





# LA CARPETA

ALMACEN DE PAPEL  
Y ARTICULOS DE ESCRITORIO.  
FÁBRICA DE LIBROS EN BLANCO.  
IMPRESA. LITOGRAFIA Y ENCUADERNACION.

COLISEO VIEJO 21.

Nº d

Mercería y Ferretería  
DE  
**CASAS HERMANOS**

AVENIDA LERDO

(Antes 1ª Principal) □

186.

CORDOBA.

APARTADO Nº 612.

ESPECIALIDAD EN TINTAS  
PARA ESCRIBIR, COPIAR Y  
DE SELLOS.  
PARA ENCUADERNAR  
CIA Y OTROS DOCUMENTOS.

GRAN SURTIDO DE LIBROS  
EN BLANCO DE TODAS CLASES  
TAMAÑOS Y RAYAD  
SE HACEN TODA CLASE DE  
LITOGRAFIA, IMPRESA Y EN

Para obtener un libro igual á este pídase el nº de orden y las manos de que se compone.

*En 1er  
2da  
3ra*

*Recetas de cocina, propiedad de  
Natalia Gomez Mateos.*

*Cordoba junio 24 de 1907*



Postre de Almendra : Experimentada

Se toma una libra de harina seis yemas de huevos, media libra de manteca, cinco onzas de azúcar, una poquita de sal molida y un polvito de canela. Se amasa todo muy bien, agregandole una copa de marraquino, pero sin golpear mucho la masa para que no se corra. La cacerola o baste en que se va a hacer el postre se emborra con mantequilla de Glandes, y se extiende esguizada la masa que se rellena con lo siguiente - "Pasto"

Media libra de almendras dulces, veinte amargas, y doce onzas de azúcar. Se muele todo procurando que no sea muy remolido. Nota - Las almendras amargas pueden sustituirse con unas gotitas de esencia de limón.

— Masa para Pasteles —

Se amasa una libra de harina con tres yemas de huevos, media libra de azúcar molida, y media libra de manteca; agregandole al gusto una pica de sal y canela y medio de vino jerez. — Experimentada



— Leche de Coco: — Experimentada

Se rayan tres cocos frescos y se exprimen en un trapo, para que suelten toda la leche.

Se hace aparte almibar con tres libras de azucar y ya que este de punto se deja enfriar mezclandole entonces doce yemas de huevos; se pone enseguida a la lumbre y ya que el huevo está cocido se le hecha la leche del coco dandole el punto conveniente.

— Huevos Moles: — Experimentada

Se hace almibar de medio punto con una libra de azucar, y estando clarificada y fria se mezcla con diez y seis yemas de huevos a medio batir; se pone a la lumbre sin dejar de menear hasta que despegue del caso. Entonces se aparta y se pone sobre capas de manow rociado con vino jerez y un poco de almibar que se habria separado antes de hecharle las yemas. La ultima capa sera de la crema que se adorne con pasas y almendras.

12  
Mermeladas de Characand y perita de San Juan — Experimentada

Se ponen a cocer las frutas separadas quitandole antes los huesos a los characanos y la cascara a las peras calculando que las frutas estén por partes iguales las cuales se tarrifican ya reunidas despues de cocidas y para una libra de pasta, una y cuatro onzas de azucar. Se hace almibar de punto de bola y se le incorpora la fruta dandole el punto de mermelada.

Nota - Es muy apropiada para relleno de pastel.

— Mar de Naranjas — Experimentada

El jugo de cuatro naranjas colado a huevos batidos aparte las claras y aparte las yemas y media libra de azucar en polvo de la que se aparta una poquita para hacer caramelo con lo que se unata; el molde. Se revuelve todo y se vacia en el molde poniendolo despues en baño de Maria —



— Pan de leche —

Experimentada

Se pone á consumir la leche con azucar al gusto y una poca de canela ó vainilla despues se enfria mezclandole unas yemas y una clara bien batidos se cuele y vacia en un molde untado d'azucar hecha caramelo no muy quemado y se cuece en baño de Maria hasta que cuaje

— Panque ó Pan Americano —

Experimentada

Media libra de mantequilla fresca se deslita y se bate con media libra de azucar molido, ya que está como espuma, se le van echando 6 huevos enteros poco á poco y sin parar de batir, luego una libra de harina tamizada se incorpora de la misma manera y una tassa de leche, y una copa de vino Jerez y hasta que hace ojos la masa se vacia en un molde untado de mantequilla y se cuece al horno.

— Bizcochos finos —

Experimentada

Una libra de harina media libra de manteca y media libra de azucar tamizada de la que se aparta poco mas de la mitad para rebolcar los bizcochos. Se bate mucho la manteca y se le hecha la azucar y despues poco á poco la harina y tres yemas de huevos. Se forman los bizcochos se colocan en una lata untada de manteca y se meten al horno y ya que están cocidos se espolvorean con azucar y gragea.

— Pastel de masa fina —

Experimentada

Se coge media libra de harina se le echan cuatro yemas de huevos cuatro onzas de mantequilla y esta se va echando á poquitos con dos onzas de azucar molido. Se amasa toda y el punto de la masa ha de ser de perla.



## Bunuelos Estirados

Experimentada

Al una libra de harina se le sechan 8 huevos enteros, medio poquito de agua de anís con sal y una poca de manteca y agua de tequesquite.

## Bunuelos de Ciento:

Experimentada

Una libra de harina 12 yemas y dos claras un poquito de anís y sal;

Primera se pone a hervir el anís y la sal y en esa agua se echa la harina hasta que quede como engrudo, así que este frío, se le agregan las yemas se incorporan bien después una tasa de leche y ya que esta este también incorporada se le agrega una poca de agua de tequesquite tibia, y se van hechando con una cuchara chica luego que la manteca este caliente meneándolos con un palito en medio para que forme una roquita y se cuezan bien.

## Bunuelos de Jeringa

Experimentada

Media libra de almidón de trigo un cuartillo de leche 8 huevos cuatros enteros y cuatro yemas.

El almidón se deslie en la leche ya cocida y después se cocla, se le hecha una poquita de agua de tequesquite y una poca de sal y un poquito de agua de anís, se pone a la lumbre hasta que se haga un engrudo se deja enfriar y se van mezclando los huevos poco a poco, y ya que está bien incorporada todo se deja reposar media hora, pasada la cual se hacen los bunuelos con la jeringa se van cortando y se frien en bastante manteca. Después se bañan con almibar clarificada y que tenga vainilla.



## Arroz

Al 5 cuartillos de leche se le cuele con la misma, por un sedazo media onza de almendra de trigo y un poquito de agua de tequesquite asentada; se pone al fuego y hasta que no rompa el hervor se le empiecia a echar la aruca en pedacitos que ha de ser 1 lb y media, cuando se le ve perfectamente el fondo al caso que es el punto, se retira de la lumbre y se cocina en el platón.

## Mueganos de Santa Ines

Experimentada

Tres lb de aruca una panela y medio cuartillo de miel virgen, todo se pone a clarificar, se cuele y se vuelve a la lumbre hasta que tome punto que se le da en agua cuando hace bolita suave; si una lb de harina, 30 yemas de huevo sin nada de clara, se le echa un cascarrón de vino perex, otro de agua de anís y medio cascarrón de tequesquite, un polvo de sal, y todo se re-

51  
mueve con la mano; con un pedacito se hace la experiencia en la manteca caliente si ver si espuma, y si no, se le echa mas de todo, huevos de huevo, se hacen unos palillos no muy gordos, no muy delgados; se dejan cocer y luego se frien en manteca, ya que estén fríos se echan en el almibar caliente y se mueven hasta que empiecen bien; se apacan, y en una tabla húmeda se le echa un poco de ajonjolí y allí se cocina el caso; con la cuchara se aprietan si que quede del alto que se quierá luego se cortan al gusto; cuando se está empapizando se cocina con agua.

## Gemato

Bien clarificado el almibar de punto de melocha se le echan las yemas bien batidas; se vuelve a batir hasta que empiece, se le agrega un poco de vino perex o aguardiente.



## Agrequis de Delaya

Experimentada

Se endulsa de cuartillos de leche con ~~1 lb~~ 1/2 de azúcar y un poquito de carbonato, ya que este preparado se separa la mitad que se pone al fuego dejandola consumir hasta que se done un poquito, mezclandole en seguida la demás leche que se ha apartado, se deja consumir hasta que tome punto, que es cuando se ve el fondo al vaso.

## Rosy Americano

Experimentada

Se una onza de harina un huevo y una onza de azúcar y una de manteguilla fresca; se incorpora la harina con los huevos y aparte la manteguilla con la azúcar despues se junta todo poniendole por cada onza de harina una cucharadita de Rosy ((La harina ha de ser tamizada asi como la azúcar)) Se untan los moldes de manteca y se vacia la masa poniendo poquito en cada uno por que cubre mucho. (La masa puede perfumarse con esencia de limon)

## Anto de almendra

Experimentada

Se pone a consumir un litro de leche y se le va mezclando una libra de azúcar fino a poco, ya que consumio un tanto se le echa media libra de almendras muy bien molidas y se mema hasta que se incorpore y tome punto de cortar, se aparta del fuego y se bate un poquito para que blanque poniendo esquiada en un platon capas de mannon molido de perex mezclada con almendras de medio punto intercaladas con la pasta, procurando cubrir bien con la misma.

## Cucas de almendra

Experimentada

Se prepara la pasta de la misma manera que la anterior, nada más que se le agregan unas yemas de huevos y se vacia sola en un platon dandole la forma de un queso que se espolvorea con canela molida.



## "Purmelos de Siento"

Experimentada

Se toma una taza de harina una de leche 6 huevos una cucharada de manteca una poca de sal agua de anís y una cucharadita de Royal. Ya fría la leche se le echa el Royal el anís y la sal despues la harina y se pone al fuego hasta que se cueza, ya que esté fría, se baten los huevos como para capilar se incorporan bien con la masa y el punto es, cuando se despegue de la mano al hacer la figura.

## Leche Amarilla

Experimentada

Para dos litros de leche media lib de azucar y 5 yemas de huevos, dos cucharadas grandes de almíbar de trigo y una escarita de limón. Despues de cocer la leche se cueza en la misma ya que esté fría el almíbar y un poquito de agua de tequesquite, se pone al fuego y se le va echando la azucar y ya que consumió un poco se separa una taza

de la misma leche para desleir las yemas en frío, incorporando despues todo y poniendo al fuego hasta que tome punto de cortar; poco antes de sacarlo se le echa la escarita de limón.

## "Cocada"

Experimentada

Para un coco grande libra y media de azucar, diez o doce yemas de huevos y un cuartillo de leche. Se hace almíbar de medio punto, se le echa el coco rayado y ya que esté secando se le echa la leche hervida y caliente, se deja consumir, se aparta del fuego y se enfría, y se le echan las yemas bien batidas, poniendo nuevamente el caso a la libralte sin dejar de remover hasta que se le vea el fondo. Se vacía y se seca.

## Mantecadas de Astorga

Experimentada

Se pone en un caso una libra de buena manteca fresca y otra de azucar blanca tamizada; se bate bien con una espátula, y si interados, se añaden hasta diez huevos, cuando



esta muy batida se le incorpora una libra de harina superior, bien pasada, y una onza de canela pulverizada; hecho esto, se traslada á cucharadas la masa en unas cipeulas de papel, que de antemano se han preparado, y al momento se ponen á cocer en el horno, regular ó templado, por espacio de seis á ocho minutos.

### Sopa á la Sevigné

Se desliem ocho yemas de huevo en medio litro de buen caldo. En seguida se pone al baño de María esta crema, se deja enfriar y se corta en daditos. Se vierte el caldo en la sopera y encima se echan los pedacitos de crema.

### Salsa Roberto ó á la merluza

Cebollas partidas en pedacitos se pasan con manteca ó aceite, tocino ó grasa; cuando tenga buen color se añade una cucharada de harina, se remueve y moja

8  
con caldo y vino blanco; se echa sal y pimienta, que cuecen media hora y al servir se añade una ó dos cucharadas de mostaza y un chorrito de vinagre.

Esta salsa para pavo, gamos, anade, cerdo, huevos fritos y pescados.

### Salsa mayonesa

Experimentada

En una cacerola se echa una yema de huevo, pimienta, sal y algunas gotas de limón; se revuelca y mezcla muy bien, con cuchara de palo; despues se añade una cucharada de aceite, pero que caiga gota á gota, y no se para de menear, cuando ya está cuajada y en su punto, se echan poco á poco, y meneando siempre, unas gotas de vinagre. Esta salsa es delicada, se sirve con las carnes frías y pescados.

### Salsa tartara

Se hace lo mismo que la mayonesa, pero



se le añade mostaza, pepinillos en vinagre,  
aceitunas, pimientas encarnadas, todo en  
pedacitos pequeños.

### Sopa de ajo

Se frien los ajos, cortados, en aceite de buena calidad, cuando estén bien fritos, pero no quemados, se echa sal, pimentón y la cantidad de agua necesaria; el pimentón conviene echarlo con sequedad del agua para que no se quemare con el aceite muy frito; se echan las rebanadas de pan y se deja cocer; si se quiere, se escaldan huevos encima del pan.

### Sopa con bacalao

Se tuesta al fuego una libra de bacalao seco, y cuando blandee se deshace menudito, quitándole las espinas, lavándolo después dos veces con agua fría, se pone la cacerola al fuego con aceite, en el que se frien dos o tres dientes de ajo, tomate, perejil, y cuando esto esté bien

9  
frito, se añade el bacalao bien escuaido, añadiendo pimentón, perejil y si se quiere algunas especies, se echa el aceite, se le da vueltas y añade agua como para que cueza.

### Preparacion de los caracoles

Antes de prepararlos para comer hay que tenerlos en un barrido sin agua. Se echa encima uno ó dos puñados de sal y uno ó dos vasos de vinagre; si los platos mismos son convenientes se echa espuma y se les deja así por media hora, pasados la cual el barrido contiene una cantidad de espuma cuatro ó cinco veces mayor que el volumen de los caracoles, en este estado se lavan con mucha agua, hasta que esta calga clara y limpia; se ponen al calor con laumbre hervir y se van saliendo de su concha y murriéndose.

### Caracoles a la aragonesa

Se pone a cocer lentamente con agua



frías; y al empesar si cocer se sacan violentamente a echarlos en agua fría se frien en aceite, cebolla ajo y perejil bien picado; cuando esté se añade un poco de pimentón y una o dos cucharadas de harina y después de dos vueltas se echan los caracoles bien encurridos dándoles vueltas y moviéndolos con buen caldo en el que se dejaban cocer habiéndole sazonado con sal clavo y una hoja de laurel; si medio cocimiento se añade un puré de tomates.

### Vino de Naranjas

Se separa con un cuchillo la parte exterior de la cascara de las naranjas, se corta la fruta, se exprime y se pone la cascara separada dentro del zumo por 24 horas juntamente con 12 onzas de azúcar por cuartillo de zumo. Tres días <sup>después</sup> se añade medio cuartillo de aguardiente por cuatro de mezcla, y se deja fermentar y aclarar por espacio de 15 días, antes de filtrar y embotellar.

### Ornisceto

Se pondrán en infusión, en seis cuartillos de aguardiente, un cuarterón de miel verde, la cascara de un limón un poco de canela; déjense en esta infusión un mes; cuélese, añádate tres cuartillos de agua y libra y media de azúcar clarificada; fíltrese y spongase en botellas.

### Curacao o licor de naranja

Deje macerar al sol por espacio de quince días en una botella bien tapada, dos onzas de cáscaras secas de naranja con dos cuartillos de aguardiente común, teniendo cuidado de sacudir la botella todos los días. Pasado dicho tiempo, spongase al fuego y disuélvase una libra de azúcar, en igual cantidad de agua, dejándole que se haga caramelo, y después se echará en el aguardiente, saturado de esencia de cascara de naranja.



## Queques.

Se forman dos libras de harina, 12 onzas de azúcar, ocho huevos batidos, como para freír, y una libra de mantequilla; se mezclan estas tres cosas después de haber deshecho la mantequilla con los dedos hasta que no forme bolas. A continuación se le echan a la mezcla unas pasas, que se hacen incorporar bien con la masa; luego se le agrega media copa de agua de tepalcates y se amasa nuevamente; se le añade media cuartillo de pulque dulce, y se sigue amasando hasta que la masa está suave. Se divide la masa en dos partes, que se esponorean con harina, y se extiende con el paño hasta que quede del grueso de un dedo. Se cortan con una copa los trozos de masa para que queden circulares, y cuando abran un poco se ponen al horno. Con los recortes se repite la operación.

## Pocado de damas.

11  
A una libra de almendras tres libras de azúcar 24 yemas de huevo y media pinta. Modo de hacerlo. Se clarifica el azúcar y se le echa la almendra molida; así que está hirviendo se le echan las yemas, coladas por cedazo, y la pinta bien remolida, se le da punto del café.

## Pixetela

Experimentada

A cuatro onzas de almendra laminada, cuatro de azúcar molida; se baten cuatro huevos como para turron, con todo y clara; cuando están bien mezclados se le echa el azúcar y se bato mucho; se deja calentar mucho la hornilla después de bien limpia, que no sea de quedar nada; se embarra el molde con manteca, se pone en la hornilla, y muy rápida se vacía la masa para que no se aparte el almendra del huevo.



## Parabe de moras

Escójase suficiente cantidad de moras buenas y bien negras; pónganse sobre fuego lento, exprimiendo su jugo y pasandole por tamiz; se añade dos libras de azúcar por libra de jugo, póngase en un cazo bien tapado todo junto; sobre ceniza caliente, entretengase al fuego dos o tres días; póngase a enfriar y embotellase.

## Meringues pellicos

Se baten 6 claras de huevo y 14 onzas de azúcar en polvo, haciendo evaporar todo sobre ceniza caliente y meneandolo de continuo; se añade cuatro onzas de almendras dulces echas finas, concluida la mezcla, se forman los meringues redondos u ovalados, del tamaño de una cuña para, teniendo cuidado de dejar un vacío en medio de cada uno; se polvorea con azúcar muy fino y se ponen al horno. Cuando estén levantando se sacan y se pone dentro crema batida o confitura y se cubren con la otra mitad.

## Azucarillos ó panales

Formese media arroba de azúcar blanca superior, echandole tantas cuartillos de agua como libras de azúcar, batiendo media docena de huevos; se quita una poca de la dicha agua, y en la restante se echa la azúcar, poniendola a la lumbre hasta que principie a cocer, echando el agua que anteriormente se apartó; cuando haya subido tres veces y tenga punto de caramelo, se pasa por una bayeta a otro cazo, poniendola a la lumbre hasta darla en punto de hebra regular, batiendo tres claras de huevo con azucar, meneandola que se enfie, echando un poco de zumo de limón; despues se pone a la lumbre la parte de azúcar a tomar punto, echando dos o tres gotas de aceite; se tiene preparado un poco del baño, apartandole de la lumbre y batiendolo mucho; se pone encima de una tabla unos palos blancos, despegandole de los papeles y costando con una cuerda hasta concluir.



## "Jalefina de Tiras"

Se ponen a cocer tres patas de ternera hasta que se deshacen, enteras; se cuele el caldo; se miden ocho cuartillos y se les quita la grasa, estándolo por una servilleta húmeda, y el caldo coliente. Se pone una libra y nueve onzas de azúcar, dos naranjas dulces con cascara hecha pedruzcos, y una pelada, un poco de canela en rajas, medio cuartillo de aguardiente, medio de vino moscatel, y cuatro huevos con cascara. Se pone el cazo en fuego activo sin flama, porque se preñte el aguardiente; cuando suelta el hervor, se le echa el caldo a que hierva pronto, e hirviendo, se echa en el filtro, teniendo cuidado de echarlo que salga rebosado; cuando se enfria, se pone en el cazo un poco de todo lo que dejó arriba; teniendo el mismo cuidado, se calienta, y se vuelve al filtro: para sacarlo del molde, se mete éste en agua caliente un momento, y se voltea en un plato.

## Cocada de pina

Se clarifican tres libras de azúcar, se cuelean y se ponen en la lumbre. Se tiene un coco mondado y rallado; se deja que la miel de

137  
dos o tres hervores, y se echa el coco; cuando está bien espeso se le echa media pina molida, y se tiene en la lumbre hasta que al meterlo se le vea el fondo al cazo. Entonces se bate y se deja hasta el día siguiente, que se le echan 6 yemas de huevos bien batidas; se revuelve con la pasta hasta que está bien disuelta. Se sube al fuego, y se menea sin cesar hasta que se vuelva a ver el fondo del cazo. Entonces se echa en los platos, y se le pone luego un conal con lumbre para que dese.

## Furrón de Casaca

A cuatro libras de azúcar se le echa un cuartillo de miel virgen se clarifica junto; se quita del fuego, en punto de melcocha, y se le deja enfriar; ya frío se le echan 14 yemas de huevos bien batidas, y se vuelve a pasar a un fuego lento, meneándolo sin cesar o batiéndolo. En cuanto han cocido bien las yemas se aparta del fuego



y se le echan las 14 claras, y se vuelve á poner  
al fuego lento hasta que tome punto. Entonces  
se le echa ajonjolí tostado, almendras tostadas, pi-  
ñones limpios, avellanas y canela en polvo. Después  
de esto se saca en platos á capitas.

### Furron

A una libra de arucar se le echan un pocillo  
de miel virgen; se clarifica y se le da punto de  
pelo; se enfria y se le echan 10 claras de hue-  
vo sin batir y raspadura de limón se pone  
á la lumbre unos ratos hasta que esté de  
punto.

### Cajiroleta

A una libra de arucar clarificada se le echan  
6 yemas de huevo batidas y ya que este hirvien-  
do se le echa un coco limpio y bien molido; se  
le exprime una naranja dulce y se le da pun-  
to de huevos portugueses.

### Peronato

Se clarifican dos libras de arucar y se le echan  
6 yemas de huevo, se pone á que de unos her-  
veres, y luego se le echa media libra de piñones  
molidos y un repueron molido; todo se revuelve  
se le echa un polvo de canela y se le da pun-  
to de capita.

### Palea de tepalcote

Experimentada.

Se hace almitas clarificada y colada con  
arucar superior y se da punto de espeso, luego  
se revuelve con la palea á rason de cuartillo y  
medio de palea muy espesa, por una libra  
de arucar.

### Arquiza de piña

Se clarifican tres libras de arucar y se les  
da medio punto; se muele una piña que esté  
bien madura, y has de quedar remolida; se  
muele media libra de almendra, no se se



muele, pero se procura que no quede entera; se echa en el almibar a' que se cueza; se destapan 12 yemas de huevos, se pone a' hervir en un cazo; se apaga de la lumbre en tiempo, cuando se apague el hervor, y se va echando al hervor pa- so a' la parte; al mismo tiempo, otra persona meneas sin cesar. Luego se vuelve a' poner a' la lumbre, hasta que está de punto.

### Mamon de almendra

A una libra de almendras dulces, tres docenas de amargas, tres cucharadas de almendra, media libra de azúcar y 18 huevos. Se muele la almendra dulce y amarga, después de limpiar; lo mismo el almendra y la azúcar; así que está bien incorporado, se vacia en molde de en cajon de papel untado de manteca; se pone al hervor a' dos fuegos muy mansos. para ver si está, se prueba con un popote, si sale limpio, ya está.

### Queso de Almendra

Se hace almibar con una libra y cuatro onzas de azúcar, de punto de punto; se deja enfriar bien; y se deshace en el almibar una libra de almendra bien molida; ya que se incorporó bien, se baten 18 o 20 yemas de huevos bien batidas y se incorporan al dulce, que se pone a' la lumbre y se está meneando continuamente, pero nada más para un lado, pues si se meneas para todos, puede acitarse la almendra. Cuando despegue del cazo se retira de la lumbre y se le da la figura del queso de bola o la que se quiere, echándole por fuera conela molida.

### Queso de Napoles

Experimentado

A cuatro cuartillos de leche dos onzas de almendra molida y media <sup>4 onzas</sup> libra de azúcar blanca. Se pone a' cocer la leche, y después se le revuelve la almendra y la azúcar y se pone a' hervir hasta que espese como



para postre. Subido de punto, se vacia a que se enfrie bien; se baten 16 claras de huevos y se revuelven bien con la leche, se unta el molde con manteguilla, y se pone a cocer, como la forcilla, en agua y con lumbre arida.

### Partelitos Duro

Experimentada

A media libra de harina flor dos cucharadas grandes de manteca, un huevo y una pica de agua de sal; ya que está todo bien amasado se le pone una cucharada grande de Royal, se vuelve a amasar procurando que quede la masa tierna; se deja reposar un rato y luego se extiende la masa con el palote se espolvorea con un poquito de harina y se unta de manteguilla se le da un doble y vuelve a repetirse la misma operacion por 5 o 6 veces despues se palotea para que quede la masa de un grueso regular y se van cortando los partelitos, se espolvorean con azucar molida y se meten al horno en latas untadas de manteca.

Nota: Antes de ponerles la azucar se les da una untada con una filuma con yema de huevo disuelta en un poquito de agua.

### Tolosanes.

Se revuelven, amasa y palotea una libra de harina con un pica de agua de sal; cuando está bien extendida, se le pone enmedio una libra de manteguilla y se dobla la masa, cubiendola bien, se vuelve a paltear despacio, procurando, si revienta la masa, cubiendola con harina, despues de paltearla y doblarla varias veces, se extiende a la fuerza del grueso de un pica, y con una copa se van cortando pedas. Se hace el picadillo, o se rellenan de ostiones quisados. Se van poniendo un pica en cada pedas, cubiendola con otra igual y señalandolas con una copa más chica que se usó primeramente, para que le quede un bordesito. Despues, con una filuma se embarran con yema de huevo deshecha en agua y se meten al horno en latas.

### Mueganos probanos

Se ceta en una cazuela una libra de harina y 30 yemas de huevos, lo que se coge con



tres dedos de anís en polvo, medio pocillo de agua de tequesquite asentado y tres cucharadas de agua deiente; se amasa, y si queda suelta se le agrega harina hasta que no se pegue en la mano, se golpea mucho en un metate, y se van haciendo unos cerillos largos, que se enredan en la mano y se frien en manteca; los cerillos se hacen en la mano; se hace almibar con tres libras de azúcar y libra y media de panela; se le da punto de espeso alto se bato hasta que empanice; se rocian los cerillos con vino de jerez; se echan en la miel empanizada; se ponen en cajones menudos y se aprietan, poniéndolos una servilleta húmeda encima para alisarlos, y se cortan en cuarteroncitos antes que se endurezcan, sin sacarlos del cajón.

### Pirrechos de Santa Cruz.

Al tres libras de harina media de azúcar molida y tamizada, cinco huevos, dos con clara y tres sin ella, una libra de manteca, y una taza de agua de tequesquite con

17  
tado. se bato todo para que incorpore, se le revuelve la harina y se amasa. Se extiende con el palote y se cortan los pirrechos con molde de hoja de lata; luego se meten al horno.

### Pirrechos

Al dos libras de harina, una de manteca, media libra de azúcar, dos onzas de almíbar de trigo, cernido, un cuartillo de leche y un piecillo de agua de azahar; se amasa muy bien con ocho yemas de huevo y levadura; conforme al tiempo, se pueden rebajar cuatro onzas de manteca y echarselas de manteguilla.

### Quesadillas de arroz

Al una libra de arroz cernido, otra de azúcar en polvo y otra de manteguilla, ocho huevos batidos como para chiles, aumentando otras tres yemas y otros huevos sin bato, sal correspondiente y un piecillo de manteca. Se tamiza el arroz, el azúcar muy remolida, y unida esto se le



echa la manteguilla deshecha en la lumbre, no muy caliente, y ahí se echa el huevo batido, y todo junto, se bate como para tamales, de punto que esbrenade en el agua; se echa en capitas de papel untadas de manteguilla, y se meten en el horno, que no esté muy caliente por que se endurecen.

## Pollos

Se libra y media de harina, dos onzas de manteca y media de azucar: se amasa para que se incorpore y se extiende con palote; se cortan con molde las figuras y se meten al horno.

## Pontó hecho

Destinase huevos enteros en harina, de modo que se haga una pasta espesa, que se desleirá luego con leche, adquiera la consistencia de papilla, con leche, azucar, agua de flor de naranjas, vainilla, corteza de limón u otro perfume de

elección; untase de manteca una tortera y viértase en ella esta papilla, que se hará cocer prontamente sobre un fuego vivo y bajo el horno de campara. Esta pasta se sirve como una tortilla soplada.

## Molletes reventones

Se echa en un lebrillo una libra de levadura fresca, dos onzas de manteca fria y una taza de agua bien tibia; se deshace con la palma de la mano hasta que se amasa bien; se echan en una olla bastantes huevos, y se baten con un molinillo hasta que incorporan bien las claras con las yemas; se echan en el lebrillo donde está la levadura y se vuelve a menear un poco con la palma de la mano; se echan allí nueve onzas de azucar bien remolidas y tres libras de harina, que es bueno la eche otra persona, mientras otra meneas y revuelve mucho. Aquí que está incorporado todo, se golpea bien la masa. Cuando despegue de las manos y del frasco en que se amasa, se echa en un lebrillo,



se tapa con un mantel y se pone á uno de los lados del brasero. El otro dia se hacen los molletes, pesandolos de á once y poniendolos en unas latas untadas de manteca, se vuelven á tapar y á las tres horas se meten al horno templado.

### Bizcochos de harina

Se hacen tres libras de harina, una y cuatro onzas de manteca, 12 yemas de huevos, 2 onzas de azucar, un pocillo de vino Jerez, un poco de clavo y canela molidos; se cortan y se ponen en el horno, y al sacarlos se polvorean con azucar y canela.

### Merengues

Se hace almibar clarificada con 3 libras de azucar blanca, de punto de bolatruera, mientras se enfria (sin sacarla) se baten 10 claras de huevo hasta que despegue del tracto y se mezcla con la miel, se le agrega la raspadura de 2 limones verdes y despues con una cuchará se van haciendo los merengues y colocalos en tablitas quemadas y despues se meten al horno no muy caliente.

### Pan de Huevo

Una libra de harina 2 onzas de mantequilla y media de azucar canela al gusto, y 6 yemas de huevo 6 onzas de levadura (pero esta varia segun la temperatura)

Se pone en forma de corona la harina y en medio se coloca todo menos la azucar que se reparte con la harina por los lados. Se amasa hasta que quite todo y se sigue trabajandolo con una pica de agua fria hasta que al estirarla se haga sumamente delgada entonces se forman los panes y en latas untadas de mantequilla se colocan y se dejan hasta que cuban para meterlos al horno.



## Queso de Almendra.

Para una libra de almendra  $\frac{1}{2}$  de azucar y 10 yemas de huevo. Se hace el almibar del punto de bola dura, se retira de la lumbre y se le mezcla la almendra que ya se tendrá bien remolida, se desbata perfectamente y antes de ponerlo a la lumbre se le mezcla las yemas batidas como para huevos reales, lo más duro posible; se pone el caso al fuego lento para que cueza el huevo, sin dejar de menejar para que no se queme; cuando se ve el fondo al caso se aparta, inmediatamente se muele antes que se enfríe: si se pone demasiado duro se le puede rociar con un poquito de agua se baja con cuchillo y con la mano húmeda se forma el queso; se coloca en el plato y se espolvorea con canela.

## Topia de Albacac.

Se ponen a cocer en caldo fideos gorditos blancos, en un mortajo se remuele la albacac con uno o dos dientes de ajo y un poquito de aceite, en seguida se mezcla esto con los fideos y se le pone queso parmesano.

## Torta Perovosa

Se prepara masa como para buñuelos estirados se unta una sartén con aceite se estira un buñuelo y se coloca en el cartón y con una pluma se unta bien de aceite. Así se hacen 4 o 5 de la misma manera que el primero y en seguida se pone un relleno de aceitunas quitadas por recaudo, si las que se le recubren con requesón y encima se ponen cuatro o cinco huevos crudos procurando que queden enteros y separaditos unos de otros, en seguida se cubren con otros.



Humuelos del mismo modo que los anteriores se recortan los bordos y se enrollan y untan de aceite y enseguida se meten al horno

### Pitomates rellenos

Se escogen los pitomates bien maduros medianos y de un tamaño regular, se les corta la coronita se vacian las pepitas y se les pone un poco de mantequilla fresca, sal y pimienta molida jamon del diablo; se hacen unos huecos partidos por agua y con cuidado se rompe uno en cada pitomate y despues se les pone una lata con una tumbete muy ligera para que se mantengan cubiertos los huecos sin que se marchiten los pitomates

### Sopa

Se hace caldo bien sazonado, se batan unos huesos y se mezclan con queso de gruyer y el que esta sin machucar en el caldo herviendo se van echando con una

cucharita unos trocitos, despues se le pone una copita de jerez y se sirve.

### Lomo en Asado

Limpio el lomo de grasa y nervias, se pone en una olla con pimienta, clavo, cominos y sal molida todo y se cubre con vinagre y vino jerez. Hecho se deja por espacio de dos dias, al tercero se mezcla con jamon, chorizo, almendras y aceitunas. Se pone a cocer en la misma olla, agregandole hojas de laurel, un cuarto de aceite y una poca de manteca. Cuando este cocido se sirve frio.



## Tirral de Macarrones

Se hacen unas albondiquitas de carne de puerco molida con sal y pimienta, se mojan en huevo batido y se ruedan en harina, se frien despues en manteca y una vez doradas se apartan; en esa manteca sobrante se echa cebolla picada y se dora con un trozo grande de aguayon, se aparta la carne y se refrie bastante y tomate usado y molido, se le echa suficiente agua y tambien la carne y las albondigas para que cuecan con sus especias finas y colores. Se amasa medio lb de harina con dos huevos un poco de sal media " de mantquilla (de la que se aparta un poco para embarrar el molde) y arucar al gusto. Ya echa la masa se palatea y se pone una capa en el fondo del molde. (Se tiene ya cocidos y escurridos medio lb de macarrones) Sobre la primera capa de masa se frie otra de macarrones pimienta molida y un poco de queso añejo rallado, un poco de la salsa espesa y unas albondiquitas repitiendo esta misma operacion, cubriendo despues todo con la masa que se unta con huevo por encima y se mete al horno.

## Pastel Americano

22  
Una lb de harina 12 onzas de mantquilla  
6 onzas de arucar tamizada 5 huevos, 2 claras  
y el zumo de un limon. Se revuelve todo el  
polvo con el limon se hace un bolo y se  
le ponen los huevos y la mantquilla se  
revuelve hasta que todo quede bien mezcla-  
do, sin amasar. Esta pasta se deja reposar  
un rato, se estende del grueso de un cigarro  
se corta de la forma que se quiera, se unta  
el bordo con la clara y se le pone una tira de  
masa se vuelve a unta de clara y se pone  
otra igual, para que el relleno no se salga  
Este se hace de mermelada de ciruela, crema  
o lo que se quiera. En un papel (que debe  
ser del que se hacen los cigarros se corta la  
tapa de encima y se levanta con el mismo  
papel y se pone sobre el relleno, se le unta  
de clara la orilla y se le pone en forma,  
con el sobrante de la masa se adorna un  
bandolo de clara y espolvoreandolo con  
arucar poniendolo almendras u otros adornos  
al gusto. Se mete al horno de buen temple  
Se explica lo del papel por que en ese no se  
pega.



## Polvosares

Una libra de harina una de mantequilla, cuatro yemas de huevo el jugo de un limón agua tibia con sal y dos cucharadas de manteeca cruda, se amasa todo menos la mantequilla, ya que la masa está muy suave se pone en una cercileta espolvoreada de harina y se coloca en un trasto tapandola bien se deja reposar media hora, luego se extiende con el palote y dentro se pone la mantequilla en trozos se cubre con la masa haciendo cuatro dobles despues se extiende con el palote y se vuelve a doblar, esta operacion se repite 7 veces y la ultima en 8<sup>a</sup> se hace ya que el horno está caliente se cortan los polvares con un cortador redondo señalando encima con un cortador mas chico la tapa que despues se alzarán se untan con yemas disueltas en vinagre y se meten al horno

## Pasteles

23  
A una libra de harina flor 5 huevos una libra de mantequilla Se coloca la harina en la mesa, haciendo un hoyito en medio se le echan las yemas un poquito de agua de tequesquitos otro poquito de pulque un tercio de arucar un dedo de manteeca, se amasa todo esto y para que quede la masa suave, se le echa agua tibia para amasarla bien, ya que está de punto se conoce cuando se parte la masa con un cuchillo y ya hace opitos Se extiende bien en la mesa la masa de un grueso regular se le va echando harina para que no se pegue se hace una tortilla de la mantequilla y esta se coloca en la mediania de la masa, se dobla como carta cinco veces y cada vez se extiende con el palote muy quedo para que no se rompa la masa. Se cortan los pasteles y se rellenan de lo que uno quiera se les unta por encima clara de huevo y se les echa polvo de arucar se colocan en las latas y se meten al horno.



## Pan Charlotte

Una tasa de manteguilla 2 de azucar  
3 de harina 1 de leche 4 huevos 2 cucharaditas de Royal, sal un poco y vainilla

Se mezcla el azucar la manteguilla la sal y la vainilla. Se baten por separado las yemas y claras como para buros, se reúne con lo anterior se agrega la leche pero sin batir, revolviendo con suavidad. La harina se tamiza con el Royal y se va mezclando poco a poco con lo demás terminado se bate unos minutos. Se unta el molde de manteguilla se le pone un papel metiendolo al horno que este caliente; ya que esta cocido se saca y caliente se le unta mermelada de fresa

## Durasnos

Para una docena de durasnos maduros una libra de azucar. Se limpian muy bien los durasnos frotandolos con un trapo y se pi-

can con un tenedor, se ponen a cocer en agua y así que están suaves se vacian violentamente en agua fria. Se pone la miel de medio punto se sacan los durasnos escurriendoles el agua lo mas que se pueda y hirviendo la miel se echan apartandolos enseguidita de la lumbre y se dejan enfriar, se vuelven a poner a la lumbre y al romper el hervor se quitan, esto se repite una vez cada dia dejando los durasnos todo el tiempo en la miel, al tercer dia calientes se sacan se escurren y se echan en agua fria se enjuagan muy bien secandolos y exprimiendolos entre dos lienzos apretandolos un poco ya que no tienen miel se ponen en una verguera a selear un poco y secos ya se guardan el formo de cristal.

## Pastel de Crema

En una cacerola se pone una tasa de manteguilla y dos iguales de agua caliente se pone a la lumbre y se le echa una poca de sal, ya que esta hirviendo se le echan dos ta-



sus de harina mermiando fuertemente para que no haga bolas se aparta y se enfría luego se le mezclan unos huevos poco a poco hasta que incorpore bien, se deja reposar tapado con un trapo mientras el harina se calienta mucho. Se untan las latas de manteca y calientes se van poniendo cucharadas de la masa y se meten al horno ya que están cocidos se abren con un cuchillo se rellenan de crema de vainilla se tapan untandolos por encima con clara y arrear gruesa.

## Niños Enrollados

En una cacerola se echa media libra de arrear tamizada y 8 yemas de huevo se bate mucho mucho solo para un lado se le echa la raspadura de una limón naranja sin parar de batir, las claras muy batidas aparte se reúnen con las yemas y media libra de harina tamizada y se sigue batiendo ya se tienen preparados unas latas untadas de manteca y encima unos papeles

también untadas de manteca encima de los papeles se extiende la pasta del grueso de un cigarro y se mete al horno hasta que esponje pero que no se dore mucho (por que no se puede voltear enrollar), se voltea muy violentamente se le arrancan los papeles y ya se tiene preparado la mermelada o crema que se quiera se le extiende sobre el pastel y se va enrollando, pero todo muy pronto. Pues si se enfría se rompe, se le unta clara de huevo y se revuelca en arrear gruesa.

## Piccolos frios de Chocolate

En un trazo de porcelana se echan 125 gramos de mantequilla fresca 125 de arrear tamizada, se bate mucho hasta que forme una crema despues se le va echando gota a gota chocolate de vainilla echo en leche y muy espeso ya que está todo muy incorporado y del espesor necesario se cubre el pastel o soletas con el y encima se le ponen almendras peladas (el chocolate puede ponerse en polvo).



## Plum Cake

Se pone en un trasto 172 gramos de mantequilla tibia, 173 de arucar tamizada, se bato muy bien, despues se le agrega 85 gramos de pasas y 172 gramos de pasas del corinto o huecos uno por uno sin dejar de batar y por ultimo y poco a poco 230 gramos de harina y un poco de Royal tamizada cuando ya ha tomado cuerpo la masa se vacia en un molde untado de mantequilla y se mete al horno por hora y media

## Pastel de Ciruelas

Media libra de harina media libra de manteca 2 yemas de huevo arucar al gusto y lo que cabe en una peseta de carbonato. En una cacerola se pone la harina (apartando una poca para palstear) el carbonato y las yemas se revuelve muy bien ya que está todo bien incorporado se le echa la manteca (apartando una poca para embarrar la pastelera)

se revuelve muy bien, la masa ha de quedar un poco resaca pero se le pone agua tibia, la necesaria para suavizarla. Se palstoa una sola vez para cortar una tartilla que forme el fondo del pastel luego unas tiras para formar el alrededor se llena con dulce de ciruelas o fresa, se cortan mas tiras y se le forman encima un envase luego el fondo y los adornos y se mete al horno, al sacarlo se le echa arucar en polvo

## Otro Pastel

Al media libra de harina y onzas de manteca en 2 cucharaditas de Royal y una taza de agua tibia con una poca de sal y arucar, se amasa hasta que quede suave la masa formando el pastel como el anterior.

## Pastelitos Belleros

Se baten 12 yemas de huevo hasta que levanten y estan de quinto otto, se les mezcla



unas de harina 4 onzas de azucar y unas gotas de limon, se untan los moldes con manteca y se meten al horno a que cuevan un poco, luego se sacan y se les pone la galea o cualquier otro dulce se enrollan poniendoles azucar y canela por encima y se vuelven al horno.

## Pastel de Rosca

1 libra de harina 6 huevos enteros 6 onzas de manteguilla fresca lo que cabe en una peseta de carbonato; se resuelve bien todo se amasa y se extiende con un palote en forma de tortilla se le pone el dulce de ciruela pasa en mon trocitos y trocitos de manteguilla todo esto saltado se enrolla en forma de taco se unen las dos puntas, al formar la rosca se pone sobre una charola de horno y encima se le ponen trocitos de manteguilla y azucar en polvo, se mete al horno y con una charola se esta bañando con la misma manteguilla que se desite, hasta que se cueva.

## Manteados

Un litro de leche 100 gramos de manteguilla y media libra de azucar. Se funde la manteguilla en la leche hasta que llegue a hervir junto con la azucar, se aparta del fuego y cuando este casi fria se agregan las yemas batidas y un poco de vino jerez se incorpora todo agitandolo y se vacia en la garrafa para helarla 2 horas antes de servirse.

Esta pasta o crema sirve tambien para cubiletes y en vez de helarse se vacia en moldes untados de manteguilla y se pone a baño de Maria y al horno.

## Macaroncitos de Chocolate

Se limpian una libra de almendras y se muelen, se mezcla con 8 claras de huevo y 1 yema unadiendole libra y media azucar, se incorporan todo esto muy bien con media libra de chocolate disuelto; se moldean los macaroncitos en la peringa se ponen en latas y se meten



al horno a que tome calor moderado, y cuando estas cocidas se espolvorean con azúcar gruesa.

## Biscchos Grijanados

De una libra de harina, media de manteca bien lavada y yemas de huevos y cuatro onzas de azúcar molida, se amasa todo muy bien y para que quede liquido la masa se le echa vino de uva, se untan los moldes de manteca, o se hacen de papel, se meten al horno, cuando se sacan se mojan con vino de uva.

## Crema de Chocolate para betun

Se pone al fuego una cazuela con 4 onzas de azúcar y una y media tazas de agua y media libra de chocolate rayado, se hace hervir hasta que espese y queda aterciopelado se quita del fuego y se le añaden 2 claras de huevos sin batir. Con esto se cubren los mannes o pasteles.

## Biscchetes de Almendra

Se limpia y remuele mucho una libra de almendra, se baten 15 yemas de huevos de punto alto y aparte 7 claras muy batidas despues se mezclan y poco a poco se le incorpora la almendra procurando no haga bolas, a esto se le agrega 4 onzas de azúcar molida. Se untan los biscchetes de mantquilla o manteca se les echa la pasta hasta la mitad y se meten al horno. Se hace almibar clarificado con tres libras de azúcar y ya frio se banean con ello.

## Crema de Castaña

Se hace almibar con una libra de azúcar y un poquito de vainilla, para 30 castañas que se ponen a cocer en agua se pelan, mueven y tamizan, despues, se incorporan con la miel se le echa dos onzas de leche cruda y cuatro yemas. Se pone en molde a baño de Maria moviendolos constantemente hasta que quede como crema y se vacia en platos o copitas.



## Pastelitos Vera Cruzanos

Se amasa 1 libra de harina con una tacita de agua con media onza escasa de sal y cuatro onzas de manteca hasta que esté suave y haga bolitas entonces se extiende con el palote y se le van dando dobles y en cada doble se le echa manteca hasta terminar 8 onzas; además de la libra de harina se tiene otra poca para echarle en cada doble y que no se pegue; se cortan los pasteles extendiéndolos con el palote se les echa arucar y se se meten al horno poniéndolos en latas.

## Mamon

Se baten 8 yemas de huevo y ya que están duras se le mezclan las claras media libra de arucar tamizada se sigue batiendo y aparte se han batido las claras y ya que están duras se incorporan con lo anterior y al último se le echa media libra de almidón de trigo tamizado pero sin batir

incorporándolo suavemente, se pone en las moldes imitados de mantequilla o en cajitas de papel y se meten al horno suave.

## Pan Brasetti

Dos libras de harina, 4 huevos enteros, un puñado grande de acientos de pulque y la leche que necesita para amasar, sal o arucar al gusto.

Se amasa todo junto hasta que hace opas se forman los panes (6 de las 2 libras) y se ponen en latas donde reciban calor para que reposen 2 horas pasadas las cuales se meten al horno de temple regular.

## Pan de Huevo

Cuatro onzas de harina, 4 onzas de almidón, 8 huevos media libra de arucar, una copita chiquita de agua de apañar una cucharadita de Royal. Se baten las yemas con el arucar muy bien resollida



hasta que este muy duro, que haga trocitos  
después se le mezcla la harina y el almidón  
molido y tamizado, las claras ya batidas el  
Royal y al último el agua de azahar  
Se monta un molde de mantequilla luego  
se le pone un papel y se vacía la masa  
y se se mete al horno (se regular tiempo)

### Talitas de Puerto.

Un kilo de harina, sal al gusto, 250 gramos  
de queso parmesano rayado, la mitad de  
un limón, un kilo de mantequilla.

Se amasa todo con agua fría se extiende  
muy delgada y se dobla por 5 veces, se  
cortan al tamaño que se quiera y se me-  
ten al horno

### Galletas para Fe'

250 gramos de harina, 120 mantequilla 50  
azúcar 5 sal 2 yemas de huevo 1 copa  
vinera de leche. Se obtiene una fusta algo

arenosa, como anacarada.

30  
Hágase una corona con la harina la arucar  
y la sal. pongase en el centro la leche y  
las yemas mézclase poco a poco todo amasán-  
do unos 2 minutos. La mantequilla se divide  
en 5 o 6 partes y se separata con la mano,  
después se le mezcla a lo anterior amasando  
todo bien. La mantequilla debe de haber  
estado dura, y se amasa todo en un lugar  
fresco. Si se quiere tomar las galletas en-  
tonces puede guardarse la masa en una  
olla bien tapada y esperar 5 o 6 horas.

Se extiende la masa con un palote  
que quede de medio centimetro, se se cortan  
y se meten al horno, se espolvorean con  
harina las latas se untan de mantequi-  
lla, y a las galletas se les unta yema  
de huevo con un pincel.

### Pisceshos de Maiz Cucabracentle

Una libra de harina de maiz se mezcla  
con 6 onzas de azucar molido, y se amasa



con tres onzas de manteca fria, cuatro yemas de  
huevo y dos claras. Se forman despues de amasado  
los biscochitos y se meten al horno de  
buen temple.

## Biscochos de Pate

Con kilo y medio de harina, 12 onzas de  
azucar pegada 4 onzas de manteca 12 hue-  
vos y una yema un poco de pulque dulce  
Por la noche se revuelve una libra de la harina  
con el pulque, que quede suave ya amasada,  
se unto una cazuela de manteca se echa la  
masa se tapa dejando la al calor del bra-  
sero, (esto es la levadura) ha de quedar como  
chielosa, que no se despegue de las manos.

Al dia siguiente se echa en una cazuela  
se amasa con la demas harina, la azucar  
la manteca derretida pero sin quemar. Los hue-  
vos se baten con molinillo todo punto, cla-  
ra y yemas muy bien batidos y se amasa  
muy bien con lo demas en la misma ca-  
zuela se dejan reposar en un lugar ca-

31  
liente hasta su la noche, se saca la masa  
de la cazuela y se amasa y golpea hasta  
que haga ojos, entonces se hacen los bis-  
cochos y se dejan en las latas y en un lu-  
gar tibio y al otro dia se meten al horno  
temperado

## Blanquitas

Una libra de harina una de mantequilla  
que se pone en agua desde la víspera y  
al sereno para que se endurezca. Se amas-  
san tres partes de la libra de harina con dos  
yemas y una clara el jugo de un limon gran-  
de con poquito de agua de tabaquito con  
un polvito de sal y una cucharada de man-  
teca. Se amasa todo perfectamente hasta  
que al partirla con un cuchillo haga ojos  
se extiende con el palote hasta que quede de  
medio centimetro de grueso la masa.

La mantequilla se pone en una serville-  
ta mojada y se hace una tortilla de la  
mitad del tamaño que tiene la masa



se le da cuatro dobles como cervilleta se extiende con el palote muy cuidadosamente para que no se rompa se le unta un poco de harina y repite la misma operacion por cuatro veces se palotea para que quede la masa del grueso de un cigarro y se cortan los pastels. Aparte se bate una clara con azucar muy fino hasta que se haga una pasta que se les unta por encima con un cuchillo y se meten al horno en tatas.

## Mocas

Se hacen como la biscotela pero con agua en lugar de harina. Se ponen en moldesitos untados de mantquilla ya que untas cocidos se sacan se les unta crema de vainilla se juntan dos y se les barnizan con betun de chocolate.

## Galea de membrillos

Despues de frotados con un trapo los membrillos se ponen a coser, se mordan y tamizan; se hace la pasta poniendole una libra de azucar por cada libra de fruta. De las cascarras coraciones y demas sobrantes se saca la galea dejandola en agua hasta el dia siguiente en que se exprime, se apartan los coraciones y en ese mismo liquido ya colado se ponen a hervir procurando machucarlos para que suelten bien ya que hirrieron un rato se apartan del fuego y se deja en un traste de barro o faja uno o dos dias mas procurando mediarlo seguido y si espesa mucho se echando de vez en cuando un poquito de agua caliente. Ya que esta muy espesa se cuela se miden los cuartillos y se hace almivar clarificado y de punto de espejo si paxon de cuartillo y medio de jalea para una libra de azucar o media cuarta para para cuatro cuartillos y medio (que son los tastos experimentados) Con el almivar



caliente se vacia la paca y a fuego muy fuerte y sin menear se deja que tome punto.

### Pan de leche

A media libra de ~~arucar~~ harina un piquito de leche, sal dos cucharadas de <sup>manteca</sup> ~~harina~~ y dos royas, se amasa golpea y ya que haga ojos se deja reposar pero ~~labanda~~ antes el pan y se mete al horno en latas untadas de manteca.

### Empanadas de Santa Clara

Una libra de harina media de manteca, cuatro yemas de huevo un piquito de carbonato se amasa sin golpear se forman las empanadas rellenandolas de crema se untan de yema por encima y se meten al horno.

### Piscochos de harina de maiz

Para una libra de harina de maiz media de harina de trigo media de manteguilla medio cuartillo de leche 12 yemas de huevo media libra de arucar canela molida al gusto y una cucharadita de royal, se amasa sin golpear, se forman los piscochos y se meten al horno en latas untadas de manteca.

### Budin Emplumado

Se mezclara una taza de manteguilla serratida y dos de polvos de arucar tamizada, despues de bien batido se agregan si una taza no muy llena de almidon de trigo otra de leche y dos de harina flor a la cual se le hayan echado con anticipacion dos cucharaditas de royal incorporese todo y amasase una cucharadita de extracto de naranja, acomodese la masa en una doctera honda y untada de manteguilla metase al horno templado ya cocido se le hace una corona con 7 claras batidas con polvos de arucar y se vuelve al horno unos 10 minutos.



## Hongos de leche y requesón

Se hace almitar de huevos de medio punto, con leche en lugar de agua, y en una cacerola untada con mantequilla se pondrán una capa de tricocho rebanado y fin en mantequilla, otra de requesón desmoronado con pasas, piñones, un poco de almitar y mantequilla derretida, siguiéndose de esta suerte hasta la última que será de requesón; en seguida se pone á cocer y cuando estén suaves, pero no secos, se sacan de la lumbre y se dejan reposar, cubriéndolos en seguida con gemas de huevos batidas, mezcladas con canela, azúcar en polvo y una pica de mantequilla, se les pone lumbre encima para que se dore lo batido.

## Galletas

Media libra de harina, cuatro onzas de manteca, cuatro de una taza de leche, medio de nata, azúcar, tres yemas y dos claras, y una cucharada de carbonato: despues de bien revuelto todo esto, se pone en lugar de

lata con harina para que no se peguen y se meten al horno

## Galletas de huevos.

Se quiebran en un platón cuatro huevos, se les echa lo que se toma con cinco centavos de carbonato, tanto y medio de cremor y media libra de azúcar en polvo; se bate todo esto hasta que haga espuma en seguida se le mezcla una libra de harina; sin amasar esta pasta se le agrega un pocillo mas de leche, dos onzas de manteca y cuatro de mantequilla, si queda blanda se le pone una poca de harina á que no pegue, se extiende la masa con el bolillo, se cortan las galletas con un pocillo y se meten al horno



## Tamales Cocidos

Se hace el mistamal, despues se lava se enjuga y pone al sol, cuando este seco se muele y <sup>piere</sup> por un ayate delgado.

Para tres libras de maiz, tres de manteca ó pisco más se bate la masa con pisco, agua tibia y la sal necesaria; estara de punto punto formando de ella una bolita que puesta en el agua sobrepade; en seguida se formaran los tamales en las hojas de maiz que hayan escuivido bien el agua en que se remojaron.

Se rellenan estos con el guisado que se quiera y se ponen a cocer como todos.

## Bacalao en Aceite

Despues de desalado y medio cocido, se corta en raciones regulares, se forma una pasta con un pisco de de harina, dos yemas de huevo, sal y un poquito de aceite; se revuelve bien para que unido forme un liquido que levantado con la suchara haga una hebra, de modo que si

estuviere muy espeso se le podria agregar un poquito de agua tibia, se banan en esta pasta las raciones de bacalao y se doran en aceite.

Se pone una cazuela con manteca a la lumbre y en ella se frien jitomates, asados, despellados y molidos; en seguida se le pone vinagre un terron de arucar y las tajadas de bacalao fritas; cuando haya espesado el caldo un pisco se sirve.

## Niños envueltos

Se baten veinte huevos, aparte yemas y claras, y cuando estén muy duras se juntan y se les va poniendo en sucharadas. Una libra de arucar cocida, otra de harina y otra de manteca bien derretida se pone la pasta sobre unas hojas de papel untadas de mantequilla, y en latas se meten al horno sin dejarlas dorar, cuando se sacan se les unta conserva de ciruelas de España ó de durazno; se hacen rollos que se envuelven en servilletas; pero todo muy violento para que no se rompan; cuando estan frios se les unta arucar en caramelo poniendole despues granos gruesos de la misma



## Caramelos de Chocolate

Ingredientes: - 250 gramos de chocolate bueno, un cuarto de litro de leche, 50 gramos de manteca, cuatro cucharadas de miel de colmena y 120 gramos de azúcar en polvo. Se pone todo junto al fuego, en una cacerola y se deja allí durante 25 minutos, meneándolo siempre; cuando se ve el fondo al rojo se saca y vacía sobre una plancha de mármol ligeramente engrasada, y se corta en cuadros o tirillas. Se deja olear un poco antes de levantarlos.

## Torta de Almendra

Ingredientes: - Una kilo de azúcar, 250 gramos de almendra, 24 yemas y 8 claras.

Se hace almidar con el azúcar, clarificándola y dejándola dejándose de punto sobre el fuego hasta que se espese; se retira un momento del fuego, y se le mezclan las yemas y claras bien batidas, se pone en un molde untado de grasa, y se dora a dos fuegos.

## Pierna de puerco ajamónada

A una pierna de puerco deshuesada se le pone media libra de sal y cuartilla de nitro, bien molido todo; con esto se frota en un metate hasta que se le incorpore; en seguida se pone en prensa toda una noche; al día siguiente se acomoda en un trasto bastante amplio y se le agregan pimientos y clavo en polvo, laurel, tomillos y origano en rama, cuidando de voltearla. Después de tres días se cuece con agua, una botella de vino y sal, procurando que el agua sea suficiente para que se cubra la pierna; estando cocida se limpia y se deja destilar un día; al siguiente, se le pone alicar en polvo grueso y se plancha.

## Pastel sellado

A una libra de harina de primera se le mezclan dos huevos enteros y tres yemas, en seguida una poquita de agua de tequesquite y sal ya asentada, una cucharadita de manteca derretida no muy caliente.



Camara de la Mexicana

De cues de jamon con agua y hierba buena  
 sepan se vapor con cubillo y se le agua  
 que el agua en aguada se vuelve a poner al  
 fuego con pulgón para que este crezca que se  
 le vuelva de color de fucos. Se le pone encima  
 jamon y cometa metidos.

Uno con leche

Se toma la leche de jamon en agua caliente, se  
 pone a hervir en compesente untado de leche,  
 con 6 libras de azúcar y una manzanilla  
 de un puñal; cuando sea le ponga el pelle  
 y hierba, de miel, y con un cuartillo con hierba  
 de la forma señalada.

Enalada con

De cues separadamente de leche con sal, cuando  
 sea, seket y japa, con un compesente de sal;  
 y se toma de la misma manera muy pronto y

y cuando al gusto se fahre al gusto.

De la maná se enduce al fucos la con

con, se le agua una presa de manateas.

de amara fode muy bien y se divide en

dos partes que se exprimen con el fucos;

se unta el envase de manateas y se extiende

de color, una parte de la maná, encima se

pone el picadillo y se cubre con la otra

parte de la maná. Se les de muelas al

horno de la maná por encima de manateas

mucho cubido y otra esto fahre de amasar.

Vino de Mananga

100 mananga, fucos, separados, se unta el  
 envase. Se pone en un hornillo con fahre de  
 amada 1 ca de amasar, se agita y se deja fermentar  
 tres dias. Se vuelve a estar y se pone  
 a hervir con fahre. El que se enduce se  
 ablanda de fucos y con compesente con agua  
 cuando sea.



preparadas y se sazonan con vinagre, sal y pimienta,  
y en una cacerola, ó molde de barro se pone pri-  
mero una hilera, de betabel, encimando las puerri-  
tas; de derecha á izquierda, otra de nabos de  
izquierda á derecha, y así hasta llenar el molde,  
se aprieta un poco mezclando los colores; en se-  
guita se hace una mayonesa de huevos, cruda  
prohibiéndole pedacitos muy menudos de todas  
las verduras y con esto se rellenan los huecos.

### Cordero asado

Después de haberse mechado un cuarto de  
carnero por el lado del folgo con tajadas de  
jamón, se unta por el lado opuesto con man-  
teca derretida, colocándose con pan y qui-  
tas finas picadas, sal y pimienta; se envuel-  
ve en un papel enmantecado, y cuando esté  
casi cocido sobre la parrilla, se le quita el  
papel, se le vuelve á echar pan por el mismo  
lado que lo tenía, se deja que tome color y  
se le rocía con vinagre.

### Ensalada de frutas

De feta y pica ferón, fena, durasno, membrillo  
y granada; el caldillo se prepara con agua de  
pobres, jugo de naranja dulce, y la acedera neces-  
aria.

### Cebollas rellenas.

Las cebollas se cuecen en agua con sal, se limpian y se  
rellenan con pisadillo preparado de la siguiente manera:  
la carne de res, picada se cuece y se muele, en seguida  
se le incorpora un huevo sin batir, sal y pimienta y se  
hace en un poco manteca, agregándole leche y un tercio  
de aceite de avilgar para que acabe de sazonar; ya rellenas  
las cebollas, se humedecen con manteguilla cruda y se cu-  
ben con polvo de pan para hacerse; después de fritas  
se sirven con esta salsa: una cucharada de harina, un  
cuartillo de leche, sal y pimienta. Se hierve la leche unos  
medios tazos, para disolver en ella la harina; cuando hierva  
la leche, se le mezclan los ingredientes, y después de unos 5  
minutos se aparta de la estufa.



## Sound Cake

Bátase perfectamente las claras de diez huevos. al mismo tiempo y en una cusiya algo profunda, batanes con una cucharada las yemas, seis onzas libras de azucar blanco, bien pulverizado, y media libra de mantquilla de buena calidad. A esta mezcla se agregan las claras; así que se consideren bien batidas, se revolverán suavemente, mientras se agrega poco a poco y pasando por un tamiz una libra de harina de pastilla y una cucharadita de Royal. Se añadanse dos cucharadas de vino Perex, y una cucharadita de esencia de vainilla, ó si se prefiere, media onza moscada rayada.

Forrese el molde en que se ha de poner con un papel untado de mantquilla. Pongase al horno muy caliente, cuando está cocido para asegurarse si está cocido atrávesese con la hoja de un cuchillo para ver si sale limpio.

## Pan ingles

Se pone a remojar una pastilla levadura (marca la lechura) desde por la mañana; en la tarde en un frasco se desmenuza, agregándole un cuartillo de leche una poquita de sal azucar al

resto y onzas de manteca dos claras batidas como feras. Copiar ya que está bien resulto se le va incorporando un kilo de harina tamizada se amasa en la mesa y golpea hasta que despegue de las manos se vuelve a la cusiya y se deja tapada hasta el día siguiente que se vuelve a amasar se lava el pan y se pone en las latas dejándolas al calor hasta el día siguiente que esponje. Después de cuatro horas se mete al horno.

## Tanahorias rellenas

Se ponen a cocer las tanahorias grandes ya raspadas y con sal después de cocidas se parten a lo largo se les saca el corazón y se rellenan con picadillo de sardinas, se colocan en un platón y se bañan con salsa mayonesa y mostaza ó con aceite y vinagre.

## Galletas Marianas

Se mezclan 500 gramos de harina, 100 de mantquilla 150 de azucar en polvo y seis claras de huevo. se amasa todo perfectamente, se extiende la masa con el palote, se corta con un molde redondo y se ponen al horno muy caliente.



### Naquis.

Se revuelven tres huevos con doce onzas de azúcar, una cucharadita de carbonato, sal, un cuartillo de jengibre y las harinas que alcance á mojar; con esto se hacen requesitos y se frien en manteca.

### Galletas Francesas.

Para tres libras de harina treinta huevos, libra y medio de azucar en polvo, libra media de almidón y media de carbonato, se amasa todo muy bien y se hacen las galletas, metiéndolas al horno.

### Calea de Combar.

Un cuarto de litro de agua, un cuarto de litro de jerez ó Marsala, un cuarto de litro de jugo de limón, 6 onzas de azúcar en polvo, una onza de hojas de colapix. Mezclad los ingredientes en una cazuela, poniéndolos al fuego lento, revolviendo sin cesar cuidando que no hierva ni que las yemas sepan. Se echa en una bolsa gelatinosa y se dejan destilar en un molde, colocándolos en un sitio muy fresco para que cuje.

### Budin Almo.

Seis onzas de harina flor 6 onzas de azúcar moscolada, cuatro onzas de manteguilla, tres onzas de gusellas, tres onzas de pasas, cuatro huevos, una cucharada de Royal. Se mezclan la azúcar y la manteguilla y se baten los huevos y se mezclan con lo anterior, en seguida se les incorporan las frutas. Hay que tener pronto un molde untado de manteguilla, en el que se vaciará la mezcla dicha ya, dejándola en el horno por el espacio de dos horas. Se saca y se sirve con alguna salsa.

### Pan Rapido.

Un vaso de harina, tres de manteguilla uno de leche azúcar al gusto una clara de huevo una cucharadita de carbonato y otra de crema.

### Cabrito asado.

Se ponen las raciones del cabrito en una cazuela con mantecas, poniéndole perejil, ajos, cebolla, agua vinagre, clavo, pimienta y oregano. Se pone á cocer á dos fuegos hasta que se consuma el caldo.



## Bollos exquisitos para el desayuno

Tómese una libra de harina cernida tres cucharaditas de Royal una cucharadita de sal y medio cuartillo de agua. Mézclase hasta obtener la consistencia de un batido y déjese caer con una cuchara en una tortera o molde. Antes de hacer dicha mezcla pongase el molde sobre la estufa, dejándola calentarse bien y untada con manteguilla antes de llevarla, de modo que los bollos empiecen a cocerse al tocar la tortera.

## Ñuevos Remojados con jamón y legumbres.

Se echa en una cacerola un tanto de manteca y otro de aceite, y cuando uno y otro está caliente, se se doran unos dientes de ajo; después se echan algunos trozos de chicharrón gordo, y las puntas de un manojo de espárragos bien cocidos, trozos de aríentros de alcachofas y hongos picados, todo cocido; en seguida se echan los ñuevos reventando las yemas y rasorandolas con sal, se remueve todo hasta que suaje bien el huevo; puestos en el platón se les espolvorea con sal pimienta.

## Gangas en perejil

Después de lavadas se frien con aceite y manteca, y cuando empiezan a tomar color se les pone mucha agua y al fuego que se eburan y se consuma el agua, se les pone bastante cebolla relanada; así que estén fritas se les añade un poco de agua hirviendo, y se muele bastante perejil, alcaparras, clavo, canela y pimienta; se les echa un poquito de vinagre fuerte y arrear; se deja hervir hasta que espese bien el caldo; para servirse se rocía con vinagre.

## Gangas en salsa

Después de limpiar las gangas se ponen a cocer en agua con sal; se muelen todas sus menudencias juntamente con las patricitas y un pedazo de pan tostado en manteca, se pone todo lo molido poniéndose allí las gangas y el caldo en que se cocieron, con clavo, pimienta y canela en polvo; se deja hervir todo para que la salsa quede un poco espesa.



## Fichones

Se matan desde la vispera, cortandoles las cubras para recoger la sangre; al siguiente dia se muele un puñado de aceitunas, otra de alcapanas, tomillo, cebolla, la sangre, las mollejas y los higados; luego se vacia todo en una olla y se le pone agua suficiente para que se cueza, una peca de manteca cruda y los fichones en cuartos: se dejan en el fuego hasta que consuman y se sirven con aceitunas y alcapanas.

## Yemas en Leche

Se hace almibar con 6 libras de azúcar, se clarifica y se le da el punto de empanizada: se apartan aparte doce yemas de huevo en 6 cuartillos de leche, que despues de colada por un cedazo se pone en el almibar; cuando está hirviendo se le añade media libra de almendras limpias y masticadas con un peca de agua. Se deja hervir todo, y volviendo á tomar punto de empanizado, se aparta de la lumbre para batir y poder hacer las yemitas.

## Agua cates rellenos.

Se escogen que no sean de los redondos que tienen el hueso grande ni de los muy largos que no puedan quedar parados; partidos por la mitad (pero no á lo largo) para sacar el hueso, se pelan y rellenan con picadillo; se ponen en el platón por lo mas plano y se cubren con lo siguiente: peladas las nueces y molidas juntamente con un pedazo de pan cruido se socian y bajan del metate con vinagre y poca agua, se pica en manteca y se sazonan con azúcar y canela molida fuera de la lumbre se les pone poco aceite y granos de granada. Estos agua cates pueden rellenarse tambien con sardinas picadas, revueltas con escaldada de lechuga muy finita.

## Perdices á la tártara.

Luego que se han desplumado, limpiado y machucado, se parten por el medio, se empapan en manteca derretida, se cubren con migas de pan y se cubren con picadillo, sal y yerbas aromaticas; se asan en parrilla á fuego lento y se ponen rebanadas de pan y se meten al hervor, poniendoles si se quiere salsa picante ó mostaza.



una cucharada de agua, dos cucharadas de sal,  
una cucharada de menta o mentaquilla de agua

Una

Medida para de mentaquilla, de agua,  
papas de agua, una cucharada de sal, agregar  
las herbeduras y compoñete una cucharada de la  
medida de Uebe y agua fría. Cocer en la ma-  
quina y agregar dos cuartos partes de hierba  
comida.

Plantas

de agua que se haga una que cubra el fondo de la  
caja. se por el centro esta copia se puede hacer  
si se quiere la otra dividida se reduce para que  
una libra de papel blanco y se esta una el ligado  
la parte en forma de un cuerno, se amate a la parte  
de la mente de la mente. las hojas de ligado en  
talla de una mano y tres de las de la mente se reduce de  
una toda extendida en la mente y se amate media una  
humana 30 a 40 partes medidas y puestas en un  
paso caliente y se amate a la mente una una de  
de agua el ligado de la mente se amate media

43

Se cortan los libros de ligado de forma a lo largo  
en tiradas de dos cuartos. Se amate en los  
y se amate en la mente. Se amate en la mente  
en el momento en la mente. Se amate en la mente  
las para que se amate el momento de la mente  
que se amate en la mente o en la mente

Plantas  
de ligado de forma extendido a la

de agua y se amate en la mente de la mente de  
los libros de la mente se reduce de la mente de  
que el momento de la mente se reduce de la mente  
se amate en la mente y se amate en la mente  
de la mente en la mente y se amate en la mente  
de la mente en la mente y se amate en la mente  
de la mente en la mente y se amate en la mente  
de la mente en la mente y se amate en la mente  
de la mente en la mente y se amate en la mente

Plantas de agua



tida, una taza de levadura de papas, completece una cuarta parte con leche o agua tibia, echese en la maquina y agreguese tres cuartas partes de harina cernida.

Estas recetas estan calculadas para llenar la maquina Universal # 4 Tambien puede hacerse la mitad usándose solo la mitad de los ingredientes

### Ponqué

Echese en la maquina taza y media de leche, una taza de levadura de papas, una taza de azucar, cinco tazas de harina cernida, dese vueltas al manubrio por tres minutos, tápese y dejese aumentar. Despues de aumentado, agreguese media taza de manteca y media de mantequilla, una taza de azucar, la clara de dos huevos unos polvos de coque-moscada, y dese vueltas al manubrio por cinco minutos; tápese y dejese crecer de nuevo. Llévense las casuelas hasta sus dos terceras partes, agregandole alternativamente algunas papas. El dulce debe dejarse en las casuelas por una media hora y luego póngese al horno a un fuego moderado.

### Roscas

Echese en la maquina un litro de leche cocida despues de enfriada a una temperatura de 37 grados, taza y media de azucar, media taza de mantequilla, dos huevos, levadura, suficiente harina, (dos y medio litros aproximadamente) dese vueltas al manubrio por tres minutos, tápese y dejese rendir. Entónces, síguese la masa, póngase en los moldes y friase en manteca bien caliente.

### Platillos de Pollos

Se forman a cocer tres pollos desmenuados en cuartillo y medio de vino, otro tanto de vinagre y dos de agua; se echan unas rebonadas de jamon, celavo y chuclos molidos con almendras tostadas y un poquito de pimienta y jergibre; se sazona con la sal suficiente y se untan con una cucharada de manteca; se tapa la olla como para estofado y se pone a cocer a fuego manso; cuando se considera que ya estais muy tiernos los pollos, se destapa la olla y se echan tomatillos, aceitunas, alcaparras y alcaparrones.



## Mostachones

Se toma una libra de azúcar tamizada diez yemas y cinco claras, treinta clavos molidos y una libra de harina; se echan en la tortera los huevos, se revuelve mucho la azúcar y se bate con las manos; se echan los clavos muy molidos, cuando la masa espume se le echa la harina, se une bien y ya que está consistente, se untan las palmas de las manos con manteca y se van haciendo bolitas de un tamaño regular, que se envuelven en papeles para meterlos al horno. Cuando están cocidos se les quitan los papeles y se van echando en una olla limpia y se tapan bien para que se comencen blandos.

## Galletas Francesas

Se toma una libra de harina se revuelve media de azúcar en polvo, tres onzas de almidón medio pocillo de agua con tres tomates secados lo que se toma de carbonato con una moneda de 5 centavos diez yemas y dos claras; todo esto se amasa hasta que despegue bien y se extiende con el bolillo y a esto se le

45  
taminada se le pone harina; se cortan las galletas y se meten al horno.

## Cococada de Pina

Se clarifican tres libras de azúcar, se cueban y se ponen en la lumbre. Se tiene un coco mondado y rallado; se deja que la miel haya dado dos o tres hervores, y se echa el coco; cuando está medio espeso, se le echa media pinta molida y se tiene en la lumbre hasta que se vea el fondo al vaso. Entonces se baja y se deja hasta el día siguiente, que se le echan 6 yemas de huevo batidas; se revuelve con la pasta hasta que esté disuelta. Se pone al fuego y se mueve sin cesar hasta que se vuelva a ver el fondo al vaso. Se echa en los platos y se dora.

## Pan

Pongase en la medida del liquido primero la levadura, una cucharadita de azúcar una cucharadita de sal, dos cucharadas de manteca o mantequilla, disuélvase en agua tibia hasta completas una cuarta <sup>parte</sup> y agréguese tres cuartas partes de harina.



después de haberlo hecho en la máquina.

### Pan de trigo

Echese en la medida del líquido tres cucharadas de azúcar, dos cucharadas de melaza, una cucharada de sal, cuatro cucharadas de manteca o manteguilla derretida, completa una cuarta parte con agua tibia, echese en la máquina y agréguese las tres cuartas partes de harina.

### Pan Graham

Para hacer este pan úsese la misma receta, substituyendo la harina de trigo por harina Graham.

### Lechón a la Española

Los lechoncillos. Con limón. Seis granos de manteca de cordero. Medio cuartillo de vino blanco. Siempre los lechones se restregan por dentro y por fuera perfectamente con sal, huesos de limón y pimienta molida. Se colocan en la cazuela, en ella se echa la manteca y el vino blanco, y se cocen en horno muy fuerte.

### Pan de la Reina

Cuatro huevos, igual cantidad al peso de los huevos de azúcar y de harina, la raspa dura de un limón, y una cucharada de polvos de levadura mezclada con la harina.

Se baten las claras como para azerengue, se unen a las yemas, se sigue batiendo incorporando todo, se pone en un molde al horno.



## Platillo Sabroso

Se cuecen los pollos o gallinas con agua y sal, luego se despedazan, se frien ajos, se muelen tomates, sal y un poco de azúcar y en esto se echan los pedazos de las aves con caldo de las mismas y se les agrega cañela, pasas sin granos, almendras y cacahúes molido; si fueren cuatro las gallinas o ocho las pollas, se les pone medio cuartillo de vino tinto y media taza de vinagre fino; se cuecen luego y se les agrega chorizo, jamón, y al ser servidas, aceitunas y tomas chiles picaditos.

## Pan de media hora

Una libra de harina, una cucharadita de polvo de levadura, un poco de sal y otro tanto de azúcar, un trocito de manteguilla del tamaño de un huevo de gallina, una taza chica de leche fría y un huevo entero. Se mezcla la harina con los polvos de levadura se le agrega el azúcar, sal y manteguilla; el huevo se batirá perfectamente, el que se uni-

rá a la leche fría, se revuelve muy bien y se le pondrá al resto; estando todo muy bien unido, se cortan los panes y se les forma con la mano. Horno caliente.

## Turrón de Alcantos

Una libra de almendra dos de pepito bien limpia y molida en seco; se mezcla con el mismo de punto de bola hecha con <sup>3/4</sup> cuatro libras de azúcar clarificada, se pone al fuego para que seque y después se le incorporan todas las yemas de huevos que se quieran pero que no sean menos de 10 con las claras restantes - "10" - se hace turrón con una libra de azúcar y estando de punto se incorpora con la pasta y se sigue haciendo puesto a la lumbre hasta que esté de corte - Se vacía en la lumbre el molde el que estará forrado con papel un poco húmedo y se le van poniendo capas de frutas cubiertas y canchales de cañela en pedos trozada con almivar. Se le pone raspadura de limón para que le sobre salaje.



## Quelas

Para una libra de harina, se oncas de manteca  
un poco de agua de tequesquite asentada en la  
que se le pone un poquito de sal y agua  
de anís tino. Se pone la harina en la mesa  
haciendo un rotlo al montoncito en donde se  
le hecha los líquidos y se empieza a amasar  
para que junto se le va poniendo la man-  
teca y se amasa mucho y golpea, se deja  
reposar un poco, se estira y jalotea para  
adelgazarla enteramente se cortan cuadritos con  
la carretilla y se dejan secar, se frien y  
espolvorean con azúcar mezclada con polvo de  
panera.

## Porquie

A 4 huevos bien batidos se echa 1 lb. az. mo-  
lida, se estando la pasta muy espesa, se añaden  
1 lb de almidón molido y un poco de harina.  
Se revuelca todo y se echa en papitas de papel  
que se meten al horno bien caliente.



## Grietas de los labios

Disolver una parte de ácido bórico en 24 de glicerina; añadir á la mezcla siete partes de Lanolina anhidra y 10 partes de vaselina, dando calor con un poco de coramios, y amartizando ligeramente á voluntad. En aplicaciones repetidas sobre las grietas.

## Cinta para marcar.

Nitrato de plata cristalizado - 5 gramos

Gomas en polvo " "

Negro de humo lo que se toma con la punta de un cuchillo de mesa. Agua destilada 20 gramos

Se mezcla el polvo de goma con el negro de humo, despues se le agrega el agua, se vacia en una botella y se le echa el nitrato de plata sacudiendola para que desborate. - Por el reverso del libro se prepara con lo siguiente.

Gomas en polvo 10 gramos - Carbonato de sosa 10 gramos  
Agua - 50 gr<sup>m</sup> - Ya seco se <sup>plancha</sup> dibaja y pinta con la tinta se pone al sol 3 horas - despues se lava con jabon y se secan

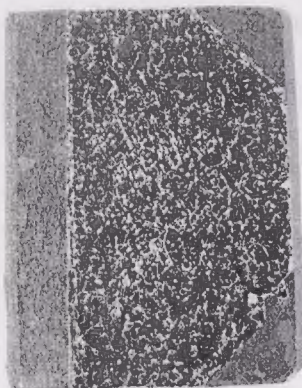










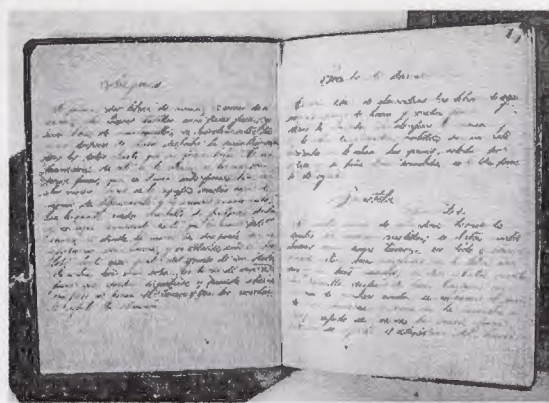
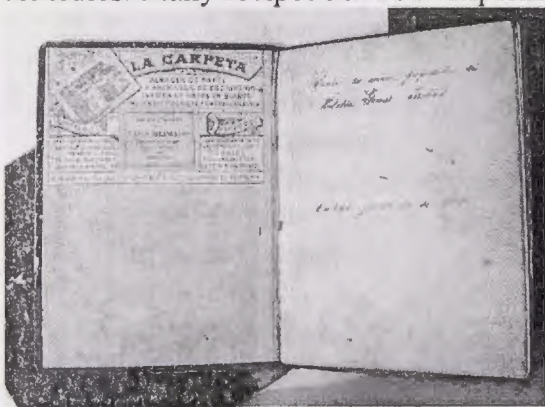


9" x 6 3/4" cuaderno with black marbled boards. Inside front cover has a beautiful blue label from a stationary store named "La Carpeta" at the address Coliseo Viejo 21, a Mexico City address. Over this is another label for the Merceria y Ferreteria de Casas Hermanos, Avenida Lerdo, Cordoba. I am guessing this is the Cordoba in Vera Cruz.

Title page, in beautiful hand:

Recetas de cocina propiedad de  
Natalia Gomez Mateos  
Cordoba Junio 24 de 1907

100 pages, (numbered only on right hand) 153 recipes, including two home beauty remedies. Many recipes marked "experimentada".



Recipes:

1. Postre de Almendra (experimentada)
2. Masa para Pasteles
3. Leche de coco (experimentada)
4. Huevos Moles (experimentada)
5. Marmelada de Chavacano y perita de San Juan (experimentada)
6. Flan de Naranjas (Experimentada)
7. Flan de Leche (Experimentada)
8. Panque o Pan Americacno (experimentada)
9. Bizcochos finos (experimentada)
10. Pastel de masa fina (experimentada)
11. arequipa



12. Mueganos de Santa Ines (experimentata)
13. Yemate
14. Arequipa de Celaya (experimentada)
15. Buey Americano (experimentada)
16. Ante de Almendra (experimentada)
17. Queso de almendra (experimentada)
18. Bunuelos de Viento (experimentada)
19. Leche Amarilla (experimentada)
20. "Cocada" (experimental)
21. Mantecada de Astorga (experimental)
22. "Sopa a la Sevigne"
23. Salsa Roberta o a la Merluza
24. Salsa mayonesa (experimental)
25. Salsa Tartara
26. Sopa de ajo
27. Arroz con bacalao
28. Preparacion de los caracoles
29. Caracoles a la aragonesa
30. Vino de Naranjas
31. Anisete
32. Curazao o licor de naranja
33. Queques
34. Bocado de damas
35. Bizcotela (experimentada)
36. Jarabe de moras
37. Merengues rellenos
38. Azucarillos o panales
39. "Jaletina de Vino" (appears to be in another—also beautiful—hand)
40. Cocada de pina
41. Turrón de Oaxaca
42. Turrón
43. Cafiroleta
44. Pinonate
45. Jalea de Tejocote (experimental)
46. Arequipa de pina
47. Mamon de almendra
48. Queso de Almendra
49. queso de Napoles (experimentada)
50. Pastelitos Pave (experimentada)
51. Volovanes
52. Mueganos poblanos REGIONAL
53. Bizcoches de Santa Ines
54. Bizcocho
55. Quesadillas de arroz
56. Rollos
57. Pronto hecho



58. Molletes reventones
59. Bizcochos de harina
60. meringues
61. Pan de Huevo
62. Queso de Almendra
63. Sopa de Albacar
64. Torta Genovesa
65. Jitomates rellenos
66. Sopa
67. Lomo en asado
68. Timbal de Macarones
69. Pastel Americano
70. Volovanes
71. Pasteles
72. Pan Charlotte
73. Durasnos
74. Pastel de Crema
75. Ninos Envueltos
76. Bizcochos frios de Chocolate
77. Plum Calke (cake?)
78. Pastel de Ciruelas
79. Otro Pastel
80. Pastelitos Rellenos
81. Pastel de Rosca
82. Mantecados
83. Macarroncitos de Chocolate
84. Bizcochox Envinados
85. Crema de chocolate
86. Cubiletes de Almendra
87. Crema de Castana
88. Palitas de quezo
89. Galletas par ate
90. Bizcochos de Maiz Cachuacentle
91. Bizcochox de Pateo
92. Almohadillas
93. Mocas
94. Jalea de membrillas
95. Pan de leche
96. Empanadas de Santa Clara
97. Bzcochos de harina de maiz
98. Budin Emplumado
99. Hongos de leche y requeson
100. Galletas
101. Galletas de huevo
102. Tamales Cernidos
103. Bacalao en Aciete



104. Ninos envueltos
105. Caramelo de Chocolate
106. Torta de Almendra
107. Pierna de Puerco ajamonada
108. Pastel relleno
109. Vino de Naranja
110. Jamon a la Mexicana
111. Otro con Leche
112. Ensalada Rusa
113. Cordero asado
114. Ensalada de Frutas (this and following in a different hand)
115. Cebollas rellenas
116. Pound Cake
117. Pan Ingles
118. Zanahorias rellena (back to original hand)
119. Galletas Marias
120. Naquis
121. Galletas Francesas
122. Jalea de Ambar
123. Budin ?
124. Pan Rapido
125. Cabrito Asado
126. Rollos exquisitos para el desayuno
127. Huevos revueltos con jamon y legumbres
128. Gangas en perejil
129. Pichones
130. Yemas en Leche
131. Aguacates rellenos
132. Perdices a la tartara
133. Pichones Asados
134. Higado de ternera salteado a la Italiana
135. Panecillos
136. Panque
137. Roscas
138. Platillos de Pollos
139. Mostchones
140. Galletas Francesa
141. cococada de PIna
142. Pan
143. Pan de Trigo
144. Pan Graham
145. Lechon a la Espanola
146. Pan de la Reina
147. Platillo Sabroso
148. Pan de media hora
149. turren de Alicante



- 150. Ojuelas
- 151. Panque
- 152. Grietas de los labios (remedy for cracked lips)
- 153. Tinta para marcar