



1700  
aceite

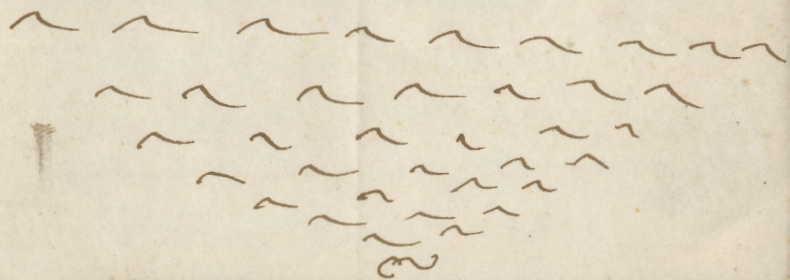
Libro de Leguiteros  
Para el Uso de Maria-ana Straeta  
Mexico Agosto 24 de

J. S. S.  
L

53653

Pierna de Carneiro Dorada

Se laban las piernas con agua caliente  
te que se quite sabor de sebolla y se pone  
a cocer con bastantes ajos pimientos y sal  
y estando cocido se ponen a freir ajos  
molidos con pimienta en manteca se  
bebe una poca de agua hi se cocen las  
piernas para que allí se frian de modo  
que q. que den doradas y cocidas e bien  
que se a la de adobo con azeite y se bolle



Butifanas

Se toma un lomo de puerco con todo el gordo que trae se le hecha medio real de pimienta pesada un real de clavo, medio de culantro una onza de canela en caña quantilla de semilla de anís escogida este y el culantro tosta de la mitad molido y la mitad entera la pimienta martajada el clavo y canela tambien molido se pica el lomo se amasa con todas las especias se sal se llenan las tripas se pone un caso de ser con agua se cohan a cozer así que estan se cuelgan al aire y la manteca que escuren se les untan así

Bobo en Caldillo

Se pican rebollas ajos Tomates se frien muy bien y despues se hace

4.  
Seuele pimienta clavo alantero de  
nis Ajengibre y Cominos todo tostado  
se le hecha a la sangre despues se ma  
de Chile anho y ajos martagados se  
pica se bolta peregil lleravauena se  
amasa con medio pecha se sale  
correspondiente todo se rebuelve se  
echa en las tripas y despues se cue  
sen sin soltarlas del palo donde es  
ten enartadas despues se cuebgan  
donde les de el humo del brasero don  
de se guisa se conose que estan cocidos  
cuando picados con un alfiler sale clar  
ra la agua de adentro

### Salchichas

se pican partes iguales de carne de  
puerco y de jamon gordo se les da  
nade sal y especias se rellenan las

5  
tripas de carnero se van amaran  
do al tamaño que se quieran se pica  
con un alfiler se cuecen en una pa  
rrilla ó se frien en sartenes

### Jamon en bircofo

despues de haberle quitado todo el confor  
no si esta amarillo se redondea y se po  
ne en agua fria por tres dias se deja escu  
mir y despues se pone a coser en partes y  
iguales de vino y agua con sanorias cebollas  
tomillo clavo pimienta laurel y un m  
nquito de yerbas finas despues se le quita  
el uso de en medio se enfria enteramen  
te y se le quita la tapa de encima se  
reuelve a cubrir con pan rallado y yer  
vas finas y con un comal sedora

### Mostacho de Puerco, Ct.

Uolida mostasa se cueba por sedora

Se frie con todas especies se menea hasta q. satta hebbandole entonses la carne de puerco cocida pan tortado molido vino blanco co aceitunas

### Jamon muy Esquinito

en una olla se echa agua con romero fresco tomillo yerbabuena perejil Laurel y se pone a lla a coser el jamon se limpia despues se raspa con un cuchillo se limpia el agua en seguida se vuelve al fuego con vino blanco sinagre de Castilla hasta que se consuma el liquido se cotta contra el jamon que seña que esta de punto se le echa encima aceitar y canela

### Lomo en adobo

Se mecha un lomo de puerco con jamon clavo canela pimienta dientes de ajo se pone a coser en una olla con agua y

sinagre y sal se saca despues se hecha en una cocueta dejando que se acabe de coger a dos fuegos hasta que consuma el cal dillo se sirve con pan dorado en mante

### Otro mejor

Se pone en remojo un jamon de puerco con el cuchillo y una escobeta se refriega hasta dejarlo bien limpio se pone a coger en una olla con agua mejorana romero verde torongil Laurel tomillo canela en rajas nueces norcada olaboy rebanadas de limon una libra de azucar un cuartillo de vino tinto se tapa la olla hasta q. se cuera el jamon procurando se consuma el caldo se saca se buelbe a poner a dos fuegos con otra libra de azucar un cuartillo de vino sin mezclarse agua

deyandose asta consumir al vino despues  
se le hace la contra de yexbas de uerro y de  
betun con anisar y canela molidas y el  
ra de uerro, y puestos en el platon se abo  
na con huevos fritos dorados

### Patos en navos

Habiendose desplumado destripado y  
quemado a la llama se frie en manteca  
con un poco de anina se le echa agua y un  
vaso de vino blanco. Herbas aromaticas sal  
y pimienta estando a medio coser se les  
echan nabos y fritos en manteguilla o  
manteca y sien dorados y acabado el con  
miento se le quita la grasa al caldo  
se deja espesar y se sirve

### Patos Mexicanos

Se laban muy bien con agua caliente

### Mamonos

se baten cuatro onzas de atomidon cerni  
do cuatro idem de azucar lo mismo y cu  
tro huevos bien batidos: esto se pone en las ca  
gas junto al orno el que debe estar calien  
te para meterlas en el

### Masa para gas<sup>tes</sup>

Se hace una masa sin agua con  
media bota de harina de flor dose  
yemas de ueros, una poca de sal y  
otra poca de mantequilla: esta m  
sa se estienda con el palote y se frie  
enroscada en manteca templada  
y se rezonan en la pasta que se quiere

### Piscochos de Regato

Estos se hacen de seis libras de a  
na seis de bebidaura libra y media

de manteca otra y dose onzas de  
azucar y diez y seis huevos despues de  
amassado y hechos los biscochos se meten  
en el horno

### Budin

a' un real de leche seis libras quatro  
onzas de piñon molido una caja de  
real de manisan una raja de canela  
entera cinco ofas de naranjo se pone  
a hervir ya que tiene perfume de naranja  
blanco se cuece en cabo se le hechas las  
azucar al gusto y se le echa en el plato

### Cocada de natillas

A un coco un real de natillas dos  
libras de azúcar dose libras estas llo  
que ba estando de punto se enfría  
y se le echan de cocas

### Otros con leche

A un coco dos reales de leche  
ocho libras una libra de azúcar  
rosas de Almendra

A una libra de almendra otra de  
azucar una clara de huevo y tres  
libras se rebuelben los azucar con  
los almendra vien remolido todo se  
va hechando en jeringota para ha  
cer las resquitas y se meten al horno

### Papelina

A una libra de arina cinco uebos  
una tasa de manteca recada de  
lebadura un real de vino la azuca  
al gusto se amasa meubien se pone  
al sol dos horas despues se estenden  
con palote se cuecen con el comal  
se cortan con cuchillos

### Baca exprensada

se echa a remojor pulpa de Baca



12 de un lado para otro despues de  
bien labada se le hechan limones espi-  
cidos en la agua se binguga despues  
se blabeta con clavo canela. dientes de  
ajo pimienta se pone a cozer con agua  
binagre sal laurel tomillo mejorana  
se tapa la olla asi que esta bien cozida  
se pone en una servilleta se envuelse  
se aprensca despues de fria se rebana  
en un platon se le echa rebolla reb-  
nada aceite aceitunas tornastiles pi-  
mienta molida vinagre

### Patos mexicanos

Se laban muy bien con agua caliente  
tiguerguite ravor de rebolla se ponen  
a cozer con vartanderajos enteros pi-  
mienta y sal estando cozidos se fri-  
en mas ajos molidos con manteca  
y pimienta se echa una poca de

agua se ponen alli los patos pa-  
ra que se frien de modo que que-  
de dorados y secos se sirve con salsa  
de shile ancho remojado molido con  
ajos y cominos se le echa vinagre  
aceite rebolla picada

### Patos en caldillo

Despues de limpios como en la an-  
terior se frien enteros y enteros en  
partes iguales de aceite y mante-  
ca y a fritose le echa rebolla  
pimienta ajo lo mismo pimien-  
ta negra y un poco de Titomate  
agua y sal suficiente para que  
se cocian a medio cozer se les añ-  
de repanadas de nabos y estando  
bien cozidos se frie un pedazo de  
pan se muele con un diente de  
ajo

y vinagre

Otros mejores

Se frie en aceite ajos dientes enteros  
alli se echan los patos partidos por  
la mitad crudos y sin rabadilla  
vino, vinagre, tomillo mejorana  
Laurel pimienta clavo canela y  
las menudencias del pato menos  
las tripas el corason y la rabadilla  
lla se deja consumir el caldo y en  
tando bien fritos y dorados se sirven  
con sal pimienta rebanadas de li  
mon y de pan fritas

Patos Espanoles

despues de limpiarlos en cuartos se  
frien en manteca con sal se macha  
con unas cebollas de ajo con salsabara

y si frien alli añadiendo pedacitos gr  
ndes de rebolla pimienta clavo ca  
nela molidos un poco de vinagre  
en irviendo se apartan

Pollas asadas

Se ase en caldillo de vino vinagre vi  
eno a macar sal asafran de mas especia  
mantea en el se ponen la pollas  
enteras y manidas se dejan coser  
anucar a dos fuegos al servir se  
le echa aceite unas le echan to  
skiles

Pollas rellenas

Se ponen despues de bien limpias en  
una canula ocha con rebanadas de pa  
mon canela pimienta ajo clavo y poca  
agua alli se dejan coser a dos fuegos se

sacan se escure en una servilleta y se re-  
 llenan con picadillo y estando prevenido  
 se echan en una casuela con manteca y  
ajo rebanado se frien asta que se doran

### Pollas de la bella Mistata

para cuatro pollas se frie media libra de esp-  
 dilla de puerros una cuarta de almendras un  
 pedazo de pan y cuatro Tomates se muelen todo  
 se frien rebollas picadas dos o tres dientes  
 de ajo se muele un poco de perejil alli se echa  
 to molido se frien tambien se le añaden las  
 llas con le caldo de pollo clavo canela molida  
 y cuando allan urvido vino Xeres

### Pollas Estofadas

Se pone una casuela embarada de mante-  
 ca se pone una capa de perejil picado  
 rebolla rebanada cuban tro seco canela

pimienta clavo canela ajonjolí ajonjolí en-  
 lsimas se colocan las pollas cocidas se le e-  
 cha un cuartillo otro de vinagre medio  
 de aceite asitunos tornachillos para al-  
 mendras se tapa la casuela y se dejan  
cocer a fuego lento

### Fricassee

Se asi pedazos el ave en crudo se echa  
 en una casuela con manteca jamon  
 dejandose dorar se le echa en crudo seco  
 ajo rebolla perejil cirva una tomillo  
 mejotana una poca de arina luego q-  
 este todo dorado se le añade caldo can-  
 la nuez y pimienta se espesa despues  
cozido con yemas de huevo

### Bebidas frescas

Chichear

A dose cuartillos de agua libre y media  
de arucar catorce limones partidos por  
mitad y se exprimen con el bagazo se  
forma una muñica de lienzo se le echa  
nues noscaba clavo canela y una poca  
de pimienta todo machacado y se echa  
en la olla tapada con una servilleta  
y se pone al sol y al sereno por 3 dias  
a que fermente y al tiempo mismo  
de destaparla se endulsa con asucar  
y canela en polvo

por ensima

Abtixa

Se pone una olla vidriada con 2 cuarti  
llos de agua una onza de canela me  
dio de clavo cuartilla de pimienta  
una nuez moscada y 1 real de can

min de la mina todo bien remota  
do se tapa se tapa con un cotense a  
q' no bapore luego que de tres enva  
res se echan 8 cuartillos de agua tre  
libras de arucar un cuartillo de  
chingirito un cuartillo de zumo de  
limon se rebota bien se deja tapada  
rebotar a q' se condimente para q'

se sirba

Operpope

A un cuartillo de agua de invierno  
catalan se baten 8 yemas deuevo  
ban echando poco a poco para q' no  
se cuesan y sigue batiendose el agua  
ardiente despues se le echa el dul se  
1 real de canela en polvo agua de  
arucar almendras molidas se da  
repose. La proporsion de los tantos

20  
se puede aser la cantidad q<sup>e</sup> se quie  
ra

### Chocolate

8 libras de maracaito 4 de gualla  
quit en cada libra de cacao media  
de canela onza y media de Biscocho  
medio mamon de a medio

### Lechi mulata

Para 4 r.<sup>os</sup> de Lechi medio de arros se laba  
se pone a secar se tuesta rebidito se cue  
la con leche se vuelve a moler este arros  
y la rebuelben en la Lechi se pone a hervir  
y así que va espesando se le echan seis  
onzas de almendras mondada tostada  
molida vuelve a hervir y se le echa  
real de canela mui remolido la aru

car al gusto se llerve hasta q<sup>e</sup> tome  
punto de cuajar se hecha en el platon y  
se adorna con ueros ilabos

### Esta Lechi de otro modo

A 4 r.<sup>os</sup> de leche veinte yemas de uero  
tres claras batidas <sup>como</sup> para freir medio  
de arros tostado y mui remolido una  
libra de almendra tostada remolido  
y unas cascara tostadas remolidas  
la arucar al gusto todo se embuelve  
se cuea y se pone a ervir asta q<sup>e</sup>  
tome punto antes q<sup>e</sup> tome se hecha  
sin real de canela mui remolido

### Forta de reguison

A un reguison de a. dos reales tres  
viscochos duros bien molidos media  
libra de almendra limpia y mar

tajada una onza de canela molida  
 dose huevos validos como para freir  
 huevos se incorpora bien todo esto se toma  
 a los de azucar se clarifica se le da po  
 to alto alli se echa todo el compuesto  
 se rebuelbe se deja a dos fuegos asta  
 q<sup>o</sup> consume el almibar se deja para  
 otro dia que se quiera la casuela  
 para que salga entera la torta

### Buñuelos de Geringa

Truna tasa de almidon dos de leche  
 el almidon se desase en la leche y se  
 cuela se le echa un poco de azucar  
 log<sup>o</sup> cojen tres dedos se pone a la lumbre  
 se esta meneando para q<sup>o</sup> no se pegue y se  
 bolas etc se ba espesando asta q<sup>o</sup> se ase  
 do se aparta de la lumbre a estas  
 tasas de leche le corresponden 8 uer

La mitad sin claras estos e incorpora  
 en el almidon quando lla esta frio se  
 batien bien se pone luego la manteca  
 en la lumbre y hade estar ni muy  
 fria ni muy caliente de el almidon  
 echo masa se echa un poquito en  
 la manteca para experimentarsi  
 a quedado buena dicha masa si sale  
 como migajon se le echan dos huevos  
 mas en rebentando y es pongando  
 lla estan buenos. Despues se le echa  
 la almibar y su gragea

### Fruebof molis

Se clarifica la almibar se deja de medio  
 punto y se aparta a q<sup>o</sup> se enfrie a colda  
 liba de azucar diez llemas de huevos  
 estas batidas un poco se echan en el  
 almidon fria y se buelben a batien

Después se ponen á la lumbre esta  
 q. espesan con medio porcelito de vino blan-  
 co ó de malaga ya se tienen prevenidos  
 los mamones y se pone una capa y se le  
 echa un poco de almibar con vino y se  
 le echa otra capa de mamones y des-  
 pués se adorna con pasas almendras.

Piñones asitron i canela

Furon

A una libra de azucar un cuartillo de  
 miel virgen todo junto se pone á clarifi-  
 car se cuele después clarificado se ba-  
 le á poner en la lumbre y se toma el  
 punto en agua q. quajé y aga como con-  
 medio se aparta del fuego y en el in-  
 medio se baten las claras de huevo  
 las que se van poniendo á cada tra.

Azucar estas se compartirán p. a.  
 batan tres o cuatro á un tiempo con-  
 forme fueren las libras echando des-  
 pués en el. Almibar se bate esta q. en  
 pesa se beute á aplicar al fuego esta q.  
 se cueva y se esta ~~guarniendo~~ guarniendo asta q.  
 despeje del caso entonces se aparta y  
 se vuelve á batir bla que esta fria se  
 le echa. Ajonjolí piñones neses y se ba-  
 echando en el traste que mas acomode

Trubos reales

Se toman las yemas sin claras  
 y se baten mucho p. q. se levanten se  
 punta una canela ó Escadilla  
 de plata con manteca fria en  
 esta se echan las yemas ya se tien  
 un caso á proporsion con agua in-  
 biendo para q. metan los huevos a

26  
Se cubra la agua asta la mitad  
y del traste onde estan echados a g<sup>o</sup> m<sup>o</sup>  
las ontre agua dentro echo esto se tapa  
con un comal con lumbré en sima re-  
dando no se quemem asta que le ban  
y cuaja como tortá para saber si  
tan ya cocidos se toma un popote  
y se introduce en la mara y aliondo  
limpia es señal que estan cocidos se  
van enfriar despues se anen rebano  
se ponen en la Almirax de punto  
dar dos ò tres ensoras con cuidado  
y no se desagan se ponen despues en  
platon con su almirax y se adornan  
con Paras piñones almendras y  
poca de canela

27  
Fortale Piquito  
Se compra 1 real de mais se ase nin  
tamal se refrigga muy bien y se po-  
ne a secar se muele y se sieme por  
tamis se le echo una libra de ma-  
teguiza veinte yemas de uero un  
queso de 1 real media onza de canela  
la molida libra y media de anis  
car una poca de sal agua de teque-  
quite todo desbaratado se batan co-  
mo tamales asta que aga ojo y se  
ponge mientras mas se baten es  
mejor un poco de anis molido se  
van poniendo bolitos en ofas de mais  
sin estenderlas mas in las poniendo  
y ellas toman la figura así se  
meten al orno y ade estar temple-  
do



Dulces cubiertosHigos

Se mordan los higos negros cuando  
 están muy maduros se tápan al sacarlos  
 del agua p.<sup>a</sup> q.<sup>ta</sup> no les de el aire y  
 se pasmen se dejan escurrir muy  
 pados se echan luego en la almibar  
 clarificada de medio punto p.<sup>a</sup> d.<sup>a</sup>  
 un error a fuego lento ~~no~~ hasta  
 se ayan penetrado bien p.<sup>a</sup> guardados  
 se rebuelben en la caucax molida

SemidulcesChilacayotes

Se mordan a punta de cuchillo se  
 raspa asta q.<sup>ta</sup> q.<sup>ta</sup> blanco se parte en pe  
 ros de dos dedos de ancho se tiene m  
 hora en agua. Le sal asentada se en  
 gan despees con limpia y se ponen  
 coser de modo q.<sup>ta</sup> no queden ni muy

duros ni muy blandos echándose en  
 en almibar clarificado sin punto y  
 poniéndose a la lumbre para serlo  
 de un error esta operacion se repite to  
 los dias para que se cote bien hto. q.<sup>ta</sup> se  
 el almibar a la lumbre de ponerse tan  
 tar veses al fuego adytera un poco man  
 alto que el de conserva nueva Achitaca  
 yote y pone a escurrir entre tan  
 se pone otro almibar bien clarifica  
 do a la lumbre asta que tenga p  
 de ser esmas tan gruesas como un dedo  
 tomada dentro del agua se echa  
 chilacayote y se mantiene en la  
 lumbre asta que rieme el error y se  
 aparta entonses el caxo y en <sup>de</sup> ni  
 se le da bastera a las pedasas de  
 chila callote y se colocan luego en las  
 alambrenas para que escurren

## Platanos cubiertos

Se coyen platanos ~~capulote~~ q' no tien  
 corazon se pondra a coyer se tendra  
 venido sobre la lumbre para q' este  
 siendo quando los platanos  
 coyer rebienten pues entonses  
 mondaran lo mas pronto q'  
 posible se ban echando en  
 almizar al q' se le da punto  
 muy alto que se conosca q'  
 tan los platanos bien colados  
 pues se colocan en las vergetas  
 en ungado de palitos delgados a q'  
 apenan si ase otro almizar de punto  
 alto se meten alli y despues se  
 den a secar y se vuelben a poner  
 en las vergetas para q' se sequen  
 estando bien se les rebuelcan en  
 neta molida se embuelven en  
 pel

peles ~~en ungado~~

## Heubitos

Et una libra de azucar en  
 cuartillo de miel virgen an q'  
 ierre y esta de punto alto se  
 añade una libra de avella  
 na media de pinon almendra  
 tostada nuef chicoa media de  
 viscocho un poco de stavo nuef  
 moscada y canela todo re  
 lido y 8 yemas de uero an q'  
 el punto es de despegar del caso  
 se aparta y frio se aun los  
 heubitos en forma de latiles  
 se embuelven en pastilla en  
 carnada y servida

## Mostachones Italianos

Se mezclan tres libras de harina con trigo y dos de almendra con cascara y media de canela y tres onzas de azúcar y tres onzas de clavos al gusto todos estos ingredientes se muelen y se pasan por un colador fino y se mezclan con un puñado de levadura y se amasa con agua fría en un pedruzco para que se desmenuce al amasarlo se le debe de poner una poca de raspadura de limón cuando lo amasen este manejable se desmenuza de harina un plato se echa allí la masa se dejan dos o tres horas se corren con un poco de agua y se toman un puñado y se bañan los mostachones

para probar en el horno si está en debida consistencia la qual se conoce una cuando se ve q<sup>e</sup> esponjan un poco con el calor pero si se entienden se añaden a la masa harina y se amasan estando como se requiere de los mostachones en forma de abalada se metiendo en cuenta por los extremos de 4 o 5 dedos de largo y 3 de de ancho se meten al horno despues de cocidos se les da el baño del modo siguiente  
Se mezclan 3 libras de almibar de azúcar triguera con 1/2 libra de canela para por sabor se echa agua de olor y se prosede para q<sup>e</sup> no g<sup>e</sup> el baño claro sino q<sup>e</sup> al dejarlo correr con una cuchara agua y se toman un puñado y se bañan los mostachones

Despues se ponen en papel sobre  
na mexa y cubritan con la lapa  
caliente del orno para q<sup>te</sup> se asien  
y estando se guardan en paraje  
seco por q<sup>te</sup> naturalmente san de

ros

Islen a' la Espanola

Se mezclados libras de almendra  
con su pellejo rosando la ma de  
quando en quando con una poca de  
agua para evitar que se coagite  
avite se pondra despues en un pe  
rol a' fuego manso p<sup>ra</sup> q<sup>te</sup> se vaya  
y se le añadera media onza de  
caneta parada por el setario de  
bor un poco de agua allora y al  
nos pedaros de sidra o' limon con

tado estando bien seco se ira echan  
do y mezclando con una cuchara  
poco a' poco una libra de almibar  
clarificada y asido en punto de flor  
menecando la pasta insensante<sup>te</sup>  
te para q<sup>te</sup> no se pegue al perol ya  
que este echa masa manuable e  
to es q<sup>te</sup> no se pegue a' la mano se  
aparta del fuego y se varia en  
un platon para q<sup>te</sup> se enfríen  
y despues de ban asiendo los mo  
tachones como se dijo en el arti  
culo anterior. Estos mostacho  
nes se pueden bañar areng<sup>te</sup> mu  
chos ni los pañan niles cuesen p<sup>er</sup>  
es de qualquier modo son muy  
buenos pero si se quieren bañados  
se mezcla un poco de caneta con  
almibar y se deja cozer asta que

tenga el punto de Blon despues  
 se bañan los mostachones unopora  
 se colocan en un papel y se les da  
 el baño con la tapadera del orn  
 a la quale se pondra en  
ma un poco de fuegos

Señal a la mejicana

Señal a la mejicana  
 Ten 3 cuabrillos de almivar  
 de miel virgen dejandose en  
 asta que estén de punto de m  
 cocha y se añaden entonces un  
 libra de almendra y cruda  
 con anicar un real de viscoch  
 una onza de clavo una de can  
 la todo molido 30 llamas de uer  
 una manteguilla de a' media  
 un poco de vino se pone a la

y se menea hasta q' despues  
 del caso se deja enfriar y se van a  
 de las figuritas que se guieran que  
han de encarnelar

Otros

A dos libras de almibar de  
 medio punto un real de viscocho  
 muy remolida quatro onzas de  
 avellana tostada 20 llamas de uer  
 4 onzas de almendra y una ma  
 tiguilla

Reosquillas de Almendra

Se muela una libra de al  
 mendra con un poco de agua  
 de asar añadiendose diez y seis

Se toman de huevos y seis libras  
de azucar molida y se muelen  
hacen las rosquitas y se cocen  
en el orno cobre y oja de lata

### De rosquitas

Se remojada una libra de almendra  
en agua fria se muelen y se  
le una libr. de azucar se ino  
poran se embarran mezclandole  
un poco de agua de asar y con  
la molida asta q' aga masita  
se de la q' se forman las ro  
quitas y sobre papel se cocen  
en el orno templado no muy  
caliente hasta que se doren y  
pongan pardas

### De pan de almendra

Se mezcla un puño de almendra  
dura con dos claras de huevos y se  
car aniendo una masa de las  
q' se forman las rosquillas obo  
y puestas en un papel se cocen a  
los fuegos

### De pan de almendra

Se baten de huevos  
como para rosas moles y apar  
te seis claras revolviendose  
una y otra y ya batidos  
añadiendose una libra de  
almendra molida un pu  
no de azucar se untan los  
moldes con manteca se llen  
a los moldes de masa dicha  
metiendose en seguida al or  
no

para que se doren ya que se a  
gan sacado y estando frios se le  
da un hervor en el almibar  
se ponen en un platon clavete  
dos con canela

Otros

Se muele la almendra de  
modo de no despidar aceite aun  
que quede en grano se muele  
aunque se le quite se llenan con  
esto los cubiletes untados con  
mantequilla se meten inmediata  
mente al orno y despues  
de frios se llevan en almibar

Otros

Se baten apartadas claras  
y las claras de 10 y 8 huevos  
incorporando con ellos aros mol  
do y seco azucar queso fresco  
un pedazo de mantequilla  
dele tamaño de un huevo  
quedando todo del punto de ma  
mon se llenan los cubiletes un  
tados de mantequilla se ponen  
al orno

Sultanes

Se toman las claras y  
claras de 4 huevos frescos  
otros tantos de su peso  
de azucar molida y señi  
da

42  
y la mitad de este de arina se  
menea todo bien se le añade un  
co de agua olorosa estando todo bien  
incorporado se distribuirá sobre paves  
les en varias partidas figura de pes  
briada sola con azucar molida y se  
da estos se extienden demasiado por  
largo y por lo mismo se vuelve  
q. entre uno y otro sea confia  
sa para que no se toquen ni se  
pegue echo esto se ponen á cocer en or  
nilla <sup>con</sup> leumbre por ensima y es  
tando apartado del se unedese  
un papel y pasando p<sup>o</sup>nta  
te por el fuego para quitar

43  
Pinonada Italiana

Se mescla 8.<sup>a</sup> onza de piño  
otra de cacaguates con un  
de almibar de punto de  
flor se separa del fuego dejan  
dola q. se enfríe á medida q.  
se abbierte q. va blanqueando  
se espolvorea con canela  
molida y tamizada de  
pices se van sacando con  
un tenedor y extendiendose  
en papel limpio donde se  
espolvorea otra ves con ca  
nela tamizada <sup>ultimame</sup>  
te despues de media onza q.  
lla habra congelado la azúcar  
se cortara en pedacos que como  
güevras



## Massapan Comrun

Se mordan tres libras de almendra  
 se ponen a escurrir en un sedal  
 se limpian con un lienzo si me  
 echando claras de huevo para que  
 suelta aceite estando molidas se echan  
 en libra y media de almendra se echa  
 se vien a q. no se pegue en el pe  
 se conde cuando ita de punta se  
 tocan con por el fardo con el reverso de  
 la mano y q. no se pegue mu  
 entonces se pone la pasta sobre  
 una plancha de cobre esta se  
 polvorea con azucar por todas  
 partes asta que se engrue  
 se echa en una tabla limpia  
 se sortea con moldes la figu  
 que se queda se pasan los pes

sa un papel colocandose con  
 se ponen a coser a fuego moder  
 rado y estando de un lado se bol  
 tian del otro para que que de egg  
 los cosidos y quedan estos los m  
 sapanes

## Meringes

Se waten 6 claras de huevo con  
 4 onzas de azucar y de shace fra  
 poran sobre rescaldo meneandolo  
 continuamente se muelen 4 onz  
 de almendra pelada y reducid  
 en pasta vien mezclada se azen  
 los meringes redondo con una cu  
 chara dejandolo en un pordentro  
 se espolvorea con azucar que me  
 ten

al orno cuando allan libantadas  
se secan y se parten por la mitad  
se rellenan con alguna confitura  
se vuelven a cubrir

### Pasta de Almendra

Se muele una libra de almendra  
después de limpia y muéla  
a secar se muele y se deja que  
menudo se muele tambien  
3 libras de azucar no muela  
remolida sin tocarle con la  
mano sino se despegan con  
chillo allí se mezclan ambas  
cosas y se vuelven a moler  
para que se incorpore se le  
da a grado a fin se hacen las figuritas  
y se secan

### Yolen de Pepita

1 libra de pepita de calabaza muela  
da de azucar en polvo se  
mezclan se hacen las figuritas se  
le echa se da después color con  
cañeta y panerillo o grana y li  
mon

### Albizpas

Para seis cuartidillos de dulce  
una libra de almendra y  
co de azucar y se da punto  
de bocadillo que es  
cuando despegas del vaso  
se echa en un tablero don  
de se cortaran con molde  
de opadela si requiere se

Se da bajo y se echa en vapor

8

Bocadillos de rosa

Se da al almivar punto de  
mas alto y para cubrir se  
aparta se baten claras de uero  
en raxon de una para a  
onzas de azucar se anade boya  
de limon y se rosa con respa  
siente serpuntada se vuelva  
a valir asta que se  
quiera suagar y se  
ponen en papeler

Idem de nueces

a los btas de arcarran  
clarificada se echa una  
libra de nueces frescas y se le  
da punto de cuajar en el  
agua se le anade un poco  
de agua de abar se aguantan  
bate se baten poniendo los bo  
cadillos sobre papel con  
neda por ensirgar

Otros

Se embolsan 4 cuarteras  
de flor de leche con 3 libras  
de azucar se cuele se  
le anaden dos reales de  
nueces grandes una

90  
cuarta de almendra todo  
olido se incorpora bien se  
pone ala lumbre se esta  
memando asta q<sup>a</sup> tenga puen  
to. Se bolida se aparta se  
bate con la cuchara asta q<sup>a</sup>  
empañise se varia en un tabe  
no y se cortan.

### Peras borachas

Se pelan las peras ma  
grandes con una navaja se  
saca el corazon por el fondo  
este huego se rellenan  
con azúcar y canela moli  
da se les echan vino se cu  
co solo en botas a cubrir

91  
con el asiento que se leguito se  
van acomodando en su olla q<sup>no</sup>  
alla tenido grasa con los navos par  
abajo cuidandolo que queden derechos  
para que no se banen se tapa con  
una tortera se le pone lumbre  
lensima poca tambien se engruda p<sup>a</sup>  
que no se evapore se ponen en la  
ornilla con rescoldo cuando se quise  
q<sup>a</sup> estaran bien sacadas se destapa la  
olla pero sino lo entan se le añade vino  
canela y azúcar se buelben a tapar as  
ta que calen no sacan luego p<sup>a</sup> q<sup>a</sup>  
no se parmen

### Membrillos

El mismo tiempo que estan cocien  
do los membrillos con carbana en

82

agua; se esta asiendo el almibar  
en punto regular des pues de con  
dos se mondan se cortan en rebanadas  
se echan en el almibar se para

servir asta que calen

### Castañas

Se cruen metidas en un saquito  
de lienso con legia de senisa trues  
se pelan se ponen en un perol con  
azucar 6 libras y medio y un cuca  
tillo de agua dejandolos cocer lenta  
mente por un cuarto de ora se  
esprime sumo de limon en el alm  
bar se les añade azucar molida y

laminada

83

### Conserba de gindas

Se ase almivar con dos lb. de az  
car de punto de flor se echan dos  
lb. de gindas quitados los palitos se  
le dan 3 o 4 envases tapado el perol  
se tapan se deja reposar por espacio  
de meda hora se vuelven al fuego  
asta q. el almivar toma punto de flor  
se retiran se guardan en vasos

### Trilla de membrillo

Se escoge el membrillo q. no este ver  
de ni escureido se mondan se descorsan  
se divide en pedasos se ban echan  
to en agua de sal fria se ponen  
se ponen al sol con agua fri  
al sol asta que blanquen enton  
as

se encienden se pesan para aver el al  
mitar con dos lb. se arucan una de  
mimbriillo estandose este cuando el este  
de medio punto se llega a hervir todo  
asta que aga arrugar en la cuchara  
y se espria en un traste de barro pa  
ra echarse en los baros onde se avole  
ra para guardarse

Conserva de durasno

Se pelan se echan <sup>en</sup> agua caliente  
para que den un hervor se ponen  
en agua fria de alli se sacan para  
el almivar clarificada vien con  
limon asta que penetren vien y  
toman punto

Lden de Frijos

Se les quita el pellegito se echan  
en un caso de agua irviendo asi q  
sucelive a bollar el hervor se sacan se  
engugan vien se echan en almivar  
y despues de haberse colado se le da  
a tomar punto

Lden de brevas

Se les quitan los palitos se echan  
de golpe en agua irviendo para q  
suelten los quesitos se sacan con una  
cuchara se echan inmediatamente  
en almivar clarificada dejando  
la hervir para q tome punto

Solen de limon

Se cruesen con tequesquite tapandose  
la olla con sacate de aparejo se les  
muda el agua siempre saliente  
repetidas veces destripandose y  
viendose sin olla asta que pierda  
lo amargo entonces se echan en al-  
miba clarificada masi viene

Solen de coconostle

Se raspan con lesonthe asta que  
les los ojos despues se les saca  
una coronita y por alli se les  
varian las pepitas se cruesen  
agua de sal y estando se echa  
en agua fria se les muda asta

perder un agrio entonces se pone  
a fuego lento asta que penetren y to-  
men punto

Solen de pina

se mondan sin defarle nada  
negro se rebana y se pone a cocer  
asta que este todo negro se echa  
en agua fria asta que este eb  
al mirar clarificada o mientras  
se an se echa alli la pina  
a q. poco a poco balle  
(calandose se le da punto)

Solen de gualtaba

Se asen con solo su cascara quitados los guesitos y la pulpa a cada un artillo de este feijo se mesclan dos de arina clarificada se le da punto conveniente

### Idem de abcaparado

A este coldillo anterior se echa agua el pescado crudo añadiendole abcaparas abcaparones perejil medio limon pimienta y ajos

### A polotes

Despues de limpiar se enjugan se espolvorean con arina y se frien y se les echa aceite y vinagre o con alguno coldillos anteriores

### De otro modo

Se frien unos tajos en aceite al mismo se echa pan remojado y molido pimienta en polvo estando todo frito se añaden las lonjas del vacalado ya cosido y al servirse se le echa mas aceite perejil picado aceitunas tornashills

### Vacalado en almendra

Se pone a medio cocer en lonja se deja enfriar para aderezarlo con almendra majada especies molidas unos granos de pimienta platos enteros perejil picado y ajos enteros uados



Pescado blanco en caldillo

Se machacan afor tomates y se  
 bolviendose con pan remolado  
 vien remolido se ponen a cocer  
 allilos pescados con vinagre pim  
 nta culantro oregano pedas de  
 rebolla shiles conidos a la vrad  
 servirse se añade aceite

Le den reyes

Se pican alzaparras perejil se me  
 dan con pan y pimienta molida  
 revolviendose todo en aceite se reye  
 man los vasos y embueltos en  
 papel se ponen en cazuela con a  
 cete y vino blanco

Pargo o' Batachinango

Se pone en una cazuela ancha  
 se unta con aceite frito que se ten  
 dra prevenida con pimienta y afor  
 molidos se asa a' dos fuegos lentos  
 se sirve con el mismo caldo que el  
 lespido mezclados con unas gotas

de limon y vinagre

Masa para companadas

A tres libras de harina una libr<sup>a</sup>  
 4 ueros azar necesario una onza  
 de levadura un pabuelo de vino  
 blanco una poca de agua tibia  
 que este mas dura y sea blanda  
 estendida con patole que este m

ra Helgado

Atermebado de membrillo

se parte el membrillo por en medio se descorazona se ale el almivar de puntos de quebrar con lb y media de azucar para una de fruta se echa allí se deja tomar punto de arruga se vate se echa en platan o vidrios

Guallabale abanero

se cuecen las guallabas se apartan se muelen se sieme por alfiler fino se muelen membrillo se muelen se sieme se rebuelbe con la guallaba cada libra de esta medicina de membrillo lb y me

dia de azucar bien machacada se echa en un caso se deparvir ayani q' esta de punto se quiere se le echa un polbo de canela se ase a fuego manso se apata se echa en los vidrios se aiote tres o quatro dias

Cajeta de Clabeles

se cortan las puntas blancas de los clabeles o una libra de <sup>de byl</sup> se muelen se echan en almitar clarificaca con tres libras de azucar se pone a hervir a darle punto de cajeta entonces se le echa el zumo de un limon en q' saigan los pellejitos

Indice

Butifarras Bobo en caldillo.....	1
Escavechi de Veracruz.....	2
Longanizas y Morsillas.....	3
Salchichas.....	4
Tamon en bino Mostachon de puerco.....	5
Tamon muy exquisito Lomo en adobo.....	6
Otro mejor.....	7
Patos en nabos y Patos mejicanos.....	8
Mamone y Masa q. <sup>a</sup> garnates y Bischocho de Regalos.....	9
Budin de... Cocada de matillas.....	10
Otra conlechi. y Pescas de almendra	
11 Papelina 11 Boca aprensada. 11	
Yden Patos mejicanos.....	12
Patos en caldillo.....	13
Yen mejores y Yden Espanoles.....	14
Pollas cocadas y Yden vellemas.....	15

Yden de la bella melizada	16	Yden
Estofadas	16	
Fricase	17	
Chicha	18	Noblezas
Operpope	19	
Cocolate	20	lechimulata
Leche de otro modo	21	Sorta de Pegue
son	21	
Bunuelos de geringa	22	
Huevos moles	23	
Furon	24	
Huevos reales	25	
y	26	
Sortas de Pegalo	27	
Ygos cubiertos	28	Yen de hilacallote
28 y 29		
Platanos cubiertos	30	
Huebitos	31	
Morichon y italiano	32	
y	33	

Yden a la Española	34
y 35 Yden a la mexicana	36 y 37
Otros Yden rogas de almendra	37
Otros Yden de otro modo	38
Cubiletes de almendra	39
Yden	40
Yden de Sultanes	41
y 42 Pinonada y italiana	43
Masapan Comen	44
y 45 Metengen	45
y 46 Pasta de almendra	46
Yden de pepito	47
47 y 48 Boca Jillos de rosas	48
Yden de nueces	49
y 50 Ferras borachas	50 y 51
membrillos	51
y 52 Castañas	52
Conerba de guindas	53
Yden	53
y 54 Yden de durasno	54

Yden de yijos 82 Yden viejas 85  
Yden de limon 86 Yden Mosonote  
86 Yden piña 87 Yden guallaba  
87 y 88 alcaparado 88 Agolotes  
88 de otro modo 89 bacalado en  
almendra 89 blanco en caldi llo  
90 Yden requeton .... 60  
Pargo o' Guachinango 61 masa  
para empanadas 61 merme  
lado de membrillo 62 guallaba  
bate abanicos 62 y .... 63  
Cajeta de azúcares .... 63

Fin

