

MEJORES RECEPES

PARA GUIJAR

AL ESTILO AMERICANO,

Y DE LAS MAS SELECTAS SEGUN EL METODO DE LAS
COCINAS ESPAÑOLA, ITALIANA, FRANCESA E INGLESA.

*Con los procedimientos mas sencillos para la fa-
bricacion de masas, dulces, licores, helados y to-
do lo necesario para el decente servicio de una
buena mesa.*

TOMO I.

MEXICO: 1831.

IMPRESA DE GALVAN, A CARGO DE MARIANO ARREVALO, CALLE DE
CADENA NUM. 2.

Esta obra es propiedad de Mariano Galvan, y
nadie podrá reimprimirla sin su permiso.

de

da últim.

no hemos creta

ella en los nombres

mo este, como xitomate, mixcom

ra indicar su procedencia y conservar algun
resto de un idioma armonioso y espresivo, que
está ya á punto de perderse.

Asi tambien adoptamos en nuestra obrita
otros nombres de la misma clase, que usados
ya por todos en la república y fuera de ella,
componen el dialecto americano, como popote,
metate &c., aunque no se encuentran, ni de-
ben encontrarse en el Dicionario castellano de
la misma Academia, pues si usásemos de sus
equivalentes españoles, á mas de que no fal-
taria quien nos acusase de pedantismo, no se-
ria inteligible la obra á aquellos mismos para
quienes se escribe.

Por esta misma razon usamas como mas-
culino el nombre sartén, que es femenino; pe-
ro que nadie entre nosotros lo tiene por tal,
y el uso general es el director y maestro de
la locucion.

es ne-
re juicio,
mente distinto del
no echarles, pues en
el primer caso entendemos que ellas se han de
echar en otra parte; y en el segundo que á ellas
se ha de echar otra cosa, distinguiéndose así
el dativo del acusativo, y segun las reglas estable-
cidas, en ambos casos debería decirse echarlas.

SERVICIO DE MESA.

Como en muchas casas se han adoptado algunos de los usos extranjeros en la mesa, no podemos dar una regla fija é invariable, y nos contentaremos con hacer una reseña de lo que nos parece mas usado en esta Capital, aunque no podemos asegurar que es lo generalmente recibido, por la variedad que se observa en cada casa, y en una misma casa en cada mesa ó banquete

De los tres métodos siguientes escogerá cada uno el que le parezca bien, reformando, suprimiendo ó adicionando lo que crea conveniente, seguro de que lo que elija será siempre lo mejor, y de que estarán contentos los convidados, si á mas de bien sozonados los guisos, hay franqueza, urbanidad y buen humor en el dueño de la casa.

Método 1.º

Dispuesta la mesa con el aseo y limpieza debidos, y distribuidos los platos, cubiertos, servilletas y pan con el orden y simetría correspondientes, se introducirán primero las sopas, de las que deberán ponerse de la misma clase, una soperá ó platon en cada cabecera de la mesa, para que puedan re-

partirse cómodamente los convidados, y lo mismo se hará con los platillos restantes.

Retiradas las sopas, se introducirá inmediatamente el puchero ó cocido, con su berza y frutas cocidas, colocándose estas hácia el centro y las carnes á los extremos de la mesa: á continuacion entrarán los pescados, colocándose los mayores á la orilla y los mas pequeños en el centro. Despues siguen los guisados de aves, lenguas, conejos &c.: tras de estos llegan los asados con sus ensaladas: en seguida las frituras y menestras, procurándose que se coloque todo con simetría y gusto. Siguen despues los pasteles y jaletina, y por último los postres, el dulce y la fruta. Los platonos mayores de postres se acomodan á los extremos, y las conservas y platos chicos se distribuyen en el centro, poniéndose las frutas entre los platonos de postres y las conservas.

Concluida la comida, se servirán los helados y repostería, colocándose los mayores en los extremos. y en el centro los menores y todo lo perteneciente á la repostería. Tambien se pondrán en el centro los ponches y sangrias nevadas, si no se hubiesen servido antes de comer, como se usa en algunas casas.

Acabado el refresco, se servirá el café en otra pieza inmediata, si hubiere proporcion; y si no, en la misma, para lo que se limpiará la mesa con los cepillos curvos que se usan al efecto, y se echarán las migajas &c. en charolas. Pero si se tuvo la precaucion de poner manteles dobles, como se acostumbra en muchas casas, solo se recojerán los de encima con todos los restos de la comida y quedarán limpios y aseados los de abajo.

Como con el café se sirven los licores y vinos de postre, si fuere solo un licorero, se colocará en el centro; y si dos, en los extremos de la mesa, repartiéndose las botellas de vino de Champaña y otros de esta clase, segun su número, con proporcion á que dos ó cuatro personas, cuando mas, puedan servirse de una de ellas.

Método 2.º

Se cubrirá la mesa desde un principio del modo siguiente. Delante de cada asiento se pone una servilleta doblada con curiosidad y sobre ella una torta de pan: un cubierto entero compuesto de cuchara, tenedor y cuchillo: dos platos, uno trinche-ro y otro sopero: una copa para agua y un vaso para vino: una botella de este licor y un cio con agua para lavar las copas. Se distribuirán á distancias proporcionadas en los lados de la mesa segun su tamaño, cuatro, seis ó mas botellas de cristal con agua, y con proporcion tambien al número de convidados. En el centro se colocarán las aceiteras y vinagreras, los saleros y pimenteros y cerca de las cabeceras de la mesa se pondrán los cucharones, trinchadores y cuchillos de partir.

Si hubiese proporcion, se destinarán uno ó dos criados, ó mejor dos jóvenes dependientes de escalera arriba, como se dice comunmente, para hacer platos y trinchar, estando bien instruidos en el arte (*), lo que se va introduciendo ya en nuestras mesas, para evitar las etiquetas y que se salpi-

(*) Se vende impreso en la libreria de Galvan, portal de Agustinos.

que algun convidado ó se ensucie la mesa, pues esto se hace en los aparadores, ó en otra mesa chica con manteles, que se coloca en el mismo comedor al efecto.

Se destinan dos sirvientes solo para introducir las viandas y sacar las que sobren de la mesa, y otros dos ó mas, segun el número de convidados, para que estén quitando los platos y cubiertos puercos, reemplazandolos con otros limpios. Cada uno de ellos deberá tener al efecto media docena de platos limpios é igual número de cubiertos á prevencion.

Tambien cuidarán de despejar la mesa concluida la comida, para servir los helados y el café, si esto fuese en una misma pieza.

Método 3.º

Proporcionada la mesa en su tamaño al número de convidados, se cubrirá con una carpeta estirada, y en su defecto suplirá cualquiera lienzo, sobre el cual se tenderán los manteles con igualdad, cuidando de la misma en la distribucion de cubiertos, y colocando al borde de la mesa, para cada asiento, un plato trincherero y sobre él un sopero, distando unos de otros un codo, ó lo que es lo mismo, la distancia que hay del codo á la punta de los dedos, colocándose á esta misma distancia los asientos. Sobre los platos se pone una torta de pan, metida dentro de la servilleta, si estuviere plegada en forma de montera: las tres piezas del cubierto se acomodarán al rededor del plato, poniendo la cuchara á la derecha, á la izquierda el tenedor y el cuchillo al frente. Para

empezar á cubrir la mesa, se distribuyen las botellas, formando línea al centro con el borde de los platos, en el mismo orden que en la estampa están los puntos negros, que señalan el lugar de las botellas de vino, y los circulitos blancos con su punto en medio, que indican el de las botellas de cristal con agua. Al frente de cada cubierto se ponen dos copas ó vasos, la una mas grande para el agua y la otra mas chica para el vino, acomodándose tanto estas como las botellas en cios y portas si los hubiere; y si no, estarán las copas ó vasos boca abajo sobre los manteles.

En seguida se cubre la mesa con los platillos frios que han de permanecer en el mismo lugar durante los tres primeros servicios, dejando los huecos necesarios para los calientes que se deben mudar. Se colocan en el orden que están en la estampa para los tres primeros servicios, y por ejemplo indicaremos algunos de los que deben acomodarse, pudiéndose variar con otros de su clase.

1. 1.....Dos jamones en vino.
2. 2.....Dos gatós de liebre.
3. 3.....Dos lomos en fiambre.
4. 4. 4. 4..Cuatro platillos de aceitunas.
5. 5. 5. 5. Cuatro de alcachofas asadas.
6. 6. 6. 6..Cuatro de betabel.
7. 7. 7. 7..Cuatro de espárragos.

Este número está arreglado para una mesa de veinte cubiertos, y como se ha dicho, no han de llevar precisamente los guisos ó manjares aquí expresados, pues estos solo se han adoptado por ejemplo y pueden substituirse por otros de la misma naturaleza, advirtiéndose que han de permanecer en la mesa, hasta que ésta se cubra con los postres.

En el centro se coloca una servilleta doblada de las puntas, y estas para abajo del modo que está en la estampa, guarneciéndose los cantos con hojas de naranjo, plumajillo ó puntas de romero, que se acomodan entre la servilleta y mantel, de modo que no saigan fuera de la primera, sino cosa de una pulgada ó poco mas. Sobre esta servilleta se colocará una pieza grande de cristal ó loza, ó un ramillete, que permanece hasta el fin.

Dispuesta así la mesa con anticipacion, se disponen tambien los aparadores, que así se llaman unas mesas angostas, pegadas á la pared, al frente de los costados de la principal. Se cubren con su mantel, colocándose encima las charolas que hubiese, de canto y cargadas sobre la misma pared, procurando la igualdad de ellas en ambas mesas, que se surtirán de botellas para reemplazar las que se vaciaren, colocándose allí tambien las conservas, los postres y frutas para que estén listos en su caso, y dejando lugar en la delantera á los platos y cubiertos limpios, que deben tenerse á prevención, para el mas pronto y espedito servicio de la mesa.

Primer servicio.

Tan luego como sea hora, el encargado hará poner las sopas y demas platillos en el orden que se indica en la estampa del primer servicio.

- aa....2 Soperas con sopa de una clase.
- bb....2 Id. con id. de otra clase.
- cc....2 Platos de principio de carne.
- dd....2 Id. de verduras.
- ee....2 Id. del cocido.

Segundo servicio.

Se quedan, como se ha dicho, los platillos de piezas frias é intermedias que están señaladas en la estampa con los números y quitados los demas, se substituyen con los siguientes.

- aa....2 Piezas enteras de ave, á los extremos.
- bb....2 Pescado á continuacion.
- cc....2 Berzas ó menestras.
- dd....2 Costillas ó pajaritos.

Tercer servicio.

Se mudan los platos anteriores con los que siguen.

- aa....2 Pastetes de picadillo á las cabeceras.
- bb....2 Asados de ave ó piernas.
- cc....2 Ensaladas de lechuga ú otras.
- dd....2 Pescado frito.
- eeee...4 Frituras de una especie.
- ffff...4 Id. de otra.

Cuarto servicio.

Para este servicio se quitan todos los platillos hasta los de piezas frias, despejándose la mesa enteramente y no quedando en ella otra cosa que el adorno del centro, se cubre del modo siguiente.

- aaaaaa..6 Platos de tajadas de melon, sandía ó cosa semejante.
- bbbbbbbb .. 8 Platos chicos de frutas del tiempo.
- ccccccc. 8 Id. de pastelitos, pastas, pasas, almendras ave llanas &c.

dd.....2 Pasteles ó tortas hojaldradas, rellenas de dulce.

ee......2 Pudines de buen tamaño.

ff......2 Grandes conserveras.

gg......2 Platonos de pastas.

El encargado del servicio de la mesa cuidará de que estén prevenidas las piezas montadas de los helados, y luego que advierta haberse concluido el cuarto servicio, despojará la mesa hasta suspender los manteles, y sobre la carpeta hará poner el refresco, colocando la pieza de mayor porte en el centro, continuando por las cabeceras con los helados montados, platonos de soletas y barquillos, y á los costados las botellas de licores y las copitas. El lugar de los platos trincheros lo ocuparán los destinados al servicio de los helados, surtidos de tenedor y cuchillo, y formarán una línea al centro con los platitos y tazas de café con sus cucharitas, acomodándose en los claros las cafeteras, teteras y azucareras, con lo que se concluye el convite.

Deben emplearse cinco sirvientes para una mesa, como la que hemos puesto por ejemplo: el primero ó principal estará en pie al extremo de ella, inmediato á las sillas, al que estarán siempre atentos los dos que deben colocarse á los costados, cerca de los aparadores, para alzar y reemplazar los platos y cubiertos á la mayor brevedad, dejando los sucios en uno de los extremos ó claros de dichos aparadores. Los dos restantes se emplearán en llevar y traer todo lo necesario, que colocarán en los mismos aparadores, de donde recogerán lo que haya servido ya, y todo lo sucio. El principal tendrá cuidado de avisar en la cocina para que estén oportunamente listos y apres-

tados los manjares de los distintos servicios.

Cuando hay proporcion, se sirven los postres, helados y café en otra pieza inmediata al comedor: y en tal caso, se tendrá cubierta la mesa con anticipacion del modo explicado para el cuarto servicio, poniendo los helados á la hora correspondiente. Habrá tambien en esta pieza dos aparadores con sus correspondientes charolas, botellas, platos y cubiertos de refaccion.

Si la comida se diese en alguna casa de campo, se colocarán en la mesa seis floreros con sus ramilletes, y se adornarán los claros con hojas y ramitos de yerbas de poco aroma.

Si el convite fuese en celebracion de boda, dias, ú otro acontecimiento feliz, ó entre los convidados hay algunos aficionados á los brindis, de suerte que se crea que no faltarán, se introducen en el segundo servicio unos timbales huecos de masa, puestos boca abajo, con palomas ú otros pájaros mas chicos dentro, lo que se advertirá á uno de los convidados, para que los rompa al tiempo de los brindis y salgan los pájaros volando.

AMBIGÚ.

De algun tiempo á esta parte, por la comodidad de los dueños de la casa y de los concurrentes á un baile, se ha introducido el uso del ambigú en lugar de las meriendas y las cenas, pues estará bien servido con dos mozos, aunque sean muchos los asistentes, que no van á la mesa juntos, sino separadamente cuando algunos de ellos apetecen to-

mar alguna cosa. Se dispone de la manera siguiente.

En el centro de la mesa se pone un platon con un lomo de ternera asado, ó cosa semejante, advirtiéndose que todo ha de ser frio, y formando línea á uno y otro lado del platon, se acomodan otros dos con lechugas enteras blancas sin componer, dos de pierna de carnero y dos de pescados fritos. En otras dos hileras á los costados se acomodan cuatro platos de aceitunas, cuatro de salchichon rebanado, cuatro de escabeche, sardinas ó salmon, cuatro de betabel rebanado, dos con quesos de Flandes abiertos y dos con budin blanco ó negro. En otra hilera van ocho botellas de vino, dos de licores, dos de aguardiente, cuatro platos chicos con pastelitos, cuatro con alcaparras y cuatro con alcachofas asadas. La cuarta línea se compone de los platos trincheros para el servicio, colocados á distancia de media vara de uno á otro, de modo que despues de dos platos, esté un platoncillo con tres platitos dentro, dos con tazas y uno con pozuelo para café, té ó chocolate, estendiéndose esta fila en todo el derredor de la mesa: los platos trincheros estarán surtidos de tenedor y cuchillo, cubriéndose los claros con aceiteras, saleros, pimenteros y candeleros con luces, si no se alumbra la pieza con quinqués. Los platos que tengan piezas grandes, tendrán tambien en su inmediacion un trinchador y un cuchillo proporcionado.

Todo el servicio de los mozos consiste en advertir á los que lleguen á la mesa, que está listo el café, té, chocolate ó ponche, y servirán lo que se les pida con brevedad y aseo, componiendo lo que quede en los platos, cuando algunos hayan tomado de ellos.

Los manteles que cubren la mesa deben ser bien grandes para que cuelguen cosa de media vara por todos lados. Todos los platos, menos los de masas, estarán adornados con hojas de naranjo, y en los aparadores habrá el correspondiente surtimiento de charolas, platos, cubiertos, vinos, licores, copas, vasos, servilletas, botellas de agua, todo lo necesario para el ponche, pan, molletes, bizcochos y cosas de repostería.

La pieza en que se dispone el ambigú debe ser inmediata á la de la concurrencia, pero que no la bañen aires encontrados, y en un extremo de ella se colocarán dos anafitos con lumbre, para hacer el chocolate, calentar el café, el té, los molletes &c.

TRATADO PRIMERO.

DE LAS SOPAS.

INTRODUCCION.

Como en la mayor parte de las circunstancias de la vida, y principalmente por nuestras costumbres y hábitos, no es cosa indiferente saber preparar un *buen caldo*; comenzaremos nuestra obra esponiendo los mejores métodos para obtenerlo fácilmente, de buen gusto y de provecho. Entre las gentes sobrias es donde hemos buscado los principios que constituyen la excelencia de un puchero y del caldo que de él resulta; ni podrian encontrarse en otra parte, porque la esperiencia ha probado ya, que todo cuanto puede inventar (por grandioso y esmerado que sea) el arte de un cocinero famoso para la mesa de un opulento,

no produce jamás una cosa semejante al caldo sencillo preparado por cualquiera mujer, aunque no sea cocinera de profesion, con tal que no se aparte de las reglas establecidas para hacerlo.

Y como por medio del caldo se preparan todas las sopas, de suerte que sea uno de sus constitutivos esenciales, nos pareció oportuno tratar esta materia en el mismo lugar que las sopas sin formar una seccion separada.

El caldo bien hecho, considerado como base esencial del alimento empleado para sostener las fuerzas de un enfermo, ó para conservar en un estado de actividad continua las de la persona que se halla en perfecta salud, nunca se recomendará lo bastante para fijar la atencion de los encargados de preparar los alimentos.

Entre todos los caldos el que resulta de la *olla podrida* ú *olla española*, es sin duda el mas solemne por la variedad de sustancias que lo componen, y esta obra abrirá sin duda el apetito mas perdido si desde la primera receta se halla una lista de cuanto Dios crió (segun se dice) con respecto á carnes, hortaliza y especias de toda clase, que cocidas forman la

Olla podrida ó española.

1. Despues de lavada la carne de carnero, se echa en una olla con la sal y agua suficiente: se espuma bien, se le añaden garbanzos, arroz, dos ó tres cabezas de ajos, jamon, pies de puerco, un pedazo de papada y otro de espaldilla, unos chorizones, gallinas, una col y calabaza de castilla. Una hora antes de apartarla, se le echan las verduras, como nabo, ejotes, chícharos, habas verdes y cebollas: yerbabuena y peregil: y se sazona finalmente con azafran y demas especias.

Este caldo es sabroso, de sustancia y bueno para embellecer los colores de los que lo toman.

Caldo de culantro verde.

2. A la olla ó puchero ordinario se echará una ó dos plantitas de culantro verde, peregil y yerbabuena.

Caldo de enfermo.

3. Con solo la carne de carnero ó gallina, arroz y garbanzos, se hace este caldo,

no mezclando nada de especias. Podrá hacerse de vaca, pollos &c. echando á cocer en él lechugas ú otras hortalizas y yerbas, segun prescriba el facultativo.

Caldo de sustancia para los débiles.

4. Se echarán á cocer en agua suficiente, segun la cantidad que se quiera hacer de caldo, una ó dos cabezas de carnero, dos pescuezos de lo mismo, unos buenos trozos de pulpa, una ó dos gallinas y cuatro ó cinco pies tambien de carnero con la sal correspondiente. Asi que haya hervido y se espume bien la olla, se añadirán el arroz y los garbanzos sin mezclar hortaliza, yerbas ni especias, á no ser que lo mande espresamente el médico.

Despues de bien cocidas las carnes, se podrá servir moliendo dos yemas de huevo cocidas, y deshaciéndolas en una taza del caldo.

Caldo de carne que sirve para todas sopas, y los franceses llaman caldo gordo.

5. Se toman desde dos hasta seis libras de vaca que se echan en una olla con cua-

tro cuartillos de agua para cada libra de carne, poniéndola á un fuego suave que se irá aumentando poco á poco para estraer todas las partes sanguinolentas que se designan con el nombre de *espuma*. Esta se irá quitando á medida que aparezca en la superficie hasta que no quede nada. Se deja despues sobre un fuego igual y moderado á lo menos por ocho horas consecutivas. Cuando solo hayan pasado cuatro, se echan en la olla tres zanahorias medianas, tres navos y cuatro puerros, partido todo por la mitad, un manojito de peregil, mas ó menos grande, una cebolla cabezona, en la que se habrán prendido dos ó tres clavos de especia y sal en suficiente cantidad. Con agua caliente que se tendrá á mano, se compensará la que se evapore. Si á todo esto se añade una ave entera, ó lo que es lo mismo, media gallina grande, el merudillo de un guajolote ó huesos de carnero asado, se obtendrá por este procedimiento, tan sencillo y fácil de ejecutar, todo lo que hay mejor en un *caldo gordo*.

Caldo sin carne ó magro.

6. Se cortan seis zanahorias en rueditas delgadas, otros tantos nabos y cebo-

llas cabezonas bien menudas, una col y un pie de ápio lo mismo. Se echa todo en una olla, añadiéndole un buen vaso de agua y una cuarta de libra de manteca ó mantequilla fresca y un manojito de perejil. Se hierva todo hasta que se consuma el agua, y se echa un cuarto de cuartillo de garbanzos ó de frijoles cocidos (*véase el artículo frijoles*) y la cantidad suficiente de agua para obtener el caldo necesario. Se dejan cocer por tres horas, y habiéndolos sazonado convenientemente se pasa el caldo por un tamiz ó cedazo. Con él se pueden hacer para los viernes y vigalias cuantas sopas se ponen adelante con caldo de carne.

Caldo, sopa y puchero del momento.

7. Se corta menudamente media libra de carne con una zanahoria, una cebolla cabezona, un nabo, un poco de ápio y un clavo de especia, se le echa encima la agua y sal suficiente, habiéndose puesto todo en una cazuela, sartén ú olla que se hará hervir y se espumará. Despues de media hora se pasa el caldo por un tamiz.

Para hacer el arroz, fideos ó sémola, basta llenar de estas sustancias un pequeño sa-

quito y echarlo en la agua sobre el fuego al mismo tiempo. Cuando haya hervido, se echa en una sopera desatado el saquito con su correspondiente caldo por encima. Se frien yerbas finas en manteca ó mantequilla con un poco de harina: se humedecen con caldo, dejándose un poco espeso, se añade la carne picada y cocida que se dijo al principio, echándole sal, pimienta y huevos estrellados, ó duros si gustare mas.

De este modo se obtiene en media hora caldo, sopa y puchero, ó gigote bien sabroso.

GRAN CALDO

Usado en las buenas cocinas para humedecer todas las salsas, guisados y cuanto necesita de una sustancia liquida sin recurrir al ordinario.

8. Se obtiene por medio de un trozo de buey ó vaca, mas ó menos grande, tomado del lomo, pecho, pulpa ó pierna. Despues de haberlo liado y puesto en una olla llena de agua, cuando se haya espumado y conducido del mismo modo que el puchero ordinario, se le añaden las legumbres acos-

tumbradas y todos los ingredientes para sazonarlo. Habiéndose cocido bien, se pasa el caldo por tamiz para conservarlo y servirse de él cuando haya necesidad, no bastando el caldo de la olla para los guisados y sopas que tengan que hacerse, y para que lo beban los que gusten de él.

Caldo consumado.

9. A los restos de toda especie de carnes se añade una gallina y una pierna de vaca con suficiente cantidad de agua. A medio cocerse en un fuego suave, se espuma y echan las legumbres con el sazon necesario. Se deja consumir, y cuando esté todo cocido de buen punto, se desengrasa y pasa por tamiz.

Pastillas de caldo.

10. Se hacen pastillas de caldo sumamente cómodas para los que van de camino, porque no se trata sino de poner media onza de estas pastillas en un vaso de agua que se calienta suavemente, y se obtiene al instante un caldo muy bueno. Estas pastillas tienen también la ventaja de

poder conservarse muchos años, encerrándolas en botellas bien tapadas.

El método siguiente puede perfeccionarse variando las sustancias si fuese conveniente.

Se toman cuatro libras de manos de ternera, doce de pierna de vaca, diez libras de lomo de carnero, y tres libras de riñonada de ternera, poniéndose todas en agua suficiente: se cuecen á fuego lento: se quita la espuma, y se exprime despues la carne para sacar su jugo: se pone á cocer de nuevo para acabar de estraer el jugo que le haya quedado. Se juntan despues los dos caldos y se dejan enfriar para quitarles la grasa que sobrenada. Se vuelve á calentar este líquido, que se clarifica con cinco ó seis claras de huevo, y se le echa la sal correspondiente. Si se quieren hacer las pastillas mas agradables al gusto, se puede añadir al caldo un poco de canela ó de clavo, y aun pueden ponerse aves y raices leguminosas. Se cuele el licor: despues se evapora en el baño de maria hasta la consistencia de gelatina: esta gelatina se echa en moldes ó se vierte sobre una piedra, en donde se corta en pastillas, las cuales se ponen en una estufa para eva-

porar la humedad, hasta que estén secas y quebradizas, y se guardan en botellas de vidrio de boca ancha, en donde se conservan para el uso.

Modo fácil de desengrasar el caldo.

11. Para lograrlo, bastaría después de cocido el puchero, poner el caldo á enfriar en una vasija conveniente: la grasa quedaria helada encima, y solo se trataria de decantar ó separar en una taza el caldo sin grasa, pero ese método requiere volver á calentar el caldo, lo cual puede ser embarazoso para los asistentes, cuando se trata de un enfermo.

Vaniere ha imaginado otro medio para desengrasar el caldo caliente: coloca una llave un dedo mas arriba del fondo de la vasija en donde está el caldo, y cuando se necesita sacarlo, se abre la llave y se echa el que se necesita, pues como la grasa sobrenada, no llegará tan pronto al ahujero de la llave.

El colar el caldo por paños ó tamices, de nada sirve, si no está frio aquel, pues la grasa caliente pasará siempre por el tejido de unos y otros.

Sopa sencilla ó natural ().*

12. Se acomodan en una sopera las rebanadas de pan disecadas al horno, ó tostadas en un comal ó parrilla, pero de modo que queden doradas y no quemadas. Se toma caldo de la olla en donde está el hervor para evitar el coger el gordo, y se echa sobre el pan habiéndolo pasado por un tamiz. Al momento de llevar la sopa á la mesa, se llena la sopera de caldo, y se le ponen encima legumbres, ó se llevan por separado en un plato.

Sopa de ajo.

13. Se hacen rebanadas delgadas de pan frio, y después que en una cazuela ó sartén se han frito unas rebanadas de ajo hasta que se doren en manteca, ó mejor en aceite de comer, se echa el pan y suficiente cantidad de agua ó caldo de carne, y la sal correspondiente.

(*) Todas las sopas en cuya composición no entra la carne ó el caldo de ella, se pueden hacer para viernes ó vigilia, lo que se advierte para evitar la repetición de *sopa de vigilia*, &c. Lo que también sucede con los demás guisados.

La sopa que se hace con aceite, es comida de mucha sustancia que repara instantáneamente las fuerzas perdidas por la fatiga ó trabajo, y mas tomando encima un buen vaso de vino tinto ó jerez, segun el gusto de cada uno.

Sopa de tortilla.

14. Se frien unas rebanadas de dientes de ajo en manteca, (y saldrá mas sabrosa la sopa, añadiendo un poquito de mantequilla) hasta que se doren. Se saca el ajo y se echa la tortilla rebanada muy delgada, para lo que se enreda como puro. Cuando esté bien frita, se le echa un poco de caldo para que quede seca, como les gusta á muchos, con su correspondiente sal. Pero para aquellos á quienes mejor agrada caldosa, se añade mas cantidad de caldo. Siempre se echa con éste una ó dos ramitas de hiepasote. Cuando tenga el cocimiento necesario, se sirve poniéndole encima garbanzos cocidos y pelados, choricitos fritos, y un poco de jamon magro cocido y desmenuzado, y unas cuantas hojas de perejil. Algunos le echan encima queso añejo rayado.

Modo de hacer los tallarines.

15. A una libra de flor de harina se echan dos huevos con claras y yemas, una taza caldera de agua bien caliente y una poca de sal: se amasa todo junto; y á poco se van estirando para que no se enfrien, tendiéndolos en unos manteles á la sombra. La sopa se hace como la de rabioles. (*Véase el número 29.*)

Sopa de arroz á la Valenciana.

16. Limpio el arroz y lavado, se pone á escurrir para darle color con un poco de azafran molido, y se pone por media hora al sol estendido en un trasto. Se freirá en manteca una poca de cebolla, dientes de ajo, xitomates y un par de chilchotes, todo picado: ya frio esto, se echará allí el arroz á que medio sancoche, y se añade caldo del puchero para que cueza en fuego regular, sin que se deshaga ni queme: y ya esponjado no se meneará, sino á fuego manso se le irá echando mas caldo como lo necesite, hasta que cueza y crie costra. La sal al gusto. Que espese; pero lo corriente es servirla sueltcita.

Otra de fideos.

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

Otra.

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

Otra de pan y vino.

19. Picada cebolla y peregil, se freirán en manteca, y allí se echa caldo de puche-

ro, teniendo éste todas sus especias, y rebanando el pan francés frio, se tostará en un comal y se irán poniendo en el trasto que tiene de hacerse la sopa para irle echando aquel caldo: á poco de empezar á hervir se le echa un poco de vino blanco y tomillo, dejándola un cortó rato á reposar para despues servirla sueltecita.

Otra francesa de pan.

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

Otra de lo mismo.

21. Pelados y asados unos xitomates, y fritos unos dientes de ajo, se muele uno y otro con algunos garbanzos deshollejados, y en la manteca que se frieron los ajos se echará también un poco de cebolla picada, caldo y cominos molidos; y todo junto se pondrá á hervir: rebanado el pan de la sopa frio, y puesto en el trasto, se le va echando del caldo, y á la hora de servirla se le añade un poco de aceite de comer, rebanadas de huevos endurecidos, ó frituras de criadillas, sesos ó tajadas de plátanos largos, hojas de lechuga ó rueditas de limon; si es para vigilia, aceite y demas condimentos anexos.

Otra de zanahorias.

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

Otra de lo mismo.

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

Otra de chícharos.

24. Se picará cebolla y tres dientes de ajo, se freirá en manteca y se asará un xitomate grande; éste se molerá con todas especias, menos azafran, todo se echará junto con un puñado de almendras peladas y otro de chícharos verdes á donde se frió la cebolla. Con las almendras se molerán los dientes de ajo fritos, esto se pondrá donde se esté friendo el xitomate hasta que se cuezan los chícharos: rebanado el pan de sopa y puesto en el trasto se le echará el caldo para que hierva, y se deja á fuego manso hasta la hora de servirla; con su poco de peregil picado, tomillo, mejorana, una poca de manteca quemada por encima, y aceite. Se adorna

con rebanadas de huevos endurecidos, limon y romanitas deshojadas; y sueltcita se sirve.

Otra de pan y aceite.

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

Otra de frijoles.

26. Picada la cebolla se freirá en manteca, en ella se echará el caldo de frijoles habiéndolos antes molido, y sazónados con un poco de clavo, canela y pimienta, molido todo: se le echa un poco de orégano y tomillo, y luego un poco de aceite; y rebanando el pan de sopa, dorándole en manteca ó en un comal, y puesto en el trasto en que va á hacerse la sopa

se le echará el caldo para que hierva entre dos fuegos, y ya que haya de servirse se le echará por encima mas aceite, huevos estrellados y queso molido.

Otra blanca.

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

Capirotada de menudo.

28. Un dia antes se cocerá el menudo echándole jamon cocido, se hace la sopa poniendo en la cazuela una capa de éste, otra de pan tostado ó frito con su queso rayado, polvo de canela, clavo, cebolla picada, manteca y sal; y entre dos fuegos se sazona.

Capirotada francesa.

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

Sopa de ápio.

30. Se tuesta el pan de un dia para otro: se revuelve en un plato el ápio y peregil picado, y esto se pondrá sobre el pan para echarle caldo, pimienta, nuez mos-

cada, canela y clavo en polvo; y se sazona con sal entre dos fuegos.

Modo de hacer los rabioles.

31. Se pondrá á cocer solo con sal un manojo de espinacas, y estándolo se exprimirá, y luego se picará bien menudo. Se cocerá medio ó un real de jamon, tuétanos y sesos, todo separado; hecha esta operacion se revolverá todo con las espinacas echándoles pimienta chica, clavo y canela en polvo, un poco de aceite, y queso de Flandes rayado. Se hará la masa con un puñado de harina de flor, un huevo con clara y llema; se derretirá como medio real de manteca para untarse las manos con ella, y con sal se va amasando y estendiendo esta masa con un palote bien delgada para hacer las empanadas lo mas pequeñas que se pueda, aun con el dicho relleno, dejándolas así de un dia para otro. Despues se pondrán los rabioles á cocer en agua hirviendo, á la que se le pondrá una poca de manteca; y luego que estén cocidos se sacarán para echarlos en el caldo del estofado siguiente.

Se molerá bien en agua un poco de

pan, que al efecto se tostará en lumbre proporcionada; deberá estar ya al fuego el caldo de carne de vaca para en él deshacer el pan molido y que hierva: se le agregará clavo, pimienta en polvo y canela, sobresaliendo un poco el gusto de la pimienta, y dos mantequillas de á medio. Sazonado todo se echarán los rabioles ó tallarines, despues que hayan hervido en el agua de sal y manteca á fuego lento, al que se dejarán hasta que se espesen para servirlos.

Otro modo de hacer los rabioles.

32. Se pone una libra de harina sobre una mesa bien limpia y unida en sus junturas: se remoja con tres huevos frescos echándolos en medio de la harina y meneándola continuamente hasta que se haya obtenido una pasta firme y ligada, y se aplana despues con un palote ó rodete de modo que quede lo mas delgada posible. Se formará un fondo tan delgado como un papel espolvoreándolo con la menos harina que se pueda, y teniendo ya el relleno dispuesto se acomodará en partes pequeñas é iguales; y humedeciéndose despues la

pasta se formará con ella doblándola en dos, una capa ó velo que cubra los trocitos de relleno, que se apoyará al derredor por las orillas para que se puedan pegar juntamente. Se cortará en cuadros de una pulgada, que se acomodarán á proporcion sobre platos ó cubiertas de sartén, y cuando se va ya á servir la sopa se harán hervir los rabioles en el *gran caldo*, (núm. 8) ó si no lo hay, en el caldo de la olla. Cuando suban sobre el caldo, habiendo hervido cinco minutos, se escurrirán, y echado en la sopera un cucharon del estofado que se dirá despues, se pondrá una capa de rabioles, otra de queso de Flandes rayado (*) (ó añejo de la barca, que es muy bueno) y mantequilla derretida, echando encima mas estofado, de suerte que naden un poco los rabioles, que se servirán lo mas calientes que sea posible.

El estofado se hará de este modo: se mechará un pedazo de pierna de vaca con jamon gordo, y tomando algunos dientes de ajo y clavos de especia, se echará todo en una cazuela un poco gruesa con seis cebollas cabezonas, seis chilitos picantes y un

(*) Algunos usan mejor para todo guisado el queso de Parma. (Véase adelante el modo de hacerlo).

poco de nuez moscada. Se echa encima media botella de vino de madera, ó jerez si no lo hubiere, y caldo consumado (núm. 9) ó caldo de la olla en su defecto. Se hace hervir á fuego fuerte hasta que esté muy espeso, y despues se pone en un horno suave, rodeado de cenizas enrojecidas, ó en una hornilla con muy poco fuego, y tapando la cazuela con un comal con cenizas calientes y muy pocas brasas, hasta que se ponga negro el guisado sin que se queme ó amargue. Despues se le echará caldo y desperdicios ó restos de vaca y ave, como hígados &c. Cuando esté cocida la carne se pasará el jugo por una servilleta, desengrasándolo y añadiéndole mas caldo si fuese necesario.

Este estofado se usará para los rabioles cuando se haya de hacer dicho estofado para principio, y se ahorrarán gastos.

El relleno se hará de pechugas de ave, añadiéndoseles un poco de queso añejo rayado, un poco de borraja cocida y picada, un poco de leche cocida ó requeson: se mezcla todo revolviéndolo con un poco de moscada y de canela, como tambien dos yemas de huevo y pimienta gruesa ó pequeña desquebrajada.

Otros.

33. Los rabioles se hacen tambien hervir y cocer en el caldo consumado que aquí se describe para la sopa de tortuga, (*véase esta sopa*) y se sirven con su caldo y queso añejo rayado.

Sopa dorada.

34. Se dora el pan rebanado sin quemarlo, en manteca. Se hace almibar de medio punto, y se le echa azafrán, clavo, canela y pimienta. Se pone en la cazuela una capa de pan con un poco del almibar: otra capa de chorizos, longanizas, morcon y carne de gallina, todo frito: otra capa de pan, y así hasta llenar la cazuela. Se le añade un poco de vino y ajonjolí tostado, y luego que dé un hervor, se aparta.

Sopa estofada.

35. Se echa manteca en el sartén ó cazuela, segun la cantidad de sopa que se ha de hacer, y estando bien caliente se frie en ella cebolla rebanada, ajos enteros y la carne en pedazos medianos: huevos

y jamon. Se pone á fuego fuerte sin dejarlo quemar, meneándose bien hasta que tome color de asado. Despues se echa caldo, chícharos y alguna ave, sazoniéndose con canela, clavo entero y sal, y habiéndose cocido á fuego manso, se quita la carne y se hace la sopa, echándole encima peregil.

Otra.

36. Se varia dándole menos color y echándole azafran. Estas sustancias pueden servir para hacer otros varios guisados.

Otra de pescado.

37. Rebanado el pan francés, se frie en manteca y un poco de aceite. Luego que esté tostado se separa una rebanada que se escurrirá mas que las otras, y se molerá con dos dientes de ajo, cominos tostados y un pedacito de pescado salado. Con esto se hace el caldillo, con el que se cubrirán las tostadas fritas, poniéndose la cazuela ó platon á dos fuegos, y habiendo dado unos hervores se le ponen encima huevos estrellados y pimienta.

Otra de avellanas.

38. Se rebana el pan muy delgado y se dora sin manteca: se hacen tajadas de jamon, hígados y mollejas de gallina, cocido todo. Se toma un puñado de avellanas que se tuestan, se limpian y se muelen, y se echan en una cazuela con caldo de gallina, que se hará hervir. En otra cazuela se van poniendo una capa de pan, otra de hígados, otra de pan, otra de jamon, otra de pan, otra de mollejas; y de este modo se llena la cazuela, habiendo echado el caldo suficiente de avellana á cada capa de pan. Se tapa la cazuela y se deja hervir para llevarse á la mesa, se adorna por encima con huevos duros rebanados, sesos fritos, chorizon, polvo de culantro tostado y unas ramitas de peregil.

Modo de hacer los fideos.

39. A una libra de harina se echan cuatro llemás de huevo, media taza caldera de manteca derretida y otra de agua tibia: lo que hace un huevo de levadura deshecha en agua tibia y la sal necesaria. Despues

de amasarse se hacen los fideos del grueso de un cigarro ó mas delgados segun el gusto de cada uno. Enrollados despues, se ponen en dos servilletas y se asolean tres dias. El modo de preparar las distintas sopas que se hacen con ellos, se dirá despues.

Sopa de arroz.

40. Se le está mudando al arroz agua fria hasta que se le quite la babaza y se pone á escurrir. Se hace con un xitomate, dos terrones de azucar, clavo, canela y una poca de manteca, una salsa que se cuece bien. Se revuelve el arroz con un huevo, y despues se echa todo en una cazuela embarrada de manteca. Encima se le pone pan frio desmoronado y una poca de manteca quemada, y se cuece á dos fuegos hasta que esté en disposicion de llevarse á la mesa.

Sopa de pan.

41. Diez y siete xitomates crudos y molidos se echan en la manteca quemada con dos dientes de ajo, que se tendrá ya prevenida. El ajo se quita para echar el xitomate, añadiéndosele cebolla bien pica-

da. Cuando esté frito se le echa bastante agua, y las rebanadas de pan francés que estarán prevenidas muy delgadas y tostadas en comal. Asi que haya hervido, quedando tan espeso como se quiera y sin menearlo para nada, se lleva á la mesa.

Otra.

42. Se muelen unos pocos de frijoles cocidos. En una cazuela se tendrá manteca quemada, en la que se echará ajo bien picado, y cuando esté frito se añade cebolla tambien picada que se dejará freir. Despues se echará la harina que quepa en tres dedos, y en seguida el frijol molido: estando frito todo, se echa bastante agua, añadiéndole el pan como en la anterior, y cuando se haya quitado de la lumbre se le echa encima un poco de aceite quemado con ajo.

Otra.

43. Un real de almendras y medio de pasas tostadas en manteca, se muelen con tres xitomates crudos: se pone á freir una poca de cebolla muy menuda, y se pone allí todo hasta que esté bien frito. Se aña-

de luego la agua suficiente, y el pan tostado sin menearse. Cuando la sopa está suficientemente espesa, se aparta de la lumbre poniéndole encima polvo de azucar y huevos cocidos y rebanados.

Otra.

44. Medio chile seco, remojado y molido con ajo y colado por cedazo, no muy aguado, se pone á freir. Cuando lo esté se añade bastante agua, las rebanadas de pan como en las anteriores, y cuando haya espesado convenientemente, se aparta de la lumbre y se sirve.

Sopa imperial.

45. Se da un hervor á una col mediana con cuatro escarolas, y se dejan escurrir para echarlas en seguida en una cazuela con rajitas de jamon magro, un trozo de jamon gordo desalado, un chorizon y dos patas de ganso ó piernas de guajolote. Se cuece todo con caldo sin sal, añadiendo un manojito de perejil y dos cebollas cabezonas picadas con dos clavos de especia. Se escurren aparte las carnes y

legumbres: se cuele el caldo y se desengrasa, sacándolo claro; y con mihajon de pan cortado en rebanadas delgadas se forma una corona en un tazon ó sopera honda, acomodando vistosamente el pan, el jamon y las lechugas, cortado todo en cuarterones. Se llena lo de enmedio de la corona con cualquiera sustancia ó cocimiento espeso de legumbres ó carnes, y por encima se acomoda el jamon magro y algunos trocitos del gordo, las piernas del guajolote ó ganso, enteras ó desmenuzadas, y al rededor el chorizon hecho rebanadas. Se deja tostar á un fuego suave, y se sirve llevando el fondo y el caldo aparte, clarificado y lo mas caliente que sea posible.

Sopa de frijol morado.

46. Sobre las rebanadas de pan disecadas en comal ó tostadas en parrilla, se echa el cocimiento de frijoles morados, hechos sin tequesquite, con caldo gordo ó magro (núms. 5 y 6) echándole por encima queso desmoronado, chilitos y aceitunas y un polvillo de orégano seco.

Otra de cebollas pequeñas blancas.

47. Se prepara la sopa como la precedente, y se toma según la cantidad que se ha de hacer, cebollas pequeñas en número de 60 más ó menos, las que se tendrá cuidado de cortar sin quitarlas el pellejo ni descoronarlas; se hervirán y después se echarán en caldo con un pequeño trozo de azúcar, procurando que haya el bastante para que el pan se bañe enteramente en la sopera.

Otra de chirivias nuevas. (véase la nota segunda al fin de este tratado 1.º)

48. Tomad las chirivias, (las rojas son las mejores) cortadlas en pequeños bastoncitos que tengan una pulgada de largo, y que sean torneados todos y del mismo grueso y tamaño, los hervireis y los echareis en el caldo; haciéndolos hervir más hasta que estén cocidos; al momento que vayan á servir los echareis en la sopera, donde habreis puesto á remojar el pan como en la sopa de pan.

Otra de nabos.

49. Preparad los nabos como se ha dicho arriba de las chirivias: los echareis en mantequilla hasta que estén un poco reventados; los pondreis en una coladera para que escurran, y dispondreis la sopa como la anterior.

Otra de puerros.

50. Tomad los puerros que cortareis de una pulgada de largo, lavadlos y cortadlos en hilitos; pasados por mantequilla hasta que estén, los humedecereis con caldo, dejándolos cocer lentamente por tres cuartos de hora, y los guisareis lo mismo que la sopa de pan. Se pueden también emplear los puerros enteros, esto es, cortarlos todos de una pulgada de largo y del mismo grueso, hacerlos aperdigar dejándolos después cocer á grande hervor, como á las cebollas pequeñas, y se hace la sopa como la de pan.

Otra de punta de espárragos.

51. Preparad una sopa ordinaria, tomad las puntas del espárrago, á las que alzareis

las hojas hasta el boton; cortadlas de ocho á diez líneas de largo; hacedlas freir ligeramente: echadlas diez minutos en el caldo dispuesto para vuestra sopa, y hacedlas hervir al tiempo de remojarlas, teniendo cuidado de conservarlas verdes y un poco duras.

Otra de chícharos pequeños.

52. Los hareis cocer ligeramente, despues los echareis en la mitad del caldo que fuere necesario para la sopa, y los hareis hervir una media hora, segun la calidad de los chícharos: les añadireis un trocito pequeño de azucar, y remojaréis la sopa como la de pan.

Otra de lechugas enteras.

53. Limpiareis las lechugas, teniendo bastante cuidado de que no se descoronen: esto es, que las hojas estén bien asidas del cogollo; las hareis cocer despues de haberlas lavado bien, echándolas en agua hirviendo, á la que se añadirá un poco de sal, segun la cantidad de agua; cuando hayan hervido media hora, las refrescareis en un cubo de agua fresca, despues las

esprimireis bien y las atareis con un hilo para que no se caigan las hojas; pondreis en el fondo de vuestra cazuela unas tajadas de ternera, y despues unas tajaditas de jamon gordo: ponded las lechugas encima y cubridlas de jamon gordo: cortad tajadas de cebolla y de chirivia, y adornad con ellas las lechugas: humedecedlas con caldo y hacedlas cocer á fuego lento por una hora, ó hasta que estén bien cocidas.

O tambien, despues de tenerlas aperdigadas las echareis en una cazuela y las hareis cocer con caldo y con el gordo de la olla: cuando estén bien cocidas, remojad la sopa de pan con buen caldo, y habiendo escurrido las lechugas, acomodadlas sobre la sopa.

Otra de lechugas picadas.

54. Cortad las lechugas hasta lo amarillo, lavadlas, picadlas despues bien delgadas, esto es, de modo que formen tiritas: despues pasadlas por manteca hasta que se hayan revenido bien, y luego humedecedlas con vuestro caldo: las hareis cocer durante una hora y remojaréis la sopa de pan como es costumbre. La sopa de chicoria se hace del mismo modo.

Otra de romanitas.

55. Algunas personas gustan de esta sopa que es de fantasía. Se disponen las romanitas lo mismo que las lechugas enteras: cuando están cocidas se dividen en dos ó tres trozos segun su tamaño, y se prepara su sopa como la de lechugas. (*Ved „sopa de lechugas.”*)

Otra de yerbas menudas.

56. Tomad dos lechugas, un puñado de acedera y otro de perifollo: despues de haber arrancado y lavado todo, se majan las hojas de las lechugas, cuya pelusa se tira; se majan tambien la acedera y perifollo: se toma de detras de la olla el caldo, y se pasa por tamiz: se hacen freir las yerbas y se humedecen despues con caldo para que se puedan cocer: cuando lo estén, remojad la sopa de pan con buen caldo y dispondreis las yerbas sobre la sopa.

Juliana.

57. Esta sopa se compone de chirivias, nabos, puerros, cebollas, apio, acedera, le-

chuga y perifollo: las raices serán cortadas en hilos de media línea de grueso, y de cosa de ocho ó diez líneas de largo; las cebollas serán divididas en dos mitades, y despues en rebanadas para que formen medios círculos; los puerros y el apio en hilos, y las lechugas y la acedera picadas. Es necesario pasar las raices por la manteca hasta que estén un poco revenidas: despues echar allí las lechugas, yerbas y perifollos: asi que este todo bien revenido, es necesario humedecerlo con caldo, hacerlo hervir á pequeño fuego durante una hora ó mas, hasta que esté bien cocido: despues preparareis el pan, y echareis la Juliana encima.

Faubonia.

58. Las hortalizas son las mismas que para la Juliana, con la diferencia que es necesario cortarlas en forma de dados: majar la acedera y la lechuga; pasar lo mismo las raices por manteca, despues los puerros y las yerbas, todo en seguida; humedecerlo bien con caldo para vuestro potage, remojándolo siempre como á la sopa de pan.

Sopa de coles.

59. Hareis aperdigar por media hora en agua hirviendo dos coles, que es necesario dividir en cuatro partes: (segun sea su tamaño) despues las refrescareis y las escurrireis luego, atándolas con un hilo; echareis en el fondo de vuestra cazuela tajadas de ternera, que cubrireis con jamon gordo; pondreis allí vuestras coles, y las cubrireis tambien con jamon gordo; despues pondreis encima dos chirivias, dos cebollas y dos clavos de especia: cocidas las coles, remojareis la sopa como la de pan, esto es, con caldo: despues escurrireis las coles y las pondreis sobre la sopa; pasareis el fondo del cocimiento de las coles, le quitareis la gordura y la echareis en la sopa. De otro modo; despues de haber hecho aperdigar las coles, de haberlas esprimido y liado, las pondreis en una cazuela con chirivias y cebollas: las humedecereis con la gordura del caldo, las cocereis lentamente por dos horas, poco mas o menos, segun la calidad de la col, hasta que esté bien cocida.

Otra de jugo de raices.

60. Picareis vuestras chirivias en número de treinta á cuarenta segun su grueso; tomad una cuarta de manteca, las frireis en ella, meneándolas de tiempo en tiempo para que no se peguen; despues que hayan estado tres cuartos de hora, ó una hora sobre el fuego, las humedecereis con caldo: añadiréis allí un trocito pequeño de azucar tan grueso como la mitad de un huevo, y las dejareis cocer durante dos horas á fuego lento, pasándolas despues por un tamiz: si no hubiese allí bastante de su caldo, de suerte que el jugo esté muy espeso, lo humedecereis con caldo del puchero: las tostadas serán como para sopa de pan: las remojareis con caldo claro para que se humedezcan mas fácilmente. Despues echareis el jugo encima: tened cuidado de que éste sea poco espeso, á fin de que la sopa no quede así: antes de echarlo dentro, cuidareis de añadirle caldo para aclararlo: lo hareis hervir para poderlo espumar y desengrasar.

Otra de jugo de nabos.

61. Este jugo se hace del mismo modo que el de chirivias, con la diferencia que este debe tener el color dorado: es necesario hacer que al clarificarlo no consuma mucho, porque así se vuelve el jugo desabrido.

Otra de nabos garapiñados.

62. Tomad una docena de igual grueso, los redondeareis y echareis en vuestra caserola un trozo de manteca del tamaño de un huevo, poniendo por encima los nabos: echad una onza de azucar, un poco de sal y agua hasta la mitad de los nabos: los pondreis sobre un fuego algo vivo, y cuando estén cocidos, los hareis caer en un baño de azucar de un color hermoso. Se acomodan sobre el pan como en las sopas anteriores.

Otra francesa.

63. Picad seis gruesas chirivias, cuatro nabos grandes, seis cebollas grandes, tres pies de ápio y cuatro puerros (mas, si fuere mucha vuestra sopa); poned en una cazuela

un poco de manteca y un pedazo de azucar del tamaño de medio huevo con las hortalizas, que freireis en blanco, esto es, no dejándolas tomar color, y haciéndolas revenir sobre el fuego; cuando viereis que quieren tomar color, humedecedlas con caldo y las hareis cocer lentamente dejándolas dos horas á la lumbre: pasadlas en seguida por una estameña, y clarificad despues la sustancia; tened cuidado que no quede muy espesa, y remojad despues el pan con buen caldo.

Otra de pepinos.

64. Cortad los pepinos en pequeños óvalos; hacedlos perdigar por diez minutos, dejadlos enfriar y escurrir: poned en el fondo de vuestra cazuela tajadas de jamon gordo, echad allí los pepinos, volvedlos á cubrir de jamon gordo, y añadidles chirivias, cebollas, pimienta gruesa y dos clavos de especia: los hareis cocer media hora, y preparad vuestra sopa como la de pan; pondreis encima los pepinos y pasareis por un tamiz de seda lo que estaba al fondo de la cazuela, que desengrasareis y echareis sobre vuestra sopa.

De otro modo: despues de haber aperdi-

gado vuestros pepinos, los echareis á cocer en el caldo durante tres cuartos de hora, y los echareis en seguida sobre el pan de la sopa.

Coscorrones de Olla.

65 Tomareis unas cortezas de pan á las que no habrá quedado nada de mihajon, las hareis rebanadas, las echareis en un plato vacio: echareis en él caldo y gordo de la olla: las pondreis sobre el fuego hasta que estén pegadas unas con otras formando costra: despues tomareis tres cortezas de pan de las que quitareis el mihajon: las remojaréis con el gordo del caldo: las sazonareis con un poco de sal y pimienta gruesa, y las pondreis con igualdad sobre la costra: al tiempo de servir la le escurriréis la grasa para que la sopa esté seca: pondreis caldo en una vasija para que cada persona eche el que gustase sobre su plato, donde se ha puesto el pan y la costra.

Sopa á la kusel.

66. Tomareis treinta chirivias, treinta navos, treinta cebollas pequeñas, veinte

puerros, todos del mismo grueso y que tengan una pulgada de alto, diez cabos de apio del mismo tamaño, seis lechugas enteras (mas ó menos segun la cantidad de sopa) lo hareis perdigar y lo pondreis á cocer en caldo, haciendo cocer aparte las lechugas entre dos capas de jamon gordo, y lo echareis todo en una sopera sin ponerle pan.

Otra de frijoles.

67. Haced cocer un cuartillo (mas ó menos segun la cantidad que sea de sopa) de frijoles bayos con caldo; echad allí dos chirivias, dos cebollas, un poco de gordo de la olla y dos clavos de especia: cuando estén bien cocidas, los pasareis por tamiz: hareis una sustancia clara y la echareis sobre rebanadas de pan que hayan sido pasadas por manteca, esto es, fritas.

Otra de jugo de lentejas.

68. Medio cuartillo de lentejas basta para hacer una sopa, si ésta fuese mucha, será necesario mas: hacedlas cocer con caldo, dos chirivias, dos cebollas y dos clavos de especia: cuando las lentejas es-

tén cocidas, las pasareis por la estameña; componed con ellas una sustancia clara, que hareis hervir para desengrasarla: la echareis sobre vuestras rebanadas un momento antes de servir las, á fin de que el pan tenga tiempo para remojarse.

Otra de sustancia de garbanzos verdes.

69. Son necesarios dos celemines de garbanzo gordo que pondreis en agua fria: echareis allí una cuarta de mantequilla que mezclareis con los garbanzos meneándolos: despues los escurreis en un cedaço; los hechareis en una cazuela, y les añadireis un puñado pequeño de perejil y algunos rabos de cebolla: pondreis los garbanzos sobre un fuego que no sea muy fuerte, y los meneareis de tiempo en tiempo: cuando hayan estado media hora sobre el fuego, los echareis en un mortero, y estando bien machucados los pasareis por la estameña: los humedecereis con caldo frio á fin de que la sustancia pase fácilmente, teniendo cuidado de que esté clara como para una sopa y hacedla calentar. En caso de que no esté bastante verde, (*ved el artículo verde*) le añadireis

verde, y la echareis sobre las tostadas diez minutos antes de servir las á fin de que estén remojadas. Del mismo modo se hace con chícharos en vez de garbanzos.

Otra de sustancia de frijoles blancos.

70. Preparad la sustancia de frijoles del mismo modo que la de lentejas: la mantendreis clara y no la hareis hervir mucho: le añadireis al tiempo de echarla sobre las tostadas un poco de mantequilla buena que hareis disolver meneando la sustancia cuanto sea necesario. Antes de servir la sopa ved si está bien sazonada.

Otra al uso de Artois.

71. Pasad las tostadas por mantequilla, esto es, hacedlas freir hasta que estén doradas; es bonito que sean de forma redonda ú ovalada, ó bien de un dado grande: es necesario hacerlas con el mihajon del pan, y así se les puede dar la forma que se quiera. Haced una sustancia verde (*ved sustancia de garbanzos verdes*); humedecedla con caldo hasta que esté bien clara para que esté buena la sopa: hareis

disolver en ella un poco de buena mantequilla al tiempo de servirla, y la echareis entonces sobre las tostadas: tened cuidado de que la sustancia tenga la sal suficiente.

Al de Chantilly.

72. Preparad las tostadas (como en el artículo anterior), pero cuadradas; hareis una sustancia de lentejas (*ved* sustancia de lentejas); la clarificareis conservándola en este estado, y le echareis un trozo de mantequilla del tamaño de un huevo, teniendo cuidado de hacerla disolver sin ponerla sobre el fuego: no olvideis la buena sal, ni echeis vuestra sustancia sino al tiempo de servirla.

Otra de sustancia de castañas.

73. Hareis cocer las castañas como está explicado para los garbanzos, y despues que estén cocidas separareis veinte y cuatro enteras, y machacareis el resto: echad á remojar en caldo un pedazo de mibajon de pan blando que pese una cuarta de libra que molereis con las castañas: cuando todo esté bien espeso lo deslaireis con

caldo caliente, pasándolo despues por la estameña: pondreis la sustancia sobre el fuego cuidando de tenerla bien clara para que la sopa no quede muy espesa: la echareis sobre las tostadas fritas en mantequilla al tiempo de servir las y echareis allí las 24 castañas, teniendo cuidado de que la sopa tenga la sal correspondiente. Se puede tambien hacer esta sopa en magro, tomando caldo magro en lugar de caldo gordo.

Otra de arroz.

74. Tomad media libra de arroz bien limpio, lavadlo cuatro ó cinco veces en agua tibia frotándolo bien, y despues en agua fria: humedecedlo con bastante caldo á fin de que no se vuelva una papilla, ó se deshaga: hacedlo hervir durante dos horas á fuego lento, cuidando de que el caldo no esté muy salado á causa de lo que ha de consumir; para que adquiera un bello color, echad dos cucharadas de rojo de vaca (*véanse las salsas*), ó una de jugo (*ibid*). El arroz de leche es el mejor para guisar.

Otra de sustanciá de arroz.

75. Será necesario echar menos caldo en el arroz, á fin de que se le pueda añadir la sustancia que se juzgue á propósito: cuando el arroz esté bien cocido, echad en él la sustancia al tiempo de servirlo: cuidareis de desengrasar bien la sopa, y de que tenga la sal correspondiente. (*Ved* sopa de sustancia).

Otra de fideos.

76. Cuidad de que los fideos no sean añejos, ni que tengan mal gusto: pasad por un tamiz de seda de buen caldo, el que sea suficiente para la sopa; le hareis hervir, y cuando hierva, le echareis los fideos, de modo que no queden agrupados: cuando hayan hervido media hora, será preciso quitarlos del fuego á fin de que no estén muy quebrados, y que la sopa esté bien limpia: media libra basta para ocho ó diez personas; es necesario que no esté muy espesa.

Otra de Sémola ó petirines.

77. Echad en una cazuela caldo que habreis pasado por tamiz de seda; cuando hierva tomareis y echareis en el caldo la sémola ó los petirines para que hierva todo; tendreis cuidado de voltearla con un cucharon á fin de que no se pegue ni se forme en tolondrones: despues de media hora que ya estará bien cocida, la quitareis del fuego: tened cuidado de desengrasar la sopa, y en caso de que esté muy descolorida, la teñireis con rojo de vaca, ó con lo que tengais, para que tome un color hermoso: cuidad de que tenga buen gusto y su sal correspondiente.

Otra de lañas (1).

78. Esta sopa no es estimada generalmente, es de fantasia. Es necesario tener buen caldo como para las otras sopas de pasta: cuando esté el caldo en la cazuela y que hierva, le echareis media libra de lañas (mas ó menos segun la cantidad que

(1) Pasta en forma de cinta ó tiras hecha con harina de Sémola, igual á la de tallarines; pero son las tiras mas largas.

haya de ser de sopa), que hareis hervir tres cuartos de hora, ó poco mas, hasta que vuestras lañas estén bien quebradas, mas no tanto que no se distinga la sopa y se vuelva pasta: al tiempo de echarla en la sopera le añadiréis un poco de pimienta gruesa. Se puede tambien hacerlas perdigar en agua donde se echará una poca de sal: es necesario que no hiervan largo tiempo, y despues se echan en el caldo.

Otra de tallarines.

79. Tomad medio almud de harina, echadle cuatro yemas de huevo, un poco de sal y un poco de agua: mezclareis todo juntamente y lo amasareis hasta que la pasta esté bien revuelta y que podais aplastarla con un rodillo: cuando esté bien delgada la cortareis en tiras que tendreis cuidado de espolvorear con harina, á fin de que no se peguen unas con otras: prevendreis despues un poco de buen caldo (como para las otras sopas de pasta) y le echareis vuestra pasta cortada cuando esté hirviendo: media hora basta para que esté bien Cocida. Desengrasad bien la sopa, y echadle un poco de pimienta gorda un momen-

to antes de echarla en la sopera. Se hace tambien esta pasta con claras solas: se le echa dentro un poco de nuez moscada y un poco de pimienta gruesa, segun el gusto.

A la Xavier.

80. Tomad tres cuartas partes de un almud de harina que desleireis con seis yemas y dos huevos enteros, un poco de sal, y agua cuanta sea suficiente para que la harina remojada pueda pasar por una coladera: añadidle una cucharada de peregil picado muy fino que mezclareis con vuestra pasta, despues una cuarta parte de nuez moscada y lo que quepa, tomándolo con dos dedos, de pimienta gorda: cuando esté bien mezclado todo, echareis caldo en una cazuela que llene tres cuartas partes de ella: luego que hierva tomad una coladera en la que vaciareis lo prevenido, haciéndolo caer en el caldo: tendreis cuidado de que hierva sin cesar á fin de que cuaje la pasta, cuidando tambien de espumar la sopa, que se hace tambien en magro, sirviéndose de caldo magro. (*Ved caldo magro*). Esta sopa no necesita hervir mas de un cuarto de hora.

Otra de Quenéfes.

81. Hareis la misma masa que para la sopa á la Xavier, menos el peregil, segun la cantidad de sopa): hareis que esté bien espesa, para que metiendo en ella tres cuartos de una cuchara de comer, podais hacer colar la pasta con el dedo, y que cayendo en vuestro caldo hirviendo, forme una bola redonda, larga ú ovalada: dejareis cocer la sopa media hora, teniendo cuidado de desengrasarla y de que tenga la suficiente sal. Se puede hacer en magro.

Otra de yemas.

82. Tomareis quince yemas de huevo que desleires en cuatro cuartillos de buen caldo, que pasareis muchas veces por la estameña: echadlo todo en un molde ó vasija á fin de que podais hacerle cuajar en baño de maría; cuando esté bien cuajado, echareis caldo caliente en vuestra sopera; despues tomareis con una espumadera de los huevos (que estarán en el baño de maría) de modo que formen sopas, las que acomodareis en la sopera: es necesario que vuestra sopa esté bien lavada.

Otra de Camote.

83. Hareis cocer diez ó doce camotes morados en cenizas calientes; cuando estén bien cocidos los pelareis y les quitareis lo tostado y aun todo lo que tengan duro, para no aprovechar sino lo harinoso que molereis en seco; le añadireis cuatro pechugas de gallina y un trozo de manteca del tamaño de dos huevos, que juntamente molereis bien: cuando todo esté bien mezclado y sin tolondrones, le añadireis seis ú ocho yemas de huevos crudas, que molereis con los camotes y los hilitos por muchas ocasiones con un poco de nuez moscada y pimienta gruesa. Cuando esté todo bien mezclado, si la pasta está muy espesa, le añadireis un poco de crema doble, de punto que podais estender la pasta con la cuchara (como la de los Quenéfes), ó enrollarla como la de albondiguillas, despues los hareis estrellar en caldo, ó en agua de sal donde echareis un poco de manteca: despues que hayan sido estrellados, esto es, cocidos en la agua hirviendo por media hora, los escurrireis, echareis buen caldo en vuestra

sopera y pondreis allí las pechugas. Cuidad de que todo tenga la sal suficiente.

Sopa Polaca.

84. Cuando las papas estén cocidas en agua, las cortareis en rebanadas, hareis hervir buen caldo, en el que echareis un puñado de hinojo picado, y dejareis hervir todo por un cuarto de hora: echareis el caldo sobre las papas que habreis puesto en la sopera. Tendreis cuidado de que haya bastantes papas, para que ocupen el lugar del pan.

Otra de huevos estrellados.

85. Hareis estrellar los huevos: cuando estén estrellados, frios y en aptitud de ponerse en la sopera, prevendreis un caldo muy bueno, que echareis sobre los huevos (que estarán en la sopera); diez minutos antes de servirlos añadireis al caldo un poco de pimienta gorda (para el modo de estrellar los huevos, *ved* huevos estrellados).

Sopa de Cebolla.

86. Despellejadas las cebollas, las dividireis en dos, les cortareis despues las ca-

bezas y los rabos para evitar la acrimonia de la cebolla. Antes de echarlas cortadas en láminas en la cazuela, hareis derretir en ella un cuarteron de manteca (mas ó menos segun la cantidad de sopa); hareis freir ó enrojecer la cebolla hasta que esté bien dorada, echareis la agua suficiente para la sopa, sazónada con sal y pimienta fina, y la dejareis hervir por un cuarto de hora. Echad el caldo sobre el pan y servid vuestra sopa.

Sopa de yerbas magras.

87. Tomad un puñado de acedera que cortareis en hilos, dos lechugas cortadas lo mismo, y una buena toma de perifollo tambien cortado de la misma manera: echareis todo con un poco de manteca, y cuando esté bien frito, lo humedecereis con agua, sal y pimienta gorda: haced hervir todo por media hora, y añadidle tres huevos batidos al tiempo de servirla.

Otra de Escarola de agua.

88. Picareis cuatro ó cinco escarolas rizadas, teniendo cuidado de echar lo me-

nos posible de lo que tenga pelusa: la echareis en manteca, y cuando esté bien frita es necesario no dejarla quemar, la humedecereis con agua; cuando haya hervido tres cuartos de hora, al momento de servir la sopa (en la que habreis puesto sal, pimienta gorda y un poco de nuez moscada), la espesareis con tres huevos batidos, y la echareis sobre el pan al tiempo de servirla.

Otra de Coles magras.

89. Picareis la mitad de una col y evitaredis echar la pelusa gruesa: la freireis con un buen trozo de manteca (segun la cantidad de col): cuando esté bien frita y comiencen á dorarse, la humedecereis con agua: echareis allí sal y pimienta gorda, y dejareis hervir la menestra tres cuartos de hora, ó una hora, hasta que la col esté cocida. Al tiempo de ir la á servir, echareis la menestra sobre el pan.

Otra de puerros.

90. Cortareis los puerros de una pulgada de largos y despues en tiritas: los

pondreis en manteca, y cuando esten fritos, de modo que estén un poco dorados, los humedecereis con agua, añadiéndoles un poco de canela, sal y pimienta gorda, y dejareis que hierva todo media hora. Cuando se vaya á servir echareis el caldo sobre el pan.

Otra de Arroz de Cebollas.

91. Cortareis las cebollas en dados (sin echar la cabeza ni el rabo) las pondreis en bastante manteca y las dejareis freir hasta que estén mas que doradas: entonces las humedecereis con la agua que sea necesaria para la sopa, sazónandola con sal y pimienta fina. Echareis una cuarta de arroz (ó mas, segun la cantidad de sopa) en el caldo donde está la cebolla, y lo dejareis que hierva hora y media. Si se quisiere evitar que se encuentre la cebolla, la dejareis cocer y al cabo de media hora pasareis el caldo por un tamiz, y hareis reventar en él vuestro arroz.

Otra de Fideos de cebollas.

92. Cortareis la cebolla en hilitos muy finos, y hareis vuestra sopa como la de

arroz, con la diferencia de que no es necesario que hiervan los fideos, sino media hora.

Otra de Arroz en agua.

93. Es necesario cortar en pequeños dados cuatro chirivias, cuatro nabos, seis puerros y seis cebollas añadiéndoles una poca de raiz de perejil: lo echareis todo en manteca, y cuando esté bien frito, lo humedecereis con la agua que sea necesaria para la sopa: echad una cuarta de arroz, ó mas si fuere mucha la sopa, y haced que hierva hora y media: cuando el arroz y las hortalizas estén cocidas, echadles sal y pimienta gorda para sazonarlas, teniendo cuidado de que sobre la sopa no haya mucha manteca, y nada de espuma.

Fideos del jardinero.

94. Es necesario cortar las raices en pequeños hilos en vez de dados, haciéndolas cocer antes de echar los fideos: cuando estén cocidas, echareis los fideos en el caldo, que cuidareis de espumar de tiempo en tiempo para que no se maltraten los fideos, y con la sal necesaria y la pi-

mienta gorda teneis hecha su sazon. Las raices y hortalizas son las de la sopa anterior.

Otra de pan y hortaliza.

95. Esta sopa puede servirse en pan: cocidas las hortalizas, echareis el caldo sobre el pan. Al momento de servirse tened siempre cuidado de espumar, y de desengrasar vuestra sopa. (*Vcd* Faubonia).

Panatela.

96. Tomad mihajon de pan blando (el mollete es el mejor), y echadlo en un jarro ú otra vasija con agua, sal, un poco de pimienta gorda y de manteca tanto como la mitad de un huevo (mas ó menos segun fuere de fuerte la panatela ó miga); haced que todo junto se cueza á fuego lento por una hora, y al momento de servirla, le echareis dos ó tres huevos batidos (segun la cantidad de panatela), teniendo cuidado de que no hierva cuando ya tenga adentro los huevos. Se sirve como caldo.

Sopa de arroz magro con sustancia de chícharos.

97. Despues de haber lavado el arroz en cuatro ó cinco aguas tibias, lo hume-

decereis con caldo magro: lo hareis hervir hora y media, y cuando esté cocido, otra hora y media antes de servir vuestra sopa, le echareis la sustancia de chícharos cuidando de que ésta espese la sopa, de modo que ni quede muy espesa ni muy aguada.

Otra de sustancia de alberjones.

98. Despues de haber lavado los alberjones en muchas aguas, los echareis en una olla humedeciéndolos con caldo magro, ó con agua si no tuvieseis caldo. Si se hicieren con agua, les añadireis tres chirivias, tres cebollas, un picadillo de dos clavos de especia, dos pies de apio, una cuarta de manteca y la sal necesaria para que tengan buen gusto: hareis que todo se cueza juntamente, y estando cocidos los alberjones, les quitareis las hortalizas y los pasareis por una estameña, cuidando de que la sustancia esté espesa cuando se vaya á emplear para que se pueda revolver bien con la sopa, y liquidarla á vuestro gusto. Si fuesen alberjones nuevos, los echareis en una poca de manteca, añadiéndoles un puñado de hojas de

peregil, un poco de rabo de cebolleta y sal (segun la cantidad de alberjones), poniéndolo todo sobre el fuego: cuando los alberjones, peregil y cebolla estén un poco fritos, cubrireis la cazuela y la dejareis consumir durante media hora, meneándola de tiempo en tiempo, y así que cedan fácilmente bajo los dedos vuestros alberjones, los machucareis en un mortero, y pasareis la sustancia por una estameña. En caso de que no estuviere la sustancia bastante verde al tiempo de echarla en la sopa, le añadireis una cucharada de verde. (*Ved verde entre las salsas*).

Otra de sustancia de lentejas en magro.

99. Hareis esta sustancia lo mismo que la de alberjones, y podreis echarla en vuestra sopa despues que el arroz ó los fideos esten cocidos.

Sopa de pan con sustancia magra.

100. Echareis la sustancia en caldo magro y los hareis hervir juntos; pero no por muy largo tiempo, no sea que vuestra sopa se ponga amarga: la desengrasareis y

la echareis sobre el pan medio cuarto de hora antes de servirla.

Otra á la Viennet.

101. Cortareis láminas de mihajon de pan del grueso de tres ó cuatro líneas, despues las formareis en cuadros, óvalos ó ruedas un poco mas grandes que una peseta: cualquiera que sea la forma que deis al mihajon de pan, tened cuidado de que los coscorrones tengan el mismo grueso y el mismo tamaño: serán necesarios veinte ó treinta, segun la cantidad de la sopa. Cuando estén cortados los echareis con una cuarta de manteca en vuestra cazuela y la pondreis sobre un fuego fuerte, cuidando de que estén friéndose hasta que estén bien dorados: entonces los quitareis de la cazuela y los pondreis á escurrir sobre una servilleta limpia, y despues los acomodareis en las soperas. Diez minutos antes de servirlos les echareis encima una sustancia aguada é hirviendo, bien sea de nabos, de chirivias, de lentejas ó de garbanzos, segun la juzgueis á propósito, cuidando de añadir á la sustancia un pequeño trozo de azucar para quitarle la acri-

tud. Esta sopa se puede hacer en gordo ó en magro.

Sopa de Calabaza.

102. Cortad la calabaza en forma de dados grandes, y la echareis en una cazuela con un poco de agua, la hareis hervir hasta que esté cocida, y entonces la pondreis en un tamiz ó coladera, hasta que se haya escurrido: luego que se seque, pasadla por la estameña, echando la sustancia ó el jugo en una cazuela y humedeciéndolo con una suficiente cantidad de leche para que la sopa no quede muy espesa: echad una cuarta de manteca, ó mas si fuese mucha la sopa, haciendo dorar los trozos de pan en ella como se hace para las espinacas, y dándoles la forma que se quiera. Cuidad de que tengan la sal necesaria.

Otra á la Burguesa.

103. Hareis cocer la calabaza como se ha dicho arriba, y la pasareis por la coladera: echadle una mitad de agua y una mitad de leche, y la manteca que juzgueis á propósito: cuando haya hervido la echa-

reis sobre el pan cortado en rebanadas, y cuidareis de que tenga la sal suficiente.

Otra de leche.

104. Hervid vuestra leche y despues sazonalda con azucar ó con sal, segun lo creais conveniente: al tiempo de servir la sopa, echad la leche sobre el pan.

Otra de leche ligada.

105. Cuando haya hervido la leche, le echareis la azucar y una pequeña toma de sal: al momento de servir la sopa, echareis en la leche caliente á razon de quatro huevos batidos para cada quatro cuartillos de leche, y la pondreis al fuego: la meneareis bien con una cuchara de palo y cuando viereis que se espesa y se pega á la cuchara, apartadla del fuego, (cuidando de que no hierva mas porque se cuajaria), y echadla sobre vuestro pan.

Para esta sopa se escoje la costra de arriba cortada bien en tajadas, para lo cual es mejor el pan de mollete.

Sopa de fraile.

106. Cortareis los mihajones de pan en pequeños cuadrilongos de tres lineas de

grosso, dos pulgadas y media de largo y una y media de ancho: los espolvoreareis con azucar muy molida, y los hareis tostar sobre un fuego suave, para que no tomen mucho color: echareis los que fueren necesarios en la soperá, de modo que vuestra sopa no quede muy espesa, y al momento de servirla, echareis la leche ligada sobre el pan. (*Ved la sopa precedente*).

Esta se hace tambien sin ser ligada.

Otra á la Detiller.

107. Cortad vuestro pan como para la sopa anterior, y freid los mihajones en manteca, como se ha esplicado para la sopa de coscorrones: pondreis en la soperá el número que fuere necesario para que la sopa no quede muy espesa, y al momento de servirla echareis leche ligada sobre los coscorrones. Tened cuidado de que la leche no tenga mucho, ni muy poco dulce, y echadle cinco ó seis granos de sal.

Otra de Arroz de leche.

108. Despues de haber lavado una cuarta de arroz, ó mas, segun sea la cantidad

de sopa, prevendreis leche hirviendo en la que echareis vuestro arroz: lo hareis hervir á fuego suave por hora y media, teniendo cuidado de que haya bastante leche para que el arroz reviente con facilidad y que no se vuelva masa. Hinchado el arroz y dispuesto para servirse, le echareis la azucar que sea necesaria para que la sopa quede buena, añadiéndole un poco de sal, esto es, cinco ó seis granos. Cuidad de no llenar de un golpe la vasija en que se cuece vuestro arroz, porque si no, se derramaria la leche. Para servirse, se pone sobre el pan.

Arroz en leche de almendras.

109. Pelareis las almendras, esto es, las echareis en una cazuela con agua, la que calentareis hasta que esté cerca de hervir: vereis si el pellejo de la almendra se despega, y cuando estén bien mondadas, que se les haya quitado el pellejo, las revolvereis en agua fria. (Media libra de almendras dulces con seis almendras amargas basta para una sopa de ocho cuartillos de leche). Molereis las almendras en un mortero, y estando bien machacadas

las echareis en una cazuela, las humedecereis con medio cuartillo de leche y despues las echareis en una servilleta fina, esprimiéndolas hasta que haya salido toda la leche: echareis ésta en vuestra sopa al momento de servirla, conservándola bien caliente y de buen dulce con una poca de miel virgen.

Fideos en leche.

110. Cuando hierva la leche, echad en ella los fideos cuidando de tres cosas: 1.^a de apartar los fideos que estan juntos en pelotones: 2.^a de menearlos de tiempo en tiempo cuando ya estén en la leche á fin de que no se vuelvan masa, y 3.^a de que la sopa tenga la azucar necesaria. Media hora basta para que hinchen los fideos.

Fideos en leche de almendras.

111. Hareis vuestros fideos como los anteriores, y al tiempo de servirlos les echareis leche de almendras, (*Ved* arroz en leche de almendras), procurando que la sopa esté bien caliente, de buen dulce y con una poquita de sal.

Sémola, petirines ó puntetas en leche.

112. Luego que hierva la leche echareis en ella la sémola, puntetas ó petirines que menearéis de cuando en cuando para que no se peguen ni se hagan pelotones, teniendo cuidado de que no quede muy espesa, y de que esté de buen dulce con poquísima sal.

Sopa de Ranas.

113. Cortareis á las ranas las cabezas, quitando el pellejo á los cuerpos y sacándoles las tripas: es preciso que los muslos y lomos que enjugareis, estén bien limpios. Son necesarias cincuenta. Las echareis en una cazuela con una buena porcion de manteca, de sal, pimienta gorda y un poco de nuez moscada: pondreis las ranas sobre un buen fuego, y cuando hayan estado diez minutos, las dejareis en seguida estar media hora sobre fuego mas suave para que acaben de cocerse; es necesario escurrirlas y echarlas ya cocidas en un mortero: les añadireis mihajon de pan que pese una cuarta, las remojaréis con leche ó con caldo, y molereis todo juntamente. Cuando se

hayan machacado por un cuarto de hora y que las ranas se hayan hecho masa, las echareis en una cazuela, y las desleireis con el caldo que hayan dejado al cocerse: lo pasareis todo por la estameña, y en caso de que no esté bien líquido, tomareis del caldo que habreis destinado para vuestra sopa: haced que se liquide bien y ponedlo á un fuego suave, cuidando de que no hierva. Tendreis prevenidas unas tostadas que preparareis como para la sopa de pan: hareis hervir un poco de caldo que echareis sobre las tostadas un cuarto de hora antes de servir las, y al momento de llevar á la mesa vuestra sopa, echareis sobre el pan la sustancia de ranas, cuidando de que aquella no esté muy espesa ni muy aguada. Se hace esta sopa tanto en gordo como en magro. (*Ved* caldo magro).

Sopa de Cazadores.

114. Echareis en una olla mediana tres libras de tajadas de vaca, cuatro perdices viejas, dos libras de ternera, un faisán, dos chirivias, dos cebollas, cuatro pies de apio, tres clavos de especia y un manojito pequeño de hinojo, y así tendreis el caldo

para vuestra sopa. Hareis cocer tres perdigones en el asador, los molereis en frio en el mortero con un mihajon de pan tan grande como tres tantos de un huevo, que será remojado en caldo, y humedecereis los perdigones molidos tambien con caldo: los pasareis por una estameña, y les añadireis caldo que no dejen la sustancia ni muy espesa ni muy aguada: ponedla á un fuego suave porque es necesario que no hierva, y remojareis vuestras tostadas con caldo, como para la sopa de pan.

Sopa de la Reina.

115. Pondreis tres ó cuatro pollos en el asador, y estando cocidos los dejareis enfriar: les quitareis la carne y la molereis con dos cucharadas grandes de arroz que no se haya cocido sino un cuarto de hora en agua hirviendo. Cuando las pechugas y el arroz se hayan molido juntamente, desleireis la sustancia con un buen caldo y la pasareis por la coladera; luego que se haya colado, la humedecereis con caldo, de suerte que no quede ni muy aguada ni muy espesa: preparareis las tostadas (como para la sopa de pan), y un

cuarto de hora antes de servir las, las mojareis con caldo hirviendo. Echareis en él los restos de los pollos, y los dejareis cocer á fuego lento durante dos horas; despues lo pasareis al través de una servilleta fina, ó por un tamiz de seda, (cuidando de que no esté muy ambarino, esto es, que no tenga mucho color), echad la sustancia al momento de servir la sopa, y haced que esté bien caliente y de buena sal. Esta sopa se hace tambien de arroz, que se hace hinchar como es corriente en poco caldo para que se pueda mezclar con la sustancia.

Otra Sopa de Cebollas.

116. Tomareis cuarenta cebollas cabezonas y las dividireis en dos de la cabeza al otro extremo: despues cortareis cada mitad en cuatro ó cinco partes hasta que formen un semicírculo, cuidando de no echar ni la cabeza ni el rabo. Cuando estén cortadas de este modo todas las cebollas, tomareis media libra de manteca ó mas, segun lo que hubieren producido las cebollas, y las freireis en ella haciendo que estén bien doradas: despues tomareis

pan cortado en rebanadas muy delgadas, y pondreis una capa de pan y otra de cebollas, echando en cada una un poco de pimienta gorda, hasta que vuestra sopera esté colmada: la rociareis con caldo, y la dejareis cocer bastante á fuego suave para que se le forme asiento sin dejarla quemar, porque esto le daria mal sabor: es necesario que vuestra sopa quede casi seca, y llevareis á la mesa un pichel ú otra vasija con caldo, para que los que están en ella, echen sobre su plato, teniendo mucho cuidado con la sal, á causa de lo que tiene que consumir la sopa. Se puede tambien hacer la sustancia con agua, para lo que no hay mas que hacer caldo como para la sopa de cebollas.

Otra de Lechugas.

117. Hareis perdigar treinta lechugas por media hora, de modo que queden enteras; las dejareis enfriar, las exprimireis y atareis con un hilo: pondreis en el fondo de una cazuela tajadas de ternera y lonjas delgadas de jamon gordo, echareis encima las lechugas, y despues las cubrireis con lonjas del mismo jamon, dos ó tres chirivias, tres cebollas y dos clavos de es-

pecia: las humedecereis con caldo, y las pondreis á fuego lento por hora y media hasta que se cuezan: despues las escurrireis y las hareis tajadas cortándolas á lo largo: pondreis una capa de pan rebanado en vuestra cazuela ó platon, y otra de lechuga hasta que se colme: le echareis del caldo de las lechugas sin desengrasarlo, pero habiendolo pasado por un tamiz de seda, lo pondreis sobre el fuego á fin de que se cueza lentamente hasta que se le forme una costra dorada, y economizareis la sal á causa de lo que ha de consumir, añadiendo á cada capa un poco de pimienta gorda.

Se pueden hacer cocer las lechugas solamente con caldo y con gordo de la olla, dos cebollas, dos ó tres chirivias y dos clavos de especia, teniendo cuidado antes de servirla de desengrasar la sopa, mandando á la mesa caldo en otra vasija.

Otra de Coles.

118. Esta se hace lo mismo que la de lechuga; pero en lugar de pimienta gorda, prefieren algunos la fina porque les gusta mas. Cuidareis del buen sazon porque las

coles están espuestas á tomar mal sabor, y no la desengrasareis mucho, sirviendo una olla de caldo para las personas que quieran echarlo en su plato.

Sopa de Villareal.

119. Tomad veinte chirivias, veinte nabos, doce cebollas, seis pies de apio, doce puerros, seis lechugas y un puño de perifollo, mas ó menos segun la cantidad de sopa: cortad las raices en dados de un mediano tamaño, y machacad las yerbas. Freid desde luego las chirivias en tres cuartas de manteca, cuando lo estén un poco, echareis los nabos que dejareis freir con aquellas: echad despues los puerros y las cebollas, y cuando todo se haya revenido, echareis las yerbas que revolvereis con las verduras. Estando todo bien frito lo humedecereis con caldo, no echando mucho porque seria inútil: dejareis hervir las hortalizas hasta que esten bien cocidas, y les añadireis un pedazo de azucar como medio huevo de grande: despues formareis una capa de pan y otra de verdura, echando sobre cada una de ellas un poco de pimienta gorda, y siguiendo del mismo mo-

do hasta que se colme el platon, lo humedecereis con el caldo de las raices sin desengrasarlo, y lo hareis cocer á fuego lento hasta que forme costra, cuidando de la sal á causa de lo que ha de consumir.

Se puede hacer esta sopa en magro, esto es, humedeciendo las hortalizas y sazonzándolas con sal y pimienta.

Sopa de Castañas.

120. Tomad, segun la cantidad de sopa, veinte ó treinta castañas: quitadles su primera cáscara y echadlas despues en agua, dejándolas sobre el fuego, hasta que la agua comience á bullirse: quitadlas para ver si se despega el pellejo ó cáscara interior como si fuesen almendras: despues de haberlas pelado de modo que nada les quede á su segunda piel, echareis en el fondo de una cazuela tajadas de ternera, lonjas delgadas de jamon gordo, dos hojas de laurel, tres clavos de especia, seis chirivias, seis cebollas y un manojito de hojas verdes de apio: echareis allí las castañas sazonzándolas con pimienta gorda, las cubrireis de lonjas delgadas del mismo jamon, las humedecereis con

caldo y las dejareis cocer á fuego lento tres cuartos de hora ó casi una hora, hasta que estén bien cocidas: despues las escurrireis y las dividireis en dos: poned en vuestro platon una capa de pan y otra de castañas hasta que se colme: formareis muchos cordones de castañas sobre la sopa, colareis del caldo en que fueron cocidas, rociareis con él la sopa y la dejareis hervir hasta que formé costra, sirviendo aparte en otra vasija el caldo.

Se podria tambien hacer cocer las castañas en caldo con chirivias, cebollas, clavo, laurel y pimienta gorda

Sopa de Aldea.

121. Echad en una olla mediana tres libras de tajadas, una pierna entera de ternera, dos perdices y dos pichones de pajarera, teniendo cuidado de que estén bien atadas las carnes para que queden enteras: llenareis vuestra olla de buen caldo de sustancia y la espumareis, proveyéndola en seguida de verduras, como chirivias, nabos, cebollas, puerros, dos pies de apio y dos clavos de especia. Cuando esté bien cocida la carne, al momento de servirla la acomodareis en un gran platon hondo, ponién-

dole al rededor chirivias, nabos, cebollas y puerros con distincion, esto es, sin mezclar las hortalizas: las chirivias juntas, los nabos lo mismo, y asi de las demas. Cortareis cuarenta ó cincuenta chirivias en ruedas de dos pulgadas de largo, un poco gruesas y todas del mismo tamaño y grueso: otros tantos nabos, cebollas y puerros medianos del mismo grueso y bien limpios, esto es, que estando cocidos se conserven bien enteros: los hareis cocer despues en caldo que no sea el de vuestra olla; echareis en él vuestras chirivias, nabos y cebollas, y en cada uno de los cocimientos un pedacito de azucar para destruir la acritud. Cocidas las hortalizas las acomodareis al rededor de la carne, y esto es lo que forma la menestra. Servireis aparte una vasija de caldo (de vuestra olla) que habreis pasado al traves de una servilleta fina ó por un tamiz de seda, á fin de que quede bien claro. Con esta menestra no es necesario el pan. Tened cuidado de que tenga la sal necesaria. No se sirve la vaca.

Capon en arroz.

122. Despues de haber destripado y limpiado un capon, le arremangareis las pa-

tas ácia atrás mechándolo despues ligeramente, lo sujetareis con una ahuja gruesa como colchon, y le afianzareis los muslos y las patas á fin de que no se suelten cuando se cueza: echareis el capon en una cazuela que llenareis de caldo y hareis espumar, echándole despues dos chirivias, dos cebollas, dos clavos de especia y media libra de arroz que se habrá lavado en cinco ó seis aguas: haced que todo hierva á fuego lento durante dos horas, y descocereis la ave, la pondreis en la sopera y echareis encima el arroz, no poniendo las chirivias ni las cebollas. Que tenga la sopa su sal correspondiente y añadidle un poco de pimienta gorda.

Sopa de la Federacion.

123. Echareis un capon bien recogido, como para la sopa de arroz, dos pichones y tres libras de tajadas, todo bien atado para que las carnes tengan buena cara, en una olla mediana, que llenareis de caldo y hareis espumar: en seguida le echareis chirivias, nabos, cebollas, ápio, puerros y dos clavos de especia. Al momento de servirlo pondreis en un platon hondo el capon y los

dos pichones con lechugas enteras al redor, (*Ved lechugas para sopa*) con cebollas chicas, chirivias cortadas en forma de dados gruesos y nabos de la misma manera, siendo grande la cantidad de estas tres especies de hortaliza, y que estén cocidas como para la sopa de aldea. (*Ved esta sopa*) Cuando estas verduras estén cocidas las parareis sobre el capon de modo que formen un matorral: pasareis el caldo de vuestra olla al traves de una servilleta fina, ó por un tamiz de seda, sirviendo á mas de vuestro platon un jarro ó vasija llena de caldo bien caliente y de buena sal.

Sopa en forma de Tortuga.

124. Se toman seis libras de tajadas de vaca dos libras de restos de id. y una gallina ó restos de aves, que se echan en una olla con la mitad de ella de caldo consumado, (*núm. 9*) y la otra mitad de rojo de vaca, (*adelante*) zanahorias, cebollas cabezonas y puerros, teniendo cuidado de que no estén revueltas las hortalizas, sino cada especie aparte. Se cortarán cuarenta ó cincuenta zanahorias en trozos redondos de dos pulgadas de largo, un poco grue-

sos y todos de igual tamaño. Otro tanto se hace con los nabos, cebollas y puerros medianos del mismo grueso y que estén bien limpios, esto es, que cuando estén cocidos se conserven bien enteros. Se hacen despues cocer en otro caldo que no sea el de este guisado, se le añaden las zanahorias, nabos y cebollas, echando á cada cocimiento un pedazo de azucar para que se quite la acrimonia. Cocidas estas cosas se colocarán en torno de las carnes, que son las que hacen la sopa. Se sirve aparte una vasija con caldo [de esta olla] que se habrá pasado por una servilleta limpia ó tamíz de seda para que esté bien claro. Se tiene cuidado de que tenga la sal correspondiente y de no servir las tajadas de vaca. Esta sopa no necesita pan.

Macarrones de Nápoles.

125. Se toman dos libras de macarrones que se cuecen en agua de sal media hora antes de servirlos. Cuando están cocidos se escurren en una coladera. Se rayan tres cuartos de libra de queso de Parma, Flandes ó la Barca. Se acomodan

los macarrones en una sopera ó pescadera grande con una capa de queso encima, siguiendo del mismo modo hasta llenar el traste, y rociándolo con caldo estofado. [Veáse el núm. 32] Estando todo ya preparado, se rociará la última capa con media libra de mantequilla fina derretida, y se sirve la sopa caliente.

Otros.

126. Se toma media libra de macarrones que se parten en pequeños trozos. Se les da un hervor y se escurren haciéndolos cocer en el mismo caldo que la sopa de tortuga (núm. 124). Se echan en la sopera, y se sirven con queso raspado encima.

Timbales de Macarrones y Lañas [núm. 78].

127. Se preparan de la misma suerte que los macarrones de Nápoles, con la diferencia de que se dispondrán con las cosas siguientes.

Se cortarán en hilos gruesos pechugas de aves asadas ó fritas, un cuarteron de lenguas en escarlata [Veáse adelante este ar-

tículo], veinte hongos, y seis de la especie que llaman criadillas de tierra, una garganta de molleja de vaca, crestas y riñones de gallo á discrecion, todo cocido y dispuesto, y añadiendo una cuarta de mantequilla se revuelve todo, y se echa en el timbal que se habrá enhuecado plegando la pasta, ó con recortes de ojaldra. Se vuelve á cubrir con la misma pasta, y se hace tomar color al horno ó poniendo fuego encima de una tortera ó comal. Se podrá hacer una costra de timbal y echar breve lo prevenido bien caliente, acomodándolo en el platon.

Arroz al estilo de Turquía.

128. Se lava en muchas aguas una libra de arroz, y se le da un hervor en bastante agua: se escurre y echa en una cazuela: se hace reventar con buen caldo consumado [*Veáse núm. 9*] humedeciéndolo poco. Cuando esté medio cocido se le añadirá un poco de azafran en polvo, cuatro chilitos secos pulverizados, tambien un poco de mantequilla fina y un poco de tútano de vaca disuelto. Se revuelve todo y se sirve en una sopera ó platon, llevando caldo clarificado aparte.

Tallarines á la italiana.

129. La pasta es la misma que para los rabioles. Cuando esté abajada y bien delgada, se deja secar un poco, puesta sobre una servilleta ó lienzo blanco, hasta que pueda plegarse sin escurrirse. Estando un poco seca, se pasará por un rodillo ó palote y se cortará lo mas fina que sea posible. A medida que se vayan cortando los tallarines, se levantarán suavemente con la punta del cuchillo, y se extenderán sobre la mesa, dejándolos secar hasta el momento en que hayan de servir. Se hierven en el mismo caldo de la sopa de tortuga el espacio de diez minutos, y luego que suban sobre el caldo que es la seña de que están cocidos, se echan en la sopera, llevando aparte á la mesa queso rayado.

Sopa de Coliflor.

130. Se toman dos cabezas de coliflor bien cocidas, se escurren y se enjugan un poco: se toma un poco *bichamiel* [*Veáse este artículo entre las salsas*] bien reducido

que se espesa con seis yemas de huevo, una cuarta de mantequilla fina, sal, pimienta gruesa y un poco de nuez moscada: se mezclan las coliflores con el bichamiel, se dejan enfriar y se dividen en trozos del tamaño de un huevo de paloma, revolcándolas en harina: se frien en manteca ó mantequilla clarificada, se escurren y echan en la sopera, humedeciéndolas por encima con el mismo caldo de la sopa de tortuga. El queso rayado se pone aparte.

NOTAS.

1.^a Con el sagou y el salep se confeccionan tambien buenas sopas para los enfermos; pero como en el comercio todas estas sustancias están adulteradas de modo que sea imposible reconocerlas, se prefiere, y con razon, la fécula de la papa que es casi la misma cosa. Seria bueno que tuvieran esto presente nuestros médicos, que han hecho hoy moda recetar la harina de sagou, sin que produzca los efectos que desean, y ocasionando gastos insoportables á los pobres, por venderse muy cara en las boticas.

2.^a Como entre nosotros no es de gus-

to universal la chirivia, no se cultiva en la misma abundancia que las otras verduras, y por esto habrá algun trabajo para conseguir las que se necesitan en algunas sopas; pero se advierte que en su lugar puede usarse doble cantidad de tomates, ó una mitad de lo que se prescribe en la receta de xitomates, quedando asi el guiso casi del mismo gusto que con las chirivias, y acaso mas sabroso.

3.^a Hay muchas sopas cuyo mérito consiste en la colocacion de las viandas y verdura de que se hacen, de suerte que se perderia todo si tuviesen que vaciarse de la cazuela ó sarten en que se hicieron á una sopera ó platon para llevarse á la mesa, y como no tenemos vasijas capaces de soportar el fuego y decentes para el servicio, pueden evitarse los inconvenientes, mandándose hacer de plata ó cualquier otro metal, y hasta de hoja de lata y arambre charolándose por fuera, ó de loza poblana, una especie de sopera hueca en cuya taza quepa la cazuela en que se hizo la sopa.

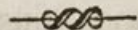
La figura primera de la estampa representa la vasija de metal, loza ú hoja de lata: la segunda una vasija de arambre; y

la tercera, la tapa. AAAA son unas trone-
ras ó descansos para que asienten las ore-
jas de la cazuela. B, asa de la vasija. C,
pie de madera de la vasija de arambre.
D, tronera para el mango del cucharon.
E, platon ó pescadera.



TRATADO SEGUNDO.

DE LAS FRITURAS, ADEREZOS O ADORNOS PA-
RA LAS SOPAS Y OTROS GUIADOS, Y DE LAS
ENSALADAS.



SECCION PRIMERA.

De las frituras ó aderezos.



INTRODUCCION.

Se da el nombre de *fritura ó adorno de los otros guisados*, al cocimiento de toda suerte de viandas, peces, legumbres, frutas &c. hecho en una cazuela con aceite de olivas, manteca, jamon ó mantequilla. Se ha puesto en uso para variar los alimentos y para aprovechar una infinidad de piezas que sin este recurso se desperdiciarian; y se adornan ó confeccionan con ella otros guisados que por este medio se hacen mas ligeramente, y quedan mas ape-

titosos, y aunque sea estremadamente fácil de hacerse, y al alcance de todos los que se ocupan en la cocina, lo cierto es que no hay cosa mas rara que una fritura bien hecha.

Se hacen frituras de diferentes sustancias, y para las mas comunes se usa de la manteca y algunas veces de la mantequilla; pero las mas finas y delicadas se hacen con buen aceite de comer, y con él quedan mas esponjadas y de una vista en extremo agradable. Se tiene todo lo que se ha de freir dispuesto de antemano para que esté pronto cuando la manteca ó aceite estén de punto á un grado de calor muy elevado, por medio de un fuego muy encendido que se excita ó disminuye segun la necesidad. Pero esto solo no basta, pues como á mas del pescado son muy pocas las cosas que solo se revuelcan en harina despues de haberse enjugado para freirse, cualquiera que sea la grasa puesta al fuego, es necesario tener cuidado de preparar la pasta que sirve de cubierta ó capa á lo que se ha de freir.

Esta se hace con la mejor harina, yemas de huevos, un poco de cerveza ó aguar-

diente y una pequeña cantidad de aceite, debe ser suave, ligera y de una consistencia particular; pero si queda empañada ó pegajosa, ó muy espesa; si no se hace con cerveza ó aguardiente, y si por lo menos no se ha prevenido con dos ó tres horas de anticipacion, no se obtendrá nada bueno, aun cuando la fritura fuese excelente y calentada en su debida proporción.

Se dispone tambien mas sencillamente la cubierta ó capa de las frituras con huevo bien batido, haciéndolo primero con la clara, y añadiendo despues la yema, cuando no haya quedado nada de la clara sin hacerse espuma, pues de lo contrario se cortaria, como tambien sucede por cualquiera otro descuido, y entonces se perdió todo. Las cosas que se cubren con el huevo batido necesitan antes haberse revolcado en harina.

Se hacen frituras de toda especie de viandas, aves pescados de mar y agua dulce, caza, frutas, legumbres, hortaliza, raices &c; pero en esta seccion se omitirán aquellas, que correspondiendo á otros tratados por ser partes de algun animal, tienen su artículo separado en su lugar correspondiente. Tales son los sesos de carnero ó va-

ca, las creadillas de los mismos &c. &c.

Tambien se omitirán aquellas que sin mas preparacion que calentar la manteca ó aceite, con algunas rebanadas de ajo, ó sin él, y la correspondiente sal, se echan en la cazuela y quedan perfectamente hechas, como son algunas verduras (v. g.) chícharos, ejotes y la mayor parte de las raices y frutas como papas, plátanos &c., pues estando estas al alcance de cualquiera que se pare por la primera vez al brasero, sin temor de que lo yerre, se aumentaria esta obra demasiado con artículos verdaderamente inútiles.

Solo pues serán objeto de esta seccion las frituras compuestas que se pueden servir por sí solas á la mesa, ó que por no tener relacion con los asuntos de los otros tratados, no pueden tener en ellos un lugar conveniente.

Crestas y riñones de gallina y pollos.

1. Se cortan desde sus estremidades, se les da un hervor en agua, y para limpiarlos de la sangre que aun puedan tener, se lavan muchas veces dejándolos en el agua caliente, de donde se sacarán cuando el epidermis, ó pellejito de encima se levante. Se enjugan con una servilleta limpia sin machacarlos. Se cuecen en un caldo un poco gordo, añadiéndoles algunas gotas de jugo de limon para que conserven su blancura. No se mezclan los riñones sino al momento en que las crestas estén próximas á ser perfectamente cocidas, aunque se hayan remojado juntamente.

Rebanadas ó Coscorrones fritos.

2. Se cortan rebanadas de pan de mollete ó del francés un poco gruesas, que se les da la figura que se quiera, habiéndoles quitado la costra. Se calienta mantequilla ó manteca en una cazuela, y cuando está en el calor suficiente, se echan las rebanadas, y se dejan freir hasta que hayan tomado un bello color. Se ponen á es-

currir sobre un lienzo, y se usa de ellas para lo que se haya menester.

Relleno cocido.

3. Se corta jamon gordo y carne de vaca, quitándole las fibras y tendones, en pequeños trozos en forma de dados; se pasan por manteca ó mantequilla despues de haberse espolvoreado con sal y pimienta. Se aparta cuando esté cocido y se deja enfriar. Se pica menudo y se le añade mi-hajon de pan mojado en caldo, y se mezcla todo con yemas de huevo, añadiendo hongos cortados menudamente, y pasados por manteca.

Se puede tambien confeccionar este relleno con aves, caza ó pescado.

Financiera.

4. Se echa un poco de caldo consumado en salsa revuelta (*véase esta*). Cuando está casi consumida se le echan hongos y molleja de vaca pasados por manteca, y estando bien cocidos, se añaden crestas y riñones de gallo, higados de ave cortados en láminas y cocidos á un her-

vor. Segun el gusto de cada uno, se echan tambien, si se quiere, creadillas de tierra cortadas muy delgadas, asientos de alcahofas, quenelles de ave, y al tiempo de servirla una liga de yemas de huevo.

Se hace esta financiera en rojo, echándole salsa española (*véase*) y un vaso de vino blanco.

Picadillo de vaca.

5. Se limpia un pedazo de pulpa de vaca de sus membranas y tendones y de toda la gordura que tuviere. Se pica bien, se le añade un poco de manteca, otro poco de agua y dos yemas de huevo. Despues se muele con otra yema de huevo en un metate ó mortero, se sazona de la manera conveniente, se le echa un poco de peregil cortado menudamente, y se frie como los quenelles.

Fritada de adobo.

6. Se ponen partes iguales de vinagre y de agua, se cortan las cebollas en pedazos y se añade peregil, ajo, sal y pimienta. Cuando se frian en este adobo las ver-

duras como escorzonera ó culantro, se suprime el ajo y la cebolla. Este adobo sale mejor frito en aceite con el sazón conveniente.

Se puede hacer también de este otro modo.

Se disuelve al fuego en una cazuela un trozo de mantequilla añadiéndole zanahoria y cebolla picadas con suficiente pimienta, sal, ajo, laurel y perejil: se humedece con agua ó caldo y un tercio de buen vinagre. Después de cocido regularmente se pasa por tamiz y se puede mezclar con todas las viandas y aves que se quieran freir.

Cebollas garapiñadas.

7. Se limpian las cebollas grandes sin lastimarles la cabeza, y en suficiente cantidad se acomodan en una caserola ó cazuela para que puedan estar las unas al lado de las otras. Se les echa un poco de mantequilla ó manteca derretida con su poquito de sal y á poco más ó menos una onza de azúcar, y por encima medio cuartillo de caldo para cada docena de cebollas. Cuando estén cocidas y hayan tomado color se voltean y quitan, poniéndolas

al rededor del plato á que se hayan destinado con un tenedor.

En la caserola en que se hicieron se vuelve á echar un poco de caldo ó de vino para despegar la fritura que haya quedado en ella, y se echa sobre el guisado, habiéndolo pasado por tamiz.

Manzanas ó cogollos de verdura.

8. Se parten y baten los huevos como para hacer una tortilla, en la cantidad proporcionada á lo que se quiera tener de fritura, se remojan en ellos las manzanas ó cogollos, descascarados y cortados en pequeños trozos ó rueditas, y en seguida se revuelcan en raspaduras de corteza de pan bien finas y secas, teniendo mucho cuidado de que todo esté perfectamente cubierto. Se echan en la manteca y se dejan el tiempo necesario para que tomen un bello color.

Zanahorias.

9. Se corta una cantidad suficiente de zanahorias y se añaden dos cebollas cabezonas limpias: se pasan por manteca: se humedecen con caldo ó agua natural, y se

cuecen hasta que puedan ser aplastadas para pasar por una coladera, humedeciéndolas con un poco de su primer caldo. Se vuelven á poner al fuego con manteca ó mantequilla fresca hasta que se reduzcan á la consistencia conveniente, y se escurren para servirse.

Legumbres secas.

10. Habiéndose escogido los frijoles, garbanzos, alberjones ó lentejas, se cuecen en agua con sal y un manojito de yerbas finas. Se machacan despues y se hacen pasar por una coladera, añadiendo el agua que sirvió para su cocimiento: se vuelven á poner al fuego con manteca ó mantequilla, y se sazonan convenientemente para usarse. Se pueden freir estas sustancias despues de haberlas cocido con jamon y caldo.

Castañas.

11. Se cuecen las castañas sin asarse de modo que solo se les quite el pellejo que las cubre. Se cuecen en manteca en una cazuela ó sarten, humedeciéndolas con un vaso de vino blanco. Despues se ponen á un fuego suave, y estando del punto con-

veniente se machacan y pasan por la coladera. Se les añade de nuevo manteca, ó de la grasa que queda en los cocimientos, se dejan consumir y se sirven.

NOTA. *Cualesquiera que sea la sustancia de que se quisiere hacer fritura, y cualquiera que sea el gusto que se le quiera dar, se seguirán en todo y por todo los procedimientos que se han indicado en los artículos anteriores.*

Frituras de Cebollas.

12. Se hace como las anteriores, con la diferencia que se le añade un poco de vino blanco, y que se ha de tener cuidado de no dejarles las barbas y rabos que podrían darle acritud. Es mejor aun cocerlas en agua hirviendo y dejarlas escurrir antes de hacer la sustancia.

Relleno de Hacedera.

13. Se pica la hacedera, añadiéndole acelgas y perifollo en corta cantidad para ponerla en seguida sobre el fuego en una cazuela ó sarten con un trozo de mantequilla. Cuando se haya consumido se humedece con caldo ó con agua, y se pasa por tamiz: se vuelve á poner al fuego, añadiéndole mantequilla y yemas de huevo.

Este mismo relleno se hace en magro, humedeciéndolo con leche y añadiéndole también yemas de huevo.

Quenelles.

14. Se hacen de ave, de caza, de pescado ó de vaca. Se pica menudamente media libra á lo menos de cualquiera de estas carnes: se pasa por un tamiz de quenelles, añadiéndole mihajon de pan cocido en caldo: se muele todo junto en un metate con mantequilla, sal y pimienta. Cuando esté perfectamente hecha la mezcla, se parten dos ó tres huevos de los que no se tomará mas que las yemas: se revuelven é incorporan allí las claras, pero batidas con un cuchillo de palo.

Concluido esto, se pone á calentar caldo ó agua, á la que se añade mantequilla y sal, y cuando hierva se ponen dentro los quenelles procediendo de la manera siguiente: se toma una cucharada llena del relleno preparado uniéndola con un cuchillo remojado en agua caliente. Se acomoda la cuchara sobre el agua tibia y se vacia sobre un papel blanco: cuando este se haya llenado, se hace hervir el caldo y se acomoda en el con toda suavidad y tiento el pa-

pel cargado, quitándose los quenelles que se despeguen. Se retira la caserola ó cazuela, y diez minutos despues se sacan los quenelles.

Su proporcion consiste en partes iguales de pan y de vianda, y un poco mas de mantequilla. Cada uno de ellos debe estar molido aparte y en seguida todos juntos. Se hace la prueba con una cantidad pequeña á la mezcla, y si están muy duros se les añade mantequilla, y si ligeros ó aguados, mihajon de pan, porque exigen las mayores atenciones para estar bien hechos.

Se sirven tambien como sopa.

Fritada de hongos.

15. Despues de haberse echado en un sarten ó cazuela sal, pimienta, un poco de nuez moscada, peregil, cebolla picada menudamente, y una ó dos cucharadas de vinagre, se añaden los hongos preparados y limpios desde antes. Se pone todo á un fuego suave y se deja hervir durante un cuarto de hora: al momento de servirse se le añade una *liga de huevos*.

Pepitoria ó revoltura frita.

16. Se hace lo mismo que la financiara, con la diferencia que á esta se añaden

castañas, chorizon ó salchichas rebanadas y pequeño gordo de pecho.

Fritura de Coles.

17. Se pone á hervir con agua una col entera ó la mitad, si es bien grande. Despues de sacarla y haberla puesto en agua fria, esprimido con las manos y quitado las hojas gruesas y lo que haya quedado de raiz, se pone en una cazuela con suficiente cantidad de mantequilla ó manteca, se le añade caldo y un puñito de harina, se colora con un poquito de *jugo ó sustancia (Véase entre las salsas)*, y se deja consumir á fuego suave, despues de haberla sazonado con sal, pimienta y nuez moscada para servir de cama á cualquiera especie de vianda.

De Hígados ()*

18. Se toman los hígados enteros despues de haberles separado con precaucion las vegigas de la bilis (ó los amargos). Se echan en agua hirviendo y se les tendrá en ella por algunos minutos. Se ponen des-

(*) No es esta fritura la conocida con el nombre de *higadillo*, que se buscará entre los guisos de carnero ó puerco.

pues en una cazuela con suficiente cantidad de buen caldo y medio vaso de buen vino blanco. Se sazonan en seguida con un manojito de perejil, cebolla, un poco de ajo, sal y pimienta. Al cabo de media hora se escurre y se sirve.

Mezclilla.

19. Con asientos de alcachofas á medio cocer, hongos cortados en trozos, y algunos hígados cortados tambien en pedacitos, se hace esta mezcla. Se pone todo en una cazuela, añadiéndole un trozo de mantequilla, un manojito de perejil, cebolla una cabeza de ajo, sal, pimienta y un puño de harina. Se humedece con caldo ó vino blanco, y al cabo de media hora de cocimiento se desengrasa y se sirve. Si en lugar de caldo se le añade una liga de yema de huevo y crema, queda la fritura muy sabrosa.

Fritura de Creadillas de tierra.

20. Despues de haberlas pelado y cortado en pedacitos mas ó menos pequeños, se echan en una cazuela con mantequilla ó

manteca, cebolla, unas ramitas de peregil, clavos y un poquito de harina. Se humedecen con partes iguales de caldo y vino, y despues de media hora de freirse á fuego suave se desengrasan ó escurren.

Una tortuga.

21. Se hace lo mismo que la financiera en rojo, añadiéndole salsa española de chile colorado, un vaso de vino jerez y todo lo que se encuentra en la financiera. Yemas de huevos duros, rebanadas fritas, y pequeños pepinos enteros.

Relleno de picadillo.

22. Véase chiles rellenos.

Relleno de huevos.

23. Véase huevos revueltos.

Torreznos.

24. Se frien sin manteca, echándose en una cazuela rebanadas menudas de jamon gordo y magro, y luego que estén achichar-

ronados se sacan y se sirven, ó se adorna con ellos la sopa ó guisado para que se hicieron.

Otros.

25. Se hacen como los anteriores y quebrados los huevos que se necesiten segun la cantidad que se haga, se echan en la cazuela revolviendolos con el jamon, cuando ya esté frito.

Relleno mexicano.

26. Se pican bien partes iguales de carne de puerco y de carnero cocida, se le echa ajos, cebollas, xitomate crudo, peregil, yerbabuena, y á todo bien picado se añade un mihajon de pan mojado en caldo, huevos crudos, clavo, pimienta, sal, alcaparras, alcaparrones y acitron.

Otros en vez de alcaparras y alcaparrones echan pasas y cuartos de almendra pelada, y otros se las añaden sin quitar las alcaparras. Queda sabroso añadiendo tambien piñones.

Fricasé frances.

27. Se hace pedazos la carne cruda de carnero ó puerco (tambien de vaca), ó de

gallina, y se echan en la cazuela ó sartén con manteca, mantequilla ó jamon hasta que se doren. Se añaden en seco ajos, cebolla, peregil, yerbabuena, tomillo, mejorana y una poca de harina. Se dora todo, y cuando lo esté se le echa caldo, canela, nuez, clavo y pimienta, y despues de cocido se espesa con yemas de huevo.

Fricasé italiano.

28. Se pone en una cazuela manteca y mantequilla, harina, clavo y unos dados de jamon. Dorada la harina, se frien ajos y cebollas, y despues se echa caldo. Si se le añade carne de carnero ú ave, se echa cruda adentro y se deja cocer á fuego manso, sazónándose con canela, clavo, nuez y sal. Cocido todo, se espesa del modo siguiente: se pone en un sartén el peregil picado y nuez moscada, y en su defecto, clavo, sumo de limon ó de naranja agria, y se van echando las yemas de huevo que sean necesarias, que se irán batiendo á una mano, anadiéndoseles caldo tibio, y estando desleidas se echa esto en la cazuela del fricasé, y se pone con poco fuego. Se menea, y estando de punto

se tapa bien la lumbre y se echa la carne cocida. A cada libra de carne corresponden seis yemas y dos limones.

Fricasé español.

29. Se procede en todo como en el frances, con la diferencia que estando ya hecho y para quitarse de la lumbre, se añade á éste un poco de vino jerez, segun la cantidad que sea, rebanadas de chorizon ó salchicha, pasas y almendras.

Menestra.

30. Se ponen á cocer chícharos, lechugas, alcachofas, papas &c. Despues de quitarles el agua se echan en una cazuela con manteca y un poco de ajo y cebolla, y se dejarán freir con clavo, pimienta, azafran, vino y agua, poquito de todo.

La de hejotes se hace lo mismo, teniendo cuidado de partirlos larguitos como fileos, y de abrirlos por el medio para que estén sabrosos por dentro. Unos se guisan con especias solamente, y otros con tomates y cebollas, pero poco de todo.

Gigote seco.

31. Se toma carne cruda ó cocida de carnero ó gallina, se asa y se pica bien. Se frien unos ajos y se mezclan con la carne, y se sazona con clavo, sal y un poco de vino. Se deja consumir lo conveniente.

Id. americano.

32. Se rebanan cebollas y se pica xitomate, echándose á freir en manteca. Se muele chile ancho con ajos, y se revuelve con la cebolla y xitomate. Despues se le añaden alcaparras, almendras y vinagre en suficiente cantidad. En este caldo se echa la gallina ó carnero despedazado y sancochado, y se deja cocer hasta que se consuma el caldo. Al tiempo de echar las carnes se añaden tambien lomos de puerco y chorizos partidos, todo sancochado. Estando todo bien cocido y seco suficientemente, se adereza con piñones, orégano, almendras y chilitos con aceitunas.

Magras con xitomate.

33. Se frien un poco las magras y se les echa bastante xitomate picado, y se les

da una vueltecita de modo que queden aguanosas; pero sin dejar el xitomate crudo. Despues se estrellan unos huevos con dichas magras. Se mojan en agua unas tostadas de pan que se frien con las mismas y se ponen al rededor del platon.

Fritura republicana.

34. Se compone de sesos, alcachofas, menudillos de gallina, criadillas de carnero y lengua ó manitas. Se cuece todo por separado y se parte en pedacitos medianos, que se ponen á freir en una cazuela con mantequilla ó manteca y la sal correspondiente. Se deslie despues en medio vaso de agua una poca de harina, suficiente para que no quede el agua clara sino como caldo, y se echa en la fritura: cuando haya hervido bien y consumido lo necesario, se aparta del fuego bien caliente, y se deslien dos ó tres yemas de huevo que se revuelven con lo demas, y echándole clavo y pimienta se sirve inmediatamente.

Revoltura de gallina y huevos.

35. Se parte la gallina en pedacitos y se pone á freir en una cazuela con man-

teca, pimienta, clavo, azafran y sal. Luego que estén dorados se echan en un puchero con una poca de agua, de modo que cuando estén cocidos, se haya consumido hasta quedar en una taza. Se retira de la lumbre bien caliente, se deslien dos llemas de huevo en una poca de agua y un poco de jugo de limon, y se menea en el mismo puchero clavo y pimienta.

SECCION SEGUNDA

DE LAS ENSALADAS.

De noche buena.

1. **D**e todas las ensaladas la mas pomposa y magnífica es sin contradiccion la de noche buena; de suerte que podia llamarse *La Ensalada*, por antonomasia: ¡qué mezcla de cosas! ¡qué abundancia de sustancias! Un platon de ella es la plaza del Volador en miniatura; y en una palabra, es la olla podrida de viernes y en crudo.

Se hace de este modo: se ponen á cocer aparte las zanahorias y los vetabeles,

pero estos con rabos y todo, y para que queden colorados, no se echan á cocer sino hasta que esté hirviendo la agua de tequesquite asentado. Unas y otros se pican muy menudos, y estando frios se revuelven con la lechuga que tambien estará picada muy menuda. Se asan dientes de ajo, segun la cantidad de ensalada, y con pimienta se muele y echa sobre la lechuga con su correspondiente aceite y vinagre (algunos añaden una puntita de azucar). Se le mezclan pasas, almendras, cacahuates pelados, plátano pasado y las frutas de esta clase que se tengan, y por encima se adorna con jícamas, naranjas, peron, plátano, todo rebanado, con rábanos divididos en cuatro, chilitos y aceitunas.

De lechuga picada de sabor esquisito.

2. Picada la lechuga como es corriente, se le pican tambien unas ojas de mastuerzo (se entiende, de la planta y no de la flor), y con su correspondiente aceite y vinagre, adquiere un gusto particular y es muy saludable.

Ensalada revuelta.

3. Se muelen chiles remojados y ajos: se cuecen calabacitas, coliflor, vetabeles, zanahorias y cebolla: se revuelve todo con el chile molido y se le echa canela, pimienta y unas manzanas en cuartos, pasas almendras, orégano, aceite y vinagre.

De Col blanca.

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

De Coliflor.

5. Se le quitará la flor antes de cocerla, y se dejará el tronco limpio, al que se le quitará la cáscara y se cortará en rebanadas; estas se pondrán á cocer con dos ó tres dientes de ajo machucados; asi que esto esté bien cocido, se lavará hasta que no tenga hedor, para freirlo, como se ha dicho en la anterior: se le puede agregar, si se quiere, pasas y calabacitas, cocidas aparte; pero siempre se adereza como se deja dicho.

Otra.

6. Se pondrá á cocer entera la coliflor con un poco de sal, despues se picará y enjugará de forma que se perciba la flor, y se le echará el vinagre y aceite necesarios. Se adorna despues con aceitunas, tornachiles, cuartos de aguacate, alcaparras y un poco de pimienta y sal.

Otra.

7. Se cuece la coliflor con sal y ajos, y otras rebanadas de ajo se frien en acei-

te. Se sacan de la cazuela los ajos fritos y se echa en el mismo aceite la coliflor cocida, de modo que se distingan bien las florecitas. Colocada en el platon ó pescadera, se le añade el vinagre suficiente, pimienta molida, orégano, chilitos, aceitunas y cebolla picada. Esta se hace tambien en nogada despues de frita. (*Véase el núm. 13 de esta seccion.*)

De alcachofas.

8. Se ponen estas á cocer, y si amargan, se les está mudando agua caliente hasta que se les quite lo amargo. Estando cocidas, se ponen en una parrilla á asar con aceite. Luego que lo estén se les echa una miga de pan rayado y se colocan en el platon, que se llevará asi á la mesa, en donde se les echará el aceite y vinagre.

Otra.

9. Se cuecen las alcachofas con ajos y sal, y se cuecen tambien bastantes xitomates, que se molerán. En una cazuela se echa un cuartillo de aceite para cada docena de alcachofas, y se frien en él

dientes enteros de ajo. Estando estos fritos, se echa el xitomate que se dejará freir mucho con pimienta y clavo. Se echan luego las alcachofas, un poco de vinagre y pan rayado y la sal correspondiente. Cuando se lleven á la mesa, ha de haber consumido todo el caldillo que da el xitomate, de modo que solo estén humedas. Se sirven calientes.

Otra de Col y Chile.

10. Se pone á cocer entera la col con ajos y sal, y estándolo se rebana. Se pone en una cazuela el aceite suficiente en el que se doran rebanadas de ajo, y se frien en él las de col. Se prevendrá chile ancho remojado en vinagre. Se colocan en el platon una capa de rebanadas de col, encima ajos fritos, otra capa de chiles remojados, otra de col, ajos fritos &c. hasta llenar, advirtiéndose que la última capa ha de ser de col. Hecho esto, se rocía con vinagre y con polvo de pimienta y orégano.

De Cebollas.

11. Se quitan á las cebollas los rabos y coronas, y se cuecen con sal. Despues

se acomodan en el platon enteras ó deshojadas, echándoles aceite, vinagre, orégano, granada desmoronada, aguacate en cuarterones con cáscara, ó mondado en trozos revueltos con la cebolla, adornándose con romanitas encima de todo.

De Hejotes.

12. Se les quitan las hebras sin partirlos, y se cuecen con ajos y sal. En una cazuela con aceite se doran dientes de ajo rebanados y alli mismo se frien los hejotes: se acomodan despues en el platon donde se les añadirá cebolla picada y polvo de pimienta: chilitos, aceitunas y romanitas, ó lechugas partidas por la mitad.

De Calabacitas en nogada.

13. Se remoja en agua tibia la cantidad que se necesite, segun la ensalada que se haga, de nueces grandes, y se les quitará el pellejo. Se remojan tambien almendras, pero en menos cantidad que las nueces, y se pelan. Ambas cosas se muelen en un metate muy limpio con ajos y pimienta, de suerte que sobresalga el sabor

de esta, un mihajon de pan remojado y queso fresco chico. Ha de estar todo muy remolido y con la sal necesaria. Se echa este caldillo en un platon añadiéndosele bastante aceite, y se acomodan las calabacitas, que de antemano se habrán cocido con sal. Encima se adorna con granada desmoronada y romanitas, y se sirve fria.

En este mismo caldillo se puede hacer pescado bobo. (*Véase*).

De Cebollas rellenas en nogada.

14. Se cuecen cebollas grandes sin barbas ni rabos, y se rellenan de una ensalada verde, dispuesta como la de noche buena, y con su correspondiente sal se ponen en la nogada del artículo anterior.

De Vetabel en nogada.

15. Se muelen iguales tantos de almendra y nuez grande ó chica con unos ajos asados y un mihajon de pan. Se revuelve bien todo para que no quede granoso, y se deshace con un poco de agua fria hasta que esté como atole, añadiéndose-

le bastante aceite, pimienta y la correspondiente sal. Se muele tambien vetabel cocido, muy encarnado y sin hebras, asándose uno ó dos en horno ó parrilla que se harán rebanadas, y se mezclarán con la nogada.

NOTA. *Se hace tambien muy buena nogada con nuez sola sin mezclarle almendra.*

De Escarola.

16. Se ponen á desflemar las escarolas, y se les muda el agua hasta que no amarguen. Se dividen en cuatro partes ó se pican gordas, y se les echa encima adobo que se hará con chile ancho remojado y molido con dientes de ajo tostados, cominos y un poquito de vinagre. La ensalada se compone despues con mas vinagre y aceite.

De Romanitas.

17. Estas se dividen en cuartos, y se les echa encima vinagre y aceite.

De Vetabel asado, ó remolacha.

18. En un horno ó parrilla se asan vegetales muy colorados, y que no estén hebrudos: se cortan en rebanadas sazónán-

dose con sal, polvo, de pimienta, aceite, vinagre y cebolla cruda rebanada.

De Calabacitas.

19. Se escojen las mas pequeñitas y tiernas, y dándoles una cortada ó dos por la parte inferior sin dividir las, se ponen á cocer en agua con sal. Se echan en el platon con cebollas cocidas y ahuate, sal, aceite, vinagre, granada desmoronada, orégano, chilitos, y aceitunas.

Otra de las mismas en pesadumbre fria.

20. Se cuecen como las de la ensalada anterior y se echan en el adobo de la escarola [*Veáse núm. 16 de esta seccion*] añadiéndole mihajon de pan remojado en vinagre y xitomate asado. Se le revolverán tambien chícharos, papas y zanahorias picadas, todo cocido. Se sazona con aceite, vinagre, sal, pimienta, orégano, chilitos y aceitunas.

Otra de las mismas en adobo, que dura tres ó cuatro meses.

21. Se majarán ajos, pimienta fina, clavo, canela, gengibre, orégano, tomillo y

sal: esto junto se deslie en igual porcion de vinagré y agua, y dando dos cortadas á cada calabacita cruda sin dividirla, se echan en una olla vidriada por dentro, añadiéndose á lo dicho el caldo de adobo [núm. 16 de esta seccion] bien cargado de vinagre y unas cuantas cabezas de ajo enteras. Bien tapada la olla, no se le tocará en ocho dias; pero si al cabo de ellos, aun no estuvieren bien cocidas y blandas las calabacitas, se dejarán otros cuatro ó cinco mas. Al cabo de ellos puede usarse la ensalada, echándola en un platon y adornándose por encima con queso añejo desmoronado, orégano, chilitos y aceitunas. Se tendrá cuidado de sacarlo de la olla con una cuchara de palo que solo sirva para esto.

Otra de las mismas con fruta.

22. Se cuecen, pican y lavan las calabacitas tiernas: se les pone despues sal, durazno sin cáscara y en tajaditas: plátano guineo, aceite, vinagre, aceitunas, tornachiles rajados, alcaparras, ahucates y un polvo de pimienta al servirla.

De Zanahorias.

23. Se cuecen y descorazonan, se pican y se frien en aceite, donde se hayan dorado rebanadas de ajo que se sacarán. Se echan en un platon y se sazonan con sal, pimienta, aceite, vinagre y cebolla cruda picada ó rebanada.

De Papas.

24. Despues de cocidas las papas, se rebanan, revuelcan en pan rayado, y frien en aceite ó manteca, donde se hayan dorado rebanadas de ajo que se sacará. Despues de puestas en el platon, se le echa sal, aceite, vinagre, cebolla cruda rebanada, orégano, polvo de pimienta, queso añejo desmoronado y huevos duros rebanados tambien.

De Higos.

25. Se cortan los higos verdes en cuatro partes y se ponen á cocer con un puñado de paja por encima: luego que estén cocidos se lavarán con agua caliente, para que no se pasmen, y con ceniza asentada para quitarles lo pegajoso. Se agre-

gará á los higos canela y pimienta molida, y con almibar de medio punto se pondrán al fuego para que den un hervor. Despues de apartados se tendrán dos dias en quietud sin tocarlos, y luego se escurrirá el almibar, echándose á los higos sobre un platon vino blanco, pasas, almendras, nueces limpias, acitron, azucar y canela molidas, ajonjolí granado y platano largo. Se sirve fria.

De Nabo.

26. Se picarán los nabos despues de mondados en trocitos pequeños que se pondrán á remojar, remudándoles dos ó tres aguas antes de ponerlos á cocer lo que se hará con sal, de modo que no queden duros ni muy cocidos. Se lavarán despues lo suficiente á quitarles el hedor, y se echan en un almibar de medio punto con clavo, canela y pimienta molida. Allí darán un medio herbor y se separarán del fuego tapándose bien. Al cabo de dos dias se escurre el almibar, y en el platon en que se han de servir, se aderezan con vino blanco, azucar y canela molidas, pasas, almendras, nueces y piñones, todo limpio, ajonjolí tostado y acitron.

Otra de lo mismo con zanahorias.

27. Se pican ambas cosas y se cuecen con agua de sal: se escurren en un cedazo, y puestas en el traste en que han de servir, se les pica cebolla cruda, echándoseles aceite, vinagre, aceitunas, tornachile picado y orégano.

De Cogollos de col blanca dulce.

28. Se picará y lavará en dos ó tres aguas un cogollo de col grande, poniéndose despues á hervir con un pedazo de azucar cuidándose que no se deshaga el cogollo, que cocido se pondrá en un platon adornándose con nueces limpias, piñones, pasas, almendras, aceitunas lavadas, granada desmoronada, vino y polvillo de azucar.

De Rábanos.

29. Picado crudo, se tendrá en vinagre aguado un dia con un poco de sal. Despues se sacará y esprimirá sin que se machuque y se acomodará en un platon, adornándose con alcaparras remojadas, ce-

bolla picada y desflemada, pasas, almendras, piñones, granada desmoronada y bastante aceite. Encima de todo se pondrán alcaparras y tornachiles en rajas.

De Nabos desflemados.

30. En todo lo mismo que la anterior.

De Vetabeles adobados.

31. Se cuecen en agua de tequesquite asentado, ó en frijoles, los vetabeles que se cortarán despues en tajadas, y echarán en el adobo de escarola [*Veáse el artículo 16 de esta seccion*], añadiéndose sal, cebolla picada y aceite, y revolviéndose todo. Encima se les ponen alcaparras remojadas, aceitunas, rajas de tornachile y vinagre.

De Calabaza.

32. Se cortará en partes pequeñas y se cocerá en miel, habiéndose antes puesto en agua de cal no muy fuerte. Estando cocida, se le escurrirá un poco la miel, y se le echará ajonjolí crudo, piñones, pasas y almendras picadas, canela molida y vino.

Es de mejor gusto la de calabacita que llaman de castilla, que se hace lo mismo, con la diferencia que no se ha de echar en agua de cal, y que se ha de cocer en agua de tequesquite.

De varias frutas.

33. Se hacen rueditas de durazno, camote, plátano guineo y vetabel cocido. Se echan en un platon con una poca de almibar, y se adorna con pasas, almendras, ajonjolí y lechuguitas por encima.

De Moras.

34. Luego que se hayan enfriado despues de cocerse, se pondrán en un plato con vino, acitron, pasas, almendras en cuartos, y polvo de azucar y canela.

De la bella union.

35. Se pican y cuecen rábanos, que se tendrán una hora en agua, se sacan de ella y se esprimen poniéndose en un plato, donde se echarán tambien pedazos de pera bergamota cocida, ubas crudas y gra-

nada desmoronada con el correspondiente vinagre y aceite. Se adorna con acitron, pasas, aceituna y tornachiles rajados.

De Bretones.

36 Se doran en aceite y manteca rebanadas de ajos, que se sacarán, y se echarán allí los bretones pelados, cocidos y picados, con la sal correspondiente. Luego que estén fritos se ponen en un platon con su poco de pimienta, y si se quiere en vez de vinagre se les echará sumo de naranja de China.

De Bróculi de Italia.

37. El bróculi es una planta de la misma especie que los bretones, y su ensalada se hace lo mismo, cuidando de pelarlos antes de que se frian.

De Apio.

38. Se hace con el apio cocido ó crudo: uno y otro se monda, dividiendo el crudo en cuatro partes, que pendan de un tronquito ó en dos, y echándose en agua

fria hasta que se rice. Despues se le echa aceite y vinagre, chilitos y aceitunas, y cebolla, picada el cocido, y rebanada el crudo. El cocido se freirá en aceite con ajo antes de componerlo.

De Espárragos.

39. Se limpian, se cuecen y se frien en aceite donde se hayan dorado rebanadas de ajo. Se les echa despues sal, vinagre, aceite y cebolla rebanada.

De Berros, buena para aliviar el escorbuto.

40. Se les quitan las hojas verdes y el pellejito: se cuecen con sal, y despues de enjugados, se componen con aceite, vinagre, y algunos les echan chilitos y aceitunas.

De Borraja.

41. Despues de cocida se frie en aceite, y se compone lo mismo que la anterior.

De Pepinos.

42. Se frie ajo con aceite en una cazuela donde se echará xitomate picado

con la sal correspondiente, y se echarán allí rebanadas de pepinos mondados, dejándose hasta que se cuézan y frian. Despues se echarán en un platon con toda la fritura, añadiéndoseles aceite y vinagre, otra poca de sal, si lo necesitasen, y una poca de pimienta molida.

De Peron ó Manzana agria.

43. Despues de cocidos los perones se ciernen por un ayate, y puestos en un platon se sazonan con azucar y un polvillo de canela molida, adornándose con granada desmoronada.

Otra mejor.

44. Se pican despues de mondados los perones, y se echan á desflemar en agua de sal, donde estarán doce horas. Se sacan despues y se escurren, y puestos en el platon se les añade zumo de naranja de china ó agria, unos pedacitos picados de piña, azucar y canela molidas, vino blanco, pasas, almendras, acitron y granada desmoronada.

De Membrillo.

45. Cocido y despellejado, se dispondrá del mismo modo que la ensalada anterior.

De Pera bergamota.

46. En todo como la anterior.

De Xitomate que llaman comunmente Huacamole.

47. Se cuecen xitomates y chiles verdes, quitándoles despues los pellejos á unos y otros, y se martajan juntamente. Se le echan cebollitas cabezonas tambien cocidas, la sal correspondiente, aceite y vinagre, chilitos, aceitunas y un poquito de orégano. Se revuelve todo y se pone en un platon, que se adornará por encima con bastantes rebanadas de ahuate pelado.

De Berdolagas.

48. Se cuecen en agua de sal y se enjugan despues, echándose en seguida en una cazuela donde se haya frito ajo con manteca, ó mejor con aceite. Se ponen en

el platon, y se sazonan con aceite y vinagre, añadiéndoles cebolla cruda picada.

De Espinacas cocidas.

49. Es necesario limpiar bien y lavar todas las hojas, echando despues las espinacas en agua hirviendo, donde se tendrán por medio cuarto de hora poco mas ó menos, al cabo del cual se sacarán y dejarán escurrir. Algunos las pican en seguida, pero el uso actual de las buenas mesas es que se dispongan enteras para que conserven todo su jugo y gusto.

Despues de cocidas y escurridas se frien en mantequilla ó manteca, con papas cocidas y rebanadas revolcadas en pan rayado, ó sin ellas; pero siempre con la correspondiente sal y una poca de pimienta. Se les echa para servirse aceite y vinagre.

Otra en crudo.

50. Para hacer las espinacas crudas, se escogen las que estén muy tiernas, y se dispone la ensalada como la de lechugas, añadiendo un poco de pimienta molida.

TRATADO TERCERO.

DE LAS SALSAS

Y CALDILLOS PARA VARIOS GUIOSOS.

Como para cada asado ó guiso ponemos en su lugar la salsa que le es conveniente, este tratado será pequeño, poniéndose solamente en él los métodos de hacer las que se sirven para el puchero, y unas cuantas mas, con que se puedan condimentar las carnes de que en este libro no se haga memoria, ó para variar los guisos que adelante se describen.

De Tomillo.

1. Se dora el pan en manteca, echándole pedacitos de jamon gordo. En la misma manteca se frien ajos y cebollas, y se añade caldo y carne asada y picada: se revuelve todo añadiéndose pimienta, sal, clavo, tomillo y peregil en rama, dejándose espesar á fuego lento.

De Higadillas.

2. Se majan estas con ajos y peregil, añadiéndoseles un mihajon de pan remojado, y se deslie todo en vinagre con un poco de pimienta. Se pone á freir cebolla en una cazuela y en ella se echará el caldo dicho con la sal correspondiente, dejándose á fuego suave hasta que adquiera la consistencia debida.

Otra.

3. Despues de bien cocidas las higadillas, se muelen y se les mezclan yemas de huevos cocidas, clavo, pimienta, vinagre, peregil, ajo y aceite. Todo esto se echa en una cazuela con manteca, donde se habrá freido cebolla, y añadiendo suficiente cantidad de sal y caldo, se deja espesar á fuego manso.

Otra.

4. Se frien las higadillas, unas rebanadas de pan, ajos y cebollas; se saca esto de la cazuela, y humedeciéndose con caldo se muele. Se vuelve á echar en la cazue-

la donde se hizo la fritura, con clavo, pimienta, un poco de vinagre, otro poco de aceite, sal y caldo en suficiente cantidad, y se deja espesar á fuego suave.

Salsa dorada.

5. Se dora en manteca el pan rayado, y se mezclan allí huevos cocidos, con peregil, pimienta, clavo, aceite, vinagre y alcaparras. En lo demas se procede lo mismo que con la anterior.

De Peregil.

6. Se muele este con ajo, azucar, sal, un mihajon de pan remojado en vinagre y cominos. Se deslie en vinagre aguado, y si se quiere, se le añade aceite al tiempo de llevarse á la mesa.

Otra.

7. Se frien unas rebanadas de pan en manteca, se sacan de la cazuela, se humedecen con caldo, y se muelen con peregil, yemas de huevo cocidas y unos dientes de ajo crudos. En la manteca donde se frió el

pan, se frie una poca de cebolla y se echa lo molido con sal y caldo suficientes: se añade orégano y pimienta, y se hace espesar con poco fuego.

Otra.

8. Se frien en manteca rebanadas de pan, ajos y perejil entero. Se humedece despues el pan con caldo, y se muele todo añadiendo yemas de huevo cocidas. Se dora en manteca un poco de pan molido y se frien ajos, cebollas y un poco de xitomate picado. Se echa allí todo con suficiente caldo y se sazona con sal, pimienta y clavo, dejándose consumir lo conveniente con poco fuego.

De Mostaza.

9. Se muele esta con pan remojado en vinagre, azucar y sal, y se deslie despues en vinagre aguado.

De Alcaparrones.

10. Se frien perejil entero, rebanadas de pan, dientes de ajo y yemas crudas de

huevo, y se muele todo. Se frien despues ajos y cebolla, y se echa lo molido añadiéndole caldo, la sal necesaria, pimienta, vinagre, y alcaparrones en cuartos y molidos. Se deja espesar á fuego suave.

De Nabos.

11. Se asan cabezas de ajo, y se limpian diente por diente, que se apachurrarán de plano con el cuchillo y se freirán luego en manteca. Allí mismo se freirá tambien un poco de pan y cebolla, y despues se echarán pedacitos de nabo, caldo, pimienta y clavo. Cuando haya espesado lo conveniente se añaden á la salsa unos trocitos de jamon gordo fritos.

Agridulce.

12. Se dora en manteca el pan rayado, y se le echa caldo, vino ó vinagre, azucar, canela, sal y pimienta.

De Chirivias.

13. Se sancochan y frien en mantequilla ó manteca y se les echa caldo que se es-

pesará con yemas de huevo. Se añaden peregil, mejorana, clavo, pimienta y sal.

De Leche.

14. Se muelen almendras con canela, y á cada cuartillo de leche se mezclan seis yemas de huevo crudas y un poco de pan rayado. Se menea todo muy bien, y se le echa sal. Puesto al fuego se le da el punto conveniente, y apartándolo se le añade un poco de canela en polvo.

Otra.

15. A la del artículo anterior se añaden pasas y almendras enteras.

De yemas de huevo.

16. Se ponen en una cazuela peregil picado, nuez moscada, y sumo de limon ó naranja, se van echando allí las yemas de huevo, meneándose y deshaciéndose todo junto, á una mano para que no se corte. Se añade el caldo y se sigue meneando á fuego manso hasta que esté de punto. Lo regular son seis yemas para cuatro raciones.

De Chicharos.

17. Se frie un poco de jamon gordo con su misma grasa y un poco mas de manteca, y se hace lo mismo con una poca de harina, ajos, cebollas y poco xitomate. Se echan despues los chicharos con clavo, pimienta y azafran, espesándose con yemas de huevo.

De Cardo.

18. Se procede como en la anterior, con la diferencia de que no lleva clavo, y que en vez de los chicharos se echa el cardo, habiéndolo antes desflemado hasta quitársele lo amargo. Al llevarse á la mesa se le añade pimienta, aceite y un poco de vinagre.

De Coliflor.

19. En todo como la de chicharos hasta espesarse con yemas; pero sin azafran, xitomate ni clavo.

De Xitomate.

20. Se asan los xitomates y se les quita el pellejo, se muelen y se les echa ajo molido, peregil, sal, pimienta y vinagre.

Otra.

21. Se dora un poco de pan en manteca con jamon gordo, ajos y cebollas. Se echan alli los xitomates y luego el caldo, que se sazona con clavo y pimienta.

Otra.

22. Se asan los xitomates y se despellean: se machucan y se les mezcla chile verde picado y cebolla cruda lo mismo, una poca de sal y pimienta, vinagre, aceite y orégano, y rebanadas de aguacate. En vez de chile verde se pueden echar rajas de tornachile asado y pelado.

De Tomate.

23. Se cuecen los tomates y se muelen: se les echa sal, pimienta, cebolla picada y orégano, aceite y vinagre.

De Chile verde.

24. A la anterior se añaden chiles verdes molidos.

De Ajo-comino.

25. Asados unos dientes de ajo y remojados los chiles anchos se muelen con cominos y un mihajon de pan mojado en vinagre. Molido todo se deslien en vinagre y se sirve. Para variarse el sabor cuando se quiera, se añade un poco de xitomate asado y molido.

De Aguacate.

26. Pelados los aguacates se muelen con chile verde crudo ó asado segun se quiera, y se deslie en una poquita de agua. No se le echa la sal sino hasta que se lleve á la mesa para que no se ponga negra, y se previene una poca de cebolla picada para aquellos á quienes guste así.

De Almendra.

27. Sin pelarse se doran las almendras en manteca, se muelen despues y se deslien en una poca de agua echándose la sal correspondiente.

De Cáscara de Almendra.

28. Se doran en manteca unas rebanadas de ajo, un pedazo de pan y las cáscaras de la almendra. Se muele todo con un poco de xitomate asado, y se echa en la manteca para que se fría, añadiéndole sal y pimienta. Al llevarse á la mesa se le echa un poco de vino.

De Chile macho.

29. Se tuesta chile ancho y la tercera parte de pasilla. Se desvenan y machucan añadiéndosele un poco de pulque, ajo y pepitas del mismo chile. Estando machacado, se mezcla con cebolla cruda picada, un poco de mas pulque, aceite de comer, y queso añejo desmoronado.

De Chiles poblanos.

30. Se asan, se pelan y se desvenan los chiles poblanos. Se machacan despues sin remolerse, y se les añade aceite, sal y cebolla cruda picada.

Salsa de Ricos.

31. Se pone á fuego fuerte la *salsa volteada* (*Veáse*) hasta que consuma mucho, y se humedece con sustancia de ave ó caldo consumado (*Veáse*). Se menea continuamente para que no se pegue, y habiendo tomado la consistencia conveniente se le echan dos vasos de crema hirviendo, teniéndose cuidado de menearla siempre.

Mantequilla de Juiles.

32. Se lavan bien los juiles despues de destripados, y se les quitan las espinas, se enjugan, pican y muelen en un metate. Cuando estén reducidos á pasta, se incorpora con el doble de su volumen de mantequilla fresca.

Mantequilla de Yervas finas.

33. Se toma la cantidad que se quiera de perifollo, la mitad de ella de pimpinella, de estragon, ó tarangotia que es lo mismo, cebollino ó algalia y mastuerzo. Se les dá un hervor y se pican muy menudas, y se revuelven con buena mantequilla fresca.

Salsa Blanca.

34. Se mezcla una libra de jamon gordo ó papada de puerco, y una cuarta de mantequilla fresca, dos chirivias, dos cebollas cortadas en mitades, un manojito de yerbas aromáticas, un poco de laurel, el jugo de un limon, sal, pimienta gruesa, y dos cuartillos de caldo. Se deja hervir durante algun tiempo y habiendo tomado la consistencia debida, se pueden cocer en esta salsa las viandas que se quiera.

Salsa Dorada ó Rojo de vaca.

35. Se ponen en un sartén ó cazuela dos pedazos de pulpa de vaca con un cuartillo de caldo, que se deja evaporar por algun tiempo á fuego suave, y se le añade despues un poco de caldo de la olla ó del consumado.

Salsa Regia.

36. En una caserola ó cazuela se acomodan en todo su fondo rajas muy delgadas de jamon gordo, sazonadas con sal,

pimienta, peregil, cebollas comunes y cabezonas, tomillo, laurel, algunos clavos de especia y rebanadas de chirivia. Se acomoda encima la vianda, ó aves enteras que se quieran cocer allí, y añadiendo un buen vaso de vino, y agua ó mas bien caldo, para que se bañe la pieza suficientemente, se pone la caserola á un fuego suave y continuado por largo tiempo, despues de haberla tapado tan bien como sea posible para impedir la evaporacion.

Adobo para pepinos grandes ó de maseta, calabacitas de trompetilla, ó de Castilla &c.

37. Se frotan con un lienzo áspero los pepinos, grandes ó pequeños, y se espolvorean con sal comun. Despues de algun tiempo, se echan en agua fria, de la que se sacarán dejándolos escurrir. Se ponen despues en un bote ú olla de barro ó porcelana, añadiendo suficiente cantidad de hinojo marino, estragon ó taragontia, pimienta gruesa, cebollitas cabezonas y un poco de ajo. Se llena la olla de vinagre hirviendo, que se retira veinte y cuatro horas despues. Se hace hervir de nuevo, y se quita hasta tres veces, y despues de

haberlo dejado enfriar perfectamente, se cubren los botes ú ollas con pergamino remojado, y se conservan al abrigo de la luz y la humedad.

Esencia de Surtimiento.

38. En una cazuela puesta sobre el fuego se echa media botella de vino blanco, medio cuartillo de vinagre, el jugo de dos limones, tres onzas de sal, media onza de pimienta gruesa, un poco de nuez moscada y de su corteza interior, que los franceses llaman *macis*, cuatro clavos de especia, cuatro hojas de laurel, un poco de tomillo, un manojito, algo grueso, de peregil, una cabeza de ajo, diez ascolonias ó dientes de ajos muy tiernos, machucados, y una onza de setas secas. Cuando esté ya inmediato á soltar el hervor, se disminuye el fuego, y se deja sobre cenizas calientes por seis ó siete horas. Se pasa despues por tamiz y se filtra, para conservarlo en frascos bien tapados, y se emplea en pequeñas cantidades cuando se ofrece, lo que sucede frecuentemente en las cocinas.

Esencia de Ajo.

39. Se hace de la misma manera, pero la dosis es de seis cabezas de ajo y otros tantos clavos de especia, un cuarto de nuez moscada, y dos hojas de laurel para una botella de vino blanco.

Esencia de Caza.

40. Se sigue el mismo procedimiento con todos los desperdicios de animales de toda especie, tales como liebres, conejos, perdices, cabrito &c.

Esencia de Aves.

41. Se machaca en un mortero ó metate cuanto haya quedado de aves, asadas ó no, y se echa en seguida en una caserola ó cazuela, añadiendo una cebolla cabezona, una chirivia y un manojito de peregil. Se humedece todo con caldo ó agua solamente, y se sazona como es regular: se cuece á fuego suave y se pasa por tamiz de seda.

Jalea, jaletina o gelatina.

42. Se toma una libra de pierna de vaca: una pata entera, de la que se habrá quitado el hueso principal, una libra de pulpa de la misma, y la mitad de una gallina: se echa todo en una olla con suficiente cantidad de agua, y despues de espumarse se echa la sal correspondiente, añadiendo dos chirivias y dos cebollas cabezonas. Estando hecho el cocimiento, se sacan las carnes que aun puedan servir, y se pasa por tamiz de seda la jalea, que se clarificará con clara de huevo como en la salsa nevada del número siguiente, añadiéndole un poco de jugo de limon. Se deja enfriar y sirve de salsa ó adorno de toda especie de objetos.

Salsa Nevada ó Cuajada.

43. Con los residuos de carnes y ave se hace un consumado que se pasará por tamiz. Se vuelve á poner en seguida sobre el fuego, echándole dos ó tres claras de huevos bien batidas, y se menea hasta que hierva. Se pone despues la caserola á un

rincon del horno, echando fuego sobre su tapa ó cubierta, y despues de algunos minutos, cuando las claras de huevo esten de punto, se pasa por una servilleta mojada, y lo que se hubiere obtenido se deja consumir ó espesar á fuego fuerte, meneándolo con una cuchara de palo para que no se pegue. Hecho todo, se guarda en un bote para el uso.

Cuando se quiere servir de ello, se echa un poco en una cazuela ó caserola pequeña, y se calentará á fuego suave. Despues se aplica una capa pequeña sobre lo que se quiera por medio de un pincel hecho con barbas de pluma.

Sustancia ó Zumo.

44. Se ponen en una cazuela ó sartén rebanadas de jamon gordo, una tapa de vaca cortada tambien en rebanadas, hebras de jamon magro, restos de viandas ó carnes de aves ó de caza: cebollas cabezonas y chirivias cortadas en rueditas, un manojito de perejil, sal, pimienta y un cuartillo de agua, ó mejor de caldo. Se deja consumir por dos horas á un fuego suave: se desengrasa y se conserva en

una vasija de barro para colocar las sopas y guisados. En lugar de caldo ó agua se puede usar de vino de toda especie, de pulque y aun de aguardiente mas ó menos espirituoso.

Remolacha.

45. Se echa en una cazuela dos cucharadas de mostaza y la cantidad suficiente de sal y pimienta gruesa: una cucharada de buen vinagre, peregil y orégano picados menudos y dos yemas de huevo cocidas ó crudas. Hecha ésta mezcla se le añade una cucharada de salsa volteada (*Véase*) y otras dos ó tres cucharadas de aceite, y se revuelve todo muy bien. Esta salsa es excelente para las aves frias &c.

Salsa Negra.

46. Se pone á calentar en un sartén un trozo de mantequilla hasta que se ponga negra sin quemarla por esto. Se espuma.

Roja.

47. Se pone en una cazuela un trozo de mantequilla ó manteca mas ó menos gran-

de: cuando se haya disuelto, se le añade harina á proporcion y empezando á hervir, se disminuye el fuego, y manteniéndolo suave cosa de tres horas. Se menea frecuentemente el caldillo, y luego que haya tomado un bello color dorado, se quita de la cazuela ó sartén, conservándolo en una vasija para usarlo cuando se necesite.

Alemana.

48. A la salsa volteada (*Véase*), se le añade caldo desengrasado y espumado con hongos. Cuando haya consumido lo suficiente, se liga con dos ó tres yemas de huevo. Se usa para encima de las aves, ó de tendones de vaca.

De la buena muger.

49. Se pican toscamente hongos, chivias, cebolla cabezona, nabo redondo, cebolla pequeña y peregil, y se frien un poco en un buen trozo de mantequilla fresca, añadiéndose el caldo suficiente. Después de sazonada y que haya hervido una hora, se pasa esta salsa por tamiz, mezclándole al tiempo de servirla, miga de pan

que se habrá hecho hervir en leche, y que tambien se habrá pasado por tamiz.

Salsa ó Caldillo para todo.

50. Se menea en una caserola ó cazuela un trozo de mantequilla fresca ó manteca con una cucharada de harina, humedeciéndola con un cuartillo de crema hirviendo. Se hace consumir teniendo mucho cuidado de voltearla y menearla para que no se pegue, y poco á poco se van echando despues otros dos cuartillos de crema, pasándola cuando esté de punto. Se usa ordinariamente de ella para los guisos de pescado y para los de legumbres y huevos. Se sazona con sal ó con azucar, segun el gusto de cada uno.

Genovesa.

51. Se deslie un poco de salsa roja (*vease*), humedeciéndola con vino tinto, se sazona como las demas y sirve para toda clase de pescado.

Holandesa.

52. Se revuelven un trozo de mantequilla ó manteca, un poco de harina, un

poco de vinagre, agua y sal en cantidad suficiente: se le añade nuez moscada raspada y una liga de yemas de huevo. Se pone en seguida sobre el fuego, volteándola continuamente y teniendo cuidado de no dejarla hervir para que no se cuaje.

Italiana.

53. La salsa roja no dejándola dorar mucho, se humedece con caldo, se espuma cuando está de punto, se desengrasa y pasa por tamiz de seda.

De vinagre (llamada de un pobre hombre).

54. Se echa en una caserola ó cazuela caldo y vinagre en suficiente cantidad, añadiéndosele sal, pimienta, cinco ó seis ajos tiernos menudamente cortados, y un buen puñado de perejil picado muy fino. Se pone al fuego hasta que el ajo esté perfectamente cocido, y se hierve en esta salsa ó caldo cuanto haya quedado de viandas asadas, de cualquiera clase que sean.

Picante.

55. Se revuelve un cuartillo de caldo con otro de vino blanco, y se ponen al fuego hasta que reduzcan á una mitad, añadiendo perejil, ajo, y las demas yerbas que se tengan y juzguen convenientes. Se sazona todo y se hace hervir por algunos minutos. Al tiempo de servirla se exprime en ella un limon, y se echa un poco de aceite.

Española.

56. Se pone á hervir y se espuma la cantidad que se quiera de caldo en que se hayan cocido algunas viandas, añadiéndole esencia de caza y de ave (*véanse*). Se desengrasa y pasa por tamiz.

Se prepara la salsa ó caldillo con partes iguales del caldo dicho y de vino jerez, un manojito de perejil y cebolla, una hoja de laurel, un diente de ajo, dos clavos de especia, dos ó tres cucharadas de aceite de olivas, un poco de culantro y una cebolla cabezona cortada en rebanadas. Se hace hervir todo durante dos horas, se desengrasa y se le echa sal y pimienta.

Con creadillas de tierra, hongos y suficiente cantidad de caldo consumado, (*véase*) esta salsa desengrasada y dándole color con sustancia ó jugo (*véase*) se designa bajo el nombre de *salsa española compuesta*.

Para los viernes ó vigiliass se hace emantecando el fondo de una caserola ó cazuela, y echando en ella chirivias y cebollas cabezonas cortadas en ruedas, trozos de pescado de toda especie, lo que despues de frito se humedece con caldo magro (*véase*) y se hace hervir de nuevo, espesándose con salsa roja, (*véase*) y añadiéndole ajo, hongos y vino blanco, se deja consumir hasta que tome la debida consistencia. Se cuela y guarda para servirse de ella cuando haya necesidad.

Portuguesa.

57. Sobre una hornilla, cuyo fuego no sea muy fuerte, se pone una caserola con cuatro ó seis onzas de mantequilla fresca y dos yemas de huevos crudos, una cucharada de jugo de limon, pimienta desquebrajada y un poco de sal. Se menea continuamente sin dejarla reposar, y de tiempo en tiempo se toma con el cucharon para de-

jarla caer de lo alto, agitándose mucho para que las llemas se liguen ó revuelvan bien con la mantequilla, y cuando esté muy espesa se le añade un poco de agua. No se debe hacer sino al instante de servirla, y M. Grimod de la Reiniere aconseja que se le mezcle raspadura de nuez moscada, azafran en polvo, y dos ó tres pimientas bien machacadas, para concluir en seguida como se ha dicho.

Provenzal.

58. En dos yemas de huevos se pone una cucharada de salsa alemana, jugo de limon, pimienta en polvo y ajo machucado. Se sazona y se deja sobre cenizas calientes, volteándola con frecuencia y añadiéndole poco á poco aceite de comer.

De Tartaria.

59. En una cantidad suficiente de mostaza se echa sal, pimienta, ajo tierno, perejillo y estragon picados menudamente con algunas cucharadas de vinagre. Se menea y revuelve todo hasta que se mezcle bien, y entonces se le echa aceite, dos par-

tes para una de mostaza, dispuesta desde antes. Si quedase muy espesa, se le añadirá vinagre, y se llevará á la mesa en una salsera, ó se echará sobre las sustancias para que se previno.

Salsa Verde.

60. A la blanca (*véase*) ó á cualquiera otra de las esplicadas en esta seccion y que se creyere propia, se le añadirá al tiempo de servirse un poco de verde de espinacas, que se hace del modo siguiente.

Verde de Espinacas.

61. Se cuecen estas, y se les esprime despues el agua que contienen, se pican muy finas y se pasan por tamiz, esto es, su jugo, que sirve para teñir de verde las salsas.

Se puede hacer tambien con espinacas crudas despues de haberlas machucado, sacándoles el jugo al traves de un lienzo. Se hierven y se aprovecha la parte colorante que se separa del agua.

Salsa Volteada.

62. Se pican menudamente muchos hongos, perejil y ajos tiernos, se frie todo con una poca de mantequilla ó manteca. Se le añade un poco de harina, liquidándolo con caldo, ó mejor con un vaso de vino blanco. Se hierva lentamente y se desengrasa con cuidado.

Observaciones importantes sobre este tratado y otros de la obra.

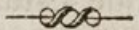
De este modo las sustancias, las esencias, los caldos de viandas, los consumados y las salsas todas, sazonadas con tantos ingredientes de distinta clase, son tan solicitados y puestos en uso para estimular y excitar los flecos nerviosos de la lengua, y procurar que *se haga agua la boca*. Pero nosotros no cesaremos de repetir: sed sobrios, no cargueis mucho vuestro estómago, porque no se trata solo de comer, sino que tambien es necesario digerir. Por medio de ese órgano se suscitan las ideas alegres, pero tambien la melancolía. Calculad bien cuáles pueden ser las consecuencias

de una mala digestion, de una digestion lenta y penosa. Sed sobrios, repetimos, sed sobrios, y el fundamento de este consejo que está comprobado por la esperiencia, lo palpateis sin falta despues de una gran comida.

Y vosotros los que estais encargados de preparar los alimentos, tened presente este aviso importante: el hábil cocinero por medio de sus preparaciones ha de cuidar mas bien de hacer los alimentos digeribles que apetitosos, y por esto es necesario no abusar de los estimulantes conocidos con el nombre de especias; y aunque los otros aromas de nuestras huertas y jardines sean mucho menos dañosos, su abuso seria aun muy pernicioso, sobre todo para los estómagos débiles y delicados. En todo es necesario usar de una justa medianía, y por esto se ha dicho que *en el medio consiste la virtud*: si de comer guisados insípidos no resulta ninguna sensacion agradable; de comerlos muy aromatizados, acaso se anticipará la muerte, ó cuando menos se arrastrará una existencia penosa por las enfermedades y dolores.

TRATADO CUARTO.

ALMUERZOS LIGEROS.



SECCION PRIMERA.

De los Huevos.

Son estos tan comunes en todas partes, que se puede en todos tiempos hacer de ellos un alimento tan cómodo y barato como agradable; pero como encarecen algo en algunos meses del año, será oportuno dar algunas reglas para conservarlos frescos por algun tiempo mas ó menos largo, por medio de procedimientos tan sencillos como poco costosos, lo que se consigue de los modos siguientes.

1.º Se acomodan los huevos en bastidores de claravoya sobre tegidos muy raros de cerda, despues de haberles dado una mano de barniz pegajoso, tal como la cola de retal, ó la cola fuerte desleida en una gran cantidad de agua.

2.º Se echan en una vasija con aceite comun que los cubra bien.

3.º Es mejor tenerlos sumergidos en agua de cal, deshaciéndose esta en agua comun. Se ponen los huevos en botes ó vasijas si fueren pocos, ó en un tonel cuando sean muchos, y se les echa por encima el agua donde se haya hecho la disolución de cal, de suerte que los huevos estén bañados siempre: y para comerlos no hay necesidad sino de lavarlos.

4.º De la misma manera se conservan frescos por mucho tiempo usando en vez de agua de cal, de la agua comun; pero teniéndose cuidado de mudarles el agua diariamente, para lo que se hará un agujero al fondo de la vasija por donde se saque el agua, y se cubrirá con un corcho, echando la nueva encima de los huevos por la boca de la vasija ó tonel.

5.º Finalmente, se conservan frescos mientras se tengan preservados del contacto del aire.

Huevos pasados por agua.

1. No hay cosa mas facil y sencilla en la cocina que unos huevos pasados por

agua, y á ese paso no hay cosa mas rara que unos bien hechos, pues si no se encuentra cruda la clara al partirse, de puro pasado está el huevo duro.

Para evitar esto, y que con seguro queden buenos, despues que esté hirviendo á borbollones el agua ó caldo en que se quieran hacer, se echarán dichos huevos y solo se tendrán en ella por un minuto, ó el espacio que dura rezándose un credo. Para comerse se les echa su correspondiente sal y un polvo de culantro tostado.

De otro modo.

2. Se echan los huevos en agua hirviendo y en seguida se retira la vasija del fuego. Solo deben estar en el agua cinco minutos.

Si no se retira la vasija del fuego y se dejan hervir en el agua tres minutos, al cuarto están ya cocidos, blandos y buenos para servirse descascarados, sobre alguna salsa ó cualquiera sustancia.

Estrellados.

3. Se hace hervir agua á la que se añadirá sal y vinagre: se quiebran los huevos

que se escogerán los mas frescos que sea posible, y se echarán suavemente en esta agua, teniéndose cuidado de no hacer mas que cuatro cada vez. Se les ayuda á cubrirse, echando con una espumadera la estremidad de la clara sobre la yema. Se sirven con cualquiera sustancia ó relleno, ó sobre picadillo con salsa de xitomate.

Otros.

4. En vez de echarse en agua se estrellan sobre manteca ó aceite muy caliente, y al servirlos se sazonan con un poco de salpimenta por encima, ó sal y culantro tostado y molido. En la misma manteca se frien unos chiles anchos ó pasillas hasta que esponjen, y se adorna con ellos el plato de los huevos. Tambien se sirven salsas de chile. (*Véase.*)

Huevos en chile colorado.

5. Despues de tostados unos chiles anchos y pasillas (estos segundos en menos cantidad) se machucan como para hacer chile de dedos, ó se muelen solos, ó con unos tomates asados y no cocidos, se echa

esto en la manteca caliente con un poco de agua y la correspondiente sal, y en el mismo caldillo se estrellan los huevos. Para servirse se les echa encima un poco de queso añejo rayado.

En Chile verde.

6. Se cuecen en agua de sal tomates y chiles verdes, y despues de molidos se hace lo mismo que con los anteriores. Los que gustan comer picante no echarán sal á la agua en que se cuecen los chiles.

En Xitomate.

7. Se hacen lo mismo que los anteriores, con la diferencia que en vez de tomate se muele el xitomate asado ó cocido.

En Leche.

8. Se pone á hervir suficiente cantidad de leche con una poca de azucar y unas rajitas de canela, y en ella se estrellan los huevos, que se servirán con la misma leche. Algunos sin estrellarlos gustan de comerlos duros divididos por mitad á lo largo.

En Peregil.

9. Se dispone el caldillo lo mismo que la salsa de peregil, y cuando esté hirviendo se estrellarán en él los huevos; pero son mucho mejores duros, partidos por la mitad á lo largo. Lo mismo se disponen en salsa de xitomate frita (*Véase*).

En Crema. (Natillas)

10. Disuelta (ó derretida que es lo mismo) una poca de mantequilla, se echa en ella peregil picado, sal y pimienta, y despues un vaso de crema en la que desde antes se habrá desleido una cucharada de harina. Cuando esta salsa esté de buen punto se le echarán los huevos duros, cortados en rebanadas.

Huevos revueltos en Chile.

11. Despues de tostado el chile y molido espeso, se frie en manteca: se quiebran y echan allí los huevos con la sal correspondiente y se revuelven bien con una cuchara.

Id. con Xitomate.

12. Se calienta la manteca y en ella se pone á freir un poco de ajo: despues de frito sin sacarlo, se frie tambien cebolla picada y despues peregil picado muy menudo. Estando todo, se echa el xitomate crudo picado y se frie con lo demas: luego se echan allí los huevos y se revuelve todo bastante hasta que cuajen bien. Se les añade un poco de aceite, sal y pimienta, chilitos y aceitunas.

Salen mas sabrosos añadiéndoles rebanadas de chorizon y jamon fritos, é higados de ave de la misma manera.

Los que gustan de comer picante pueden echar con el xitomate unos chiles verdes rebanados, pero entonces no se añade el aceite, la pimienta ni los chilitos con aceitunas.

Este es muy buen relleno para gallinas y para envueltos.

Id. con queso.

13. Se pesan los huevos que se quieran emplear segun el número de personas que hayan de comer, y se toma una tercia

parte del peso de buen queso, y una sexta parte de mantequilla. Se parten y baten los huevos en un sarten ó cazuela y se les añade la mantequilla y el queso raspado ó cortado. Se pone la cazuela sobre una hornilla con bastante fuego y se revuelven con una cuchara de palo, hasta que esté la mezcla bien espesa pero suave. Entonces se añade sal si el queso fuere fresco, y pimienta en suficiente cantidad para que sobresalga su sabor.

Id. con Crema. (Natillas).

14. Despues de haber derretido y calentado mantequilla en un sarten ó cazuela, se quiebran y echan los huevos encima. Se sazonan y revuelven continuamente con tres ó cuatro varitas de mimbre amarradas, ó con cualquiera otra cosa, y se añade un poco de crema si se quieren mas delicados. Antes de servirlos se les echa tambien, si se quiere, un poco de limon.

Id. con Jamon, hongos, &c.

15. Preparados como los anteriores sin la crema, se les añaden trocitos pequeños

de jamon y una cucharada de sustancia (*Véase.*)

De la misma suerte se hacen con creadillas de tierra, hongos, puntas de espárragos, pepinos cortados en cuadritos, coliflores &c.

Tostadas de huevos.

16. Se toman huevos duros, se pican finas las claras y se aplastan las yemas: se les añade perejil picado y salsa de natillas. (*Véase salsa de crema*). Cuando esté la masa de buen gusto se forman bolitas que se ruedan sobre miga de pan, y pasándose segunda vez por el huevo se frien. Se sirven con perejil frito.

Huevos enormes.

17. Se parte una docena de huevos, mas ó menos, segun el volúmen que se quiera dar al resultado de esta operacion. Al partirlos se separan las claras de las yemas, como cuando se van á batir, y en una vegiga bien lavada y limpia, cuya capacidad pueda contener todas las yemas, se echan estas hasta llenarla. Se ata bien para impedir que penetre en ella el aire, y se

suspende con un hilo amarrado á la boca de una olla ú otra vasija, llena de agua hirviendo, hasta que las yemas hayan tomado la consistencia conveniente.

Se cortan entonces los hilos y se quita la vegiga: se toma otra vegiga mas grande y en ella se echan las claras, acomodando allí la yema cocida antes. Se ata por arriba, y se espone al calor del agua hirviendo hasta que endurezcan las claras, de modo que cortando la masa en dos partes iguales se pueda figurar un huevo muy grande, que en seguida se servirá con relleno de caza ó ave (*véanse*) ó cualquiera otra sustancia, salsa y hortaliza que se juzgue conveniente.

Algunos sirven el huevo entero, lo que causa en la mesa una vista sorprendente.

Queso de huevos.

18. Se hace una costra con la mitad de queso y la mitad de miga de pan: se parten encima los huevos y se espolvorean con queso, pimienta y nuez moscada. Se pone á cocer esto á un fuego suave y se cuaja por encima con una paleta enrojecida al fuego, ó con un comal con lumbre

que se le pondrá encima, teniéndose cuidado de que no se queme lo cuajado.

Costra de huevos.

19. Con miga de pan, perejil, cebolla, ajos picados, un poco de mantequilla, sal, y tres yemas de huevo, y si se quiere unos pescaditos tales como el juil, se hace un relleno sazonado con el que se cubre el plato ó fondo de la caserola ó cazuela hasta el grueso de dos lineas. Se parten y echan los huevos encima y se ponen á cocer á un fuego suave, cuajándose con una pala enrojecida al fuego, ó con un comal con lumbre. Se espolvorea con un poco de sal fina; y cada una de las yemas con un poco de pimienta.

Huevos sobre el plato.

20. Se unta un plato con mantequilla y se espolvorea con sal: se quiebran y echan los huevos encima: se sazonan y sobre ellos se echa un poco de mantequilla, que se habrá derretido, con una cucharada de crema.

Huevos hipócritas.

21. Despues de haber cortado jamon en rebanadas delgadas, se frien ó pasan por mantequilla. Estando cocidas, se acomodan al fondo de un plato y se echa sobre ellas la mantequilla en que se frieron. Se parten y echan encima los huevos, espolvoreándolos con sal fina, pimienta y nuez moscada raspada. Se cuecen á fuego suave y se cuajan como los anteriores.

Huevos de tripa.

22. Se frien cebollas cabezonas en mantequilla despues de haberse cortado en trozos: se humedecen con natillas ó leche, se dejan cocer bien las cebollas y se echan allí huevos duros cortados en rebanadas, que se harán saltar hasta que estén bien calientes sin dejarlos hervir.

Otros.

23. Se hacen endurecer los huevos en agua hirviendo, y despues de haberlos cortado en rebanadas, se pasan por mantequi-

lla. Hecho esto se echa allí vino y se sazonan con sal y pimienta, no olvidándose de poner cebollas cabezonas cortadas tambien en ruedas y fritas tambien en el sarten con mantequilla. De este modo se deja cocer todo, y cuando lo esté se deslien yemas de huevos duros que se habrán separado espresamente para esto, y se echan sobre los huevos dejándolos hervir, y tan luego como se haya concluido la fritura, se sirven sazonados con nuez moscada.

De otro modo.

24. Despues de endurecidos los huevos, se pelan y cortan en rebanadas: se frien en un sarten ó cazuela con un poco de mantequilla fresca, y se sazona con sal, pimienta y perejil picado menudamente. Si no se les quiere añadir crema, se pueden echar cebollas picadas y fritas, y despues se deslien dos yemas de huevo con agráz para hacer la liga.

Huevos de agráz.

25. Se deslien los huevos en agráz, sazonándolos con sal y nuez moscada, y se

cuecen con un poco de mantequilla. Se sirven luego que estén cocidos.

Huevos de sustancia.

26. Se echa sustancia de buena vianda en un plato (la del carnero es la mejor), y en seguida se echan allí los huevos, que se harán cuajar despues de haberlos sazonado con sal, nuez moscada y sumo de limon, haciéndolos cocer en una estufilla y meneándolos continuamente, se sirven calientes.

Huevos rellenos.

27. Se hacen endurecer los huevos que se cortarán á lo largo en dos mitades, de las que una debe ser mas gruesa que la otra: se les quitan las yemas que se molerán en un metate con mihajon de pan remojado en crema (natillas): se les añade un tanto igual de mantequilla, una ó dos yemas crudas, sal y pimienta. Se rellenan con esta mezcla las claras en el lugar que tenian las yemas y se les da su primera forma. Se cubren con miga de pan rociado con mantequilla derretida, y se pone el resto del relleno en un plato, se acomodan encima los

huevos y se pone en un horno portatil ó de campaña. Donde no lo haya, se pondrá el platon ó cazuela en una hornilla á fuego suave con un comal ó tortera encima con lumbre.

Otros.

28. Se toma el corazon de tres ó cuatro lechugas que se habrán cocido ligeramente con anticipacion; se toma tambien perejil, perifollo, acedera y hongos. Se pica todo y con las yemas de huevos duros sazonadas con sal y nuez moscada, se frie la mezcla en un sarten ó cazuela con mantequilla fresca. Estando todo cocido se revuelve con crema dulce y con ello se rellenan los huevos, que se servirán calientes con la salsa que se juzgue á propósito.

Huevos albardados.

29. Se amasan las yemas de huevos duros con perejil picado y la sal correspondiente, y con ellas se rellenan las mitades de clara cocidas en el hueco que dejaron las yemas, dándoles su anterior forma. Estos se cubren con huevo batido antes y miga de pan, y se ponen á freir en manteca

hasta que esponjen bien y tomen buen color. Despues se echan en caldillo de xitomate, ó en salsa del mismo frito, (*véanse*) ó en cualquiera otra que parezca conveniente.

Huevos en acedera.

30. Se pica menudamente la cantidad que se quiera de acedera y unas pocas de acelgas despues de bien lavadas, y se echan en una cazuela donde se habrá derretido un trozo de buena mantequilla, y cuando se hayan frito estas yerbas se sazonan con sal y pimienta. Despues de bien cocidas, se echan allí dos ó tres yemas de huevos crudos, y habiendo mezclado bien todo fuera del fuego se volverá á poner por un momento la cazuela á la hornilla. Se acomoda esta fritura en un platon, y encima se ponen cuartos de huevos duros, que se tendrá cuidado de espolvorear con raspaduras de nuez moscada.

Tortilla de huevos.

31. Se baten los huevos como para freir, y estando en una cazuela caliente la manteca se echan allí, añadiéndoles un poco

de pan duro molido y se deja hasta que esponje bien.

A algunos gusta mas con cebolla picada que se revuelve con el huevo batido, y aun rebanadas de chile verde. Otros la usan con trocitos de chorizon, ó de chorizos, ó de longaniza.

Se sirven con chile macho ó salsa de xitomate frito. (*Véanse*).

Otra de Jamon.

32. Se hace como la siguiente de creadillas, cortando el jamon en pequeños trozos que se dejan derretir y tomar color para echar allí los huevos batidos por encima.

Otra de Creadillas.

33. Se corta la grasa de las creadillas y se hace derretir en un sarten con un poco de mantequilla ó de manteca: se quita lo frito y se echan en la manteca cuando está bien caliente, los huevos batidos con un poco de agua, y sazonados por dentro. Se redondea y se pone sobre un plato.

Otra de Atun ó Robalo.

34. Se toman para seis personas dos huevas de carpa, y si no lo hay, ocho de jaíl, bien lavadas que se cuecen ligeramente echándolas en agua ya hirviendo y un poco salada durante cinco minutos. Se toma tambien un trozo de atun fresco, y en su defecto, de robalo bien desalado, y unos dientes de ajo picados muy menudamente. Se pican tambien las huevas y el pescado dicho, de modo que se mezcle bien con lo demas, y se echa todo en una caserola con un poco de mantequilla que se hará saltar hasta que toda esté bien derretida. Se toma otro poco de mantequilla á discrecion, y se revuelve con peregil y cebolla, y se echa en una pescadera rociándose con el zumo de un limon, poniéndose en seguida sobre cenizas calientes. Se baten doce huevos frescos con el frito saltado de pescado y hueva, y se menea hasta que esté perfecta la mezcla, y se hace la tortilla de la manera acostumbrada; pero para que quede bien hecha es necesario atender con cuidado á estas tres cosas: primera, es necesario saltar las hue-

vas y el pescado al freirlas, evitando el que hiervan, á fin de que no se endurezcan: segunda, la pescadera debe ser honda á fin de que se pueda servir la salsa con la cuchara: tercera y última, hacer calentar la pescadera que reciba el guiso y ponerla sobre la mesa para que pueda conservar bastante tiempo su temperatura, sin que por fria se cuaje la mantequilla.

Tortilla Oriental.

35. Se quiebran y echan los huevos en una cazuela ó cualquiera otra vasija: se sazonan con sal molida, pimienta y nuez moscada: se añade un poco de agua y si se quiere un poco de perejil y cebolla picados menudamente. Se hace derretir excelente mantequilla en un sarten á fuego vivo, advirtiéndose que si se usa de mantequilla ya quemada, es necesario que al derretirla de nuevo en el sarten se ponga muy caliente. Se echan allí los huevos, y á medida que adquieren consistencia se menean con una espátula ó cuchara de palo, ó se voltea el sarten de un lado y otro hasta que la tortilla esté cocida y haya tomado color. Entonces se hace resbalar en un pla-

to y se vuelve á echar en el sarten, pero de modo que quede arriba lo que estaba abajo, y se repite la operacion de despegar la torta meneando el sarten de un lado y otro.

Tortilla turca.

36. Se toma la carne de un lomo de liebre ó de cualquiera otra pieza de caza, y se pica menudamente con un poco de jamon gordo, alfonsigos ó cacahuates ó piñones, almendras ó avellanas mondadas, ó castañas asadas y peladas, ó corteza de pan cortadas en trozos en forma de castañas, sazónándose este picadillo con sal, especias y unas pocas de yerbas finas.

Si la carne está cruda es necesario freirla en mantequilla, manteca ó jamon gordo cortado bien menudo. Cuando esté bien caliente la grasa se echa la carne picada y sazónada como se ha dicho y se deja cocer. Despues se hace derretir mantequilla en otro sarten en que se hará la tortilla, estando esta cocida se añadirá el picadillo, sacándola del sarten con una espumadera ó plato sin romperla, y se acomoda en un platon de modo que el picadillo se vea por encima. Se rocia despues la tortilla con sus-

tancia de carnero ó de otra vianda asada y se le raspa nuez moscada. Se puede adornar con rebanadas de pan fritas [*Véanse*] y rebanadas de limon.

Si la carne de la liebre ú otra venazon estuviese cocida, no hay mas que picarla, sazonalas y hacer en seguida la tortilla. Cuando esté esta á medio cocer, se le echa el picadillo y se deja despues á que concluya el cocimiento.

Frijoles con huevo.

37. Se muele bien un poco de frijol cocido, se deshace en aceite y luego se frien en manteca con unos dientes de ajo y cebolla picado todo menudamente: luego que esté bien frito, se añade una poca de agua y se van echando los huevos cocidos partidos por la mitad, dejándose hervir hasta que esté espeso.

Huevos en zumo de Cebolla.

38. Se muele bastante cebolla cruda con otro tanto de perejil, y muy bien remolido todo, se pone á freir en manteca. Se echa despues agua y la sal correspondien-

te y los huevos cocidos partidos en mitades, dejándose hervir hasta que espece lo conveniente.

SECCION SEGUNDA

DE LOS ALMUERZOS LIGEROS, DISPUESTOS CON
TORTILLA Ó MASA DE MAIZ.

Estos son verdaderamente nacionales, y parece que por sí mismos están llamando al pulque. El paladar de los europeos que pasa por delicado, no puede soportar el chile, que es reputado entre los mas exaltados de ellos como un veneno; pero comen con bastante apetito mil guisos cargados de ajo, de mostaza, y sobre todo, de pimienta picantísima que disponen los paladares para sufrir, no ya el chile de nuestro pais, sino aun cuchillos amolados. Los españoles por el largo tiempo que han vivido entre nosotros, ya no le hacen tanto fiero y muchos lo comen con gusto, bebiendo con apetito el pulque, despues que han observado ser lo único que les restablece su salud, cuando en su edad avanzada son mo-

lestados con diarreas, que sin este recurso, los llevarian ciertamente al sepulcro. Sea dicho esto con paz de los médicos modernos, que habiendo hojeado malamente algunas obras francesas, han declarado la guerra á los estimulantes y principalmente al chile, que segun su método nuevamente establecido, debia desaparecer de entre las plantas vivientes. Dios nos libre de sus manos. Amen.

Quesadillas de prisa.

1. Se hacen ó compran tortillitas chicas y suaves, y doblándolas por la mitad se rellenan con queso añejo ó fresco, ó con el de cabra echándole un poco de sal: se cosen con un hilo de escobeta ó pita, ó se prenden con tres popotes limpios, y en seguida se ponen sobre las brasas ó comal hasta que derrita el queso. Se les quitan los hilos y se comen acabadas de hacer, porque si no, se endurecen y ponen feas.

Algunos las frien ó las untan con manteca quemada, rociándolas con sal.

Quesadillas cernidas.

2. Se pone á cocer maiz con agua y estándolo se lava, se pone á secar, se mue-

le y se cierne. Se mezcla con la masa una poca de manteca derretida, sal y una poca de agua de tequesquite asentado, de modo que la masa quede manejable: se espolvorea con harina, y formando con ella una rueda bien aplastada del tamaño que se quiera, se le pone en el medio un poco de queso añejo ó fresco segun el gusto de cada uno, y se dobla oprimiendo las orillas para que peguen: en este estado se echan en la manteca bien caliente, bañándolas continuamente por encima para que esponjen: se sacan y escurren, y se comen acabadas de hacer.

Quesadillas de Chicharron, de Sesos &c.

3. Con la masa sin cernir se forman tortillitas, y despues de echarles en el medio chicharron molido, sal, hepasote picado, y pedacitos de chile ancho ó pasilla tostado, se doblan y frien como las anteriores.

Se rellenan tambien de sesos de carnero cocidos, echándoles sal, hepasote picado y pedacitos de chile tostado, siguiéndose en lo demas el mismo método que para las anteriores.

Tambien suelen rellenarse con ahua-

tle (*) molido, que con rebanadas de chile verde y la sal correspondiente se echa en huevo batido, y esta masa se pone en la tortilla, que se dobla y se frie como las antecedentes.

Lo mismo se rellenan con flores de calabaza picadas y fritas con bastante cebolla, hepasote, sal, chile verde rebanado y queso.

NOTA: *Todas estas quesadillas quedan mas suaves y sabrosas si en vez de la masa dicha se hacen con tortillas de metate (véanse), de que hablaremos despues en los artículos de tortillas enchiladas.*

Chalupas de Mantequilla.

4. Preparada la masa como la del núm. 2 de esta seccion [véase], se hacen unas tortillitas gordas ovaladas, largas y angostas, para darles la forma de chalupa de donde toman su nombre, y se ponen á cocer en un comal. Cuando lo estén se les quita del medio con un cuchillo la tela separada que se forma al cocerse, y parte de la masa del centro; se echa allí una poca de mantequilla con la sal correspondiente y se

(*) Ahuautle: huevitos de mosco.

vuelven á poner sobre el comal para que penetre la mantequilla, y poniéndole en el hueco que se hizo con el cuchillo, pedacitos de chile pasilla tostado, se sirven calientes. Se les puede añadir por encima queso rayado ó desmoronado.

En vez de echarles mantequilla y ponerlas al comal, se frien en una cazuela con dicha mantequilla y la correspondiente sal, y asi quedan mas sabrosas; pero es necesario cuidar de que no se tuc ven para que no endurezcan.

Idem de Chile colorado.

5. Se hacen del mismo modo pero se frien en manteca, y en el centro se les echa chile molido, iguales partes de ancho y pasilla, que se tuestan antes de molerse, y la correspondiente sal: encima se adorna con hebras de carne frita y cebolla picada.

Idem de Chile verde.

6. Se hacen con xitomate ó tomate, asado el primero y cocido el segundo: uno ú otro se muelen con chile verde, y se echan en el centro de la chalupa con queso y cebolla picada. En lo demas se sigue el mismo método que para las anteriores

Idem de Morcon.

7. Frito muy bien el morcon con bastante cebolla picada y chile verde rebanaado (si se quisiere picante), se pone en el centro de la chalupa con sal, y si no llevase chile verde, pimienta molida.

Se pueden hacer tambien con el mismo método de huevos revueltos, picadillo ó cualquiera otra fritura que acomode [véanse]

Envueltos.

8. Molidas partes iguales de chile ancho y pasilla, tostados con un poquito de agua para que quede espeso el caldillo, se pone en cualquiera trasto cerca de la hornilla, donde se habrá puesto á calentar manteca en una cazuela. En ella se frien tortillitas delgadas y suaves despues de haberse mojado en el chile que se habrá sazonado con la correspondiente sal. Conforme se van friendo se sacan y se envuelve con ellas el relleno que se tenga dispuesto que será de queso ó de picadillo [véanse chiles rellenos], ó de morcon [véase el artículo anterior], ó de cualquiera carne y mejor de ave,

frita y deshebrada, ó de la fritura que acomode mejor [véase el tratado segundo], ó finalmente, de sesos. [Véase el artículo tercero de esta seccion.]

Colocados los envueltos en el platon en que se han de llevar á la mesa, se les echa encima el chile y manteca que hayan quedado, adornándose con queso si están rellenos de él, ó con hebras de carne frita, y todos con cebolla rebanaada ó picada.

En vez del chile ancho y pasilla, se hacen tambien con chile verde y xitomate ó tomate, como se dijo para las chalupas [véanse los números 5 y 6 de esta seccion] ó con salsa de xitomate frita [véase].

Envueltos de Nana Rosa.

9. Se pone á calentar mantequilla en una cazuela, y en ella se frien las tortillas que se tendrán bien delgadas, sin mojarse en chile. Se rellenan de huevos revueltos [véase], ó de picadillo, y por encima se adornan con cebolla rebanaada, chilitos y aceitunas, almendras mondadas en cuartos, pasas, piñones, pedacitos de acitron y hebras de carne frita ó de jamon magro, tambien frito.

Envueltos de tortillas de metate.

10. Hechas estas del modo que se dirá adelante, se envuelve con ellas cualquiera de los rellenos dichos, echándoles encima caldillo de mole de guajolote [*véase*] ó de pipian [*véase*], y adornándose como las anteriores. Se cubre todo con tortillas de las mismas de que se ha hablado, fritas y doradas en manteca.

Envueltos en Pipian.

11. Dispuesto el pipian de pepitas de calabaza, como se dirá en su lugar [*véase pipian en los primeros artículos del tratado 5.º pag. 193*], se echan en las tortillas grandes y antes que se deshagan se sacan y se envuelven echándoles encima mas pipian. Estos se sirven con cuartos de pato cocido por encima. [*Véase*].

Tortillas enchiladas.

12. Se muelen partes iguales de chile ancho y pasilla tostados, y se pone á calentar manteca en una cazuela. Se mojan las tortillas, que serán pequeñas y suaves, en

el chile y se frien en la manteca, echando cuando mucho cuatro á la vez. Se sacan y van colocando en un plato unas sobre otras, y encima de todas se pone queso, hebras de carne frita, cebolla rebanada, chorizos fritos, longaniza ó morcon frito, cuartos de aguacate, trozos de pechuga de gallina y aun huevos duros rebanados. Si el adorno está sobre cada tortilla son mejores.

Se hacen tambien del modo siguiente: se frien las tortillas en blanco, y al irse colocando sobre el plato, se echa á cada una, una ó dos cucharadas del chile preparado del modo dicho.

Tambien pueden hacerse friendo el chile en la manteca, y despues echándolo sobre las tortillas.

Se puede mezclar tambien con el chile ancho solo, xitomate asado ó tomate cocido.

Tambien se untan con chile verde que se dispone con xitomate ó tomate del mismo modo que se dijo para los envueltos, [*véase*] procediéndose en lo demas como acabamos de decir. Asimismo se untan con caldillo de pipian de ajonjolí [*véase pág. 193*].

Las tortillas de metate se hacen con la masa muy remolida, dejándoles como es-

caloncitos que se forman con el metlapil ó mano del metate. Estas fritas hasta tostarse son muy sabrosas, y se ponen sobre las enchiladas y sobre los envueltos.

Tortillitas de Pato cocido.

13. Se tuestan las pepitas de chile, y unos chiles anchos, se muele todo y se frien en manteca, de modo que quede el caldillo espeso. En él se empapan unas memelitas ó tortillas gordas ovaladas, y conforme se ponen en el plato se les echa sal, pimienta molida y cebollitas picadas con sus rabos. Encima se ponen cuartos de pato cocido, como se dirá en su lugar [véase.]

Tlatlaollos rellenos.

14. Se compran tlatlaollos chiquitos ó finos y se abren por un lado, como á los pescados para destripase, se les quita el frijol que traen dentro, y se rellenan con chicharron molido, queso, morcon frito, picadillo ó sesos con peregil. Con cualquiera de estos rellenos salen muy sabrosos.

Se frien despues en manteca ó solos ó envueltos en huevo batido con miga de pan.

Se echan despues en chile verde con xitomate ó chile colorado frito. [Véanse]

Se hacen tambien en pipian [véanse en el tratado siguiente los artículos chilacayotes en pipian, romeritos, papas en pipian &c.]

Chilaquiles Blancos.

15. Se cuecen xitomates y chiles verdes, teniéndose cuidado de echar en el agua una poquita de ceniza, si el xitomate estuviese agrio, lo que sucede en algunas estaciones del año, sirviendo esta advertencia para todos los guisos que se hacen con xitomate cocido. Estándolo, se despellejan y muelen unos y otros, y se frien en manteca con su correspondiente sal.

En esta fritura se echan las tortillas despedazadas, y puesto todo en el platon en que se han de servir, se le echa encima queso añejo desmoronado, ó fresco rebanado, cebolla picada, rebanadas de chorizon, chorizos ó longaniza ó morcon fritos, costillitas de puerco fritas ó jamon magro, ó carne frita y deshebrada.

Id. en rojo, ó colorados.

16. Se desvenan y tuestan chiles anchos solos ó con algunos pasillas, se mue-

len y se frien, y se añade una poquita de agua con su correspondiente sal. En este caldillo se echan las tortillas despedazadas, y se siguen en todo los mismos procedimientos que para los anteriores hasta llevarlos á la mesa.

Se hacen tambien en pipian de ajonjolí ó pepita. (*Véanse los artículos citados en el núm. 14 de este tratado*).

Id relleos.

17. Escogidas las tortillas chiquitas y suaves, se relleanan con picadillo, queso, chicharon, morcon, sesos ó huevos revueltos: se frien en manteca, y se echan en cualquiera de los caldillos esplicados en los números anteriores.

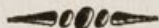
Id. Tapatios.

18. Se cuece carne de puerco y chorizos (pero estos no se echan sino hasta que la carne está á medio cocer), se frie todo y se aparta del fuego: se tiene pronto el clemole, las tortillas y el ajonjolí tostado; se pone una capa de carne, y se tapa con tortillas: se le echa caldo de cie-

mole y un puñado de ajonjolí, siguiéndose de este modo hasta concluir, y añadiendo manteca en bastante cantidad por que las tortillas embeben mucha.

TRATADO QUINTO.

GUISOS DE RAICES, YERBAS, FRUTAS Y TODA
CLASE DE HORTALIZA.



INTRODUCCION.

ESTE tratado es de los mas interesantes á tres clases de personas. 1.^a Aquellos filósofos célebres enemigos de la efusion de la sangre animal, que queriendo dar mas noble principio al afecto y casi adoracion de los animales, que profesó Pitágoras con sus innumerables discípulos, á causa de la trasmigracion, han defendido el sistema de que el hombre no debe alimentarse mas que de vegetales, con lo que en su sentir alcanzaria una vida larga y exenta de enfermedades. Ellos han dicho, y no sabemos si con verdad, que los adelantos últimos en la anatomía han confirmado su sistema, pues no se han encontrado en el hombre los vasos *excretorios*, (si asi se llaman) que tiene todo animal carnívoro,

y de aqui infieren que el estomago humano no fue destinado á digerir la carne, para lo que apurando sus fuerzas, al cabo de poco tiempo pierde su energia, y descomponiendo toda la máquina, ocasiona la anticipacion de la vejez, y una muerte prematura.

De esto será lo que se quiera; pero lo cierto es, segun atestigua diariamente la experiencia, que los que se alimentan con carne son mas robustos y fuertes, que los que solo se atienen, por su pobreza y no por su filosofia, á los vegetales y otros alimentos de poca sustancia, que siempre andan pálidos, endebles, acobardados y sin aptitud para emprender nada de provecho.

Esos mismos filósofos de que hablamos, que en este tratado tienen un recurso apreciable, despues de predicar con entusiasmo la abstinencia de carnes, al olor suave y delicioso de unos pichones empapelados, de un lomo de ternera relleno, y de otras preparaciones sabrosas, arrojan por los suelos su filosofia, y sin el menor escrúpulo se llenan de carne hasta el gargüero.

La segunda clase de hombres interesados en esta fraccion de nuestra obra, son

los inclitos médicos que han resucitado hoy el sistema del Dr. Sangredo (de feliz memoria) despues de muchos años de muerto, y cuando estaba mas corrompido y hediondo su cadáver; milagro que estaba reservado á los discípulos de Brussé, que sin haber entendido sus obras y acaso sin haberlas leído, desacreditan á tan sabio médico, llamándose Brusenianos.

Al prescribir estos la dieta á sus enfermos, no saben como variar los alimentos que les permiten, y he aquí que con este tratado saldrán de mil apuraciones.

La tercera clase es compuesta de los enfermos que verdaderamente necesitan alimentarse poco y de cosas ligeras, de quienes tenemos una justa compasion, y nos damos el parabien de poder contribuir con este Tratado á la variacion que apetece el que está necesitado á circunscribirse á un pequeño círculo de cosas, que solo deben ser su alimento.

¡Ojalá y asi logremos hacer mas llevaderas sus enfermedades, y de contribuir de algun modo á su alivio, por el que ciertamente nos interesamos!

Chayotes en pipian.

1. Cocidos bien los chayotes, se rebanan, y revolcados en mihajon de pan para que cojan bien el huevo se frien. Se hace pipian tostando pepitas de calabaza y las de los chiles que se han de emplear, sin dejar muy subido el tueste: se muelen revueltas mezclando tambien nueces, si las hubiere, y echando chiles anchos que se hayan desflemado de modo, que ni queden muy picantes ni pierdan su sabor de chile. Se tendrán dispuestos de antemano unos camarones cocidos y limpios, que se freirán con el pipian en la manteca caliente: se echan despues los chayotes y se dejan sazonar hasta la hora de la mesa á fuego manso.

Rábanos y papas en id.

2. Se escogerán los rábanos mas blancos y macisos, se les quita el pelito, se rebanan y ponen á cocer. Con anticipacion se habrán cocido las papas y camarones, y se harán ruedas aquellas si fuesen grandes. Despues de bien lavadas las de rábanos y y enjugadas con una servilleta, se revuel-

can unas y otras y se frien por separado. Se tuesta media libra de ajonjolí y unas pepitas de chile. Se remojan cuatro chiles, y diez y ocho se desvenan muy bien, friéndose en manteca no mas en cuanto estén dorados para que queden rojos, y asado un diente de ajo, y seis ú ocho xitomates, se molerá primero el ajonjolí con las pepitas tostadas, clavo, canela, pimienta y ajo asado hasta que esté bien remolido. Se hará lo mismo despues con los chiles remojados y los xitomates.

Se echará todo esto á freir en bastante manteca con camarones enteros y la correspondiente sal; advirtiéndose que los rábanos deben haber sido cocidos tambien con ella. Se muelen despues los chiles, fritos con un mihajon de pan, y estando bien sazonado todo, despues de haberse echado el clemole en la cazuela de la manteca, se añaden los rábanos fritos y las papas, dejándolos tomar el punto correspondiente á fuego manso.

Cuando se hacen las papas solas, en vez de camaron se echa carne de puerco, y salen muy sabrosas.

Pipian de almendras.

3. Una noche antes de comerse este guiso se desvenan doce ó catorce chiles anchos, segun su tamaño, se guardan las pepitas y se dejan los chiles en agua fria toda la noche.

Al dia siguiente se cuecen las papas &c., pero mejor unas gallinas ó pollas con lomo de puerco, canela, y demas especias, menos cominos, y se sancochará esto: se tostará media libra de almendras con hollejos, y despues las pepitas de chile sin venas, molliéndose unas y otras en seco, como chocolate, hasta que no quede ningun hollejo, y despues el chile que se estaba remojando desde la víspera. Estando todo junto y bien remolido, se le echará pimienta, poco clavo, y luego las papas &c., ó las pollas que estarán ya hirviendo, para que cueza todo junto á fuego manso hasta la hora de la mesa.

NOTA. Aunque este pipian es propio para gallinas ó pollas, se ha puesto en este lugar porque con él se condimentan tambien las papas, chayotes, chilacayotes, &c.

Otro pipian.

4. Se tuesta ajonjolí y se muele, se remoja chile en agua, se muele un poco de tomillo, unos bizcochos tostados, unas pepitas de calabaza y todo se incorpora bien; advirtiéndose que las pepitas se han de haber tostado antes y deben llenar un plato. Se deslie en caldo de chile dorado en manteca y se sazona con sal.

Romeritos en pipian ó revoltijo.

5. Limpios estos de sus raíces, se cuecen, lavan y esprimen. Se dora ajonjolí seco y chile ancho tostado en manteca. Se muele todo muy bien y se echa en bastante manteca para que quede bien refrito. Cuando lo esté, se pican los romeritos y se echan allí para que también se refrian; añadiéndoseles papas rebanadas, camarones, y si gustan, nopalitos desflemados y cortados en pequeños cuadros y pedazos de torta de aguautle, disponiéndose el fuego de modo que queden los romeritos secos.

Chilacayotes en id.

6. Escogidos los chilacayotes pequeños ó tiernos y no helados, y picados en cuadritos, se echan en una olla, donde se cocerán con la misma agua que ellos despiden sin echarles mas. Luego se ponen en la cazuela con el pipian, y se procede en todo como se ha dicho en los números anteriores.

Algunos hacen lo mismo con calabacitas tiernas; pero teniendo estas poca consistencia, es necesario cuidar mucho de que no se deshagan al cocerse en el pipian.

Acelgas.

7. Se pican bien y ponen á cocer las acelgas hasta que hayan despedido todo su verde, y se frien en manteca con un poco de cebolla picada, unos dientes de ajo mondados, y papas picadas ó rebanadas hasta que todo quede bien cocido. Se añaden unas tajaditas de jamon gordo y magro, y carne de pulpa picada despues de habérsele quitado toda humedad, poniéndola al fuego en una cazuela sin manteca. Se

pone todo junto á cocer, sazonándolo con todas especias, la pimienta negra y el clavo machacados, sin olvidar los ajos y la sal. Para que espese se mezclan tambien dos ó mas huevos segun la cantidad que sea.

Acelgas y espinacas con garbanzos.

8. Se echan en una olla los garbanzos con ajos y sal y lo verde de las acelgas, ó de las espinacas con lo que sale mejor el guiso. Estando todo bien cocido, se adereza con cebolla frita, ajos mondados, un poco de pan remojado y una yema de huevo. Estando bien espeso se echa sobre rebanadas de pan tostadas ó sobre cualquiera vianda, teniéndose mucho cuidado de que no hierva para que no se quemé.

Lechugas rellenas.

9. Se quita el cogollo á las lechugas y se ponen al sol para que lacias las hojas no se quiebren. Se pica carne magra y se frie en una cazuela con sal: se pican tambien jamon magro y gordo, ajos y perejil. Se muelen pimienta fina, clavos y azafrán, y se mezcla todo con pan rallado y huevos

hasta formar una masa que se sazonará con la sal correspondiente. Con ella se rellenan las lechugas, poniéndose á cocer con caldo de la olla en el que se echará pan frito majado, ajos asados, especias y unas yemas de huevo.

NOTA. Este relleno es tambien á propósito para calabacitas, pepinos, xitomates, cebollas y chiles poblanos.

Tambien se rellena así toda clase de aves.

Otras.

10. Despues de haber cocido las lechugas, y refrescádaslas en agua fria, y habiéndolas exprimido para sacarles toda la agua que puedan tener, se abren separando las hojas y se les echa el relleno que se quiera. Puestas las hojas convenientemente y atadas con un hilo se frien, y se apartan del sartén ó cazuela cuando estén de punto. En lo que resta de fritura se añade un vaso de vino blanco que se deja consumir lo necesario y se echa sobre las lechugas, habiéndole mezclado, poco antes de servirse, un poco de mantequilla con harina para ligar la salsa.

Lechugas fritas.

11. Se escogen las lechugas pequeñas bien redondas, firmes y hojosas. Despues de limpias, atándolas con un hilo se ponen á cocer con tajadas de jamon, chirivias, cebollas, sal, pimienta, nuez moscada y un manojito de yerbas finas y el caldo suficiente. Estando cocidas se enjugan con un lienzo, se enfrían, y remojándose en alguna pasta, se frien.

Id. en caldillo.

12. Acomodadas en un sartén ó cazuela se les echa un poco de harina con manteca, y sazonándose de buen gusto, se dejan algun tiempo sobre el fuego. Al momento de servir las se les añade caldo.

Id. en magro.

13. Despues de preparar las lechugas como se ha dicho para las fritas, se dejan escurrir y se ponen en un sartén ó cazuela con mantequilla fresca y una cucharada de harina desleída: se sazonan con

venientemente con sal, pimienta, nuez moscada, un poco de limon y de vinagre, y se dejan hervir un cuarto de hora.

Se les puede suprimir el ácido, y servirse con leche ó natillas y un poco de azucar ó con una liga de yema de huevo.

Chiles rellenos.

14. Se asan los chiles y se abren por un lado, quitándoles el pellejo y las venas y se rellenan con lo siguiente: se hace un picadillo de lomo de puerco cocido, al que se añaden cuadritos de jamon gordo y rebanadas de aceituna y huevo duro con bastante vino y la sal suficiente para su sazon. Despues de rellenos los chiles se cubren de huevo batido y se frien. El caldillo se hace con la misma agua en que se coció la carne de puerco con vino, clavo y cominos molidos, espesándose con pan molido, y sazonándose con la sal correspondiente.

De otro modo.

15. Se pica bien el lomo de puerco crudo, y se cuece despues. Se vuelve á picar cuando esté cocido, y se pican tambien xi-

tomate maduro y unos dientes de ajo, que se freirán con manteca echándose allí el picadillo con un poco del caldo en que se coció la carne, añadiéndose cominos y azafrán molidos, poca pimienta, canela y un terron de azucar. Luego que haya hervido bien, se aparta: se asan los chiles, se pelan, se abren y rellenan con el picadillo dicho, añadiéndole alcaparras. Se ponen despues en una cazuela, se les echa por encima una poca de harina, se untan de huevo batido y se frien. Apartados se adornan con aceitunas, alcaparras, tornachiles hechos rajas y orégano seco machucado, sirviéndose con salsa de xitomate frito (*véase*).

De otro modo.

16. Despues de tostados los chiles y pelados se rellenan con lo siguiente: se pican unos lomos de puerco y se ponen á cocer, se vuelven á picar despues de cocidos. Se muele y frie xitomate, y estándolo muy bien, se le revuelve la carne, echando un poco de clavo, canela, pimienta y azucar, de modo que no quede dulce el picadillo: se añade bastante peregil, un poco de azafrán y la sal suficiente, y al tiem-

po de rellenar se mezclan tambien pasas, almendras peladas, piñones, acitron, chilitos y aceitunas. Luego que estén rellenos los chiles se frien y echan en el caldo, añadiendo todas las cosas que se han dicho para el picadillo, de modo que quede espeso, sin olvidar el poquito de azucar y vinagre al paladar.

Otro caldillo para los chiles.

17. Asado el xitomate y molido se echa en la cazuela donde se habrá frito cebolla con azafrán, cominos, culantro, canela, clavo y pan tostado en manteca, añadiendo el caldo que dejó al cocerse la carne de puerco del picadillo.

Otra salsa para lo mismo.

17. Se asa el xitomate y molido se frie, añadiéndole despues una poca de canela y azucar, adornándose por encima con granos de granada y si se quiere con rebanadas de huevo duro, chilitos y aceitunas.

Chiles rellenos en nogada.

19. Se rellenan y frien los chiles como

se ha dicho en los artículos anteriores, y se acomodan en un platon. Se pone á remojar pan francés frio, y esprimiéndolo un poco se muele en el metate. Se muelen tambien unas pocas de almendras sin cáscara y cominos con la correspondiente sal. Se baja del metate con muy poca agua, y añadiéndose un poco de aceite, se revuelve todo, y con esta nogada se cubren los chiles, echándose mas aceite por encima.

Otros.

20. Rellenos y fritos los chiles, se acomodan en un platon y se cubren con la nogada siguiente: se molerán algunas nueces limpias, un poco de chile ancho remojado, cominos y pan frio, y despues de frito todo de suerte que esté espeso, se cubren los chiles, echándoles por encima al servirlos un poco de aceite.

Id. en salmónico.

21. Dispuestos los chiles como queda dicho, se cuecen xitomates maduros, y esprimiéndoseles un poco el corazon se revuelven bien, se desvenan unos chiles an-

chos y bien remojados, se muelen y frien en manteca. Cuando estén bien fritos se les echa el xitomate al gusto, la sal correspondiente y un poco del caldo de la carne del picadillo, clavo y canela molidos, vino y vinagre en suficiente cantidad. Cuando se aparten se adornan con aceitunas, alcaparrones, tornachiles, y orégano seco deshojado.

Chiles capones.

22. Se frie xitomate picado en manteca con rebanadas de ajo y cebolla tambien picada. Se echan el agua y sal correspondientes, unos chiles anchos enteros, trocitos de queso añejo ó rebanadas del fresco, y cuando esté hirviendo se estrellan en el caldillo algunos huevos.

Alcachofas sencillas.

23. Advertencia. *Se conoce que una alcachofa está tierna, rompiendo el tallo (el rabo) cerca de su nacimiento; si se rompe sin esfuerzo y sin dejar cerca de la rotura ningun hilo ó filamento es una prueba de que la alcachofa es tierna; y por el contrario la dificultad que se experimenta al separarlo y los filamentos que*

quedan, prueban que la alcachofa está leñosa y que será desagradable al comerse.

Se cortan las puntas de las hojas con unas tijeras y se compone lo de abajo: despues de haber lavado dichas alcachofas en agua fria, se ponen á cocer en una caldera ú olla con agua hirviendo añadiéndole sal. Se refrescan despues y se les arrancan las hojas de la mediania para quitarles la peluza del interior con mucho cuidado, y en seguida se vuelven á acomodar las hojas. Al momento de servir las se hacen calentar de nuevo y se les echa encima salsa blanca, (*véase*) ó de xitomate frito (*véase*). Será mejor poner la salsa cerca de ellas en la mesa en una salsera aparte.

Alcachofas rellenas á la francesa.

24. Se cuecen y preparan como se acaba de decir hasta quitarles la peluza interior, y se rellenan en seguida con un picadillo compuesto de hongos, perejil, ajos tiernos picados muy finos, sal, pimienta, nuez moscada, mantequilla y aceite que se habrá puesto á medio freir para que quede bien mezclado. Ya rellenas se ponen en una caserola ó cazuela fondeada con ra-

jas de jamon y se humedecen con una mitad de caldo y otra mitad de vino blanco, medio cuartillo de cada uno, y se ponen á cocer á fuego suave, poniendo tambien fuego sobre la cubierta de la caserola, ó sobre un comal con que se tapará la cazuela, para que se rizen las hojas.

Otras á la española.

25. Cocidas y dispuestas las alcachofas como en los artículos anteriores, se pican pechugas de gallina, jamon gordo, ajo y perejil, todo junto: se echa la carne cruda y yemas de huevo, y en su debida proporcion clavo, pimienta, canela, nuez moscada, y unos poquitos de cominos. Con este picadillo se rellenan las alcachofas y se irán poniendo en una cazuela, echándoles caldillo de ajos fritos que se tendrá prevenido para que se vayan cociendo. Cuando lo estén y al llevarse á la mesa se echarán encima del platon unas yemas de huevo batidas con zumo de limon y perejil, cuidando de no menearlas con cuchara, sino con el mismo platon para que se estiendan.

Tambien se rellenan con cualquier picadillo (*véanse rellenos.*)

Alcachofas en xitomate.

26. Se cuecen con ajos y sal, y dispuestas en lo demas como se ha dicho antes, se frien unos dientes de ajo enteros en aceite, en la proporcion de un cuartillo de este para cada docena de alcachofas; se echan alli bastantes xitomates cocidos y metidos hasta que estén fritos con el correspondiente clavo y pimienta, y estándolo se ponen las alcachofas en la misma cazuela con un poco de vinagre y pan rallado y la sal suficiente. Han de quedar humedas y se comen calientes.

Id. fritas.

27. Limpias las alcachofas, se dividen en trozos mas ó menos grandes y en seguida se ponen en agua fria. Se sacan despues y se dejan escurrir para remojarlas ó revolcarlas en alguna pasta de freir [*véanse frituras,*] y se echan en un sarten ó cazuela hasta que tomen buen color.

Id. nevadas.

28. Se cortan en cuatro ó seis partes y se les quita la peluza interior. Se frie

un poco de mantequilla en una caserola ó cazuela, y se ponen alli las alcachofas, rociándolas con sal fina y dejándolas cocer con fuego encima de la cubierta de la caserola, ó de un comal con que se cubrirá la cazuela. Cuando estén cocidas y hayan tomado buen color, se acomodan en un platon con la cabeza ácia arriba para que se vea lo nevado, y se les echa encima la mantequilla en que se frieron.

Id. á la italiana.

29. Dividida la alcachofa en cuatro partes, se le quita la peluza interior, y se frota con zumo de limon. Se ponen á cocer con agua, mantequilla, sal y zumo de limon ó de agrás. Cuando estén cocidas se sacan y dejan escurrir para servir las con la salsa italiana. [*Véase el núm. 53 del trat. 3.º.*]

Id. provenzales.

30. Se preparan las alcachofas y se cuecen en una caserola con aceite y sal fina poniéndolas á dos fuegos. Cuando lo estén y hayan tomado buen color, se llevan á la mesa con el mismo aceite que les sirve de salsa.

Espárragos.

31. Despues de haberlos raspado ligeramente se cortan todos del mismo tamaño: se lavan en agua fria: se atan en manojitos pequeños y se echan en agua hirviendo en la que se habrá puesto una poca de sal. Al cabo de quince ó veinte minutos están bien cocidos y se sacan del agua, dejándolos escurrir para servirlos, acompañados de una salsa en la que se habrá puesto salsa blanca preparada [*vease*].

Berengenas.

32. Habiéndolas partido por la mitad, se les quitan los granos y se hacen unas incisiones ó cortaduras en la carne sin quitarles la cáscara ó pellejo que las cubre. Se espolvorean con sal, pimienta y nuez moscada, y se rocian por todas partes con aceite. Se ponen sobre la parrilla y estando cocidas se sirven.

Id. rellenas.

33. Se pica menuda la carne, ajos, cebollas, perejil, yerba buena, xitomates cru-

dos, un migajon de pan remojado en caldo, clavo, pimienta, pasas, alinendras, alcaparras y queso rallado, de modo que sobresalga el sabor de este. Con esto se rellenan las berengenas que se habrán sancochado antes como se hace con las yerbas.

Cardos.

34. Estos sí que demandan mucho cuidado. Se separan ante todas cosas las hojas del cardo: se cortan de seis pulgadas de largo, no haciendo uso sino de los que estén bien blancos y nada huecos en lo interior: se prepara y redondea el tronco y se echan á cocer en agua hirviendo, quitándoles despues toda la peluza ó membranas que los cubren.

Hecho esto se aderezan con cualquiera de las salsas que parezca mejor [*veanse*].

Cardos con queso.

35. A una salsa blanca [*vease*] bien ligada con huevo, se añade queso bueno añejo rallado. Se acomodan en ella los cardos, preparados como se ha dicho en el artículo anterior. Se espolvorea un plato ó

cazuela con el mismo queso y miga de pan por encima, y se le hace formar costra, se ponen allí los cardos que se espolvorean con queso, y sucesivamente se van poniendo capas, de suerte que los cardos queden bien envueltos con la salsa y el queso. La última capa será de miga de pan muy bien mezclada con queso, y hecho esto, se pone el platon ó cazuela á cocer á un fuego muy suave, cubriéndolo con el horno de campaña, ó con un comal con lumbré, teniendo cuidado antes de cubrirlo de echar sobre la miga de pan un poco de mantequilla derretida.

Cardos en caldillo.

36. Preparados como se dijo en el artículo 34, se cuecen en caldo, en el que se habrá desleído una cucharada de harina, un poco de pimienta en polvo, nuez moscada raspada y un manojito de yerbas finas. Estando cocidos convenientemente, se frien en mantequilla, se espolvorean con harina y se humedecen con caldo de sustancia, ó del mismo en que se cocieron: se dejan quince ó veinte minutos en esta salsa para que tomen gusto, y se aco-

modan despues en el platon, echándoles la salsa por encima.

Apio en caldillo.

37. Se quitan al apio las hojas verdes á distancia de seis pulgadas de la raiz para redondearlo: se lavan los pies unos despues de otros con cuidado en muchas aguas: se echan en agua hirviendo donde se tienen un rato: se refrescan despues en agua fria y se dejan escurrir. Se ponen en una cazuela con mantequilla, se espolvorean allí con harina y se humedecen con caldo: se sazonan con sal, pimienta gruesa y raspadura de nuez moscada, y estando bien cocido se le añaden algunas cucharadas de caldo de sustancia.

Este es un alimento muy sano, y si se omiten la pimienta y nuez moscada, muy bueno para los enfermos.

Apio frito.

38. Debe aperdigarse en agua hirviendo, refrescarse despues, escurrirse y cocerse en caldo. Se revuelca últimamente en una pasta al propósito y se frie.

Id. en forma de chicharos.

39. Se corta el apio en trozos tan pequeños cuanto sea posible, se echan en agua hirviendo, se escurren despues y se revienen ó medio frien en mantequilla: se espolvorean con harina y se humedecen con caldo. Cuando estén cocidos, que haya consumido el caldo, y de buen gusto, se ligan con yemas de huevo para servirse con tostadas de pan fritas.

Hongos.

Advertencia interesante. Si entre nosotros como en París estuviesen los hongos sujetos al reconocimiento de una vigilante policia, podrian comerse cuantos se venden sin temor de un envenenamiento; pero no habiendo otra seguridad de ser buenos los que se nos presentan que la práctica que tienen en escogerlos las vendedoras: como escribimos tambien para las gentes del campo, y como los hongos venenosos causan enfermedades tan graves, que casi siempre son seguidas de la muerte con tormentos tan dificiles de describir, seria de desear que se pudiesen distinguir fácilmente los buenos de los malos. Aunque los botánicos ha-

yan explicado el modo con que se pueden reconocer los hongos venenosos, esto no impide que muchas personas se engañen todavia; pero la observacion mas general, á la que se ha de dar toda atencion, es que el hongo de buena calidad es consistente, redondo, blanco por encima y rojizo por dentro, siendo todo al contrario en los malos.

El mejor remedio que debe usarse en el envenenamiento de los hongos, es hacer vomitar lo mas pronto que sea posible al paciente, dándole en seguida á beber agua azucarada oon vinagre, ó agráz, ó cualquiera otro ácido: aguardiente en pequeña cantidad: éter estendido en una ó dos yemas de huevo, desleidas en agua azucarada.

Hongos en escabeche.

40. Se escogen los mas grandes y mas gruesos; se les quita toda la superficie y se lavan en agua para echarlos en seguida á escabechar ó adobar en aceite con sal y pimienta: se sacan despues de alli y se dividen para asarlos en la parrilla por ambos lados, y en seguida se servirán con aceite en que se hayan frito ajos y peregil picados, sazónándose con sal y pimienta gorda.

Hongos rellenos.

41. Se escogen los hongos como se dijo en el artículo anterior, se les pican los rabos, y se comprimen y enjugan en un lienzo para estraerles el agua: se les añade peregil, ajo, pepinos, alcaparras y alcaparrones, (todo picado muy finamente) sal y pimienta gruesa. Se mezcla todo muy bien echando aceite, y se rellenan con esto por la parte interior los hongos, que espolvoreados de pan rallado, se ponen bajo un horno de campaña, ó á dos fuegos tapada la cazuela con un comal con lumbre.

Hongos en fritura.

42. Se frien en mantequilla y se echan alli creadillas de tierra, peregil, ajos y otros hongos picados bien finos: se espolvorean con harina: se humedecen con caldo y un poco de sustancia: se dejan consumir despues de haberse sazonado: se ponen en un plato dentro de una caserola de plata ó en conchas (tambien una cazuela es buena): se espolvorean con pan rallado y se recalientan bajo un horno de campaña ó comal con lumbre.

Id. en aceite y ajo.

43. Se limpian y cortan en pequeños trozos los hongos: se echan en agua fria, se lavan y dejan escurrir: en seguida se ponen á marinar ó adobar en aceite, al que se habrá añadido sal, pimienta gruesa y un poco de ajo. Se echa todo en un sarten y despues de haberlos saltado, cuando hayan tomado buen color, se les mezclan dos puñados de peregil picado, tostadas de pan de mollete y el zumo de un limon.

Tostadas de hongos.

44. Despues de haber limpiado los hongos y despues de haberlos dividido en dos ó cuatro partes segun su grueso, se echan en una caserola y se frien en mantequilla con un manojito de peregil: se humedecen con buen caldo: se añade un poco de mantequilla revuelta con harina: se sazona todo: se deja hervir: se disminuye entonces el fuego y se dejan cocer muy suavemente. Antes de servirlos se saca el manojito, se echa una liga de yemas de huevo, y se llevan á la mesa sobre tostadas de pan.

Hongos comunes.

45. Limpios como se ha dicho, se dividen en trozitos pequeños y se guisan en tlemole de hypasote [*vease*].

Chicorias.

46. Se guisan lo mismo que las espinacas [*veanse*], con la diferencia de que estas se dejan mucho mas tiempo sobre el fuego.

Col en natillas.

47. Cuando se hayan limpiado y lavado bien las coles, se ponen á cocer en agua de sal, se dejan enfriar y escurrir para picarlas despues toscamente ó en trozos grandes: se pasan en seguida en mantequilla ó manteca, añadiéndoles sal, pimienta y nuez moscada raspada: se humedecen con las natillas y se dejan consumir á fuego suave hasta que la col esté bien ligada.

Coles encurtidas, ó col ácida de los alemanes.

48. Bien preparada ésta no deja de ser un buen alimento para los estómagos fuer-

tes. Para que esté bien hecha y volverla susceptible de poderse conservar de una estacion á otra, se escoge un barril que haya sido de vinagre, vino blanco ú aguardiente, y se le hace por afuera un agujero á cuatro pulgadas de distancia del fondo, en el que se acomoda una canilla de madera. Despues de haber despojado á las coles, de que se habrá hecho una eleccion particular, de sus hojas exteriores las mas verdes, se dividen en dos, tres ó cuatro partes segun su tamaño, y se raspa cada uno de los trozos sobre un rallo ó cepillo hecho al propósito, en cuyo centro se encuentren acomodadas transversalmente cuatro ó seis hojas cortantes, para hacer en ellas al ir y venir, hilos estreitamente finos, que cayendo en el cajon acomodado abajo, se recojan en seguida en una canasta. Asi que se haya juntado una buena cantidad, lo que es bien fácil de conocerse, es necesario llenar desde luego el barril, acomodado ya en el lugar donde debe permanecer, con las precauciones siguientes: se deben poner desde luego junto á la canilla varas de mimbre y de sarmiento para facilitar que escurra el agua que debe caer al fondo del

barril: se debe poner una capa de coles cortadas y otra de sal (la dosis es de una libra para cincuenta libras de col); la capa de col debe tener tres pulgadas de grueso, y se siguen poniendo capas sucesivamente hasta que el barril esté lleno, cuando menos á sus dos tercios. Se cubre todo con hojas enteras, un lienzo por encima y una cubierta de madera, apretada con una piedra ó cualquiera otra cosa muy pesada.

Cuatro ó cinco dias despues de esta primera operacion, se saca la canilla y se deja escurrir la salmuera para renovarla, repitiendo la misma maniobra hasta que salga clara y sin ningun olor.

El barril de la col encurtida debe estar acomodado en un lugar de mediana temperatura todo el año, y desde el momento en que se empieza á usar del encurtido, se saca todos los meses, cuando mas tarde, la salmuera, para echar nueva, teniendo sobre todo mucho cuidado de conservar tapado el barril por medio de la cubierta. Algunos añaden bayas de enebro y granos de alcarabea, mezclándola al tiempo de echar la sal con las coles.

Para cocer esta col, se deja remojar

por dos horas en agua fria, y despues de haberse escurrido se echa en una caserola con tajadas pequeñas de jamon, salchicha y chorizones: se humedece con caldo y un poco de sustancia, ó con el gordo de la olla, y dejándose cocer á fuego lento, se sirven las coles poniendo por encima el jamon, la salchicha y chorizones, quitada la tripa en que estaban.

Coles borrachas.

49. Se pican las coles y se cuecen en agua de tequesquite y anís: se frien en manteca unos ajos, y se les echa clavo, canela, azafran y cominos, todo molido. Despues se echan las coles con un poco de vino y otro poco de vinagre, y al tiempo de servir las se añade manzana, platanillo largo, camote, piñones limpios, aceitunas, tornachiles y granada.

Col rellena.

50. Despues de haberla escogido de un buen tamaño, se le quitan las hojas gruesas y verdes, se pone á desfleamar ó medio cocer en agua hirviendo por un cuar-

to de hora toda entera: se deja enfriar despues y se enjuga apretándola entre las manos: se le quita con precaucion la parte interior, y se rellena con una mezcla de carne de salchichas y castañas picadas, ó con cualquiera otro picadillo mas ó menos compuesto: se cubre la parte rellena con una de sus hojas, se ata con un hilo y se pone en una caserola ó cazuela, cuyo fondo se haya cubierto con tajadas de jamon, cubriendo lá col con otras tajadas y añadiendo por el contorno desperdicios de viandas, chirivias ó xitomate y cebollas. Se humedece todo con caldo y un poco de vino blanco, dejándose cocer á fuego lento. Cuando lo esté bien la col y la salsa reducida, se quita del fuego y se desata el hilo, aderezándose para servirla y rociándola con salsa pasada por tamiz.

Coles con jamon.

51. Medio cocida la col en agua hirviendo como se dijo antes, se corta en cuarterones y se vuelve á echar en la olla con un trozo de jamon y un salchichon con el agua correspondiente. Se sazona y se hace hervir de pronto, dejándola des-

pues cocer á fuego lento. Estando bien cocida se dispone sobre un platon, poniendo el jamon encima. Se hace hervir mas el caldillo donde se coció la col, añadiéndole un poco de mantequilla mezclada con harina, y como salsa se echa encima de la col para llevarla á la mesa.

Coles con arroz á la española.

52. Dispuesta la col como se dijo en el artículo anterior, se pone á cocer en una olla ó cazuela con arroz, bastantes tajadas de jamon gordo, sancarrones y manitas de carnero ó de puerco. Si se quiere tambien se añaden cuartos de gallina. Todo esto se echará despues de haber frito en la cazuela con manteca, dientes de ajo, xitomate picado y cebolla, y echada la agua y sal suficiente, se pone á cocer allí todo lo que se dijo al principio, y se sirve en un platon adornándolo por encima con garbanzos cocidos y pelados y tornachiles.

Col lombarda ó morada.

53. Habiéndole hecho dar algunos hervorres, se le quita el tronco y se pica gro-

seramente ó en pedazos grandes: se pone á cocer á fuego lento en una caserola ó cazuela con un poco de mantequilla ó manteca, sal y pimienta. Se menea frecuentemente para que se incorpore bien con la mantequilla ó manteca.

Coles en adobo con carne de puerco.

54. Limpia la col se pone á cocer en agua con sal. Aparte se cuecen cebollas cabezonas. Se remojan chiles anchos y se muelen con unos dientes de ajo, cominos y un migajon de pan remojado en vinagre, y esto molido se echa á freir con manteca en una cazuela: se añade despues la agua y sal correspondiente, y en ella se pone á cocer la col á fuego suave. Cuando lo esté se le mezclan unos garbanzos de la olla mondados y las cebollas cocidas.

Coliflores fritas.

55. Quitado el tronco grueso, se ponen á cocer enteras ó divididas en agua con la sal correspondiente. Se enfrian despues y enjugan con una servilleta, se embarran de huevo batido y se ponen á freir en

manteca. Se comen asi secas espolvoreadas con sal y pimienta, ó en caldillo de especia ó de chile.

Otras.

56. Se hacen adobar con sal, vinagre y perejil para cocerlas despues como es costumbre. Se dejan escurrir, y se revuelcan en alguna pasta para freirlas.

Id. rellenas.

57. Se hace todo como en el artículo 54 se acaba de decir, con la diferencia de rellenarlas con queso antes de echarlas en el huevo para freirlas.

Id. en queso.

58. Cocidas las coliflores en agua de sal, enfriadas y enjugadas, se espolvorean con queso añejo rallado. Se forma un medio globo sobre un plato, cuyo fondo se habrá cubierto de queso, despues de haberlo untado con mantequilla: se cubren las coliflores con una salsa blanca [vease], bién espesa y mezclada tambien con que-

so rallado: se espolvorea de pan molido, rociado con mantequilla derretida, y se le vuelve á echar mas pan molido. Se pone el platon ó cazuela sobre cenizas calientes, y se cubre todo con el horno de campaña ó con un comal con lumbre para que tome color.

Id. con salsa blanca ó sustancia.

59. Se dividen en trozos las coliflores: se les quitan las hojas, la peluza, y sobre todo los caracolillos y orugas que suelen tener: se ponen á cocer en agua de sal, no echándolas en ella sino cuando esté hirviendo: ya cocidas se sacan y se enjugan formando con ellas sobre un platon un medio globo, al que se echará por encima salsa blanca ó sustancia [*veanse*].

Pepinos con natillas.

60. Despues de limpios los pepinos, se dividen en dos partes iguales para quitarles todo lo de dentro: se pican en cuadros para darles unos hervores en agua de sal, y cuando estén casi cocidos se sacan y dejan escurrir, enjugándolos en un

lienzo blanco seco. Se hace en seguida una salsa de crema ó natillas, (que es lo mismo) y estando de buen gusto y de punto, se echa sobre los pepinos para volver á ponerlos al fuego á que se acaben de cocer calentándose sin que hiervan.

Id. rellenos.

61. Habiéndolos limpiado, se vacian por una de sus estremidades con el cabo mas grueso de una lardera, [*aguja de mechar*] ó bien con una cuchara de cocina: se rellenan de algun picadillo cocido, y se tapa la abertura con un nabo cortado en forma de tapon. Se fondea una caserola ó cazuela con tajadas de jamon, se ponen encima los pepinos, se humedecen con algun caldillo de especia ó con caldo de la olla, y se dejan cocer á fuego lento. Al momento de servirlos se escurren, y dejando reducir el caldillo en que se cocieron, se les echa encima. Puede usarse en su lugar una salsa de xitomate [*vease*].

Id. harinados.

62. Limpios y cortados en cuadros los pepinos, se les dan unos hervores en agua

de sal: se dejan escurrir, y enjutos se pasan ligeramente por mantequilla, sin dejarles tomar color: se espolvorean con harina, se humedecen con caldo, se sazonan y se dejan cocer á fuego lento. Cuando estén de punto, se hace consumir un poco el caldillo, se pasa por tamiz y se vacia sobre los pepinos.

Id. empanados.

63. Dispuestos y cocidos los pepinos como para rellenarlos, se cubren en seguida con una salsa de crema, y revolcándolos en pan rallado, se ponen á dos fuegos hasta que estén de punto, ó bajo un horno de campaña.

Espinacas cocidas.

64. Se limpian bien y se ponen á cocer en agua, á la que se habrá echado una poca de sal. Se dejan hervir á fuego fuerte hasta que estén cocidas: se enfrían despues, se escurren y se pican en seguida.

Espinacas á la inglesa.

65. Se limpian, lavan y pican grosera-

mente las espinacas crudas: se frien en mantequilla con sal, pimienta y nuez moscada. Al concluirse la operacion, se añade otro poco de mantequilla y tantita agua, sirviéndose con tostadas fritas.

Id. con natillas.

66. Se disponen en todo como las anteriores, con la diferencia de que en lugar de caldo ó agua, se humedecen con natillas, añadiéndoles un poquito de azucar y aderezándolas con coscorrones fritos [veanse].

Otras.

67. Es necesario siempre limpiar y lavar bien todas sus hojas, y echarlas en agua hirviendo para amortizarlas, de donde se sacarán al cabo de medio cuarto de hora poco mas ó menos, y se dejan escurrir. En seguida se pican menudamente y echan en una caserola ó cazuela con suficiente cantidad de buena mantequilla ó de manteca, de sal, pimienta y un poco de sustancia ó caldo, ó la suficiente crema dulce (lo que las vuelve mucho mejores). Es necesario dejarlas hervir hasta que estén bien

cocidas, y servir las calientes con tostadas ó coscorrones fritos.

Es uso en muchas buenas mesas no picar las espinacas á fin de que conserven todo su jugo y gusto.

Otros cocineros buenos las hacen cocer sin agua en atencion á la que ellas despiden por sí mismas; pero es necesario entonces no darles al principio sino un fuego mediano para que no se quemem.

Es muy buen adorno para encima de algunos guisados secos y buen relleno para otros, en especial para suavizar la acedera.

Otras.

68. Despues de haberlas dispuesto como se acaba de decir, se añade al sazónarlas un poco de azucar y de cáscara de limon y dos almendrados (*) machucados. Al servir las se rocian con algunas gotas de agua de azar.

Potage de Espinacas.

69. Se echan en una olla las espinacas bien lavadas, el agua suficiente, man-

[*] *Pasta hecha de almendra molida, harina y azucar.*

tequilla, sal, un manojito de mejorana, tomillo y yerbabuena, una cebolla picada y algunos clavos de especia. Se hace hervir todo juntamente, y cuando esté á medio cocerse, se le añade azucar á discrecion segun la cantidad que sea, un puñado de pasas, una buena cantidad de coscorrones ó tostadas de pan secadas al fuego y se deja acabar el cocimiento. Despues se adereza y se sirve sobre rebanadas de pan.

Espinacas encurtidas o adobadas.

70. Estando bien limpias y lavadas se echan en agua hirviendo y sobre la marcha en agua fria. Luego que hayan escurrido se ponen en un barril, que se renchirá con salmuera y se tendrá en un lugar fresco.

Espinacas de sustancia.

71. Se frien con mantequilla ó manteca, se espolvorean con una cucharada de harina, se humedecen con caldo de sustancia, y cuando están de buen gusto se aderezan con tostadas ó coscorrones fritos al derredor.

Espinacas mexicanas.

72. Se asan y muelen xitomates, y luego se frien en manteca con ajos y cebollas picadas. Se echan allí las espinacas también picadas ó molidas, garbanzos deshollejados de la olla, ó cocidos aparte con agua de tequesquite: papas cocidas, mondadas, rebanadas si son grandes, ó divididas por la mitad si son chicas: un poco de vinagre, sal y una puntita de azúcar al servir las.

Id. españolas.

73. En todo como las anteriores, con estas diferencias: se suprime el xitomate, se frien con ajo en manteca ó aceite indistintamente, y se les echan algunos camarones enteros para que se cuezan con ellas.

Id. en seco.

74. Se limpian y lavan bien las espinacas, se cuecen con sal, se vuelven á lavar con agua fría y se esprimen. En una cazuela se doran ajos en manteca, se echa allí bastante xitomate picado y cuartos de cebolla: se refrie todo muy bien y se echan

las espinacas picadas con un pedazo de pan remojado, pimienta, clavo y azafran todo molido; garbanzos y papas cocidas, pasas, almendras, piñones, cacahuates, un poquito de azúcar y otro de vinagre. Han de quedar secas y con mucha manteca.

Habas verdes.

75. Se les quita la cabecita y se ponen á cocer en agua de sal. Al mismo tiempo se cuece también carne de puerco, ó morcón ó chorizos. Se frien dientes de ajo y xitomates molidos en manteca, y allí se echan las habas y la carne de puerco con el agua en que se coció ésta, pan frito molido y unos poquitos de cominos, algunos chiles verdes, y se deja espesar para servirse.

Otras.

76. Se pone á freir una poca de harina, y ya dorada se le echa agua. Cuando hierva se le esprime naranja agria, y después de haber hervido más, se le añade vino, y las habas que se habrán cocido en agua de sal, dejándolas tomar el punto conveniente.

Otras.

77. Se embarra una cazuela con manteca y se pone una capa de rebanadas de xitomate crudo, otra de cebollas en cuartos, habiéndose tenido enteras en agua desde temprano, y allí se echan las habas crudas, quitada la cáscara. Después se pone otra capa de xitomate, otra de cebolla, y se llena la cazuela de agua con un poco de orégano. Se añade allí mismo un poco de pan dorado en manteca y molido con xitomate bien frito que se tendrá prevenido desde antes. Se deja hervir todo hasta que estén las habas cocidas, teniendo cuidado de esprimir un limón cuando hiervan.

Otras en adobo.

78. Cocidas las habas como se ha dicho, se siguen los mismos procedimientos que para las coles del número 53 de este tratado.

Otras á la francesa.

79. Siendo muy pequeñas no se les quitan las estremidades, pero siendo ya grandecitas se les quitan enteramente para ha-

cerlas cocer en agua de sal. Se dejan escurrir después de haberlas puesto en agua fría, y se echan en una cazuela con mantequilla, un manojito de perejil y otro de ajedrea, sal y pimienta. Se humedecen con caldo y agua, se sazonan y cuando hayan espesado lo conveniente, se les añade una liga de yemas de huevo y un poquito de azúcar.

Chilacayotitos.

80. Se guisan de la misma suerte que los pepinos. [*Veanse los números 59, 60, 61 y 62 de este tratado*].

Id. en pipian.

81. [*Vease el número 6 de este tratado y los números anteriores*].

Ejotes sencillos.

82. Los mejores son los negruzcos, teniendo cuidado de escogerlos tiernos y quebradizos. Se limpian cortándoles las dos estremidades para quitarles los filamentos de los lados, y se ponen á cocer en agua hirviendo con un poco de sal y á fuego

vivo. Cuando estén de punto, de modo que no queden muy cocidos, se ponen á escurrir en una coladera.

Id. en especia.

83. Dispuestos como se acaba de decir, se ponen en caldillo de especia con papas cocidas y partidas, y carne de puerco con el caldo en que se coció y rebamadas de morcon.

Id. en tlemole.

84. Todo como en los anteriores, con la diferencia que en vez del caldillo de especia se le echará de chile. [*Véase adelante el artículo tlemole*].

Id. á la inglesa.

85. Se derrite al fuego un poco de mantequilla mezclada con yerbas finas, sal y pimienta, y se echan allí los ejotes pasados por agua hirviendo muy poco tiempo. Se hacen saltar en la caserola, y se les mezcla en seguida un poco de mantequilla con harina como del tamaño de una nuez, y el zumo de un limon.

Id. á la burguesa.

86. Se derrite en una caserola un poco de mantequilla con perejil picado, y se echan allí los ejotes: se menean, se deja reducir la salsa, y antes de servirse se les añade una liga de yemas de huevo desleídas con zumo de limon ó con un poco de vinagre.

Id. con cebolla.

87. Se frie en mantequilla la cebolla picada en cuadritos pequeños: se espolvorea con harina y se echa caldo y un poco de sustancia. Se deja consumir un poco, y se echan allí los ejotes cocidos en agua de sal, se hacen saltar un poco para que tomen el sabor de la salsa y se sirven.

Id. de fonda.

88. Cocidos los ejotes como se ha dicho y dejándolos escurrir, se les añade un poco de mantequilla con yerbas finas, sal y pimienta. Se frien y se ponen en el platon. Quedan sabrosos si despues de fritos se les ceba el jugo de un limon.

Ejotes provenzales.

89. Se cortan las cebollas en trozos y se frien en aceite: allí mismo se echan los ejotes con perejil picado, sal y pimienta: despues de haberlos frito bien, se acomodan en el platon, echándoles encima un chorrito de vinagre, hervido en la caserola donde se frieron los ejotes.

Ejotes en vino.

90. Se cuecen los ejotes como es costumbre, y despues de haber dorado un poco de cebolla picada en mantequilla, se revuelven con ella, echándoles vino y sazónándolos con sal y pimienta.

Nopalitos en aceite y vinagre.

91. Bien limpios se ponen á cocer en agua, donde no se olvidará poner un carbon, y si fuere fofo será mejor, para que el nopal despida la babaza. Se frie ajo en una cazuela con manteca, y despues cebolla picada: se echa la agua y sal convenientes con culantro verde, y se ponen allí los nopales á que hiervan bien. Estan-

do cocidos, se les añade un poco de vinagre y de aceite, y por encima se adornan con unos chiles anchos enteros que se habrán cocido aparte con agua.

Id. en chile.

92. Dispuestos y cocidos los nopales como acaba de decirse, se calienta manteca en una cazuela, y en ella se frie muy bien la cantidad que sea necesaria de chiles anchos con una cuarta parte de pasillas, tostados y muy remolidos, con el agua con que se lavó el metate, y se echan allí los nopalitos picados menudamente, dejándolos hervir lo necesario para que el caldillo quede muy espeso.

Algunos baten uno ó dos huevos, revuel-
tas claras y yemas, y los añaden al chile al tiempo de freirse.

Pueden añadirse tambien unas ramitas de culantro verde.

Id. en adobo.

93. Remojados los chiles anchos, se muelen con dientes de ajo asados ó crudos, unos poquitos de cominos y un mi-

gajon de pan remojado en vinagre. Esto se pone á freir con manteca, y estándolo se echa el agua suficiente, sal, un poco de vinagre, trocitos de queso añejo, y cebollas cocidas partidas en cuartos. Allí se ponen á hervir los nopales, limpios, cocidos con carbon y picados, como se ha dicho en los artículos anteriores.

Si se quiere, pueden espolvorearse por encima con orégano seco machucado entre las manos.

Lentejas verdes.

94. Se hacen cocer las lentejas en una caserola con un poco de mantequilla, sal, pimienta, una cebolla cortada en cuatro partes y un manojito de perejil, todo puesto sobre un fuego demasiado suave ó lento.

Se pueden poner en una olla con un trozo de jamon y un salchichon, ó sencillamente con agua y sal, para prepararlas en seguida con cebolla, ó para freirlas con mantequilla.

Macedonia de hortaliza.

95. Se redondean chirivias y nabitos pequeños de modo que queden de tres ó

cuatro pulgadas de largo, y despues de haberlos echado en agua hirviendo para medio cocerlos, se dejan escurrir y se completa su cocimiento con caldo hasta que se consuma. Se toman chícharos, ejotes, habas verdes, cebollitas, coliflores, puntas de espárragos, y en una palabra, toda suerte de verdura que haya á la sazón, y se ponen á cocer en agua solamente con sal. Se dejan despues escurrir y se mezclan sobre un platon de un modo que sean agradables á la vista, y se les echa por encima *bechamel*, que en el tratado de las salsas llamamos *salsa de ricos*, [vease la pág. 139] al tiempo de llevarse á la mesa.

Nabos en pipian.

96. Se disponen lo mismo que las coles. [Vease el número 53 de este tratado].

Nabos nevados.

97. Despues de haber redondeado los nabos en bastones mas ó menos largos, se ponen á cocer en agua hirviendo, se refrescan despues y se escurren para freirlos en mantequilla. Se les añade sal y un

poquito de azucar con un cuartillo de caldo, el que se dejará consumir lo conveniente, y se retiran del fuego luego que tomen color, acomodándolos sobre un platon, y echándoles encima la costra que se habrá ya despegado de la cazuela en que se hicieron, y añadiéndoles cuatro ó cinco cucharadas de caldo pasado por tamiz.

Nabos en mostaza.

98. Se disponen como se acaba de decir, con la diferencia de que se añadirá una cucharada de mostaza en la salsa blanca [pág. 140].

Nabos en salsa blanca.

99. Cortados los nabos en la forma que quiera dárselos, se ponen á cocer en agua con un poco de sal y de mantequilla, y se echan despues en la salsa blanca ya espicada, [tom. 1.º pág. 140] ó en la siguiente.

Se cortan menudamente xitomates, ajos, tomates y chiles verdes: se frie todo en manteca, añadiendo clavo, canela, pimienta, sal y culantro. Despues que todo es-

tá bien frito, se echa caldo y vinagre, y allí se deslien unas yemas de huevo. Se pone ademas azafran, peregil y vino y lo que se quiera guisar en esta salsa, que se cocerá á dos fuegos.

Cebollas rellenas.

100. Se cuecen cebollas cabezonas en agua de sal y se deshojan despues. Se tiene prevenido picadillo de los que están descritos en la seccion 1.ª del tratado 2.º [tom. 1.º pág. 92 y siguientes], ó de los que se ponen al principio de este tratado para las lechugas y chiles rellenos, y tomando porcioncitas proporcionadas, se cubren con las hojas de la cebolla, se revuelcan en harina ó pan rallado, y se cubren de huevo para freirlas en manteca. Se ponen despues á hervir en caldillo de especia ó de xitomate como para los chiles rellenos. [Veanse.]

Se sirven tambien secas despues de fritas, acompañándolas con alguna salsa.

Otras en nogada.

101. Cocidas y dispuestas las cebollas como se ha dicho, se rellenan de ensa-

lada de lechuga, dispuesta como la de noche buena [Tom. 1.º pág. 108], y se echan en el caldillo de nogada con su sal correspondiente. [Veanse adelante: Calabacitas en nogada].

Otras á la francesa.

102. Se ponen á cocer las cebollas mas grandes que se encuentren bajo de cenizas calientes ó rescoldo. Estándolo, se limpian, y quitándoles toda la parte interior, se rellenan con cualquiera de los picadillos de la página 92 y siguientes. Se cubre toda la superficie con pan molido, y se ponen en el horno de campaña ó á dos fuegos.

Se pueden tambien rellenas crudas y cocerse en el horno.

Acedera para comida de carne.

103. Despues de haber limpiado las acederas, lechugas, acelgas y un poco de perifoño, se lavan bien y pican groseramente: se frien en una caserola con mantequilla, se dejan escurrir, se les añade un poco de mantequilla y se les echa caldo,

sustancia [pág. 145 Tom. 1.º], ó esencia de surtimiento [Tom. 1.º pág. 142].

Id. para vigilia.

104. Se prepara como la anterior, con la diferencia de que en lugar de caldo ó sustancia, se le añade leche y una liga de yemas de huevo.

Camotes al estilo francés.

105. Se preparan como la escorzone-
ra (*) y como las alcachofas, cortados en rebanadas delgadas ó fritos como las papas (veanse adelante).

En Francia se usa tambien comer su verdura bien limpia, cocida con mantequilla y buen sazamiento, dejándola consumir como las espinacas. Se le añade crema y azucar: se rodea con rebanadas de pan frito, ó mejor, con rebanadas de camote fritas en mantequilla.

Id. rellenos.

106. Se escogen chiquitos y no hebru-

(*) Todas las veces que se habla en esta obra de escorzone-
ra, se entiende la barbaca-
bruna y no la planta medicinal.

dos, se pelan y dividen por la mitad quitándoles la parte interior. Se rellenan y disponen de la misma suerte que las cebollas rellenas. (*Véase el artículo 100 de este tratado*).

Chícharos en especia.

107. Se ponen á cocer en agua con un poco de tequesquite para que no les quede la cáscara dura, y aparte se cuece la carne de puerco. Con el caldo de esta se hace especia, y en ella se ponen á acabar de cocer los chícharos, echándoles juntamente la carne hasta que espese lo conveniente.

Se les mezclan tambien ejotes cocidos, y papas cocidas y partidas por la mitad con algunos chiles verdes enteros, quedando asi muy sabrosos.

Id. en chile.

108. Se disponen de la misma manera que los anteriores, con la diferencia que en vez del caldillo de especia, se hace de chile ancho tostado y molido, friéndose despues muy bien en manteca y echando la sal y agua correspondientes. Tambien se les pueden añadir ejotes y papas.

Id. en chile verde.

109. Como los anteriores; pero el caldillo se hace con tomates y chiles verdes cocidos, molidos y fritos en manteca.

En lugar de carne de puerco se le echan chorizitos y rebanadas de morcon.

Id. en adobo.

110. Lo mismo que los nopalitos [*núm. 93 de este tratado*], ó como las coles [*núm. 54 del mismo*].

Id. á la inglesa.

111. Puestos en agua hirviendo con sal, se dejan cocer á fuego fuerte. Estándolo, se dejan escurrir en una coladera, y despues se echan en un platon en cuyo medio habrá un poco de mantequilla revuelta con peregil y sal.

Id. á la burguesa.

112. Puestos en una caserola con agua, se les añade mantequilla, á dos onzas poco mas ó menos por cuartillo de chícharos. Se revuelven bien, dejándoles escurrir

el agua, y se ponen al fuego con sal y un manojito de yerbas finas. Se frien y se les echa agua hirviendo, y cuando estén bien cocidos, se les añade un pedazo de mantequilla del tamaño de una nuez, mezclada con harina. Se revuelven y se sirven.

Se les puede añadir también una liga de yemas de huevo con un poco de crema, cuidando de echarles menos sal cuando se les ponga azucar.

Se les añaden también, cuando se quiere, lechugas, después de haber revuelto los chícharos con mantequilla.

Id. á la francesa.

113. Cocidos los chícharos se frien en mantequilla y se les añade leche cocida. Se dejan espesar y se sirven calientes.

Id. con jamon á la española.

114. Se frien en una caserola unas rebanadas de jamon gordo, y se echa en seguida agua ó caldo: se ponen allí los chícharos con un manojito de yerbas finas, un poco de sal, otro de pimienta y se dejan cocer á fuego lento.

Papas fritas.

115. Tienen las papas dos modos de cocerse: uno es echarlas en agua sencillamente y ponerlas al fuego, que es lo que se acostumbra entre nosotros, y el otro es ponerlas en una olla de barro ó bronce con poca agua en el fondo, y un lienzo bajo de la cubierta ó tapadera para que contenga la humedad que sin él tendría que evaporarse. De este modo se cuecen las papas con el vapor, se conservan en todo su tamaño y quedan mas suaves que cocidas del otro modo.

Cocidas las papas de cualquiera de estos dos modos, se pelan bien y se rebanan ó se dividen en dos si son chicas, se revuelcan en pan molido y se frien en manteca con su correspondiente sal. Se sirven calientes con rebanadas de huevos duros por encima, y chile macho en una salsa [vease la pág. 138 de este tomo núm. 29], ó chile ancho tostado y molido solamente con agua y sal.

Id. en especia.

116. Cocidas, peladas y rebanadas las papas como se ha dicho, se guisan en

especia del mismo modo que los chícharos [núm. 107 de este tratado], echándoles unos chiles verdes enteros.

En vez de carne de puerco se les echan camarones enteros para días de vigilia.

Otras.

117. Se limpian las papas crudas y se rebanan: se muelen y se frien xitomates, ajos y todas especias molidas: se pone una capa de papas, otra de queso y otra de las especias molidas, repitiéndose esta operación hasta llenar la cazuela, la que se pondrá á dos fuegos para que se cuezan las papas, que se sirven con peregil picado por encima.

Id. en chile.

118. En todo lo mismo que los chícharos del número 108 de este tratado.

Tostadas de papas.

119. Se ponen á cocer bajo ceniza caliente (en el rescoldo), y bien mondadas, se echan en un mortero ó en el metate

donde se molerán con crema: se pasan por tamiz y se les añade mantequilla, peregil picado, yemas y claras de huevo batidas: se revuelcan en bolas mas ó menos gruesas sobre pan molido, y se frien.

En esta disposición se les puede echar tambien azucar y agua de azar.

Papas en crema.

120. Los mismos procedimientos que para las papas de fonda (*vease el artículo siguiente*), suprimiendo el zumo de limon y echando crema en lugar de caldo.

Id. de fonda.

121. Cocidas y mondadas se cortan las papas en rebanadas mas ó menos grandes, y se ponen al fuego en una caserola con mantequilla, sal, pimienta y peregil picado, añadiéndoles un poco de caldo y el zumo de un limon.

Id. rellenas.

122. Se escogen las papas mas grandes que haya, y despues de cocidas y mon-

adas, se dividen por la mitad y enhuecándolas algo, se rellenan con queso añejo, se meten en huevo batido, se frien y guisan en especia.

Jugo ó sustancia de papas.

123. Cocidas las papas al vapor, se limpian y muelen en un mortero ó metate, echándoles caldo. Se pasan por tamiz, se ponen en una caserola con mantequilla y mas caldo, y luego que tomen la consistencia de caldillo un poco espeso, se sirven con tostadas fritas de pan al rededor del plato.

Se preparan para vigilia, echándoles crema y azucar en lugar de caldo. Se pone la sustancia en el plato, se espolvorea con azucar, y se cuaja con la paleta hecha ascua, ó mejor bajo el horno de campaña ó bajo de un comal con lumbre.

Calabacitas de tierra caliente.

124. Se aderezan lo mismo que los pepinos. (Número 60 y siguientes de este tratado).

Calabacitas tiernas de tierra fria rellenas.

125. Se pica menuda la carne, ajos, cebollas, peregil, yerbabuena y xitomates crudos: se mezcla con esto un migajon de pan remojado en caldo, clavo, pimienta, pasas, almendras, alcaparras y queso rallado. Rellenas con este picadillo las calabazas y puestas en la tortera ó en una cazuela, se les echa por encima cualquiera salsa y se ponen á cocer suavemente á dos fuegos.

Otras.

126. Se pone azafran en lugar del queso del artículo anterior y un poquito de dulce: se agregarán tambien unos huevos crudos y pan rallado para que no quede mucho jugo, y rellenas las calabazas se frien y sirven con salsa aparte ó en especia.

Otras.

127. Lo mismo que las anteriores, pero en lugar de picadillo se rellenan con queso solo.

Calabacitas en chile.

128. Se frie un poco de chile y en él

se echan las calabacitas picadas: se dejan á fuego lento, y estando cocidas se espolvorean con un poco de orégano.

Id. en adobo con carne de puerco.

129. Despues de cocida en adobo la carne de puerco, se frien aparte las calabacitas con ajos y cebollas: luego se echan en el adobo de la carne y se sazonan.

Id. en salsa de xitomate.

130. Se frien ajos, cebollas y xitomates, y se echan allí las calabacitas picadas sin añadirles agua, porque basta con la que despiden: se dejan cocer á fuego manso, y se sazonan con sal, pimienta y clavo.

Para que salgan superiores se les echa mucha manteca, y se les añade queso fresco, chiles verdes divididos en dos de una estremidad á la otra, carne de puerco, chorizitos cocidos, y granos ó rebanadas de elote. Al llevarse á la mesa, se espolvorean por encima con queso añejo rallado, ó se les ponen rebanadas del fresco, costillitas de puerco y chorizitos fritos, lon-

ganiza tambien frita, y tornachiles cocidos y pelados.

Otras.

131. Se pone á cocer en pedazos la carne de puerco, y aparte las calabacitas picadas en trocitos pequeños. Se rebanan cebollas y xitomates, y se ponen á freir en la misma manteca en que se habrán frito tambien dientes de ajo picados. Allí mismo se pone la carne cocida con su caldo, las calabacitas cocidas y enjugadas, el recaudo frito ya dicho, y se echan azafran y cominos molidos, bastante manteca y la sal correspondiente, dejándose hervir hasta su perfecto sazonomiento.

Calabacitas en pesadumbre.

132. Se cuecen las calabacitas con sal: se remoja chile ancho y se muele con ajos y cominos, echándole vinagre en lugar de agua. Con este adobo se ponen las calabacitas en una olla y se dejan en infusion por quince dias con bastante orégano, advirtiéndose que el moho que les sale por encima no las descompone, pero se le quita con una cuchara de palo.

Se sacan de la olla las que se necesitan, dejándose allí las demás, y se ponen en un platon, echándoles por encima aceite de comer, rebanadas de queso, cogollos de lechugas divididos en dos ó cuatro partes, chilitos y aceitunas.

Id. en nogada.

133. Se remojan nueces grandes en agua tibia, se les quita el pellejo y se muelen en un metate muy limpio. Lo mismo se hace con las almendras, echándolas en tanto menor á las nueces, conforme á la cantidad de las calabacitas. Se muelen tambien ajos y pimienta, de suerte que sobresalga el sabor de esta, un migajon de pan remojado y uno ó dos quesos frescos, segun la cantidad que se haga. Despues de estar todo muy remolido, se pone este caldillo con sal en un platon con bastante aceite, y se echan allí las calabacitas ya cocidas con sal, adornándose por encima con granada desgranada y romanitas.

Con esta nogada se adereza tambien perfectamente el pescado bobo.

Botoalante.

134. Se pican las calabacitas y se cue-

cen con manteca y sal: se les echa chile verde molido é hypasote frito con carne de puerco y chicharron. Se junta todo y se cuece á fuego lento.

Sanahorias rellenas.

135. Limpias estas y divididas en trozos de dos ó tres pulgadas de largo, y partidos por la mitad, se ponen á cocer en agua de sal. Cuando lo estén, se descoran y rellenan con queso molido, se cubren con huevo batido y se frien, guisándose despues en especia.

Betabeles en nogada.

136. Se echa tanto de almendras como de nueces peladas, unos ajos asados y un migajon de pan. Molido todo se revuelve bien para que no esté granoso, deshaciéndose con una poca de agua, de modo que quede de una consistencia de atole, sin echarle vinagre para nada, sino bastante aceite, su pimienta y sal. Se cuecen unos betabeles grandes, bien rojos y que no estén hebrudos, los que se muelen en el metate, dejándose otros para hacerse re-

banadas, que se echan en una poca de la nogada revuelta con el betabel molido, y poniéndose la restante por encima.

Xitomates rellenos.

137. Puede hacerse el picadillo de pescado pámpano, ó de otro pescado, ó de carne de puerco, como queda explicado en varios artículos. Se parten los xitomates por la mitad, y en agua de sal se ponen al calor de la boca de una olla. Se rellenan mezclando mantequilla con el picadillo: se ponen en una cazuela untada con manteca, y tendidos allí se van untando de huevo con una pluma, se tapa la cazuela y se deja á dos fuegos mientras se cuecen. Al llevarse á la mesa, se les echa por encima una salsa compuesta de todo recaudo picado menudamente, mantequilla, harina y leche.

Otros á la francesa.

138. Se quita á los xitomates la parte superior para sacar los granos con una cuchara de café: se les exprime el agua, apretándolos suave y ligeramente con los

dedos, y se rellenan con un picadillo, compuesto de perejil, ajos, huevos cocidos duros, alcaparras y alcaparrones, todo picado menudamente, sal y aceite en su debida proporcion, pudiéndoseles añadir pedacitos de pescado cocido. Se cubren despues con pan rallado y se ponen á dos fuegos, ó bajo un horno de campaña.

Aguacates rellenos.

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

Huautzontles fritos.

140. Es necesario escogerlos verdes, pues de lo contrario se desgrana la semilla y son de mal sabor. Se les quitan las ramas y hojas, dejando solo las estremidades copadas, que despues de bien lavadas se ponen á cocer en agua: se enjugan, y untados de huevo batido se frien,

guisándose en seguida en chile, como se dijo para las calabacitas &c. [Núm. 128 de este tratado, pág. 253].

Quelites.

141. Despues de quitadas las raices y lavados, se ponen á cocer en agua de sal. En una cazuela se frien ajos, y si se quiere, xitomates rebanados y cebolla: se echan alli los quelites sin agua y algunas rajadas de chile ancho con la correspondiente sal, y se sirven con tostadas fritas.

Se aderezan tambien de todos los modos de las espinacas [veanse].

Quiltoniles.

142. En todo lo mismo que se previene para los quelites en el artículo anterior.

Verdolagas.

143. Se limpian bien, se les quitan las raices y se ponen á cocer en agua de sal. Estándolo se esprimen, se pican y echan en el caldillo que se tendrá prevenido de chile, adobo ú especia, los que se hacen del modo dicho en los artículos anteriores.

res. Alli se ponen tambien los retazos de carne de puerco que se habrán cocido aparte, y con su agua se hará el caldillo.

Si despues de cocidos los retazos, se refrien y mezclan con las verdolagas, quedarán mejores.

Observacion y aviso á los aficionados á la mesa.

Despues que el hombre es omnívoro y que su estómago digiere absolutamente todo, no debe causar admiracion que colocado en medio de la lujosa abundancia que ostenta la naturaleza, haya escogido para su alimento todas las plantas leguminosas ó cereales que han podido convenirle, bien sea por su gusto, ó bien por las sustancias que las componen, ó las que hayan podido producir despues de haberlas sometido á todas las preparaciones particulares que hemos indicado en este tratado quinto.

Las plantas que producen mas fécula, son las mas fáciles de digerir y las que reparan mas pronto las fuerzas, como lo comprueban los análisis exactos que se han hecho sobre todas las que están destinadas á la comida. Pero nosotros tenemos

satisfacción en advertir á cada uno de nuestros lectores en particular, que observe bien lo que puede introducir en su estómago, sin que le cause pena ó fatiga para la digestión, pues dos verdades incontestables establecen: *que lo que nutre, no es lo que se come, sino lo que se digiere: y que nada influye tanto sobre la moral de un individuo, cualquiera que sea, que la manera con que se hace su digestión.*

TRATADO SESTO.

DE LAS LEGUMBRES Y DEMAS SEMILLAS DE
QUE SE HACE USO EN LA MESA.

Arbejones en pipian con carne de puerco.

1. **S**e cuecen estos con tequesquite y se lavan despues, echándose en el caldillo de pipian, que se habrá frito en manteca. [*Veanse los primeros números del tratado 5.º*]. Se les añade carne de puerco que se habrá cocido aparte, echándose tambien el caldo en que se coció, y unas ramitas de culantro verde.

Id. en especia.

2. Lo mismo que los anteriores, con la diferencia, que en lugar de pipian se han de guisar en caldillo de especias, añadiéndoles culantro verde, de modo que sobresalga su sabor.

Arroz en adobo.

3. Se pone á cocer el arroz envuelto en una servilleta á la boca de una olla en que esté hirviendo agua, sin que toque á esta el arroz, para que se esponje. Se remojan chiles anchos y se muelen bien con ajos. Se pone á freir en una cazuela con manteca carne de puerco ó gallina, y sacándose cuando esté frita, se echa el chile molido para que se fria tambien en la misma manteca. Estándolo, se echa allí la gallina, pollos ó carne de puerco y el arroz, con aceite, vinagre, tornachiles, alcáparras, aceitunas y orégano seco, con el agua y sal correspondientes, dejándose hervir todo hasta que tome punto.

En este guisado como en todos los demas, es mejor no mezclar las aceitunas, sino ponerlas en el platon al llevarse á la mesa.

Arroz frito.

4. Se pone á la lumbre una cazuela con manteca donde se dorarán unas rebanaditas de ajo. Allí se echa el arroz y se está meneando hasta que suene á nuevo, añadiendo entonces un poco de xitomate

molido. Despues se llena la cazuela de caldo de la olla con clavo, pimienta fina y gorda, azafran solo para darle color, y chiles verdes. Se tapa sin volverlo á menear, y estando seco se aparta de la lumbre y se pone al baho de la olla.

Arroz en especia.

5. Se ponen á cocer pollos partidos en cuartos, ó retazos de carne de puerco ó choricitos, lo que se pondrá á freir en manteca, sacándose cuando esté dorado. En la misma manteca se frien ajos, xitomate molido y cebollas en cuartos, volviéndose á echar la carne para que se fria otra vez con el xitomate, echándose luego el arroz y el agua en que se cocieron los pollos ó la carne de puerco, y dejándose secar como el anterior, ó dejándose un poco húmedo, lo que se varia segun el gusto de cada uno.

Arroz en pelotas.

6. Desde la noche antes se pone en una olla una lengua de puerco, cuatro patitas y un real de espaldilla, un puñito de

pimienta machacada y dos cabezas enteras de ajo. Se tapa la olla y se deja hirviendo toda la noche con el agua suficiente para que no se queme. Al día siguiente se cuele el caldo: se limpia y se parte en pedazos la lengua y lo demás. El arroz se hace como los anteriores, con la diferencia que no se le echa caldo de la olla, sino el que se ha dicho en este artículo, y que la lengua y patas no se frien, sino que se añaden al arroz cuando ya está hecho para que hierva todo junto. Se compra un real de pan de pechuga frío y se ralla: se pica mucho un real de jamón de mechar y se amasa con el pan, sal y especias finas hasta que sepa á chorizon: se baten huevos como para torta y se van mezclando con la masa hasta que puedan hacerse bolas, que se les dará la forma de libras de chocolate ó de panes de azúcar, y se pondrán á cocer en la olla. Cuando lo estén, se sacan y parten por enmedio volviéndolas á la olla para que se cuezan por dentro. Estando ya el arroz acabando de secarse, se le ponen encima los medios conos, cubriendo bien todo con huevo batido y dejándose dorar á dos fuegos.

Bigotes.

7. Se pone á cocer con muy poca azúcar el arroz, y consumida el agua, se aparta del fuego y se revuelve con huevos batidos, se hacen bolas poniéndoles por dentro picadillo, y revolcándose en bizcocho molido, se frien hasta que se doren. Puestas en el platon, se espolvorean con azúcar molida, y á cada una se le pone una ramita de perejil.

En vez de darlas figura de bolas, se hacen de forma de peras y agradan mas á la vista. De hacerse como bastoncitos tuvo origen el nombre de *bigotes*.

Otros.

8. Como los anteriores, con estas diferencias: se cuece el arroz en leche: no se pone á las bolas picadillo: se revuelcan en harina, y en vez de rama de perejil, se adornan con hojas de naranjo.

Albóndigas de arroz.

9. Dispuesto éste como para los primeros bigotes, y rellenas las bolas de pi-

cadillo, se frien, y al tiempo de servirse se ponen en caldillo caliente de especias.

Nota. Las demas preparaciones del arroz pueden verse entre las sopas.

Atole de arroz.

10. Despues de haberse lavado por tres veces para que se remoje, se le quita el agua y se pone al sol para que reseque un poco, se muele despues, y si se quiere se le mezclan tambien almendras molidas, se cuele y echa en un cazo con el azucar correspondiente, y si se quiere tambien, con hojas de naranjo y rajitas de canela.

Frijoles corrientes.

11. Entre la innumerable variedad que hay entre nosotros de esta legumbre, es dificil asegurar cual especie es la mejor ó mas sabrosa, eligiendo cada uno la que es mas de su gusto; pero no por eso hay dificultad en la cocina, pues lo mismo se guisa el frijol parraleño que el bayo, el morado, el negrito y las demas especies, exceptuándose las de los blancos y las de

los gordos ó ayecotes que tienen su modo particular, como se esplicará mas adelante.

Despues de cocidos los frijoles de cualquiera especie en agua de tequesquite, se lavan en agua fria tres veces, y puesta manteca en una olla, se frie en ella cebolla picada; (algunos añaden pepitas de chile ancho) se echan allí los frijoles con suficiente cantidad de agua y sal, y mas manteca, dejándose así cocer á fuego lento hasta que consuma lo conveniente. Se les añaden tambien cuando se quiere, unas ramas de hipasote.

Despues que están de punto se pueden volver á freir en manteca con cebolla, la que los hace mas sabrosos, y se sirven con cebolla cruda picada por encima, queso añejo desmoronado y un poco de aceite de comer.

Id. Tapatios.

12. En todo lo mismo que los anteriores, con la diferencia de no cocerse con tequesquite, sino en agua sola con una poca de sal.

Id. Veracruzanos.

13. En la tierra caliente hay una especie de frijol pequeño, negro, que es muy suave y aceitoso, y rara vez llega á las ciudades de tierra fria, por consumirse en los lugares donde se dá; por esto no es posible comerse en México con la misma frecuencia que en Veracruz y otros puntos; pero hay poca diferencia entre ellos y los negritos que abundan en nuestros mercados, que son tambien suaves y de buen cocimiento.

Se cuecen estos sin tequesquite, y despues de labados se frien con manteca ó aceite, cebolla y rebanadas de ajo, echándoles el agua en que se habrá sancochado carne de puerco juntamente con esta. Se deja cocer bien todo junto y se siguen en lo demas los procedimientos del artículo anterior, exceptuando el hipasote.

Al freir la cebolla y ajo, añaden algunos xitomate picado, que les da buen gusto.

Id. en especia.

14. Los que no son negros, exceptuando los blancos, se cuecen con tequesquite, se lavan y frien en la misma manteca en

que se habrá frito ajo, cebolla y xitomate, echando carne de puerco con el agua en que se coció, y un poquito de clavo y pimienta con la sal correspondiente.

Al servirse se les añaden chilitos y aceitunas.

Id. blancos en adobo.

15. Despues de cocidos sin tequesquite y frito el caldillo de adobo, que segun se ha dicho varias veces se hace con chile ancho remojado y molido con ajo asado, cominos y un poquito de vinagre, se ehan allí los frijoles blancos y la carne de puerco, que se habrá cocido aparte con un poco de orégano, dejándose hervir hasta el debido sazonomiento. Se les añaden chilitos y aceitunas y se sirven.

Id. en chile verde.

16. Lo mismo que los anteriores; pero en vez del caldillo de adobo, se freirán para echarse los frijoles, tomates y chiles verdes cocidos y molidos.

Frijoles gordos, llamados en mexicano ayecotes.

17. Se cuecen con tequesquite, y lavados despues, se echan en una cazuela con

manteca en que se habrá frito ajo y cebolla: se les añade allí un poco de frijol cocido del mismo, molido con bizcochos duros, pimienta, clavo y canela: se echa el agua y sal correspondientes, y la carne de puerco cocida aparte, ó pedazos de chicharron. Se dejan espesar lo necesario, y al llevarse á la mesa se les echa por encima aceite de comer, cebolla y aguacates rebanados, orégano, chilitos, aceitunas, rábanos divididos en cuatro y echados en agua para que abran, y cogollos de lechuga partidos en mitades ó cuartos.

Id. portugueses.

18. Se frien en manteca xitomates y cebollas: se muele clavo, canela, cominos, chiles pasillas desvenados y tostados, y unos pocos de frijoles con una poquita de agua. Frito este caldo, se le echa vinagre, costillas de puerco, longanizas y chorizos fritos. Todo esto se mezcla con los frijoles gordos que se habrán frito aparte, con aceite, aceitunas, cebolla cruda picada, un poco de queso de Flandes ó añejo molido.

Otros.

19. Se tuesta un pedazo de pan en manteca y se muele con unos pocos de frijoles, pimienta y clavo: se frie todo en bastante manteca y se le echan despues agua y vinagre en porciones iguales y con proporcion á la cantidad de frijoles, que se echarán en este caldillo y se dejarán hervir, añadiéndoles orégano y sal. Al llevarse á la mesa se les pone por encima queso añejo martajado, aceite, chilitos y aceitunas.

Garvanzos en adovo.

20. Se hace el caldillo de adovo con chiles anchos remojados, ajo crudo, un pedazo de xitomate lo mismo, y cominos, todo molido. Se frie esto en manteca con ajo, y se echan allí los garvanzos que se habrán cocido aparte con agua sola sin sal para que no se pasmen, añadiéndoles la carne de puerco con su caldillo, la sal correspondiente y un poco de orégano.

Id. en especia.

21. Se frie xitomate, ajo y cebolla picados, y se echan allí los garvanzos ya co-

cidos, con unos poquitos de los mismos molidos con azafran y cominos. Se añade el agua y sal necesarias, un poquito de vinagre y otro de azucar, y rebanadas de peron, plátano guineo, manzana y camote, trozos de piña y chiles verdes enteros.

Potage de garvanzos con caldo de bacalao.

22. Se ponen á cocer los garvanzos en una olla con bastante agua, ajos, sal y un poco de bacalao. Cuando lo estén, se les echa un poco de aceite crudo y se dejan hervir mas. Un cuarto de hora antes de comerse se guisan con un poco de cebolla frita, ajos asados, perejil y yemas de huevo, lo que bien mojado se echa en el potage sin dejarlo cocer; pero se sirve muy caliente y de buen gusto.

Habas.

23. Se ponen á remojar en agua fria para que no se pongan negras, se les quitan las cáscaras, y se ponen á cocer tambien en agua fria sin sal. Cuando están deshechas, se les echa manteca cruda, cabezas de ajo enteras, chiles anchos lo mis-

mo, una ó dos ramitas de yerba buena, cominos y azafran molidos en pequeña cantidad, y al servirse, aceite de comer por encima.

Id. en especia.

24. Se frien ajos, xitomates y cebollas, picado todo, lo que se echará en las habas ya deshechas, como las del artículo anterior, con la carne de puerco y el caldo en que esta se coció, unos poquitos de cominos y azafran molidos, y si se quiere otra cabeza de ajo entera.

Lentejas.

25. En todo la mismo que los *garvanzos en especia* del núm. 24 anterior, con solo la diferencia de que á estas se añade cuando se están cociendo algunos huevos crudos, que se revolverán con ellas al menearse.

Se cuecen en agua fria sin sal y se lavan antes de guisarse.

Atole de maiz.

26. Este sanísimo y buen alimento que con razon podia llamarse por antonomasia

sia el alimento americano, y acaso con mas justicia de la con que se llama en Europa el maiz, *trigo ó grano de Turquía*, al paso que es el único recurso de la gente pobre, es el mas conforme en las enfermedades, por tener la cualidad de mantener las fuerzas del paciente sin irritarle los intestinos y sin causar fatiga á su estómago, siendo de facilísima digestion á causa de su levedad y abundancia de fécula.

Se hace del modo siguiente. Se pone el maiz en agua y apagándose en otra agua aparte una poca de cal viva, se deja asentar mezclándose despues con la otra en que se tiene remojando el maiz, que solo por esta operacion se pone amarillo. En este estado que entre nosotros se llama *nixcomel ó nixtamál* se pone al fuego, y en el momento que la olla empieza á despedir baho por la boca, se aparta de la lumbre.

Luego que el maiz puede despellejarse con facilidad y que el corazon ó pepita está blando, se remuele bien en un metate, se cuele en cedazo de cerda, y se echa en un cazo ú olla puesta al fuego hasta que tome la consistencia debida, no dejando de menearse con frecuencia para que

no se pegue ni queme. La cuchara ó palote con que se menea no debe ser nueva, porque tomaria sabor y gusto de madera el atole.

Las coladuras no se desperdician porque son buen alimento para las aves domésticas que las comen con apetito.

Despues de hecho, puede mezclarse con chocolate y azucar, y se llama *champurrado*, que es bueno para desayuno y para alimento de enfermos.

Las molenderas de chocolate, con la cáscara del cacao muy tostada y molida con maiz negro y anís, hacen un polvillo que llaman *anís prieto*. Sin tostar mucho la cáscara y sin mezclarle maiz negro, le llaman *anís colorado*.

Uno y otro se baten en el atole comun con un poco de azucar y sirve para desayuno de la gente pobre.

Mezclado dicho atole con yemas de huevo y azucar, batiéndose bien con el molinillo, es sabroso y de mucha sustancia.

Mezclado con almendras molidas y azucar se llama *almendrada*, y se suele dar á los enfermos para variarles alimento.

Turco.

27. A medio de maiz cacahuazintle bien molido y cernido por un ayate tupido, se echa media taza de mantequilla derretida, otro tanto de manteca tambien derretida, cuatro yemas de huevo, medio pozuelo de agua de anis, igual cantidad de agua de tequesquite blanco que esté asentado, y una poquita de sal molida. Se bate todo en una cazuela, echándole azucar molida de modo que sobresalga el dulce: se sigue batiendo y cuando haya tomado cuerpo, se vuelve al metate, se remuele otras dos veces y á la tercera se van sacando unas telitas muy delgadas. Estas se ponen en una cazuela untada de manteca, echando picadillo encima con todo su adorno: se cubre el picadillo con otras telitas de las mismas que se pusieron abajo. Se pone un fuego muy lento en el comal, y la horni-lla con muy poco rescoldo. Cuando está, se cala con un popote y se aparta, espolvoreándolo con azucar y canela molidas luego que se haya entibiado.

De otro modo.

28. Se cogen dos puños y medio de

maiz cacahuazintle y se hace nixcomel, se laba muy bien y se pone á secar al sol. Asi que está seco, se muele muy bien y se sierne por un ayatito: se le van echando despues seis yemas de huevo: tlaco de manteca derretida, tantita agua de tequesquite asentado y una poquita de sal. Se revuelve todo muy bien, mezclándole una poca de agua caliente para que una, y se muele otra vez para hacer con la masa unas telitas parecidas á las tortillas de metate, que se pondrán en una cazuela untada con manteca á dos fuegos hasta que se doren. Se aparta despues la cazuela de la lumbre y se echa picadillo sazonado sobre las telitas, se pone otra capa de telitas, otra de picadillo, siguiéndose en este orden hasta que se quiera; pero cuidando que la última capa sea de telitas, y se pone por último la cazuela con poco fuego arriba y abajo para que no se quemé.

Turco de pan ().*

29. Se muele en seco el pan y para cada torta se echan doce yemas de hue-

(*) Aunque este turco no se hace de semillas y por eso parece ageno de este lugar, se po-

vo, un poco de azafran seco molido, y como medio real de manteca derretida. Se amasa todo y se muele en metate, haciéndose totopoxtiles delgados, que se pondrán en una cazuela untada con manteca, cuidando de que queden bien cubiertos, y echándose en el medio picadillo compuesto, que se cubrirá en la misma forma. Se cuece á dos fuegos y se espolvorea por encima con azucar y canela molidas.

Con el maiz se hacen otras preparaciones que solo están en uso entre la gente pobre, y no siendo de buen gusto á los paladares delicados, se omite aqui su esplicacion, ciertos de que nadie de los que están acostumbrados á tener una cocina regular los echará menos.

Con su harina se disponen muchos bizcochos y dulces esquisitos, de que se hará mencion en sus lugares correspondientes.

El arte de hacer tortillas no pertenece á esta obra y por eso lo omitimos.

Se aqui por la analogia que tiene con los anteriores y carecer de lugar propio, segun el plan adoptado para la obra.

TRATADO SEPTIMO.

— ❁ —

DE LAS TORTAS.

Torta de arroz.

1. **R**emojado el arroz en agua tibia cosa de medio dia, se pone á cocer en el agua que baste para que se ablande: se guarda para el dia siguiente á fin de que esté bien frio, se baten yemas de huevo y se revuelve de modo que quede suelto, y se pone en la cazuela por capas, una de arroz y otra de picadillo.

Otra.

2. Se remoja el arroz, se laba y se cuece como se dijo en el artículo anterior. Se le echará manteca, poco clavo, canela, pimienta y unos poquitos de cominos. Ya que esté cocido, se le echará azafran, haciendo que no le quede ningun caldo, y guardándose para el dia siguiente al fresco para que no se acede. Se picarán entonces

unos lomos de puerco que no tengan manteca, revolviéndose con una pulpita de carnero, y puesta á hervir una poca de agua, se cocerán en ella tres ó cuatro albondigas batidas con la carne picada, y mientras se picarán xitomates, ajos, chiles verdes y un poco de peregil, todo lo cual se pondrá á hervir ó freir, echándole despues del caldo de las albondigas. Se volverá á picar la carne y se echará en el xitomate con alcaparras y todas especias para hacer el picadillo, al que despues de sazonado se añadirá azafran y se bajará sin que tenga caldo. Se revolverá el arroz con unas yemas de huevo bien batidas, y en una cazuela embarrada con manteca se irán poniendo una capa de arroz y otra de picadillo, la que se meterá en el horno, ó se pondrá á dos fuegos, echándole antes manteca por encima. Asi que esté cuajada la torta se le untará una poca de manteca con unas plumas y unas yemas de huevo, echándole inmediatamente por encima azucar y canela.

Otra.

3. Se pica carne de puerco, y se cuece lo necesario, como para rellenar: se ata-

rá un poco de arroz en una servilleta, quedando éste suelto en ella, poniéndose á cocer hasta que haya hinchado y llenado el vacio de dicha servilleta. Se sacará despues, se exprimirá y se dejará enfriar. Se molerá azucar, clavo, canela y azafran, y se mezclarán con huevos batidos en la cantidad necesaria, revolviéndose con el arroz. Se pondrán en seguida en una tortera untada con manteca, una capa de carne y otra de este revoltijo, del que se apartará de antemano un poco para ponerlo encima de todo con ajonjolí tostado. Se cuece á dos fuegos y se sirve con una salsa compuesta de xitomates, cebollas, chorizos, jamon frito, aceitunas y tornachiles en torrijas.

Otra.

4. Despues de cocido el arroz y sazonado con sal, cominos y azafran, y que salga bien seco se embarra de manteca con la mano una tortera ó cazuela, poniéndose en ella una capa de arroz, otra de ajos, cebollas, tomillo, peregil, yerba buena, agengibre, cominos, tornachiles y aceitunas, todo frito y la carne, cubriéndose todo con

arroz. Se cuece con poco fuego por abajo y mucho por encima.

Otra.

5. Sale mas esquisita la anterior, añadiéndole xitomates y pimienta.

Otra.

6. Se cuece el arroz en agua con un granito de sal y manteca. Cuando haya espesado bastante se le echa pimienta, clavo y canela, dejándose enfriar y batiéndose huevos segun la cantidad del arroz. Se revuelve todo, añadiéndole azucar y canela y se hecha en la mateca bien caliente, espolvorándole encima ajonjolí tostado. Se cuece á fuego manso y al servirse se le echa azucar y canela.

Si se cuece el arroz con leche queda la torta superior.

Otra con leche y natillas.

7. Se laba muy bien una taza de arroz del grande y se deja en agua fria de un dia para otro: se vuelve á enjuagar has-

ta que salga el agua muy limpia. Se cuece con toda la leche que queda bien cocido, con unas rajetas de canela. Cuando esté espeso, se aparta de la lumbre y entibiándose se mezcla con tres huevos muy batidos como para freir, y azucar molida, de modo que sobresalga el dulce, añadiéndole un real de natillas que se batirán é incorporarán bien con el huevo. En una cazuela untada y no cargada de manteca, se espolvorea un poco de bizcocho fino, duro, y allí se echa la torta. Se le pone una capa de huevo batido con bizcocho molido para que forme corteza, y con azucar y canela se cuece á dos fuegos. Ha de ser muy suave el del comal, y en la hornilla con rescoldo para que no se queme. Cuando se haya apartado y enfriado un poco, se espolvorea con azucar y canela molidas, y se adorna con piñones, almendras tostadas y pasas.

Torta de arroz con camarones.

8. Un dia antes que se haga la torta, se labará un poco de arroz y se pondrá á cocer; cuando lo esté bien, se le echa sal y una poquita de manteca, canela, clavo, pimienta, un diente de ajo asado y aza-

no teng... ldo se guarda-
 na siguen... en él se mole-
 nes crudos en metate, y se mez-
 con el arroz. Se freirá xitomates,
 ollas, ajos, chiles verdes y peregil, to-
 do abundante y picado; se sacará una por-
 cion de este recaudo y bien escurrido
 se pondrá á hervir, revolviéndose despues
 añadidas unas alcaparras con los cama-
 rones y arroz para hacer la torta, y en el
 caldillo en que se ha de hacer ésta, se
 añadirán todas especias, menos azafran. Se
 batirán aparte las claras y yemas de los
 huevos suficientes, echándose en el re-
 caudo de la torta, que se pondrá en man-
 teca bien caliente, donde se freirá, tenien-
 do cuidado de voltearla de un lado otro.
 Cuando esté bien cocida se echará en el
 caldillo, que estará ya prevenido y se ha-
 brá sazonado con todas especias y azafrán,
 teniéndose cuidado de no menearlo violen-
 tamente y se echa un poco de vinagre.
 Al bajarlo, se le añadirá peregil, y si se
 quiere pasas, almendras, piñones &c.

Torta cuajada.

9. Se previenen sesos, manitas, chori-
 zos, lomos de puerco, gallina, chícharos,

betabel y especias finas, lo que se revol-
 verá muy bien con huevos batidos. Se cue-
 ce á dos fuegos como las anteriores.

Para la salsa se asan unos xitomates
 que se moleran con ajos y especias finas
 y se freirán con cebolla. Se añaden piño-
 nes, pasas, almendrás, cebolla cocida, chi-
 litos, aceitunas, la sal correspondiente y
 una puntita de dulce.

Otra.

10. Luego que estén á medio cocer unos
 pies de puerco se añadirá una gallina pa-
 ra que todo se acabe de cocer junto, y
 cuando se haya espumado el caldo se le
 echará sal con todas especias, un ajo mo-
 lido y chorizos. Esto se hará la víspera
 de comerse la torta, y el dia en que se
 ha de servir, se hará un picadillo con to-
 dos sus requisitos, añadiéndole cuatro ó seis
 huevos batidos, que se revolverán para que
 queden cuajados, y un poco de azafran. El
 caldo en que se coció la gallina estará
 bien sazonado con todas especias y se le
 añadirá un poquito de vinagre. Se batirán
 diez ó doce huevos, haciéndolo aparte con
 las claras, á las que despues se unirán las
 yemas.

Puesto el picadillo en una cazuela, se le irán poniendo rebanadas de lengua, pedacitos de pies de puerco sin huesos, idem de gallina, chorizos, rebanadas de huevo, pasas, almendras, aceitunas y alcaparras, Se echará esto sobre una mitad del huevo en una cazuela con manteca bien caliente para que cuaje, haciéndolo con mucho tiento, porque las piezas del picadillo no se revuelvan con el huevo. Acabado de echar dicho picadillo se le pone por encima de suerte que lo cubra bien la otra mitad del huevo batido. Luego que con un cuchillo se reconozca que la torta está cuajada, se baja al suelo poniendo un comal encima de la cazuela para que se cueza sin manteca y cuando esté bien dorada, si no estuviere llena dicha cazuela se añadirán mas huevos batidos, muy esponjados y se volverá á poner el comal encima. Si se sospechase que la torta no está bien cocida, se volverá á poner á fuego manso hasta que lo esté.

Para la salsa se freirán desde por la mañana doce xitomates con ajos, chiles y peregil, echándoles despues un poco de caldo, ocho yemas de huevo y el sumo de dos limones, meneándose con mucha prisa pa-

ra que se deshagan las yemas, dejándose hervir por un rato y echándole despues de todas especias y unas alcaparras bien lavadas, ó en su lugar molleja ó higaditos, ó unos pedacitos de lomo, chorizos, jamon, peregil y azafran. Al llevarse á la mesa se añadirán aceitunas y lo demas que se quiera.

Otra.

11. Se rebanarán unas tortas de pan frio, segun la cantidad que quiera hacerse, y se freirán en manteca las rebanadas por un lado solamente. Se colocarán despues en una cazuela, como para capirotada, disponiendo que lo tostado quede para abajo. Despues se pondrá una capa de picadillo dispuesto de la misma manera que para la torta de arroz [*Véase el número 2 y siguientes de este tratado*], añadiéndole un poquito de vinagre, chorizos fritos, rebanadas de huevo, pasas, almendras y peregil. Otra capa de pan, otra de picadillo hasta donde se quiera, cuidando de que la última capa sea del pan frito con lo tostado para arriba. Se pondrá la cazuela á la boca de una olla que esté hirviendo para que cuaje hasta cerca del medio

dia, en que batidos unos huevos con la mitad de las claras y todas las yemas, se le echarán por encima poniéndole un comal con lumbre despues de haber untado la torta con manteca y haberla espolvoreado con azucar y canela. Se le deja el comal hasta que crie costra.

Otra.

12. Se cuecen y pican pies, pulpa y lomo de puerco, chorizos, jamon, menudo de gallina o pollo, que son los higados &c. camote, lechuga, betabeles, zanahorias, y huevos duros en rebanadas: se baten huevos y se muele clavo, canela, pimienta y sal. Se revuelve todo y se pone á dos fuegos en una tortera untada con manteca hasta que cuaje. Se sirve caliente.

Otra.

13. Se sancochan chorizos y carne de puerco hasta que estén casi cocidos y se frien despues: se frien separadamente ajos, cebollas, xitomates, pedacitos de jamon, sal, clavo, canela, pimienta y nuez. Se pone todo con la carne en la tortera donde se ha de cuajar y allí se añaden alcaparras, pasas, al-

caparrones y almendras. Se tienen prontos los huevos bien batidos y se echan dentro, y poniéndose encima de la torta azucar, canela y pan rayado, se cuece á dos fuegos con mas lumbre por arriba que por abajo.

Torta de carnero.

14. Se pica esta carne y se mezcla con la de puerco si la hubiere cocida: se le echan ajos bien picados, cebolla, sal, pimienta, cominos, alcaparras, aceitunas, huevos crudos y pan rayado; se rocía con vinagre, se mezcla bien y se pone en una tortera embarrada con mateca á dos fuegos, siendo mas fuerte el de encima. Se sirve con cualquiera salsa, en especia ó en chile.

Otra.

15. Se puede variar la antecedente mezclándole dulce, y echándole por encima azucar. Se sirve sola.

Torta de sesos.

16. Se cuecen en agua cuatro reales de sesos de carnero, quitándoles las venas y lavándolos bien: un peso de leche,

la que se endulza con la cantidad suficiente de azucar: en ella se deshacen ocho puñados de arroz bien limpio, agregándose diez y seis yemas de huevo, y se cuece todo junto con una raja de canela y algunos clavos. Despues de cocido se aparta del fuego. A cada real de leche se le ponen doce huevos batidos con distincion las yemas y las claras, y estas se hará que queden bien espesas. Se echa en estos huevos la pasta que se habrá formado con los sesos &c. y todo se vaciará en un sarten ó cazuela untada con manteca poniéndose á dos fuegos lentos. Se cuidará de que cuaje y de añadir manteca por las orillas del sarten cuando sea necesario. Al servirla se espolvorea con canela molida.

Torta media.

17. Se baten seis huevos y se revuelven con una libra de flor de harina, media libra de azucar molida, la mitad de medio real de tuétano de vaca cocido y una mantequilla. Se unta un sarten ó cazuela con mantequilla y en ella se pone á cocer la torta, que se adornará por encima con piñones, pasas, y almendras tostadas despues de limpias.

Torta de longoniza.

18. Se frien las longanizas y se deshacen en la manteca: se sacan de allí y se frien en la misma cebollas y xitomatotes picados. Se baten separadamente las claras y yemas de algunos huevos, y se esparcen juntamente en una cazuela. Cuando esté medio cuajada la torta se pone encima de la cazuela un plato boca abajo, meneándose con tiento al paso que se vaya cociendo, y untándose manteca por las orillas. Estando bien cocida la tortilla, se apartará del fuego, se baten mas huevos crecidos y se ponen en ellos la longaniza y verdura frita para que todo junto forme la torta, la que se pondrá segunda vez al fuego con mas manteca. Para servirse se le echa encima sal y pimienta, y se adorna con torrejitas de naranja. Se pondrá aparte para el que guste de ello, chile pasilla tostado y molido en seco.

Idem de pies de puerco.

19. Se pica y se pone en agua hirviendo medio real de carne magra y otro me-

dio de lomo de cabeza, hasta que todo se cueza bien, y de esto se forma el picadillo: se pican seis pies de puerco, limpios y cocidos el dia anterior, y se revuelven con el picadillo de la carne, sazónándose todo con clavo, pimienta, ajonjolí, ajos picados, peregil, vinagre y sal. Antes de ponerse al fuego se añadirán pasas, almendras, tornachiles, aceitunas y la mitad de medio de chorizos. Se baten huevos que se revolverán con una poca de harina y el picadillo, poniéndose despues entre dos fuegos y con manteca caliente para que cuaje.

La salsa se hace con ajos fritos en manteca, caldo del en que se coció la carne, un terron de azucar, peregil, vinagre, pasas, almendras, tornachiles, aceitunas, una porcion de chorizos igual á la del picadillo, ajonjolí, dos huevos duros en rebanadas y xitomate picado que se freirá con el ajo. Esto se pone en una salsera aparte.

Id. de damas.

20. Se cuecen y pican, no muy menudos, pies de puerco, lenguas de carnero, pichones y lomos: esto se sazona con to-

das especias molidas, sal, xitomate y ajos fritos: se revuelve con huevos batidos y manteca en trocitos por dentro: se unta tambien con manteca una tortera ó cazuela, se echa allí todo y se pone á cocer á dos fuegos. Para llevarla á la mesa se pone en un platon con ajonjolí por encima, y salsa en una salsera, de la que se dijo en el artículo anterior.

Id. de camarones.

21. Se pican ajos y xitomates y se frien en manteca: se muele clavo, azafran, canela y pimienta: despues de estar sazonado el caldo; se le echan despues alcaparras, pasas, almendras, sal, vinagre, un terron de azucar, peregil dehojado y los camarones limpios y cocidos: cuando esté de buen punto, se aparta del fuego y se revuelve la pasta con huevos batidos, echándose todo en una cazuela con manteca. Encima se le ponen betabeles cocidos en rueditas, en seguida xitomates y cebollas rebanadas, cubriéndose todo con el resto de los huevos y pasta, y dejándose cocer á dos fuegos. Se puede servir con salsa de chile (*Véase*).

Otra.

22. Despues de limpios los camarones, se muelen en seco con bizcocho duro, que se les mezclará en poca cantidad para que sobresalga bien el sabor de los camarones. Se hacen de la masa unos trozos del tamaño que se quiera y envueltos en huevo batido se frien en manteca. Se escurren despues y se sirven secos sobre la sopa de vigilia, ó se guisan en caldo de especias con xitomate, ó con chile y tomates cocidos.

Torta de nada.

23. Se desvena y se remoja un poco de chile ancho, se muele con ajos y cominos y se frie en manteca. Luego se muele un poco de pan frio remojado, al que se echa el chile y se pone á hervir, y estando bien espeso se mezcla con huevos batidos en un sarten ó cazuela con manteca, dejándose cuajar á dos fuegos. Se sirve seca ó con la salsa de xitomate de los artículos anteriores.

Id. de berengenas y chicharos.

24. Se cuecen ambas cosas, y unos trocitos de pescado: se hace con ello un picadillo, añadiendo huevos duros rebanados y xitomates fritos, todo lo cual se revuelve con huevos batidos, un poco de queso añejo rayado ó molido, y pan de la misma clase: se sirve como la anterior, seca ó con salsa de xitomate.

Id. de garbanzos remojados.

25. Se ponen los garbanzos desde la víspera en agua tibia con una poca de ceniza: al otro dia se cuecen en agua de tequesquite, se desollejan y se muelen con un poco de bizcocho, pan tostado y queso añejo, y revueltos con huevos batidos, se echan en una cazuela con manteca para formar la torta, que se servirá en caldillo de especias.

Id. de papas.

26. Despues de cocidas y peladas las papas, se pasan por el metate, haciéndolo-

se lo mismo con un poco de bizcocho y queso añejo. Se echa todo en huevo batido y se pone á dos fuegos con manteca para que cuaje. Se sirve en caldo de especia, ó en el de chile y tomates cocidos, molidos y fritos en manteca con el agua y sal correspondientes.

Id. de coliflor.

27. Cocida la coliflor se siguen los mismos procedimientos del antecedente artículo, advirtiéndose que tanto esta torta como las demas de verdura, se pueden servir enteras, ó en trozos de un tamaño moderado, lo que es mejor para que introduciéndose algo del caldillo, tomen su gusto.

Id. de chícharos.

28. En todo como las dos anteriores.

Id. de hueva.

29. Se martaja una cuarta de hueva tostada con dos bizcochos duros y un pedazo de pan todo tostado: se echa esto en cuatro huevos batidos y se pone á cua-

jar en manteca al fuego. Si no se quiere entera puede hacerse en trozos, mas ó menos grandes.

Se sirve en mole de chile y tomates molidos: seca con aceite y vinagre, aceitunas, tornachiles rajados, cebollas rebanadas y lechugas deshojadas; ó en escabeche compuesto de partes iguales de vinagre y agua, rebanadas de lima agria ó limon cocidas aparte, y ojas de naranjo.

Id de ostiones.

30. Se cuecen estos: se cuecen tambien habas verdes, camote y papas, picándose todo y revolviéndose con huevos batidos. Se pone á dos fuegos con una poca de sal, y en cuajando se sirve seca, ó con la salsa de las tortas cuajadas de los artículos anteriores, que algunos llaman salsa de ángeles.

Otra.

31. Se pondrán desde la víspera los ostiones en agua muy caliente, donde se conservarán hasta el dia siguiente, en que se limpiarán de todo lo que tienen en el medio, que es una masa negruzca con una

orla al rededor, y se picarán muy menudos con xitomate, ajos, chiles verdes y peregil. Frito el recaudo se echarán los ostiones en forma de picadillo con alcaparras, clavo, pimienta y un poco de vinagre, y estando á medio sazonar se revolverán con tres ó cuatro huevos, segun la cantidad de ostiones, añadiéndose un poco de azafran, cuidando que no quede caldo para rajár la torta. Se batirán los huevos suficientes, segun el tanto del picadillo, aparte las claras de las yemas y se pondrá á calentar la manteca que baste á cuajar la torta por abajo. Mientras se calienta, se echará el picadillo en la mitad de los huevos, cuidando de que no se revuelva: luego se echarán pasas, almendras, peregil y un poco de huevo para que quedé la torta cubierta por encima. Estando ya bien caliente la manteca, se echará la torta, mirando con un cuchillo si cuaja por abajo, y asi que lo esté, se pondrá en el suelo, pero sin voltearla, pues no ha de llevar grasa por arriba. Estando en el suelo, se le pondrá un comal con lumbre, y al momento que empiece á levantar el huevo, se le echará el otro que hubiere quedado sin manteca ninguna.

y luego que esté cocida por arriba, se acabará de cocer en el rescoldo.

Para la salsa, se molerán doce xitomates, que se freirán con ajos rebanados, chile verde, peregil y sal, y se echarán allí tres ó cuatro yemas de huevo batidos, un limon y una poca de agua, para formar el caldillo, y comenzando á hervir, se meneará con una cuchara muy aprisa, no dejándose de batir hasta que se hayan deshecho las yemas. Se le añadirán alcaparras, clavo, canela y pimienta, dejándose despues hervir hasta que haya perdido la espuma, y tome un color naranjado. Cuando esté de sazón se le echará azafran, peregil, pasas, almendras y uno ó dos tornachiles rebanados, sin vinagre, y al llevarla á la mesa se adornará con aceitunas y rebanadas de huevo.

Torta de ahuate.

32. Se tuesta un poco de ahuate y se muele un poco de bizcocho duro ó pan, y sin mas diligencia que revolverlo con huevos batidos, se frie y se sirve seco ó en tlemole.

Otra de ahuatele y camarones.

33. Se tomará el ahuatele que sea necesario, segun la cantidad que se quiera hacer de torta, y se tostará de modo que no suba mucho el tueste, porque adquiere mal olor, y se hará polvo juntamente con camarones, huevo, culantro, pepitas de chile sin venas y rebanadas de pan, todo tostado: unos dientes de ajo asados, clavo, canela, pimienta y una poquita de sarsa, segun tambien la cantidad de torta. Pulverizado todo, se mezcla con huevos batidos, y se hará la torta en manteca muy caliente. Se tendrá prevenido un buen tlemole que se freirá en manteca, y estando de media sazón se echará en él la torta cortada en rebanadas como de torrijas.

Es necesario advertir, que la menor parte de los ingredientes ha de ser el ahuatele, porque su sabor sobresale mucho y confundiria los demas, sin dejar percibir su gusto.

Id. de manzana.

34. Se cuecen y muelen manzanas y nueces: se cuecen aparte garbanzos y se

muelen tambien, mezclándose despues todo y añadiéndole azucar y tantita sal. Se revuelve despues con huevos batidos y se pone á dos fuegos en una cazuela unida con manteca, echándole por último por encima pastilla.

Id. de la union.

35. Se hace picadillo de pulpa de carnero ó puerco, echándole todas especias, pasas picadas, chorizos rebanados, pollos divididos en pedazos, papas partidas, betabelles picados menudamente, alcaparras, aceitunas, tornachiles, almendras enteras y bastante perejil. Se revuelve todo con huevos batidos en suficiente cantidad y se echa en una cazuela con manteca caliente, poniéndose sobre rescoldo y tapada con un comal con lumbre encima. Estando cocida la torta, se levanta con un cuchillo, poniéndole pimienta por encima para llevarse á la mesa.

Id. de huesitos.

36. Se hace el picadillo con todo lo necesario de especias &c. y en estando sa-

zonado y algo seco, se baja y se cuecen unos pies de puerco, que se partirán despues en pedacitos y se revolverán con el picadillo. Se mezcla todo en seguida con el huevo batido, y se echa en una cazuela untada con manteca, donde se hará la torta.

Id. del Dr. Tornelo.

37. Se hace con cualquiera carne, cortándose en pedazos chicos, que se pondrán á cocer en una olla con un poco de vino blanco, otro poco de vinagre y como la mitad de uno de estos de agua, y especias molidas de todas, pasas, almendras, alcaparrones, alcaparras, aceitunas y jamon, todo en pedacitos, agregándose si se quiere, todo lo que suele agregarse al picadillo, sin olvidar la sal sobre todo. Se hace hervir, y luego se deja acabar de cocer á fuego manso, tapada la olla, que se meneará con ella misma para que no se quemé. Luego que esté bien cocido todo, se aparta del fuego, echándole un poco de perejil deshojado medio molido y un polvito de azucar. En una cazuela con manteca se voltea la olla del guisado, y se revuelve con los huevos batidos que

sean suficientes, dejándose cuajar á dos fuegos iguales. Al servirla se espolvorea por encima con canela y azucar molida, adornándose al rededor con cogollos de lechuga.

Advertencia. Se hacen tortas de otras varias cosas; pero como no varian los procedimientos, es superfluo aglomerar artículos para repetir lo mismo que se ha dicho tantas veces en este tratado. No habrá ciertamente alguno aunque no sea profesor de cocina, que habiéndolo leído una vez, no pueda por sí mismo, sin el auxilio de recetas, disponer la torta que le pidieren, y la guisará muy bien: se lo aseguramos bajo nuestra palabra de honor.

TRATADO OCTAVO.

DE LOS COCIDOS SIN EL CONTACTO DEL FUEGO,
CON SOLO EL VAPOR DEL AGUA Ó DE LA TIERRA.

Este modo de cocer la carne, que se suele llamar *barbacoa*, está en uso en todas las naciones salvages, y al paso que por su sencillez y poco artificio, indica cuanto aquellas distan de la civilizacion, que á fuerza de **apurar** el gusto lo ha depravado en algunas cosas, deja las carnes y masas con mas jugos, y de consiguiente mas sabrosas y de mas sustancia.

Asi disponen los hotentotes en el Africa sus sabrosísimas rebanadas de trompas y pies de elefantes: asi cuece su pescado el habitante de la Nueva Zelandia y sus carnes, en especial la de perro, y sus frutas el otahitino en las islas del mar del Sur, y así finalmente da cocimiento á sus delicados tamales el americano del Septentrion, con los que vamos á dar principio á este tratado.

Tamales.

1. Lavado bien el nixtamál ó nixcómei (véase la pág. 275 artículo atole) se enjuga con una servilleta ó paño, se muele y se cierne bien: se le echan luego nueve onzas y media de azucar, una libra de manteca y la sal correspondiente, agua tibia y anís. Se bate bien todo, y poniendo la masa envuelta en hojas de maiz, quedan formados los tamales.

En una olla proporcionada se echa una poca de agua, y mas arriba de ella se forma un tapextle ó tabladito, donde se pondrán dichos tamales sin que se mojen para que se cuezan con el vapor del agua, tapándose la olla con un ayate y un plato encima.

De la misma suerte se hacen los tamales de chile y especia, con sola la diferencia de suprimir el azucar y el anís.

Otros.

2. Se disponen tres libras de maiz cahuzintle como para atole. Se lava bien; se enjuga con un lienzo y se pone á secar

al sol. Despues se muele y se cierne por un ayatito, añadiéndosele mas de tres libras de manteca: se le echa luego una poca de agua quebrantada y azucar molida, batiéndolo hasta que haga como ampollas. Como el azucar vuelve aguada la masa es necesario tener cuidado que espese bien, y se conoce que está buena, haciendo de ella una bolita, que se echará en agua donde deberá subir ó sobrenadar.

El relleno se hace de yemas de huevo cocidas, azucar molida, piñones, acitron, canela y ajonjolí. Las hojas se ponen á escurrir con anticipacion, por ejemplo, en la mañana, si los tamales se han de hacer en la tarde, para que no estén mojas al tiempo de envolver la masa. Se ponen á cocer los tamales en una olla, en cuyo fondo se habrá echado una poca de agua, y mas arriba se formará una cama ó tapextle con palitos y zacate de modo que no toque al agua. Encima se ponen los tamales, que se conocerá que están cocidos en que suenan como aventados y en que se les despegan las hojas.

Sin azucar y con sal pueden rellenarse de chile con jamon, papada ó carne de

puerco, todo cocido. Tambien se hacen de especia sin azucar y con sal.

Otros.

Se toman tres libras de maiz cacahuazintle, media libra de manteca derretida, ocho yemas de huevo, el dulce necesario y una poca de agua caliente. No debe quedar esta mezcla ni aguada ni muy espesa, y se bate hasta que haga espuma. Se le echa bastante canela, pasas, piñones, almendras, nueces y ajonjolí, y formados los tamales se ponen á cocer como los anteriores, tapándose bien la olla con zacate.

Id. sin cernir.

4. Se hacen en todo como los ya dichos con la diferencia de que será el maiz del comun, y no se cierne la masa despues de molida.

Se hacen de dulce mezclando un poco de panecillo para que salgan jaspeados, de chile, de especia y de capulin.

Id. de arroz.

5. Se lava el arroz y se pone á secar en una servilleta: cuando lo esté, se pesa una li-

bra, se remuele hasta que se haga polvo, y se echará en un cazo donde se va remojando con leche. Se derrite media libra de mantequilla, y estando casi fria se mezcla con el arroz y se bate con una cuchara de palo hasta que esponje. Aunque es mejor la mantequilla, puede usarse en su lugar de manteca. Se conoce que está de punto la masa haciendo de ella una bolita, que echada en una tasa de agua sube ó sobrenada. Entonces se le añade media libra de azúcar en polvo sin batirla mucho. Se hacen los tamales, que se rellenarán con postre de *bienmesabe* (véase) y se cocerán como se ha explicado en los artículos anteriores, con la precaucion de acomodarlos parados para que no se vacíen.

Barbacoa africana.

6. Del modo siguiente asan los hotentotes sus carnes y en especial la trompa y pies de los elefantes, siendo estos últimos el bocado mas delicioso del mundo, segun aseguran los que lo han probado.

Se abre en la tierra un hoyo de tres ó cuatro pies en cuadro, segun el tamaño del animal que se ha de cocer, y llenán-

dose de lumbre se mantiene una grande hoguera por algunas horas hasta que el hornillo esté bastantemente caldeado. Entonces se limpia de las brasas y ceniza, y metiendo en él el venado, carnero, ternera, cordero, cabrito &c. se cubre con rescoldo, echando encima toda la lumbre, sobre la cual se pone leña seca, manteniendo este fuego hasta la mañana siguiente, en que sacándose el asado, puede comerse inmediatamente.

Id. otahitina.

7. Se hace un hoyo de medio pie de hondo y de dos ó tres cuartas de circunferencia; se cubre el fondo de guijarros; se enciende lumbre con madera seca, hojas y cáscaras de coco. Cuando los guijarros están bien calientes, se sacan fuera las brasas: se cubre el hoyo con hojas verdes de coco ú otras, se coloca sobre ellas el animal que se quiere asar, despues de haberle envuelto en hojas de plátano, entero ó en cuartos. Despues se cubre con las ascuas: encima se pone alguna fruta ó raices como papas, camotes, chayotes &c. igualmente envueltas en hojas, y

se cubre todo con lo restante del rescoldo, ceniza y parte de los guijarros calientes que se sacaron, echando encima muchas hojas de coco, y cubriéndolo todo con tierra para reconcentrar mas el calor. Al cabo de cierto tiempo proporcionado al animal que se puso á cocer, se abre el hoyo y se saca la carne tan bien asada, tan tierna y jugosa, que seguramente no hay modo de asar comparable con éste.

Id. para animales chicos.

8. Se mata el animal apretándole fuertemente con la mano el hocico y la nariz, operacion que dura poco mas de un cuarto de hora. Durante este tiempo se abre un hoyo en tierra de cerca de un pie de hondo, en el cual se enciende fuego, y para caldearle se ponen capas alternativamente de leña y de guijarros pequeños. Se tiene el animal por algun tiempo sobre las llamas, y rayándose con un cuchillo se le quita todo el pelo ó cerda, lo mismo que si se hubiese pelado en agua hirviendo. Se abre y se le sacan las tripas, que se lavarán inmediatamente con esmero, y se meten en cáscaras de cocos, como tambien la san-

gre, que se recogerá al tiempo de abrir el animal. Cuando el hoyo está bien caldeado, se saca la lumbre y se ponen en el fondo algunos de los guijarros que no estaban bastante encendidos, de suerte que mudasen el color de las cosas que tocaban: se cubren de ojas verdes, sobre las cuales se pone el animal con sus tripas. Se estiende sobre él otra capa de hojas verdes y piedras calientes tapándose el hoyo con tierra. Este se abre al cabo de unas cuatro horas y se saca el animal muy bien asado, que es una comida excelente.

Id. mexicana.

9. Se siguen los mismos procedimientos que en los artículos anteriores, con las siguientes diferencias.

En vez de guijarros se calientan piedras y en lugar de cáscara de coco, se usa de hojas de plátano ó pencas tiernas de maguey, ó petates limpios de palma ó tule. El animal que se ha de asar se unta por fuera con caldillo de adovo ó salsa de ajo comino, bien cargada de sal [*Véanse las páginas 137 y 224*]: se rellena con otros animales enteros mas chicos y bien limpios, ó

con picadillo, y se come con salsa de xitomes ó cualquiera otra [*Véase la página 435 y siguientes*], en especial con la de chile macho [*página 138*].

Id. serrana.

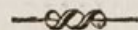
10. Después de limpio un javalí ó el animal que se quiere asar, se cubre todo con mucha masa de maiz, prevenida con anticipacion y dispuesta como para tamales sin cernir. Se abre un grande hoyo en la tierra y se siguen los mismos procedimientos de los artículos anteriores.

FIN DEL TOMO PRIMERO.

INDICE

DE LAS COSAS CONTENIDAS

EN ESTE PRIMER TOMO.



TRATADO PRIMERO.—De las sopas.

	<i>Pág.</i>
<i>Introduccion</i>	1.
<i>Olla podrida ó española</i>	3.
<i>Caldo de culantro verde</i>	ib.
<i>Caldo de enfermo</i>	ib.
<i>Id. de sustancia para los débiles</i>	4.
<i>Id. de carne que sirve para todas sopas y los franceses llaman caldo gordo</i>	ib.
<i>Id. sin carne ó magro</i>	5.
<i>Caldo. sopa y puchero del momento</i>	6.
<i>Gran caldo, usado en las buenas cocinas para humedecer todas las salsas, guisados y cuanto necesita de una sustancia liquida sin recurrir al ordinario</i>	7.
<i>Caldo consumado</i>	8.
<i>Pastillas de caldo</i>	ib.
<i>Modo fácil de desengrasar el caldo</i>	10.
<i>Sopa sencilla ó natural</i>	11.
<i>Id. de ajo</i>	ib.
<i>De tortilla</i>	12.

<i>Modo de hacer los tallarines</i>	13.
<i>Sopa de arroz á la valenciana</i>	ib.
<i>De fideos</i>	14.
<i>Otra</i>	ib.
<i>De pan y vino</i>	ib.
<i>Otra francesa de pan</i>	15.
<i>Otra de lo mismo</i>	16.
<i>De zanahorias</i>	ib.
<i>Otra</i>	17.
<i>De chícharos</i>	ib.
<i>De pan y aceite</i>	18.
<i>De frijoles</i>	ib.
<i>Sopa blanca</i>	19.
<i>Capirotada de menudo</i>	ib.
<i>Id. francesa</i>	20.
<i>Sopa de apio</i>	ib.
<i>Modo de hacer los rabioles</i>	21.
<i>Otro modo</i>	22.
<i>Otros</i>	25.
<i>Sopa dorada</i>	ib.
<i>Id. estofada</i>	ib.
<i>Otra</i>	26.
<i>Otra de pescado</i>	ib.
<i>Otra de avellanas</i>	27.
<i>Modo de hacer los fideos</i>	ib.
<i>Sopa de arroz</i>	28.
<i>Sopa de pan</i>	ib.
<i>Otra</i>	29.
<i>Otra</i>	ib.
<i>Otra</i>	30.
<i>Sopa imperial</i>	ib.
<i>Id. de frijol morado</i>	31.

<i>De cebollas pequeñas</i>	32.
<i>De chirivias nuevas</i>	ib.
<i>De nabos</i>	33.
<i>De puerros</i>	ib.
<i>De punta de espárragos</i>	ib.
<i>De chícharos pequeños</i>	34.
<i>De lechugas enteras</i>	ib.
<i>De idem picadas</i>	35.
<i>De romanitas</i>	36.
<i>De yerbas menudas</i>	ib.
<i>Juliana</i>	ib.
<i>Faubonia</i>	37.
<i>Sopa de coles</i>	38.
<i>Id. de jugo de raíces</i>	39.
<i>De jugo de nabos</i>	40.
<i>De nabos garapiñados</i>	ib.
<i>Sopa francesa</i>	ib.
<i>Id. de pepinos</i>	41.
<i>Coscorriones de olla</i>	42.
<i>Sopa á la kusel</i>	ib.
<i>Id. de frijoles</i>	43.
<i>De jugo de lentejas</i>	ib.
<i>De sustancia de garbanzo verde</i>	44.
<i>De id. de frijoles blancos</i>	45.
<i>Otra al uso de Artois</i>	ib.
<i>Al de Chantilly</i>	46.
<i>De sustancia de castañas</i>	ib.
<i>De arroz</i>	47.
<i>De sustancia de id.</i>	48.
<i>Otra de fideos</i>	ib.
<i>De sémola ó petirines</i>	49.
<i>De lañas</i>	ib.

<i>De tallarines</i>	50.
<i>A la Javier</i>	51.
<i>De quenefes</i>	52.
<i>De yemas</i>	ib.
<i>De camote</i>	53.
<i>Polaca</i>	54.
<i>De huevos estrellados</i>	ib.
<i>De cebolla</i>	ib.
<i>De yerbas magras</i>	55.
<i>De escarola de agua</i>	ib.
<i>De coles magras</i>	56.
<i>De puerros</i>	ib.
<i>De arroz de cebollas</i>	57.
<i>De fideos de cebollas</i>	ib.
<i>De arroz en agua</i>	58.
<i>Fideos del jardinero</i>	ib.
<i>De pan y hortaliza</i>	59.
<i>Panatela</i>	ib.
<i>Sopa de arroz magro con sustancia de chícharos</i>	ib.
<i>De sustancia de alberjones</i>	60.
<i>De sustancia de lentejas en magro</i>	61.
<i>De pan con sustancia magra</i>	ib.
<i>A la Viennet</i>	62.
<i>Sopa de calabaza</i>	63.
<i>A la Burguesa</i>	ib.
<i>De leche</i>	64.
<i>De id. ligada</i>	ib.
<i>De fraile</i>	ib.
<i>A la Detiller</i>	65.
<i>De arroz de leche</i>	ib.
<i>De arroz de leche en almendras</i>	66.

<i>Fideos en leche</i>	67.
<i>Id. en id. de almendras</i>	ib.
<i>Sémola, petirines ó puntetas en leche</i>	68.
<i>Sopa de ranas</i>	ib.
<i>Id. de cazadores</i>	69.
<i>Id. de la reina</i>	70.
<i>Id. de cebollas</i>	71.
<i>Id. de lechugas</i>	72.
<i>Id. de coles</i>	73.
<i>Id. de villareal</i>	74.
<i>Id. de castañas</i>	75.
<i>Id. de aldea</i>	76.
<i>Capon en arroz</i>	77.
<i>Sopa de la federacion</i>	78.
<i>Id. en forma de tortuga</i>	79.
<i>Macarrones de Nápoles</i>	80.
<i>Otros</i>	81.
<i>Timbales de macarrones y lañas</i>	ib.
<i>Arroz al estilo de Turquía</i>	82.
<i>Tallarines á la Italiana</i>	83.
<i>Sopa de coliflor</i>	ib.
<i>Notas</i>	84.

TRATADO SEGUNDO.—De las frituras, aderezos ó adornos para las sopas y otros guisados, y de las ensaladas.

SECCION 1.^a—De las frituras ó aderezos.

<i>Introduccion</i>	87.
<i>Crestas y riñones de gallina y pollos</i>	91.
<i>Rebanadas ó coscorrones fritos</i>	ib.

<i>Relleno cocido</i>	92.
<i>Financiera</i>	ib.
<i>Picadillo de vaca</i>	93.
<i>Fritada de adobo</i>	ib.
<i>Cebollas garapiñadas</i>	94.
<i>Manzanas ó cogollos de verdura</i>	95.
<i>Zanahorias</i>	ib.
<i>Legumbres secas</i>	96.
<i>Castañas</i>	ib.
<i>Fritura de cebollas</i>	97.
<i>Relleno de hacederas</i>	ib.
<i>Quenelles</i>	98.
<i>Fritada de hongos</i>	99.
<i>Pepitoria ó reboltura frita</i>	ib.
<i>Fritura de coles</i>	100.
<i>De hígados</i>	ib.
<i>Mezchilla</i>	101.
<i>Fritura de creadillas de tierra</i>	ib.
<i>Una tortuga</i>	102.
<i>Relleno de picadillo</i>	ib.
<i>Id. de huevos</i>	ib.
<i>Torreznos</i>	ib.
<i>Otros</i>	103.
<i>Relleno mexicano</i>	ib.
<i>Fricasé frances</i>	ib.
<i>Id. italiano</i>	104.
<i>Id. español</i>	105.
<i>Menestra</i>	ib.
<i>Gigote seco</i>	106.
<i>Id. americano</i>	ib.
<i>Magras con xitomate</i>	ib.
<i>Fritura republicana</i>	107.

<i>Revoltura de gallina y huevos</i>	ib.
--	-----

SECCION 2.^a—De las ensaladas.

<i>De noche-buena</i>	108.
<i>De lechuga picada de sabor exquisito</i>	109.
<i>Revuelta</i>	110.
<i>De col blanca</i>	ib.
<i>De coliflor</i>	111.
<i>Otras de id</i>	ib.
<i>De alcachofas</i>	112.
<i>Otra</i>	ib.
<i>De col y chile</i>	113.
<i>De cebollas</i>	ib.
<i>De hejotes</i>	114.
<i>De calabacitas en nogada</i>	ib.
<i>De cebollas rellenas en id</i>	115.
<i>De betabel en id</i>	ib.
<i>De escarola</i>	116.
<i>De romanitas</i>	ib.
<i>De betabel asado ó remolacha</i>	ib.
<i>De calabacitas</i>	117.
<i>De id. en pesadumbre fria</i>	ib.
<i>De id. en adobo que dura tres ó cuatro meses</i>	ib.
<i>De calabacitas con fruta</i>	118.
<i>De zanahorias</i>	119.
<i>De papas</i>	ib.
<i>De higos</i>	ib.
<i>De nabo</i>	120.
<i>De id. con zanahorias</i>	121.
<i>De cogollos de col blanca dulce</i>	ib.
<i>De rábanos</i>	ib.

<i>De nabos desflemados.....</i>	122.
<i>De betabeles adobados.....</i>	ib.
<i>De calabaza.....</i>	ib.
<i>De varias frutas.....</i>	123.
<i>De moras.....</i>	ib.
<i>De la bella union.....</i>	ib.
<i>De bretones.....</i>	124
<i>De bróculi de Italia.....</i>	ib.
<i>De apio.....</i>	ib.
<i>De espárragos.....</i>	125.
<i>De berros contra el escorbuto.....</i>	ib.
<i>De borraja.....</i>	ib.
<i>De pepinos.....</i>	ib.
<i>De peron ó manzana agria.....</i>	126.
<i>Otra mejor.....</i>	ib.
<i>De membrillo.....</i>	127.
<i>De pera bergamota.....</i>	ib.
<i>Huacamole ó ensalada de xitomate.....</i>	ib.
<i>De berdolagas.....</i>	ib.
<i>De espinacas cocidas.....</i>	128.
<i>De idem crudas.....</i>	ib.

TRATADO TERCERO.—De las salsas y caldillos para
varios guisos.

<i>Salsa de tomillo.....</i>	129.
<i>De ligadillas.....</i>	130.
<i>Otra.....</i>	ib.
<i>Otra.....</i>	ib.
<i>Dorada.....</i>	131.
<i>De peregil.....</i>	ib.
<i>Otra.....</i>	ib.

<i>Otra.....</i>	132.
<i>De mostaza.....</i>	ib.
<i>De alcaparrones.....</i>	ib.
<i>De nabos.....</i>	133.
<i>Agridulce.....</i>	ib.
<i>De chirivias.....</i>	ib.
<i>De leche.....</i>	134.
<i>Otra.....</i>	ib.
<i>De yemas de huevo.....</i>	ib.
<i>De chícharos.....</i>	135.
<i>De cardo.....</i>	ib.
<i>De colistor.....</i>	ib.
<i>De xitomate.....</i>	ib.
<i>Otra.....</i>	136.
<i>Otra.....</i>	ib.
<i>De tomate.....</i>	ib.
<i>De chile verde.....</i>	ib.
<i>De ajo-comino.....</i>	137.
<i>De aguacate.....</i>	ib.
<i>De almendra.....</i>	ib.
<i>De cáscara de id.....</i>	138.
<i>De chile macho.....</i>	ib.
<i>De chiles poblanos.....</i>	ib.
<i>Bechamel ó salsa de ricos.....</i>	139.
<i>Mantequilla de juiles.....</i>	ib.
<i>Idem de yerbas finas.....</i>	ib.
<i>Salsa blanca.....</i>	140.
<i>Dorado ó rojo de vaca.....</i>	ib.
<i>Régia.....</i>	ib.
<i>Adobo para pepinos grandes , calabacitas de trompetilla &c.....</i>	141.
<i>Esencia de surtimiento.....</i>	142.

<i>Esencia de ajo</i>	143.
<i>Idem de caza</i>	ib.
<i>Idem de aves</i>	ib.
<i>Jalea, jaletina ó gelatina</i>	144.
<i>Salsa nevada ó cuajada</i>	ib.
<i>Sustancia ó zumo</i>	145.
<i>Remolacha</i>	146.
<i>Salsa negra</i>	ib.
<i>Roja</i>	ib.
<i>Alemana</i>	147.
<i>De la buena muger</i>	ib.
<i>Salsa ó caldillo para todo</i>	148.
<i>Genovesa</i>	ib.
<i>Holandesa</i>	ib.
<i>Italiana</i>	149.
<i>De vinagre, ó de un pobre hombre</i>	ib.
<i>Picante</i>	150.
<i>Española</i>	ib.
<i>Portuguesa</i>	151.
<i>Provenzal</i>	152.
<i>De Tartaria</i>	ib.
<i>Verde</i>	153.
<i>Idem de espinacas</i>	ib.
<i>Volteada</i>	154.
<i>Observaciones importantes sobre este tratado y toda la obra</i>	ib.

TRATADO CUARTO.—Almuerzos ligeros.

SECCION I.^a—De los huevos.

<i>Introducción</i>	156.
<i>Huevos pasados por agua</i>	157.

<i>De otro modo</i>	158.
<i>Estrellados</i>	ib.
<i>Otros</i>	159.
<i>En chile colorado</i>	ib.
<i>En id verde</i>	160.
<i>En xitomate</i>	ib.
<i>En leche</i>	ib.
<i>En peregril</i>	161.
<i>En crema (natillas)</i>	ib.
<i>Huevos revueltos en chile</i>	ib.
<i>Id. con xitomate</i>	162.
<i>Id. con queso</i>	ib.
<i>Id. con crema</i>	163.
<i>Id. con jamon, hongos &c</i>	ib.
<i>Tostadas de huevos</i>	164.
<i>Huevos enormes</i>	ib.
<i>Queso de huevos</i>	165.
<i>Costra de huevos</i>	166.
<i>Huevos sobre el plato</i>	ib.
<i>Id. hipócritas</i>	167.
<i>Id. de tripa</i>	ib.
<i>Otros</i>	ib.
<i>De otro modo</i>	168.
<i>Huevos de agrás</i>	ib.
<i>Id. de substancia</i>	169.
<i>Id. rellenos</i>	ib.
<i>Otros</i>	170.
<i>Id. albardados</i>	ib.
<i>Id. en acedera</i>	171.
<i>Tortillas de huevos</i>	ib.
<i>Otra de jamon</i>	172.
<i>Otra de criadillas</i>	ib.

<i>Otra de atum ó robalo</i>	173.
<i>Tortilla oriental</i>	174.
<i>Id. Turca</i>	175.
<i>Frijoles con huevo</i>	176
<i>Huevos en zumo de cebolla</i>	ib.

SECCION 2.^a—De los almuerzos ligeros, dispuestos con tortilla ó masa de maiz.

<i>Introduccion</i>	177.
<i>Quesadillas de prisa</i>	178.
<i>Id. cernidas</i>	ib.
<i>Id. de chicharos, de sesos &c</i>	179.
<i>Chalupas de mantequilla</i>	180.
<i>Id. de chile colorado</i>	181.
<i>Id. de chile verde</i>	ib.
<i>Id. de morcon</i>	182.
<i>Envueltos</i>	ib.
<i>Id. de nana Rosa</i>	183.
<i>Id. de tortillas de metate</i>	184.
<i>Id. en pipian</i>	ib.
<i>Tortillas enchiladas</i>	ib.
<i>Tortillas de pato cocido</i>	186.
<i>Tlatlaollos rellenos</i>	ib.
<i>Chilaquiles blancos</i>	187.
<i>Id. en rojo ó colorados</i>	ib.
<i>Id. rellenos</i>	188.
<i>Id. tapatios</i>	ib.

TRATADO QUINTO.—Guisos de raices, yerbas, frutas y toda clase de hortaliza.

<i>Introduccion</i>	190.
<i>Chayotes en pipian</i>	193.

<i>Rábanos y papas en idem</i>	ib.
<i>Pipian de almendras</i>	195.
<i>Otro pipian</i>	196.
<i>Romeritos en id. ó revoltijo</i>	ib.
<i>Chilacayotes en id.</i>	197.
<i>Acelgas</i>	ib.
<i>Acelgas y espinacas con garbanzos</i>	198.
<i>Lechugas rellenas</i>	ib.
<i>Otras</i>	199.
<i>Id. fritas</i>	200.
<i>Id. en caldillo</i>	ib.
<i>En magro</i>	ib.
<i>Chiles rellenos</i>	201.
<i>De otro modo</i>	ib.
<i>De otro modo</i>	202.
<i>Otro caldillo para los chiles</i>	203.
<i>Otra salsa para lo mismo</i>	ib.
<i>Chiles rellenos en nogada</i>	ib.
<i>Otros</i>	204.
<i>Id. en salmónico</i>	ib.
<i>Chiles capones</i>	205.
<i>Alcachofas sencillas</i>	ib.
<i>Id. rellenas á la francesa</i>	206.
<i>Otras á la española</i>	207.
<i>Id. en xitomate</i>	208.
<i>Id. fritas</i>	ib.
<i>Id. nevadas</i>	ib.
<i>Id. á la italiana</i>	209.
<i>Id. provenzales</i>	ib.
<i>Espárragos</i>	210.
<i>Berengenas</i>	ib.
<i>Idem rellenas</i>	ib.

<i>Cardos</i>	211.
<i>Id. con queso</i>	ib.
<i>Id. en caldillo</i>	212.
<i>Apio en caldillo</i>	213.
<i>Id. frito</i>	ib.
<i>Id. en forma de chícharos</i>	214.
<i>Hongos</i>	ib.
<i>Id. en escabeche</i>	215.
<i>Id. rellenos</i>	216.
<i>Id. en fritura</i>	ib.
<i>Id. en aceite y ajo</i>	217.
<i>Tostadas de hongos</i>	ib.
<i>Hongos comunes</i>	218.
<i>Chicorias</i>	ib.
<i>Col en natillas</i>	ib.
<i>Coles encurtidas, ó col ácida de los ale-</i> <i>manes</i>	ib.
<i>Coles borrachas</i>	221.
<i>Col rellena</i>	ib.
<i>Coles con jamon</i>	222.
<i>Id. con arroz á la española</i>	223.
<i>Col lombarda ó morada</i>	ib.
<i>Coles en adobo con carne de puerco</i>	224.
<i>Coliflores fritas</i>	ib.
<i>Otras</i>	225.
<i>Id. rellenas</i>	ib.
<i>Id. en queso</i>	ib.
<i>Id. con salsa blanca ó substancia</i>	226.
<i>Pepinos con natillas</i>	ib.
<i>Id. rellenos</i>	227.
<i>Id. harinados</i>	ib.
<i>Id. empanados</i>	228.

<i>Espinacas cocidas</i>	ib.
<i>Id. á la inglesa</i>	ib.
<i>Id. con natillas</i>	229.
<i>Otras</i>	ib.
<i>Otras</i>	230.
<i>Potage de espinacas</i>	ib.
<i>Espinacas encurtidas ó adobadas</i>	231.
<i>Id. de substancia</i>	ib.
<i>Id. mexicanas</i>	232.
<i>Id. españolas</i>	ib.
<i>Id. en seco</i>	ib.
<i>Habas verdes</i>	233.
<i>Otras</i>	ib.
<i>Otras</i>	234.
<i>En adobo</i>	ib.
<i>A la francesa</i>	ib.
<i>Chilacayotitos</i>	235.
<i>Id. en pipian</i>	ib.
<i>Hejotes sencillos</i>	ib.
<i>Id. en especia</i>	236.
<i>En tlemole</i>	ib.
<i>A la inglesa</i>	ib.
<i>A la burguesa</i>	237.
<i>Con cebolla</i>	ib.
<i>De fonda</i>	ib.
<i>Provenzales</i>	238.
<i>En vino</i>	ib.
<i>Nopalitos en aceite y vinagre</i>	ib.
<i>En chile</i>	239.
<i>En adobo</i>	ib.
<i>Lentejas verdes</i>	240.
<i>Macedonia de hortaliza</i>	ib.

<i>Nabos en pipian</i>	241.
<i>Id. nevados</i>	ib.
<i>Id. en mostaza</i>	242.
<i>Id. en salsa blanca</i>	ib.
<i>Cebollas rellenas</i>	243.
<i>Otras en nogada</i>	ib.
<i>Otras á la francesa</i>	244.
<i>Acedera para comida de carne</i>	ib.
<i>Id. para vigilia</i>	245.
<i>Camotes al estilo francés</i>	ib.
<i>Id. rellenos</i>	ib.
<i>Chícharos en especia</i>	246.
<i>Id. en chile</i>	ib.
<i>Id. en chile verde</i>	247.
<i>Id. en adobo</i>	ib.
<i>Id. á la inglesa</i>	ib.
<i>Id. á la burguesa</i>	ib.
<i>Id. á la francesa</i>	248.
<i>Id. con jamon á la española</i>	ib.
<i>Papas fritas</i>	249.
<i>En especia</i>	ib.
<i>Otras</i>	250.
<i>Id. en chile</i>	ib.
<i>Tostadas de papas</i>	ib.
<i>Papas en crema</i>	251.
<i>De fonda</i>	ib.
<i>Rellenas</i>	ib.
<i>Jugo ó sustancia de papas</i>	252.
<i>Calabacitas de tierra caliente</i>	ib.
<i>Id. tiernas de tierra fria rellenas</i>	253.
<i>Otras</i>	ib.
<i>Otras</i>	ib.

<i>Id. en chile</i>	ib.
<i>En adobo con carne de puerco</i>	254.
<i>En salsa de xitomate</i>	ib.
<i>Otras</i>	255.
<i>En pesadumbre</i>	ib.
<i>En nogada</i>	256.
<i>Botoalante</i>	ib.
<i>Zanahorias rellenas</i>	257.
<i>Betabeles en nogada</i>	ib.
<i>Xitomates rellenos</i>	258.
<i>Id. á la francesa</i>	ib.
<i>Aguacates rellenos</i>	259.
<i>Huautzontles fritos</i>	ib.
<i>Quelites</i>	260.
<i>Quiltoniles</i>	ib.
<i>Verdolagas</i>	ib.
<i>Observaciones y aviso á los aficionados á la mesa</i>	261.

TRATADO SESTO.—De las legumbres y demás semillas de que se hace uso en la mesa.

<i>Arbejones en pipian</i>	263.
<i>Id. en especia</i>	ib.
<i>Arroz en adobo</i>	264.
<i>Id. frito</i>	ib.
<i>En especia</i>	265.
<i>En pelotas</i>	ib.
<i>Bigotes</i>	267.
<i>Otros</i>	ib.
<i>Albóndigas de arroz</i>	ib.
<i>Atole de id.</i>	268.

<i>Frijoles corrientes</i>	ib.
<i>Id. tapatios</i>	269.
<i>Id. veracruzanos</i>	270.
<i>Id. en especia</i>	ib.
<i>Id. blancos en adobo</i>	271.
<i>Id. en chile verde</i>	ib.
<i>Frijoles gordos ó ayecotes</i>	ib.
<i>Id. portugueses</i>	272.
<i>Otros</i>	273.
<i>Garbanzos en adobo</i>	ib.
<i>Id. en especia</i>	ib.
<i>Potage de garbanzos con caldo de bacalao</i> ...	274.
<i>Habas</i>	ib.
<i>Id. en especia</i>	275.
<i>Lentejas</i>	ib.
<i>Atole de maiz</i>	ib.
<i>Turco</i>	278.
<i>De otro modo</i>	ib.
<i>Turco de pan</i>	279.

TRATADO 7.^o—De las tortas.

<i>Torta de arroz</i>	281.
<i>Otra</i>	ib.
<i>Otra</i>	282.
<i>Otra</i>	283.
<i>Otra</i>	284.
<i>Otra</i>	ib.
<i>Otra con leche y natillas</i>	ib.
<i>Torta de arroz con camarones</i>	285.
<i>Torta cuajada</i>	286.
<i>Otra</i>	287.

<i>Otra</i>	289.
<i>Otra y otra</i>	290.
<i>Tortas de carnero</i>	291.
<i>Id. de sesos</i>	ib.
<i>Torta media</i>	292.
<i>Id. de longaniza</i>	293.
<i>Id. de pies de puerco</i>	ib.
<i>Id. de damas</i>	294.
<i>Id. de camarones</i>	295.
<i>Otra</i>	296.
<i>Torta de nada</i>	ib.
<i>Torta de berengenas y chícharos</i>	297.
<i>Id. de garbanzos remojados</i>	ib.
<i>Id. de papas</i>	ib.
<i>Id. de coliflor</i>	298.
<i>De chícharos</i>	ib.
<i>De hueva</i>	ib.
<i>De ostiones</i>	299.
<i>De ahuate</i>	301.
<i>De id. y camarones</i>	302.
<i>De manzana</i>	ib.
<i>De la union</i>	303.
<i>De huesitos</i>	ib.
<i>Del Dr. Tornelo</i>	304.
<i>Advertencia</i>	305.

TRATADO 8.^o—De los cocidos sin fuego con solo el vapor de la agua ó de la tierra.

<i>Tamales</i>	307.
<i>Otros</i>	ib.
<i>Otros</i>	309.

<i>Id. sin cernir</i>	ib.
<i>Id. de arroz</i>	ib.
<i>Barbacoa Africana</i>	310.
<i>Id. de Otahitina</i>	311.
<i>Id. para animales chicos</i>	312.
<i>Id. Mexicana</i>	313.
<i>Id. Serrana</i>	314.

FIN DEL INDICE DEL PRIMER TOMO.

MEXICO 1807