se amarran al tamaño que quieran, se cosen con agua y cuando estén cosiendo se pican con una alfiler, y en no saliendoles ya sangre, se sacan, se cuelgan: se advierte que no se llenen las tripas luego; sino pasado un buen rato para que se penetre bien en todo.

MORCILLITAS EN HORNO.

Un poco de sangre de marrano endurecida, igual cantidad se hecha de cuajada de queso, revuelto esto, se hecha suficiente perejil picado bien, del mismo modo porcion de cebolla, y llerba buena, un poco de pimienta de Castia, una onza de canela, una y otra molida, vinagre, sal, dulce al gusto: todo esto bien revuelto, se deja reposar doce horas: con esto se rellenan las tripas que usan para las longanizas: se acomodan en la tortera: se les hacen caldo con vinagre, manteca, vino y de toda especia, y se meten al horno: cuando esten secas, se amarran.

SALCHICHON DE GENOBA.

Se pica la carne lo mismo que para chorizos; pero no ha de tener ninguna gordura, se le hecha pimienta molida y algunos granos enteros, un poco de clavo medio molido, sal proporcionada: la tripa ha de ser la mas ancha que se encuentre, se llenan bien, se amarran bien de las dos puntas, y se cuelgan á lo largo y se... (se interrumpe el texto).

AROMA DE JERANIO DE ROSA.

Se cortan unos ramos de jeranio de rosa, se les quita los troncos y se ponen al fuego con medio batidor de agua tapado completamente y se deja; una hora despues se saca, se deja que enfrie y se estrujan las hojas y despues se embotella.

DULCE ANITA.

A un batidor de leche cocida con rajadas de cañela y una libra de azucar, se hechan cuando esta hirviendo seis huebos batidos como para marquezotes pero no enteros pues se baten primero dos claras y cuando estan bien batidas se le revuelven seis yemas: al hecharlo en la leche hirviendo no se menéa solo se le despegan las orillas del perol, y cuando está de punto se le hecha un poco de vino blanco y se pone en el plato.

CHOCOLATE DE ARROS.

Cacao.....	seis libras
Arros.....	tres libras
Súchiles.....	medio real
Sapuyulo.....	medio real
Azucar.....	ocho libras

Indice de lo que contiene

LIBRO

DE COCINA,

que contiene el modo
de hacer los pucheros,
sopas, quijos, noquadas,
salsas, tortas, pasteles,
marquezotes, quezadi-
as, dulces tamales, ta-
malitos, pastelitos, biscoi-
tas, y otras cosas.

En Guatemala copiado
a 7 de Diciembre de 1844

Dedicato à La Tierra Suo
Señor Belaja de Mianu

Indice de lo que contiene
este libro.

Pucheros.

Puchero. folio. 1.

Otro puchero. fol. 1.

Sopas.

Sopa de azadura. fol. 2.

Sopa de pepian. fol. 3.

Sopa de fideos. fol. 3.

Sopa de natas. fol. 4.

Sopa de leche. fol. 4.

Sopa de menudo de carrero. fol. 5.

Sopa de pescado. fol. 5.

Sopa de raviolos. fol. 6.

Sopa de arroz. fol. 7.

Sopa de papas. fol. 7.

Otra sopa de raviolos. fol. 8.

Sopa de manzana. fol. 9.

Otra sopa de natas. fol. 9.

Sopa de chiricalla. fol. 9.

Sopa de arroz con dulce. fol. 10.

Otra sopa de manzana. fol. 10.

Sopa de andarines	fol. 11.
Sopa de estofado	fol. 11.
Sopa de mantequia	fol. 12.
Sopa de latalluna	fol. 12.
Otra sopa de ravioles	fol. 13.
Sopa de frigoles blancos	fol. 13.
Sopa de garraños	fol. 14.
Sopa de chicharras de pescado	fol. 14.
Otra sopa de ravioles	fol. 15.

Guizos.

Guizo de ravioles	fol. 15.
Ravioles desfileos con el mismo relleno	fol. 16.
Guizo de alcaparras	fol. 17.
Sodo de Paris	fol. 17.
Vnos ajos	fol. 18.
Guizo de carnero	fol. 18.
Somo relleno	fol. 18.
Somo arado	fol. 19.
Pierna de carnero arada	fol. 19.
Otro arado	fol. 20.
Costia de marrano, ó de carnero	

en papel.	fol. 21.
Guiso y demas.	fol. 21.
Guiso de papas.	fol. 22.
Lomo para todos los dias.	fol. 22.
Carne asada para todos los dias.	fol. 23.
Fornicador.	fol. 23.
Huevos rellenos.	fol. 23.
Guiso de lomo asado.	fol. 24.
Lomo cocido y frito.	fol. 24.
Guiso de pollos.	fol. 24.
Guiso de pichones.	fol. 25.
Guiso de gallinas.	fol. 26.
Guiso de conejo.	fol. 26.
Pavo relleno.	fol. 26.
Otro lomo relleno.	fol. 27.
Carnero asado.	fol. 27.
Chivo.	fol. 28.
Albondiñas.	fol. 29.
Chiles rellenos.	fol. 29.
Cacretas.	fol. 30.
Guiso de carnero.	fol. 30.
Higado solo.	fol. 30.

Wicadilla.	fol. 31.
Adoro de lenguas.	fol. 31.
Otro guiso de carnero.	fol. 32.
Otro guiso de carnero.	fol. 32.
Otros limeros rellenos.	fol. 32.
Guiso de gallina agada.	fol. 33.
Somo de marrano.	fol. 34.
Guiso de pernice.	fol. 34.
Pattos fingidos.	fol. 34.
Fideos arrabiolados.	fol. 35.
Arroz valenciano.	fol. 36.
Otro guiso de pollos.	fol. 36.
Pescado en escabeche agrio frito.	fol. 37.
Allioli.	fol. 37.
Estofado.	fol. 38.
Bacalas.	fol. 38.
Otro guiso de pollas.	fol. 38.
Guiso de godornices.	fol. 39.
Otro guiso de lenzo.	fol. 40.
Jamon en vino para camina.	fol. 40.
Otro guiso de carnero.	fol. 41.
Otro guiso de gallina.	fol. 41.

Otro quiso de conejo.	fol. 41.
Castitas de carnero en papel.	fol. 42.
Compañeramente pichones.	fol. 42.
Otro quiso de perdices.	fol. 43.
Cabaza de ternera.	fol. 44.
Otro quiso de pollos.	fol. 44.
Otro quiso de pollos.	fol. 44.
Otro quiso de pollos.	fol. 45.
Otro quiso de perdices.	fol. 45.
Carne prensada.	fol. 45.
Jardin.	fol. 46.
Pollos acitados a lo ingles.	fol. 46.
Vinos enchiladas.	fol. 47.
Quiso de budin.	fol. 47.
Quiso de quimia.	fol. 48.
Quiso de pescado en recado de empanada.	fol. 48.
Quiso de Herbas en recado frito.	fol. 48.
Quiso de diferentes Herbas.	fol. 49.
Quiso de nienudo.	fol. 49.
Ajinos blancos.	fol. 49.
Papas en leche.	fol. 50.

El gazpacho.	fol. 49.
Fideos llenos.	fol. 50.
Otro quizo de pollos.	fol. 51.
Pollos uncebollados.	fol. 51.
Otra quiza de pollos.	fol. 52.
Otra quiza de polla.	fol. 52.
Fricase de pollos.	fol. 52.
Otro quizo de pichones compues- tos.	fol. 53.
Otra quiza de pichones.	fol. 53.
Otra quiza de pichones.	fol. 54.
Otro quizo de pichones.	fol. 54.
Otro quizo de pichones.	fol. 54.
Otro quizo de godornices.	fol. 55.
Otro quizo de godornices.	fol. 55.
Otro quizo de perdices.	fol. 56.
Quizo de patos.	fol. 56.
Quizo de patos en leche.	fol. 56.
Chumpipe mechado.	fol. 57.
Otro quizo de conejo.	fol. 57.
Otro quizo de conejo.	fol. 58.
Otro quizo de carnero.	fol. 58.

Otro guiso de carnero.	fol. 58.
Costia de carnero.	fol. 59.
Otros chiles rellenos.	fol. 59.
Otros chiles rellenos.	fol. 60.
Plato à la portuguesa.	fol. 60.
Otros huevos rellenos.	fol. 61.
Bonito de pescado atum.	fol. 61.
Guiso de pescado bobo.	fol. 62.
Mogarras rellenas.	fol. 62.
Pescado relleno.	fol. 63.
Mogarras azadas.	fol. 63.
Otro escabeche de pescado.	fol. 64.
Escabeche de pepescas.	fol. 64.
Escabeche de pescado azado.	fol. 64.
Bacalás para pescado fresco.	fol. 65.
Guiso de pescado.	fol. 65.
Guiso de camarones.	fol. 65.
Guiso con gregos.	fol. 66.
Otras chuletas.	fol. 67.
Otras chuletas.	fol. 67.
Somo mechado.	fol. 68.
Somo curtido.	fol. 68.

Lomo de res, ó. marrano.	fol. 69.
Bola de pescado.	fol. 69.
Cocletas.	fol. 69.
Arroz en leche.	fol. 69.
Otros nabidos.	fol. 70.
Arroz con picado.	fol. 70.
Cuchufletas.	fol. 71.
Albondigas.	fol. 71.
Guiso de manzana.	fol. 72.
Otros guiso de pollos.	fol. 72.
Otro estofado.	fol. 73.
Sustancias.	fol. 74.
Pescado en guiso de bacalás.	fol. 74.
Otro guiso de patos.	fol. 75.
Guiso de nabo.	fol. 75.
Lomo en chichia.	fol. 76.
Guiso de lomo para caminos.	fol. 76.
Focino del Cielo.	fol. 77.
Otras bacalás.	fol. 77.
Acelgas en leche.	fol. 78.
Torrejas de jamon.	fol. 78.
Bolla de pescado.	fol. 79.

Otra lomo mechado.	fol. 79.
Otro guiso de lomo.	fol. 80.
Estofado de cebollas.	fol. 80.
Tincando.	fol. 81.
Chiles rellenos de hierbas.	fol. 81.
Guiso de frijoles.	fol. 82.
Otras chuletas.	fol. 82.
Lomo adorado.	fol. 83.
Nogadas.	
Nogada de almendra.	fol. 84.
Nogada de mostaza.	fol. 85.
Nogada de carne.	fol. 85.
Nogada de techuga.	fol. 85.
Nogada de chiles.	fol. 86.
Techuga picada.	fol. 86.
Mostaza para pescado.	fol. 86.
Otra nogada de almendra.	fol. 87.
Otra nogada de Chile.	fol. 87.
Nogada de huevos.	fol. 88.
Salsas.	
Salsa de tomate.	fol. 88.
Salsa de tomate y cebolla.	fol. 88.

Salsa de aceitunas.	fol. 89.
Salsa de perejil.	fol. 89.
Salsa de tomate frito.	fol. 89.
Salsa de chile blanco.	fol. 90.
Salsa para patios.	fol. 90.
Salsa para carnero.	fol. 91.
Emperejilado.	fol. 91.
El gazpacho.	fol. 91.
Salsa de lechuga cocida.	fol. 92.
Otra salsa de tomate frito.	fol. 92.
Salsa para pollos.	fol. 92.
Otra salsa para pollos, ó pescado.	fol. 93.
Otra salsa para pescado.	fol. 93.
Salsa para tepalcates.	fol. 93.
Entomatada para ave, ó carne.	fol. 94.
Salsa de chiles valencianos.	fol. 94.
Salsa de mostaza.	fol. 95.
Salsa para pescado Salmona.	fol. 95.
Salsa para lomo.	fol. 95.
Salsa de chile huague fresco.	fol. 96.
Salsa para toda carne.	fol. 96.

Fortas.

Torta de leche.	fol. 96.
Torta de almendra.	fol. 97.
Torta de huevos.	fol. 98.
Tortita de lechuga.	fol. 98.
Torta de manzana de platan.	fol. 98.
Otra torta de leche.	fol. 99.
Tortitas de almendra.	fol. 99.
Torta agria.	fol. 100.
Torta de mesa.	fol. 100.
Torta real.	fol. 100.
Torta dulce de manzana.	fol. 100.
Otra torta dulce.	fol. 101.
Torta de almueres.	fol. 102.
Otra torta real.	fol. 103.
Otra torta.	fol. 103.
Otra torta de arena.	fol. 104.
Torta de carne de marrano y de res picada cruda.	fol. 104.
Torta de salpor.	fol. 105.
Torta batida.	fol. 105.
Otra torta de leche.	fol. 105.
Otra torta de almendra.	fol. 106.

Torta de pan.	fol. 106.
Torta de jamon.	fol. 107.
Tortas chambergas.	fol. 107.
Otra torta de huevo.	fol. 108.
Otra torta de almendra.	fol. 108.
Otra torta de almuerzo de can-	
ne, ó lomo de marrano.	fol. 109.
Otra torta agria.	fol. 109.
Otra torta de almendra.	fol. 110.
Torta del Cielo.	fol. 110.
Fortitas de manzana.	fol. 111.
Torta de cuajada.	fol. 111.
Fortitas de huevo.	fol. 112.

Pastels.

Pastel de harina de trigo.	fol. 112.
Pastelitos de harina de trigo.	fol. 114.
Pastel de harina de salpore.	fol. 114.
Pastelitos de harina de salpore.	fol. 115.
Otros pastelitos de harina de trigo.	fol. 116.
Otros pastelitos de salpore.	fol. 116.
Pastel de patas.	fol. 117.
Otros pastelitos de salpore.	fol. 117.

Una pastelitas de salpor.	fol. 118.
Pastel tuneco.	fol. 118.
Pastel tartaro.	fol. 119.
Pastel de ojaldras.	fol. 119.
Pastel de menudo de carnero.	fol. 120.
Otro pastel turco.	fol. 121.
Pastelitas de viscotela.	fol. 121.
Pastelitas de ojaldras.	fol. 122.
Otro pastel turco.	fol. 123.

Dulces.

Dulce de durasnos.	fol. 123.
Dulce de sidra.	fol. 124.
Dulce de camote y manzana.	fol. 124.
Dulce de chocolate.	fol. 124.
Lajetas de masapan.	fol. 125.
Dulce de manzana.	fol. 125.
Dulce de limon.	fol. 125.
Dulce de rosa.	fol. 126.
Dulce de eses.	fol. 126.
Otro dulce de leche.	fol. 127.
Manjar real.	fol. 127.
Morenques.	fol. 128.

Merenguitos.	fol. 128.
Especias.	fol. 129.
Fumron.	fol. 129.
Ante de zapote.	fol. 130.
Dulce de camote ante.	fol. 130.
Dulce de leche.	fol. 131.
Dulce de lluca.	fol. 131.
Otro ante de camote.	fol. 131.
Torrejas.	fol. 132.
Otras torrejas.	fol. 132.
Coccorrones.	fol. 133.
Alfajor.	fol. 133.
Otro alfajor.	fol. 136.
Dulce de piña y coco.	fol. 135.
Dulce de chitacallote y coco.	fol. 136.
Dulce de vidra y coco.	fol. 136.
Dulce de huicoy.	fol. 136.
Leche batida.	fol. 136.
Antefrion.	fol. 137.
Dulce de platanos en gloria.	fol. 137.
Panales.	fol. 138.
Marijar blanco de tres arinas.	fol. 138.

Atroquijua.	fol. 138.
Otro masajar real.	fol. 139.
Nativa.	fol. 139.
Atroquijua blanco peruloso.	fol. 139.
Ojuelas.	fol. 140.
Otras ojuelas.	fol. 140.
Otro masajapam.	fol. 141.
Arroz de coco.	fol. 141.
Otro alfajor.	fol. 142.
Viscochos de canela.	fol. 142.
Tamionzitos de dulce.	fol. 143.
Furron ameteochado.	fol. 143.
Furron tures.	fol. 143.
Leche negra.	fol. 144.
Otras merengues.	fol. 144.
Semitas de dulce.	fol. 144.
Dulce de camote blanco.	fol. 145.
Africanos.	fol. 145.
Dulce de vaca.	fol. 145.
Leche frita.	fol. 146.
Leche almendrada.	fol. 146.
Semitas de dulce.	fol. 146.

Dulce de almendra.	fol. 140.
Fartaris.	fol. 147.
Dulce de Rio quinta.	fol. 147.
Leche quemada.	fol. 148.
Membrio jaleado.	fol. 148.
Marjario de almendra.	fol. 149.
Otras ojuelas.	fol. 149.
Masa de ojaldra.	fol. 150.
Otra masa de ojaldra.	fol. 150.
Dulce de huallabas.	fol. 151.
Viscicos de naranja.	fol. 151.
Otro tirron.	fol. 152.
Leche sola.	fol. 154.
Naranjas chinas.	fol. 152.
Polvoron.	fol. 153.
Cocornones de la Reyna.	fol. 152.
Espumias.	fol. 154.
Huevos nulos.	fol. 154.
Huevos chimbos.	fol. 155.
Huevos luidos.	fol. 155.
Almendras garapiñadas.	fol. 155.
Otros merengues.	fol. 156.

Dulce de cow y leche	fol. 156.
Ante italiano	fol. 157.
Queros artificiales	fol. 157.
Otra alfajor	fol. 158.
Vascos de almendra	fol. 158.
Otra masa	fol. 159.
Otro manjar real	fol. 159.
Cajetas de durazno	fol. 160.
Cajetas de camote y manzana	fol. 160.
Cajetas de membrillo	fol. 161.
Otras cajetas de huallabas	fol. 161.
Otro dulce de almendra	fol. 161.
Cajetas de sorbete	fol. 161.
Otro manjar real	fol. 162.
Otra turrón	fol. 162.
Suspiros	fol. 162.
Molletes	fol. 163.
Otras espumias	fol. 163.
Pasta	fol. 163.
Otro masapan	fol. 163.
Otros escorrones	fol. 164.
Otras torrijas	fol. 164.

Otros buenos chimboas	fol. 164.
Gasmates	fol. 165.
Otros miembros jaleados	fol. 165.
Calabazate	fol. 165.
Otras cajetas de durazno	fol. 165.
Otras cajetas de membriso	fol. 166.
Almendrucos	fol. 166.
Otras cajetas de sorbete	fol. 166.
Aguirio de sidra	fol. 166.
Alfajor de tabletas	fol. 166.
Altoastadas	fol. 167.
Otros merengues	fol. 167.
Otro ante de camote	fol. 167.
Tamonas de colacuen	fol. 168.
Otro alfajor	fol. 168.
Otra pasta de pepita	fol. 169.
Otros merengues	fol. 169.
Otros panales	fol. 170.
Dulce frances	fol. 171.
Ante de albenja	fol. 171.
Otro dulce de huallabas	fol. 172.
Otro alfajor	fol. 172.

Otra fajon	fol. 173.
Ajete de coco	fol. 173.
Ajete de leche	fol. 174.
Ajete de canote, leche y coco	fol. 174.
Fartar	fol. 174.
Ajete polbre	fol. 175.
Ajete de pima	fol. 175.
Chungos de la Reyna	fol. 175.
Leche imperial	fol. 176.
Latacotas y limones tiernos	fol. 176.
Fonjitas de viento	fol. 176.
Ajete de garbanos	fol. 177.
Fonjitas de pan frances	fol. 177.
Cubete de mantecua	fol. 177.
Otra natia	fol. 178.
Otra dulce de zapote	fol. 178.
Pecatoeste de leche	fol. 178.
Dulce de bien me sabe	fol. 179.
Otra leche quemada	fol. 179.
Leche flan	fol. 179.
Chiricalla	fol. 180.
Cubete de leche	fol. 180.

Leche de leche.	fol. 124.
Otra mazijar blancos.	fol. 125.
Leche cortada.	fol. 126.
Otra arcuipa.	fol. 127.
Otra dulce de pio. quinto.	fol. 128.
Otra huevos molos.	fol. 129.
Otra huevos chimbas.	fol. 130.
Betun de espuma.	fol. 131.
Otra merengues.	fol. 132.
Otra merenguitos.	fol. 133.
Dulce de cacao y bueno.	fol. 134.
Fantaria de viscostela.	fol. 135.
Fantaria de pepitas.	fol. 136.
Bollo portugués.	fol. 137.
Papilla.	fol. 138.
Otra dulce de zapote.	fol. 139.
Otra dulce de zapote.	fol. 140.
Otra ante de zapote.	fol. 141.
Ante de membris.	fol. 142.
Manzanas jaleadas.	fol. 143.
Jalea de manzana.	fol. 144.
Lajetas de manzana.	fol. 145.

Otra de rron.	fol. 188
Cajetas de morrion	fol. 190.
Otra de camote y manzana.	fol. 190.
Cajetas de rrayo de sidra.	fol. 191.
Cajetas de chilacallote.	fol. 191.
Cajetas de limon.	fol. 191.
Cajetas de rosa.	fol. 192.
Cajetas de cubiertos.	fol. 192.
Ante de coco, y pima.	fol. 193.
Otra ante de leche.	fol. 193.
Otra majar real.	fol. 193.
Otra masapani.	fol. 194.
Otra masapani.	fol. 194.
Otras cascurronas de la Reyna.	fol. 194.
Otra alfajor del peru.	fol. 195.
Alfajor de quahz.	fol. 196.
Otra alfajor.	fol. 197.
Amibares de caxeras.	fol. 198.
Amibares que no se desaguan.	fol. 198.
Amibares que se desaguan.	fol. 200.
Torrejas de quezadia, o marquesote.	fol. 200.
Torrejas de arina.	fol. 200.

Dulces de colacion	fol. 201.
Otros almendras garapiñadas	fol. 202.
Regaditos de pasas	fol. 203.
Almendras estrelladas	fol. 204.
Lechugas de huevo	fol. 205.
Frutas de coco	fol. 206.
Otros jamones de colacion	fol. 207.
Lapochos de colacion	fol. 208.
Meses	fol. 209.
Prosas	fol. 210.
Otros ganastes	fol. 211.
Rosquitas de almendra	fol. 212.
Meses garapiñadas	fol. 213.
Otro alfajor	fol. 214.
Furron amielado	fol. 215.
Otro manjar real	fol. 216.
Otro dulce de pis. quinta	fol. 217.
Otras cajetas de coco	fol. 218.
Otro manjar blanco	fol. 219.
Otro dulce de coco	fol. 220.
Otros merengues	fol. 221.
Otros merengues	fol. 222.

Otros viscochos de naranja.	fol. 210.
Otros merengues.	fol. 210.
Otros manjar blanco.	fol. 211.
Huevos espirituales.	fol. 211.
Punch de leche.	fol. 212.
Pelleros de camote.	fol. 212.
Pellena de platanos cocido.	fol. 212.
Otra leche frita.	fol. 213.
Pelleros de platanos azados.	fol. 214.
Masa de salpor.	fol. 214.
Otra leche cortada.	fol. 214.
Dulce de como el cotton.	fol. 215.
Sandwiches.	fol. 215.

Tamalitos.

Tamalitos de mais y leche.	fol. 217.
Tamalitos de harina de salpor.	fol. 216.
Tamalitos con asitron dentro.	fol. 217.
Flumitas del Peru.	fol. 217.
Otros tamalitos de mais y leche.	fol. 218.
Otros tamalitos de mais y leche.	fol. 218.
Otras flumitas del Peru.	fol. 219.
Tamalitos de leche.	fol. 219.

Jamalitas de cañabray.	fol. 220.
Jamalitas de helote.	fol. 220.
Jamales negras.	fol. 221.
Jamales coloradas.	fol. 221.
Jamales de choxeque.	fol. 222.
Jamalitas de quera freses.	fol. 222.
Fluoritas.	fol. 223.
Marquecotes.	
Marquecotes de almidon de trigo.	fol. 223.
Marquecotes de canela.	fol. 224.
Marquecotes borrachos.	fol. 224.
Otros marquecotes.	fol. 226.
Otros marquecotes de canela.	fol. 226.
Otros marquecotes de canela.	fol. 226.
Otros marquecotes.	fol. 227.
Otros marquecotes.	fol. 227.
Marquecotes de arina de papa.	fol.
Otros marquecotes borrachos.	fol. 228.
Marquecotes de naranja.	fol. 228.
Otros marquecotes de canela.	fol. 229.
Marquecotes de almendra.	fol. 230.
Otros marquecotes de canela.	fol. 231.

Otros marquezotes.	fol. 230.
Otros marquezotes de almendrafol.	231.
Otros marquezotes.	fol. 231.
Otros africanos.	fol. 232.
Chiquiadores.	fol. 232.
Otros chiquiadores.	fol. 233.

Quezadias.

Quezadias de queso.	fol. 233.
Otras quezadias de queso.	fol. 233.
Quezadillitas.	fol. 234.
Otras quezadillitas.	fol. 234.
Quezadias de mantequia.	fol. 234.
Quezadias de cuajada.	fol. 235.
Otras quezadias.	fol. 235.
Otras quezadias de arroz.	fol. 236.
Quezadias de salpor.	fol. 236.
Otras quezadias de arroz.	fol. 237.
Quezadias de almendra.	fol. 237.
Otras quezadias de salpor.	fol. 238.
Otras quezadias salpor.	fol. 238.
Quezadillitas.	fol. 239.

Biscotelas.

Biscotelas.	fol. 239.
Otras biscotelas.	fol. 240.
Otras biscotelas.	fol. 240.
Otras biscotelas.	fol. 240.
Otras biscotelas.	fol. 240.
Otras biscotelas.	fol. 241.
Otras biscotelas.	fol. 242.
Otras biscotelas.	fol. 242.
Salpavitos.	fol. 243.
Otros salpavitos.	fol. 243.
Otros salpavitos.	fol. 243.
Otros salpavitos.	fol. 244.
Empañaditas.	fol. 244.
Empanada enajadera.	fol. 244.
Modo de mojar la masa de empa- nada.	fol. 245.
Empanaditas, en sartén.	fol. 245.
Empanadas en acador.	fol. 246.
Otras empanaditas.	fol. 247.
Chambergas dormidas.	fol. 247.
Pan de dulce.	fol. 248.
Pan ordinario de dulce.	fol. 248.

Prosqvitas.	fol. 249.
Pan de mais.	fol. 249.
Prosqvetes.	fol. 249.
Pan de mayorca.	fol. 250.
Bunuelos de arina de salpar.	fol. 250.
Bunuelos de arina de trigo.	fol. 251.
Bunuelos de heringa.	fol. 251.
Cubiletos.	fol. 252.
Biscochos.	fol. 252.
Barquios.	fol. 253.
Butifarras.	fol. 253.
Otras butifarras.	fol. 254.
Otras butifarras.	fol. 254.
Otras butifarras.	fol. 255.
Otras butifarras.	fol. 255.
Chorizos estramenos.	fol. 256.
Chorizos.	fol. 257.
Otros chorizos.	fol. 257.
Moreillas.	fol. 258.
Moreillas, o morrongas.	fol. 258.
Moreillitas en horno.	fol. 259.
Saltichion de Genova.	fol. 260.

Fiste fol. 261
Otro tista fol. 282

El Puchero.

1

Siendo necesario el buen puchero, se ha-
ce como sigue: la buena carne de vaca,
puesta con solo agua, sal, un pedasito de
carnero, otro de gallina, un puñado
de garbanos, los cuales se tienen en re-
mojo desde la noche anterior, porque
es sumiente difícil de coserse: antes
que rompa el primer hervor, se le qui-
tan las espumas, para que queden de
mejor color las carnes, despues se le
hecha jamon, chorizo, nayo, cabezas de
ajo, repollo, un pedarito de carne salada,
o lengua, o secina, y apurando el fuego,
producira buen caldo, con el cual sal-
dra buena sopa. El puchero una hora
antes de que sirva, se espesa con un
pedazo de pan remojado, molido, con
un poco de especia.

Distinto Puchero:

Se tiene una oya con agua hirviendo
con cabezas de cebolla, de ajo, y sal, se le he-

Secha un pedazo de pechito, otro de botogues,
una lengua salada, un trozo de jamon,
dos chorizos; se le quita con la espumadera
la espuma, se le hecha medio res-
pollo blanco masizo, una gallina en-
tera; cuando esté a medio cocimiento,
se le hecha un puñado de arroz, espe-
cia de toda; cuando esté en disposicion
de llevarlo a la mesa, se adornará por
separado, con frutas cocidas acostumbra-
das.

Sopas.

Sopa de azadura.

Se cabe un pedazo de ligado de carnero,
o de marrano, se truela con especia
de toda dientes de ajo, un pedacito pe-
queño de gengibre, incorporado todo es-
to, se frie, se le hecha un poco de recado
frito muy menudo, caldo de oya, que que-
de un poco mas espeso que para tomar-
lo, un poco de vinagre; se unta el pla-
to de manteca, se le ponen tostadas de

pan, se cubren con este caldo, se le hecha ³
polvo de pimienta, perejil picado, se po-
ne al fuego, y lleva arriba.

Sopa de pepian.

Se hace buen caldo colorado que
no esté muy cargado de dulce se un-
ta el plato de manteca, se le ponen re-
vanadas de pan sin manteca, y enci-
ma, otras de queso fresco, y otras de pa-
pas cocidas, se pone entre dos fuegos;
pero primero, se le hecha el caldo ar-
riba dicho.

Sopa de fideos.

Se hace recado frito con jamon muy
menudo, de modo que sepa a tal, y no
se heche de ver ya frito, se le hecha cal-
do de oya, luego que esto hierva, se le
hecharan los fideos, para que den un her-
vor: se ponen a fuego manso, tapados,
se les pica perejil, y herba buena, se les
hecha un poco de vino: desaciendo con
la cuchara las ruedas de los fideos, con

⁴
Suavidad, para que así espongan.

Sopa de natas.

Se bate una libra de natas con ocho yemas de huevo, un poquito de leche, se tiene compuesto el plato con revanadas de pan tostado, untado el plato de manteca, se hecha azucar encima de las revanadas, luego se le hechan las natas encima con mas azucar, se mete al horno que este manzo, y si se meten las natas dentro del pan, se le hecharon mas natas con azucar, y quedan mejor con viscotela en lugar de pan.

Sopa de leche.

Se endulza la leche cocida, se le hecha un poco de almendra molida, si quisieren untan el plato de manteca, o mantegua, se mojan los marquezotes en esta leche compuesta y se le hecha encima la leche que sobra, se pone entre dos fuegos, así que está

casida, se le hecha polvo de azucar,
y canela. Esto mismo se hace, si es pa-
ra enfermo; pero en lugar de leche
lleva agua de almendra.

Sopa de merriudo de carnero.

Se cose el merriudo y patias del carne-
ro, con unas cabeças de ajo, navos, su-
ficientes garbanos: cuando todo esté
bien casido, se pica, ó se hace pedacos,
se le hecha un poco de recado frito es-
pecia molida, y sueros hasta que qua-
de en estado de hacer unas tortitas,
que fritas, se ponen en el sopero una
capa de ellas, otra capa de rebanadas
de pan, se le cubre con el mismo agre-
gandole un poco de vinagre, recado fri-
to, un poco de especia molida, habien-
do conservado, se le hecha polvo de
pimienta por encima.

Sopa de pescado.

Casido el pescado, se frie ajos y cebolla,
y estando, se hecha por ejil Merriudo bue

6.
ma a que se fria un poco, sobre las re-
vanadas de pan, se hecha especia mo-
lida, pimienta, clavo, canela, caldo
del mismo pescado, Herbas cocidas,
el zumo de un limon: dejandolo con-
servar en el fuego; lleva sal.

Sopa de raviolos.

Se unta el platon de mantequia laban-
da, se le pone una capa de queso muy
bueno, otra capa de acelgas compo-
estas con recado frito, y especias otra
capa de pedacitos de jamon, chori-
zo, longaniza, gallina, otra capa de
escarolas, otra capa de lechugas com-
puestas, ambas como la de acelgas:
advertiendo que siempre va entre
capa, y capa de las referidas una de
pan, comenzando despues de la de que-
so, copado el platon, se rosea el platon,
con caldo sazonado con especia de to-
da, vino, vinagre, desbaranandole por
so de queso por encima, se le hecha por

ultimo mantegua poniendola entre
dos fuegos.

Sopa de arroz

El arroz se frie crudo, asi que está se
le hecha caldo de oya, con especia de to-
da molida, se deja conservar: se tiene
hecho picado como para pastel se un-
ta el platon de manteca, se pone una
capa de arroz, otra del picado, se cu-
bre con otra de arroz, se baten tres
sueros, se hechan por encima, se po-
ne entre dos fuegos: teniendo cuida-
do de untar de manteca con lo que se
ha de tapar, para que no se seque,
arriba el suero cuando terante.

Sopa de papas.

Se hace caldo con pepita de colaci-
on, ajonjolín, chile huaguecosido,
tsaguado, especia menos azafran,
miltomate azado, molido todo jun-
to, con pan remojado y se frie despu-
es: se tienen las papas cocidas y

8
el pan frances tostado, se muele quero, se
pone en el platon, una capa de pan tos-
tado, otra de papas, y otra de queros, en
masa hecha toda aquella masa que se
ha dicho, desecha en caldo que sea susfi-
ciente para que quede caldosa, y colorada
y se pone entre dos fuegos.

Otra sopa de raviotes.

Se hace bien estofado de carne gordas,
de pichones, y jamon con ojos de pimien-
ta, clavo, canela, vino blanco, y este
caldito sirve para mojar los raviotes,
y se hacen mojando la arina con hue-
vos y agua, sobando mucho la masa: el
relleno se compone de cesas de vaca a-
celga, borraja muy bien casido todo: to-
do esto se pica muy bien, se hecharan dos,
o tres huevos, mantegua, quero raya-
do, pimienta, canela, clavo, se hacen,
luego se cocen en agua hirviendo, y
al hecharlos en el platon, se pone una
capa de quero, una de caldo, otra de m-

biotes, y seis picajones en medio.

Sopa de manzana:

Se baten diez huevos como para mar-
quesotes, se cesen diez manzanas, se cu-
clan, se revuelven con los huevos, se
les hecha una libra de azucar, cane-
la, clavo, y agua de azafran, todo revuel-
ello: luego se unta el plato de man-
teguia, se hecha en el, y se pone al hor-
no a medio coser, se saca y se vuelve
a untar de manteguia, y se mete otra
vez en el horno.

Distinta sopa de natas ~~de~~

Se endulca la leche, se mojan los mar-
quesotes, se ponen en el plato, untado
de manteca, se revuelven las natas con
gallina azada y picada, y encima se he-
chan los marquesotes, se hierve y se le
hecha canela.

ae Sopa de chiricalla.

A medio de leche, doce huevos solo las
yemas, las que pidere, se calan en el hor-

10
no, se mojan en leche los marquesotes y se pone una capa de éstos, otra de clavincalla, hasta que sube en el platón, se mete al horno, luego se le hecha polvo de canela encima.

Sopa de arroz con dulce.

Se cose el arroz con poca agua, para que desaga el grano, se le hecha a medio cocer, manteguisa bien labada, yemas de huevo, azucar, se unta el platón de manteca, se revanan los marquesotes de almidon delgadas, se hacen capas de arroz, se mete al horno, se le hecha canela encima.

Distinta sopa de manzana.

Se mondan las manzanas, se pican, se cocen, se calan, la leche cocida, se revuelve con almibar, y yemas de huevo, se unta de manteca, el platón, se mete al horno, se le hecha pasas, almendras, azucar, y canela en polvo por encima.

Sopa de andarines. 11

Una libra de harina de pan, se moja con un poco de agua tibia y sal, se amasa muy bien, y hecha ojaltra delgada, se parten tiras largas, se ponen al sol, un dia entero: se hace un real de carne en estofado hechándole de todas especias, sazónandola con un poco de vinagre, azucar, vino: cuando ya esté este caldo, se saca el carrero, se cosen los andarines con este caldo: cosidos que sean, se ponen unos arriba y otros abajo en el platon, encima del carrero con cebollas curtidas, alcaparras, aceitunas, polvo de queso, perejil picado, polvo de pimienta: luego se cubre con andarines, y cosen a la boca del horno.

Sopa de estofado.

Se pone el estofado de carrero, carne de res, y de pichones, muy bien compuestos el dia antes, para que quede

Desacendose: poco antes de ir á la mesa, se le hechan alcaparras molidas, vino la cantidad suficiente para que quede bien sazónada, luego se parten en pedacitas muy pequeños, el pan se frie en manteca, estando bien frito, se hecha en la sopera con caldo.

Sopa de manteguina.

Se hacen las tostadas de torta fría, o marquesote, el caldo se hace de miel de medio punto, estando caliente se le hecha la manteguina (á proporción) lavada sin sal, se moja la sopa, se conserva en dos fuegos, se le hecha azucar, canela, pasas almendras, uveina.

Sopa de Cataluña. v

Se frie medio pozuelo de tomate arado, tallos de cebolla, perejil, y herva buena, todo picado, ajos mondados, clavo, cominos, azafran, estando todo esto frito, se le hecha caldo, o agua hirviendo hasta hacer una salsa delgada, se le hechan

los fideos, poco, á poco, añadiendo que-¹³
ro Tommenizado, ácelgas cocidas, zanahoria
cocida, perejil frito, rama y oja, se
tapa la sopa, y se deja á fuego manso.

Otra: sopa de raviolos: X.

Se moja una libra de harina con dos hu-
evos, y agua de azafran, bien amasada,
se estiene lo mas delgada que se pue-
da: se tiene prevenido el relleno de ja-
mon, chorizo, longaniza, lengua, cuso,
todo picado menudo, con recado frito,
quero, vino, vinagre se rellenan co-
mo pastelitos, se cocen en caldo de muy
buen estofado, se ponen en el platon,
una capa de raviolos, otra de quero,
pimienta, perejil picado, este relleno
lleva especia de pda.

Sopa de frijoles blancos.

Se cocen bien los frijoles blancos, se cue-
lan con el mismo caldo: se frie cebolla, a-
jo, tomate, perejil, polvo de pimienta, se
le hecha un poco de azafran, para que

14
no quede descolorido, se parte el pan, como
la de estofado, se hecha en la sopa, y se
hecha el caldo de modo que quede mas
caldo que pan.

Sopa de garbanos.

Se cocen los garbanos con agua, se pe-
lan con la mano, estando bien cocidos,
se hace en un sartén, un poco de ricado
frito, y se le agrega pimienta, clavo, a-
zafrán, todo molido, con unos garban-
os, y caldo de oja, para aguarlos: se po-
nen unas tostadas de pan, en el sartén,
untado de manteca, en dicho caldo se
hagan los garbanos, se ponen en ca-
pas los garbanos, y las tostadas de pan
fritas encima: se le hecha aceite, vina-
gre, y perejil picado.

Sopa de chichis de pescado.

En manteca de vaca, se frie bastante ce-
bolla, perejil, herva buena, aceite, vina-
gre, y frita, se le hecha agua que tenga
pimienta, clavo, sazónado causal, se he-

15
chan las alicharras, un poco de vino,
estando casidas, y el pescado casido, se he-
cha todo sobre el pan, que estará sazo-
nado, se tapa para que esponje.

Otra sopa de raviolos.

Se hechan acelgas, cese, jamon, chorizo
picado, todo picado, vino, recado frito,
especia de toda, sal al gusto, de esta com-
posicion, se pone una capa en el sartén,
y otra de raviolos, cebando con caldo y la
mantequilla suficiente.

Guizos.

Guizo de raviolos.

Se moja la harina con tantita, agua de
azafran, tres yemas de huevo, un poco
de manteca: se amasa bien, se estiene
con el bolillo, luego con las manos á que
quede bien delgada, se hace una porci-
on de acelgas, y en su falta lechugas,
con una cabeza de cese, uno y otro bien
picado, se pasa por un poco de mante-
ca, con especia de toda molida, desecha

16
en poca agua, un poquito de vino, y
sino hay, vinagre, un poco de requesón,
sino hay queso rayado, esto se va hechan-
do en puntitas a la masa divididos, se re-
majan las orillas con el dedo mojado, se
hecha otra oja encima, se cortan como
patelitas, se cocen en tortera con caldo
de estofado, y si no hay, en caldo de oja,
se le hecha una tira de jamon, vino, vi-
nagre especia sin pan, asi que estan casi-
dos, se unta el plato de manteca, se ponen
los raviolos con el caldo que se ha dicho,
se le hecha polvo de queso rayado, pe-
rejil picado, polvo de pimienta, se pone
en braxitas, y encima otras, se tiene alli
un rato hasta que erie tex.

Raviolos de fideos con el mismo
relleno.

Se cose el fideo aparte, en buen caldo de
estofado, y se le revuelve a este relleno, se
unta el plato de manteca, se hecha el
siento de estos fideos, se le ponen unos pi-

chancas cosidas, se tapan con estas mismas
77.
fritas, queso rayado, perejil picado, pol-
vo de pimienta y en la misma forma se
pone en el fuego.

Guiso de alcaparrazas.
Una porcion de alcaparrazas lavadas,
se muelen con especia de toda, y ajas se
frie, se le hecha vinagre, se espesa con
un poco de pan. Si es para pescado se
hecha en un poco de agua; y si es pa-
ra ave, se hecha en un poco de caldo,
ya que está para bajarse del fuego se le
hecha un poquito de cebolla picada,
(mejor sin ella) perejil, polvo de pimi-
enta, y aceite.

Sodo de Paris.
El frigel bien cosido, se cuele, se muelen
unos ajos canela, pimienta, azafran:
se hecha junto con esta masa a freir,
se le hecha caldo de oya, aceite, vina-
gre, ya que está para quitarse del fue-
go, lleva pimienta molida, cebolla picada,

Vinos ajos.

Se frien ajos, como para sopa, ya fritos se sacan de la manteca, con esta manteca, se frie un puñito de arizía, así que está; ni quemada; ni blanca, se le hecha caldo de oya, si es para ave: y si es para pescado salado, en su mismo caldo en que se cocio: se le hechan unas rebollas cocidas enteras vinagre, aceite polvo de pimienta.

Guiso de carnero.

Se pone el carnero, o lomo, en un poco de agua, unas tiras de jamon, vinagre, polvo de pimienta, perejil picado, cebolla picada, se pone con fuego arriba. Si lo quiereri hacer de tomate azado; no se le hecha rebolla picada; ni jamon, y lleva de toda especia, mil tomate azado, todo se le hecha a la oya antes de ponerla al fuego.

Lomo relleno.

Se pica bien el lomo de marrano se le he-

echa cebolla picada, ajo picado, perejil, es-
pecia de toda molida, chorizo, jamon
picado, se le hecha tantito caldo, alca-
parras enteras, con esto se rellenan lomos,
gallinas, pichones, chumpipes, o lo que
quieran.

Lomo azado.

Se mete el lomo al horno con agua, man-
teca, una tira de jamon, tambien se po-
ne enoga con fuego arriba, si es para
lomo, se le hecha la espuma de oya con
caldo, especia de toda, un poco de toma-
te molido, unas cabezas, o cebollas en-
teras, vinagre, manteca: todo esto se,
se hecha al caldo, en que se cose el lo-
mo.

Pierna de carnero azada.

Se pone in el horno una pierna de
carnero, con solo agua, manteca u-
na tira de jamon: asi que está cosida
y casi dorada, se hecha sobre la pier-
na, cebolla picada, y perejil, se cubre

Lo
con polvo de pan tostado se pone al horno
a que cric cascarrita. Si quierien tambi-
en sale buena con hecharle unos toma-
tes molidos azados, unos chiles huaguas
tostados, y en aquella manteca que que-
da en la tortera se frien, a esto se le he-
cha un poco de caldo de oya, vinagre,
aceite, polvo de pimienta: esta salsa,
se pone en el asiento del plato, y la pi-
erna encima

Otro azado.

Se muele una porcion de chile huague
crudo, ajos, oregano, esta masa se desa-
ce en vinagre: se cortan las postas de
carne de ternera, se pican con la pun-
ta del cuchillo para introducirse este
caldo, se unta bien toda la posta con el,
y con el caldo que queda, con un poco
de agua, se hecha en el sartén compe-
tente manteca, con la que se unta la
posta: se le pone un papel encima, se
pone en el horno, y habiendo falta del,

en una oja con fuego arriba, esto es pa-
ra un cocadito. 21

Costilla de marrano, ó de car-
nero es papet.

Se corta una por una con el huesito lar-
go, se raspa con el cuchillo hasta poner
la carnita en la punta del huesito: se
hace picado, como para rellenar lomo,
se untan papeles de manteca, se ponen
en las costillas, un poquito de picado en
cada una, polvo de viscocho, y se pone
en el horno.

Suizo, y demas:

El caldo de la oja, sin gordura, ni com-
postura, se muele claro, cañela, se le he-
cha al caldo, se le hecha limon, arucar,
que queda del saron de limonada: se tu-
estan rebanadas de pan frances, se cose
la lechuga, que queden enteras las ojas,
se unta el plato de manteca, se ponen
unas rebanadas de pan sobre el caldo,
despues las ojas de lechuga, con los tron-

22
quitos para fuera del plato; pero que
quede bien cubierto con otras capas
de pan, y de de techuga, se hierva á
los fuegos, que quede jugosa: de bate
el huevo y se pone encima; pero antes
se le hecha un poquito de recado frito de
solo cebolla; pero muy menudita, se vuel-
ve á poner al fuego: si cocen los man-
carrones, se sacan del agua: se martaaja
una pasta de carne bien se frie en oya,
se le hecha bastante tomate molido, vi-
nagre y se dejan conservar.

Guiso de papas.

Se cocen las papas, se rivanan se cose
chile huague, tomate, se frie junto con
las papas, se le despolvorea queso fresco,
tres, o cuatro yemas de huevo y un po-
quito de achote.

Lomo para todos los dias.

Se cose el lomo con especia de toda me-
nis arafra, con manteca, así que es-
ta dorado, se mueven unasajas de laurel,

unas cebollas cocidas desojadas, polvo de pimentón, pan rayado, vinagre, este caldo frito se le hecha encima.

Lomo azado para todos los dias, se cubre el lomo con agua, dos cabezas de cebolla molida, una de ajos, especia de toda, menos arafra, manteca, vinagre: ha de quedar un poquito jugoso.

Princador.

Se pone el lomo mechado, con jamon, clavo, canela, se cubre con agua, cebolla revanada, vin poruelo de rigo, clavo, canela molida, un poco de vinagre, manteca, poca sal, para llevarlo a la mesa, se dorá un poco de harina de pan; se le hecha la harina, y sino un poco de agua á que quede de caldo espeso.

Huevos rellenos.

Se desacen las yemas de huevo cocido, se les hecha perejil alcaparras picadas, se frie, á que quede jugoso, se le

²⁴
hecha un poco de vino, se remojan los
mismos huesos, se envuelven en havo-
ro, se frien, se les hace caldo amariillo
con vinagre.

Guiso de lomo, azado.

Lavado el lomo con un poco de na-
ranja ~~agua~~ y sal: cuando se está azan-
do, se le hecha un poco de caldo, man-
teca y naranja; este caldo se le está
untando, mientras, se ara, y le puede
servir la salsa siguiente.

Soria cocido y frito.

El lomo se cocer y se frie ha de estar
doradito, se pica un poco de cebolla,
tomate cocido y molido, se frie la ce-
bolla, de alli, se le hecha el tomate,
pimienta, y vinagre: esta salsa se
le hecha al lomo encima.

Guiso de pollos.

Para un plato una libra de alcas-
parras molidas, como dos tantos de
de pan frances mojado y molido, se

Desare en agua como atol espeso, esto se
 frie, estando frito, se le hechan todas las
 especias, mas de canela, y azafran, que
 de todo lo demas: los pollos se cocen, y
 se frien envueltos en harina, con manteca,
 y azafran que queden doraditos medi-
 os: el dicho caldo arriba puesto, se sazo-
 na con vino, vinagre, jamon en peda-
 ritos, cebolla casita picada, y para ser-
 vir se le hecha aceite.

Quizo de pichones.

A un puñado de cebolla muy bien
 picada, y lavada, otro tanto de tomate
 del mismo modo, otro de ajos muy bien
 picados: estas tres cosas, se frien con a-
 zafran, a todo esto a medio freir, se le
 hecha perejil picado, parrayado, al-
 caparras enteras desaguadas, y a todo
 esto frito, se le hecha pimienta, clavo,
 canela suficiente: los pichones ya cocidos,
 se hasegan en este caldo, y antes de ba-
 jarlos del fuego se les hecha vino y vinagre.

Guiso de gallinas.

Se cose bien la gallina, y en el caldo que queda, se cocen unas cebollas enteras y saladas en cinco, unos dientes de ajo partidos, un poco de mariteca con especia de toda, menos azafran, y unas hojas de laurel en este caldo, se traoga la gallina, se le hecha unas pedacitos de jamon, rebanas de chorizo: el caldo se espesa con viscocho, se le hecha punta de aceite, vinagre, puestos en el plato, se le ponen chiles y cebollas en vinagre.

Guiso de conejo.

Se asa el conejo crudo, se frie con cebolla, luego se frie con especia de toda menos azafran, con chile huague tostado entero sin pepita, asi que esta todo bien cosido, se muelen unos dientes de ajo, se deslien en un poquito de aceite y agua, se espesa con pan rayado.

Pavo relleno.

El pavo crudo, se pone como pato se le

unta manteca, especia de toda, se hace picado de lomo, se frie con especia, vino, vinagre, resanadas de jamon, chorizo, pasas, almendras, o alcapan ras; se rellena el vauo, se pone en el horno: al picado se le hecha rodajitas de huevo.

Otro lomo relleno.

El lomo crudo, se trahere por en medio, se rellena de pedrecitas de gallina. picada de manriana de jamon, de chorizo, de un poco de lechuga cocida, trojaditas de huevo, se sazona con vino, y vinagre, se cose con pita, para que no se salga el relleno; se frie, se le hecha agua hasta que cubra, se cose; estando bien cocida; se hace la salsa que les parezca.

Carnero azado.

Se hecha al horno la pierna de carnero, solo con agua, manteca, tina de jamon, asi que está cocida y quasi dorada, se he-

esta encima de la pierna bastante mante-
 ca, cebolla picada, con perejil, cubri-
 endolo con polvo de pan tostado, se mu-
 elve á meter al horno á que cric cas-
 carita, si lo quieren así; sino en aque-
 lla manteca, se hechian á freir unos
 tomates azados, uno, ó dos chistes hua-
 ques, se desacen en caldo de oya, con vi-
 nagre, aceite, polvo de pimienta, esta
 salsa se pone abajo, y la pimienta encima.

Adobo.

Se muete una porcion de chile hua-
 que crudo, ajos, oregano: esta masa se
 desace en vinagre, se cortan las pas-
 tas de ternero, se pican con la punta
 del cuchillo para introducirle, este cal-
 do que queda, con un poco de agua, se
 pone con esto en el sartén, con com-
 petente manteca, con la que se unita
 la pasta, se le pone papel encima, se
 mete al horno, y en falta de este suple
 una oya con fuego arriba.

Albondigones.

29

Se muela el tomo, o gallina cruda, así que está, se le hecha un pedacito de pan sin manteca, y según la cantidad. se le hechan tres, o cuatro huevos, el recado frito: se rellenan de huevo, recado frito, especias se ponen en el sartén con caldo, ya que está hirviendo, se hechan, y al caldo se le hecha pan molido con recado frito, y manteca, si hay alcaparras, se le hechan al rellenas.

Chiles rellenos.

Se hace tortita de huevo de un día para otro con recado frito por dentro, al día siguiente, se pica muy bien: se pican almendras, pasas, se le hecha dulce si quieren, un poco de vino. con especia de toda: el caldito, se hace con recado frito harina dorada, o rosquita. ~~cajawa~~, perejil picado, especia de toda, y un poquito de vinagre.