

DEPÓSITO DE PAPEL TAPÍZ.

EL LIBRO GRANDE.

H. LIONS PADRE Y CIA.

FABRICA DE LIBROS EN BLANCO.
PAPELERIA E IMPRENTA.

EFFECTOS DE ESCRITORIO.

LIBROS Y RAYADOS ESPECIALES
DE TODAS CLASES.

CALLE DEL COLISEO VIEJO
Nº 6.

MEXICO.

APARTADO 248.

Nº *256*

Manos *1*

Precio

Para tener un libro igual indicar el número de orden.

to una S R J

Guadalupe Cassio y Soto.

Recetas de
Bizcochos de desayuno,
Galletas, Dulces y otros.

Fulancingo, Marzo 27 de 1901.

Atque hinc est quod dicitur

de inter

omnibus de inter

est et est et est

et est et est et est

Pipoca.

1
Tómese la cantidad de maíz que se quiera y déjese hinchar en agua durante algunas horas; séquese después en un lienzo y arrojese en seguida en manteguita bien caliente. El grano revienta entonces y da botones blancos que se sirven espolvoreados con crema y azúcar en polvo. Es de un gusto exquisito.

Camotes Pollos.

Se ponen a cocer los camotes, se mordan después, se muelen, se rosan con agua y se hacen pasar por un tamiz. En seguida, en otro tanto de su peso de azúcar se hace el almibar de punto de cuajar en el agua, y se echa allí el camote menciándolo hasta que se deshaga la pasta, fuera del humo. Pásese después todo al fuego hasta darle el punto de despegarse del vaso, y añádasele según el sabor que quiera dársele, ya sea agua de limón, de vainilla, de tamarindo etc. Cuando se haya enfriado, se hacen los camotes poniéndose en las manos azúcar molida.

Cajeta de Celaya.

Para media libra de leche, una y media libra de azúcar. Se pone a cocer la leche, y al sotto el hervor se le hecha de carbonato lo que se toma con la punta de un cuchillo, para que no se corte. Se aparta #

al mismo tiempo la mitad de la leche, y la otra mitad que queda en el caso se remueve sin cesar hasta que forme una bola de color café obscuro, y entoces se le añade la otra mitad de la leche y se ~~va~~ va disolviendo allí la bola hasta que la leche en que se disuelve queda tersa. Se le deja después punto de cajeta hasta que se sea el fondo del caso. Si se quiere envinada se le agrega antes que esté de punto, vino blanco al gusto y se deja después que tome punto de cajeta.

Peras en vino blanco.

Limpian las peras, cortanlas por mitad desde el pezon, cocenlas en vino blanco con azúcar, cascara de limón y canela. Después de cocidas, echanlas en una computadora, dejan que se forme el caldo, quitan el limón, echan el caldo sobre las peras y dejan que se enfrie todo ello.

Mostachones de almendra.

Después de clarificadas tres libras de azúcar de punto de bola, se apartan de la lumbre para ponerles una libra de almendras molidas y yemas de huevos, las precisan para que tome color de masa; se vuelve a la lumbre y cuando se mezcla el huevo, se saca y bate hasta que

la masa este de modo de labrase; se vacia en un platón y se cubre con una servilleta para que no se reseque y se van haciendo tabillitas redondas; se revuelcan en polvo de canela y se graban con molde de la figura que se quiera.

Biscochos ligeros.

Tómese una libra de harina flor; añádase dos cucharaditas de "Royal Baking Powder" y una cucharada grande de manteguilla; mézclase media botella de leche o de agua con la cual esté disuelta media cucharadita de sal; póngase la manteguilla sin desotir, esténdase al espesor de una pulgada y córtese con un cortador liso redondo; pónganse en una tosterá untada de manteguilla; muy cerca unos de otros, y cuézanse en horno muy bien caliente.

Concamladitas.

Una libra de harina se hace cerco y se le pone una taza de agua; un puño de azúcar en polvo; media libra de manteca que se bate en el agua hasta que se costa; sal al gusto y más si se quiere; se va mezclando la harina sin amasarla; nomás revolviendola bien; se hace un rollo delgado se cortan pedacitos iguales, de los que se hacen gorditas, que se parten por mitad y se meten al horno. Da que

18
están cocidas se les unta betún encima, se les pone gragea y se vuelven á meter al horno nada más á que sequen.

Saletina de Leche.

A tres cuartos ^{de leche} de leche 1 libra de almendras y azúcar al gusto, bastante vainilla y 54 hojas de gnetina. Se disuelve la azúcar en una poca de leche y se cuele; se cuele la almendra, que ya estará bien remolida, en la demás leche y se le pone todo; al último se le hecha la gnetina que se tendrá ya disuelta en baño de maria rodeada con muy poquita agua.

Si se quiere hacer saletina color de rosa se tinte ya que se hanon ~~hecho~~ las blancas con real y medio de jarabe de clavel; á las dos se les pone bastante marasquin.

La almendra se echa á remojar desde la noche para en agua fria: Dos onzas de gnetina por cada libra de leche.

Saletina de agua.

Agua 500 gramos. Vino Serez 60 gramos. Esencia de naranja diez gotas. Gnetina 6 hojas.
Jarabe simple 130 gramos.

Mamón de almendra.

A una libra de almendra repojada en agua fría desde el día anterior y muy bien molida, se le mezcla un puñado de almendras amargas; se revuelve con veinte yemas de huevo mas batidas que para los huevos reales y azúcar molida, para que quede pasada de dulce; se baten 16 yemas de huevo agregándole almidón cernido; en seguida se revuelve todo y se le pone bizcocho en el molde; esto se mete al horno, o se cuece en una hornilla con humbre encima.

San de mantegulla.

Una libra de mantegulla se bate con las manos hasta que se doble; cuando estén separadas las claras de las yemas se mezcla en las claras la mantegulla y después las yemas. Se muele una libra de azúcar y se revuelve con otra de harina, se acerca a laumbre para que se seque; entonces se le mezcla el huevo y un poco de vino con poca agua; para ponerlo en los moldes se revuelve a batir y cuando está cocido se le pone gragea.

Panque de seda.

Para una libra de harina fina, cinco onzas de almidón, y tres onzas de mixamali, todo molido y cernido; esto se junta con una

libra de mantecilla, se amasa y se deja que repose unas tres horas. Se baten 16 claras, dejándolas que escurran el aceite; tambien se baten las correspondientes yemas y en estas se revuelve una libra de azucar cernida, teniendo cuidado de que sea poco á poco, y batiéndolas para que no se azucare; en seguida se junta con las claras y despues con la masa; cuando todo este bien incorporado, se vacia en los moldes para meterlos al horno.

U. Galletas de la Sra. Franklin.

Una libra de harina, media de azucar, cuatro onzas de mantecilla, seis huevos, medio poquillo de leche, carbonato lo que se tome con una moneda de 10 centavos, polvos de azucar el necesario para que su gusto sea pronunciado; bien revuelto todo se hacen bolitas untándose las manos de manteca para que no se peguen; es bueno hacerlas del tamaño de medio huevo, se van poniendo en las hojas de lata, y en medio de cada una se pone una almendra y se meten al horno.

Gamales de arroz con huevo.

Después de bien lavado el arroz, se pone al sol; cuando haya secado se remueve bien, y á cada libra de ese polvo se le agregan

4 yemas de huevo crudas y 6 onzas de mantquilla derretida y fría; se humedee la masa con leche hervida y cuando ya este ~~de~~ punto se le añade azúcar en polvo al gusto y poca sal; se bate otro poco y se forman los tamales, rellenándolos con cualquier postre de leche. Se pondrán a cocer con la abertura hacia arriba para que no se escurren.

Biscochos de pulque.

A 1½ lbs. harina flor se le ponen 10 onzas manteca a medio derretir 5 onzas azúcar molida y ½ taza caldera de pulque; en una poca de azúcar martajada se ~~se~~ revoleando los biscochos; después de hecho esto se ponen en un papel y se meten al hornó.

Galletas de vainilla.

Para una libra de harina 5 yemas de huevo y dos o tres claras, 4 onzas de mantquilla, 6 de azúcar y vainilla suficiente; carbonato lo que se levanta dos veces con un decimo.

Panochitas de Leche.

Se hierve un cuarto de leche y se le echan 2 libras de azúcar #

10
y unas hojitas de canela; se menea sin cesar hasta que se vea
abundancia del cuerpo; se saca y se deja enfriar; se hacen bolitas sin
dolar en la mano; se ponen en una servilleta y se sellan.

Biscochitos Sachupines.

A una libra de harina flor se le echan 16 yemas de huevo un poco de
vinos deerez y tantita sal; se amasa hasta que incorpore, y si acaso se
necesita se untan las manos de manteca; se palotea de un grueso regu-
lar; se cortan en forma cuadrada; se fien en manteca y se hornean
como en azucar y canela

Ojuelas

A una libra de harina flor se le incorporan 8 yemas de huevo
2 onzas de manteca, tantita sal, medio poquito de vino deerez y la agua
tibia que se necesita; se estiran con el palote y después se enrollan.

Garnates.

A una libra de harina flor se le echan 4 onzas de manteca, 30 yemas
de huevo, agua tibia la que necesita; se amasa hasta que haga bolitas.

se estirnde con palito y ya cortados se ponen entre dos manteles; y despues de horados se les pegan las puntitas con clara de huevo y se frien.

Bunuelos de molde.

En un platon se quiebran ocho o diez huevos con yema y clara; se revientan las yemas con un palito, y se va echando harina revolviendose poco a poco; asi que este aglutina se pone un cazo en la lumbre con manteca bien caliente. Se mete el molde en la manteca para que se tiemple, y luego se enjuga en un lienzo con mucha violencia y se mete en el batido hasta la mitad del fierro; se mueve con brevedad en la manteca; para que despegue se sacude; esta misma diligencia se hace en cada bunuelo se voltea con un palito; se ponen en un platon gotitas de almibar espesa, se les hecha canela y gragea.

Advertencia.

El molde no se mete en todo el batido; sino que se separa una parte para evitar que se corte.

Pan de Santa Maria de Gracia.

A libra y media de harina se le mezclan 5 onzas de azucar en polvo, 5 de mantquilla dorada no caliente, 3 de levadura, ocho huevos

clara y yema, un puntito de arroz, una cucharada cafetera de sal molida; se revuel-
ve todo y se amasa hasta que haga bombas.

Se untan una olla de man-
teca, de la misma delos 5 onzas, dentro se pone la masa hecha bola untada de
manteca; se tapa la olla con una servilleta y se pone en el braceró donde
esté caliente y no le llegue la humbre, sin moverla de allí hasta otro día
en la mañana, que ya haya subido la masa; inmediatamente se hacen
los bizcochos y se dejan dos o tres horas, hasta que andean a subir y
no pesen las hojas de lata; después se hornearon.

Esto se empieza a hacer a las tres de la tarde.

Lusadillas de arroz.

Dos libras de arroz molido y cernido, dos de azúcar molido, dos de manteca
blanca, 4 huevos bien batidos, separadas las claras de las yemas, 4 huevos sin
bater, una cucharadita de manteca y sal al gusto; se junta todo y se bate
como masa de tomares, a que sobre nada mas bolita en la agua; se echa
en cojitas de papel o en cojuitas untadas de manteca y se meten al horno.

Lurrón.

Una libra de azúcar y un cuartillo de miel virgen, de punto de quebrar;
se saca de la humbre, y cuando esté frío se le ponen 10 claras y 3 yemas
muy batidas y 4 onzas de almendra molida; se bate hasta que se han hecho
volviendo a la humbre para que despegue del cuerpo.

Leche naranjada.

Se pelan los apios de naranjas, quitándole el pellejo y las semillas; se ponen en agua de cal mientras se clarifica la miel, la cual se deposita punto muy alto para ponerle las naranjas, y que se conserve así que quede casi seca.

La leche se hiere con azúcar, rajas de canela y almendra molida; cuando tome punto de cojete se aparta de la lumbre y se le mezcla la naranja con un poco de vino carbon.

Borta de camote.

Se encocen los camotes, se limpian y muelen, revolviéndolos polvo de azúcar al gusto, mantecillas, pasas, almendras y siete huevos batidos; esto se vacia en una cazuela untada de mantecilla, poniéndole encima un huevo batido para cocerla a dos fuegos suaves.

Panocha de cacahuate.

Se hace almibar clarificado, con tres libras de azúcar y se deja tomar el punto de juntar en el agua; se aparta y fuera de la lumbre se le mezclan dos libras de cacahuate molido o entero; estando bien incorporado se hacen grandes chitos.

10
Licores.
Ratafia de cerezas.

Se toman cerezas de palo corto & comunes; se eligen las más maduras y sanas, y se ponen en una cantidad igual en peso á ellas, de aguardiente refinado, en una jarra grande & rasiga de vidrio; luego se ponen en infusión, con sus huesos quebrados, por cerca de un mes, moviendo de cuando en cuando la rasiga; después se añaden 6 onzas de azúcar por cada dos libras de licor, y cuando el azúcar se haya disuelto, se filtra por un papel de estraza todo.

Ratafia de cortezas de naranja.

Se toman seis onzas de cutículas de cascara de naranja, se ponen en infusión en ocho litros de aguardiente refinado. La infusión no debe pasar de seis á ocho horas: luego se cuela en un lienzo y se añaden tres onzas de azúcar á cada dos litros de licor.

Se ha notado que más tiempo de infusión hace contraer al espíritu de vino un sabor amargo.

Ratafia de café.

Se toma una libra de café de Moka, tostado y sin molido, ocho litros de aguardiente refinado, y se pone en infusión ocho días; después se cuela y se añaden veinte onzas de azúcar molido; después se filtra.

San blanco.

Para tres libras de harina dos vasos de agua tibia y uno de ajenjos de pulque (~~sorotte~~) y una cucharada de sal.

San Francis.

Harina 5 libras, sal del mar remolida 2 cucharadas ajenjos de pulque $\frac{3}{4}$ de cuatillo, 4 vasos de agua tibia; todo esto se mezcla bien con una cuchara de palo, dándole en redondo. De esta harina se aparta una pica y al ir amasando con la mano después de revuelta con la cuchara se le va agregando. El punto se conoce cuando partiendo la hace ojos grandes; si uno quiere se pone en cajas & moldes; se ponen a reposar en el horno, se abriga con una lancha y cuando ha espigado bastante se mete al horno.

San Indio.

A media arroba de harina se le mezclan 6 cuatillos de leche, cuatillo y medio de ajenjos de pulque (~~sorotte~~) media libra de manteca y sal al gusto. La masa se aparta hasta que esté bien mezclada; se hace después en horno a fuego medio; se hace este pan en moldes untados de manteca.

Pan de huevo.

A 2 lbs. harinas, 4 onzas azucar en polvo, 3 onzas mantegulla 5 huevos clara y yema 1 taza pulque dulce y unos pocos de asientos de pulque.

Se amasa todo junto hasta que haga ojos; se divide la harina en seis partes y se pone a espiar al sol hasta que levanta; se dejan reposar para meterlas al horno. Los moldes se untan de manteca.

Biscochos de desayuno.

Para la masa madre. Harina 4 libras, 14 huevos, pulque dulce al necesario, carbonato $\frac{1}{4}$ onza; se amasa todo esto y después de meter una cucharada de manteca se orina con la masa a una hornilla encendida, para que levante & leude.

Biscochos de huevo.

De la masa madre se toman 3 libras y se le agregan 6 onzas de azucar molida, 6 yemas de huevos, 6 onzas de manteca y 2 huevos clara y yema. Se vuelve a amasar agregándole la harina que sea necesaria para que no se pegue, y se pone a leudar como al principio.

Para las pichuvas se hacen rulos de 10 centímetros de largo, y de diámetro como de un tortón. Se colocan en las hojas de lata y se dejan reposar un rato; se les untan clara de huevo algo rebuelta; se dejan secar un rato y se les da una cortacha a lo largo; se cortan con tijeras.

harinas y vino mezgal; se le pone a la masa y se amasa como masa de pastel.

Castles.

A una libra harina, una de mantecillas, agua fria lo necesario y sal lo que se toma con dos dedos.

Se mezcla la harina con media onza de las mantecillas, la sal y el agua; se amasa hasta que hace ojos y está suave; se extiende con el palote oprimida de un dedo de grueso.

Con otro palote se extiende la mantecilla; se corta en horijas y todas se colocan sobre la masa; se enrolla con un cuchillo sin tocar la masa con las manos, y se deja reposar 5 minutos envuelta en una servilleta.

Después se vuelve a paltear a lo largo del rollo cuidando que no se solen las mantecillas, y se pone a reposar otros 5 minutos; se siguen haciendo estas operaciones hasta 5 veces por todas.

Se cortan los pastetes; se meten al horno y cuando comienzan a esponjarse, se les untan con unas plumas huevo batido con agua; se les agrega polvo de azúcar hasta que crecen.

Bizcochos de San Luis.

A 1 lb. de harina; 4 onzas azúcar, 2 onzas manteca fina, pulque dulce el

necesario, carbonato lo que se levanta con unas pesetas y 2 o 3 yemas de huevo.

Se mezcla la harina con la azúcar; se forma un círculo y dentro de él se mezclan las 2 o 3 yemas de huevo con la mantequilla hasta que se deshagan bien; se le agregan después el carbonato y el pulque; se va incorporando la harina hasta formar la masa, despegándola con harina y un cuchillo.

Se palotea; se enrolla varias veces y hecha rollo se cortan los bizcochos y se meten al horno.

Queso de almendra. de Dn. Luis.

Se limpia libra y media de almendra; se remuele muy bien la mitad y se baja con leche; se muele la otra dejándola martajada; se lavan remojando y muelen 3 onzas de arroz, que se baja también con leche, y se desbasta muy bien y se pone en un cazo a que se evapore y se haga una especie de atole; sobre esto se echa toda la almendra y se incorpora muy bien; se deja cocer meneándolo para que no se pegue. Se echa en una pañoleta de leche 10 yemas de huevo; se pone a enfriar la pasta, y cuando calme el calor, se va incorporando el huevo, meneándolo constantemente; se le echan trozos de mantequilla al rededor, se vuelve a la lumbre y se menea ~~para~~ para que no se queme. Se tiene polvo de azúcar rociado con leche y se le pone a la pasta, endulzándola al gusto. (Se puede endulzar antes de ponerle el huevo).

Después que se haya hecho una pasta consistente, se monta un cazo de mantequilla, se vacía allí la pasta y se deja secar. Se saca, se le espolvorea

mucha canela por todas partes, se embudoce en un papel y se guarda para cuando se quiera.

"Cuichis" Tamal de elote.

Se rebana y muele el elote tierno; se bate con leche, azúcar, canela, y mantquilla; se le ponen pasas, y almendras al hacer los tamalitos en las mismas hojas de los elotes y se cocen como todos los tamales.

La canela se les puede suprimir.

Botafia de frambuesas.

Se toman frambuesas casi maduras, se lava con agua una vasija de vidrio, ó una jara de lega; se cubre con agua dulce refinado; se dejan en infusión por 5 ó 6 días, en seguida se cuela: se añaden 6 onzas de azúcar y se filtra.

Perones borrachos.

Se limpian unos perones, se ponen en agua fría, en una olla y se le agrega 1 libra de azúcar en polvo, y 1 botella de vino tinto y unas rajitas de canela; se tapa la olla para que no se evapore, y se ponen á fuego lento hasta que se consuma el vino.

Leche de chirimoya.

Se endulgan más de lo regular 12 cuartillos de leche y se le ponen 6 onzas de azúcar molida; cuando este deshecho se cuece por un cedazo; se pone el cazó a la lumbre, se deja tomar punto, mezclándole en seguida la chirimoya molida, toda la que se ocite para tomar gusto, y se deja tomar punto.

Cremor.

Se endulgan 4 cuartillos de leche y se le ponen 6 onzas de azúcar molida, 18 yemas de huevo; se cuece se le ceba vainilla y se pone al fuego; cuando tomar punto se le mezclan 3 onzas de mantiguilla deshecho; cuando está bien incorporado se vacia en la platos.

Cajeta de leche quemada.

4 cuartillos de leche se endulgan con $1\frac{1}{2}$ libras de azúcar y se ponen a la lumbre solo y con 6 onzas de almendras muy molidas, se menean hasta que dore y se haga una bola; entonces se le revuelve la leche que se apartó; dejándola que tome punto de cajeta.

Cajeta de camote, leche y chirimoya.

Se hace alquibar con 1 libra de azúcar; cuando haya tomado punto de quorar, se aparta y se le pone pluma de camote deshecho; mezclado con otra de azúcar en polvo y disuelta en 2 cuartillos de leche;

batíendose todo se vuelve a la lumbre, y cuando vaya a tomar punto de cojeta, se le añade 1 libra de chirimoya molida y otra libra de azúcar, dejándose hervir hasta que cueza.

Cajeta de melón blanco y almendra.

Se limpia muy bien y cuece el melón, se mezcla con almendra molida; para 2 libras de melón y de almendra, y para cada libra de esta pasta, 1/2 4 onzas de azúcar; esta se clarifica y cuando esté de punto de cojeta, se aparta y se le mezcla la pasta; volviéndola al fuego para que tome punto de cojeta.

Ante de leche y huevo.

Se revuelven 3 cuartillos de leche con 1 libra de azúcar, 8 yemas de huevo y un poquito de harina; deshecho todo se cuece y se pone a la lumbre a que tome punto de pasta. Se pone sobre cagnado marrón, adornando la última con pasas, almendras y piñones.

Rascas de leche.

Se endulza la leche al gusto, se le pone un poco de almidón y se deja que espese; se saca de la lumbre para que se enfríe; entonces se le mezclan unas yemas de huevo y se vuelve a la lumbre.

para que tome punto alto: en seguida se forman las uscas y se adornan con gracia.

Compiota de perón.

Se ~~limpian~~ ^{cocinan} en unas perenes algo verdes y corrientes, poniéndoles un torcón de azúcar; se apartan de la lumbre cuando empiezan a deshacerse y se acaban de deshacer con una cuchara.

Eubilete.

Se toman 6 yemas de huevo y se las mezclan 6 onzas de almendra masticada y una cucharada de almidón; se untan los moldes de mantequilla; se les pone la pasta hasta la mitad, cociniéndolos en baño de María: e hirviéndolos después en almibar; pueden adornarse con pinones y pasas.

Bollitos.

En 1 libra de azúcar de punto de bola, se mezclan 4 onzas de almendra molida, 4 de bizcocho tostado y molido, 1 onza de mantequilla y yemas las necesarias para darle color; se deja que tome punto más alto que de cajeta; se aparta de la lumbre y se bate; ya que se pueda manejar se van haciendo los bollitos del tamaño que se quiera, y cubriéndolos con azúcar y canela en polvo.

Curron.

Clarificada 1/2 libra de azúcar con 1/2 cuartillo de miel virgen y de punto que junten en el agua; fuese de la lumbre se le mezclan 6 claras batidas y se unta el ante, se vuelve al fuego suave para que tome punto de quebra, promuevele en seguida 1 libra de almendras peladas, asoladas, batidas y molidas, que queden gruesas, y unas gotas de esencias de anís; se bate fuertemente y se van a dar oblas.

Galletas francosas.

Se quiebran 4 huevos en un plato; se les echa de caclo nato lo que se toma con una moneda de 5 centavos, tanto y medio de cremor, y 1/2 libra de azúcar en polvo; se bate todo esto hasta que haga cresta; con seguida se le va mezclando 1 libra de harina; sin amasar esta pasta se le agrega un poquito escaso de leche, 2 onzas de manteca y 4 de menteguilla; si queda blanda se le pone una poca de harina para que no pegue; se extiende con el palito, se cortan las galletas y se meten al horno.

Pan americano.

Para 10 buenas se pones de azúcar, lo que pesen 9 libras, lo que pesen 4 de harina, 1 cucharada de carbonato y una copa regular de vino jerez.

Se baten separadas las claras y las yemas y en estas se resuelve la azúcar, luego la harina, el carbonato y las claras, muy bien revuelto todo se ceba en una cazuela untada de mantquilla y se mete al horno para que se cueza.

Cadriños.

A 1 libra de harina, 4 onzas de manteca y tantito agua de sal; se amasa y se parte en dos, lándola en hojas como los pasteles, varios veces.

Lueques.

A 1 libra de harina, 4 onzas de mantquilla derretida, 4 onzas de azúcar en polvo, 4 buenas clara y yema, tantito carbonato, tantito cremor y la leche que necesite; se revuelve todo sin amasar, se hacen redonditos y se ponen separados porque se pujan mucho.

Quesos.

Para 8 libras de leche se le ceba antes de cuajarla en media

tarza de agua unas unas conillas de Achiotillo machuca-
dos, y después se cueja, se echa en unas horas y se va
apretando.

La leche se calienta hasta 45 grados.
Se le pone la sal necesaria.

Leche de pina.

Para 6 cuartillos de leche, 6 yemas de huevo, 6 onzas de
almendra y 1 pina.

Después de endulzada la leche, se le deshacon las ye-
mas, se cuele y se pone a la lumbre, y cuando haya he-
rido, se le agregan las almendras molidas; estando de punto
se le mezcla la pina también molida; luego que espese se
saca de la lumbre.

La moncillo blancas.

Se endulza 2 cuartillos de leche con 1 libra de azúcar, se
pone a la lumbre y luego que empiece a hervir se le pu-
ne canilla, dejándolo tomar punto, el que se conocerá
sacando con el cuclillo una poca de pasta que tocan-
dola con el dedo ya no se pegue.

Galletas.

Se baten 4 claras, y así que están se incorporan las yemas; se le ponen 4 onzas de manteca, 4 de azúcar; lo que se toma con un decimo de carbonato y de cremor; lo que se toma con un quinto. Se bate mezclándola con harina hasta que quite bien.

Se amasa hasta que esté suave.

Pan corriente.

Base madre.

Es un trozo de pulque, 2 libras de granito, y 2 de harina flor; una mancuerna de plancha desbase toda en agua y puesta en la lumbre a que hierva; se deja enfriar; se echa en la harina un poco de carbonato que se disuelve en pulque y se le echa una poca de los miel colada y todo el pulque; se va amasando y se le echa una poca de agua fria; se amasa y cuando quite bien se hace bola; se cubre con manteca y se deja reposar; sobre la misma se va tirada con una servilleta.

Si se pone a las 9 de la mañana a las 12 de

trabaja y si se pone a la c de la barata
se trabaja a las 9 y 10 de la mañana.

Birok.

Se pone un medito de harina, un poco de
pulque y un puñado de masa madre; se d
barata muy bien y se le pone de sal lo
que se toma 2 veces con tres dedos; luego se
le va echando harina flor y pulque, y se
amasa; se le unta una poca de man
teca. Luego que está se pone en una
cuchara y se le unta manteca; se deja
a rompar, se hacen las bolitas, y se le unta
manteca; se ponen en un mantel y se puen

Se cortan de lonja y se dejan reposar
Luego con la mano se le señala la mi
tad; se doblan para dentro las 2 mitades y
se van poniendo en el mantel separados los
bolos; se dejan reposar y se meten al horno.

Pambazos de manteca.

Se pone un medito de granito, un trozo de masa
madre, una poca de harina flor y un puquito
de carbonato (lo que se toma con un dedo); una
poca de sal; un poco de pulque y amasa

con más pulque con miel.

Para amasarla se hecha una poca de agua.
Se hace una bola y se le unta mantea; se deja reprozar en una cazuela.

Cemitas.

Brasa para el relleno.

Se pone un rucito de harina, un poco de pulque, un poquito de carbonato y se rebuque; luego se le echa más pulque y se amasa; se hace una bola en una cazuela y se le unta mantea con mantea. (?)

Cemitas: se rebuelven de la masa del cocol de mantea, del birote y de la que se le puso huevo; una poquita de sal y bastante mantea; se deja reprozar y luego se amasa; se hacen bolitas de 3 onzas y se rellenan con volutas de lengua de la masa que se le echó el huevo y se palotea.

(?) Se le echan 2 yemas de huevo y poquitos de agua, suficiente mantea, un trozo de masa del cocol corriente, una poca de azúcar; y se amasa muy bien; luego que está se unta una cazuela con mantea, se pone la masa y se unta

tambien con manteca; se deja reposar.

Chiriztlanas y Emperadores.

Se hacen de la misma masa que el
cocol de manteca, y encima se les hacen
laboreitas con la masa del birate; se pas-
tean y se les echa encima huevo macho
batido.

Cocoles de a 2.

Se pone bastante harina de granito y se le
echa bastante miel de panela colada, y un
poco de agua fria.

Se amasa con el agua que nos cote.

Se le echa agua de arroz hervida y colada.

Se amasa bien, se hace una bola, se le
unta manteca por encima, se deja repo-
sar, se padean y se le unta huevo macho
batido por encima.

Fruta de horno.

Pescados y polvorones.

Para 12 onzas de harina, 10 de manteca, 6 de azúcar, un huevo clara y yema un poquito de carbonato y bastante legueroquite. Se levanta con el legueroquite y el carbonato con una papiñita de leche y se amasa con la azúcar, el huevo y la manteca y luego con la harina.

Los pescados: se hacen unos purititos, se machapan un poco con la mano, se les hacen las escamas con una hoja de lata y se meten al horno y cuando están cocidos se machan a un guiso de papas.

Los polvorones: se hacen unas bolitas y se ponen en una hoja de lata y se machucan con el palito de palo. Luego se los hacen unos cocolitos con una hoja de lata.

Lechadillas apastadas.

Para 1/2 libra de harina 8 onzas de manteca una papiñita de leche un poquito de carbonato y leche para que pinte.

Se palotean del modo siguiente:

Se palotea la masa para cada lechadilla con

de esta estendida se les espulsa harina y se hacen
varios dobleces y se vuelven a palitar, haciendo
la misma operacion varias veces (mas seis veces.)

Unas: Palitando la masa se corta con la oca
se lleva una queda; se unta (con una de ^{harina} ~~manteca~~)
de manteca derretida; se le pone el relleno ^{fillico} y se
dobla sin pegarla; se mete al horno y antes que
estén cocidas se sacan; se les unta manteca
derretida; se les echa azucar muy fino y se
vuelven a meter al horno para que doren.

Otras: Se palitan como las ante-
rioras; se meten al horno y cuando están cocidas
se dejan enfriar un poco y luego se sebedean
en polvo de azucar o en gasea.

Pasquitas y figuras.

Para una y media libra de harina, o once
zas azucar, 2 huevos enteros, 12 onzas manteca,
un poquito de lequesquite, un poco de carbona-
to, leche para amasar y la masa que
sobra de las secas de las guagadillas.

Unas secas: se hacen; se machucan con la mano
sobre azucar ^{grasa} y se meten al horno
adornandolas ~~después~~ con ~~grasa~~ gasea.

Otras: se hacen, se meten al horno y des-
pués se remueven en azúcar y canela, en
azúcar sola & en grajia.

Las figuras; se palotan dejenollas de un
grosor regular; se cortan con el molde y se
machucan en azúcar gruesa; se meten al
horno y después se adornan con grajia.

Grajia.

Para hacerla, se remueve muy bien azú-
car; en un almirez se muele gruesa con
unas paletitas de alumbre; se lo exprime
bien y luego con esto se tiene la azúcar;
se pone a secar y se remueve.

Galletas.

Se baten 32 yemas, y ya que están muy tra-
badas se le añaden una y media libra de azú-
car molida y lo que se toma con una preseta,
de superior de igual cantidad se añaden. Se
remueve bien y luego se amasa con 2 libras
de harina y 1 de manteca villa derretida; un
puchuelo de hebe; se amasa muy suave; se

cortando en la mesa con el patete y se cortan las galletas; se meten al horno y se deja que tomen color.

Mamon.

A 4 onzas de harina 3 de azucar en polvo.
Se baten 4 yemas hasta que hagan cernita, y aparte se baten las claras hasta que estén muy duras; despues se juntan las claras con las yemas y sin dejar de batir se le va echando poco a poco la azucar y despues la harina; se bate hasta que haga bigijie. Esto se pone en la molde untado de manteca o manteguilla y se mete al horno.

Panque.

$\frac{1}{2}$ libras harinas, $\frac{1}{2}$ manteguilla, $\frac{1}{2}$ azucars, 1 onza almendra, 1 cucharada de royal, 1 cucharada de conac y 8 huevos.

Se bate la manteguilla con la azucar tamizada hasta que blanque; luego se le

echan las gomas bien batidas y en seguida las claras batidas como para turron; se bate mucho y batiendose le echa la almendra harina y royal y al ultimo el conac; se mete al horno.

Bortillitas de Cacahuazotte.

Se pone a hervir un poco de tequezquite con un cuerno de calabaza.

Para $1\frac{1}{2}$ libras de harina de cacahuazotte, $\frac{1}{2}$ de harina de trigo, 6 huevos clara y yema un poco del tequezquite que se ha hervido (colado). 1 libra ~~de~~ de manteca y 1 de azúcar.

Se revuelve muy suavemente sin amasarla; luego ~~se amasa~~ se ~~entran~~ hacen las tortillitas señalando las unas meditas con un dedo.

Mamon y bolita

Para 10 huevos, $\frac{1}{2}$ libra de azúcar, $\frac{1}{2}$ de almidon tamizado y 4 onzas de harina. Se baten

las claras hasta que retan como para turron
y aparte las yemas con la azucar; luego
se revuelven con las claras y se va revolviendo
de el almidon y la harina; se vacia con
las moldes para el manon y con el
papel para la golota, y se mete al horno.

Puerquitos.

A $1\frac{1}{2}$ libras de harina, 1 quilo de panela
y un poquito de tequezquite hervido con
un cuerno de calabaza y colado.

Se revuelve sin amasar; se palotea
y se cortan; luego se les untan agua fria
por encima con unas plumas.

Bizcochitos (de mita Cruz).

A $1\frac{1}{2}$ libra de harina, 2 onzas de manteguilla,
2 huevos clara y yema, 4 onzas de azucar y un
poquito de carbonato.

Se revuelve sin amasar y se hacen
los bizcochitos.

Panqués.

A 4 onzas de harina, 4 de manteguilla, 4 de azúcar y 4 huevos.

Se baten por separado las claras y las yemas; se juntan y se van resolviendo la azúcar la harina y la manteguilla desmenuada. Se desmiente en la boca de la olla.

Los moldes se untan de manteca o manteguilla.

Tortillitas de cacahuazente.

Se muele en crudo un cuartillo de maíz cacahuazente y se tamiza; se desmiente una libra de manteca; se le echan 12 yemas de huevo, 4 onzas de harina de trigo, tanta sal, azúcar en polvo al gusto, tantito clavo y tantita canela; se hacen las tortillitas de un tamaño regular y se cuecen en comal.

Budin de leche.

Después de muy hervida la leche y fría, se endulza y se le ponen cinco yemas de huevo para cada cuartillo,

se disuelven con un molinillo y se cuece por un tiempo, en el molde, el cual estará bien untado de azúcar quemada, y se pone á cocer.

Bizcochos.

Media libra de azúcar en polvo se bate con 8 yemas de huevo hasta verse casi blanca; se baten 8 claras con un granito de sal, y ya muy duras se mezclan con las yemas, así como $\frac{1}{2}$ libra de harina que se le pone naranja rallada, y se vacían en moldes untados con manteguilla y roseados con polvo de azúcar se meten al horno de calor suave.

Panqués.

A $\frac{1}{2}$ libra de manteguilla perfectamente bien batida se le echan 6 yemas de huevo y azúcar al gusto y después las 6 claras batidas como para turrón ^{que} se les echa $\frac{1}{2}$ libra de harina y 2 cucharadas de "Pollal"; si queda espeso se le pone una poca de leche, pues ha de quedar como atole espeso. Se untan los moldes de manteguilla se llenan a la mitad y se meten al horno bien caliente.

Bizquites. (Biscuits).

A $\frac{1}{2}$ libra de harina, 1 cuchara grande llena de "Rollal", y otra de manteca y agua de sal suficiente para rebolcherla. El requisito de esto es no amasar, sino solamente juntar los ingredientes.

Se hacen unas bolas del tamaño de una papa grande y se meten al horno.

No son buenos.

Gorta de almendra.

Se baten separadamente 8 yemas y 3 claras; cuando están se juntan; se les revuelve $\frac{1}{2}$ libra de almendra molida; polvo de azúcar al gusto, 2 tazas calderas de natas de leche y lo que se toma con una preseta de Rollal.

Se tiene preparada una tortera con papel adentro, untado de mantequilla y espolvoreado con bizcocho molido.

Se vacía la pasta y se cuece a dos fuegos.

Carnotes Poblano.

Para 1 libra 4 onzas de azúcar hecha alimitas de pun

to de hebra; (se aparta una taza de esta miel); en la que queda en el cazo se echa 1 libra de camote cocido, molido y tamizado, por un hazatito muy fino; se pone á la lumbre y sin dejar de menearlo se le dá el punto, que se conoce cuando cojiendo un poco en una cuchara y poniendola para abajo, este no se despegue de ella.

Se racia en un plátan, y al día siguiente se hacen en forma de metlapilitos, mojandose las manos en agua para que no se peguen: se ponen en una tabla al sol por todo un día; al día siguiente se vuelven á poner al sol por el otro lado; y dándole a la miel que se apartó un punto mucho más alto, se les tinta á los camotes con unas plumas y se ponen al sol otros dos días.

Chicharrones finjidos.

Para 1 libra de harina 4 claras de huevo y azúcar en polvo al gusto; se baten las claras, (pero no mucho) á medio batir; se les espolvorea la harina batiendolas para que no se haga bolas: cuando la harina está incorporada se rebuelve la azúcar lo mismo. Se pone

#

en la lumbre un sartén grande con manteca, y por una coladera que no tenga los ahujeros muy grandes, se vá echando una poquita de esta mezcla con la manteca: cuando están cocidos, se escurren y revuelcan en azúcar y canela. Al sacarlos de la manteca se les da la figura que uno quiere.

Otros Chicharrones finjidos.

A $\frac{1}{2}$ libra de harina, 2 yemas y clara y media de huevo revueltas, y no batidas, azúcar en polvo al gusto, una ^{poca} ~~poquita~~ de leche y un poquito de tequezquite.

Se amasa la harina con la leche que necesite y el tequezquite; después se vá cocinando la azúcar y luego el huevo revuelto.

Cuando está todo bien incorporado se unto un sartén con manteca se echa la masa y se pone a dos fuegos suaves; cuando está frío se vacía en una tablita y se deja hasta el día siguiente.

Al otro día se cortan, se los hacen los cuadritos y se frien en manteca. Para saber el punto se le mete un popote y cuando sale limpio está cocido.

Dulce de membrillo.

Se tamiza el membrillo cocido; se echa en almítar de punto alto; se tiene en la lumbre muy poco tiempo para que no se ponga colorado; se bate un poco y se vacía.

Se limpian las membrillas; se les saca el corazón y se cuecen aparte unas y otras. Con la baba del corazón y el agua del membrillo se hace jalea.

Gnayabate.

Se hace lo mismo que el anterior, (o con la gnayaba cruda); pero de uno u otro modo se le echa una poca de jalea de tejocote.

Pan Violento. (De Enriqueta).

2 tazas de harina con una cucharada de Royal muy bien requeleta, 3 huevos batidos aparte clara y yema, 1 cucharada de mantequilla y tantita sal, una taza de leche. Llena sneta, se vacía en moldes untados de mantequilla y se meten al horno.

Panecitos Chinos. (De Enriqueta).

Se amasan 4 onzas de harina con un poquito de leche, sal al gusto y 1 cucharadita de Royal (que se revuelve antes en la harina), 1 onza de mantquilla, 1 cucharada cafetera de manteca: esta se revuelve muy bien hasta que queda una masa suave, luego se hace bola y se estirde con el bolillo; se deja delgada; se pica con un tenedor y se cortan en cuadritos, luego se cuecen en el horno.

Galletitas de sal imitación de las de soda. (De Enriqueta).
Harina $\frac{1}{2}$ libra, una cucharadita de Royal, sal, una poca de manteca, poca mantquilla y leche la necesaria para hacer la masa suave; se palotean del grueso de una tortilla gruesa, se cortan cuadritos, se pican con un popote y se meten al horno. No han de quedar doradas.

Emvinado

Para seis cuartillos de leche,
una libra de azucar, nueve lle-
mas de huevo, un cuarto de cua-
tillo de vino Jerez y dos onz de
arina — Se bate la arina en
la leche y se pone a la lumbre,
luego que ha dado unos hervor-
es se endulza, se aparta una
poca de la leche hervida, y la
otra se deja hasta que tome pun-
to que es cuando se le ve el fon-
do al cazo. Se quita de la lum-
bre, y en la leche que se aparto
se baten las llamas y se incor-
pora a la otra leche, poniendola
a la lumbre a que tome el punto
punto anterior y entonces se le
pone el vino sin quitarle de la
lumbre y dejandola otra vez has-
ta que se le vea el fondo al cazo.
Cuando está frio se le pone
azucar en polvo guiso y se do-
ra con una plancha caliente —

Empanadas del Perú

A tres libras de harina flor, una y media de manteca. Se pone la harina en un triero y se le agrega la manteca derretida y una poca de agua fria con la sal necesaria: se trábaja bastante y se deja reposar por hora y media. Al cabo de este tiempo, se apalotea y extiende sacando con un molde las tortillitas que se rellenan con picadillo, bacalado o dulce. En seguida se frien estando el sartén con bastante manteca de manera que queden enteramente cubiertas las empanadas —

Manjar blanco

Se molidan 2 lbs de almendras, entre ellas algunas amargas, haciéndolas ablandar en agua hirviendo; se hace de ellas una pasta, (después de lavarlas en agua fresca y enjuagarlas) valiéndose de un mortero para machacarlas, y hechandoles poco a poco, cubiertas de a-

agua fría, hasta dos vasos. Se
 pasa por un lienzo, y se añade
 a ésta leche de almendras,
 un cuartillon y medio de azú-
 car en polvo, un buen vaso de
 crema o sea nata de leche her-
 vida, agua de flor de naranj y
 unas hojas de grenetina, disuel-
 tas en una pituita de agua ca-
 liente. Se sirve frío y si es po-
 sible helado —

— Manzanas en merengue —

En pequeños moldes de porcelana
 se vierte cajita de manzanas, pre-
 parada por anticipación, a la
 que se le ha merclado, conservade
 chavacanos y jugo de limón. Se
 bate clara de huevo hasta la consis-
 tencia de torsón; se coloca una ca-
 pa de ésta clara sobre cada mol-
 de preparado y se pasa algunos
 minutos por un horno bien ca-
 liente —

Manjar blanco Portugués

Se tiene removiendo ^(de quita y pon) 24 horas, media libra de arroz se cuece sin sal, se lava, se muele y se deshace en una poca de leche. Se remueven y cuecen las coladuras hasta que no quede gran cosa se hecha después en seis cuartillos de leche endulzada al gusto y con una pechuga de gallina cocida, molida y desbaratada en la leche. Se pone al fuego y se le deja tomar el punto del despegarse del vaso.

Crepes Neoyorkinas

Se ponen en una casaca cuatro onzas de azafrán, un huevo y tres ó cuatro cucharadas de leche. Se mezcla para hacer una masa muy suave y se le añade medio cuartillo de leche, dos onzas de manteca y una poca de sal. Batase y evitese que se hagan bolas. Se po-

se a la humbre un sartén, con
 chier con manteca y ya bien ca-
 liente se le hechan todos o tres en-
 charadas del batido procurando
 que se extienda para que for-
 me tortilla; se dora de los dos la-
 dos y se ponen en un plátan, en
 donde se les pone polvo de azucar
 y canela o limón, pero si se tie-
 ne alguna crema, es mejor. De
 todos modos, no olvide siempre que
 se deben tomar bien calientes

Salsa Alemana

Se pone en una cacerola con agua
 hirviendo hasta la mitad, una
 vacija con una taza de nata y otra
 de leche; cuando empieza a hervir,
 añádasele azucar, 4 claras de hue-
 vo y una pizca de sal. Batase
 hasta que tenga la apariencia de
 crema espesa y muy espumosa. Se
 separa y se le añade 1 cucharada

de mantiguilla, una cucharadita de extracto de nuez moscada, 1 de vainilla y 1 copa de ron blanco. Sirve para pastiles y tortas

Biscochos para desayuno
 1 cuartillo de leche dulce, media tarr de mantiguilla derretida, un puco de sal, dos cucharadas de Royal, 1 cucharada de manteca y amina suficiente para hacer una masa firme; no se maneja la masa con la mano. Con una cuchara se echa en moldes engrasados y se encien en horno muy caliente para que queden ligeros y tiernos

Otros

2 lbs de amina, una cucharadita de sal, 3 de Royal, 1 cucharada de manteca, 1 cuartillo de leche fria, (agua si no se tiene leche). Ciérrase juntamente, da amina, sal

y los polvos Royal; mescense con la manteca fusa, amádase la leche y formese una masa firme. Enharínese el tablero, esténdase la masa formando una capa como de tres cuartos de pulgada de grueso y córtese con un molde redondo. Pongase en hojas engrasadas y cuesen en horno bien caliente —

Coquillitas de Guajada.

Para la harina de maíz que produce 1 cuarte rón hecho nixtamal; se le pone doble cantidad de guajada molida, 8 ó 10 yemas, $\frac{1}{2}$ libra de manteca derretida, una poquita de canela molida.

Se endulza al gusto con polvo de azúcar; se bate la masa como para tamales y cuando está esponjada se pone una poquita de masa en hojas de lata untadas de manteca ó en cajitas de papel.

Se pueden hacer con mantequilla, poniéndoles menor cantidad que de manteca y se cuecen en horno.

#

Jalea de Perón.

Se lavan los perones y se ponen a cocer en agua; cuando estén, se dejan enfriar y se les muda agua en poca cantidad; se deshacen con la mano y se dejan reposar un día. Al siguiente se echan sobre un cedazo para que se escurran; se toma 1 cuartillo del liquido para mezclarse fuera de la lumbre con almibar muy bien clarificado hecho con 1 libra de azúcar de punto de espejo sin cortarse. Hecha la mezcla con la mayor prontitud posible se pone al fuego para que recobre el punto de espejo, (que es cuando se levanta con la cuchara y al dejarlo caer y voltear la cuchara se quiebra y no hace hilo), se retira de la lumbre, se deja reposar un poco, quitándole toda la espuma y se vacia en los moldes.

Peras en almendras.

Para 24 peras bergamotas, 1½ libras de azúcar; se hace concerva de peras, y se dejan escurrir tres días; bien escurridas se colocan en un platan y se hace lo siguiente: A 1 libra de azúcar, un cuarto de

jarra de leche, se revuelve bien y cuando dió un hervor, se le echa un pedazo de vainilla y sigue hirviendo hasta que espese un poco, luego se le echan 4 onzas de almendras limpias y bien molidas, se deja hervir hasta que haga bola. Se cubren las peras con esta pasta.

Las almendras se remojan un día antes en agua fría.

Curon de Fresa.

A 1 libra de fresa, 1 de azúcar, 6 huevos, un real de jarabe. Se muele la azúcar, se deshace la fresa con los dedos; se pone a la ^{con la azúcar} lumbre hasta que tenga punto de quebrar; se retira de la lumbre, ya se tienen batidas las claras lo más duro posible, se dejan escurrir de modo que suelten el aceite del huevo.

Bien caliente la miel se le echan las claras, se bate bastante con una cuchara, procurando que no se enfrie: se le va poniendo el jarabe y se conoce que está de punto, cuando se ve el fondo del cazo.

Budin.

A 1 litro de leche hervida se le desvaratan 12 yemas de huevo, 1 bizote remojado, azúcar al gusto, pasas, almendras, pinones, acitron y canela; se monta un sartén con manteguita y se pone a dos fuegos hasta que cuaje.

Jericalla de Naranja.

Se exprimen estas, se cuele el jugo, se le echa azúcar y canela al gusto; a cada taza jugo 4 yemas bien batidas; se echa en una taza grande y se pone al baño de María; se le mete un popote para saber cuando está cocida.

Después se le echa polvo de azúcar y se sirve.

Bizcochos de Chocolate.

A 1 libra de chocolate en polvo fino, se le ponen 6 huevos, 4 onzas de harina; 10 de azúcar molida.

Todo esto se maja en un mortero hasta que se haga pasta y se coloca en los moldes para meterlos al horno.

Biscochos de Regalo.

6 libras de harina, 6 de levadura, ^{esta cantidad es que mucha} 1 1/2 libras de manteca, 12 onzas de azúcares y 16 huevos. Se amasa todo esto, se hacen los biscochitos y se meten al horno.

Pasteles de manteca.

Para 1 libra de harina, 4 onzas de manteca y la sal necesaria. Se hace presa la harina con agua, se le pone la sal y azúcar en polvo al gusto; después la manteca, se amasa y cuando junta bien, se hacen partes iguales del tamaño que uno quiera los pasteles, y uno por uno se extienden con el palote; se revuelcan en harina, dicho pedazo se dobla, se vuelve a palotear, esta operación se hace dos veces y cuando quedan delgados se les unta en las orillas que doblan manteca derretida; se sellenan de lo que uno quiera. Cuando se meten al horno se les pone tantita manteca encima y luego que estén a medio cocer, se les pone polvo de azúcar y se dejarn dorar.

Copitas de yemas. +

Se baten 24 yemas como para huevos reales, se hace almirar con 1 libra de azucar a que tome punto alto, y ya frio, se le echan las yemas y se bate mucho, promiendola a ratos en la lumbre sin dejar de batir; ya que esta espesa se le pone canela en polvo, piñones; se vacia en las copias y se deja que enfrie bien para adornarla con canela y piñones.

Rodeos.

A 1 libra de harina, 4 onzas de manteca; dos de azucar en polvo y tantita agua de carbonato. Se amasa hasta que finte y se hacen los rodeos, se meten al horno y cuando esten cocidos (no dorados) se revuelcan en azucar. De la misma manera se hacen polvorones, con una poca mas de grasa.

Cocada con vino.

Se clarifica 4 libras de azucar y se le da medio punto, $\frac{3}{4}$ de libra de almendras bien molidas, 2 cocos rayados; se aprasta ya que hirvió; se deja enfriar y se le echa 1 cuartillo de vino Malaga.
El punto cuando resbala.

Cocada con leche.

A 4 cuartillos de leche, azucar al gusto, 10 yemas, 2 cocos rayados: así que tome cuerpo la leche con el huevo, se le echa el coco. El punto cuando cae a pedazos de la cuchara.

Otra cocada.

Se hierve la leche en la mañana y en la tarde se desnata; en frío se le deslien yemas hasta que tome color amarillo; se endulza al gusto y se pone a la lumbre a que tome punto de crema. Se le agrega almendra martajada y el coco rallado y cuando tenga punto de cajeta se le pone la nata y un trozo de mantequilla. Al quitarse de la lumbre se le ponen 2 cucharadas de vino ferez y ya en el platón se dora.

Dulce de Mamey y Coco.

2 1/2 libras de azucar, 1/2 de almendra, coco rayado y un Mamey molido; cuando la miel está de medio punto, se echa la almendra, se deja espesar y se le echa el mamey; cuando

esta de punto de pasta se le pone el coco y se le da un hervor.

Pastre de Coco.

Se resuelve un cuartillo de agua de coco con otro de almivaz de medio punto; se mezcla con 12 yemas y un puñado de almendras molidas; se pone a la lumbre hasta que se vea el fondo del cazo al menearlo.

Pasta de Almendra y coco.

Para 1 coco grande, 3 cuartillos de leche, ^{taras} 2 $\frac{1}{2}$ de azúcar y 4 onzas de almendra; se clarifica la miel y se le da el punto de caramelo; se le echa la leche cocida y desnatada; se deja hervir hasta que esté como atole; entonces se le añade el coco rayado junto con la almendra molida; se deja hervir sin dejar de menear con la cuchara hasta que se desprege bien del cazo y entonces se bate hasta que se haga como pasta; se le da forma de cilindro y se envuelve en papel de estano.

Galletas.

A 1 libra de harina hecha pusa se le ponen 4 onzas de azúcar en polvo, un poco de carbonato, 5 yemas, una poca

de leche y 3 onzas de manteguilla derretida; esto se amasa, se extiende con el palote, se cortan las galletas, se ponen en las hojas y se untan por encima con huevo.

Mamón de Chocolate.

Manteguilla $\frac{4}{1}$ onzas $\frac{1}{2}$ taza, azúcar $\frac{2}{1}$ ^{alo gusto} tazas, harina $\frac{2}{1}$ ^{1 libra 4 onzas} tazas, leche $\frac{1}{2}$ ^{1 1/2 de cupitillo} taza, agua fría $\frac{1}{2}$ id. "Royal" 2 cucharadas y 4 huevos.

Se bate la manteguilla, se le revuelve la azúcar, en seguida las yemas con el agua y la leche, luego la harina y el "Royal" y al último las claras bien batidas. Se pone en los moldes untados de manteca y se mete al horno; en seguida se recubre con pasta de chocolate.

Con esta receta se hacen todos los mamonos de dulce.

Queque de Angel.

Manteguilla $\frac{1}{2}$ libra, azúcar $1\frac{1}{2}$ tazas, harina $\frac{1}{2}$ taza, harina de maíz $\frac{1}{2}$ taza, leche 1 taza, "Royal" 2 cucharadas, esencia de almendra 1 cucharada, claras de huevo 6.

Se bate la manteguilla

se revuelven las harinas y se signe batiendo hasta que se hace grumos; se bate el "Royal" en la leche (sobre las harinas, porque hace efervescencia), y se revuelve muy bien con las harinas y la mantequilla: se baten las claras muy bien y se incorpora la azucar; se une a todo lo antes batido y se le pone la esencia. Se echa en los moldes untados de manteca y se pone una hora al horno.

Biscochos.

A 1 libra de harina se le ponen 11 yemas, $\frac{1}{2}$ libra de mantequilla derretida, un poquito chico de levadura; se amasa bien con un palote, ya que hace ojos se deja reposar, (tambien se le ponen 4 onzas de azucar en polvo), ya que hayan esponjado se meten al horno, y cuando esten para salir se les pone un poco por encima y azucar mastajada y se dejan que doren.

Conserva de limones.

Se raspan los limones en un metate y por arriba se les sacan las tripas y se ponen a hervir con agua y ceniza asentada y asi que hayan hervido un

poco se les quitan bien las tripas que les quede con un clavo, sin romperlos; se les quita esa agua y se les pone limpia; esta se les cambia dos ó tres veces antes que estén bien cocidos, se sacan de la lumbre y se dejan en agua toda la noche hasta que ya no amarguen; entonces se clarifica una libra de azúcar para cada docena de limones, se dejan conservar bien.

Queques.

Para 1 libra de harina, 5 huevos batidos aparte las claras de las yemas, se juntan despues y se les ponen 6 onzas de manteguilla derretida y pasas de Corinto; se bate todo á una mano y ya que hace ojos, se le ponen 12 gotas de esencia de almendra amarga y dulce al gusto.

Se meten al horno que si está muy caliente se estan 5 minutos y si está tibio se está 10.

Cafiroleta.

Se hace almivar de medio punto con tres libras de azúcar, se le echa 1/2 libra de almendra tostada y molida, 4 yemas, 5 mamonos frios de 3¢ tambien

#

molidos; se pone al fuego para que adquiriera consistencia, y se le agrega canela molida, que se le pondrá tambien cuando se lleve á la mesa.

Cajeta de camote, leche y Chirimoya.

Una libra de azucar se hace almivar, clarificado; pero sin limón; cuando tenga punto de quebrar, se aparta y se le echa una libra de camote y deshecho, mezclado con 1 libra de azucar en polvo y disuelta en dos cuartillos de leche, batiendose todo; se vuelve á la lumbre, y luego que haya dado un hervor y esté cerca de tomar el punto de cajeta, se le aña de 1 libra de chirimoya limpia, deslimada y otra de azucar dejandose hervir hasta su completo cocimiento.

Concerva de Castañas.

Se escogen las mas apilastadas y se les quita la primera cáscara; se precocinan dos cazos con agua hirviendo; sobre el fuego todavia se echan las castañas para que den 5 ó 6 hervores, sacandose en seguida con una espumadera y echandose en seguida en el otro cazo para que acaben de perdigarse; se

picar en seguida con un alfiler y si no oponen resistencia ya están buenas y se apartan de la lumbre, se les quita la cascara interior y se van echando en almivar clarificado de medio punto; se deja hervir hasta que estén conservadas.

Faletina blanca de limón.

En una taza de agua hirviendo; se le echan 12 hojas de gernetina blanca 3 ó 4 limones exprimidos, $\frac{1}{2}$ taza de azúcar en polvo; esto se hiere y mientras se baten las claras de 6 huevos durante 7 hora, y se le mezcla lo hervido poco á poco sin dejar de batir y se sigue batiendo otra hora: despues se echa en los moldes.

Faletina amarilla.

6 huevos, 12 hojas gernetina, $\frac{1}{2}$ taza de azúcar, 3 cascarrones de agua y 5 limones.

Se pone el agua con la azúcar, el limón exprimido, la gernetina y las yemas á hervir, meneando la bien: se baten las claras á que queden duras; se saca de la lumbre lo que está hirviendo, y se le echan las claras batidas, vaciandose en seguida en los moldes.

#

Galletas de Coco.

$\frac{1}{2}$ taza de manteguilla, $\frac{1}{4}$ de harina, 3 huevos,
2 cucharaditas de Royal, ~~1 taza de coco rayado y $\frac{1}{2}$~~
1 taza de coco rayado y $\frac{1}{2}$ de leche.

Huevos Reales.

Para hacer 1 taza conceroera, se necesitan 20 yemas,
que se echan en una cazuela nueva, y se baten hasta
que estén muy espesas; se unta la taza con mante-
quilla y se vacían allí: en seguida se pone en ba-
ño de María y se tapa con un somalito con rescoldo;
se le mete un popote de cuando en cuando y si
sale limpio ya está cocida: se saca de la taza,
se cortan rebanadas y se echan en almivar, ador-
nandolas con pasas almendras, pinones ect.

Hielados de Tzapote.

Se hace almivar de punto bajo, se limpian los
zapotes, se pasan por tamiz, se une con el almi-
var frío, canela molida, una copa de jerez y se
pone en la nevera.

Helado de Almendra.

Se endulza leche fria, despues se le dan unos hervores, se le echa almendra molida y colada, una muneguita con vainilla; se saca de la lumbre y se le ponen 6 yemas batidas; se bate mucho para que no se haga bolas; se pone otro poco a la lumbre y ya frio se pone en la nevera.

Crema helada.

Se deslic 1 cucharadas de harina de arroz en 6 yemas de huevo con 125 gramos de azucar en polvo y 1 litro de leche, que se va agregando poco a poco, meneandolo todo bien. Se pone esto en la lumbre dejandolo cocer durante un cuarto de hora. Se deja enfriar y se le incorporan 8 huevos, clara y yemas, batidos y se pone en la nevera.

Revolcadas.

A $\frac{1}{2}$ libra de harina, 8 yemas, un poquito de Royal, $\frac{1}{2}$ onza de manteguita; se amasa y se deja reposar dentro de una olla; se extiende con el palote, se cortan tiritas con que se forman rosquitas, que se men con huevo; se frien en manteca, se escurren y se revuelcan en azucar.

Empanadas.

A 1 libra de manteca batida hasta que haga ojos, se le pone 1 yema batida, 1 puñuelito de agua de tequesquite asentado, $\frac{1}{2}$ libra de azúcares molida, $1\frac{1}{2}$ libras de harina se bate hasta formar la masa; se hacen las empanadas con dulce de camote y piña o el que uno quiera, se les pone a las latas polvo de pan, se ponen las empanadas y se meten al horno.

Crema de manteguilla.

A 1 cuartillo de leche, se le disuelven 2 yemas, se pone a hervir y sin sacarlo del fuego se le añade $\frac{1}{2}$ libra de azúcares y se deja hervir hasta que se vea el fondo del cazo; se deja enfriar y ya que está se le va mezclando poco a poco una libra de manteguilla y se bate hasta que esté blanca y hace hojitos; entonces se echan 6 yemas bien batidas y se sigue batiendo hasta que suene hueco el cazo.

Espinacitos.

3 libras de harina, 3 cucharadas de Royal, 18 onzas de manteca, 12 yemas, poca sal, una poca de leche endulza; se amasa mucho, se extienden con el palote y se cortan del tamaño que se quiera. Se les hacen las costillitas

con el rabo de una cuchara, se les pone azúcar más tajada y se meten al horno.

Torta de jocoque.

1 libra de arroz, $\frac{1}{2}$ libra de manteguilla, 2 cuastillos de jocoque, 16 yemas y polvo de azúcar al gusto. Se lava el arroz y se muele en seco; se le mezclan las yemas cortadas, la manteguilla sin derretir, el jocoque y la azúcar; se bate muy bien con la mano hasta que haga ojitos, se untan una budinera, bastante grande con manteguilla; se vacia allí y se mete al horno hasta que esté cocida; se saca y se le echa encima un huevo batido como para torta; se vuelve a meter al horno para que cueza, espolvoreando de por encima polvo de azúcar.

El jocoque no ha de ser fresco sino de 4 o 6 días.

Recetas de Lima.

Postre de Melón. +

Para cada libra de melón 1 de azúcar 3 onzas almendra; 6 yemas. Se limpia y muele el melón; se pone a conservar en almivar de punto bajo; ya conservado se aparta de la lumbre, se deja templar y se le revuelve

la almendra, (limpia y no muy remolida) y el huevo bien desvaratado; una vez revuelto se vuelve á la lumbre teniendo cuidado de meneasle para que no se haga bolas el huevo; se le da el punto de cajeta ó poco menos.

Otro dulce. F

Para 3 litros de leche $1\frac{1}{2}$ libras de azucar, $1\frac{1}{2}$ onzas de almidón, dos onzas de almendra molida y un poquito de Moscatel.

Se hiere la leche; se le echa almidón en polvo y la almendra; se deja hervir y luego se le echa la azucar; se está moviendo para que no se pegue, hasta que toma punto de cajeta: antes de vaciarlo se le echa el Moscatel.

Chicha.

Se quiebra cebada ó maíz y se pone en infusión con agua, panela y cascarras de pinda por 15 días; se tapa la olla con una servilleta y se pone al sol y al cereno; á los 15 días se saca una poca; se muele pinda, se cuele con esta infusión y se endulza al gusto con azucar ó panela.

Budin.

Se deriten y baten 4 onzas de manteguilla hasta que se pongan blancas, se mezclan 2 yemas, se vuelve a batir y se le echa una copita de cognac, 4 onzas de azúcar molida, 4 de harina de papa, se bate bien, se echan 2 claras batidas, se revuelve bien se vacía en una budinera untada de manteguilla y se mete al horno.

Tamales de maíz cacahuazentle.

Se pone el maíz en agua sin cal, cuando esté el nixtamal, se pone a secar al sol, se muele y tamiza: A 1 libra de harina de este maíz, $\frac{1}{2}$ libra de manteca, azúcar o sal según se quiera, se bate la masa muy bien, echándole la manteca poco a poco; cuando esté se deja reposar dos horas y después se envuelven los tamales.

Tamales de arroz.

A 1 libra de arroz molido, 1 cuartillo de leche hervida y fría con $\frac{1}{2}$ onza de canela; se bate y cuando empiece a alzar la masa se le va incorporando poco a poco 1 libra de manteguilla derretida que no esté

#

caliente; ya que esta la masa bien batida se le revuelven 20 yemas muy bien batidas; se bate otro poco y despues se le echa el dulce; se revuelve sin batir; si se quiere se rellenan como los otros; al ponerlos á cocer que queden paraditos: ya que dió un hervor la primera capa se echan los demas.

Burmelos corrientes.

A 1 libra de harina, 8 yemas y una clara, tantita agua de aniz con tequezquite, tantita sal; se amasa todo muy bien y se golpea como masa de pan, se unto una olla con manteca, se mete la masa y se tapa bien; así que esta reprozada se extienden los burmelos.

Bizcochos de huevo.

A 1 libra de harina, 10 huevos, 6 onzas de azucar, 6 de manteca, trocitos de levadura, un poquito de aniz; se revuelve muy bien y se amasa en un traste; media hora despues se pone al calor de la lumbre hasta otro dia; se hacen los bizcochos y se dejan reprozar por 2 horas y se meten al horno.

Mamoncitos.

Se baten por separado 10 huevos, ya que están se unen y se les echan 4 cucharadas de almidón tamizado y la azúcar igual; se revuelve muy bien; se echan en cajitas de papel y se ponen a cocer.

Torta de Almendra.

A 6 onzas de harina de maíz cacahuazentle, igual cantidad de mantequilla y de azúcar molida y tamizada; se baten por separado 3 claras y yemas; se revuelve la harina con la mantequilla fría y la azúcar, en seguida se une al huevo; se bate un poco; se le agregan 4 onzas de almendra molida con tantita leche y cuando todo está unido, se bate como tamales; se vacia en una budinera untada y se mete al horno.

Principes.

A 1 libra de mantequilla, $1\frac{1}{2}$ de harina, 1 libra de azúcar: se amasa la harina con tantita agua de tequezquite y sal; se le pone una poca de mantequilla y se deja reposar; después se le echa la

otra manteguilla; se deja reposar otro poco; después se extiende con el palote, se moja la azúcar con clara de huevo, se le pone una capa de este betún, se cortan, se les ponen pedacitos de almendra y se meten al horno.

Romprope.

Leche 4 cuartillos, almendra 3 onzas molida y colada por un lienzo, $1\frac{1}{2}$ libras azúcar y canela al gusto; se pone al fuego, luego que hierve se saca y se enfria un poco, se le echan 8 yemas bien batidas; se vuelve a la lumbre a que cueza el huevo y ya que enfrió se le ponen 8 gotas de nuez moscada, aguardiente al gusto y se embotella, sin tapar las botellas hasta que esté frío.

Cortillas de harina.

Se hace la masa con 1 libra de harina, 4 onzas de manteca, 3 yemas, 2 claras, 3 onzas de azúcar deshaciéndose en agua tibia.

Parqué de Guatemala.

A la harina de maíz cacahmagente que pro-

duce un cuartillo hecho nixtamal, 20 huevos batidos por separado, 1 libra de manteguilla, $1\frac{1}{2}$ de azúcar en polvo, 1 queso fresco, que se rebana y se echa en agua la vispera, así como la manteguilla; y al día siguiente se saca la manteguilla y se incorpora bien a la harina del maíz; después se le echan las claras y se bate bien y luego las yemas, batiéndose bastante, de modo que echando una bolita en agua se suva a la superficie; después se le echa el polvo de azúcar y queso molido; después de todo eso se volverá a batir un rato; se echa en cajas de papel untadas de manteguilla, llenandolas a la mitad y se meten al horno.

Suspiros.

Se baten aparte 8 claras y 8 yemas; cuando esté bien esprezo se incorpora $1\frac{1}{2}$ libras de azúcar molida y tamizada, si se quiere se les pone una poquita de vainilla molida y se van poniendo montoncitos chiquitos en una hoja de lata y se meten al horno.

Empanadas.

A 2 libras de harina, 4 huevos; se exprime una naranja en una poca de agua tibia; se amasa todo muy bien con una poca de sal, se pasa a la maza se le echa 1 libra de manteguilla y $\frac{1}{2}$ libra de manteca derretida; se amasa hasta que quede muy suave; se palotea y se corta con una taja; se sellenan de picadillo; se repulgan para que no se salga el relleno; se frien en manteca y se les echa azucar por encima.

Dulce violento. (de piña. +

Se muele una piña y se mezcla con 100 gramos de almendras enteras o quebradas.

Se martaja un kilo de azucar se mezcla todo y se pone al fuego hasta darle punto de cajita.

Se vacia en el platon y se dora con el comal.

Rosquitas para the'. De Elena Rossell

Se amasa 1 libra de harina con 4 yemas, 4 onzas de manteca, un trozo de manteguilla y una poca de leche. Cuando ya está bien lisa

se extiende con el palote dejando un espesor de $\frac{1}{2}$ centimetro y se cortan las rasquitas que se frien en unto (no en manteca) y se revuelcan en azucar y canela.

Si no hay molde se cortan con un vaso y luego con una copa se saca el centro.

Galletas.

Se baten 4 huevos y se les mezclan $\frac{1}{2}$ libra de azucar y 7 cucharadas cafetera de royal; cuando este bien revuelto todo, se agrega $\frac{1}{2}$ libra de harina y una peca de vainilla; se ponen cucharadas de esta masa en las latas y se meten al horno.

Pastel de natas.

$\frac{1}{2}$ libra de harina, 1 huevo, 1 cucharadita cafetera de cremor, otra de carbonato, azucar en polvo al gusto y $\frac{1}{2}$ taza de nata de leche; se amasa todo hasta que haga coquea; en se extiende y se rellena de picadillo. Se cuece en horno.

Rosquitas.

Se amasa $1\frac{1}{2}$ libra de harina con 4 onzas de azúcar, 4 yemas, 1 cucharadita de "Royal": se amasa y cuando tiene coquea se extiende con el palote, se cortan las rosquitas y se frien en manteguilla ó manteca, revolcandolas después en azúcar y canela.

Gorditos de maíz.

Se restrega un cuartillo de nixtamal y se pone a secar quitandole las cabezas, se muele después; cuando está se le echan 3 yemas, 2 onzas de queso añejo en polvo y una poca de leche. Se mezcla bien todo, se hacen las gorditas y se cocen en el comal con piedritas de horniguero que ya estarán calientes. Se hacen de dulce ó sal según se quiera.

Otras gorditas de maíz.

A 1 libra de harina de maíz se le echan 10 yemas, 5 claras, 10 onzas de manteca, 4 de azúcar y sal al gusto; se amasa bien, se hacen las gorditas y se meten al horno.

Pan de royal.

3 libras de harina se revuelven con 1 cucharadita de sal; 1 libra de azucar, 9 huevos, 1 libra de manteguilla y 2 cucharadas de royal. Se amasa con leche hasta que este lisa, se hacen los panes y se meten al horno.

Palanquetas de nuez. +

Se hierve 1 cuartillo de leche y se le agrega un poco de polvo de arroz disuelto en agua o leche; se deja que siga hirviendo hasta que se cuega el arroz; se agregan 12 onzas de azucar y se deja en la lumbre hasta que al menear se ve el fondo del cazo. Entonces se bate con la cuchara sin descanso hasta que se enfria, se mezcla con la nuez limpia y en una tabla mojada se ponen las palanquetas.

Dulce de Xitomate. +

Se toman jitomates colorados y carnosos, se les quita la coronilla y se les

74
extrae la semilla, sin quitar la pulpa, se desfleman en agua de ceniza asentada, se enjugan y dejan escurrir. Mientras tanto se clarifica y pone a medio punto la miel, se le echan rajas de canela y los jitomates y cuando estén bien conservados se vacian en el platon.

Jalea de zarzamora. +

Se pone a remojar $\frac{1}{2}$ libra de zarzamora en agua de ceniza asentada, durante una hora, se enjuga se cuele y se pone a hervir en poca agua. Se cuele otra vez y las coladuras se vuelven a hervir en mas agua y a colarse, hasta que las semillas queden blancas: póngase esta agua a hervir, añádase $\frac{1}{2}$ libra de azúcar y déjese en la lumbre hasta que tome punto de jalea, para vaciarla en los moldes.

Aquí terminan las de E. Russell.

Crema de almendras. +

Se limpien $1\frac{1}{2}$ libras de almendras;

se machacan con una poca de agua;
se hierve una jarra de leche con
4 onzas de azúcar y 2 yemas hasta que
espesa bastante, después se le echa
la almendra y una cucharada
de agua de azahar, y se deja que
hierva más.

Comprota. +

Limpías y sin semillas las manzanas,
se colocan en una tortera, sobre una
capa de azúcar en polvo, se le pone
encima otra capa de azúcar, unas ra-
jas de canela y un poco de vino-jerez,
y se ponen al horno. Al sacarlas se
polvorean con polvo de azúcar y se
dejan enfriar.

Empanaditas de almendra. +

Se remojan 500 gramos de almendras duran-
te 12 horas, se limpian y muelen muy bien,
rociándolas con leche al molerlas; se mezcla
la pasta con 450 gramos de azúcar en

#

polvo cernida y se extiende con el palote sobre la tabla espolvoreada de azucar, se cortan en forma de tortillitos, con un molde que tenga piquitos, se rellenan con conservilla de coco y se doblan por la mitad, apretandolas un poco en la orilla para que se adhiera esta. Se les pone encima grajea rosa y canela en polvo, o bien se doran al fuego.

Crema de chocolate.

Dos tablillas de chocolate amargo en pedacitos, 4 cucharadas de leche, $\frac{1}{2}$ de azucar y $\frac{1}{2}$ cucharadita de manteguilla.

Póngase el chocolate, la azucar y la leche en un sartén pequeño al baño de María para que se mezcle poco a poco. Cuando esté una pasta suave, añádase la manteguilla y bátase vivamente. Se extiende aun caliente.

Relleno de pasas.

Se pone en un recipiente 1 taza de agua

y $\frac{1}{2}$ de azúcar: se añaden 2 tazas de pasas o ciruelas pasas, finamente picadas y se cuece hasta que forme una pasta suave y melosa, añadiendo más agua si fuere necesario.

Este se puede hacer mitad de higos y mitad de pasas.

Aquí terminan del ^{que}Impanadas

Empanadas Fritas.

Una y media libra de harina, se junta con $\frac{1}{2}$ libra de manteca derretida y fría, agua de sal y de tequesquite asentada, así que esté manuable se cortan los pedacitos del tamaño que se quieran hacer, se extienden con el palote, se rellenan con picadillo, se frien y se les pone azúcar encima.

Galletas.

Una libra de azúcar, 2 de harina, 8 huevos, 1 cucharadita de carbonato y leche tibia la que se necesite para hacer la pasta suave que se extiende, se cortan las galletas y se meten al horno.

Galletas.

Una libra de harina, 4 onzas de mantequilla, 3 huevos, $\frac{1}{2}$ pozueto de leche, $\frac{1}{2}$ cucharadita de carbonato, una de crémor, almendras picadas al gusto y sal; se amasa, se extiende, se cortan y se meten al horno.

Galletas.

Una libra de harina, $\frac{1}{2}$ de azúcar, $\frac{1}{2}$ de mantequilla, 3 huevos, 1 cucharadita de carbonato; se revuelve todo; se hacen las galletas, se untan de huevo, se les pone por encima azúcar, canela y almendras picadas, luego se meten al horno.

Galletas.

Ocho onzas de harina, 3 de azúcar, 2 cucharaditas de leche, $\frac{1}{2}$ de carbonato y $\frac{1}{2}$ de crémor, 2 yemas, se amasa todo, se hacen las galletas y se meten al horno.

Mastachones de almendra.

Después de clarificadas 3 libras de azúcar y de punto de bola, se apartan de la lumbre

para ponerles una libra de almendra molida y yemas de huevo las suficientes para dar color a la masa, se vuelve a la lumbre y cuando se cueza el huevo se saca y se bate hasta que la masa esté de modo de labrase; se vacia con un platon y se cubre con una servilleta para que no se reseque y se van haciendo tablillas redondas; se revuelcan en polvo de canela y se graban con molde.

Rosquitas de coco y almendra.

En $1\frac{1}{2}$ libras de azucar de medio punto se pone un coco rallado y molido, cuando espese se le agrega un cuartillo de leche, 4 yemas y 4 onzas de almendra molida; cuando se vea el fondo del cazo se saca, se bate y se hacen las rosquitas.

Rosquitas de almendra.

Para 1 libra de almendra molida, 2 de azucar tambien molida, se revuelve y se moja con leche hasta que quede buena la pasta para formar las rosquitas.

Panecitos.

A una taza de harina se le pone un huevo y se amasa con agua de sal; se extiende con el palote, se cortan, se frien y se polvorean con azúcar.

Cajeta de piñón y almendra. +

Dos libras de azúcar se clarifican y se les deja tomar punto de bola; fuera de la lumbre se le incorporan 4 onzas de almendras remojadas y limpiadas y 1 libra de piñón, todo molido, y polvo de canela; se deja que tome punto de cajeta, se saca y bate un poco y se vacía.

Fresas con leche. +

Se endulza una poca de leche, se le deshacen unas fresas; se baten 4 claras y se endulzan. En un traste transparente se pone la leche, una capa de clara otra de fresas enteras, otra de clara y se repite alternando de manera que encima queden fresas.

Dulce de Nata.

Se pone miel de medio punto, se desbaratan unas yemas de huevo en nata de leche y se echan en la miel con un trocito de vainilla: cuando está para sacarse se le pone un pedacito de mantequilla.

Copitas.

Se baten por separado 8 claras y 8 yemas, y luego se unen, se les agrega media libra de azúcar en polvo fino, 4 onzas de almendra limpia y remolida, que se vaja del metate con leche y se le pone un polvito de canela, se le agregan 2 copitas de cognac.

Se echan en copopitas y se adornan con fresas y cerezas cubiertas o en fruta.

Copitas (de Angelita Linares).

Copias inglesas.

Se baten 12 yemas hasta que queden muy blancas, ya que están, se les va echando

poco a poco azúcar molida y cernida al gusto, 4 onzas de almendra molida, se revuelve bien y se pone en copas.

Copras de mantequilla. +

A un cuarto de leche se le pone poco más de media libra de azúcar, tantito carbonato, vainilla al gusto, 5 yemas, y se pone a hervir hasta que espesa más que atole espeso, luego se saca de la lumbre se le pone cuatro onzas de mantequilla o poco más; se bate mucho hasta que se enfria y se pone en las copas.

Copras de Coco. +

Se raya un coco y se pone en una servilleta, se le va echando agua hirviendo o leche, se exprime hasta sacarle todo el jugo; se revuelve este jugo en una libra de miel de punto de conserva y se deja hervir un rato grande; se saca y se deja enfriar, cuando está frio se le mezclan diez yemas desvaratadas y coladas, se pone otra vez a la lumbre, se deja hervir hasta que tome punto de crema y se pone en las copas.
(Aquí terminan las de Angelita).

Galletas Angelitas.

Para 1 K. de harina, $1\frac{1}{2}$ K. azúcar en polvo, 8 huevos, 250 gramos de manteguilla, una poquita de leche, una cucharadita de cremor tartaro y otra de carbonato. Se amasa todo muy bien, se extiende con palote, se cortan las galletitas, se ponen en las hojas ligeramente engrasadas y se meten al horno muy caliente.

Galetina (de J. Lpezama.)

4 onzas de grenetina, 2 huevos, clavo, canela y pimienta enteros, $1\frac{1}{2}$ pozueto de zumo de limón, una copa regular, de catalán y 2 copas de Jerez, azúcar al gusto. *Se de hojas de naranjo.*

Se hace la miel en $1\frac{1}{2}$ litros ó 2 de agua, por ejemplo con $1\frac{1}{2}$ K. de azúcar, cuando está se va echando poco á poco la grenetina, para que no se haga bola; en un platón se quiebran los huevos, con todo y cascarrón, el clavo, canela y pimienta, el limón, el vino el catalán, todo junto, cuando está cocida la grenetina se aparta y se revuelve violenta.

mente todo, se vuelve a la lumbre; cuando vá a soltar el hervor se saca y se le pone toda la lumbre encima; cuando cuaja la costra se echa en el filtro. (que será de manta).

Se vuelve a echar al filtro la primera que va escurriendo, hasta que sale limpia.

Polvorones de harina de maíz.

300 gramos harina de maíz, azúcar al gusto, 150 gramos de manteca y 1 o 2 huevos.

Se bate la manteca con la azúcar y el huevo; si se quiere se le pone un poquito de carbonato y al último se le revuelve la harina: se hacen bolitas que se ponen sobre las hojas enharinadas y se machucan con el palote; encima se les corta con el enchillo en cocolitos.

1 taza es igual a $\frac{1}{2}$ cuartillo o a $\frac{1}{2}$ libra.
2 tazas " " de harina cernida a 1 "

Tortillitas de comal. (de Lucrecia).

Uno o dos huevos, 1 libra de harina, una poca de manteca o manteguillas, tantita agua de tequezquite asentado y leche o agua para amasar, azucar al gusto, se amasa a que quede suavecita, se palotea delgada, se cortan y se cuecen en comal.

Un de sal para comida.

2 tazas de harina, cucharadita y $\frac{1}{2}$ de Royal, 1 taza de agua caliente con una poca de manteca y sal al gusto. - Se revuelven los polvos en la harina y despues se incorpora con todo batiendolo hasta que despegas del traste, en seguida se palotea y se cortan las galletas, e inmediata mente se meten al horno bien caliente. Si se dejan mucho tiempo sin meter al horno se descomponen.

Rosquitas para the'. (C. Alemán).

Un kilo de harina, 1 taza de azúcar, 1 cucharadita de cremor, 1 de carbonato; 2 yemas, 1 naranja rallada y 1 taza de leche.

Se mezcla todo, se extiende la masa, se cortan las rosquitas, se frien en manteca y se polvorean con azúcar y canela.

Pastel de capras. (de Emma).

5 huevos y lo que pesen los 5 huevos se le pone de harina y azúcar en polvo, y 125 gramos de manteguilla.

Se disuelve un poco la manteguilla y se bate hasta que se ponga espumosa; se le pone poco a poco la azúcar y se sigue batiendo hasta que esté disuelta; después se le agregan los huevos, también poco a poco y se bate media hora más.

Al último se le pone la harina; se reparte la masa en 3 moldes untados con manteguilla y polvoreados con pan molido. Cuando se saquen del horno deben estar bien dorados; se dejan enfriar bien, para ponerles después la crema o dulce que se quiera.

A la masa se le puede poner vainilla o limón rallado.

Rosquillas de mantequilla.

$\frac{1}{2}$ libra de mantequilla se bate hasta que este espumosa, despues $\frac{1}{2}$ libra de azucar en polvo se le incorpora, luego 2 yemas y un huevo entero 1 libra de harina y una varita de vainilla rayada, todo se amasa bien: despues se extiende muy delgada, se cortan rosquitas u otras figuras, se les unta yema de huevo se les echa azucar granulada blanca o de color, se meten al horno suave hasta que doren.

Pastetillos de Vainilla.

4 huevos enteros y $\frac{1}{2}$ kilo. de azucar se batan durante $\frac{1}{2}$ hora, se le pone una varita de vainilla molida, 345 gramos de harina, 125 gr. de harina de Saguila que se pone poco a poco.

En las latas untadas de mantequilla y espolvoreadas de harina se van poniendo montoncitos (lo que cabe en una cuchara tetera), se dejan espines se meten al horno suave.

se cocen poco.

L

Tortillitas de regalo. (de Lucrecia).

Para 1 libra de harina de maíz cacahu-
yente molido en crudo y tamizado fino, $\frac{1}{2}$
libra de mantequilla ó manteca 5 onzas de azú-
car en polvo y 2 huevos:

Relleno: 4 onzas de azúcar + clavos
y una rajita de canela; se muele la azúcar, la
canela, y los clavos, y se revuelve todo con queso
que se tendría molido ya. — Se pone en
una cazuela la mantequilla, la azúcar y
los huevos, sin batir, y dos cucharadas de agua;
se revuelve todo con la harina, se tapa y se
deja reposar dos horas: después de las dos horas,
se hacen las tortillitas y se van rellorando. Se
cuecen en el comal sobre piedritas de ormi-
guero ó en comal de fierro untado ligeramente
de manteca.

Panque (de Lucrecia).

200 gramos harina de maíz, 100 gramos; se
trigo, 100 gr. de azúcar, 80 gr. merles después la cre-
leche la necesaria para cocer.
para tamales se le puede poner vainilla ó limón

Se bate todo, se untan los moldes de manteca y se meten al horno.

Pastelitos ojaldrados.

Para 1 libra de harina 2 yemas, 1 cucharadita de Royal
6 onzas de manteca, 2 de mantequilla.

Se revuelve y se amasa; se divide en 9 porciones para hacer 18 pastelitos, se untan las porciones con manteca, sechan en forma de patote: se dejan reposar, luego se extienden con la mano y se vuelven a untar con bastante manteca; despues se extienden con el patote hasta que esten delgadas, se unta de manteca, se enrollan con un carrigito y en el mismo se dividen en 2, que se colocan en las hojas a que reposen para poder extenderlos allí mismo en forma de cazuelitas o canastitas. Se dejan reposar $\frac{1}{2}$ hora, se meten al horno y despues se rellenan de lo que se quiere.

Para pastel.

1 huevo clara y yema, 2 onzas de
haradita cafe

tera de Pnyal; $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal. — Se revuelve todo con agua tibia para amasar, hasta que esté como enceraadita la masa. — Se divide en 4 porciones que se extienden con el palote en forma de tortilla grande, se enrollan y se dejan reposar un rato, en seguida se vuelven a extender con el palote y se les pone una capa delgada de manteguilla dura, doblandose la masa y paloteando con cuidado para que no se salga la manteguilla; se da otro doblés y se deja reposar otro rato; esto se repite cuantas veces se quiera. — Se palotea cada pastel aparte, cuando son rellenos; se colocan sobre la hoja untada de manteca, y ya (rellenos) se pisan con un tenedor y se untan con manteca; cuando están en el horno se les dan otros tres banos de manteca; y antes de que acaben de cocer se barnizan con huevo y agua.

Regañadas. 300 gramos. Después la crema, manteca, azúcar molida al.

para amasar. Se le puede poner vainilla o limón.

has-
tride
en
ejan
i
apa
se la
me
do
quite
ta
se
tea
lor
eston
os de
le
va
de
vov-
lunon

