

Cocretas.

Se hace arroz con leche bien espeso la víspera, al día 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.

Guiso de carnero.

Se pone el carnero, á 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 milltomate, todo lo cual se le hecha á oya antes de ponerse en el fuego.

Hinado solo.

Se compone de la azadura del tocino ~~no~~, un poco de lomo del mismo manero

na, pepitoria de gallina, todo picado, porción de recado frito bien menudo, no quemado, especia de toda, competente vinagre, pan rayado con los huesos necesarios desechos, y un poco de dulce: se unta la tartera de manteca, se pone a cocer entre dos fuegos.

Picadilla.

Se pica la carne cruda de marrano, de res, se case en bolitas, ya casidas, se vuelven a picar, se les hecha tres, o cuatro huesos crudos, se revuelven bien, con el recado frito.

Adorco de lenguas.

Se le hechan ajos suficientes a las lenguas, que se adoran, lo mismo de sal y ore-gano, todo molido, se disuelve en vinagre: suavadas las lenguas, peladas, o des-pegadas; no raleadas, se untan muy bien, se meten en una oja, lo mas junto que se pueda, se tapa la oja, y así se tienen dos dias, pasados estos dias se

prescan en una tabla con suficiente peso, se
cien en así, dos, o tres dias, despues se secan.

Otro quizo 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 que-
ma un poco de arina en la manteca es-
te caldo, no ha de quedar muy espeso,
luego se hechar pedazos de jamon, se deja
conservar, en dicho caldo hasta que se es-
ta cocinando.

Otro quizo de carnero.

Se unta la tortera de manteca, se ado-
ra el carnero con todas especias, se po-
ne en la tortera, se cubre con revana-
das de cebolla, ajos, rodajas de chorizo, y
jamon suficiente, vino, un poco de vi-
nagre: la tortera, se cubre muy bien
con papel, se pone a fuego lento hasta
que esté bien cocido el carnero: ya que
se lleve a la mesa, se le hecha pimien-
ta, alcaparras, alcaparrones, chiles cebollas,

Otros huevos rellenos.

33

Se hace recado frito, se frie con especia de toda, se hecha perejil bien picado, las yemas de huevo cocidas, se pican, se frie todo junto, se le hecha vino, vinagre, con esto se rellenan los huevos, se envuelven en huevo, y se frien: 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.

Guiso de gallina azada.

Se sancochan las gallinas, o gallina, despues se ara, hasta que este bien dorada: se pica tomate crudo, unas tantas dientes de ajo, un chile bnaque cocido, se muele con especia de toda, un pedacito de achiote, unas ojitas de oregano: todo esto se frie con agua y caldo de gallina, y pan rayado: en este caldo se hace la gallina.

Lomo de marrano.

Una porcion de chile huague, dos cabezas de aja picadas, toda lo muelen, luego se truesta, y se espolvorea un poco de ore-gano: todo esto se hecha en una limeta de vinagre, se tiene en confusion, tres, o cuatros dias; pero se ha de estar meneando para que no crie moho, y con esto se pone el lomo en el horno, o se asa.

Guiso de perdices.

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

Patos fritos.

Se pela una gallina; no en agua cali-ente, se le quitan los huesos, dejando solo el de junto de la ala, para que ha-ga de pico, se hace recado frito sin tomate, se compone de cebollas, ajos, ja-

35

mon, perejil, todo bien menudado, se pica la gallina, se frie en coto, se rellena, y se le hace la figura de pato, se cose con caldo de oja, 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 cove suficiente jamon, chorizo, butifarra con bastante pimienta: estando todo esto bien cosido, se pica bien, el caldo en que esto se cosio, se hierva en el sopero, con unas dientes de ajo, cebolla y chile curado, se le incorpora, el jamon, chorizo picado, vinagre, y vino: se hechean los fideos cuando esto este hirviendo: cuando esten cosidos y hayan consumido lo suficiente, se les hecha encima polvo de queso seco rayado y polvo de pimienta: ya que sirve se

se hecha mas vino, por que se disipa
 en el fuego: en el fondo del supero se
 suele hacer pichones, ó pollos tiernos:
 por cuya razon tambien tambien rellenos.
Arroz valenciano.

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

Otro guiso de pollos.

Se revana una porcion de cebollas, y ta-
 llos tiernos, suficiente ajo picado, se mu-
 le especia de toda, un pedazo de pan, e
 mojado, todo esto se frie: estando esto
 frito, se le hecha el caldo de los mis-
 mos pollos, y se hacen en la misma
 cañuela, 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 escabe^{che} agrio frito. 37

Se cose en poca agua bastantes ojos de laurel, ajos pelados, tomia, y en su defecto bastante oregano: habiendo hervido, se le hecha doble agua, buen vinagre, se deja dar un hervor, y que enfrie: se hecha en una budnia, o en otra pieza que se pueda tapar: se hecha alli el pescado, se tapa bien, y asi se conserva por mucho tiempo, sacando solo lo que se necesita, pues sirve frio.

Aliole.

A media libra de pepitoria bien lavada cuatro cabezas de ajo, toda molida se fue se desace un poco de arina en agua, para hacerle caldo, un polvilo corto de pimienta, y bajado del fuego, se le hecha una porcion de perejil, y alli se haoga cualquiera carne, menos pescado, que puesto en el plato, se beba poco de aceite, polvo de pimienta, mas ojos de perejil.

34 Estofado.

Se hecha en la olla de toda especie en grano, laurel, suficiente vinagre, chorizo, jamón hecho pedazos; porción de ajos pelados, cebolla cortada, se pone sobre estas cosas las piezas de carne, para cuando se le heche la agua, que ha de ser poca, para que no se suban las especias: si la carne no está gorda, se le hecha manteca.

Bacalas.

Se muele chile húngaro cocido con tomate, pimienta, oregano, cominos, pan desecho, en un poco de vinagre con agua, revuelto todo, se frie se le hecha una ramita de tomillo, luego se haga el pescado en esto, se vuelve a poner al fuego un poco, para que tome el gusto del caldo, y se le hecha aceite y vinagre al gusto.

Otro quizo de pollos.

Se cocen los pollos en pedacitos de

chorizo, jamon, ojas de laurel, un poco de tomillo, dos, o tres caberas de ajo mientras de casen, se pica cebolla, tomate, miltomate, alcaparras, jamon, casi todo en iguales tantos; a no ser que quieran algun sazonado: se frie todo y se desace en el mismo caldo en que se cocieron los pollos, hecandole pan de manteca, o rasquitas molidas, se revuelve y se haogan los pollos.

Q. Guiso de godornices.
 Los que estan 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 revaniadas de chorizo, jamon, un poquito de cominos, pimienta; se haogan en esto las godornices, se les hecha aceite y vinagre, sal al gusto.

40 Otro guiso de lomo.

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

Jamón 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 oja, se le hecha cebollas, laurel, cabezas de ajo, martajadas, ojas de romero, canela, clavo, pimienta, se cose el lomo, y a medio cocer se le hecha una botica de vino, a la media hora, se saca, se le quita el pellejo, sin ofender la carne, se mete en el horno con polvo de azucar para que se dore, y se usa en el camino.

Otro quizo de carnero.

41

Se corta una posta de carnero en pedazos delgados, se golpean, se marujan a-gos, pimienta clavo, canela, y jamon se le hecha todo al carnero con un cajete de manteca, se pone luego al fuego, se le hecha ari-na y se menean: luego que tenga color, se le hecha caldo, se tapa, se deja a fuego lento, asi que este cocido, se le hecha medio de leche, respecto de la cantidad, para llevarlo a la me-sa se le hecha perejil picado.

Otro quizo de gallina.

Se cose la gallina a modo de estofado que quede dorada: estando asi, se hace recado frito con tomate suado, se le hechan u-nos cuajilites, unas yemas de huevo dese-chas en vino, se revuelven con el recado frito, se menean bien para que no se cogan, se hacen en esto las gallinas, lo mismo se puede hacer con todo genero de aves.

Otro quizo de conejo.

Se hace pedazos el conejo, se le hecha ca-

42
brazas 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 ra-
ja de canela. Las cabezas de cebolla son cuartidas.

Costias de carnero en papel.

Unas costias de carnero en papel, se gol-
pean, se casan, ya gire estén casadas, se
torna pan en polvo, se pican unas ligadi-
as, se sazonan con especia, y vino: con es-
te picado, se rellenan las costias, se les he-
cha polvo de pan: envueltas en papel, se
ponen en la tortera á la boca del horno.

Composicion de pichones.

Se pica cebolla, perejil, Herba buena, ta-
mate, todo muy menudo con jamon pi-
cadito, un poco de manteca, pimienta, cla-
vo, canela: se hace esta fritanga primero
en este caldo, se le hecha vinagre, vino y

43.

un poco de sal; se sigue hirviendo, luego se
le hecha caldo de oya; se hechan los pichon-
es crudos á que se cosan en este caldo,
que los cubra para que no se sequen, y
se cuban, si se consumien, y no se dejan de
probar: el vinagre y vino (un poco de sal,
se le hecha á este caldo,) que no le falte;
ya cosidos los pichones, se muele una ó
dos hijaditas de gallina con el mismo
caldo, y otro poco de especia de lo mismo,
se desace en el mismo caldito, se le da
un corto hervor y se taya la oya.

Otro quizo de perdices.

Se cosen las perdices, despues se ponen en una
cacerola, se les hecha sal, perejil, aceite, unas
ojas de laurel, unas ruedas de limon, ó na-
ranja agria, unos ajos martajados, se le
hecha agua de modo que las cubra para
que se cosan, ya que estén cosidas, se fa-
pan: se desace una yema de huevo para ca-
da una para que las haque.

Cabeza de ternera.

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

Otro guiso de pollos.

Se muelen los higados de los pollos, y cocidos 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 guiso de pollos.

Se muete un pedazo de pan francies 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 a esta salsa se le hecha encima, cebolla y perejil.

Otro quizo de pollos.

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

Otro quizo de perdices.

Para las que entran en un platón, son como cuatro onzas de alcáparras poco mas, ó menos, un real de jamon, se muele uno y otro con tomate, rebolla, un pedacito de pan remojado, una cabeza de ajo, especia de toda, estando esto muy bien molido, se frie, se le exprime la mitad de un limon, se haogan las perdices, estando cocidas y fritas, se les hecha aceite.

Carné prensada.

A la carne de rochoi, se le quita la gordura; así que está sin ninguna gordura, se le unta polvo de pimienta, de laurel, sal, así que está todo esto, se amarra en un trapo, se tiene tres horas en

40
cosimientos, así que está ya cocido se po-
ne en prensa, en el mismo trapo, otro
dia, se saca, se hacen revanadas: se ha-
ce salsa de aceite, vinagre, cebollas re-
vanadas, los chiles en tiras largas, así
que ya están, se le riegan al platon.

Jardin.

Las rrojarras se cocen con sal, así que
están cocidas, se hacen pedazos á que que-
den bien picaditas, se hechan en el asien-
to del platon en aceite, y vinagre, se co-
cen unas huevos, segun el tamaño del
platon, se pican las yemas aparte, las
claras aparte, el perejil bien picado: la pri-
mera rriada de yemas, despues de la de pere-
jil, la siguiente de la de yemas es la de cla-
ras, otra de perejil y la ultima de meta-
celes y ojas de lechuga.

Pollos aceitados á lo ingles.

A dos pollos, se les hecha una tasita de
vinagre, otra de aceite, se pica cebolla, to-
mate, para meterles dentro á los pollos

y encima, solo tomate partido, pimienta,
un poco de perejil: así que está todo co-
sido, se retira del fuego, y se le hecha
un poco de caldo de la oja.

Uñas enchiladas.

Se cose un poco de chile huague verde,
con tomate y miltomate, así está cosido,
se muele, se frie, ya frito, se le hecha un
poco de agua, o caldo, ya que sirve, se le
hecha en cada tortita un poco de cur-
tidos, se le hecha caldo del mismo chi-
le, y se le hecha queso en polvo encima.

Guiso de bucin.

Se pica la carne de marrano, ya pi-
cada, se muele, se cose, ya cosida, se vuel-
ve a picar y moler, ya molida esta se le
pica una cabeza de ajo, se frie, y se seca, y
ha de haber bastante cebolla picada y
perejil: se frie la carne junto con la ce-
bolla y perejil, se le hecha polvo de pi-
mienta, canela, agua de azafran, y así
que está esto, se le ponen costitas de mar.

ranas fritas al rededor del platón: se pone la carne compuesta en el platón: en las castañas, se le hecha pan virgado cocido, se le hacen las flores: la composición lleva vino dentro del picado, se mete al horno, o dentro de comales, a que done y se retira.

Guiso de quinnia.

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

Guiso de pescado en recado de empanada.

En alcaparras: en perejil: en mostaza: en arina: en nogada: en mogarnis re-
nas, o en canigrejillos rellenos: en canigrejillos solos: en caldo de pescaditos: en alondigas de pescado: en watabeche, acitizinas.

Guiso de hierbas en recado frito.
Se pone la manteca al fuego, se mon-

49

Se dan unos ajos, un poco de perejil, se frie
luego se pica cebolla: se frie todo jun-
to hasta que se cose con la manteca, se
le hecha de toda especie, ~~polvo~~ de pan,
agua segun quieran.

Guiso de diferentes Herbas.
Se frien ajos, cebollas, tomates, perejil, pla-
tanos, se hecharán las Herbas cortadas casi-
das, y la especia con polvo de pan.

Guiso de menudo.
Se hace recado frito, se pone abajo res-
madas de pan, y en medio el menudo, y
encima otras tostadas enojadas en espe-
cia, se mete al horno y despues, se le en-
ta nuevo.

Arroz blanco.

Se remoja el arroz bien, se frie en seco,
y bien frito queda seco, se le hecha cebolla
resmada, ajo partido: estando estas dos
cosas fritas con el arroz, se le hecha su-
ficiente agua; sal, un poco de pimienta
en grano, se consume a fuego lento sin

momento 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 cocen con leche, un poquito de mantegia, polvo de pimienta, y se pone a fuego lento.

El gazpacho.

A media cabeza de ajos, se muelen cuatro chiles linaguas cocidos 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 rebanadas de pan frances, y queda bueno para tomarse.

Fideos rellenos.

Se cocen los fideos con caldo, se prepara el relleno con acelgas cocidas, cesos, chorizo, jamon, requeson, o queso desaguantado, todo picado, se frie con especia de toda

se le hecha unido yermas de hervor, se pone una capa de fideos en el asiento de la sopera, pichones, ó pollos. caídos; el relleno, curtidos, se tapa con fideos y se le hecha encima polvo de queso, seco, polvo de pimienta, y perejil picado.

Otro guiso de pollos.

Se les quita el pescuezo á los pollos, se ponen en figura de patos; 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 marajarlas, se ponen al fuego junto con las pechugas, y el relleno: cuando todo esté cocido, se hace salsa de tomate cocido, cebolla, ajo, se frie, ya frito, se le hecha polvo de harina 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, pi-

micentitas enteras, rajas de canela: toda esto, se hecha en una caza con dos pollas, chudas, se paren a fuego manso hasta que se estén desatiendo.

Otro quixo de pollos.

Se muelen unos navos casidos, jamon, chorizo, y varias de lucidos, especia de toda: todo esto se frie, se le hecha aceite, y vinagre: se hacen los pollos, puestas en el platon se les hecha perejil picado.

Otro quixo de pollos.

Se frie cebolla picada muy menudita, un diente de ajo: se le hecha higaleta molida, tomate azado molido especia de toda, jamon, alcaparras picadas, aceite, vinagre: se trenen los pollos casidos y fritos: se bañan con este quixo dicho con pan se adornan con curtidos.

Fricase de pollos.

Se parten los pollos en cuarterones se perdigan, luego se sacan: se hacen reva-

madas unas pedras. De jamon, unas ca-
 hallos de lechuga, se hechan estas con las
 lechugas: si hechan dentro unas cabezas
 de cebolla, unos clavos, se ponen al fuego
 con manteca, estando esto casido, se le he-
 cha un poco de harina, se esta meneando,
 y remojando con caldo de oya: las pollas
 se ponen a fuego lento: y quando es hora
 de comer, se tienen unas yemas de huevo
 con polvo de nuez moscada, gotas de li-
 mon, todo desecho, se le hecha a las po-
 llas, y no ha de hervir, para que no se corte.

Otro guiso de pichones compuestos.
 Se pican esparragos, cebollas enteras, po-
 ca manteca, y vino: se pone al fuego bien
 tapado, luego que este casido, se muele para
 con dos dientes de ajo, todo este caldo, se le
 hecha a los pichones, perejil picado encima.

Otro guiso de pichones.

Se cocen los pichones en oya de lora, con
 cabezas de cebolla, dientes de ajo, ojas de
 laurel, trocitos de jamon, agua manteca

poca, bastante vino, ~~un~~ rajas de canela:
bien tapada la oja hasta que se desagan.

Otro quizo de pichones.

Se pican ajos, cebollas, alcaparras, se exprime 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 quizo cosido aparte: cuando ya valla a la mesa, se le hecha aceite, pimienta molida encima.

Otro quizo de pichones.

Se muelen un puño de alcaparras, unas ojas de chile, ajo, tomate, cebolla: todo esto partido en grande, se fríe, y cuando estén 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 quizo de pichones.

Se pica bien la cebolla, ajo, tomate, pimienta, tomillo, especia de toda: se pone a

56
conservar en manteca, y vinagre, bien tapado, habiendo conservado, se ora un tomate con ~~los~~ chiles huajiles torados y perejil, se sazona con vino, y frito en la misma manteca, se le hecha a los picadones, y sirve de salsa.

Otro guiso de godornices.
Unas almendras, unas revueltas de pan sin corteza, se hechar 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 hervida; sin que se corte la almendra; cuando sea hora de comer, se ponen las godornices en el platón, se bañan con esta salsa agregándole unas gotas de agua de olor.

Otro guiso de godornices.
Se cocen las godornices en estofado quedando bien doradas, estando así: se hace recado frito, con tomate sazonado, se le he-

chian unos huísquilitos, se desacen unas
yemas de huevo en vino, se revuelven
con el, cocido frito, se mezcla para que
no se corte: se haogan en esto las godornices.

Otro guiso de perdices.

En una oya recogida, se hechan cebollas
enteras, pimienta clara, unos granos de
culantro, oregano en polvo, laurel en oja,
aceite, vinagre, una rebanada 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 cocer, despues se adornan con curtidos

Guiso de patos.

Se pelan unos navos, unas cebollas par-
tidas á lo largo, se pelan unos ajos se
martajan, especia de toda, y esminos: se
pone todo esto en aceite, se le hecha u-
na porcion de caldo, se frien: se haogan
los patos, y se les hecha perejil picado.

Guiso de patos en leche.

Se cose bien la lechuga con cernizada,

para que quede verde: un poco de leche se pone al fuego, con un poquito de arena, se pica la lechuga, se hecha entrie la leche, se pica un poco de jamon, se meten las patas despues de cocidas, se les hechan un poco de aceite, polvo de pimenton y se les hecha manteca.

Chumpipe mechado.

Se mata de un dia 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 especeras: se llena el chumpipe con tantito vinagre, se rechea con jamon, se pone al horno con manteca, especia de toda, y tapado con papeles.

Otro: quiza de conejo.

Das cebollas grandes, ocho tomates, para dos conejos, un trozo de jamon, picado menudo, dos vasos de agua de a cuarto, especia de toda molida, man-

seca regular, medio pozuelo de vinagre,
un puñado de perejil picado, para lle-
varlo a la mesa se le hecha vino. 15

Otro guiso de conejo.

El conejo lavado crudo se corta en dya,
con mucha cebolla, tomate rebanan-
do, un poco de especia, unos ajos, ca-
minos, un poco de aceite, se le hecha
un poco de agua, y se tapa: cuando se
está desaciendo, se le hecha vinagre y se
adorna con curtidos.

Otro guiso de carnero.

Se cose en estofado el carnero con sazon-
ria cortada en cuarterones, se adorna
con escarola picada, aceite, vinagre: al
ponerlo en la mesa se le hecha especia de
fola. 16

Otro guiso de carnero.

Se cose bien el carnero, se muele porción
de perejil con un diente de ajo: se pone
en el sartén cebolla picada menudita, se
hecha el perejil, y el carnero a que se fría,

estando antes bien cosido: estando bien frito, se le hecha tantito aceite, vinagre, y polvo de pimienta: 59

Costia de carnero.

La costia de carnero de buen tamaño se pone en sartén, con saberas de ajo, cebollas, apalta de lata, menos arafra, se pone al fuego: se maritajan 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 oja: cuando esté cosido, se tienen pronto unas yemas de huevo con polvo de nuez moscada, zumo de limón, desecho todo junto, se le hecha poco antes de ir a la mesa.

Otros chiles rellenos.

Enacados los chiles en bracas, se les quita el ojojo, y pepita, se curten en vinagre, la vispera de que sirven: el relleno se compone de menudos de carnero picados las patitas, sesos recado frito sazonado con vino, vinagre, especia de toda: con esto se

60
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, sazo-
nado con recado frito, vino, vinagre,
especia de toda: se rellenan los chiles,
se envuelven en huevo. El caldo se ha-
ce igual al anterior, echándole po-
rejil encima: Este relleno sirve
para rellenar cebollas, y lechugas.

Plato á la portuguesa.

Se cose una porcion de huevos cru-
dos, se hacen revañados, sacando las
yemas, las yemas se muelen juntas,
con un poco de mantiguia, cabollas ai-
jos, perejil, se pone un pan frances
sin corteza en infusion, se desace, se
muele todo junto: se pican unas ce-
bollas y jamon menudo, se frie hasta

61

que este dorado, se le hecha arena y
leche á que quede de buen tenor, se
le hecha tantito vino; luego que este
esto se rellenan las claras, se monta el
platon de manteca, se le hecha un po-
co de esta leche, se ponen las claras ba-
ñadas con tiebre compuestas 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 ye-
mas, las que se desacen en recado fri-
to con especia de toda, y vino; se les he-
cha un poco de pan para que tomen
consistencia, para volver á rellenar-
las claras, se envuelven en huevo bat-
tido, se frien: se ponen en el platon, se
bañan con el caldo del mismo relle-
no, hechándoles tantito vinagre, perejil.

Guiso de pescado atun.

Se frie tomate, cebolla, perejil, especia de
toda: estando esto frito, se hecha el pescado

bien desaguado, y muy cosido: se pican pocas almientras, y yemas de huevo casidas, se le hecha un poquito de vino, y miga de rosquita.

Guiso de pescado bobo.

Se muelen alcaparras con dientes de ajo, se frien con especia, pan molido, se moja en el caldo del mismo pescado, se le hecha polvo de pimienta, uerz moscada, aceite: para llevarlo a 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 casida, especia de toda, jamon, chorizo picado, tantito vino, vinagre: se rellenan en ocos las mogarras, se les da dos, o tres puntadas, se frien envueltas en huevo duro desecho: el caldo en que se ha cosido la mogarra del relleno, sirve para hacer la mogarra de yemas de huevo, recado frito muy

meruado, y vino con esto se bañan las mogarras.

Pescado relleno.

Un bobo, o 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 cocidas, y guisadas en recado de empana, con camaronzitos, curtidas, 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 cantidad se le fingen las escamas, se mete al horno.

Alcaparras 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 parrilla, se estan untan-

do con dicho aceite: estando bien aradas,
se les hecha un polvo de pan, y de oregano.

Otro escabeche de pescado,

Se frie el chile huagüe, ajos picados la-
urel en grano, y romero en aceite, lue-
go que esté frito, se baja del fuego se le
hecha jarron, vinagre, se aoga el pescado.

Escabeche de pepescas.

Se casen cohoitos de naranja, ojas de la-
urel, dientes de ajo pelados, cuando ya
está consumida la agua, se baja del fue-
go, se le hecha un tanto de zumo de
naranja agria, y otro de vinagre se
hacgan las pepescas, se les hecha sal y
polvo de pimienta.

Escabeche de pescado agado.

El chile huagüe casido y desaguado u-
nos ajos, un poco de oregano, se muer-
le todo esto muy bien, se desace en vina-
gre de castilla: se envuelven los trozos
del pescado en este adobo, y despues en
papel: se ponen en un fraste vidriado,

65

luego se cubren con vinagre fuerte, se
le pone encima peso, para que se presen-
te: se le abre un hoyo al traste por
debajo para que escurra: se prepara
tres dias antes de que sirva.

Bacalas para pescado fresco.

Un tanto de Chile aunque cocido y
desaguado, otra de tomate cocido, u-
nos dientes de ajo,ajas de laurel, u-
nos cominos: todo esto, se resuelve muy
bien (si quieren se frie) y si no, cuando
se desace en vinagre: todo molido y
se le agrega pescado: se le ponen en
cima unas rodajas de limon, otras de
cebolla, y polvos de pimienta.

Guiso de pescado.

Se le quita un pedazo al pescado que
se guisa, se seca muy bien, se frie en
aceite con recado frito, y aceitunas moli-
das: con esto se haga el pescado.

Guiso de camarones.

Se cuece el camaron, se hecha en infusion

de aceite, polvo de pimienta; despues de cur-
tidas, y quitada la cancha: se amasa una
porcion de harina como una libra, y otra
libra de mantegüia, dos huevos enteros,
se amasan muy bien, se estiene con el bo-
lio, poniendo la masa delgada, se harin
tres dobles y se vuelve a ~~estender~~, en-
ando este, se pone en el platón, y se hechar
los camarones dentro con cebollas picadas,
y perejil: se cubre con otra oja de la mis-
ma masa y se mete al horno.

Guiso de cangrejos.

Se cocen los cangrejos, se les saca la car-
ne de las tijeras a esto se le hecha mo-
garra casida, acelgas picadas, especia, re-
cado frito, vino, vinagre, al gusto, y ye-
mas de huevo: con esto se rellenan las
cajas de los cangrejos, se envuelven en
huevo y se frien: se advierte que estos con
las huevas de las cajas, y estas, se revuel-
ven con las demas del relleno.

Otras chuletas.

A las costillas de carnero se les baja la carne á la cabera, sancochadas, se tiere previendo relleno de lomo de marrano, con vino, vinagre, yemas de huevo duro picadas, y rellenandolas se envuelven en papel untado de manteca, bien repulgadas se ponen en una caceruela con agua y manteca, se meten al horno: al relleno se le hecha picado.

Otras chuletas.

Se ponen las costillas 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 costillas, y lomos, metiendolos en el horno: á la agua y manteca en

que se ha de casar el lomo, lleva *Especia*.

Lomo mechado.

Un trozo de jamon se hacen tiras largas delgadas, se introducen en el lomo, a que quede bien adornado; y se le agrega canela, clavo, y pimienta entera: se pone en una cacerola 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 guisar se hechan en una oya proporcionada: se muele chile huague cosido, ajos, oregano, pocas cominos, pimienta, clavo, un pedacito de gengibre, todo bien molido: se desace en vinagre de Castilla, se hecha en la oya hasta cubrir los lomos con el vinagre: a los dos dias se les hecha bastante manteca, se ponen al fuego sin agua: cuando estan bien masadas, se hacen revueltas de pan frito, se adornan con ellas y con ojos de lechuga tiernas.

Lomo de res ó marrano.

El lomo se golpéa, se pone en forma redonda, se unta de especia en polvo, se case solo con manteca y con dos fuegas.

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 yemas, 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 en 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 de-

90
saciendo, se le hecha la leche con dos rajas
de canela, dulce al gusto, un poquito de
sal: si quierese se le hecha Uemas de huevo.

Otros raviolos:

Cosida la berroja y acelga, se pica muy
bien, se revuelve con cesas cosidas bastan-
te cebolla, y perejil: todo esto se hecha en
manteca a hervir con polvo de queso vi-
no, sal, un huevo especia de toda, se hace
la masa con manteguina: en una libra
de harina cuatro huevos, se hacen los
raviolos, luego se cocen los raviolos en
agua, o en leche. El estofado con un po-
co, o un pedazo de carnero, jamon, vi-
no, y de toda clase de especia, cebollas,
ajos: se ponen capas de raviolos, hechan-
do caldo, queso rayado, y especias en polvo.

Arroz con picado.

El arroz se frie crudo, se le hecha se le
hecha caldo de oya, con especia de toda
molida, se deja conservar, se tiene pi-
cado, como para pastel, se unta el plato

71
De manteca, se pone una capa de arroz,
otra del picado: se cubre con otra de
arroz, se baten tres huevos, se hechar
por encima. se pone entre dos fuegos,
evitando de untar de manteca con lo
que se tapa para que no se pegue arriba.

Cuchufletas.

Se rala el lomo de vaca, o de marra-
no hasta ponerlo delgado, se le unta
manteca, se le agrega sal, polvo de pi-
miento, azafran, y canela, se le estien-
den encima rebanaditas de jamon, cho-
rizo, ligaditos de gallina, hueras de res,
cebollas, ajos, tomate, todo crudo; se en-
vuelve como haciendo unos cigarros
se les dan unas puntadas, se cocen en
agua, vinagre, y manteca: cuando sir-
ven se hacen rebanadas.

Albondigas.

Se hacen de toda clase de carne: se mue-
le cruda, se le hecha un pedacito de pan
sin manteca, y segun la cantidad que sea

72
se le agregan, tras, ó mas huevas, recado
frito, y especia: se pone la carne en el
fuego con caldo, y quando esté hirviendo
se van hechando pequeñas porcioncitas
de la masa de la carne, en este estado
se le agrega al caldo pan molido, re-
cado frito, y manteca: si quieren las
pueden rellenar de alcáparras.

Guiso de manzana.

Las manzanas crudas, mondadas: se
hacen ocho pedazos cada una con po-
cas hebras de azafran, se frien: en
esta misma manteca, se frie la carne,
ó gallina, antes cocida: uno y otro se
hierva con caldo frito, perejil pan
rayado, y poca dulce.

Otro guiso de pollos.

Se frien ajos, cebollas bien picadas,
se le revuelve a esto frito perejil, y to-
mate molido: se espesa con pan tostado,
correspondiente especia, caldo de oya:
en este compuesto se meten los pollos

73
cuidados. á que den un hervor, y se le he-
chan alcáparras enteras.

Otro estofado.

Una pierna carnera golpeada y que-
brantando los huesos, se le introduce
con una hebra de pita, una tira de jam-
bon, que le atraviese por dentro, y
tambien unos clavos de especia y a-
jos: se mete en la oya haciendo le
media paxa de vinagre, y otro tan-
to de agua, pimienta, nuez-moscada,
un poco de sal, y otro tanto de ma-
sa, 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 á fuego lento,
y la oyita de encima debe estar lle-
na 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 agita de encima, se voltea la piedra,
se vuelve a poner la agita sobre la gran-
de, se le vacía el agua caliente, y se le
hecha fría hasta que acabe de casarse.

Sustancias.

Para una taza regular, una pechuga
de gallina; se marbaga, se cose sin sal,
después que esté este caldo frío, se le
hechan dos yemas de huevo, una ra-
jita de canela, azúcar correspondiente,
un poco de vino; si quierén todo esto
se cuele; y se pone en agua caliente,
la taza para que cuaje como la chircalla.

Pescado en quizzo de bacalas.

Para hacer un pescado grande, tres
cabezas de ajo, peladas los dientes, se
frien en manteca, se muelen con una
porcion de cominos, y pimienta, se pin-
can cuatro manojitos de cebolla, se fri-
en en manteca, luego se le revuelve á
la masa de ajos, ocho tomates grandes,
una docena de chiles huauques, unos,

gotras cocidas, 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 guiso de patos.

Se porman a conservar los patos en manteca, y especia, frito que sea esto se hace salsa de chile linaque cocido con un diente de ajo, polvo de shurel, 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 saogan los patos en este compuesto.

Guiso de nabo.

El nabo cocido, se muele con especia de toda, cebolla, tomate macado y chile: si quieren, en esto, se revuelve la carne cocida y hecha pedazos: se frie, y si quieren se le hecha caldo, y poco

viraagre, con lo qual dará un hervor,

Lomo en chicha

En una oga se pone el lomo de res,
o de marrano, se cubre con chicha
(no fuerte) en lugar de agua se le
hecha manteca, especia, jamon, clavo
viro, ajos sin pelar, y dando un hervor,
se le hecha laurel, tomillo, cebolla,
lla, ajos, todo machado y molido con
especia de todas pan chile huague
tostado, se deja consumir a fuego
lento, y así que sirve se le hechan,
curtidos.

Guiso de lomo para camina.
El lomo de res, se hace revanadas,
se marujan, se les hecha zumo de
naranja agria, y sal: se ponen en
un sartén 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

lente frito, unas papas cocidas: todo
dará un hervor con pimienta mar-
tajada, y se usa.

• e • Focino del Cielo.

A una libra de almendra, treinta ye-
mas de huevo, dos libras grosura de
jamón se cose muy bien, despues se ciu-
ela, o se envuelve: la careta y azucar, es
al gusto: cada se mescla con las yemas
batidas: se unta el plato de manteca:
el horno ha de estar muy saave y se pue-
ba con una estaguita para ver si está
cocida, lo que se conoce cuando la es-
taguita sale limpia.

Otras bacalas.

Se pica cebolla, chiles dulces, muy me-
nuditos: 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 he-

cha aceite y polvo de pimienta.

Acelgas en leche.

Ya cocidas 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 harina, y leche la que pida, de modo que quede algo espesito.

Ferretjas 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 porción de compuestos con jamon, se pone en el plato las revanadas de pan frito, y se le hecha este compuesto.

Bolla de pescado. 79

Se muelen alcáparras 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, mermoscada, aceite, y al llevarlo a la mesa, se le hecha cebolla picada menudita.

Otro lomo mechado.

Se muele el lomo bien majado de jamon, se rebanan tomates, cebollas, ajos, martajadas en el almirez, con unos granos de pimienta: se cose primero el lomo mechado ya: remojándolo con caldo de oya hechándole unas pedacitos de jamon, dejándolo cosir, y ya que haya relajado todo aquel caldo, se le hecha el tomate, cebolla y lo demás polvo de pan, o harina, y se cuele bien meneándolo en el colador: despues de colado, se le hecha aceite, y al horno el platon se cubre de esta caba.

80 Otro quizo de lomo.

Se revana el lomo al hilo, se golpea suavemente, se cosen unas mojarras, si 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 rellena 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 hecha, vinagre: se les quita las amarraduras, y se mete al horno con esta salsa.

Estofado de cebollas.

Unas cebollas enteras puestas en una olla de lora reesjida, se le hecha pimienta, un clavo, unos granos de culantro, orégano, polvo de laurel, y en ella aceite, vinagre, Jaz, o tres

cevanadas de jamon, se tapa y se pone en unas braxitas a fuego lento, y se le hecha antes agua: si quieran se pone solo en el platon, y sino se le pone un parvó.

Trincando.

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 caberas de cebollas enteras, se les hecha caldo espesado con pan, vinagre, vino, suficiente perejil picado encima.

Chiles rellenos de Herbas.

Se parten papas, ejotes, huiquiles y se pican muy menudo, y se cocen, asi que está a medio cocer, se hecha el huiquil,

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 estan casi fritas, se les desmedaja un poco de queso fresco; pero ya han de estar con dulce: al queso se le hecha ya que se van a bajar, y lo mismo el vino y vinagre: los chiles se pelan, luego se sancochan y se enjugan, se rellenan, se envuelven en lino, asi que estan: se hace el caldo con pan rayado y agua.

Guiso de frijoles.

Cosidos bien los frijoles, 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 esta bien picado, se hecha crudo en una servilleta, se lava, luego asi crudo, se le he-

13
cha bastante almendra picada, pasas
picadas, un poco de pan rayado, yemas
de huevo cocidas, desmenuadas, dulce
bastante, vino suficiente, polvo de ca-
neta, un poquito de clavo en polvo, y
un poquito de agua de azafran: todo
esto muy bien sazonado: se frie a fue-
go lento, así que está frito; no dora-
do, se quita del fuego: se hacen las chu-
letas chiquitas con su costia muy
deliciosa, y sin nada de carne.

Lomo adorado.

Se parte el lomo en pedazos regulares,
si quieren la costia tambien partida
de dos en dos los huesos: se hace el ado-
ro de este modo: se case el chile, se de-
sagria, para que no seque, se muele
bien, se pone el lomo en un traste.
De lora, se le hecha al chile bastante
vinagre, ajo pelado y molido, sal, ore-
gano despolvoreado, y se deja por es-
pacio de un dia: se saca el adoro, y

se cose de modo que quede muy bien
en cosido, y la regla es cuando ya
a consumido el agua y va quedando
la manteca, que el mismo lomo ha
despedido: así caliente, se acomoda
en ovas 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 comer-
lo se saca con cuchara de jicara: si
la manteca que ha despedido no fue bas-
tante para cubrirlo, se derrete de
la blanca un poco, y se mezcla con la.
Del lomo para que si queda un poco.
descubierta se pega.

Nogacitas.

Nogada de almendra.

Se muele una porción de almendra,
con ajos, un pedacito de gengibre,
pimienta, canela, y clavo: friese se
espesa con un pedacito de pan se le
hecha vinagre, aceite, pimienta encimada.

Wegada de mostaza.

85

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

Wegada de carne.

Se muele un pedarito de lomo cosido, especia de toda, tantito pan, un pedarito de gengibre, calda de oya, aceite, vinagre, perejil picado, y polvo de pimienta.

Wegada de lechuga.

Si es para pescado: se muele porcion de lechuga con ajos, especia, menos azafrañ: se frie bien con agua, vinagre, y aceite: y esta misma se hace con yemas de huevo cocidas, 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.

Mojada de chiles.

Se tratan seis chiles huauques, se dejan
 quan bien: se muelen quatro tomates
 bien azados, especia de toda: se frien se
 espesa con un poquito de pan, o yema
 de huevo cocida: se le hecha un poco de
 recado frito, muy menudito, y que no es-
 te quemado, se le hecha aceite, vinagre,
 perejil picado, polvo de pimien-
 ta, alcaparra entera. Se advierte que
 si son mogarras las que se hacen pri-
 mero, se frien: y son pichones o pollos,
 se pasan por manteca.

Lechuga picada.

Picadas las lechugas y las cebollas cru-
 das, se frien con especia de toda, polvo
 de pan, vinagre; Sino es para pollos,
 o marrano.

Mostaza para pescado.

Desaguada la mostaza, se remueve bi-
 en, con dientes de ajo, pimienta clavo, ca-

nela, y un pedacito de jengibre; sino hubiere nuez moscada; se frie, se espesa con trociscos de pan remojado, y molido: se le hecha despues aceite, vinagre, un poco de pimienta en polvo encima.

Esto mismo se hace con lechugas, o acelgas, quitandole el jengibre.

Otra nogada de almendra.

Una porcion de almendra, otra de nueces, un pedacito 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 cocer: bien frita en bastante manteca, si esta demasiada espesa se agua con leche: se hecha el pescado, y se le hecha polvo de canela encima. Esta se puede hacer tambien con la almendra cruda trochandole, aceite y vinagre.

Otra nogada de chile.

Se muele un tanto de chile, otro de to-

mate, un diente de ajo, alcaparras, se
frie con un tanto de manteca, otro de
aceite un poco del caldo del pescado
que se va a guizar: cuando va a la
misa, 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 hacen las ye-
mas, y estando bien fritas, se les he-
cha caldo de pescado, y vino. Esta
misma nogada se hace garbanzos cocidos.

Salsas.

Salsa de tomate.

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

Salsa de tomate y cebolla.

Se pica una cebolla bien, se engagua
con agua caliente: se pica tomate
igual tanto que la cebolla, se sazo-

na con vinagre, aceite, y sal. Si quie-
ren le hechar perejil picado.

Salsa de aceitunas.

Se muele el chile buaque cosido, jun-
to con ajos mondados, orégano: esta
masa se desace, en vinagre, se le he-
cha queso en polvo, pimienta, y ore-
gano 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 he-
cha aceite vinagre, y sal al gusto.

Salsa de tomate crudo.

Molido el tomate, se le hecha cebo-
lla bien picada, sal, aceite, vinagre,
se hace esta salsa agregandole comi-
nos, y se muelen con el tomate.

Salsa de tomate frito.

El tomate molido, se frie, con cebo-
lla, ajo picado, se pone en el 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, o pepita, se cose con sal para que se le quite la fortaleza, despues se hecha en vinagre lo mismo por veinte y cuatro horas, luego se muele, y se mezcla con cebolla bien cosida: se le hecha una capa con suficiente aceite, vinagre, sal, y polvo de pimienta.

Salsa para patios.

Se ponen a conservar los patios con especia y enantica, fritos que sean: se hace la salsa con chile buagui 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 patios y si queda poco espeso, se le hecha pan rayado, luego se rebanan cebollas, y se frien con perejil,

Al
especia, ~~alcaparras~~, vino, vinagre en este
compuesto, se hagan los patios.

Salsa para carneiro.

Tomate molido crudo, con ajos, se frie:
luego se le hecha cebolla picada, vina-
gre, 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 a servir.

El gazpacho.

A media cabeza de ajos molida, se mu-
elen cuatro chiles huauques cocidos, to-
do con poca agua, para que reciba des-
pues, 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 rebanadas de
pan frances, y se puede comer.

92 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 tambien para pollos, ó pescado.

Otra salsa de tomate frito.

Se sancochan seis chiles huauques, despues, se suajan 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, así 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 alcapar-
ra bien, con un poco de mas caldo, se
pone todo a conservar: sea pollo, o pesca-
do: hechándole aceite y vinagre.

Otra salsa para pescado.

Se muele el chile uaque casido, con un
pedacito de actote, ajo: se frie, se le he-
cha 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
molido en vinagre, y se menea: se frie
la cebolla, se le hecha un poco de harina
al vinagre, y a la azucar, se le hecha un
poco de caldo de oya: se hecha en el sar-
ten, donde se frie todo: y se bañan los

24
sepermechines con esto.

Entomatada para ave ó carne.
Se pica muy menudo el tomate crudo,
puesto en una oya, el ave, ó carne se cubre con este tomate, se le hechian unas pedazos de jamon, y especia de toda entera, caldo de oya, hasta que desaparezca: se tapa, se pone al fuego: se tiene cuidado de estarle hechando el mismo caldo de la oya, à desaparecer el tomate: ya que va ala mesa, se le hechia, vinagre. Esto mismo se hace picandole la cebolla, la que se desagua: se le aumenta à la receta de arriba, ajos machajados, y en lugar de vinagre, se sirve con perejil crudo muy bien picado.

Salsa de chiles. valencianos
Se suazan los chiles, se revanan ceballas con aritos, se les hechia aceite, vinagre, un pedazito de jengibre molido, pimentita y oregano.

Salsa de mostaza.

95

La mostaza se le da una pasa en la piedra de moler; se desagua, despues de desaguada se muele bien con un pedacito de pan, un poquita de dulce, ~~del~~.

Salsa para el pescado Salmon.

Se pican cebollas, perejil, chile dulce, se le hecha vinagre, aceite, pimienta, alcaparrras, aceitunas, a las que se les da un golpe proporcionado, sin quebrar la pepila 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 huague cruido se muele, ajos, oregano; esta masa, se disuelve en vinagre; se cortan postas de carne, se pican con la punta del cuchillo, 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 senta

36
a la carne maritica, se le pone un
papel encima, se mete al horno. Si
quieran hacer poco, sufre una oja
entre dos fuegos.

Salsa de chile huague fresco.

Se aran con tomates, de mondado, se pican
con boni cebolla, un diente de ajo; esto,
se hecha en el caldo de vinagre, y acci-
te, con sal, polvo de pimienta, oregano
al gusto.

Salsa para toda carne.

A media libra de pepitoria bien lava-
da 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 traoga cualquiera carne: puesta en el
platon, se le hecha un poco de perejil
en oja, otro poco de aceite y polvo de pimienta.

Fortas.

Forta de leche.

En un poco de leche, se desaceen unos maz-
querotes, de modo que no queden muy es-
pesa, se le hechian unas yemas de hue-
vo, coma para clemia, dulce competente,
se vinta la tortera con suficiente man-
teca, se pone entre dos fuegos, se le he-
cha polvo de canela y azucar.

Torta de almendra.

Se clarifican dos libras de azucar, se le
da punto que enaje bien en agua se
baja del fuego, se le hecha una libra
de almendra bien molida, cinco cla-
vos de huevo bien batidas, se medio ba-
te, se vuelve a poner al fuego, que de u-
no o dos hervores, se baja del fuego: se
hace una ojaldra tendida con el bo-
lio, de masa de viscoteta, y con ella se
forra el plato: se rellena de dulce que
se ha dicho, se mete al horno, asi que
esta cosido, se saca, se abetuna con be-
tun de espumia, se vuelve a meter al
horno en cuanto coja el betun.

Torta de huevo.

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

Fortita 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 el.

Torta de manzana de platon.

Se cocen seis manzanas, se cueelan, se les revuelve media libra de azucar en polvo; polvo de clavo, y de canela, procurando que le salga se unta el platon de manteca, se hechan en el platon, y se pone entre dos fuegos: asi que estãn cocidas, se ponen a enfriar: se le hecha polvo de azucar y canela.

Otra torta de leche.

Se endulsa la leche cocida, se le hecha un poco de almendra molida: se untan el plato de manteca, o mantegosa, se mojan los marquerotes en esta leche, se hecha encima lo que sobra: se pame entre dos fuegos: asi que esta cocida 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.

Fortitas de almendra.

Media libra de abellana, y media libra de almendra, se muelen bien, dos onzas de azucar seca, contera de naranja dulce, o limon real, rayado: ~~todo~~ esto se incorpora en cuatro, o cinco claras de huevo, las que se batan antes muy bien: estando con cuerpo, se hacen panitos redondos, se ponen en papel se

100
meter al horno templado para que
tomen consistencia muy espesa.

Forta agria.

La azadura del carnero solo el hígado
picado bien cosido con pepitoria de ga-
llina picada bien, un poco de lardo
de marrano picado, porción de reca-
do frito muy menudo, y no guarnido,
se le hecha especia de toda, competente
vinagre, pan rayado correspondiente, su-
ficientes huevos deochos dulces: se un-
ta la tortera de manteca y se pone en-
tre dos fuegos.

Forta de mesa.

Se hace picado de carne de carnero con
carne de marrano, se le hecha metabel,
lechuga picada, puerros, amixdras, cebol-
la, vinagre, y especias: se bota el huevo
como para manjacerates, sea con vinagre
o vinagre: se revuelve todo y al horno.

Forta real.

A dos libras de azucar clarificada, 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 fue-
go, para que dé punto seco, luego se ba-
ten diez y ocho claras de huevo, se he-
cha en la encaladera y se mete al horno.

Torta dulce, de manzana.

En tres libras de azucar clarificada, se
hechan doce manzanas crudas picadas,
asi que estén 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 poquito de vino,
un poco de clavo, y mas canela; se un-
ta de manteca, o manteguita el plato, o
lo que fuere; se mete al horno, o entre
dos fuegos, se le hecha polvo de canela
en cima para que sirva. Esto se pue-
de hacer de otras frutas, en lugar de la dicha.

Otra torta dulce

Se baten doce huevos en una libra y me-

día de azucar, despues, se le hecha una
 libra de manteca, un cuartio de agua
 y la levadura que quepa en una oyita
 de a medio, que este crecida, y despues
 arina: batiendolo todo hasta que se pon-
 ga en punto que lo corte la paleta y otro
 día cuando este bien venido, se le hecha
 sal y arina, hasta que quede de consisten-
 cia de masa (pero no aguada) luego se
 palmea hasta que este bien ligera y se
 mete al horno.

Forta de almuerzo.

Se pica una libra de carne, ó lomo de
 marrano, se cose, se vuelve a picar, y se
 le hecha especia molida, recado frito a-
 gris, y dulce cuartio de pan rayado: la
 bola del lomo de marrano ha de ser ca-
 mo lo que se abarca entre las manos,
 y a esta se le añade como la mitad de
 una acadura de corno, ó de marra-
 no, ó pepitoria de gallinas cocidas, cor-
 tada muy menuda: se mete al horno

con bastante manteca la tortera. Se ad-¹⁰³
vierte que se le hechan catorce huevos
antes de revolverse los ingredientes.

Otra torta real.

Se clarifica libra y media de azucar,
se le da punto alto, se muele libra y
media de almendra bien molida; sin
hecharle agua, se desace en la miel, así
que está fría, se pone al fuego a darle
punto; se le hechan siete claras de hu-
evo bien batidas; hasta que está fría
se le pone una masa de viscotela es-
tendida a la cuajadera, se hecha, y se
mete al horno: así que está dorada,
se le untan un betun encima que se
hace de clara de huevo azucar moli-
da y limon.

Otra torta.

Libras de harina en medio reciente
dura, libra y media de ~~grana~~ ^{grana}, para
hacer la levadura, una libra de aqu-
car, una libra de manteca, doce hue-

104
vno, cinco puñitos de sal, y vino

Otra torta, de arina.

En cinco libras de arina, se hecha
quince huevos, una libra de manteca,
dos reales de manteca, una cucharada
de sal, media peca de vino dulce, un
puñito de anís, una libra de arina
hecha levadura con un conyundien-
te rebeta, y se adobante que esta libra
de arina si fuera de las cinco: la le-
vadura ha de estar bien golpeada y
seca, para que la masa quede dura
y se ablanda a fuerza de amasarla,
la manteca se le hecha dos veces, y se
deja reposar un poco, se le está sin
venirse quince o veinte horas: la mi-
tad de la manteca, se le hecha al ma-
jarlo, y la otra mitad en rodajas; aun-
que sea un poco mas de la mitad,
para que no salga seca.
Torta de carne de morcilla y de
res picada cruda.

Para un real de carne de marrano y de res, tres huevos con polvo de pan, se revuelve; se fric en manteguia, entre dos fuego: antes se le trucha polvo de pimienta; el fuego ha de ser lento; con la punta del cuchillo, se prueba a 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 a real entran seis huevos, cuatro onzas de manteca, cuatro onzas de azucar, dos onzas de levadura; mas de las que tiene el pan: se golfea como levadura, hasta que despegar: se untan las varietas de manteca, se ponen al sol, para que crezcan, hasta que suban.

Otra torta de leche.

zotes, luego se hecha un real de leche, co-
sida, real y medio de marquerotes desc-
chies, agua de arafian, polvo de canela,
clavo, azucar suficiente; se reestructura to-
do 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 disa-
ce una libra de almendra molida, se
vuelve a subir al fuego, se le hechar
doce claras de huevo bien batidas, se
baja, se llena la tortera, y se mete al
horno, se vuelve a sacar, se abetuna
con clara de huevo y azucar: se me-
te la tortera en el horno, para que dor-
re la torta: se hace de viscotela, o de pas-
ta de pepita.

Torta de pan.

Una libra de arena, otra de yemas de hu-
evo, azucar, ajongolin, manteca, cane-
la: de todo esto una libra: se untan las

carecias y se mete al horno.

Torta de jamon.

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 sierva, que no haga breva: se baten diez claras de huevo, se le incorpora, se le hecha azúcar al gusto bien molida; se mezcla todo: se le hecha un poco de harina, se amasa con agua caliente, con un poco de manteca y sal: se extiende hasta que cubra la cuajadera donde se hecha la pasta: secase con carbon menudo entre dos fuegos.

Tortas chamverjas.

Para la torta se baten doce huevos, veinte y tres onzas de azúcar: así que está bien cosido, se le hecha una libra de manteca, como un cuartito de agua, o poco menos, una pincelada de vino, una oyita de

metio de levadura, que este crecida la arina, lo misma que es de pasta, otro dia quando este bien venida se le hecha sal, arina hasta que quede en consistencia de masa no aguada, se palorea y hasta que esta bien ligera va al horno.

Q Otra torta de huevo.

A las once del dia se toman dos huevos enteros, una de manteca, una libra de arina de sal por, y una libra de arroz, medio cajete de manteca, todo esto se amasa muy bien, y se deja reposar hasta las dos, o tres de la tarde se baten dos huevos enteros, una libra de arina bien molida, asi que esta bien espesa, se incorpora este huevo con la masa golpeandola antes de revolver, como quando se hace levadura, se untan las cazuelas de manteca, se llenan, se las hecha polvo de azucar, y se meten al horno.

Otra torta de almendra.

En una libra de almendra, se clarifican

Dos libras de azúcar, se le da punto alto, en estando fría la miel se desmenuza almendra molida en la miel, se le da 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 libra de huevo, se le hecha azúcar hasta que este li- driado, y se le junta á la torta encima, y se vuelve á meter al horno.

Otra torta de almuerzo, de carne
ó lomo de marrano.

Se pica una libra de lomo, ó carne de mar- rano, se sosa, se vuelve á picar, se le he- cha especia de toda, un poco de recado fri- to agrio, y como una ración y media de pan rayado: se frie en manteca caliente.

Otra torta agria.

El lomo de marrano picado, bien lavado de galbisa, polvo de pan, recado frito, es- pecia, vino, vinagre, huevo batido: to- tudo se pone en un traste con mante-

ca caliente se adorna con
cortadas, revueltas de jamón, de cha-
rizo, huevos duros revueltos, y se
mete al horno a que cuaje.

Otra torta de almendra.

Se previene el platon con asiento de
masa de viscostela cocida en dos libras
de miel de punto de belisa: se hecha
una libra de almendra pelada en a-
gua fria, enguata con una serrilla-
ta, molida con clara de huevo, se de-
saca en la miel: se pone en el fuego
a que dé un hervorcito, y bajando
lo, se le hechan siete claras de hue-
vo batidas y se llena el platon, se a-
betuna de espuirica y se mete al horno.

Torta del cielo.

Se cubre el asiento del platon con una
masa de viscostela, se le hacen sus divisio-
nes ya cocida la masa en el horno: se lle-
nan los cuarterones, con dulce de sapote,
de tarron, de limero, y de camote: cada u-

no por separado: en su lugar se le pone una
corta de la misma viscotele; se ablanda,
y se le saca el pulso de comela por en ci-
ma; y se mete al horno.

Tortitas de manzana.

Cocida y colada la manzana: por cada libra
de manzana; una libra de azúcar blanca
en polvo; se pone al fuego cuando ya se
está despegando del perol; y se deja b.
muy espesa; se baja; se deja enfriar
el día siguiente se amasa con mante-
quilla; y un poquito de harina para
que tome consistencia; y poder for-
mar las tortitas: se rellenan de dul-
ce de membrillo, de durazno, con pasas,
almendras, y vino: se le pone un budo-
quito de mantequia encima a 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 marquero.

tes, la sacar al gusto; sin peso de almendra molida se hace una de risca tela, y se le pone abajo; y arriba; se le pone betun de miel, luego se mete al horno: ~~Se pone de arriba~~ se hecha canela encima.

Fortitas de huevo.

Se tomen yemas de huevo, libra y media de azucar, cuatro onzas de almendra bien molida; se le da quanto de fortitas; se tiene prevenida una calitra; como para pastetitas; se pone una abajo; se cubre con lo dicho, poniendole otra encima; se cortan con molde, o como tablita, poniendolas en papel untado de manteca; se meten al horno; ya que estan cocidas, se les untan manteca derretida, y se les hecha polvo de azucar.

Pastetes.

Pastel de harina de trigo.

Se moja una libra de harina de trigo, con tres yemas de huevo, una clara, una cajete

de manteca, sal, y agria tibia, de modo
que quede la masa tenida; y se suaviza
a fuerza de amasarla con la yema del
bollo, y se adelgaza con las manos de
modo que quede un papel se pone en
la mesa, y se unta bien de manteca der-
retida; se le hecha polvito de harina, en-
cima de la manteca; se dobla esta gal-
dra media a media; una mitad, se unta
de manteca, se le hecha polvo de ari-
na, y se vuelve a doblar, mitad por mi-
tad, se unta y se le hecha polvo de harina;
se deja de doblar hasta que quede del
tamaño de una cuarta: se deja reposar;
se pica el lomo de marrano, crudo y
corido, se medio frie con especia de to-
da, y si está seco; se le hecha caldo de
oya, se le hecha un poco de recado fri-
to menudito, y no guisado, y si
magre: se tiende una masa de esta, al
tamaño del plato; y se recorta a la o-
rilla, untando el plato de manteca, se

114
Se hecha el ajuento de este relleno, se le
ponen picaduras, & pallos, asidos, acci-
tunas, alcaparras, aceitunas, y de ballas, en
vinagre, rodajas de chorizo, y se inserta
en la hechar el picado en escuma: se es-
tira con mucho cuidado, se pone a
trá ojalatra en escuma del recorte, se
se pone en la orilla del platón, para
que no se salga, o de adorno: se mete
al horno; y así que está cocido, se le
hecha polvo de azucar.

Pastelitos de arina de trigo.
De la misma ojalatra del pastel ar-
rina dicho: se hacen los pastelitos; se
hacen unas tiras cortas, y se rellenan
de dicho picado, o de dulce de membrillo,
o de jalea, o de leche, o del dulce que
quieran.

Pastel de arina de salpón.
Se cocen de todas hierbas, se ponen en
una tortera con manteca, espesa de to-
ta, recado frito, se cocina con un paqui-

to de pan, se le hechian alcaparras, vinagre, y dulce, hostion picado, pechugas de pescado salpreso, ó azado, y que quede jugoso: el relleno se deja enfriar, una libra de harina de salpor florida, se moja con cuatro, ó cinco yemas de huevo, lleva dulce al gusto, y sal, se acaba de mojar con manteca derretida, de modo que quede como masa se junta la masa de manteca, y el plato: con parte de esta masa, se hace el fondo, se rellena con estas herbas, se le ponen chiles, y cebollas en vinagre, tiras de huevo casido, y con la masa que ha quedado, separa para 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 hechia polvo de azucar.

Pastelitos de harina de salpor.

Se hacen los chiquitos como el grande,

pero con la diferencia que estas, se relle-
nan de leche quemada, manjar blanco,
o del dulce que quisiere.

Pastelitos de harina de trigo.

Una libra de harina de trigo, se maja,
con yemas de huevos las que entren, y
un cajete de manteca, y sal: se adelga-
sabien una ojaltra, se tiende en la
mesa, y con la boca de un poruelo o
bitrio, se cortan las masitas: se hace
un picado de res cruda, y cocido, se frie
con especia de toda, dulce, y vino: estas
masitas, se majan 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 harina de salpor con un
poquito de agua de azafrañ bien casida

como para buñuelos que queda durita, se
se amasa bien con un poquito de sal, se
hacen unas tortillitas delgadas, se rellena
nan del mismo picado, o del de masa
de viduatela, se cubren con otra tortita,
se repulgará, se frien, y se les hecha pol-
vo de azucar encima.

Pastel de patas.

Se hace vacado frito menudito, con bas-
tante perejil, se pican menuditas las pa-
tas ya cocidas, se les hecha polvo de pan,
vinagre, especia de toda, vinagre: se monta
el plato de manteca, se le pone una
capa de patas, otra de pan rayado, la ul-
tima capa ha de ser de patas, se tapa
con pan rayado: despues, se le pone una
capa de huevo batido y bastante man-
teca, para que no se queme: se pone
entre dos fuegos.

Otros pastelitos de salpica.

Se toma una libra de anima de salpica dos hue-
vos enteros, agua de azafra, manteca,

azúcar, sal; para rellenar los pastelitos, una libra de arina de arroz, un real de tectoc; se cuece, se casé despues de cocido, se le hecha libra y media de azúcar en polvo, manteca, y sal; para fajarla el punto es, el que haga bombas.

Otros pastelitas de salpór.

Se moja la arina con yemas de huevo, manteca derretida, sal; azúcar, la que se pida: se hacen las ojas en la piedra de molar; se quitan con el cuchillo, yá ha de estar el picado con vino; sino hay, se rellenan con marjar blanco: se hacen redonditas, y repulgadas.

Pastel turtó.

A una libra de arina de salpór florada se le hecha, tres, ó cuatro yemas de huevo, sal, azúcar al gusto: todo se amasa bien con manteca derretida, sin nada de agua: para sacar las masitas, se ha de en la piedra de molar, por que no se puede hacer con bollo, se previene el

relleno que se hace de huiskites, papas, zanahorias, metabelos, albergas; todo esto bien cocido, se le hecha dulce, se revuelve con el ricado frito, y manteca; se le da una media frita, se le hecha alcaparras, aceitunas, puerro, hostiones, y especiaonada; se hacen los pasteles, se monta la piedra 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 cuiquiera miel, un poco de vino, pasas, almendras; se le hace un enrijado de la misma masa por encierro y se mete al horno.

Pastel de ojaltra.

Para una libra de harina de trigo, cuatro huevos, una cucharada de manteca, un puercito de leche, un poco de agua tibia, sal la necesaria para sazonar la masa, se amasa esta hasta que se suavise,

180
se ajaldia con un barto de maraca, y
otra tacota de adustegua, y palero de car-
nitas chupicado con que se rellena es
de la misma de maraca. Dado: se parte
en pedacitos pequeños, se frie, se le hecha la carne
ya que está bien frita, se le hecha espe-
cia; vino; vinagre para; almechón; dul-
ce al gusto: se deja enfriar, y se hace
el pastel de la figura que quisiere y se
mete al horno

Pastel de menudo de carnero.
Bien cocido el menudo de carnero, se
parte en pedacitos: se frie con mate, co-
lla, perejil, se le hacen tomas y arina,
proporcionada a la cantidad del picado.
Pdo revuelto se frie haciendo de espe-
cia: ya que está frito, se le hecha vino,
vinagre, se hecha en adulation, con bas-
tante manteca: se le pone en una

las patías envueltas en huevo, cebollas
cortadas: se tapa el pastel con huevo ba-
tido y se mete al horno.

Q. Otro pastel turco:

Se toman una libra de harina de salpón, se le
hechan los huevos, y manteca que nece-
site 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 deja la
sangre, esta se cose y se muele con una
testada de pan francés, mojada en vi-
nagre de lastia: se frie cebolla, ajo, pere-
jil, alcaparras, especia: se hecha la san-
gre, ya que está bien frito: se le hecha
un poco de caldo en que los pollos se
coccieron: se deja en el fuego, y luego se
hechan los pollos bien cocidos, y un po-
co de vino: se cubre el relleno con las
las tiras de la masa: se mete al horno.

Q. Pastelitos de viscotela.

Se toman una libra de harina de trigo, diez y se-

is yemas de huevo, medio pozuelo de vino, y sal al gusto: se amasa muy bien, se estirnde con el bolio hasta dejarla bien parejá y delgada, se cortari con la roca de un vaso, y se les hecha el 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.

Una libra de arina de trigo, cuatro yemas de huevo, la liebre que necesite, para que quede la masa suave, se estirnde 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 ojaldrarla, y al estenderla de nuevo, no se revuelve el bolio: se cortan las masitas con el cuchillo bien afilado, se llenan con leche crema, se meten al horno, y para que sir-

van, se les hecha polvo de azucar encima.

Otro pastel turco.

En una libra de harina 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 enoja en la piedra de moler, se le pone frito al plato de masa, se le hecha el relleno, el que ha de estar guisado en ricado de empanada con especia de toda, vino, vinagre: se tapa con las ojias de la masa, y se mete al horno.

Dulces.

Dulce de durasnos.

Se mordan 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 pisa ~~esta~~ ~~del~~ ~~de~~ ~~la~~ ~~misma~~ ~~forma~~, se le da punto de cajeta. Si las quierese de cachara, lleva una libra de duraznos, 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 da punto de cajeta.

Dulce de camote y manzana.

Se cose bien el camote y la manzana, se hecha una libra de carne si quieran, 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 da punto de cajeta.

Dulce de chilacallote.

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

Cajetas de masapann.

125

Se limpia la pepita de confitura, con cernida, para quitárse todo lo exento, bien machada; se pesa en cada libra de pepita, una libra de azucar bien blanca; y se le da el punto: el buen masapan lleva doce onzas de pepita, ~~veinte~~ ^{veinte} onzas de almendra, y la misma azucar.

Dulce de manzanilla.

Se cocen las manzanillas, se limpian y partidas se hacen en agua; así que ha saltado bien la jalea; se hacen a tres batidores de jalea, dos libras de azucar; se le hecha clara de huevo, se clarifica como toda almibar, se le da el punto y se llenan las cajetas.

Dulce de limon.

A clarifican tres libras de azucar; se le da 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 ba-

ja, se bato bien: así que va azucarando, se le va introduciendo, un poquito de agua de limon: así que está bien azucarado, se llenan las cajetas, se cierran para que crean tex, ó tustre: si quieren, se les hecha polvo de azucar.

Dulce de rosa.

Se clarifican tres libras de azucar, se le da 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 bocadillo.

Dulce de coco.

Se toma 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 da punto en seco, se bate bien, se hacen las tablitas ó cajetas.

Otro dulce de leche.

A una tinaja de leche ~~vaca~~ ^{de vaca} edida, de mas
de media grande; se le hecharán once libras
de azúcar, cinco onzas de alcorcón ro-
lido; se hace este bien, sicando, se pone al
fuego: así que está de punto se le
hechará las pochugas de gallina bien co-
cidas y molidas en lugar de agua; se le
hecha leche que se aparta de la tinaja,
se le hechará ocho, o diez onzas de almen-
dra bien machada y hecha en leche, se le
da punto de rajeta, o para plato, que
es el punto que tiene adentro.

Manjar real.

En das libras de açúcar, hecha miel de me-
dio plato; se baja, se enfría; se le hechan
dos docenas de gemas de huevos batidas, se
incorporan en la miel; se vuelve á poner al
fuego: asi que está para salir, se le hecha
una onza de almendra bien molida de
secha en tantita agua. Si quieren se le
hecha una pechuga de gallina cocida y

bien melida, se le da' punto de cajeta.

Merengues.

Se clarifican tres libras de azucar, se les da' punto de bolita durita; pero que no quiebren: se baja del fuego, y se le hechan las cascarras de dos naranjas dulces rayadas, bien limpias, en una servilleta se hechan en la miel, y luego se introducen en ella diez, y ocho claras de huevo bien batidas en un plato: se hechan en esta miel poco, a poco: se bate muy bien, se hecha en el plato, y se mete al horno.

Merenguitos.

Clarificadas tres libras de azucar, se les da' punto de bolita durita; pero que no quiebren: se baja del fuego, se le hechan las cascarras de dos naranjas dulces rayadas, bien limpias, en una servilleta, se hechan en la miel, y luego se le introducen, diez y ocho claras de huevo bien batidas en un plato, y se hechan en esta miel poco a poco: se bate muy bien: se hecha en

el platon. No es en platon, sino que se he-
chan las merenguitas poco a poco en pa-
pel, y puestas en una tabla, se meten al
horno, así que salen, se despegan con
la punta del cuchillo, y se pegan unos con
otros. Si no hay horno, se limpia el des-
canto del fuego, se ponen allí, y encima se
cubren con brasas.

Esprumias.

Alas libras de azúcar clarificadas se les
da punto de bolita durita; que no quie-
bre, se baja, se le hechan las cascáras
de dos naranjas dulces rayadas, bien lim-
pias, en una servilleta se hechan en la
miel, luego se le introducen quince cla-
ras de huevo bien batidas; se pegan en pa-
pel con polvo de canela, y se meten al horno.

Furron.

Se clarifican las libras de azúcar, se le
hechan un poquito de miel blanca; se le
da punto de bolita, se baja, se le hechan si-
ete claras de huevo bien batidas, en la

misma forma, se hechará poco á poco en esta miel. Si quisiere se le heche un poco de almendra, ó pepita de colación 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 pegarse, ya está: se llenan las cajetas, ó platos.

Dulce de zapote.

En dos libras de azúcar clarificada, hecha miel de medio punto: se le heche 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: así que esta para salir, se le heche una porcióncita de canela molida, un poco de clavo, se le da punto de cajeta, se llena el plato, se le heche polvo de canela, por encima.

Dulce de camote ante

A dos libras de azúcar clarificada de me-

da punto; se le hecha una libra de camote cocido, y colado, desecho en leche, se vuelve a poner al fuego, se le hecha una rodaja de almendra bien molida, desecha una tantita de agua, se le da punto de cajeta: se llenan las cajetas, y plato, se le hecha polvo de azucar encima.

Dulce de leche.

En un baidon de leche bien cocida, se le hecha una libra de azucar, se le da punto de cajeta, así que está para salir, se le hecha una onza de vaina y polvo de canela encima.

Dulce de Uva.

En una libra de Uva cocida, colada, en leche, se le hecharán dos libras de azúcar blanca, se le da punto de cajeta, estando para salir, se le hechará un poquito de clara, y polvo de canela encima ya que está en el plato.

Otro ante de camote.

En una libra de camote cocido, colado,

en heche, se le hechan dos libras de can-
car blanca, se le da punto de ajeta; es-
tando para salir, se le hecha un poqui-
to de clavo, y se le hecha polvo de cane-
la encima, ya que está en el plato.

Torrijas.

Se hacen de torta, ó de marguerete, ó de
quezadilla, envueltas en huevo primero
se barten, y se frien despues de envueltas
en huevo; se les escurre la manteca, en-
jugándolas con un paño, se calan en la
miel, así que están para dar punto se
les hecha vino al gusto; el punto ha de
ser de amibar al tito; puestas en el pla-
to, se les hecha polvo de canela encima.

Otras torrijas.

Las torrijas de manjar blanco; se hacen
del modo siguiente: se hace el manjar
blanco duro; se parten los pedacitos,
se envuelven en huevo, se frien, se les
escurre la manteca, se enjugan con
pañós; se calan en la miel, así que

están para dar punto, se les vino al gusto: de punto es de almibar alito, puestas en el plato, se les hecha polvo de canela encima. Si no las quieren calar, solo se envuelven en huevo, y sirven así secas con polvo de azucar encima. . . .

Los correones. *Unguentos* :

Se toma un marguerote de canela grande que sea de almidon, se cose en doce, o quince yemas de huevo duras: se lava con el marguerote, que quede como rayado: esto se humedese con vino, de modo que se pueda hacer como machitos, se envuelven en huevo, se frien, y ya fríos se procura quitarles la manteca con un paño, se calan, se les hecha vino, y se les da punto de almibar. Si gustan se les hecha pasas y almendras.

Alfajor.

Se hace masa de viscotela, se tiende con el bollo, y que quede bien pareja, y delgada: se cortan del tamaño de medio pli-

ego de papel, se cocen en el horno; se cla-
 rifican ocho libras de azúcar, y ya he-
 cha miel, se le hecha un poquito de mi-
 el blanca, se le da punto mas alto que de
 amibar; de esta miel se aparta un
 poco, se untan las ojaldras, se le he-
 cha a la demás dos onzas de canela,
 dos reales de clavo una porcion de gen-
 jibre limpio y molido, y lo que se co-
 je con los tres dedos de aniz: que se
 pa bien a gengibre: todo esto se in-
 corpora bien con el viscocho que le
 hechan como de ocho reales y medio
 de o m sin manteca aviscochado y
 molido, se le hecha de esta masa a
 una ojaldra, y encima de esta, otro
 poco de masa, y encima otra ojaldra,
 se tapa con una servilleta, y se le
 pone algun peso encima para que
 peguen las ojaldras, despues se cor-
 tan del tamaño que quiten; se le he-
 cha bolro de azúcar, canela y ojaldra.

Otro asfajor.

A un jarro de misco de miel blanca, se le hecha una libra de azucar molida, se hierve, así que ha dado dos, o tres hervores que esté bien desecha la azucar, se baja, se le hecha una onza de canela molida, clavo, un poco de popota de colación, como una onza de almen- dra tostada, y media molida, un plato regular raquadito de ajonjolín bien tostado y medio molido, y como dos reales y medio de pan ariscochado sin manteca medio molido, se llenan las cajetas, y se les hecha polvo de canela encima; de esto mismo se llenan las viscotelas y se abetunaran.

Dulce de piña y coco

Si muerda la piña, se martaaja, 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 da punto, de cajeta.

136 Dulce de chilitacallote y coco.

Se cose y se desmenua, se hecha en la miel clarificada, así que está para dar punto; se le hecha el coco molido, se le da 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 gemas de huevo, se le hecha azucar, un poquito de marquezete desecho, polvo de canela: se mete al horno o se pone entre dos fuegos, así que está, se le hecha polvo de azucar encima. La misma se hace de maracana.

Leche batida.

Se endulca la leche cocida; se le hecha manteguita cruda batida con molinillo:

se unta el platon de mantegüia: se po-
nen marquezotes: se va hechando sobre
ella espuma que va ~~salida~~ ^{salida} del bati-
dor, y como se vaya aguiando la leche, se
va hechando mantegüia hasta enco-
potar el platon, o trasto: se la hecha por-
ta de canela encinta.

Antefrion.

En un batidor de leche una libra de a-
zucar, así que está cosida la leche se
desacé la azucar, se cuele, se pone á fue-
go manso: se remueve hasta que dé punto:
se pone en el plato, qualquierote partido,
mojado en agua, con miel, y vino: en-
cinta se le hecha esta leche: si gustan
se le hecha á la leche abriéndra molida,
pechugas de gallina, y tantito arvor,
molido.

Dulce de plateros en gloria.

Se revana el platado, se frien en un sar-
ten destendido, se va hecha un poco de
agua caliente, se ponen al fuego á que

se cocen, se desaguan, se les hecha dulce,
y vino al gusto; polvo de canela, y claro.

Panales.

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

Margar blanco de tres armas.
A dos huacales de leche cocida, se le he-
chan seis libras de azúcar, se cocita con
seis onzas de harina, dos de trigo, dos de
arroz, dos de sal por, se pone al fuego
hasta que esté de punto el que se va he-
chan un poquito en un plato, hasta
que no se menee.

Trequipa.

En un huacal grande de leche, se desa-
cen tres libras de azúcar, dos onzas de al

roz molido: se pone al fuego: ya que
va á dar punto, se le hecha cuatro on-
zas de almendra molida, una pechugi-
ta de gallina, hasta que dá punto.

Otro manjar real.

Tres libras de azucar de punta alto,
se bate primero, se le hecha un pan de
á cuarto rayado, una pechuga de ga-
llina, y cuatro onzas de almendra.

Nalia.

A un poco de leche cocida, se le hechan
unas yemas de huevo, se tantea que que-
de amarillo, no subido: se endulza, se cu-
ela, se pone á fuego lento, se meneá can-
tinuamente, á no dejarlo hervir,
por que se corta: el cocimiento es cu-
ando ya se vé que no corre con la pa-
leta, 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 incor-

porado todo: se cuele, se pone al fuego, ya que le falta poco, para dar punto: se le hecha una libra de almendra bien machada: esta se desace en un paco 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: quando no corre ya esta: lleva pechuga de gallina, sin gordura.

Ojuelas.

De la masa adelgazada como para pastel de ojaldrá: se hacen las ojuelas se cortan en cuadritos del tamaño que quieran, se frien: se hace miel de azúcar 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 azúcar.

Otras ojuelas.

A una libra de harina seis huevos enteros,

141

y seis yemas, el sumo de una naranja ~~de~~
gria, media oncharada de manteca,
y sal la que pida, para que este bien
sazonada: se mueja la masa, y si queda
dura, se la hecha mas yemas hasta
que quede suave, y se pueden estender,
se frien, se les hecha la miel del mo-
do que sigue: libra y media de aca-
car, con tasa y media de las calderas
de miel blanca, se clarifica, ya que
estár la miel de punto, un poco mas
que para almibar: se hechan a her-
ver las ojuelas en la miel.

Otro masapan.

Se limpia la pepita de confitura bi-
en con cernada para quitarle todo
lo verde y quede bien blanca y molin-
da: a cada doce onzas de pepita una
libra de acucar, y cuatro onzas de
almendra.

Ante de coco.

A siete libras de acucar, se hechan

142
Dos libras de pepita, dos cocos, diez yemas de huevo desechas en leche, se pone al fuego á que de punto.

Otro alfajor.

Ocho libras de azucar, se hechar diez y seis tazas calderas de miel blanca, cuatro libras de pepita, dos libras de ajonjolín, 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 diez 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 baja para que no se achurnasque.

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 harina floreada, onza y media de canela

cernida: se bate toda por un cuarto de hora, se hechan en cacerolas de papel y al horno.

Jamoncitos de dulce.

Una libra de azucar clarificada, se pone al fuego, á que dé punto seco, se le hechan catorce yemas de timo o 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 jamoncitos, y las frutas que quieran.

Turrón amielcochado.

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

Turrón 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 casida, se hecha una libra de azucar, se le da punto de cajeta; y quando 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 rago 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 cric tex, se le hechan ocho yemas de luego a medio batir, luego se resuelve bien hasta que se incorpore: se pone en el rescaldo a que de 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. 145

Dulce de camote blanco.

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

Esfríos.

Se baten diez y seis yemas de huevo, una libra de azúcar 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 azúcar de jándole punto de arribar, se le hecha un batidor de leche cruda, se pone al

ta que hace hilito el punto: si á caso
no se corta la leche, se le hechase unas
gotas de limón: *W. S. S. S.*

Leche frita.

Dispares de coccida la leche con yemas
de huevo, con arena de pan, y de arroz,
se le hecha almendra molida: se cue-
la como manjar blanco: duro, ya frío,
se hacen trocitos, se envuelven en a-
rinda: se frien, se les hecha azúcar y canela.

Leche almendra frita.

Si cose bien la leche con canela, se le
hecha cascara de sidra a la masa de al-
mendra, y azúcar, se especia, se cuele,
se le hecha la agua que quieran.

Simitas de dulce.

A una libra de azúcar, ocho yemas de
huevo con vino, canela, se hacen las li-
mitas, se secan y se abetunaron.

Dulce de almendra.

Se hace la miel de punto alto, se muel-
la la almendra con claras de huevo, se

hacen unas cajetias de papel, se meten al horno el que estara muy caliente.

Tartaras.

Recetas de las que hacen rellenos de chiricalla, ó en cualquiera otra leche, que son de salpor, ó de masa de yaldora; 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 plato, áunquese se le heche un poquito de agua para que quede como magita. La chiricalla ha de ir cargada de huevo, despues de cocida, al ultimo se le hecha, y se le hecha betun encima.

Dulce de Pioquinto.

En una libra de azucar hecha miel de punto de almibar, así que está fria se le hechan doce yemas de huevo coladas, se pone al fuego, se mezcla con mucho cin-

dado por que luego se quemara, y ya que
esté para dar punto, se le hecha poco
menos de un porrielo de vino: si quieren
poner en el plato un poquito de man-
guete con vino, y sino solo va en el plato.

Leche quemada.

La leche sin quemar de un día para o-
tro, se le desacen yemas de huevo, se
endulza bastante, se desace un manguete
en un poquito de leche, vino, polvo
de canela: se monta el cubilete de man-
teca, se mete en el horno, ó entre dos
fuegos, así que está, se le hecha polvo
de azucar, y canela encima.

Membrío jaleado.

Mondados los membríos, se arregla li-
bra y media de azucar á una libra
de membríos: se tiene agua hirviendo
y en ella se hechar, y en quanto दें
un hervor, se bajan del fuego, se he-
chan en la almibar que ha de estar
fria: se pone á fuego manso: para

conocer el punto de la jalea, se ¹⁴⁹ hecha
en un plato, y en viendo que ya esta-
ga se aparta por que ya está.

Manjar de almendra

A una libra de almendra, cuatro li-
bras de azucar, tres onzas de pan ra-
gado; se pone al sol a secar, o al fuego,
teniendo cuidado no se tueste; la al-
mendra se muela muy fina, de modo
que no se sienta en la punta de la
lengua, o en la yema del dedo; se tra-
ce la almibar en un punto medio,
se hecha entonces la almendra y
de un hervor, luego se hecha se le he-
cha el pan, así que da otro hervor
se baja y ya está.

Otras ojuelas.

A una libra de harina, seis huevos
enteros, media cucharada de man-
teca, y la sal que pida, para estar bien sa-
zonado; se moja, y si queda dura, se le he-
cha mas yemas de huevo hasta que este

suave y se puedan entender, se frien; y se
 les hecha la miel hasta lo ultimo; la en
 al miel se hace de esta forma; libra y
 media de azúcar, ~~don~~ tira y media de
 las calderas de miel blanca; se clarifica,
 ya que está la miel de puritas, o un poco
 mas que de puritas de alombar, se tira
 ven las ojeadas en la misma miel.

• • Masa de ojaldra

En dos libras de arina, se hacen cua-
 tro huevos, un poco de agrio de limones,
~~sal correspondiente~~, un poco de azúcar,
 dos cajetes de manteca, agua tibia la
 que pida hasta dejar la masa suave,
 entonces se hace la ojaldra, se mata tres
 veces de manteca, se hacen las empa-
 naditas, rellenadas de lo que quieran.

Otra masa de ojaldra.

A dos libras de arina se hacen seis
 yemas de huevo, un poquito de sal, y el
 dulce que quieran, dos cajetes de man-

hasta dejar la masa suave: sacada, tres veces: se rellenan de leche, o de dulce, todas las empanaditas, se les pone un poquito de manteca encima, y al horno.

Dulce de huastabas.

Se cose una porcion de huastabas medianas, se cocen lo mismo que el membrillo, y se hace del mismo modo: para cuatro libras de azucar, libra y media de huastaba cruda, y media libra de sidra rayada, habiendola antes sancochada y desaguada. Se puede hacer de otro modo: se clarifica el dicho libras de azucar y en este estado, se le añaden dichas cosas de miel, tres tazas de la misma medida de la pulpa de huastaba en la forma arriba dicha, y una taza de sidra rayada: el pronto 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 azucar, media libra de almendra, se majan con dos claras de huevo para molerla, un casco de naranja grande cubierta: molido todo esto se revuelve, se le hecha media libra de harina, y se mete al horno.

• Otro turrón.

A una libra de azucar doce huevos, media libra de miel blanca, almendras, unos granos de ajonjolín, pepita de colación: todo este aporcionamiento, se trasta, y quebrantandolo con la piedra se hecha en cantidad y se quiebra.

Leche sola.

A un latidor de leche bien casida, se le hecha una libra de azucar, se le da punto de cajeta, y así que está para salir, se le hecha, virra, y polvo de canela por encima.

Naranjas chinas.

Se rayan las naranjas, esto es lo amarillo, se le sacan las pepitas, no los a-

gruesos, se parten en pedacitos, se bechan
 en ~~al mibari~~ hasta otros ~~tres~~ ^{cuatro} se
 cocen en la misma agua ~~que está~~
 tierna, se saca, se lava con muchas a-
 guas hasta que dulce se clarifica ~~se~~
 almibara: dos libras de azucar por ca-
 da naranja: para hacer esto en la
 almibara, esta ha de estar fria, y las
 naranjas bien escurridas del agua, y
 no se pone al fuego; sino hasta el dia
 siguiente que se le da punto.

Polvoron.

A una libra de azucar morena,
 dos huevos, se baten muy bien, des-
 pués, se hecha una libra de man-
 teca y se bate muy bien, luego se le
 hechar dos, o tres adarmes de clavo,
 media onza de canela, con quatro on-
 zas de ajonjolino: todo se revueta muy
 bien; luego se le hecha harina hasta
 que esté capaz de hacer bollos: la ar-

la enchara, para que salga mas tierna.

Coscortrones de la Reyna.

Se cocen otros huevos hasta que estén duros, las yemas se desacera, se les hecha otro tanto de las yemas de marquera, se desmenurado; remuelto 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 lechare en miel, se les hecha un poco de vino.

Espumias.

A una libra de azucar, se lechare tres claras de huevo batidas; la miel de punto alto, así 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, así que está fría la miel, se le desace catorce huevos, solo las yemas, se vuelve a poner al fuego, se le hecha un poco de vino, miel blanca.

Huevos chimbos.

155

Para un platon, se baten veinte yemas de huevo, estando bien batidas, se licúan con una untada de manteca, la que se mete en el perol con agua caliente. ~~ma~~jado que sea, se saca, a que se enfríe para revanarlo, y se abriga con paños las revanadas, despues se licúan en la miel sirviendo, para licuarlos 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 cuecen, se licúan en una jicarita con un tizjito abajo, se van licuando al contorno en la miel, despues, se sacan con la espumadera y con dos tenedores, se deshilan, se licúan en el platon en seco; hasta que sirvan, se les licúa con miel con vino pasas almendras encima.

Almendras garapiñadas.

Dos libras de azucar clarificada, se pun-

to redondo, se baja del fuego, luego se le hecha dos oncas 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 pedacitos, y sin polvo, se restrega con paño.

Q Otros merengues.

A una libra de azucar, seis claras de huevo bien batidas, la miel de punto alto, así que se baja del fuego, se le hecha, raso 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 desacean, y se incorporan en tres batidas de leche (primero cosida), se ~~se~~ hecha una onca de arroz bien molido: se incien-

pora en la leche, y bien colada, se pone al fuego, se menea sin cesar hasta que se le da punto de ante.

Ante italiano.

Se cose la llueca sin cascara; se cierne, se desace, el tanto de una libra de llueca en tres batidores de leche, á estos corresponden cuatro libras y media de azucar; muy blanca; se limpia un coco, que esté saxon y se muele bien; se incorpora, se pone al fuego dandole el punto entero, se hecha en el platon; se adorna con pasas, y bejuguio de canela.

Huevos artificiales.

Se preparan los huevos, solo las yemas del modo que las de saltiguera; habiendo solas 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

158
se pueda á los naturales concluyendolos
con bañarlos en el baño real, compuesto
esto de claras 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
cargas calderas de miel blanca y una taza
de dichas de agua: se pone al fuego, has-
ta que de 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 me-
nudas, en plato de ajonjolín tostado,
se le incorpora el pan frances miscocho-
do, y quebrantado en la piedra de mo-
ler y pasado por el mero de molido,
que quede jugoso (inclen entrar de re-
ales y medio de pan) des separen las insectas.

Piscochos de almendra.

Media libra de almendra pelada, enju-

gada 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 acitosa: se baten seis claras de huevo que sean frescas, tres yemas de huevo, media libra de azúcar muy fresca y golpeada, una cucharada de harina: todo bien mezclado, se hechar en cajetinas de papel, se les hecha encima polvo de azúcar revuelto con polvo de harina, y al horno templado.

Otra masa.

Con un tanto de harina y otros de azúcar, para un platon, se le hechar seis yemas de huevo, un cajete de manteca, un poco de vino en cuanto se moje, se revuelve, no se soba mucho, se estienda, se le hecha el relleno, si es de carne se cubre todo de dulce, y se le pone una labor.

Otro marjón real.

Se cace la leche con solo con hervor que sean de verdaderas vacas de leche, tres o cuatro reales de almidon de trigo, tres veces y me-

dia de arina de arroz se dexasen en la le-
 che, y se pone á que tome cuerpo como
 manjar blanca; se tomen clarificadas
 dos veces seis libras de media de azucar
 de punto muy alto, se hecha en la le-
 che poco á poco: estando en el fuego la
 leche, se deja hervir, se menea con fuer-
 ra, para que no se pegue, hasta darle
 el punto, el que se conoce en las espu-
 mas que hace que parece rüicler, y
 para que tome el punto, se le hecha,
 media libra de azucar blanca en pol-
 vo, de pasta que quieran, cuatro onzas
 de almendra picada, se hechar cuando
 ya esté bajado del fuego.

Cajetas de durasno.

En doce libras de azucar clarificadas
 se libras de durasno esido y un poco de agua.

Cajetas de camote y manzana.

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

Cajetas de membriso. 161

Diez y seis libras de azucar clarificada
doce libras de membriso.

Otras Cajetas de buallabas.

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

Otro dulce de almendra.

Una libra de almendra, una de a-
zucar, otra libra de miel blanca, a
solo la miel se le da punto de cara-
melo; se baten tres claras de huevo, se
hechan en la miel; luego se le resu-
elte la libra de almendra arriba di-
cha tostada hecha pedacitos; para
saber el punto, se prueba con la pun-
ta del cuchillo, hasta ver que no pegue.

Cajeta de sorbete.

Et dos libras y media de azucar bi-
eno clarificada, se le da punto, mas
que de bolita cerca de quebrar; estan-
do asi, se baja del fuego, y se bate muy

bien, y habiendo rubido, se le hecha un pozuelo de zumo de limon, se vuelve á batir, y ya que empieze á cuajar, se hecha en las cajetas.

Otro manguar real.

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

Otro turron.

Veinte claras de huevo bien batidas, cinco libras de azucar, diez pozuelos de miel blanca, se le da punto alto que quiebre, luego se le hecha al huevo batido, tresita y media de pepita tostada y molida, ajonjolín tostado y molido; se revuelve con la paletia un buen rato, y á la miel se le hecha el zumo de uno ó dos limones.

Suspires.

Una libra de azucar, doce huevos y la harina necesaria para que tenga cuerpo.

Malletes.

165

Se toma una libra de arveja, una onza de cera dura, tres huevos batidos, un cuarto de manteca derretida: se mezcla con todo hasta que queda como brevedura algo dura, se hacen los bollos, se envuelven en araña, se ponen al fuego del horno.

Otras espermias.

Se toma una libra de azúcar de punto seco se baja del fuego, se le hecharon unas gotas de limón, se baten cuatro claras de huevo, se le hecharon, se meten al horno templado.

Pasta

Se munda una libra de pepita, media libra de azúcar en polvo: todo revuelto, se cace hasta que despegue de la paleta, se baja del fuego, se amasa con araña en las dos manos, se pone en la mesa para que no se pegue: se hacen las tortitas, se ponen en casetas, se meten al horno.

Otro masapan.

En dos libras de azúcar clarificadas de pun-

to solo, se le hecha una libra de pepita de cailacion 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 a fuego lento, otra media ora meneandolo; se baja, se enfria, se dora en el horno y se abetana.

Otros còscorrones.

Treinta y ocho yemas de huevo casidas y duras, una libra de suspiros en polvo de canela, y claro, se amasa todo con vino, se hacen los pastelitos, o budoquitos, se envuelven en huevo, se frien, se calan como torrijas.

Otras torrijas.

A un real de leche, una libra de arroz lavado y molido, desecho en leche, se cocce con dulce suficiente, se hacen las tajadas, se envuelven en harina para frirlas despues en la miel de medio punto y se ponen a calar.

Otros nuevos chimbes.

Se baten las yemas, se untan las case-

tias de matiteca, se meten al horno, para probar si están cavidos se les mete la punta del cuchillo, si sale limpia ya están, se hacen las tajadas, se calan en la miel el fría, se les dá punto de abmibar.

Gasniates.

La masa de viscotela delgada, se enrollan en canutos, se frien hasta que se despeguen, se llenan de dulce, se abetuman por encima con polvo de casela.

Otros miembros jalados.

Se mondan, se cosen en cerrada por una o ra, luego se desagua en dos dias, se ponen a calar en la miel a fuego manso.

Calabazate.

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

Otras cajetas de durasno.

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

Otras cajetas de membrillo.

Bién limpios y partidos por en medio, se cocen, luego se cueltan con un poco de agua, se pesan doce libras de membrillo, diez y seis libras de polvo de azucar, se bate mucho y se pone a cagar.

El membrillo.

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 de alfinique, se le dá punto solo de alfinique, se le hecha el sumo de ocho limones, luego se baja, se enfria y se hecha.

Aprío de sidra.

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

El frijol de tableta.

Una libra de azucar, una tasita de mi-

el blanca, con agua, así que está de prunto
alto, se le hecha vino, se baja del fuego,
luego se le hecha canela, claro, viscoso
Bien molido; se hacen pedacitos de acitru-
nos, higos, pasas, y almendras: se tienen
las ojarascas de viscotelas, se pone una
capa de viscotela y otra capa de alfajor.
Estas.

El caldo de especia hervido, se le hechan
yemas de huevo, vino, azucar, se mojan
las rebanadas de viscoso, 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 canote.

A dos libras de miel doble, se desace una
libra de canote cavido y colado, media li-

Una almendra molida, se pone en el fuego hasta que tiene tex.

Tamonos de colacion.

Se golpea una libra de azucar, se muelen siete rapotes, se desacen en cuatro claras de huevo, se le hecha el zumo 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 hechar cuatro onzas de miel dulce, canela, clavo, pimienta, carmin todo molido; se pone al fuego, a que de un hervor: a la masa blanca se le hecha un poco de pasta blanca.

Otro alfajor.

A cuatro libras de azucar, cinco reales de requitas de viscoso, dos onzas de cas. la, cinco reales de clavo, pimienta de Chiapa sin pepita, ajonjolín, almendra, nueces, pasas, sidra: esto hecho de dulce seco partido, cuatro tazas de miel blanca de las

pasas azucaradas y pedacos de dulce: asi 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 à poner al fuego à que de un medio hervir, luego se hechar en las vitelinas, hasta otro dia que se partan las brasas,

Otra pasta de pepita.

Una libra de almendra, media libra de pepita dos libras de azucar hecha al-
mibar, asi que va à dar punto, se le e-
cha como dos onzas de pólvra de azucar,
para que dé punto no muy alto de su-
erte que se pueda amasar.

Otros merengues.

Una libra de azucar clarificada de
punto alto, cinco claras de huevo bien
batidas con corteza de limon rayado, co-
primiendolos por un cuarto de hora en
un paño, es decir que solo se exprime en
un paño, se hecha en papeles, despues de
batido, con azucar por encima se meten

al horno puestos en una tabla.

Otros paralelos.

Se toma libra de azucar, una tasa de agua, cinco huevos para clarificar, sumo de limon. al primer hervor se baja, a que repose, se vuelve a poner al fuego, asi que hiervan, se le hecha un pocuelo de agua, se vuelve a bajar a que repose otro rato, se vuelve a poner al fuego. hechándole otro pocuelo de agua, estando hirviendo, se cuele en un paño fupido, se mide un pocuelo de miel para cada perolito, se le hecha un pedazito de cera de lastia del tamaño de una lenteja, quince o veinte gotas de limon, asi que está bien alta de punto que hace espumas en la paletia, se bate, se baja hasta que comienza a subir sacando con brevedad la paletia, y si se pega en el perolito, se calienta, y se le da un golpe para que despegue del perolito.

Dulce frances.

171

A tres libras de azucar, se le da medio punto, tres batidores de leche, se le desañan doce yemas de huevo: estando la mix el hirviendo, se le va hechando la leche y se incorpora con la miel: comenzando a hervir se le hechar el vino poco a poco, como vino, o dos reales ha de ser de vino: se deja hervir, poco se menea se le da punto de almibar alto: se le ponen pasas, almendras, polvo de canela encima al plato.

Ante de alberja.

En dos libras de azucar clarificada de punto, una libra alberjas, fende en el color, se cocen con legia y sal, se limpian, se muelen, se cuecen 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 hechar canela encima; pero no mucha para que se pu-

eda percibiendo verde, o se le hacen sabores con el polvo de canela.

Otro dulce de huallabas:

Se tomen las huallabas edondas, estando bien cocidas, se muelen bien: se rayan muy bien unas sidras inmaduras: 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 quatro 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 cuchillo, se enfria, se le dan dos golpes suaves con la mano, sino pega ya está de punto: se baja del fuego meneándolo, se hecha en las cajetas, las que no se tapen, por que se ponen al sol nueve dias.

Otro alfajor.

A tres libras de azucar blanca bien molida

da, se hechan quatro tazas calderas de miel blanca, una taza de agua; se pone al fuego, se le hecha una masita de gengibre bien martajado, la que se saca luego que da punto, y ya que esta tibia la miel, se le hecha una onza de canela molida, dos reales de pan blanco molido, un plato de agorjolín, otro plato de pepita molidas, quince o veinte clavos, un puñito de pimienta de Chiapa sin pepita.

Otro alfajor.

En tres libras de azucar molida, se hechan quatro tazas calderas de miel blanca, se pone al fuego, se le da 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 blan-

to, se bate; se hacen las cajetas.

Ante de leche.

Para un real de leche, se hechan seis yemas de huevo, una raja de canela, una onza de almidon de trigo, una libra de azucar, se pone al fuego, volando ya cosido, se le hecha como medio de vino, se le da 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 cuece primero, y el coco, y si tiene mucho cuerpo, se le hecha otro poco de azucar mas blanco, y en estando de punto se llenan los platos; a esto se le puede agregar la tartana que le dicen, por encima.

Tartar.

Se moja una libra de harina con los huevos que el a pizere con solo sal y un poco de m. vitrea; se amasa como para pan; pero algo flojita, se pone en el asiento del plato bien delgada, se mete al

horno hasta que esté cocida, se llena de ante de carrete, leche y coco: se hacen 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.

Ente 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.

Ente de piña.

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

Chongos de la Prayna.

El marquerote desmenuado con queso fresco y huevo: se hace una torta, se pone en dos fuegos, se hace cuarterones, y se envuelven en huevo, se frien, se bechan en

la miel á calar, con un poco de agua de arucar;

Leche imperial.

Una libra de arucar, un batidor de leche, un poco de canela, se cose, que quede de punto de manjar, se le hechará polvo de canela por encima.

Calavacitas y limones tiernos.

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

Ferrejitas de viento.

En tres libras de arucar clarificada, seis claras de huevo, batidas las yemas, seis cucharadas de anima de pan: se revuelve todo, se pone en un sartén con manteca en el fuego, con la misma cuchara se vá hechando el huevo, meneandolo siempre al huevo para que no se asiente la anima, se frien, y como van saliendo del sartén, 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 cocen los garvanzos con leche, se muelen y se cuecen, se les hecha claro: así que se quita del fuego se le hecha vino.

Cubilete de mantegnia.

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

Ferrejas 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 resecas, se envuelven en

huevo, se frien, despues de fritas, se he-
chan en la miel: se advierte que, a
las que salgan de un pan de a quatro
les toca tres libras de azucar bien
clarificada, y que les quede suficien-
te miel para el caldo: el punto que
se les da es de almibarado. ~~De~~

Otra natia.

Se cocen un batidor de leche, despues se le he-
chan cinco yemas de huevo, un puñado
de azuina, azucar, rajas de canela: casido
que sea, se le hecha un poco de vino.

Otro dulce de zapote.

Una libra de zapote, dos libras y media
de azucar, este se revuelve con la miel a
medio punto caliente, o fria; pero en el
fuego, por que luego se vuelve bolao.

Pecatos de leche.

Se hace el dia anterior, ~~se~~ en leche, y
el dia que sirve, se le hecharon yemas de
huevo, marquezote torremusado, vino ca-
nela, un poco de clavo, y azucar: ya que es

ta bien revuelto, se hecha en el plato, o sartén untado de manteca, mejor es mantequilla, se pone entre dos fuegos.

Dulce de bien me sabe.

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

Otra leche quemada.

En dos batidores de leche doce yemas de huevo, dos tazas de harina molida, se cuele con la leche, se pone al fuego meneandolo cuando este a medio empesar a 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 a 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 ca-
nela se pone entre dos fuegos lentos, has-
ta que cinaje.

Cibilete de leche.

A cada batidor de leche cosida tres yemas
de huevo, dos onzas de almendra molida,
dos carnelas de marquerote regular y dese-
chos, se les incorpora azucar, y canela al gos-
to: se untan el plato de manteguita, se mie-
te al horno, y cuando sirviesen 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 co-
lado, se pone al fuego: estando bien espe-
so, se le hecha dulce al gusto, de presie-
ne un platón con una vez gruesecita de

arina, y se hecha allí: así que está frío, se corta con el cuchillo, untada de arina, y se hechan en la arina misma, se envuelven en lino batido, se frien: Después se puen usar con polvo de azucar, y canela en cima.

Q. Otro manjar blanco.

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

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 roditas de limon.

Q. Otro arequiya.

A un batidor de leche muy bien cosida, una libra de azucar, y una cuarta de onza de arroz molido: se cuele, 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 pedacito

De pechuga de gallina, molida 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 da 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 dando punto, se le hecha un poco de vino no lleno: el punto es que hechando una gota en un traste; no pegue en el dedo al tocarlo: se traxere un plato con revanadas de marquezote mojadas 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 da punto, así que se hace bolitas: se

hechian unas gotas en un traste con agua se baja del fuego, se deja enfriar, luego se hechian veinte y dos yemas de huevo coladas, se vuelve a poner al fuego me-
mandolo con una mano, ya que está dando punto, se le hechian enatro onzas de almendra molidas el punto es que hechando una gota en un traste, no pe-
que en el dedo al tocarlo, se le hecha polvo de canela encima.

Utros huevos chimbos.

De A una libra de azucar Clarificada, se baten bien seis yemas de huevo, se he-
chian en una cazuela untada de mante-
ca, se cose en vino de Maria, y limpien-
Tolos con una servilleta, se cortan del ta-
maño que quieran, picandolos con una
estaguita, se hechian en la miel, cuando
están calados de punto de admirar se les
hecha vino al gusto: se les hecha pa-
ra que vayan a la mesa pasas, ani-
na, almendras y polvo de canela encima.

Betun de espuma.

Dos libras de azucar clarificada, se le dá punta de bolita duro, y ya frito se le hecha siete claras de huevo bien batidas: este betun sirve para la torta añadiendolo antes el zumo 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 huevitas estrallados.

Otros merengues.

Dos libras de azucar, se les dá punto de bolita duro, se limpia la espuma, al estar se haciendo con una tapa de limon prendida en una estaca; se previene el zumo de una naranja dulce, y del raso de la corteza dos dedos, en una pocuelo, y quando se baja del fuego herviendo, se le hecha esto, y doce claras de huevo bien batidas, se sigue batiendo con mucha violencia hasta que blanquea, se hechan en el platon, se

mete al horno, y no ha de estar muy caliente.

Utrós merenguitos.

Dos libras de azucar, se le dá pronto de bolita duro, se limpia la espuma al estar se haciendo con una tapa de limon prendida en una estaca, se previene el sumo de una naranja dulce, del raso de la cortera 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 blanque, y echando 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 cocidos 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 fría, se le hechian veinte yemas
 de huevo se cuclan, dos cocos bien molin-
 dos con la misma agua, se desade, se le da
 punto e quando no pegue, se hecha en el
 platon en polvo de cascara encima.

Tartara de viscotela.

Se le pone fondo al platon de masa de vis-
 cotela, de misma materia se adorna la
 orilla, cubriendo la mara con carreta, o
 moldesitos deaja de lata, se hace un ran-
 mo por encima, y puesto en papel aden-
 tro de una caqueleja, se mete todo a co-
 cer al horno: el relleno es de morejones
 de durasno, se parten por la mitad, sa-
 cándoles la pepita con primor, se san-
 cochan y se catan: una libra de more-
 jones, con doce onzas de azucar blanca
 en polvo: quando estan calados, y de
 punto, se rellena la tartara, se le po-
 ne encima el ramo, se abetuna con vo-
 lo miel de ardear, y antes de meter-
 la al horno, se le hecha polvo de azucar.

Jartara de pepita.

Una libra de pepita, se hierve con flor de ceniza, se baja cuando empiezan a pelarse, la que á fuerza de refregarla, y lavarla se limpia enteramente; se muele bien, se vuelve á pasar, se pone al fuego con ocho onzas de azúcar 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 trecha toda clase de dulce, abricar, antes, á trechas muy cortas, 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 abren-

*Dras, polva de indela y tartarido eze
muel de punto se meten al horno.*

Papilla.

Dos libras de azúcar de punto de he-
 bra: se baja del fuego, y se deja en-
 friar, se le hecha una libra de can-
 mote cocido y savado, se añaden azúcar
 de almendra molida: bien desecho
 todo en la miel, se le da punto, así
 que no pegue; se hecha en el platon,
 o cafeta, se le hecha polvo de canela.

Otro dulce de zapote.

Arata libra de rapate ~~dos~~ libras de an
rueary. esta se revuelve con la miel de
medio punto, caliente, & fria; pero en
el fuego para que no se haga bolas.

Q. Otro dulce de zapote.

A una libra de miel dulce, una libra
de rapote cocido, se pone al fuego has-
ta que tiene tex, entonces se baja del
fuego habiendole ya hecho el
claro, y la cava.

Otro ante de zapote...

Se libra y media de arrear de pun-
to de helva, y ya fría; se le hecha
una libra de zapote cocido; se pa-
ne al fuego; se está mienclando segui-
do: 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 le hecha encima

Ante de membrillo

Para una libra de membrillo, lim-
pia de corteza y pepita, partida en
revanaditas, tres libras de azúcar; se
calan partidas todas atravesadas en la
miel bien refinada, y se jalean has-
ta que de punto, que será cuando
sacándola paleta; o cuchara; se le
hecha polvo de canela encima; aun-
que se diga, que partidas y atravesa-
das se calan, es mejor en revanaditas.

Manzanas jaleadas.

Se limpian las manzanas, tres libras de

azúcar, se calan, partidas atravesadas y con unas rajas de canela; se les da punto como el anterior, se ponen en el platon con polvo de canela encima.

Jalea de manzanilla.

Se cocen las manzanillas peladas, se hecharán en agua estilada veinte y cuatro horas, despues se sacara sin moverlas, se muelen batidores. De a cuarto, a cada batidor le corresponde una libra de azúcar, se clarifica esta, con la misma jalea, se le da el punto de espejo, se llenan las cajetas, o el platon.

Cajetas de manzanilla.

Las mismas manzanillas que sirven para la jalea; se les quita las pepitas, se ponen en miel clarificada hasta que es de punto de espejo; se hechan en cajetas, o en platon con polvo de canela encima.

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

Cajetas de morejon.

Se parten los duraznos por la mitad, se les saca las pepitas, se pelan, se sancochan. Después de sancochados, se escurren en canasto, se pesan los morejones, y a cada libra, dos onzas de azúcar blanca en polvo: se ponen al fuego, y tienen cuidado de que no se pegue en el perol; y quitárselos la espuma. El punto es que no pegue.

Trufe de canote y manzana.

A libra y cuatro onzas de azúcar en polvo, cuatro onzas de canote, y doce onzas,

101
de manáana, mas y otros van achados, se co-
men, se cocinan y se pona al fuego, que
que de la pinda sea. Juntada de leche y
pajito de polvo de clavo: el pajito es que
no pegue, o que hechando un pajito en
un plato no corra y haga arruga.

Cajetas de raso de sidera

Libra y media de azúcar blanca en pol-
vo, una libra de raso de sidera sanco-
chado y desagradado, se pinta al fuego, as-
ta que de punto el azar cuando no
pegue, o que hechando en el plato tan-
tito no corra y haga arruga.

Cajetas de chilacallote.

Libra y media de polvo de azúcar blan-
ca, una libra de chilacallote sancocha-
do y desagradado, se le da punto el azar
cuando no pega, o hechando tantito
en el plato no corra y haga espuma,
se le hechará polvo de canela blanca.

Cajetas de limon.

Das libras de miel de punto de bolita de

402
se, se baya del suago, estando bien can-
lierto, se esta ~~la~~ ~~la~~; se se hecha
medida: porueto de surco de l'oxo se
quieren se se hecha ~~la~~ ~~la~~ de la:
ya que empieza a enaparse, se fuerza de
bater, se hecha en las cajetas, o en ta-
bla, procurando que quede delgada pa-
ra hacer tablitas que se cortan con
el cuchillo afilado.

Cajetas ~~diversa~~. vol.

Das. libras de arcear hecha miel de
punta de libra, se baja del fuego, y ba-
tandola, se le hecha una desojada y
asoleada para quitarle la humedad:
cuando esté enjandrado, se hecha en las
cajetas, q se hacen tablitas delgadas,
para partirlas con el cuchillo:

Cajetas de cuibiertos.

Se catan las frutas, como son caimote, sidra, naranja dulce, limones, lúgos albor-
dicas, manzanillas, duraznos, chila-
llote, y limias: todo bien calado, se seca

al sol: despues se lavan para saccharles el betun, se acomodan en las cajetas y procuran que les quede buena disposicion.

Ante de coco y piña.

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

Otro ante de leche.

Un batidor de leche, una libra de azucar, seis yemas de huevo: todo junto se cuele, se pone a 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 secha miel, se le incorporan cuatro onzas de almendra molida, un batidor pequeño de leche, ya que está de punto se le hecha un pan de arrasion sin man-

taca; quitada la corteza, y rayado.

Otro mazapan.

Una libra de peseta de confitaria; 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 y está meneando hasta que da 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 da punto que no pegue.

Otros coscorriones de la Reina.

Las yemas de huevo cocidos duros se desmenuan, se revuelven con marquetote 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 perú.

Tres libras de viscochela, 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 se hace una botea) se le da punto con una de gengibre pelada no martajada, poco mas que el de almirante; nueve reales de pan de manteca aviscochado molido grueso, cuatro onzas de canela en polvo, dos onzas de aniz, dos onzas de cardamomo, dos onzas de pimienta de Chiapa todo en polvo como lo que hace un lino de masa de gengibre, pelado y molido; todo esto se muele con un poco de miel, para sacarlo; antes de liechar el viscocho, se aparta una tasa grande de miel, para untar las pristas, se hacen dos tantas del alfajor

que antes se ha dicho, se le hecha mas
 o menos viscocho, segun lo pida la mi-
 el, de suerte que quede guiso: sobre
 una masa se forma el trozo con una
 pasta abajo, en medio otra, y encima
 otra: se le hecha polvo de azucar en-
 cima alrededor: se le pone un llaqui-
 al de trapo, y encima, se le pone peso
 para que prense bien: a las tres ho-
 ras, se parten los trozos del tamaño
 que quieran: y se empapelan con pol-
 vo de azucar y canela: despues de sa-
 cados los trozos, se hacen de los despi-
 dicios revolviendolos todos, y agregan-
 doles mas suchiles y miel, se hacen
 unas bolitas revueltas en el mismo
 polvo.

Alfajor de guisar.

Una libra de azucar blanca en polvo,
 dos tácas calderas de miel blanca, se po-
 nen con una manita de gengibre mar-
 tajada, a dar punto: en un plato lini-

pio, 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 castia, media cucharada de claro de comer: al bajarlo del fuego bien caliente, se le saca el gengibre, y se le meschan los antes dichos simples, se revuelve todo muy bien: de esto se llenan las cajetas, y se hacen alfajoritos betunandolos y hechiandolos 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 polva, pimienta de lav-
tía al gusto, claro lo que se coje con
los tres dedos, una tazita caldera de
pepitosa, ha de estar lavada, y no
muy dorada, por que dá mal gusto,
otra tazita de ajonjolín, medio de
pan de manteca avisechado.

Almibar de cerezas.

Libra y media de azucar, una li-
bra de cerezas lavadas, se les quita las
pepitas con primor, se hechan en la
miel clarificada á partes puestas: el
que se coriose, enfriándose un poqui-
to en la cuchara, de suerte que la
miel haga arruga.

Almibares que no desaguan.

Duraznos, manzanas, tomates, higos,
alberchicas, sandía, melon, calabazate,
granadinas, guanabias, piña, ca-
mote, maracania, y otras semejantes
á estas: á cada libra de fruta sanco-
chada libra y media de azucar, ó dos

segun consuma la fruta al calarse, se les da punto de arruga agregandolos a todas rajas de canela.

Almibaros que se desaguan.

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

Forrejas de quetzadita, o marquezote. Se hacen rebanaditas, se mojan en vino, y luego se envuelven en huevo batido, y se frien, despues se enjugan con un paño, se calan en la miel clarificada, ya que están caladas, y para bajarse del fuego, se les hechan pasas y rajas de canela.

Forrejas de arina.

A media libra de arina, dos huevos bien batidos, se cuecen con la arina, y se frien en boddiquitas pequeños, luego se enju-

gan, y se calan en la miel clarificada.
De este modo se hacen las de manzana,
de pan, y plátano.

Dulces de colacion.

Sancóchadas las frutas y desaguadas,
las que las quieran, se calan en la mi-
el, se ponen al sol despues se lavan, se
abetunan con miel muy 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 pol-
vo, una libra de almendra, en un comal
bien revuelto en la miel, se hechan
en un petate, y se dividen una por u-
na, procurando que no queden for-
radas del dulce batido; se hace esto
antes que enfrie.

Alcagaditos de pasas.

Enjuagas las pasas, se hechan en la miel

de betún, se forman los nuegacitas, se ponen a secar en el petate, se procurará que les quede lustre por encima.

Huevitos estréllados.

Se hacen las Herritas de dulce de huevo, que a una libra de azucar, se le hechan nueve yemas de huevo, se hacen las claras un betún de espuma, hechándoles polvo de canela, se meten al horno puestos en papel dentro de la cazuela.

Frutitas de huevo.

A una libra de azucar de punto de bolita, se deja infriar, se le hechan nueve yemas de huevo coladas, se pone al fuego meneándolos seguidos 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.

Simpio el coco, se muele muy bien hasta que no se sienta ningun grano: a una libra de coco, se le hecha una libra de azucar muy blanca, se le da puntos cuando se pueda hacer una bolita, ya está el punto. De esto se hacen durasidos, piñuelas, jorras, 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 da la figura de jamon, se abetuna del medio, y se cubren de polvo de canela.

Otros jamoncitos de colacion.

Se hacen los jamoncitos de dulce de lino, y las frutas: se coje de este dulce para darle la figura de jamon, se le pone otra capa mas delgada del

dulce de rapote, conforme se ha dicho del ante de rapote; en la inteligencia que las dos cosas han de estar, cocientes, luego se abetuan con miel y polvo de canela.

Rapetios de colacion.

Se forman del mismo dulce de rapote, ya formadas, se envuelven en polvo de canela.

Mueses.

Se hace la pepita de dulce de huevo, luego se le pone otra capa de maza para bien cubierta, envuelta en polvo de canela la bolita, se vierte 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 alirlas poniendo en el petate, con dos estaguitas, se levantan las hojas, para hacerles la figura.

Otros gasnates.

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

Rosquitas de almendra.

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

Mueses garapiñadas.

Se hechian 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

intera, se revuelve lo mas pronto que se pueda hasta que estén bien garapiñadas, se voltean en el tablero para dividir las, si salen unidas: las almendras, deben estar bien limpias, no picadas; y sin pedacitos; ni polvo, se restriegan con un paño.

Otro alfajor:

En cuatro cajetas de á cuatro reales, cada una, entran dos reales y unarrio 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.

Furore anelado.

En una libra de azucar, dos tazas de miel
el blanca, tres claras de huevo, se le da
punto de afinique; se le hecha pepita de
colacion, ajonjolín; y almendras.

Otro manjar real.

En dos libras de azucar hecha miel de
punto, se baja del fuego, se enfria, se le ha-
chan dos onzas de yemas de huevo cola-
das; se incorpora bien la miel, se pone
al fuego; así que está, se le hecha una on-
za de almendra bien molida, se hecha
en tantita agua, y si quieren, se le hecha
una pechuga de gallina cocida bien mo-
lida, se le da punto de cajeta.

Otro dulce de pioquineto.

En dos libras de azucar hecha miel de pun-
to, 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 unas marquezotas en
un poco de miel con vino, y se ponen en
el asiento del platón, se cubren con es-
te dulce y polva de canela

¶ Cajetas de coco, otras.

A una libra de coco molido, una libra
de azucar bien molido y blanqueado, se le he-
cha solo la agua de coco, se le da 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, a la arina se le hecha
un poco de leche en cuanto se pueda ba-
tir, y bien batida, que no le quede to-
lontrones, se le hecha la demas leche,
y un cajete de manteca: cocido que sea,
en el ultimo hervor, se le hecha el du-
ce, 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 azúcar, clarificada la miel, se revuelve con la miel el coco ~~estando~~ ^{estando} frío, y á cada libra se le hecha dos yemas de huevo.

Otros merengues.

En una clara de huevo, se hacen dos cucharadas de azúcar molida, estando antes bien batida la clara de huevo, se revuelve la azúcar, se hecha en papel, se le hecha polvo de azúcar en cima, y despues se ponen entre dos tarteros con dos fuegos: despues de cocidos, se les saca el corazoncito, y se le hecha polvo de ~~canela~~ ^{canela} y raso de naranja de china, y de esto se hace uno.

Otros merengues.

En dos pedritas 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, puesta en el punto mas que de almibar, ya que va a 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 ~~seis~~ yemas de huevo, doce onzas de azucar, una libra de almendra, se moja con dos llenas de huevo, para molerla, un casco de naranja cubierta molida; todo esto resuelto se hechan los marquerotes, en caretas de papel de una ~~cuenta~~ o cuarta, se meten al horno, ya cocidos, se parten para abiscocharlos.

Otros interenques.

En dos reales de leche, se pone a cocer tres libras de azucar, se clarifica, se pone de punto alto, estando caliente, se incorporan y se

Se desace tres onzas de almidon
de trigo, ya que va á dar punto,
se le hecha media libra de azu-
car molida, y se hecha en el plato.

Otro estanco blanco.

A ocho cuartillos de leche cocida se
le hechan tres onzas de almidon
de trigo, se vuelve á cocer hasta que
haga natita, se tienen prevenidas
tres libras de azúcar en miel de pun-
to, se incorporan, y se vuelven á po-
ner al fuego, (y no se deja de me-
near 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 tina caldera, se endulza la le-
che, que esté bien sazonada, se pone á
hervir, luego que ya va á dar her-
vir, se le hechan seis yemas de huevos

coladas, y al rato, se le hecha medio
pazuela de vino, se deja dar un hervir,
se baja y se hecha en la calde-
reta, 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 tacitas, se le hecha el
polvo de canela encima.

Pelleno de canote.

Se pica la carne, se frie con especia de to-
da, vino, y dulce, el canote asado, se mue-
le; se sazona con dulce y vino, se hacen u-
nas tortitas, se llenan del picado, se envu-
elven en buera, se frien, luego se les he-
cha encima polvo de canela y azucar.

Pelleno de platano cocido.

Se pica la carne, se frie con especia de to-
da, vino, y dulce: el canote cocido se mue-
le se le quita el corazon, se sazona con dul-
ce y vino; se hacen tortitas, se rellenan

Del picado, se envuelven en huevo, se frien,
luego se les hecha polvo de canela y ca-
nela encima.

Otra leche frita.

Et una docena de yemas de huevo, me-
dia libra de harina, se desace en la le-
che, que no quede como agrio, una
caja de canela, una corteza de limon,
un poco de manteca, azucar, y sal, se
pone al fuego, y se cocina para que no
se pegue: si en el primer hervor, se
hecha de ver que se ha espesado mu-
cho, se le hecha mas leche: asi que es-
ta casido, se previenen dos platos, se
hecha en uno, polvo de harina, se voltea
en el, se le hecha por encima, otro pol-
vo de harina, y se esta volteando, de uno
en otro plato para que se enfrie: lue-
go se voltea en la mesa, y se va cortan-
do delgado: se hace un betun de esta
forma: una porcion de harina con cin-
co huevos, se desacen en un poco de le-

24
che, que quede de buen tenor: se frie
cada pedazo de aquellas envuelto en
este betun, se le hecha polvo de azu-
car encima, y se pasa en la maza.

Relleno de plátano azado.

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

Masa de salpor.

En una libra de harina, se hechan
dos yemas de huevo, una libra de a-
zucar, una libra de mantegua.

Otra leche cortada.

Se endulza la leche cocida, se pone
al fuego, así que está caliente, se le
hecha un poquito de aliego en polvo
encima, y luego se hecha en el pla-
tan.

Dulce de como el Coton. ²¹⁵

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, o chigüiadores, en su leche cocida, 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 despigue, se amasa con un poco de harina, se hacen los sombreritos, se meten al horno, previniendo que se endurezcan al tiempo de cocerse: dos libras de azucar despues de clarificadas, se pone al fue-

216
go á quier de 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 templada el horno, se sacan, se abetunian con clara de huevo batido con azucar, y limon, se meten al horno en cuanto se seque el betun.

Tamalitos.

Tamalitos de arina de salpê:
Se cocc una libra de arina de salpê, con leche, ó agua, y un poquito de manteca, así que está cocida 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

pedacitos de asitron, pasas, almendras
se pintan con rosicles colorados en
agua.

Tamalitos de mais y leche.

Se tomen dos libras de mais, molido
crudo, y hecha masa, se desace en
leche suficiente, se le hecha seis ye-
mas de huevo, un poco de aniz se
pone al fuego, y se le hechan cuatro
onças de almendra bien molida; ya que
está espesa, se baja del fuego, y se le
hechan tres, o quatro onças de miel de
punto alto, y se pone al fuego.

Tamalitos con asitron dentro.

Se hierve la leche, se le hecha harina
de mais, y la manteca, que pida, la a-
zúcar, que quede hecha masa; se baja
del fuego; se hacen los tamalitos, se re-
llenan de asitron, o pasas, se ponen al fuego.

Flanitas del Perú

Seis libras y media de azúcar, cator-
ce 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 escoge el mejor, y se muela en un chiquitimitio, se llena bien, se le hechan nueces, y almendras las que quieran; el mais ha de ser la que hace medio.

Otros tamalitos de mais y leche.

Medio de mais cosido como para tortillas, se muele, se sierra en un cazo, se muele á moler bien, se desace la masa, en dos reales de leche: se cose, hecándole tres libras de azucar, cuatro cajetes de manteca, sal; así que despegá del perol, se baja, se amasa, si está duro, se le hecha mas manteca; se hacen los tamalitos, se cocen como todos, se rellenan de dulce, si quieren.

Otros tamalitos de mais y leche.

Se muele el mais, se desace en leche co-

mo atol, se deja asentarse, y el asiento se cose con la misma leche: se hacen los tamalitos, como los otros.

Otras flumitas del Perú.

Tom un almulo de mais, cinco libras de azucar, clarificarla de punto alto, diez y ocho gemas de huevos: 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 esta meneando hasta que suene abentado, se baja del fuego, asi que esta 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 ha-

en los tamalitos en dobladores, se les da un buen cosimiento de vapor.

Tamalitos de cambray.

Se prepara la masa de maíz con acafrar, azucar, sal al gusto, se previene el picado de marrano quizado en pepián negro con pasas, almendras: se hacen los tamalitos rellenos, se envuelven en dobladores: se le da cosimiento fuerte de vapor: el pepián se hace de chile huague tostado, tomate arado, pepita, ajonjolín, clavo, canela, todo molido, y frito con dulce y sal.

Tamalitos de helote.

Catorce helotes tiernos acabados de cocer, se les quita la corona con cuchillo 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 cucharas por encima y se les da el cosimiento de vapor.

Tamales negros.

221

Al mistamal reventado, se le dan dos paradas en la piedra de moler, se sazona la masa para los negros, con manteca, sal, azúcar, azafrán, se llenan los tamales con carne de marrano, gordura de gallina, pasas, almendras, en pepian crudo negro; se envuelven los tamales en ojas de platanio; se cosen poniéndoles 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 a echar agua hirviendo, por que con la fría 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, resina; todo agachado en pulique de chile huague, tomate cocido

se desace en un poco de manteca derretida: se envuelven los tamales en hojas de plátano, se cosen poniéndoles asiento de cañas para que no queden dentro del agua: así que, se canore en el hervor que ya están secos, se les vuelve a hechar agua hirviendo, por que con la agua fría se endurecen.

Tamales de choroque.

Se tuesta la pepita de agavejón, chile huague, se muele bien, se desace en un poco de agua, se les quita el corazón a los choroques, se sancochan ya sancochados, se revuelven con la pepita con bastante manteca de res, y sal: a la masa, solo sal se le hecha: se hacen los tamales, se ponen en hojas de plátano, y se cosen bien.

Tamalitos de queso fresco.

El chile huague cosido, se muele, se revuelven trocitos de queso fresco se tiene preparada la masa con azúcar; y

manteeca, sal: se hacen los tamalitos, se
cosen. Del mismo modo que las de mas.

Flumitas.

De mais un chiquenito de Esquipu-
las, á una libra de azúcar clarifica-
da de punto alto, diez y ocho yemas
de huevo, se desace el mais en la le-
che hasta que quedá como elóatol,
cavido; se le hecha dos cajetes de man-
teca: se pone en el fuego, meneándolo
se le continúa hechiéndose tres cajetes
de mantecca, un poco de almendra
picada; así que está cavido, se deja que
enfrie, se hacen los tamalitos como los
flumitas del Perú.

De Har quezotes de almendra de trigo.

Para hacer los marquerotes de almi-
don de trigo, se hechan doce huevos,
que sean de gallinas que hayan co-
mido mais amario, se baten con una
libra de azúcar en polvo, que sea blan-
co; así que está batido y espeso, se le

hecha una libra de almidon de trigo, sermido y seco: se llenan las cañuelas, o cañuelesas, se untan bien de manteca y se meten al horno.

Marquezotes de canela.

Se hecharan doce huevos que sean de gallinas que hayan comido mais amarillo; se bate con una libra menos una onza de polvo de azucar blanca; y una onza de canela bien molida; así que está bien batido y espeso, se le hecha una libra de almidon, de trigo sermido y seco; se llenan las cañuelesas, untadas de manteca, y se meten en el horno.

Marquezotes borraños.

A una libra de azucar, se hecharan diez y seis huevos, una libra de almidon: la azucar con las yemas, se bate hasta que quede muy blanco lo batido, y espeso: cuando se empiece a 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 cacetias 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 marguerotes tendran quitado el papel, y se iran hechiando 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 servida ha de ser muy seca: se advierte que cuando a los marguerotes, se les hechan las claras; no se han de tener mucho tiempo para entrarlos en el horno, por que se pasan: tambien cuando los

marguezotes, ya están revueltos en la
azúcar, se ponen á secar en el caramelo.

Otros marguezotes.

Se batien diez huevos enteros bien ba-
tidos, se les hecha una libra de azu-
car golpeada, una libra de avella-
nas molida, media libra de harina;
se hacen como chiquiadores, y se les
hecha un poco de rajas de limon;
revuelto todo y batido.

Otros marguezotes de canela.
Quince huevos, una libra de azu-
car, media libra de harina, una y
media de canela; se hacen del mis-
mo modo que los antiguos.

Otros marguezotes de canela.
Seis huevos frescos, se incorporan
las yemas, se baten las claras fu-
ertemente hasta que se ponga fuer-
te la espuma, se le añaden seis ye-
mas, se baten mas, se le hechan on-
zas de azúcar golpeada, siete onzas

de arina buena y muy flocada, on-
za y media de canela molida, y her-
vida toda, se hace por espacio de
un quarto de hora se ponen en ca-
jetias 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~~ papa.

Una libra de arina de papa muy seca,
una libra de azucar blanca en polvo, di-
es y seis huevos; se baten primero las
claras, y luego se incorporan las yemas,
quando este bien duro de batirlo, se le
hecha la arina, y luego la azucar se

revuelve muy bien: se hechar en las
carnelajas untadas de manteca, y se
meten al horno como el pan.

Uros marquerotes borrachos.

Es una libra de arina de papa muy
seca, una libra de azucar blanca en pol-
vo, diez y seis huevos, primero se baten
las claras, luego se incorporan las ye-
mas: cuando está bien duro de batin-
lo, se le hecha la arina, y luego la azu-
car: se revuelve todo muy bien, se he-
chan en cañetias de papel, estando ya
viscochados, se les quita el papel: se
tiene prevenida miel de betun, se ma-
jan bien en vino, se abetuman, y se les
pone bastante polvo de canela encima.

Marquerotes de naranja.

Se parten los marquerotes de almidon,
se les da una cortada en medio; sin que
queden enteramente divididos: se les
mete relleno de naranja en almibar,
se abetuman hechándoles polvo de canela.

la enaína. Et relleno se hace rayando
naranjas, se hecha el rago 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 na-
ranga hasta que dé punto de almibar.
Otros marquezotes de canela.

Una libra de arina, una libra de a-
rúcar, dos onzas de canela (se le quin-
tan a la arina dos onzas,) diez y seis
huevos, se baten muy bien, primero
las claras, y luego se incorporan las
yemas, ya que el horno está como pa-
ra pan (que es el punto para estos mar-
quezotes,) se envuelven huevo, la ca-
nela, arina, y arúcar, se bate muy bi-
en, se hechar en careñas de papel,
se meten al horno; se tiene cuidado
que la arina y arúcar, esté bien seca,
para que no se asiente.

Marquezotes de almendra.
 Una libra de almendra, se pela en
 agua fria, se hecha desde el dia ante-
 rior en agua, se enjuga con un pa-
 ño, se muele bien, se remoja con dos
 claras de huevo, y no se le hecha, na-
 da de agua: se baten doce claras de
 huevo, y seis yemas: quando ya está
 bien duro de batirlo, se hecha la al-
 mendra, se revuelve bien con la ma-
 no hasta que no queden bodegues;
 se hechan en las cazetias, se les he-
 cha polvo de canela bien seca enci-
 ma, y se meten al horno.

Otros marquezotes de canela.
 Se baten catorce huevos, se le incorpo-
 ra libra y media de azucar, asi que
 está esto bien espeso, se le hecha una
 libra de harina, 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 quatro onzas de azucar, una libra de almendra molida con quatro claras de huevo, batidas, media libra de arina, procurando que se desaga bien, quando 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, el ha de estar de temple regular, como los demas.

Otros marquezotes.

Se baten diez ocho huevos, se les incorpora libra y quatro onzas de azucar, bien molida, y serrada, y seca, una li-

bra de almídon de trigo: se hechan en las cazetias de papel, se meten al horno.

Otros áfricajos.

A una yema de huevo, una onza de azúcar blanca, seca, bien molida, se bate: así que está bien espesa, se hacen las caramelitas 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 azúcar blanca y molida, se bate con los huevos: así que está bien batido y espeso, se le hecha harina de trigo, bien molida y florida, se le hecha harina de trigo hasta que, dándole con la paleta corte; y no derrame: se van hechando largitos en papel, se les hecha polvo de azúcar encima, se meten al horno; pero, para esto á de tener el horno llanito de leña, ó de palitos á un lado.

Otros chiquiadores.

Se pesan los huevos con cáscara, se hacen de dos, á diez y seis huevos, á cada libra de azucar en polvo, se baten los huevos, así que están bien batidos con la azucar, y espeso, se levanta haciendo la arena floreada de trigo hasta que levante la paleta que corte, y no corra; se hacen redondos se llenan con trequiza, se meten al horno debiendo tener este una flama de leña, ó de palitos á un lado.

Quezadias.

Quezadias de queso.

En una libra de queso, una libra de arena de arroz, veinte onzas de azucar, catorce huevos; se le espolvorea por encima el arroz, y la azucar, y se mezcla con ajonjolín.

Otras quezadias de queso.

En una libra de queso, doce yemas de huevo, ocho onzas de arena de arroz, ca-

canela y clavo. al gusto.

Quezadillitas.

En una libra de queso, tres huevos enteros, tres onzas de azúcar de arroz, la azúcar, y lo demás.

Otras quezadillitas.

En una libra de queso, dos yemas de huevo, cuatro onzas de azúcar de arroz y azúcar, y lo demás. Las quezadillitas, o quezadillas que llevan poca huevo, no se baten; sino que se desace la azúcar en los huevos hasta que no le queda grano, y se revuelve la azúcar y lo demás: cuando se saca el queso, se le hecha un poco de mantegüia.

Quezadillas de mantegüia.

Se baten diez odo claras de huevo, ya batidas estas, se hechan las yemas, libra y cuatro onzas de azúcar, una libra de azúcar de arroz, una libra de mantegüia: todo esto se revuelve. y luego, se hecha poco a poco el huevo.

Quezadías 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 revuelve con la arina, se vuelve á mover ya revuelta: los huevos enteros, se quiebran en la azucar, para revolverla: estando uno y otro de este modo, se incorpora todo. Hechándole un poco de sal: se meten en el horno bien caliente.

Otras quezadías

Para una libra quezadías, se hacen irónadas delgadas la noche anterior una libra de queso, 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 enatro onzas de azucar: ya que están bien batidas catorce huevos, se amasan con el queso, arina, y azucar: poco á poco se incorpora en el huevo, se

hechan en las cazuelitas, y antes de insertarlas al horno, se les hecha por encima harina de arroz, azucar, y ajonjolín, todo revuelto; el horno ha de estar como para pan; no mas caliente.

Otras quezadillas de arroz.

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

Quezadillas de salpor.

A una libra de harina de salpor una libra de azucar, nueve huevos, todos se revuelven con manteca, una libra de harina de salpor, otra libra de azucar,

una libra de manteguia; veinte y cuatro yemas de huevo batidas en oja.

Otras quezadías de arroz.

Se hecha el queso en agua, tres dias, con ahucados istos, se pone en prensa: se pesa en una libra de araña de arroz y media libra de ~~azúcar~~, tres huevos, se baten como para marquezotes, luego se revuelven, se golpea como levadura, hasta que está bruñida: se untan las careñas de manteca, se meten al horno; no se destapan por que se descascan.

Quezadías 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 manteguia, media libra de queso 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 caquelejas untadas de manteca, se meten al horno: cuando ya estén cocidas, se les hecha ligeramente claras de huevo, para que pegue la canela que se les hecha.

Otras quezadías de salpor:

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

Otras quezadías de salpor:

Una libra de harina de salpor, una libra y dos onzas de azúcar, 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 caquelejas de manteca, se les hecha harina de sal-

por encima, y se meten al horno.

Q. Huezdillitas.

A las once del día, se amasa muy bien, una libra de ariza de salpor, o de arroz, una libra de mantegüia, dos huevos, y medio cajete de manteca: como a las dos o tres de la tarde, se baten seis huevos, una libra de arucar, y estando, incorporado, y espesado bien, se va mezclando esta masa, con la que se ha hecho antes: la cual se bebe golpear, y revolver antes, como cuando se hace levadura: untadas las cazulejas de mantegüia, se meten al horno: este ha de estar muy fuerte que para los marquerotes.

Q. Biscotelas.

A una libra de arina, se le hechan quince yemas de huevo, medio pozuelo de vino, cuatro onzas de arucar, medio de manteca: se revuelve, poco á poco, para que no se endurezca la masa, y

si queda arina de la pasada, 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, aniz, luego se abetunan, y se meten al horno.

Otras biscotelas.

En una libra de arina, diez 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 cucharada de manteca, otra cucharada de azucar, y bien amasadas, se casen en el horno, que no queden muy tostadas.

Otras biscotelas.

Se moja la arina solo con yemas de huevos, sin clara, ni agua; se sazona

con sal, que no esté muy blanda la
masa; sino que á fuerza de amasar
la, se ablande, se labran, se meten
al horno, en donde revientan, y co-
das, se hace la miel de punto, y en
un trastesito se bate de poco en po-
co, se mojan en ella las biscotelas y
se les hecha polvo de canela encima.

Otras Biscotelas.

La viguera en la noche, se hace la leva-
dura, de este modo: Se baten seis hue-
vos con cuatro onzas de azucar co-
mo para marquerotes, ya que esté bi-
en 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,
diez y ocho yemas de huevo, cuatro on-
zas de azucar, una cucharada de man-
teca bien llena, sal suficiente, y la ari-
na 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 biscote-
las, se arrojan bien hasta que están
ligeras: se meten al horno, el que no
ha de estar fuerte, al meterlas se les
hacen las rajaduras de en medio con
la punta del cuchillo para que reventen.

Q. Otras biscotelas.

A una libra de harina, cinco de huevos,
menos tres claras: se baten, despues
se hechan las yemas, á poco rato, se le
hechan doce onzas de azucar: se un-
tan las caxuelitas de manteca, para
que no se peguen, encima se les he-
cha polvo de azucar mezclada con
ajonjolín, se meten al horno.

Q. Otras biscotelas.

A una libra de harina, doce gemas de
huevo, y dos claras, una cucharada
de manteca, una cucharada de azu-
car, y bien picaditas, se ponen en las
caxuelas, se meten al horno á czer que

no queden muy tostadas, por que luego se quiebran; se hacen del tamaño que quiten, si quieren les hechan un poco de vino, alfajor; si son para camino; no se les hecha por que se agriar.

Salporitos.

En una libra de harina de salpor, media libra de azucar, cuatro claras y dos yemas de huevo, se les hecha sal competente: asi 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 masa de las biscotelas: cocidas 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.

En una libra de harina de salpor tres de

llevaras de fuego, sal, azucar al gusto, manteca derretida la que pida, para formarlos, se les hacen labores: se ponen en caquelejas, se meten al horno, el que ha de estar como para pan.

Otros salporitos.

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

Empanaditas.

En dos libras de harina, un bidrio de naranja, dos huevos, y dos yemas, dos cajetes de manteca: amasado todo, se ojaldrían con manteca, ó mantequilla, revuelta, se meten al horno, ó se frien.

Empanada cuajaderá.

Se parte el queso en trocitos, se adereza el plato con especias finas, azafraán,

agrio de limon, perejil, ajos picados,
aceite: estando todo esto unido, se tu-
esta con poco de aceite, un poco de aji-
na, y vino: se hace una masa, se estira
de en la enajadera, donde se hecha el
pescado, se lo pone tapa como la de a-
bajo, haciendole repulgas, se cose en el
horno, ~~con~~ ~~en~~ ~~la~~ ~~tercera~~ con fuego abajo,
y asar. " " " " " " " " " " " "

Modo de mojar la masa de la em-
panada:

Se moja la masa con un poco de agua con
especia; sin pimienta: mojada que este,
se deja reposar un rato, luego se rena-
elre con cinco yemas y un huevo ente-
ro: se le hecha ~~adentro~~ y sal correspondiente

Empanaditas en ~~partes~~

Al pescado se le quita el pellejo, y todas
las espinas: se parte en pedacitos; no pe-
queños, y se adereza con aceite, especia, pe-
rejil, limon, pimienta, y un poco de a-
zafran, ajos bien picados: la masa se ha-

ce 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 piscato, se le ponen las tapitas, y se porren dentro de dos sartenes con dos fuegos.

Empanadas en azador.

A pollos, ó pichones, se les cortan los alones, y se les recogen las piernitas, de modo que queden rectas en el azador; se hace un batido de arina, arroz, azucar, yemas de huevo, y vino, cuando se estan 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 polvos de azucar encima.

Otras cripianaditas.

Para un plato una libra de arina se-
is. huevos, seis las yemas, medio porue-
lo de vino, un cuarteron de cajete de
manitaca, al hacer el picado, se le hecha
cebolla, tomate almendras, pasas, to-
do picado, muy menudito se le agre-
ga azucar, especia, y vino, y se hacen
como las demas.

Chambergas dormidas.

Se baten diez huevos como para mar-
quezotes, se le hecha una mano de levan-
tura, un poco de vino, seis onzas de az-
ucar, tres onzas de manitaca, se golpea
a como levadura, con dos libras de ar-
ina: se tapa, y se deja reposar una no-
che, a otro dia, se le hecha mas arina,
hasta que quede de buen tenor, ni du-
ro, ni aguado: se hacen las manitas, y
se ladean, hasta que se pongan ligeras,
y se prende el horno.

248 Pan de dulce.

Un poco de levantadura, en una oyita de a medio, que sea de loza, se cose, asi que está cocida, se baten treinta huevos, y veinte y dos onzas de azucar, estando bien batido, se le hecha la oyita de levadura, diez onzas de manteca un poco de vino, se le incorpora harina, hasta que se corte con la paleta, y ya no corra o chorre: se deja venir y a otro dia quando ya esté bien cocida la levadura, se le hecha harina y sal, que no quede floja la masa: se amasa bien, se palmea: quando 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, o rascas de esta masa.

Pan ordinario, de dulce.

A cinco libras de harina y una de levadura, se les hecha media libra de azucar, medio cajete de manteca, dos hue-

vos en cada libra.

Prosquittias.

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

Pan de maiz.

Medio de mais cuido, como para tortias, se lava, y se dejara a otro dia, se siene en arnero, se vuelve a moler con poca agua, luego se ~~se~~ hecha real y medio de queso, se vuelve a poner otros dos dias en agua, y se exprime, y se muele: se bate ocho huevos, se vuelven con el queso, a azucar, sal, y real y medio de manteca.

Prosquetes.

A una libra de arina, se hechan siete huevos, se quitan cuatro claras, tres onzas de azucar, una oncharada de manteca, medio pocuelo de vino, sal, y amr.

Pan de mayorca.

En dos libras, y media de harina, se he-
chan dos huevos, un pan frances cru-
do que se compone desde la maña-
na, se hecharon 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 des-
pues de amasada, y se le cubre con
la miel. En amandola, se le dermite
una cucharada de manteca, tambien
se ~~reana~~: a las diez de la noche es ho-
ra de mojarlo: se pone en una cya de lo-
ra, se tapa bien; a las cinco, o seis de la
manana esta ya venido, se labran los
pases, en papel: asi que venido se me-
te al horno que este templado.

Bunuelos de harina de salpor.

La libra de harina de salpor, se huerne-
lese con agua de aniz, se cose, y quedan-
do bien cocida, la cual se conoce por
el sonido aventado; se le mezclan doce

huevos, se amasan con un poco de manteca: para ver si la proporción de la harina y los huevos está buena, se prueba al amperar al freírlos: que esto se hace en manteca caliente, echándolos en pequeñas cantidades: estando fritos los buñuelos, se bañan en miel blanca compuesta con azucar. Algunos les ponen florcostas.

Buñuelos de harina de trigo.
A una libra de harina de trigo amasada con leche: se cose, se menca hasta que la masa esté aventada; en todo lo demás, se hacen como los primeros.
; **Buñuelos de heringa.**

Un poco de agua con corteza una de naranja, mejor de limón, con un pedazo de azucar, sal, manteca, una raja de canela: se le hecha harina, con una cuchara, esto es puesto en el fuego, se menca para que no se pegue: cuando se despeque 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 heringai se ~~fría~~ y se les hecha polvo de azucar en ciera.

Cubiletes.

Se hacen de distintas cosas, de arroz de leche, de marquerotes, y de todo lo que gusten: bien cosido el arroz se desaga, 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 trasero de mantegua.

Biscochos.

El peso de doce huevos, se hecha de azucar, una libra de harina; pero si queda muy agnado, se le hecha un peso mas de harina: se baten los huevos, y po-

co a poco, se le incorpora la azucar, y luego, se le hecha laarina.

Banquillos.

Se desace en la miel clarificada laarina, y esta que esté espesita: se le pasa al fierro, un pedacito de jamon; en lugar de cera, y se hecha en la miel un poco de rajas 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 pedacitos menudos, se le revuelve a 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 ~~una~~ cantidad que de las demas especias, anzi entero, sal correspondiente, se revuelve bien la carne y se llenan las butifarras: asi que estan amarradas, se pican con una alfiler, y quando esté la agua hirviendo, se he-

han a coser, habiendose 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 molida 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 botia de vinagre de Castia el tanto de clavo, dos reales de gordura de marrano: todo muy bien picado, se deja de un dia para otro en infusion en el vino y vinagre, se revuelve muy bien con la sal que necesite: se cosen en sartanas en un palo, para que no lleguen al asiento; ni toquen los lados del traste en que se cosen; quando ya se tien-

tan duritas, se bajan del fuego, se dejan enfriar, y despues se asolean.

Otras butifarrias.

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 canela, se muele muy bien.

Otras butifarrias.

Se pica la mejor carne de marrano, con la correspondiente grasa, 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 butifarrias 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

calentela hasta que salga, se sancoblian por media hora, se pican con una alfiler para que no revienten.

Chorizos estruemeños.

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 huague molido en seco como la anterior: ajos molidos con un poco de yerba buena, un poco de aniz, orégano: 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 demás; no se pone toda la cantidad necesaria por ignorar lo quieren hacer de carne: se tiene en infusión en la misma batia, un día y una noche:

luego se llena la tripa, se tiene al sol
y al aire dos ó tres días.

Chorizos.

Para veinte y cuatro libras de carne
de marrasio, diez onzas de cominos,
tostados y molidos, tres cabezas de ajo,
molidos, ó martajados, un vaso de vi-
nagre de castia, un puñado pequeño
de oregano, y tres docenas de chiles lla-
mados molidos, sal al gusto; se compo-
nen, y se adoban, segun se usa.

Otros chorizos.

Las lomos grandes con las dos postas
de las piernas, una onza de pimienta,
una cuarta de clavo, quince chiles
cocidos, seis cabezas de ajo, media de
azafran, una raja de canela, acite
fino del tamaño de un cacah, un pu-
ñadito de oregano; todo se muele, y se
hace una masa, con agua con que se
lavi la pierna; se desace esta masa, se
le hecha sal. todo se le agrega á la carne,

con medio cuartillo de vino, y otro tanto de vinagre de lastia: se adhiere, de que la cura de piruienta, se aparta la mitad, con la mitad del oregano, para reducirlo en polvo al tiempo de hacerlo en infusión: si acaso queda secarrona la carne, se le hecha mas vino y vinagre, para que se ponga gusosa.

Morcillas.

En la sangre de marrano, se hechan tres cuberas de ajo, una onza de cominos, oregano; no menos que en los chorizos, docena y media de chiles huauques, sal, suficiente cantidad; se hacen segun arte.

Morcillas, ó morongas.

En una oya limpia, con sal suficiente, se va echando la sangre de marrano, sin perder momento, se menea, con una paleta, á que se incorpore bien la sal, á evitar que espaje, por lo que conviene se haga entre dos, uno que ten-

ga la oya, y otro que esté meneando,
 hasta que erie una espuma que hace:
 se tiene picado prevenido de bastante
 perejil, hierba buena, orégano en pol-
 vo; ajos, pimienta, canela, clavo y co-
 minos: segun el gusto, y la cantidad
 de la sangre: del unto sin sal se pica
 un poco y se agrega: bien remuelto y
 sazonado, se rellenan las tripas las
 que se lavan antes, con sumo de na-
 ranja agria, se amarran al tamaño
 que quieran, se cosen con agua y
 cuando se 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 pa-
 ra que se penetre bien en todo.

Morcillitas en hervor.

Un poco de sangre de marrano endu-
 recida, igual cantidad se hecha de ma-
 jada de queso, remuelto esto, se hecha su-

ficiente perejil picado bien, del mismo
moda porcion de rebollos, y herba bu-
erra, un poco de pimienta de castia,
una onza de canela, una, y otra ma-
lida, vinagre, sal, dulce al gusto: to-
do 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 hace
caldo con vinagre, manteca, vino y
de toda especia, y se meteri al horno:
cuando estén secas, se amarran.

Salchichon de Genova.

Se pica la carne lo mismo que para
chorizos; pero no ha de tener ningun
na gordura, se le hecha pimienta mo-
lida y algunos granos enteros, un po-
co de clavo medio molido, sal pro-
porcionada: la tripa ha de ser la
mas ancha que se encontre, se lle-
nan bien, se amarran bien de las dos
puntas, y se cuelgan á la lumbre y se

Dulce Anita

A Un batidor de leche cocida con rajas de canela y una libra de azucar, se hecha cuando está hirviendo seis huevos batidos como paga marguezotes pero no enteros pues se baten primero dos claras y cuando están bien batidas se le rebuelven seis yemas: al hecharlo en la leche hirviendo no se menea 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 arroz
 Cacao — Seis libras
 Arroz — Tres libras
 Sucriles — medio real
 Sapinulo — medio real
 Azucar — Ocho libras

Aroma de geranio de rosa

Se cortan unas ramas
 de geranio de rosa se les quita
 los tronchos y se ponen al
 fuego con mucho baidor de agua
 tapado completamente y se
 deja una hora despues se toca
 se deja que enfrie y se estrujan
 la hojas y despues se embollos