Receta de la chicha

un cantatarito de agua una
piña un puño de maiyas prie-
to un Tarito de agua de sebada
cosida un quarateron de panocha
blanca una viñegilla de clavo y
canela la piña molida y la cas-
ra machucada se echa todo Jun-
to y se pone al sol por tres dias y
todos los dias se menea
el maias nomas se quiebra

Luz Obregon

Receta de los camotes en betuad
se pela el camote y se pesa a lib
a de pera libra de camotes

Receta de las peras apresa
das

Se mondan las peras y
se echa á libra de pera libra
de azucar, la azucar machuc
ada y en una olla nueva se
echa todo junto y se pone á ere-
ia a fuego manso asi que tie-
ne caldo se le echa canela en
pala y asi que estan bien con-
servadas se sacan de la miel
y se ponen á escurir en una
verguera en el Sol despues se
ponen entre dos tablas, asi
que ya estan aprensados se
rebuelcan en canela molida

Juan

Albondigas adobadas.

Tres lomos de puerco una pulpa de carnero picado y molidos se les echa clavo pimienta canela comino culantro y un puño de ajonjoli tostado tres chiles anchos remojados unos dos un poco de tomate y gitomate crudo y todo esto ve buelto se le echan quatro huevos y un poco de pan desleido y su sal correspondiente y una poquita de azucar se asen las albondigas con su recaudo de pasas almendras piñones huevo cosido asitro hilitos aceituna y se pone una casuela con agua a erbir y se van echando las albondigas y luego se pone a freir un poco de chile ancho molido con gitomate y se echan las albodigas con su mismo caldo

Gizo de Baca Rellena de quese

ese se abre por en medio, y se le saca la

carne de adentro asta que quede delgado

la carne que se le saca de adentro se pica mui

bien, y se le revuelve perejil picado

gitomate picado a los piñones, pasas, almen

dras que bo cosido y jamon todo ~~con~~ grueso

clabo pimienta y sal al gusto. ~

se rellena la baca y se cose con una abra de pi

ta y luego se mecha con jamon almendras

a los y arros se acen los abugeritos y se mete

el arros se pone a coser en agua y sal, lla que

esta cosido se rebana no mui delgada se asel

caldillo se pica gitomate bastante a jo y se

pone freir con manteca suficiente se echa

clabo ~~pimienta~~ pimienta la uel agua y sal

y se echan alli las rebanadas asta que quede

bien espesso no con mucho caldo

cosa rrica

o Puetas

se logen tres libras de azina y se y
vebeos tres con clara y tres con
ella como me dia libra de man
tela y vna Pogita de Agua, de te
gite se muele vn Quarto, fresco de
e ser de ados Por me dio muibien
re molido la mitad de me dio de
bino blanco, vnas gotas de aze
yte de Comer y vna Pola de A
tuear - - Cubiletes de Mayz
Calaqua sincle -
el Mayz que se muele y se sierne Por
vn allate lo que abanza el Mayz le
echan de lle mas y mantecas de Re
tidas, se buel be a Pasar Por el me
tate, se asen las en Panadetas, y
se bana, asiendo, los Cobiletes se le
echa su Picadiyo, y si se Tiene se
tarten con tajitas de la mis ma
masa, y se Cuesen, en ornno, - -
Memoria de chicharos
Medio de chicharos se Ponen a Coser
se Despues se frien con Manie

gilla luego se baren dos lle mas
de hielo y se pila Bastante pere
xil a safran y pimienta — —
tuxen de lle mas
d dos libras de ahelax diez y ocho
lle mas vna cal de miel virgen
y lo de mas como el blanco me nos
el Limon — Bolcadiyos de Piña
se Rasla la Piña y se tiene dos Dias
en agua: y se Pone a Coser en otra
agua se sala se buelbe a colar y
lla esta la al mibar clarificada
se es Prime y se echa en la al mi
bar a y.º tome Punto de Cagetera
se de jan en friar vn Poco a
~~y a tome Punto de cagetera~~ y des
Pues se echan en ble ar y colagon
o tabla — — — Bolcadillos de
Coto
en cada vno se echan tres li
bras de ahelax se clarifica
y se le da Punto en el Agua que
este duito que tiene y entenses
se le echa el Coto y a jen solitera
do y se a sen

Buñuelos de tutanos

A tres libras de arina tres men
tes yllas y vna real de tutano de
Baca y de retiro todo en el bavi
de vna olla, se le echa vino se
te echan dos vesos, cuatro lem
clara, y ocho yolos mas se qi
ebe vn polo de Anis y de suerte
a punto a enfriar y asi asentado
se le echa vn polvito de te gesgite
blanco y de ta agua la fria se
use muy clarificada

Sigue el turon
te ustu que esten frios bien batido
se buel be a lo nen en la lumbre
asta que se les pega del caso se
buel be a pantar y se buel be a
abatir y asi que esta se echa en
el Platon, y se echan Piñones
al menos y nueve todos tacado
menos los Piñones

E infanaditas o jaldradas
Acelose en sar de manteca tres libras
de Arina Dose yelos siete sin clara y
tres con ella Cuatro onsas de azucar
Casal nese sania. Una Polita de A
guatibia. y se ba asiendo lo o jal
drado, Untandole a cada o ja bas
tante manteca y si se ase de Un
dia para otro sale mejor dos Pues
dos Pues se ban asiendo las en Pa na
ditas Rellenas de Picadillo y se me
ten en el onno y no mas

Ros quetes Parados con Agua
A me dia libra de azucar

Reseza de la Baca
mechad

se toma una pulpa de Baca
desguesada y despeyejada se
aporea sin mojarla se le echa
sal vas enze con una. Poqu
iza de agua y se deja ma
dias en aqueya sal mas
va sin dejarla de volver
ni ponerla de sol al quar
to dia se lava mas vie
se mondan ajos enzero
zivas de jamon gordo se ma
el clavo pimienza ajenj
vle laurel oregano tomi
se echa en un plato un
poco de vinagre con a
ina se mojan ají los

ajos y luego se revuelcan
en el polvo de la yervas
con un cuchillo delgado
se agujera la carne
y se le van meziendo los
ajos en ilera lo mismo se
ase con las zirvas de ja
mon asi q. esta vien
mechada se coliensa
una poca de manzeca
en un sarzen y se echa
ayi la boca p.a q. dore y
aprieze el mechado lue
go aquesa manzeca q.
sobra se vasia en un oya
con agua y vas zanze
vinagre nomas aque qu
eda la carne se le echa

todas la especies y yervas
q. sobran y si son pocas se
le echan unas yervanad
as de sanoria se zapala
oya con engrudo se pone a
coser de razos en razos se
menea con la misma oya
se menea p. q. no se que
me asi q. esta cosida se
aparta y se deja endriar
y ya fria se saca la vaca
se envalve en una ser
villeta se revana delga
da se come fria si se que
ere sele echa aseite vina
gre y sevolla picada su po
vo de pimienta molida
machiles o chiles y aseituna
as se se quiere se puede ga
arder. caminar en vuelta

Reseza dellos Cubileses de almendra

A una libra de almendra treinta onzas llenos de huevos se vazen sdiza Como p.a huevos reales y la almendra se marzaja d. quede enzera y con grano se unzan los cubileses de manzeca se llenan y se mezen a el horno yen estando cosidos se echan en almibar de medio punto y yienen hasta d. estencala dos la almibar hade zener vino despaes en el plazon se les echa almibar con vino y se clabezean

Modo de hacer el Bacon
por de China se han
con que con Con cerba
lena llan con vrrar con las
mulsen se vuelven en
en vnas con vn cha
cu vna [illegible] y
la cale de [illegible] que hacen
tan con dedos tanto que se
cuecan se le con el su
cite se de jon en fuego y
dos pues se ata con a una a
que se les ata con muelen
do segun y se le pone el sol
yet se [illegible] que se
maneron [illegible] en el
Leche del lunes y
se echa a la cal el medio y

Quite yase que esta es P[illegible] 10
le Cura de la cire moyado que
tiene por vezes que no amar
gen y es mi buena
flemas asadas
se hazen las flemas como Pa
ra vebor mas se rebuelbe
con el mi bar ya que esta es
pesso se lage con una cuchara
y se ba poniendo en Papeles
fuego lento arriba y abajo
Manteguillas de toro
Coa una manteguilla de aze al
cuarto en las de a su can se ase
miel o Pecha y en un Caso se
echa la manteguilla y se le ba
Chando la miel y se ba bati
do como el buen azeite que al
ra y se Pone mi blanca se cha
con cuchara en los Papeles y su
Carne la agrage

frontiyas de 1ª Plan
se muele el mitamal
sin la harina se muele vnci
le ancho la Cuaqate y la Pita
de Calabasa tostada se fue
el chile y des uues se le vnta a
la tortilla y se echan a fuera

Jericalla de chirimoy

A una chirimolla mediana, se cequla se
gun el tamaño, se le echan 8 hiemas de cha
cuar y medio de leche del pie de la vaca y se
se la leche ienella se des asen las hiemas
y se leva echando la azucar en polvo, el
quito des pues se quela, y ya colada se
le des ase la chirimoya mui zemolida
la q.e no se coge mas q.e lo de ensima p.a q.e
no amarge, se echa en la tasa y se pu
ne en el agua izviendo con su comali
to con lunvre ensima, y se prueva
con un popote;

Jericaya de Naranja

naranja grande 7 7 hiema

sitor de canela se echa en las tasas y
se pone en la agua esviendo consu
comodensima con lumbre, y se prue
va con el popete;

[illegible] bra de ar[illegible]
5 onzas de mantecu dos lb ma
rangas exprimidas y tantita
sal 3 yebos desclarados y tan
ita agua de modo que no este
muy dura y se Palotea se asen
tas en Para detas con su Relle
no de Picadiyo o de dulse y
se Ponen a Coser en Una ornõ
ya Por falta de orno con lum
bre en sima
Pura el turco
se laba bien el nista mal