# Recetas de Cosina.

## el colorado

Se sancochan las Gallinas y des
pues se asan se ponen unos bien
tes de ajos enteros afrior y ll.: q.e
estan bien fritos se sacan de la
manteca se echa chile colorado
bien molido con betabeles gito
mates una poca de zanoria
picada menuendita y todo
mui bien frito se le echa caldo
de las Gallinas canela tantito clo
bo pimienta su pmntita de da
se aceite binagre el q. nesesa
te los nachiles aceitunas alon
ondras y gamon y bien dispu
esto q. este este caldo se echa
a las gallinas.....

## Gaspacho

Se trase el caldillo como para esca
beche sin dulse con binagre fu
erte sele echa sebolla picada muy
menuedita cabo pimienta can

le chiga q̃ sean cofollos y pergil
todo q̃ este bien frizado se echa
en el caldillo se asen rebanados
de pan frio muy delgaditas se
pone una capa con sus pedasitos
o presesitas de Gallinas y rebana
das de Jamon y todo esto con el
caldillo con todo revuelto q̃
tie las especias en polbo y asi
se ban poniendo capas asta
la cantidad q̃ se quiera.....

Mole Mexicano

se frie los chiles colorados bien
des benados igualmente
las semillas con poco de agonge
bi los dientes de ajos nesesarios
unos tomates cosidos un ped
aso de pan otro idem tortilla
tambien frito i todo esto
molido muy bien se frie
echandole el mismo caldo de
el guajolote o Gallinas en el cal
dillo se echan unas rebanadas
de jamon unas o fas de guacale

Aditos en binagre y asetunas y es
pecias de todas agorgo de tostado pa
ra ensima ..... Albondigas en estofa
Se muele el lomo se pican tomates chi
le verde gitomate ajo tantito atole bas
tantes yemas de huebos asafran pimien
ta cominos clabo todo molido se cuesen unos
unos huebos duros se dexan enfriar y se par
ten entorositos otros trositos de jamon y un
a poca de manteca derretida se juntatodo
y en unos papeles untados manteca
se echan se embuelben y se amarran como
ebra por ambos lados cosa q. queden redon
das se hechan en una casuela y se
meten en el horno ya q. estan cosidas se
sacan del papel se baten unos huebos cruzados
y se lanpean el caldillo se ase de este mo
do se eche agua sal binagre, dulce manteca
chile verde gitomate tomates ajo pimie
nta cominos asafran clabo jamon y alca
paras se le echan las albondigas y se pone
a cerbir hasta q. esta bien cosido se dora mpo
co de pan se muele y con esto se espesa despu
es se le echan asetunas y torna chiles.....

Asado en chile

Se coge tanto de chile bien desbenado otro
tanto de tomate se muele cruda uno y otro
se muele canela clavo pimienta se le echa
pasas almendras jamon un pedasito de
pan tostado en manteca se pone todo
junto en la olla cosa que ya esta a medio
espesar se echa tanto de buen blanco co
mo de binagre un pedasito de azucar
y se pone a dos fuegos y asi que este se le
echan las piezas de gallina o de lo que se quiere

El chirhiriscco

conforme son las cazuelas asi se prepara
el guiso si son seis gallinas se muele
una libra de abellanas cuatro bizcochos
grandes tostados todo se muele junto seis
clabos ocho granos de pimienta una rama de
canela un diente de ajo todo esto se pone a
frir y se le echa bastante caldo del que se
cosieron las gallinas se le echa bastante
manteca que quede mas espeso que aguado
se meten las piezas de gallina.....

Pollos tapados.....

se pican lechugas sebollas y tomates y unta
da la cazuela con manteca se ba poniendo
una capa de pollo y otra de estas yerbas y a los po
los se les des polvorea de todas esas piezas menu
zafran asi que esten las capas que se quieren se echa
binagre aguado si esta fuerte y bino y a dos fuegos se
cuesen

## Guisado de Betabel

se pone a hervir el agua ya q. este hirviendo se echan los betabeles se tapan hasta q. esten muy blanditos se cacan se dejan enfriar y se muelan muy bien y se muelen se pone una cazuela con manteca ya q. este q. mando se echa el betabel á erbir, aparte se frie un tantito chile verde sebolla ajo yitomate alcaparrones con la sal q. tiene en unos cuantos tomates pimienta comino clabo canela y tornachiles una frognito de sal manteca y del caldo ese q. se cosieron las gallinas se pone a frier y ya q. esta se echa a el betabel y las gallinas si q. da espeso se le echan azeitunas azite una punitita vinagre de castilla y jamon rebanado

## Guisado de pichones ó colorines.

Se frie tocino picado, y en las mismas manteca se ponen a frier las aves crudas enteras o en cuartos á medio freirse se les echa un puñado de almendras tostadas y otro de alcaparras ambas cosas molidas dos cucharadas de vinagre de castilla todas especias molidas menos azafran un poco de betuno de basa chorizo y jamon cosido.

Lengua de Baca en adobo frances

esta se enese y se rebana se les quitan las venas á unos chiles y se les estan hecho se muelen con ajos y oregano de castilla se pone aceite vinagre y vinagre lo q se pone al fuego con lo antedicho cuidando q no se queme y q le qede algun caldo para servirla.....

Otra lengua guisada

se asan y se muelen ajos cebollas alcaparas y peregil esto se frien en aceite y despues de frito se le echa una poca de agua caliente se dora aparte una poca de harina con manteca y se le echa al frito asiendo igual operasion con canela clavo azafran molido y un vaso de vino blanco la lengua debe estar yaco sida y rebanada para ponerla en este caldo para servirla se adorna con pan frito platano lo mismo y huevos duros.. Otra lengua en fiambre

esta se enese en baso y vinagre y se hase en pequeño rebanadas para poserla en un plato se muele en seco pimienta

ta clabo y canela y esto se le polbo
ea a la lengua se frie cebolla y lechu
ga y esto tanbien se le echa con sal una
vinagre y aceite por cusimo asi se sir
be frio lengua en fisabe
esta se cuese igualmente y amon
despues se rebana ambas cosas y se
frien en manteca con hinchos latidos
la salsa se ase de pitoon ate ajos
cebollas y perejil todo picado
se frie en manteca luego se
le arrade una poca de agua ca
liente vinagre cayo canela pi
mienta asafran y algunas com
speres de frita se pone en la
salsa con una poca de sal lu
ego se pone a erber con pan
molido para q. asi se sasone
tiernos Guisado de de pollos y pichones
Secojen los pichones o pollitos tier
nos en teros se laban muy vien
y se enjugan se medio frien en man
ante ca y despues se sacan y se

xrebuelcan en axina y despues se buelben
á echar en la manteca asta q.e esten
doxados se muelen gitomates asados
unos dientes de ajo tanbien asado q.e la
bo canela agengible y todo se echa afreir
Junto con tos picchones bingre ubitante
de megoxana y tomillo molido unas
ogas de laurel su punta de dulse y se
pone a dos fuegos con bastante caldo es
tando los picchones cosidos relea dillo con
salsa sequitan de la lumbre se le echa un
poco de bino caxlon y se tapa ya q.e se lle
ban a la mesa se le echa jamon cosido.

---

## Gisado de lomo de puerco

se parte en xasiones xregelaxes se la
ban y se coge una olla para echarla
en infusion de un dia para otro
y se le echa ~~un poco~~ mitad de
agua y mitad de vinagre mas
binagre q.e agua unos dientes de
ajos enteros y otros partidos
y otros se medio machacan q.e se
bastantes y se frien en aceite

de comer hasta q^e esten dorados
casi calientes se trastorna en la
olla con todo iaceite se le echa
tomillo mejorana laurel desp
dasado se le mete clabo frimi
enta nues moscada todo q^ue
lo se echaa en la olla y se tapa
con masa y otro dia se pone a co
ser y asi q^e llo esta se basia en
una cosuela q^e estava manteca
iaceite caliente se le echa clabo
y canela molida y antes de basi
arla se le quita las ojas de laurel
mejorana y tomillo y alli se es
tara rebiendo asta q^e q^e de como
salsa si q^e da aguado le echaras
mpiedasito de pane tostado en
la manteca y para llebarlo á
la mesa lo adornara con chitilos
aceitunas y rebanadas de jamon

Asado de Gallina

se frien en manteca de meni dros
pasas y Viscocho, y

Alcachofas ala Colocotrona

se les corta las puntas i pelos se pon
en a coser con sal estando no mui
cosidas se parten en medias se tiene
por sion de sebolla iganon cru
do rebanado delgado chorison
no muy cosido rebanado arto
peregil una poquita de Herbabue
na culantor berde, en un traste
se tenda buen binagre aceite
con sal i pimienta tomillo deso
gado ajaos asados molidos todo
desecho en el binagre, se doran en
man teca unas rebanadas muy
delgadas de pan de sopa que es
ten doradas se mita la casuela con
manteca se se ba poniendo una
capa de alcachofas una de todo
el recando se rosia con el bina
gre que esta preparado otro del pan
i asi sucesibamente, i se pone
a dos fuegos mansos, se sirbe con
rebanadas de pan tostado en
mantecas

una libra de arroz una de manteca
una de azular otra de huevos medio po
cuelito de tizor de almeria y lo conta
irlo

Frizado

se toma de jitomates maduros se les
quitan las pepitas se ponen a q̃ den
un erbor se les quita el pellejo se
muelen ise ponen a frie en manteca
i ase le sele echa sus especies
es clabo canela nes moscada sal
recudo rebanadas de jamon de
choriso longaniza alcaparas
tornachiles aceitunas pasas al
mendras piñones nuses bino se
frin las gallinas ise echan en
este caldillo q̃ no q̃ de agua do

Salchichon

una libra de carne de res una de carnero otra
de puerco desmanteca da ia prensadas
se cartan en pedasos del tamaño de una
nues se pone en infusion de bino yeros
se le echa pimienta clabo canela nues
moscada agengible y cominos de cada una

E, adarnes dos dientes de ajo machaca
dos; qmise dias se tiene en la infusi
on todos los dias se se be ysea resecca
do se le echa mas bino sal al gusto pa
sados los 15 dias se echan en tripas
gordas ise aprietan mucho ise pa
uen a oriar las tripas se laban con
limon i jabon

## Salchichon de Genova

Se ase de lomo de Sexdo desmanteado los q̃ se
frotan en una mesa con sal molida se azxensan
cuidando de voltarles por dos otros dias al cavo
de este tienpo se pican en trozitos del tamaño
de una nues pequeña se quexxanta vastante
pimienta q̃ no quede mas de quexxada; no se le echa
sal se llenan las tripas de vnei escogiendo las mas
gruesas se aprieta la carne todo lo posible y se van
amazando del tamaño de un germen ha se tendxa
hixviendo agua se ensartan en un palo y se me
ten pazados adax un ligero hexvex se sacan
y cuelgan en parte fresca
para sexvirzlos en ensaladas mui delgadas se
los ocon aseite y vinagxe

## Baca aprensada

se toma la pulpa de esta se corta en pe
dasos de un tamaño regular ise frone
a desflemar por 8 horas en agua fria de
sal se saca ise laba asta q̃ no salga sangre
asa se pone a escurir un rato des
pues se pica con el la punta del cen
chillo se mecha con pavon tomillo
mejorana laurel perinchelo clabo y
canela en rajas y ajo, se echan segun la
cantidad de carne q̃ fuere a proporsion

cantidades de agua y bino blanco
y doble de binagre de castilla y eres
te caldo se tiene un dia de ay se apre
ensa entre dos tablas o con piedras
muy pesadas o en prensa si la ay
se le pone una casuela de bajo para
q resiba y esto junto con unas bino
binagre y agua se pone ala lumbre se
echa alli la carne á prensa a a acoser
con sal y se deja asta q consume todo el
caldo se saca de la olla se rosia con un
poco de bino blanco se pone a enfriar
ise come fria dura buena a gunos dias
sino se quiera coser luego luego sega
arda idura mucho tiempo colgada
como jamon, aprobada esperimen
tada sale muy buena

---

Pierna de Carnero

se mecha con ajos jamon pimienta
clabo pergil pongase en una casue
la con poca agua binagre y mantec
melase al orno, estando asada cubre
se con un batido de llemas ierbina
jan rallado, mantecadas iesbuelbe al orno
asta q dore sirbase con lechugas y rebanos

## Asado de pollo

se bate aceite con limon sal y pimienta i tomillo, se untan los pollos crudos se ponen en una casuela con poco agua mantecados fuegos, lentos sia yorno es mejor

## Chuletas

se echan la bispera en sumo de limon lo naranga especies iller bas aromaticas otro dia se frien en mantea des pues se enbuelben en pan ise ponen en la parilla

## Albondigas rabanados

pigquese dos partes de ternera una de lomo de puerco un poco de magro ller bas aromaticas especies y unas gotas de limon recondo picado asertunas huebos cosidos mesclese con unas llemas agase un rollo largo igueso, untese un papel doble de manteca en buelbase bien apretado se pone a coser en agua caliente con sal asi go esta cosido se cabanaise sirbe en la salsa g se quiere

# huevos Rellenos para postre

se ase la leche con poquito aros
molido bastante almendra rajas
de canela cortesa de limon fresco
estando espesa se quita del fue
go se esta moviendo para q no
haga nata asi q esta fria se le
echan llenas ise rebuelbe bien
se llenan los caseadrones con
el budo se tapan con la caseara
q se les quito para basiar los la
q sera muy chica como el grue
so de un dedo ysi no alcanzan do no
manchar los ... llase tendro una
casuela con agua irbiendo en la
q se echa arena estando bien
caliente se colocan los blanos
ise dejan asta q enagen sesirben

## Sanguís

una libra de arina una de mante
quilla una de asucar en polbo catorse
huebos una copita de anguardiente
refino se separadas las llemas de las
claras se encargan tres personas de
aser lo siguiente una bate las llemas
que sten muy espesas ientonses se le ira
mesclando poco a poco la asucar continu
ando el batido con fuerza, otra batira las
claras otra batira la mantequilla asta q
que de como una espuma, despues se bate
con la arina a q que de como masa para tama
les, se mesclan las llemas con las claras ila
mantequilla despues de abuello todo se
le echa el aguardiente se bate ligeramen
ise echa en los moldes mentados de
mantequilla ise meten al orno

## Postre de piña

erbida la leche con asucar llemas de
huebo y almendra lla que este es pe
sa se le echa la piña insolada

---

postre de leche canela coco almen
dra un poco de almidon ie canela
la, postre de leche llemas y nues

## Pasta de leche

a un cuartillo de leche se le desasem
libra de asucar despues de colada se
pone a erbir en fuego biolento pa
q no se corte, se le pa ~~empezar~~ er
bir asta q este bien espesa se
ba le asta q quede como masa y
se en priesan a ser las frutas q
se quieren

## Pasta de almendra

sinco libras de asucar de puesta
de ~~crabo~~ ceba una libra de
almendra bien ramolida se re
bisel be todo ise bate asta q asu
cara se basia ise quarde, otro dia
se muele en el metate, se mo
ja con agua muy poquito se ase
como masa ise asen las frutas
como se quiera

## giricalla de coco

se endulsa al gusto, la agua de coco se cuela
iacoda tasa caldera de esta agua se le echa
y llenas be tiendolas bien con ramoli
millo se le echa canela molida se pone
a cuajar como todas las giricallas

Conserbo de Zarsamora

Se hase legia de ceniza de carbon
de ensino, bien asentada, se pone
a gl de un erbor, se hecha la Zarsa,
y se aparta: se tiene un rato,
ahasta gl se enfria. despues en agua
clara bien caliente se hecha y esta
en ella asta, gl se enfria. se repite
lo mismo otra bes y despues se
tiene en agua, fria, el tiempo gl
se quiera, segun a de quedar con
al gun acudo. despues se hecha
en la alumbar de medio puer
to tibia

Manomes regisinos.

Dies y seis yemas de huebo y 2 clara
se baten asta gl se despegan del coade
se baten aparte 14. claras, como para
freir, se rebuelben estas, con las yemas
y ya gl estan bien unidas se le aña de
1 libra de azuar en polbo pasada por
cedaso y se bate asta gl no se sente gra
no en el fondo del caso, despues se le a
hechan 12 onsas de almidon sernido

mui delgado y se envelve todo
mui bien se embarra de manteca
mi tarten bien mondo y se pone en
una omiya mui caliente pero
sin lumbre q̃ ompla la falta del
horno se le pone un comal encima
con lumbre y ya q̃ esta dorada la tes,
se le ponen unas ogas de lechugas
frescas pero limpiadas con una es
bigeta se le vuelve a poner el comal
como antes hasta q̃ se pueva con
un popote como la xiricaya

Budi

A dos ℔ de leche se le hecha medio
a mantequiya una raya de ca
nela y las yemas de huevo hata
q̃ se ponga amariyo endulzan
dolo con la azucar competente
se pone á cocer hata q̃ espese
se a parta á hosta q̃ se enfria
se embarra el tarten con una
mantequiya se despolvorea un po
co de bizcocho molido con azucar y
canela se hacha de la leche, yemas vera
nadas de manzana otras a capa

y ~~tode~~ otra de manera y así se
sigue hasta q.e se quiera al último se le
hechan del bizcocho molido como se
dijo al principio y con lumbre
arriba y abajo á fuego manso se
tiene como la gurumaya

Beso de Dama

En almibar de séis libras de azu
car clarificada se hechan media
libra de almendra molida y una
de piñon y media asta q.e esta de punto
el almibar sele añade un vial de
leche y tres de matizas y ya q.e esta
de punto sele hecha una poquita
de agua de azar se bate bien y luego
se va hachando sobre el mazu
on puestas en el platon como es
costumbre

Aute de Betabel y piña

en ceses los betabeles con varos y un peda
sito de asnar p.a q.e pueden de menudos
hata q.e esten tiernos molidos se pa
san por un ayatitopa q.e no salgan
las obras tan pretendida una poca
de almibar á proporsion del

betavel y estando alta de punto
iroviendo le hechas el betavel, toma una
o dos piñas q̃ molidas á gan igual
cantidad de la del betavel las cuelas
como el otro y el mismo lo hechas
en una fora de al mibar como
la ~~ha~~ otra y en estando de punto
lo cubrelves todo y frio lo bas
hechando sobre mamon q̃ se haya
humedesido con almibar con
tantito agua de asar capa de uno
y otro esto es de mamey y la
pasta. Tarte de mamey al mo
endra
Lo mismo q̃ el otro en
el modo con la diferencia q̃ no
cueses el mamei sino lo muelles
y la almendra p.a q̃ no cuasete
con agua al molerlo partes iguales
y el mamon y las capas como el otro
postre de Leche
la cueses y fria le echas a 4 cuartillos
media libra de almendra molida otro
tanto de piñones molidos
y 16 yemas de huebo; le das un buen
cobor menearlolo y luego en cas
uelas o sartenes untado de manteca

bas poniendo capas de manzan
y ensima de la leche alternativo
men y entre dos fregos sabes lapones
a coser y tomas el punto como la
xiricaya la bolteas en el platon y le
hechas canela molida

Ante de Manzi superior
pon una capa de manzan rosiado
con vino blanco otro de manzi en
rebanadas otra de manzan rosiado
con vino blanco y sige asi alternan
do quanto quieras espolvoriando
el manzi con azucar molida
y la ultima capa con posta de
coco y canela

Gordetos de cuagada
7 tasas de avina de mais cacahua
sivtle otras 7 de cuajada bien apreta
tada q no tenga suero 1 mantequi
ya de arial deretida media libra de
azucar en polbo 8 yemas de huebo y
clara se bato todo esto como los ta
rales con la mano asta q se
hecha un pedasito en agua y no

se mude se cuesen en ornos q. este
bien caliente seles prome papel o pa
ra q. no se pegen

Bosquitas de almendra

1 libra de almendra otra de pepita
de calabaza limpia ambas bien m
olidas otra de azucar en polvo se
amasa y si esta duro se le añaden
3 yemas de huebo se cuesen en
coral con papel y lumbre arriba

Bosquetes de masa real

1 lib de arina florida media lib
de azucar en polvo 1 lib de mantea otr
a de mantequiya el sumo de 3
naranjas 12 yemas de huebo.
todas se amasa espolvoriando
arina para q. no se pege el punt
o es en proporsion para amas
ar mucho

chonyos de leche

1 libra de azucar molida le ~~echa~~
~~echar~~ leche se cuese de punto alto
se desmigaja el pan o bizcocho
se tuesta en mantequiya se ma

y un poco de queso fresco se hecha
n capas á los fuegos

postre de coco

se muele el coco un tantito ra
sio se laba en agua caliente á de
s mas ute carlo se cuea y el gabaio se
hecha en al mibar se dega de medio
punto sele baten 12 yemas de huevo
y da un erboosilo se menea mucho
y se echa en el plator

torta de coco

libra y media de asucar a hecho
al ibier clarificado y ya de medio
punto se le hecha un coco rayado y
media libra de almendras molida da un
os corbones y se dega enfriar se le rebuelben
7 yemas de huebo y se buelve á la lumbre
hasta q des prega el caso se hecha en un
plator y sele pone un coual con poco
fuego hasta qe ase costra

torregas de almendra

se muele 1 libra de almendra q noque
de mui desecha se asen unagajas dos
manones y se rebuelben se baten una

clara de huebo como para freir las q
basten á empapar la pasta se chare
en un canten untado de manteguiya
se pone á los fuegos y se prueba como la
geriaya se dega enfriar sease pedacos se
fri como las otras torcras y se hechan
en almibar

Humildes de Leche

Sease almibar de parrocha hechandole
leche en lugar de agua se asen con ega
los humildes y ya q les falta poco se
les esprime un poco de sumo de limon

Sangria Superior

A tres posuelos de sumo de naranjas uno
amariyas, un quartillo de bino carlon
bueno, cuatro cuartillos de agua y u
na libra de azucar

Comida de Canarios

A quatro quartillo de leche media tasa
de avos remolido cundo seis yemas de
huebo y el dulz q quede mui subido se
pone á hervir se menea con frecuen
sia, y ya q al menearlo se le el fond
del caso luego sele hecha el sumo de una
piña mui madura colada y sige

inbiendo, meneandola hasta q̃ toma punto

## Guayaba de labano

Se les quita las cabesitas frietas y se pasa por colador quien no lo tiene se le cara corazon se machuca con la mano y se pasa por un ayatito y las casras se muelen en metate. se toman unas cidras maduras se mondan se les se les saca el corazon se rayan se cocharan lo rayado luego se laba y el modo es: en un cotense asido de las cuatro puntas se hechan al modo q̃ laban los tintoreros el cacaras y se hechandole agua se restrega asta q̃ pierde lo amargo se esprime bien y á tres qq de la pasta de guallaba se le añaden dos de la de cidra á esta porsion q̃ hase 5 qq se le añade seis de almibar de punto todo junto se pone al fuego y se esta en el hasta q̃ la cuchara con q̃ se menea no se pega al nebes y luego se asolea

## Rosio Amable.

una cuarta d aïnear blanca hecha

almibar de medio punto se le hecha un coco limpio rayado unos camotes blancos molidos y agan una libra media libra de almendra molida, dos reales de matizes frescos, ocho yemas de huebos sin nada de clara se bate mucho ya todo junto y se le da punto de cajeta

Tortillas de regalo.

un almud de mais de tierra caliente hecho nixtamal se laba despues se dexa secar se muele y se sierne por un ayatito se le revuelve seis yemas de huebo y una libra de manteca á todo junto se le da una pasada en el metate para ye mahen, catorse onsas de azucar en polbo y afiante á un poco de esto se le revuelve medio de quesitos frescos molidos tambien canela tres clavos y un poquito de carnin esto molido es para echar en el centro á las tartiguitas y ya echas se ynsesen en comal sobre piedresitas de hormigeas lavadas, con carbon

## Cajete de leche

se laban muy bien dos libras de arros hasta q. salga la agua muy limpia despues
despues se pone a secar y despues de se
co se muele y se sierne por un cedaso
á 5 cuartillos de leche cuatro libras de azu
car de secho el arroz en la leche
se cuela muy bien en una serville
ta se pone en la lumbre y abien
do dado un hervor se le echa el arroz se mu
ele media libra de almendra y se
le hecha despues q. hallo erbido se be
ca en pogonito en un plato hasta q.
bolbea en el plato

## Bocadillo de Leche

Clarificad 3 lb. de Azucar blanca con clara de huebo, y
estando de punto de espejo se le echan 2 qq. de Leche sin
gordo, entonces se le dara el punto de hacer una bolita
en la agua, se bajara de la lumbre y se batira hasta
q.e este muy blanca, se echara en un tablerito del
alto q.e se quiera y se sacan con molde de oja de lata

# Turron de Alicante

En 2 lib.s de Azucar blanca se hecha un q.o de miel virg.n p.a q.e se clarifique todo junto con clara de huevo q.e se sa-cará bien de este almibar, y haguada se colará p.r una ser-villeta limpia p.a volverla a poner a la lumbre, q.e tome punto de Alfeñique q.e es quando quiebra en el agua, y entonces se bajará de fuego y tomando batida una clara de huevo, se pondrá a cocer en el resoldo p.a q.e tomando 2 lib.s de Almendra pelada y ½ tostada se echará en el turron, y este en oblea caliente.

# Otro turron

Se clarifican con claras de huevo 4 lib.s de Azucar blanca, y se le dá el punto en agua de melocha, á este se le echa un qq.o de miel virgen, asi q.e esté el halmibar frio se ba-tiran p.a cada lib.a de azucar, 10 claras de huevo especias, se hechan en el almibar poco á poco hasta q.e se hallan incorpo-rado todas; entonces se buelbe á poner á la lumbre para darle el punto q.e no se pege en la mano luego se baja y se le hechan unas almendras tostadas, ajonjolí, ed, y asi q.e

se repose se echará donde se quiera

## Turron de claras de Huebo.

En 6 lib. de azucar hecha almibar clarificada, se echa una q.ta de miel Virgen, y el punto del almibar será el de g.e se quiebre, se baja del fuego p.a q. repose un rato, p.a hirle echando poco á poco 24 claras de huebo batidas de modo q. no se echen todas de un vez, y se han batiendo en el perol del almibar hasta q. quede muy blanca, despues se buelbe á poner en la lumbre cuidando de menear p.a q. no se queme, y p.a saber si ya esta se toma un poco con la punta del cuchillo, y luego q. se enfrie se verá si no pega, luego se bajará y se baciará en lo q. se quiera, echandole encima azucarillos tostado almendras id. y piñones.

## Manzanas mechadas.

Se ponen á cocer manzanas dulces, sin mondarlas; se guida de q. no se desagan, y despues de cocidas se les sacaran los corazones con un canuto de oja de lata hecho al intento; asi p.r el esterior de cada una se les clavaran pedacitos de canela y clavos de comer, y se tendrá la almibar dispuesta para echarlas en ella y que

den un hervor, conservandolas sin desaserlas: de este modo se sirven en tasas, platos, ó platones.

## Peras bergamotas particulares —

Se advierte q.e si es un tercio de peras, se le hechará una ℔ de azucar, un onza de canela, y otra de Clavo de comer, pero pues mas ó menos se tiene computado lo siguiente: á una libra de peras maduras mondadas, se le hechan dos libras cuatro onzas de azucar: se hace almibar clarificada; á esta se le hecha la tercera parte de una cuarta de onza de dicho especie y otro tanto de canela, todo entero; dispuesta la miel en estos términos, se pondran las peras en la almibar á fuego lento hasta q.e esten conservadas: ya q.e el dulce se les haya introducido bien, se dejan en el hasta q.e se espese mucho y se quede aquella almibar como p.a cubrir: despues se han sacando las peras y poniendo sobre de una bergera, q.e es al modo de un coy ó red, tirante en palos firmes, un embarrinado p.a q.e asi se acuden bien hasta q.e se seq.e y no escurra ninguna miel: entonces se moderá azucar, y canela resuelto todo: se pondrán en un tamiz,

y en el se irán revolbiendo las peras y apretándolas en las manos hasta q.e se queden bien aprensadas y cubiertas de aquel polvo; se empapelaran cada una de por si; son tan especiales q.e á demas de ser agradables al paladar, duran un año ó mas humedas y como si fuesen echas de poco tiempo.

## Concerva de Limon.

Se cuesen con ceniza; ó si se quiere hacer mas pronto con tequesquite los limones; se tapa la hoya en q.e se cuesen con sacate de aparejo, se les mudara la agua siempre calientes y muchas veces, se destriparan enteramente los limones y se tendran hasta q.e pierdan el amargo; ya q.e no tengan ninguno, se hecharan en el almibar á q.e se concerven lo necesario.

## Modo de hacer el alfeñique

Se clarifica azucar blanca con limon y clara de huevo, se colara, separando de ella una poca en una olla q.e no haya servido con grasa: la otra almibar se pondra á la lumbre p.a q.e hierva, sin meterle cuchara, y asi q.e este muy espeso, se le hechara un pedacito de sebo del tamaño de medio garvanzo.

y unas gotas de sumo de limon: asi q.e esté muy tapido el
hervor, se mojará la mano en agua fria y violentamente
se sacará un poco con el dedo, para ver si ya quiebra, pues
en quebrando se quitará de la lumbre, echándolo en un
tabrillo de los de Tuchimilco, q.e deberá estar mojado y escurrido,
en el q.e se le dará vuelta á toda el almivar sin q.e se empa
mise: de esto se sacará p.a hacer las figuras del tamaño q.e
se quiera, cuidando de ponerlas en una servilleta limpia a q.e
se enfrie.

## Turron de Oajaca.

A cuatro lib.s azucar se le echa un quar.o de miel virgen
y se clarifica junto: se quita del fuego en punto de melcocha
y se pone á enfriar: entonces se le echan catorce claras de
huevos bien batidas y se buelve á poner al fuego lento, me-
neandolo sin cesar, asi q.e se hayan cocido las claras de huevos:
se apartará de la lumbre y se le echaran otras catorce
claras del mismo modo q.e las anteriores, y se buelve á poner
al fuego, dejándolo alli hasta q.e tome punto; entonces se

le hecha afonjoli tostado almendras los mismo y despedasa las, piñones, avellanas, y canela en polvo p.a de este modo hecharlo en las cajitas, q.e seran de papel.

## Bocadillos de Leche.

A un cuartillo de leche, se le echa media libra de azucar, y se le dá el punto de pancha: luego se echa en tableritos.

## Huevitos de Saltriquera

A una libra de azucar clarificada de medio punto estando fria, se le echan ~~diez y seis~~ 30 ciemas de huevos batidas y se pone al fuego, batiendole sin desar: se le dá el punto de q.e se desprenda del cazo: tambien se puede hacer echándole en el almiezar leche en lugar de agua, agregandole, si acomoda, unas pocas de almendras bien molidas: esto se hace en forma de huevitos envueltos en azucar molida: asi q.e se hallan infriado, se pondran en papeles cada uno de por si.

## Bocadillo de Coco.

A un coco rallado y molido se le echan 3 lib.s de azucar

Clarificada, y se le dá punto de bocadillo: se quita del fuego batiendolo hasta q.e haga lustre por encima: se bacia sobre papel ó talla humeda, y tibio se señalan p.a partirlos despues.

## Cocida.

A una lib.a de azucar hecha almibar y clarificada, de punto mas alto q.e la de pianocha, un coco rallado, media libra de almendra pelada y molida, y un real de natillas: se pone al fuego á q.e dé unos hervores y se aparta á q.e enfrie p.a q.e se le echen 12 yemas de huevo batidas como p.a huevos reales; despues se buelve á poner á q.e hierva teniendo cuidado de revolverlo bien, y menearlo sin cesar hasta q.e espese y se vacie en un plato: luego se muele sinacho duro se le pone una capa de el encima con pedazos de mantequilla bien repartidos; se cubre con un comal con lumbre dejandolo hasta q.e dore, y al ultimo se le hacen unas laboreitas con canela en polvo.

## Basura

Se hacen 6 lib.s de azucar en almibar clarificadas, se echa un coco rayado y media pina; asi q.e esto de medio punto se le resuelve un rab de natillas; sigue dando unos hervores y le apregan diez y ocho ~~ocho~~ yemas de huevo batidas, meneando sin parar esto hasta q.e tenga buen punto; despues se aparta y se le echa pasas, almendras y piñones enteras q.e quede todo incorporado adentro p.a vaciarlo en el plato, y adornarlo despues por encima con lo q.e fuere de mayor gusto.

## Leche de pina.

A tres reales de leche hervida con bastante dulce, ya q.e esta de medio punto, se le echa medio de arroz molido, media pina y ocho yemas de huevo: continua hirviendo hasta q.e con el movimiento la cuchara se advierta q.e despega del caso p.a vaciarla en la fuente y hacerle enregados con canela en polvo.

## Geafiroleta de noez.

A 6 lib.s de azucar, una de noez tostada y molida, y veinte y cuatro yemas de huevo; esto resuelto se pone a hervir y esta meneando p.a q.e no se quemee hasta q.e tome punto de cajeta.

## Ponguela delicada

A cuatro lib.s de azucar de punto q.e cuaje en el agua, media lib.a de Camote blanco, media id. de almendra y medio coco molido, todo esto bien remolido; asi q.e esté de punto regular, se le echan dos reales de natillas, y se van formando capas de esto y de mamon rebanado en un fuente; despues se adorna con pasas, almendras y piñones.

## Arzquipa.

Seis reales de leche, nueve lib.s de azucar, doce onsas de almé dos una lib.a de Camote un coco, y media lib.a de almendra, todo bien remolido y colado se pone á cocer hasta q.e tenga el punto correspondiente.

## Bocadillo de piñon.

A cinco lib.s de azucar clarificada de punto de espejo, se echa una de piñon molido, media de camote y media de almendra: todo esto resuelto se pone á cocer hasta q.e hace tez, luego se aparta, se bate y se echa en el cajon, con su grageá p.r encima.

cinco libras de azucar
una de almendra

## Otro de nuez

A dos lib.s de azucar, una de nuez fresca mondada y molida, y se sigue el mismo método q.e en las anteriores.

## Capeta de arequipar y fruta.

En este qq.e de leche, se echan dos lib.s de azucar cuatro onzas de almendra y una de almidon; asi q.e haya tomado punto, se le echa otra lib.a de azucar, y una fruta molida y colada p.r una servilleta; se vuelve a poner á hervir hasta q.e tome el punto p.a echarlo en el caso.

## Pasta p.a de ella hacer frutas.

A dos lib.s de azucar, se les echa una lib.a de capitas de Calabaza, frutas y melones, hollejos verdes: se le dará el color de jarroncillo con francesillo ó grana con limon; se resuelve con pasta y canela molida.

## Capeta de piñonas y coco.

Se rallan y se cuecen dos lib.s de piñonas, se conservan, se les echa media lib.a de coco rayado, y conservado á parte; se echa esto en tres lib.s de azucar clarificada, luego se les echa un poco de agua de azahar y se les da el punto como á los antecedentes.

## Coco da

Dos cuartillos de leche se ponen a her
bir con rajas de canela asi que hieven
se le desasen dos libras de azucar y se
le echa y estando fria se le baten 14
yemas de huebo y 8 de almendras 2 cor
rajados y un poco de viscocho molido
se unta el plafon de mantequilla
se echa azi todo y se pone solo alca
lor y en sima lumbre hasta que cos
tra se adorna con pas piones y al
mendras

## Huebos Merenges

a libra media de azucar de punto
de caramelo medio fria se le
echan 15 yemas de huebo batido
poulas a la lumbre mansa me
viendo para que no se pegen asi
que ya abre caminola cuchara
estan de punto pon en
un conal papel y be echan
do con cuchara en forma
de bolitas poula a dos fuegos
mansos asi que asen costra lla
estan des pegalos con cuchillo

cuando se echan las claras en la miel se echa tambien canela

## Puchas

Para una livra de puchas 40 llemas de vebo una livra de azucar en polvo el casco de las 4 onsas capetado de sal se baten la ~~azu~~ azucar y sal con las llemas asta que espesen la arina mes-flaveada que no le tiguade nada degrumo se ase un cajete con ella en la artesa y se echa en ello el vebo una libra de manteca de vetida fria con martillo de chiquinito y se va revolviendo la arina hasta que quede suave se deja reposar hecha vola y se va sobando en tres sitios sin meter toda la mano solo la palma y se le dan 6 bueltas despues se van cortando las puchas se-guen el tamaño que se quiere se meten al orno de calor fuerte como para pan se cuidan que vebienten no mas vebentadas se sacan y se arrojan despues se enfria el orno i se meten bocabajo asta que se sienten duras si corazon. para el barnis se ase con miel de punto y se tiñe con canela quemada y despues de bar-nisadas se buelven a meter al orno para

que se seguen.

## Marquezote de nebo

25 nebos echando la clara en un trasto y la clara en otro alas llemas se les hecha 14 onsas de asucar y se baten hasta que endurezcen cuando lla esta para nebalberse se baten las claras por separado se echan en las llemas con una livra de almidon en polvo se nebuelbe puesto se echa en tres casos y se meten al orno.

si se quieren aser manones se cubren con el mismo barnis de la puelhas batido

## Soletas

7 paves de nebos echando las llemas en un trasto i las claras en otro alas llemas seles echa media libra de asucar en polvo ~~asi~~ celate asta que se alsa con la cuchara y cae y se queda echa una montoncito estando asi rebaten las claras asta que endurezen y se juntan con las llemas se echa media libra de almidon en polbo cernido nebuelto esto cubrebaxo en papeles o ojas de lata lu setiene asucar cernido bestante y seba bottiando la papeles en la asucar y se meten al orno casi frio

## Berenjenas

para una llena de neto una onsa de azucar y lo mismo para una llena una onsa de azucar

## Bordilos de Enjada

dos tasas de enjada una de arina de mais 10 llenas de huebo batido dos encharadas de manteca chicas sal azucar canela sebate todo mucho asta que echando un pedaso en agua se sube ariba se echan enjadas de mais se se meten al orno

## Huebitos de faldriguera

una libra de azucar clarificada i de medio punto 30 llenas de huebo batidas, se le echa ala miel una poca de almendra molida iestando fria sele echa el huebo isebate ise pone afuego manso el punto es cuando arranca se deja enfriar ise asen las bolitas ise rebuelcan en azucar i canela molida iserrida ise en buelbe en papelitos de colores

## Manjar Celestial,

A 16 Cuartillos de leche 1/2 libra de maiz Cacanacimele molido, cernido y 1/2 libra de arroz molido y cernido, despues se mezcla todo y por un sedaso de dedal se pasa, y despues se echa en la leche se buelbe á colar por un sedaso tupido dos veses se le echan 4 ℔ de Almendra molida 20 lib.s de azucar una pechuga de gallina cosida con agua de azar se le echa una poca de sal y de mantega, el punto de cajeta,

## Roscon de Canela

20 llemas de huebo se baten como p.a puchas se les echa una ℔ de mantega derretida ya quiere estar de punto en el batido el huebo se le revuelbe la lequesa de medio Cuartillo de cinco mescal con aguardiente corriente un poco de sal un poco de Tequesquite unas gotas de limon, otras de esencia de anis y la arina p.a maga se hacen rosquetes y se frian en mantega, se muele un poco de azucar con canela p.a que al salir se revuelquen calientes,

## Lamprecados de Almendra

Media l.a de almendra, piñones y coco se mogan con llemas cosidas se revuelbe con la almendra, acitron moreses, ajonjolí y olores se hacen los bocadillos y se ponen á frir, despues se les hace su caldillo de almibar, vino, agua de azar, olores, pasas almendras y se dejan a buen punto,

## Bien mesclado

A un real de leche medio de almidon media mantequilla, un puño de almendras, molidas, ocho limones, y una lb. de azucar esto se cuela y se pone á coser hasta q. un punto alto
por ejemplo mi ojudicima

## La aspina deleitosa

Han cantaro de amedio (como yo) las pinas grandes si son chicas si bien maduras molidas medio de lama rindos estos molidos tres limones rebanados una mantequilla con pimienta, canela, clavo, su dulce competente a las lb. otras se cuela sin esprimir mucho el bagaso y se toma calor.

Nota, es mas lindo el despitalla que el de puñacillo para usar de este cuando no es sutiempo se tiene sumo quando asi se remuele una poca de azucar se esprime por un alhalito las pitallas y se le echa el sumo de y se deja secar antes antes de que lo este mucho se asen pamasitos y se guardan. de este mismo se ase con el sumo de limon, de naranja y se tienen esto, guardados para cuando

Chichaxon

una taza de cebada otra de maiz prietto
setuesta que no pase de dorado, se machagan
y tambien una piña cortado y rascura se
echa en una olla que quepa una gran can-
tidad de agua que sea tarde un cantaro de agua
dio una manecerna de blanca, una
minuequilla de especies se tapa al capricho
de la cantidad que se alla remplando con el
agua se endulca y dura un mes, un poco
dedado.

Torta de almendra

se muele una libra almendra
pelada y migada muy remolida
ni entera sino con un grano su
abe, aparte se muele una lb. de azucar muy
remolida se baten 12 claras de huevo hasta que
esten duras selas ba revolviendo la azucar
sin dejar de batir hasta que esta bien incor-
porada, se les revuelve la almendra con la azu-
car para que no quede bolita ninguna se unta
una cazuela con mantequilla o manteca
fria se echa en el dicho lo dicho y se pone á
dos fuegos manso, o se mete al horno
cuando parezca que ya esta, - se prueba con

un pastel que metiendolo y sacando seco y si este estando fria se parte en pedazos, y se sirve sea con miel.

## Otra

Arina libra de almendra 20 llemas de huevos batidas como para huevos nacionales, 16 libras de azucar bien una libra de azucar un poco de margmezote, o biscocho molido en polvo, y todo como la dicha si se quiere en miel se clarifica una poca de azucar sigue este muy espeso para que se hagan colando los pedazos a que den un color se sacan y se ponen en el plato y se adornan con almendra, pasas, piñones, y rajas de canela.

Cortinjitas de cuajada

una tasa de ~~[illegible]~~ mais dispuesto como para tamales dos tasas de cuajada echa del dia bien esprimida molida se mezcla con diez y seis llemas azucar al gusto canela dos onsas de mantequilla una poquita de anyud de asar se mezcla bien con ligeresa se ponen en papel dis tantes unos de otros se meten al horno templado, esta mas risima masa sirbe para enbile

# Rosquetitos fritos

Se baten ocho llemas de huebo y ya que
eresedas se les hecha una onsa de
asucar molida la cuarta parte de
lebadura que cabe en un caseavon
de huebo un poquito aceite de comer
y tantita sal menos de medio frasue-
lo de vino geres una onsa de manteca
muy caliente todo esto se mesela
y se le va hechando arina asta que
fuedan formarse los rosquetitos
los que se ban asiendo anchitos con un cortador
ditas por las orillas y se ban friendo
uno por uno y se rebuelan en asucar
iranela ise comen

## Soletas

ocho llemas de huevos se baten y
a parte se aselomisemo con cua
tro claras y a estas se les ba me
selando poco a poco siete onsas
de asucar molida y cernida y
entonses se incorporan con las
llemas, ya se tienen otras siete
onsas de almidon molido y
cernido selo mesclo es te por
un sedaso rebolbiendolo todo po
un echo y sebain echando en
papel ise echon en asucar
bastante cernido da adarles
rostro

## Alfajor de damas

se cones los huevos se les sacan
las llemas se muelen no mu
y remolidas igual cantidad de bisocho tostado, seles
echa canela clabo y panizenta
se revuelbe con almibar de
punto se se asen los alfajores
dejando go de grasiere y se ve
clan en asucar cernido

torta de la isla de Santo Domingo
Se monda el coco inmede con mucha
limpieza, a una libra sele echados
inmedia de azucar clarificada ide
mas de medio punto se mezcla el coco
i se cocer bien asta que tome punto de
capita entretanto se ponen a ebir
tres cuartillos de leche estando espe
sa se deja enfriar i lo mismo el coco
i se mezcla todo con 6 llemas
batidas se buelbe al fuego sin
dejar de menear cuando este
de punto de capita se deja en
friar i sele echan otras 6 llemas
bien batidas se lasia en mufla
ton se pone a dos fuegos sele
quita el de abajo sele echa
azucar i canela i se costra

Rosquetes rellenos

libra i media de azucar clari
ficada de medio punto sele
echa ocho onsas de almendra ocho de
abellana ocho de coco rallado i lo demas
molido lierbe un poco en la miel que no que
de duro sino gruesa se tendra echa

masa de gasnates se estiende con
palote se asen las tiras de tres dedos
de anchos i del tamaño que se quiera
se rellenan con la pasta se pegan
con clara de huebo de las orillas i las
puntas i se pirn con mucho cui
dado i se les echa asucar i canela
en polbo

Migas olandesas

se fri en mantequilla el bisocho
rallado se le echa bino asucar i ca
nela i se comen

pasta

dos libras de asucar de punto de
espejo media libra de almendra
media de piñon media de cebe
llana media de nues

otra

se clarifican tres libras i me
dia de asucar estando de pun
to que enage en la ogua
se le echa un coco mida
libra de almendra de
nios erbores i se echa en el pala
tan i se dora

Ponche

se toman limones tomando colos
se pelan y se echan en agua mui
clara las cascaras en infusion por
2 o 3 oras echa la infusion se a
dulzar mui bien clarificada
de punto alto y a dos tasas de in
fusion una de agua ardiente
catalan despues de aber medido
las tasas q se quieran se le echa
el adulzar al gusto todo esto s
revuelve en una olla bidriada
se le echa una muñeguita de ca
nela mesnorada se tapa con
un cotense en barios dobleses en
una servilleta q pese a los tres di
se le saca la muñeguita y a
dicho se enbotella la infusion
se prueba con un basito aber si lle
esto bien y q sepa a limon sin
fregar las cascaras

gordas de cerajada

una tasa de mistura al des
pecado dos tasas de cerajo do
se mojan con leche sal algu
to, se cosen en orno o en el com
al con piedras de orniger
o untado de manteca

# Ballonesa

se cosen 8 huebos se sacan las yemas se muelen se rebuelben con aceite franses se pica una poca de lechuga balanca menuda esta se rebuelbe con las yemas el aceite una poca de sal pimienta se coje el pozo o la gallina fria cosida se tiende sobre el platon en cuartos ise embre con la ensalada, se adorna con rabantos chiquitos,

en tro papas grandes se pelan en cuendo se echan en agua ierviendo lerben el tiempo considerado se pican con un tenedor ai si ya estan cosidas ya q estan se les esprime la agua se les echa sal se ponen en el vescoldo agerbienten caendiendose en la olla asta q esten sueltas ise basian en una cacerola ise baten

Para neban las frutas de almendra o de alcorsa despues de secas se ponen en una cazuela grandeza de manteca meshuavana estas se tienta en un chiquichito de paja bien lleno despues se le ana con banetas unos ua dritos como estos # en cada uno de ellos se pone una fruitita luego se clonificana la miel y se le dana el puesto de paja y se chana en ella, y se tendra desde 4 hasta 8 dias