

Quaderno de

Recetas para el uso de D. Vicente Espinosa

Año de 1836.



Modo de hacer el Mortachon

Se toman dos casacas nuevas bien limpias, se comienzan a desclamar veinte huecos echando las claras en una casaca, y las yemas en otra procurando q. no caigan gotas de yema en la clara para q. no se corte al tiempo de batir y acabado de hacer lo dicho con mucho cuidado se cogen tres baritas delgadas y con ellas se comienzan a batir primero las yemas asta q. levanten vien entonces otra persona cogera otras tres baritas y con ellas comienza a batir las claras bien asta q. lla se paran las baritas dentro de las claras entonces se coge una lb. de Azucar q. estara alli por bebida lla molida (en un mortate limpio) se va echando en las claras uno y otro va batiendo con una ca. cuchara limpia y acabado esto el q. esta batiendo las yemas, con las manos vien limpias comienza a echarlas dentro de las claras poco a poco, y el q. esta batiendo q. no bata recio para q. no se apelmase el batido acabado esto, luego por una lb. de harina floreada y echata al batido vien despolvoreada, y el q. vale por cuesca

~~patio~~
avento con viento para q^{se} no se apelmase el vellido
acabado de aver esto se comienza a hornear con el bon
no templado q^{se} no tenga lumbre y q^{se} las ofas de
lata en q^{se} se han de cocer se les da una parada de men
teca; pero con muy poca y el tanto de un Mortachon
es lo q^{se} cave en una cuchara de plata moada

Tambien: luego q^{se} salgan las ofas del horno se les
quita la obra por q^{se} si se dejan enfrian en las min
mas ofas se rompe el Mortachon, y para q^{se} esto no
suceda con un cuchillo se quita con cuidado, y que no
dejen de estar meneando las llemas mientras q^{se} se le
cehan a las claros para q^{se} no se resequen y esta obra
se vende por pero como la soleta a cuatro reales
libra.

Modo de hacer el Podedo.

En una cuarta de harina se le hecha lo siguiente

Manteca dos libras

Azucar una libra

Huevo seis Uemas

Agua poco mas de un cuartillo

Un poquito de anis molido

Sal lo mismo

Lo primero q^o se ase, es moler la azucar se hecha en una batea o encima de la Mesa en q^o se de trabafan junto con la manteca, las Uemas, el anis, la sal, y luego se comienza a batir y conforme se valla batiendo va echandosele la de agua q^o se ha dicho (q^o sea fria) y se se va echando a la manteca poco a poco ~~estraduciendo~~ asta, introduciela toda de modo q^o a fuerza de batir queda la manteca q^o ni se conoce si tiene Agua y entonces se echan las seis lb^o de Arina y se echan encima de la manteca y se comienza a revolver

procurando el no apretar la Masa y para q.
esto no suceda se ha de rebolber poco á poco á fin
de q.^a la masa quede en buena disposicion para q.^a
salga mate el rodo.

Una libras de rebolber se pesa el rodo
á dos reales libra costado de á cinco

Receta del Bischo y S. hacen los Queretanos

Estos ponen lebadura por la mañana con libra y media de harina cuatro onzas de lebadura de la q.^a sabe para azer pan, cuatro huevos (Hema y clara,) y una poquita de agua si acaso la necesita, y q.^a la lebadura no quede ni muy suave ni dura sino de buen modo para q.^a salgan buenos los panes.

Si a las cuatro de la tarde esta de buen punto la lebadura, se rebuelve la masa con

Harina una cuarta de arroba

Manteca doce onzas

Azucar una lb.

Huevos veinte y ocho (clara y Hema)

Es necesario q.^a no sea fria la azucar, sino blanda, y esta bien remolida se ha de hechar en la precita al tiempo de rebolber junto con la lebadura q.^a para esto esta prevenida y junto con el demas recaudo q.^a se ha dicho, acabado de azer esto comience

À rebolber la masa procurando dejar todo esto en
la pasceta, y procurando dejar la masa no mate
rino dura, y en cuanto acabe de rebolber comiente à
sobar la masa pero bien sobada de manera q. a fuerza
sobada ade quedar un poco mate, y acabado acat de
trazer esto, con una poca de Manteca apuñe la masa
y échela en la artesa untada con tantita manteca
por encima para q. no se reñque, debiendo estar
abrigada la masa con una Sabanita, y tener cuidado
q. no se pase de punto la masa; pues su beneficio
es cuando ella esta muy esponjada, y al romper
la pega uno los narices y quele à Tiro Blanco
entonces se comienaa à pesar con veinte onzas los dos
reales costado por cuatro.

Tirosa de puchas de guatemala

Huevos treinta
Azucar siete onzas
Vino blanco medio r.
Mantecas siete onzas
Sal una piquitas

Se toma unas vateas de buen tamaño y bien limpias y en ellas comienzas a seclarar los treinta huevos haciendo las claras en unas ceras limpias y las llamar en las vateas en seguidas se vaten las dichas llamar y las q. estan bien batidas se les hechas unas ochavas de sal se vaten otro ypoquitas se echas unas ypoquitas de arinas y luego el medio r. de vino y es de entender q. conformes se va haciendo el vino se hechas las arinas procurando q. la masa no quede dura y se le agregan las siete onzas de mantecas reditadas y las siete onzas de azucar molidas y acabado se rebolver esto se soba muy bien se empieran a hacer las puchas

se tiene y prevenido un casito de aguas turbando
en q. se irán hechando conforme las ballan tra-
ciendo q. hechen se irán al fondo y conforme ballan
tomando un mediano corimiento irán subiendo arriba
ba desp. aguas se sacarán y se han poniendo en medio
de dos mantelas para q. el agua valla quedando
en el mismo mantel se hay se paran a las 12 y
de latas y meten al horno donde se estarán has-
ta q. se perciva el olor entonces se sacan y se
baton las claras del huevo se dejan acentar y
con el aceite q. se arienta se untan y se revuelcan
en azucar molida con un pedazo de canela.

Roguetes finos.

En tres libras de arinas se hechan tres claras
de huevos bien batidas treinta Uemas de id.
cuatro onzas de mantecas cuatro id. desp. azucar bien
molida y un r. de Aguardientes Refino todo esto
se rebuelle bien y se comienzas a sobar como
zap muy bien y luego se hacen los roguetes y
se meten al horno.

Como se hacen los pastelitos

A tres libras de harina se le hecha libra y medio de manteca, dos onzas de sal.

Con las tres lb. de harina se hace una masa, y en ella se hecha la manteca, y sal, y una poca de agua; se comienza á revolver procurando dejar la masa suave; pero no mucho si no de modo q. se pueda trabajar, acabado de revolver se roba la masa y estando bien rotada se hacen los pastelitos y el modo de hacer el Picadillo para requeimarlos para la cantidad de tres libras de Arina compuesto de carne de puerco procurando q. sea de lomo y pongala á cocer bien y despues de cocida se repica á azeta pedacitos chiquitos, se cogen tres pitonales de buen tamaño, una cabeza de ajo, otra de rebollar y medio de chilitos con aceitunas (Ma limpiar los ajos y los rebollar) Todas cuatro cosas se pican bien y se agregan á la carne, luego tambita cominos tantito ace-

Aran si no clabor de comer, y estas tres cosas juntas
se muelen bien como si fuera para especia, y si
hay un pedacito de ajofinle se tuesta en un comal
d encina de la lumbre, y tambien se muele bien
y se agrega a la carne, y para rasonar esto ponga una
cassola en la lumbre, con cuantas onzas de Manteca, y
cuando se halla requemado dñ. Manteca se hecha a
rasonar la carne con todo lo dicho, y en lugar de sal
se le echa media lb. de amear, y esto se hace antes de desmen-
tar la mano y tambien q. los parteles se cursen con
onza caliente por q. si les dan onza frio salen duras
los parteles

Modo de hacer el Mamon

En batido de Mamon se compone de ochenta y cuatro huevos seis lb. de amean y ocho de almidon, se toma un caso grande bien limpio se toma la amean q. sea entrecedada blanca se are pedacitos de buen tamaño q. no sean grandes ni chicos, acabado esto ponga los palos en q. bate q. es la pala, y el rueda, o por mejor decir el burro q. se llamamos, y sea el caso se pone debajo de la pala encima de tres piedras para q. se le meta fuego al tiempo q. lo necesita

Acabado esto se pesan las seis lb. de amean lladichas de terronitos y así se echan en el caso con la mayor limpieza q. se pueda luego se toman los ochenta y cuatro Huevos comienza a quebrarlos dentro del mismo caso a un lado de la amean; pero para evitar el riesgo de q. cargu un huevo edondo dentro del caso y por eso se corte el batido sea mejor partir el huevo fuera del caso con mucho cuidado y acabado esto comienza a batir con mucha violencia sin dejar

Descansar la pala hasta q. se sea q. se levante fi
en el hueso y si conoce q. por desgracia se quiere
cortar el batido en el momento coge un pedazo de
papel blanco q. estara' alli prebenido bien limpio se
pone en la punta de la pala, y se sigue variendo
q. el mismo papel compondra' el batido pero si des
de un principio sigue bueno no necesita esta operacion
y si se ve q. el batido esta muy espeso entonces se coge
un pedazo de orote y ardiendo se pone debajo del caso
en donde esta' dando buelta la pala para q. no se enera
el hueso y asi se seguirá variendo hasta q. se ponga tibio
entonces se saca el orote, y se sigue variendo asta q. se
enfria bien, entonces es cuando toma punto, y al mismo
tiempo se retira el caso del burro y se co
mienza a hechar el almidon q. vendra' prebenido llama
do, y se ardiendo, conforme uno va hechando almidon otro va
prebeniendo con la pala procurando q. el almidon no se
paga pelotas en el batido para q. no salga apretado el ma
nari; tambien se ha de procurar el no variar mucho p. q.
no se apelmase y antes de todo se prende el caso y q. no
este demasiado caliente si no templado y en cuanto se acaba
de hechar el almidon se empiezan a hornear.

Pueha corriente

Un ratido de pueha se compone de Lisuto ochenta
Uemas de huevos cuatros onzas de Feguesquite blanco cuantillo
y medio de Aguardiente, se coge una bacia bien limpia que
sea grande, y en ella se comienzan á desclarar los huevos
con mucho cuidado procurando que no se rebuelva la
clara con la Uema se pechan las Uemas en una bacia y
las claras en otra cosa limpia por q. han de serbia para ara
el barnis con q. se ha de embarnisar las puehas, las cua-
tro onzas de Feguesquite dichas se ponen á hervir en dos
cuantillos de agua, y cuando halla dado dos ó tres hervores
se aparta de la lumbre el triete en q. se pone á hervir
para q. se pueda asentarse, y mientras q. se asienta se
coge una tela fina para f. delear la arina q. sea de
la mas blanca q. haya, y si ella está asentada la agua
de Feguesquite con cuidado para q. no se rebuelva
se mide un cuantillo poco mas y se pone á entibiar
en la misma ojita en q. se hiabia para bien limpi-

piá) y tibia se cogera la batea de las yemas
y se principia á batirlas bien esta q.ª. tambien
se les hecha la agua de Tequesquite tibia y se vate po
otros á pocos y se le echa una libra de arina de la q.ª. se
flores y se vuelve á vater otros pocos y cuando ya se in
trouyo bien la arina entonces se coge el aguardiente
como se dijo al principio una cuantillo de resacado y
medio cuantillo de rebafado, este aguardiente rebuelto
en una boteya se va echando en la batea conforme uno
baya echando aguardiente, otros va echando arina con
una mano, y con la otra va rebolviendo tambeando
con la arina á fin de q.ª. la masa quede en buena
disposicion ni dura, ni muy suave, y para no tener du
da se le echa ocho libras, acabado de asea esta rebol
tura se coge una de dos onzas de Manteca y se un
ta un pedazo de la ltera en q.ª. se ad. trabafan echan
do la masa q.ª. se rebolvia en la batea para darle
una rebada buena. y cuando esta bien rebada en el mo
mento comienza á partir con dos. n. onzas. los cuatro
reales cobrado por tres y los bastones q.ª. salgan

pongala en mingotas y untela de Atateca por
encima para q. no se resequen mientras se bañaba
fanda y anda de todo se prende el vino para q. cuan
do acabe de jera luego se comienza a hacer la pucha
y llenas ocho o diez ojas de lata se comienzan a coger
con el vino bien caliente del or ciego y suelo, y si no
estan bien caliente no salen buenas las puchas.