

Piñones asitron y en una tela pone su cubierta de
masa fuesa arriba y abajo

Buñuelos de Matizos

Se batan 3 fle, mas de veba como, Pasa, y
ales. y se los echa, un Polvito. de Azúcar. bien
nina. y des Pico se le Rebuellen los nacos
Se Conos con su suficientes. se pone. Mantequilla
Caliente y se ban. echando. Con una cucharita en
ella. se ase al mihan. y lla se se en la
dio. Punto se echan un Polvito. y se pone
el Pluton con ~~manteca~~ y canela y Gragea

Entre de al Mendra

Se pone a Cose la leche y se le ba tirando la
nata. se muele al mendra Bien Remolida
lla se le ba tirado muy bien la nata. se
chando la al mendra se se des. apa bien
se pone a enbix con sua suela. al Gusto
lla se ba es Petando. se le echa la nata. mi

Dulce de leche

Se miden. 100 Cuartillos de leche. Se
le ba y me dia. Achar, enaxon se se
se le echa. se pone al fuego. en un Cazo de
Hacha. y baja suelta. entonces
gar lo se se se des. otros be en
be se tiene. Punto se es cuando en los Pl
Cazo. entonces se echa en un Cazo con
chicaron. en nipa i

[illegible]

Masa Real

Aynaeal de Ayna media libra de azu-
car, molida y se le echa ala Ayna me-
dia lib^a de Manteca, dos mante yllas ocho
yemas de vebos y aubio claaos, tres naran-
jas es Pimidas y vn Polo de vino Cantidad
de medio Real coto camasa, bien y se le en-
las en Panaditas, y se le echa el Fritadizo
o Pichones, o se en Panaditas

Ante de Re y e son

El mibian de mas de medio Punto, vn Polo
de miel, vñgen se le echa el Re y e son. Con Pe-
tente ylla y e el A mibian, esta pao, se bate con
vn molinizo, se moja el mamon con el mi-
bian yagua de asar, y se pone vna Cuba de
mamon yotaa de Pasta

Manjar Real

Aynacanta, de a litar Clarifinado, vñ
libra de al mendra Petada y molida con
tantita Agua de asar, y vna Pichon
llina, queda y dos ebrada se chato do, en la
al mibian y se echa, a loser. Con vn Polo de
cocho, y e yn con pone y se echa en las pla-
tas con caneta y si se quiere, haer ante con co-
to no se le da el Punto entero: sin se se da
se basarlo en el su elo, se bar Ponipia in-
Padito, yotaa, de mamon, y se cl
el mendras y Caneta molida ha e
y luc

Fraxona

Setoma, vna olla Se le echa Media o
lla de Agua medio de llaño medio de
Canela Molida medio de la amir Vna lb^a de
a sulca Setapa la bola con vna sexbilleta
y se amaza, se pone a echar asta 9^a de vna
en bores y se a punta a oxtodia se ha Pri
men vnora Maranyas de chuna el tanto
ge. vno qⁱ tiene el tanto ge vno tiene se le
echa Agua Cneda, asta ge ge de de color de
Rosa A su Capla 9^a vicia menceota Mas
Clabo y Canela esto se Cneda y se le echa, vn
Cuantillo de Aguardiente deo Paria, y se
bebe

Lomon Rellenon

Se Cogen los lomonos anchos y se abren Por
en medio, se ase vn R. Cadiyo. Cado, y se e
Nenon. Con este R. Cadiyo, se le pone otro lomo
en cima, y se Cole, con vna ebra de y lillo, y
Se echan a Cole. Se Pica Peregil y se boyan e
n ditta, se fise y se le echa, del mismo Caldo
delos lomonos se Coge vn Pedaño de Puer se dona
en lamante Ca, se muele y se le echa al Caldiyo
Se le echan sus es, se tien finas, Remolidas, y
Se echa este to mo en Re Banadas — — —

Reseta de bacalido

Se echa azemojox desde la noche antes en agua caliente, se hiere despues cosa de media ora, se le quitan todas las espinas y el agua, luego se fite en guazillo o guazillo y medio de aceite de comex, segun la cantidad despercado, asta se volva picada, despues de vien frita en manteca se ponen a el fogon 6omas Xitomates a masar despues se le quita el pellejo semueles y se incorporan con la revolla a lo q. se agrega un poquito de ajo picado, y todo se deja cuxir un poco. luego se fuenta una media tortita de pan frio, y se rapa p.^a siempreviva quemada, despues se echa en vinagre y en papada en el semuele y se agrega a el pitomate, se echa su sal al gusto, hiere un rato, y despues se echa el pescado, y unos 6 hilos anchos enteros remojados desde la noche antes, se escurren y se les ponen p.^a en cima del caldillo, y vien tapado se pone a el fuego un quarto de ora y luego yase puede comex.

Anguipa

A 16 quadrillos de leche y de ~~leche~~ se deja unapoca, apartada y en la demas se echan 6 livras de asucar, a des asea, y se quela, y en la leche apartada en una poca se des ase una media livra de azor remojado imolido, y se quela en la leche q.^a tiene la asucar, y en la ora poca de leche se des ase una media livra de almendra vien limpia i-
da, y esta no se quela, sino q.^a asi se echa a el
he, y se pone a el caso a fuego violento, y lue

echan y se vuelven bien, diez y seis claxas de ~~pevo~~ va-
rido como p.^a fueron y se esta meneando asta q.^o despi-
ga del caso, entonces se varian en lo q.^o se quiere en pla-
zon otazar,

Al bon digas, a Dobados

atras lo mas de Puerto vna Pul Pa de Guarezo
Piñados y mo lidos. se les echa Cda bo Penienta
Canela, Cominos Culantao, vn Puño de ajon-
jolí tostado, 3 chulos anchos Remojados
vno ajon vn Polo, de tomate y jitomate
Cuado y todo esto, Rebuelto, se echan
Cuatro vebos, y vn Polo, de Pan des leido des-
y su sal, Cozes Pon diente seasen las al
Bon, digas Con sus re Cavdo de Pasar al me-
daas, Piñones vebos Coridos, ya si bien y se po-
ne vna Cuadela y se ban echando las al
Benndigas, Con su mismo Caldo,

Bolados de Bolo Piña

a 3 libras, de a su lar, Blanca, Clarificada
y lla de Puerto de es Pejo, o de 9^o Bazar, vna
Piña si son Para Regalo, si no menor Piña
vi en molida se echa en el caso, asta q.^o
esta ya viendo, y q.^o lla se des Pega del caso
baja y rebate, si se ade echa, en Cajon
e es Pena a q.^o se aga Bolo, si no q.^o
sta Bien, es Pejo y se en Pareja y se
han a q.^o Cueter y des Paar se me-
chillo y se Ban Partiendo, si se en

Panochas de leche

A las Reales de leche Cuatro Panochas
se pone acabixado junto, se esta muniendo
para qe no se peguen, asi qe esta bien enpe
so, se echa vn P^o g^oito en vnatarra de agua
y se coge entre los dedos, y en ariondo bolita
ya esta se gita dela lumbre y se bate recio
hasta qe lla esta de uente qe se puedan
asen las Panochas — — —

Alfajores de leche

A las Cuantillas libra y media de azucar se
pone a envin, el Punto, es qe sege vn P^o g^oito
en los dedos, y a tiene Bi Cocho molido, o
Puntostado qe no este mu' Remolido, y se
giere, se echa vna Poluda e mita Bionze
Para qe no salgau Pega jotes: estando ya
Punto se le yñta la Pasa, nueces Pinones al
Mendran y ajon poltostado, des Puer se le
echa, a la leche clabo, y canela molidu qe
senga suficiente, o la y sea mas canela
qe clabo, entanto esto con puesto se ka e
chando el Bi Cocho, en la leche, qe ade
estan, caliente, Pero de modo qe no se la
era el Bi Cocho o Pan Pero de modo qe
tiene v media la obla y se ban a se
alfajores — — —

Cajetas de leche

de los Cuartijos de leche una libra de azúcar
Blanca una onza de azúca de azar o almi
don bien floreado. Cuando sea en con azar
se lava muy bien de uenta 9^e 9^e de muy blan
co, des Puer se criende en una ser villeta
o la muela a 9^e se 9^e muy bien, des Puer se me
che en un metatle queane, en un se da soflo
reado, des Puer 9^e se a des echo la chucun
en la Leche se muela, Por una ser villeta de
modo 9^e no salga el viento, estando lo ludo
se y n la Pora con la, azúca, en las Cantidu
des 9^e 9^e de dicho, se pone alu hombre 9^e
llen va el Cazo, Parejo, des Puer se muela
al Mendaa Bien lin Pa, se des a se en la
leche, a Parte, y asta 9^e estén las Cajetas
Para dar el Punto, se le echa la al mendaa
Bien des echa y n Colan, estando, estando
Para tirar, de la hombre el Cazo se echa a
gua de azar, se le da el Punto 9^e a to dos
9^e se des Puer del Cazo, at tiora Quando no
ha al mendaa a cada Cuartillo de leche 3
de onza de azúca, se a Parte. En Pla
ma a la Cua molida luego 9^e el
leche de la hombre se e echa esta a
a Pol Bo la 9^e fican regular a la Cantid
dad y esta n ve Para dar lates

de la Brax se batan esta q^{ta} seaga Bola
en el Cazo y Bara usiendole con las manos lo
q^{ta} se quiere — *Reseta de lomos Anchos*

Se toman los lomos Anchos de Puerco y se
Pantan Por en Medio y se Picotean Por don
de adegna el Relleno. el dicho se con pone de
Perejil, Nerbabuena tomayo ujos y jamon gon
do Cuido todo Picado muy me nido. Con esto
se Rellenan los lomos, y se Pimienta Muxta
jada y sal. los Puer se embuelven y se ama
nan. Con una Pita y se Ponon a los en una
Cantidad de Agua q^{ta} sea Costa Para des Puer
Bol Caalor en una Cucheta con el Caldo y se de
jan q^{ta} Consuma y se becha una Polca de man
teca, y se la Pita la Pira y Para des Pachan los
ala mesa sealegran Con ojar de la chaga y
naranjas agrias — *Reseta de Bebida*

Como chicha
Aun Cantaro de Agua de los q^{ta} enen antes
de amedio se me con dos Pinos de yaba li
mones es Pimidos y Colados Real y me deo
de tamarindos gitada la Cas, Cara, y se es Pe
sico finas nes nos cada ya su lora al gusto. e
al gusto, al dia segundo de Puerca Con la Ma
no se machelan los tamarindos, y se esta 3 di
en ynfusion luego se cuele y se bebe.

Pierna estofada
Gol Peanas muy bien la Pierna y as
te se clabe tea, Con clabo. Pimienta

a los tomates en una olla y echale
un poco de vino y bastante vinagre con
pimiento y clavo. Cuelenlo todo
y jamen blando en daditos. Pátenlos con Ma
tate una Polaca de boyas blanda sal y agua
o caldo. esta q^{ta} se cubra la Pexera y se tra
pa la olla con Papel y se tiene. se echan
en envases y se van en media yulmon dnos
tos todas y si algunaber la tienen a la y si
estubiere Razo lo es Pexeras con una Polada
una tar tacha y des echa con el mismo caldo

Potage embinado

Se ponen a freyr vnos ajos y sitomates Colores
dos se muelen y a pro porcion de Mendras
Mus Remoladas y se echan a la q^{ta} ya esta es
Pesando. y luego a pro porcion de la cantidad q^{ta} se
da otros Cuartijos de vino de Pasa y todas sus es
Pecios de Pasa al mendras. Pátenlos a la Pasa al
ca Pasa al ca Pasa y se echan las Gallinas o
Pichones y asi q^{ta} lleabe un Polo se a Punta

Otro Potage

Se ponen las Gallinas a Cocer con bastante de a
gua y de vinagre y una de vino con todas sus
es Pecios se ponen a Cocer en una olla tapada con
Corido. luego se muelen al mendras y lano
dos Pies de Coridos las gallinas se muelen
y se fuer con agua y luego se
no gada y des Pies de la sonada se
ante a se yte

Qiso de Patos

Se Ponien, a los en los Patos con Rabios de se
 boyas, aya machacada y firmienta se Ponien
 en un Platan con salado. y en salsa, se con po
 con gitomates, Molidos y vnos dientes de
 ajo Cuados y en Perros finas todo, se muela con
 el gitomate, ya esta puesta, la carne en la
 lumbre, con aseyte, en el qe se dexan a los Re
 banados y se echan, alli aya ya los Patos
 el vito, mate contodo, lo qe se molio, se le
 echa vn poco de jar de la vne de los Puer des
 de bien frito se echa vn poco de vinagre luego
 se con pone, el Platan, echandole esta salsa sin cu
 luntar los sino frito ~ ~ ~ ~ ~ otro de Patos

Se Muelen, a los suficientes, segun los Patos
 qe son ylla qe estan, los Patos bien no muy bien
 Esidos, se salan los Patos y se Ponien en una la
 tucla yase liene Barante se boyas Plata en Pe
 das no muy chilos y se echan, en los Patos y los a
 los molidos y vn poco de oregano, vinagre y el
 caldo on de se corienon, sebo la Plata con dura
 este caldo se echa en la Cucheta y se tapa y
 se Ponien al fuego asta qe Cuesa, la se boyas
 se a Pantan y se con Ponien Para Ne bar los a la
 mesa con ase y unas chulitas, Aseyte de lo
 mon y firmienta no muy Remo lida

otro

Se bolia a los gitomates y vnas oja
 se Plata todo muy menudito, se Pon
 bre se echa Manteca, y jamon an
 nudos ya qe esta frito se echa

alli el Relavado a qe sea sete echa a
reyte de Comen qe se fia y des Pies el Caldo en
qe se Cati enon sin el Gordo sele echa. me ga no
tomillo qe se Recien finas y la Pinta de vi su
que y se dejan en fia y dejan en vrex asta
qe se den con un Culdo Regular, total 22

Giro de Pichones

Se fitea Seboya apan y Peregel ventante y e
Mue bien Picado de Cordero un Polo de jamon y se
en Manteca lla qe esta frito se echa el Relavado.
a qe se fia lla se esta frita. se echan los Pichones
Corderos a qe se fuan un Polo a fuego de Mueben lory
ga dios qe esturan. Corderos a Paate, se dona un
Pedazo de Pan en Manteca, Camela Clabo Pim
enta todo esto se muele con los yga chos y se e
cha en la Cucheta en qe estan los Pichones sele
echa un Polo de aleyte de Comen. chutitos a se
y unas suhantita de binagre, Para llevarlos a la
Panta Mesa. Peregel. Pon en una

Gas Pacho

Se qe de el Peslado frito embina obinagae en
y fucion lanocho, antes ya cho dia ya seale el
cal dazo de giro mate, y se bo y la Picada y todas
es Recien en una Cucheta se pone. Ca Pa de Pan de
so Pa y la Pa de Peslado, y en una Ca Pa de gana
la Pa de Peregel y se pone en el Bavi de una
Peslado de futa sin se bo

Ojuelas de orno

A 3 libras de axina vna de arica blanca
Remo lida valcantiyo de bino blanco y se
bo 3/4 de clara y quatro con ella tantitula ba
dura, vna libra de mantela deretida el agua
q^e se tiene la masa se cuecen en vn comal en
calala, do.

~~Modo de hacer~~
Modo de hacer
De cuxten

Se batien las claras de bastantes, y se estan
do batidas se echan las llamas y se yn con
toron, batan do yn con Ponado, esto se echa
la axina q^e q^e de la masa, agua dita des
Pues se echa en vna casaca, ueba q^e sea
on dita, y se cogida, ya se tiene el caso con
mantela, en la Lumbre se meten en la mun
reca los moldes a q^e se talienten, q^e no
esten muy talientes, Pon q^e sea para la masa
al cogente con ella, des Pues se ban metien
do en la masa, de modo q^e q^e de el Molde
des Cubiento, Pon ensima, se ban metiendo
en la mantela, y a cundose, Cexando co
rido esto, se ban, sacando con vnas Baxitas
a cada vno q^e se echa en el caso, se en
yuga el molde en vn lovence, y bu
logen mas masa, si el molde
senal q^e a enfriado se buel Be
en la mantela, des de mo do se ba

Lenguas o Piñones

Después de pelados Los Piñones se abren Por detrás
y se sala el Buthe se rellenan con Picadizo de
Carne de Reseado Cortado sus espaldas se echan a
Dorar en Manteca Cundo se ve el Color de llo
de gitomate, se jaman así y ella esta se to neu
do se echa un Pólo de Bino — — —

Grito de Lenguas

Se meten al Reso Cordero Para qe se les safe el Pelle
lo se ponen a san Char así qe estan san lo cha
das se ponen a Confitar y luego se abren Por en
medio se rellenan de Picadizo el Cul diyo de
Gitomate se Parab al men drar y asinellenos

Receta de los Lomos

Se Con Prantos Lomos de aca al o de a dor y se abren
Por en medio a lo Largo de jan dolo Por dientes
Por un tucto se abugeran Por la Punta de un lu
chizo se claban con jamon y Rabana das de ajo y
se Ponon en una Cucheta y se les cubra el agua y se les
e cha Pinagre Pimienta Clavo y laurela Mo lido todo
y la vrel oregano de china y manteca se ta Pan y se lo
nen a la sa así qe estan Corrida Ha se tiene gitoma
tes molidos con un diente de ajo Pan Ralla do
las es Pinalas Corridas como es Corriente Pero sin ga
Bantos y si con Patas al men drar y Piñones y Pa
La abiento se abren los Lomos y se les e cha Por en si
es Pinalas se buel Ben avnia y se Ponon en
la Cubriéndolos en re don do con el Grito
Pan es Pito y se Ponon a dor fuego asta qe
se les ase la cara a gitomate y Pan luego
se Ponon en el Platon Con vino Romanos Pan

Hidos y mo faldas
que e ludo y a se y binau

Reseta del Dulce
de Durao no -

Seto ma el Durao no de Vesa Blalo, se pone a la en Tlla
Duro y etiene ley dado qe no llea ba la Agua Confor
me ban estando losidos se ban saundo y enton
se pelan y se ban asiendo Pedu sitor du qitos dlo
Puer se tira y a cada libra de fruta se echa libra
y quatro onzas de azucar se echa en el Perol la
Agua qe se clonore Cones Pen dicte al tanto de la
Azucar allise echan tres oluatos Claros de vebos
y leba Batiendo Con las mana asta qe le banta Ban
tante espuma enton se se a Punta vna Pola de a
qe tlla agua se echa la, a ulan en el Perol y se pone
ala Lumbre use qe en Picia a en vix se le ba e chan
de a qe tlla agua qe se a Panto, asta qe esta bien
clarificada de Puer de Cola da se buel Be a Ponen
ala Lumbre y etiene yn biendo, Bastante ar
ta qe en la Pika olucharen aga vna Banderita
y esta seto la Con el dedo qe no se Pege se a Punta
el Perol de la Lumbre y se deya qe Pugetoda la es
Puma qe tiene y estando la Miel Clara se re bu
el be asta qe qierchal Be a tubia, enton se ba e
chando la fruta Polo a Polo, y se esta Rebol Biendo
asta qe se yn Coa Poca Bien enton se se buel be a
Ponen ala Lumbre, Con Pola Lumbre Coa qe si llea be
sea mu Po qito y se bota me neando Polo a
na qe no aga espuma y etiene asi an
do vn Po qito en vn Pa Pel no Pa se, al o
rigando el Pa Pel aga vna telita Por
Dulce esto es lo Punc Pal enton

y se deja enfriar y se bacia en brasier debidito y se
a lo ha dos o tres dias — — —

Fortada de duman

Para vnalibra de abatenida vna Pachega de
Caron dose llemas de vebos su suta a cha al mi
Bax uge feda de dulce Regoutan, to do re buel
be mi bien se vnta vna Caruela o sarten Con
Mantea o mante gilla, y no cote Rancia secha
y se baten vebos Como Para ne ya, y se cubre Con
el vebos, se le pone faga ariba a qe cuage
ala al mi bua se le echa su Punta de Chabo y
Agua de arar y se flenbe Con vna cogita de
naranjo. Ande de jar de Pasta de betabel Pas
ta de sanoria, Pasta de Camote Moniato;

Pasta de Calabazita de Castilla, to das las Pas
tas, se a ten a Rante Con su Punta de Chabo y a
gua de arar y des Ruel se pone Salada de ma
mon y vna de las Pastas, en la vltima de u
Reba Salada de Calabazita de Castilla — —

O Jucios

Para vnalibra de arina se y llemas de vebos
menos de media libra de a ^{Monte} lla de retida, v
na Polu de a lla, motida vna Polu de sal y la
mitad de me dlo de a se y de Camex medio de
Agua, adiente se re buel be to do y se a lo ta me
cho — — —

Memoria del tuon de vujala

Para vnalibra de a lla se le echa medio bua
Miel Birgen secha en Cuatro Cuartillon
y con eso se de me la a lla y se clari
Miel Birgen a si qe esta una Blanca

Seuela y se pone, a en via se le da Punto de
Cura mulo, o se conoce en vnata con agua
y de la agua se agar como bolita de cera de la
Peché luego luego se a Puata y se bate la al me bar
esta se se a la cara, lla se tien bati das Cuarta
Como Para fien se echan y se baten con la al
mibar, esta se se glan a se to do lo se a en du
ne, cido a la al mibar, asi se lla notiene na
da en dize cido se le ban echando gotitas de
limon y se esta batiendo. Para, esta cantidad
de limon son nese sa nos 3 limones si son chiles
si son grandes, dos: des Puer se vase asi me dia
ora des Puer se pone, al fuego, se sea, melento, no
se deja de menean, ni vn yitante Por se no se
se me, al Punto es asi se yades Paga del
Caso, o Logen en vna Cucharita vn Polito
y se nose Coza, asi se esta asi se gita de la
Lumbre, se bate vn Polo, se echan, Piñones
al men dras tortas y Partidas, ajon poli
tortado, y se menea Cuanto y nlon Pore no man
Por se se rebate mucho con el ajon poli se pone
Prietto, y se echa en obleas, olagetas, Como al
fajon. Por ensima se echa vn Polo de a
jon poli si se quiere a deanea se claberen
con Piñones y al men dras.

Ida reales Buñuelos de se lo
de se, n de Cabra los Mueles Com
as metiendo la auna los añades
Mantea deretida Rebueltos la

Para o puelos y laticinder y Palos y Con el bado
de vnataa se lo atan y con vn de dal se lo mca
to de en medio tienen di Pueta vna al mibar
Para qe los Lanchos de Puro qe los fuen

Forta de Manzanar

Cogenas las Mandadas y asi qe estan Coridas
Molidas, Cogenas vnos Garbunso y qualos Pon
tes, y con los as qe estan Coridos y molidos
Sin Agua con y con Poraxas se lene la molido Pi
mienta segun la cantidad de dicha y con los Poru
lio. Et haan Partilla y vn Polo de asa, para vna Po
ca de el de la Maan Barido to do esto con vbo. en
Para vna Canela con Manicla y Pon la entre dos
fuegos. Pero mientras seba Coriendo, leas de y e
cheanda Pon en cima su su Canela y Partilla
Molida asta qe se le caca, sta qe esta Corido
se la ca y se come - - - Forta de Lie to

Se a se al mibar de medio Punto, y en ella se cha
Pina Molida y en vna Canela vntada de manicla
se pone, Mamon Rebarado y se vira con al mibar, des
Pues la Parte de Pina y entre la Pa Pa se le echa Por
en cima Piñones ne se al mibar y Pasos de
de asa Partilla molida y con Chay de las Ca Pan se
hacen Zileman de vbo y se echa Por en cima
Batidos con la al mibar es Pita su gageu Por
en cima y se pone entre dos fuegos - - -
Pua Co de Canela

En el mayen se lo de Puro se amasa con Manicla
y vna canela de Canela y se use Pasta de
mendar y lo lo, se vnta vna Canela con
de Puro se a se en vna Partilla grande
Pina el fondo de la Canela y se echa