



esto notione remedio ni natura

Recetas

P

Q

L

n

1320
Escriba

Libro de Cocina

*perteneciente
a la casa de*

A

Con 163. Hojas

reparar la carne si ha
mucho tiempo.

Se toman de carne se
hacen raciones de un
doz y estas se colocan
en las capas de contener
queden unas sobre
otras en un poquito de Vinagre

1/2 lib. de Clavo, 1/2 lib.
de Anise pimiento,
1/2 lib. de maceda y 1/2 lib.
Con estas especias doz
de Vinagre del mejor y
se hace un cal
empapan las raciones
en infusion quatro o
cinco dias. La vaina en
sebera estar muy tapada
y se sarona con la sal

4

Modo gustoso de preparar la carne de bacas para que dure mucho tiempo.

Tomese una arroba de carne de bacas y con ella se hacen raciones de un tamaño proporcionado, y estas se colocan en una o dos carnelas capaces de contenerlas y de modo que no queden unas sobre otras: Muelanse con un poquito de Vinagre las especias siguientes, ℞. f. de Clavo, ℥.iiij de Orizano, ℔.ii de Comino, ℔.iiij de pimiento, ℥.ii de Ajengibre, media onza moscada y ℥.iiij de Cabellos de Ajo. Con estas especias dos y medio quartillos de Vinagre del mesor y dos de Aglio de Limon se hace un cataplasma en el que se empapan las raciones dejandolas con esto en infusion quatro o cinco dias, y cuidando de voltearlas por lo menos dos veces al dia. La vasija en que esto se haga debera estar muy tapada, y al segundo dia se sazona con la sal.

competente ^{y un poco de nistro} y se abuseran las raciones atravesandolas en varias direcciones con una aluspa gruesa se fexas o si no con una pua de maderas. Al cabo de los quatro o cinco dias se ponen las raciones en varias o varias de bastante superficie con el caldillo q. haya sobrado de la infusion, y a mas una porcion regular de manteca: en esta disposicion se meten al horno que debera estar en una regular temperatura, se voltean con frecuencia p. q. no se quemem procurandos q. embellan todo el caldillo lo que verificado, se desparan enfriar y se embolveran en papeles las raciones asegurandolas con una pita o hilo algodo guardandolas por lo menos ocho o quince dias en parase seco y separadas unas de otras. La carne asi preparada dura un año y aun mas siendo de mucha utilidad para los que caminan p. lugares desprovistos de comestibles.

3

Tabletas de Caldo para Caminas.

Este caldo seco se prepara del modo siguiente.

Pier de Ternera. 4 ^{libras}	de Ternera. 3 ^{libras}
Picana de Baco. 2 ^{libras}	de Carnero. 10 ^{libras}

Se cocen estas carnes a fuego manso en la suficiente cantidad de agua, y se espuman como es corriente, se cuele el caldo con expresion, se hace cocer de nuevo la carne en nueva agua y entonces se tapa bien la olla, el caldo q. resulta se cuele tambien como el primero y se unen los dos. Se dejan enfriar y se separa con curiosidad toda la grasa que sobrenada, se clarifica el caldo que queda con 5^{libras} o 6^{libras} de claras de huevo, se cuele el liquido p. una ballota y se evapora despues en baino marie hasta la consistencia de una pasta espesa. Entonces se quita el fuego y se exprime la pasta

Se pone sobre una piedra lisa, se cortan las tabletas qdo. está para secar, del tamaño qd. se tenga p. conveniente: estas tabletas se acaban en secar en baño de maria o en una estufa y entonces se guardan en vasija de vidrio muy bien tapadas. Puede añadirseles a estas tabletas al tpo. de cocer el caldo, Aves, Lequimbres, y especid.

Para hacer el caldo con estas tabletas se pone a hervir una poca de agua (una se 3 quant.) y luego q. entra en el punto de ebullicion se le añade cosa de 1/2 o poco mas de dichas tabletas, manteniendo el vaso en la sombra a un fuego moderado y muy bien tapado, hasta q. se deshaga la partilla, y con esto saldra un caldo muy sustancial y gustoso. Si no tiene la sal suficiente, q. se le echa en los coimientos primeros, se le añade mas.

Estando las tabletas bien secas y ya vasija en q. se guarden bien tapada duran en buen estado quatro o cinco años.

Se hacen trozos las Lenguas de vaca o Ternera y se ponen a cocer en una olla con Vinagre de vit, oregano, clavo, canela, agri-gible, poca pimienta y sal correspondiente, unas dices en ajo y una poca de Manteca.

Se le da un fuerte coimiento con la olla bien tapada y rodeada con masa de pollos: despues de cocida se le quita el primer pellejo y se suanan al traves lo mejor delgado que se pueda: se echan en vinagre (o mejor en vino) en el que se hayan echado molidas las mismas especies que lleva la olla menos el ajo y manteca, y se despan en infusion 2, o 3, horas, entonces se colocan en el plato por capas a las que se les echa un polvo de pimienta, orzo de oregano, una y otra, a cada suanada, se Adorna de Limones y sus suanadas se cebolla desformada de panditas humedas y sin cocer =

Mesa

las del caldo en que estabiearon en inferior.
Si esta se ha hecho con Vinagre entoncy
al colocarlo en el platon se rocian con
vino y ento demas se obra del modo ya
dicho, y se sirven cubriendo los platoncitos con trapas
de seda.

Guisado de Bacalao.

Pongase a desalar en agua sin poco tibia,
el Bacalao en trozos medianos, y en estan-
dolo pongase a medio cocer o sancochar en
agua a un fuego moderado: despues se
pondra una cazuela a la lumbre con
dos partes de Manteca y una de aceite,
o con solo aceite, y en ella se friera un
poco de ajo y despues el pescado. Se
hara una salsa de pan frances frito y
remojado y ajo, cargandole un poco de
maiz en el ajo, y moviendo ambas cosas
las que se echan a freir en cazuela con
manteca y aceite o con solo aceite como
se dice arriba, amadriendole un poco

de vino de uva, se echa alli el pescado frito
destandolo en la lumbre hasta que quede
un caldillo muy espeso. Si no le queda
al pescado la sal suficiente para su sa-
zon se le echa la que baste.

Guisado de Gallinas

Para un par de Gallinas se necesitan tres
docenas de chiles colorados, los que se desbe-
nan bien: la mitad se tuestan y los otros
se dejan crudos y todos se remojan en
agua tibia, se muelen mucho y se refieren
en manteca, se les echa ajo crudo y molido,
clavo, Canela y poca pimienta, medio quor-
tillo de Aceite y otro tanto de vino de uva.
Las gallinas se pimen a Coca con lomo
de puerco, jamon y Chorizo, despues se
frien y el lomo se asa y se rebana con el
jamon y el Chorizo y todo esto con las Galli-
nas se echan en el caldillo, con acuyuna,
atayaca, pederos y almendra C.

Otro de Bacalao.

No hay mas que al caldillo que se acaba de decir para las gallinas se le eche una poca de mas pimienta, y cebolla picada y cocida, y en ese caldillo se pone el Bacalao ya trito, como se dijo al principio.

Soletones para Rodeos.

Dos pozuelos de tucanos de Bacia se ponen a cocer en dos de agua hasta q. consuma casi toda: se cuecen despues en otro tanto vino hasta q. succeda lo mismo. Se amasa con doce onzas de Alina, 4 de almidon, 1 liba de arucar y 3, 1/2 libras de huevos, se pone en papeles y se cuecen en el horno.

Guayavate.

A una lib. de arucar hecha almiva a 2
Dipui

12, 1/2 de Guayabas cocidas y secadas.
En estando la miel de punto de Espeso, se le mezcla la fruta y un poco de Fero cote cocido, molido y secado: se le da punto que se vea el fondo del cazo, se aparta de la chimbre y se bate mucho hasta q. ablande lo con la cuchara se ~~con~~ el fondo del ~~cazo~~ cote, entonces se echa en casa de papel para q. se seque.

Guayabate de Leche

En lugar de agua para hacer la miel se usa de leche, procediendo en todo lo demas como en el anterior.

Caldo economico, o Caldo de Huevos.

Los Huevos de Ferrera, Vaca, o Carne no se lavan en agua fria y se colocan en una olla ^{o bano} vidriada interiormente, poniendo el doble del peso de los huevos de

agua y sazonando con sal, y algo se vea.
 Hecho esto se ata a la boca de la vasis-
 pa en todos sus huecos un papel grueso, y se
 cubre con la cobertiza de la vasisa, q. debe-
 ra ser tambien de barro. Dispuesta en es-
 tos terminos la vasisa, se pone en un hor-
 no de panadero inmediatamente despues
 de sacado el pan, y se deja en el hasta
 que se vuelve a encender el horno. En-
 tonces se saca y se encuentra un excelente
 caldo. Unos minutos buenos pueden ser
 vir tres veces por lo menos. (Sacado del
 Not. Gral. N. 535).

Yo pienso que podria emplearse una
 vasisa de hoja de lata y entonces tardar-
 ia menor tiempo en concluirse la
 operacion (11)

Remedio para q. la leche no se coagule.

Se le echa al tiempo se pone a cocer en
 poquito de sequiquite purificado. (Lora)

Panetas de Genova.

Se toma el ante saluero acabado de
 sacar y se limpia muy bien a q. no le que-
 de ninguna obra, y a 1/2 lb. se el se le
 mezcla otros de flor de azucar, 1/4 lb. de
 azucar molida y secada, 1/2 lb. de canela
 lo mismo, y una poquita de sal. Se ama-
 sa todo muy bien y se hacen figuritas
 como se quiera procurando, si que sean
 chicas p. q. cocen muchos, se ponen en
 papel y se meten al horno o se cocen
 a dos fuegos. No se pueden guardar
 p. q. toman mal sabor.

Partanzate

Bien cocidos y lavados los grabanos
 se modo que no les quede oleo ninguno,
 se ponen a secar y despues se muelen. Se
 deshace esta azuca en leche graduando
 a cada dos quantillos de esta, seis onzas o

poco mas de el garbano molido y 2^{as} Uemas
de huevos ^{Arucar a el punto:} se cuele esto p^o cedazo, se pone
al fuego y asi que esta a medio punto se
le merclan cosa de 1/2 lb. de almendras molida
das, una poca de agua de azar y unas ras
pas de canela, se le acaba a dar punto y
se sirve.

Peras Premadas.

Despues de bien conservadas las peras
de camotas, se ponen al sol sacandolas
de la miel y colocandolas en un envasecito
hecho de tafamand y puesto sobre un lebrillo
para que asi escuran toda la miel sobrante
en estando bien oreadas se ponen entre
dos papeles acortadas y con dos tablitas se
aprietan bien: se rebuelcan en canela mo-
lida y se embuelven en papeles limpios.

Di Rosquillas de Almendras.

A 1/2 lb.^a de Almendras, 1/2 lb.^a de Arucar,

4^{as} Claras y dos yemas de huevos bien cocidas.

En los huevos cocidos se incorporan
la almendra y arucar muy remolidas
ambas cosas, se hacen las rosquillas
y en papeles se meten al horno.

Confiterias Avancadas.

Se hacen 2^{as} lb. de miel a punto de
huesa, y despues de fria se le merclan
1/2 lb. yemas de huevo batidas como p.^a
marquesote, una poca de mante-
quilla y canela molida. Se mojan
en otra miel a punto cozierte, y que
tenga merclado un poco de vino, unas
pavanas de vircocho de un queso
pequeno, advirtiendole de el vircocho
hade ser frio, y despues de escurdas
se pone una capa de ellas en una
cassola untada con mantequilla,
sobre esta capa se pone otra de que-
so fresco apretado, en pavanas de

delgadas, y sobre ella se pone una se-
ta miel con huevos que al principio
se preparó, alternando así capas has-
ta llenar la cazuela, y la última
se cubre con yemas de huevo vati-
das con azucar molida: se pone
á dos fuegos, ó bien se mete al hor-
no á que doren y se hacen quarte-
roncitos para servirlos solos ó con
almívar.

Postre Pardo. No

A 3^{as} quart. de leche, 3^{as} lb. de
azucar, una taza caldera llena de
piñones pelados y molidos, 2^{as} lb. de
azúcar, 1/2 lb. de almendras peladas y
molidas, y molida también 1/2 lb. de
canelas.

Se deshace la azúcar en la leche,
el azúcar se ^{muele} ~~cuece~~ y se deshace tam-
bien, se cuece la leche y se pone en

hervir, entonce se le añaden todos los in-
gredientes, deshaciendo antes la almendra y los
piñones en una pava de leche, en desguando
un dulce punto.

Plumeros de Azúcar

Se deshace remojando en agua una onza
un poco de azúcar, se enfriada, pues se
separa ó coce en agua hirviendo, metien-
dolo antes en una servilleta y amarran-
dolo, y después bien cocido se deshace en
leche. Se mezcla el azúcar con huevos
batidos como para hacer, un poco de
margarita rotado y molido y una pava de
de almendra molida, tanta como la
mitad del azúcar, y además una pava de
mantequilla, todo perfectamente incor-
porado. Se fija después en mante-
quilla ó mantequilla y se sirve en
en almívar adornandolos con piñones
y azúcar.

Jamone

Ajina 1 lb. Manteguita 1 lb. arucas
en pedruzcos muy finos 1 lb. Huevos 1 lb.

Se merdala ajina (q. deben tafar
blamente) en la manteguita ba-
riendola muy bien: se vaculan 1 lb.
muy y clonay de los huevos se para-
damente y el arucas se añade
a los blenas echandola poco a po-
co y sin que sea el batido: esto se
hace en una olla bien iridiada y ba-
riendola en una cuchara proporcio-
na a efectos) se pegan despues
los clonay en las blenas y en curando
bien enidas se añade la ajina con las
manteguitas, bariendo el todo fuer-
temente y p. una hora lo menos airo-
diendo por ultimo un par de cucho-
radas de buen aguardiente: se an-
tan en un caruelitas, que tengan la
mayor profundidad posible, con un
quillo, o bien

una caruela q. contenga el todo) se
les echa esta pasta bariandola har-
ta la mitad p. q. cae mucho, y se
le da cocimiento en el horno a buen
temple, o si no a dos fuegos.

Jamon Costrado.

Se desrata el Jamon con papas,
se sancocha con hojas de Laurel, se
acaba de cocer en vino Malaga o De-
ver con arucas, canela, una paca de
Nuez moscada, hojas de Laurel y de
Navampo, haciendole, antes se que cuera
el Jamon con el vino, unas ligeras
incisiones, y dejandolo hevir a bastante.
Despues se frie se le echa arucas un
poco gruesas p. encimas y se costran
planchas.

Bigotes de Papas.

Jamón de papas cocidas, paladaj y

o un poco mas
molida, como se mantequilla; se amaran
ambas cosas echandoles una poca de sal
y segun la cantidad se añaden tam-
bien 3^{as} 4^{as} o 6^{as} yemas de huevos: se
hacen volutas, se embuelven en pan
rayado y se sirven.

Y. de Arroz

En lugar de papas se pone Arroz
Cortado bien limpio y cocido, y en
todo lo demas se hacen lo mismo q^e
los anteriores

Y. de Ceros no

Se raya un poco de pan frito y se
rebuelve con los seros cocidos, y tam-
bien yemas de huevos a proporcion de
la cantidad, se le echa una poca
de pimienta, perejil picado y unas go-
tas de zumo de limon; se rebuelve el todo
y se hace en lo demas como los anteriores.

Y. de Criadillas de Cañero

Se cocen las criadillas y un poco de
arroz, se muerdan ambas cosas y en todo
lo demas se hacen como los de seros.

Palmas p.^a frescas.

A 6^{as} yemas de huevos, lo q^e cobre una
cuchara de plata de manteca desalti-
da, 1/2 q^e de Almidon, lo q^e cobre tres
dedos de arucar molida, un pedazo de
levadura del tamaño de un hueso de
palomas, y 1/2 q^e de vino blanco.

Se amasa todo con la mano
q^e mosque hasta q^e la masa este
muy suave, se extiende con bolita
lo no desando la masa gorda, y se
cortan palmitas, hospitas, u otras figu-
ritas, se fuer en mantequilla, y si
no la hay manteca, se rebuelcan
en arucar y canela untandola q^e.

antes ligeram^{te} con clara de huevos, se ponen a secar al sol y se acaban de secar en el horno a temple muy moderado, o en comal.

Tales de Fexocote

Busquense los Fexocotes mas blancos y dulces: se pelan, despues de cocidos, se parten y ponen en suficiente cantidad de agua fria en la que se dejan p^r. dos o dos y medio dias, meneando con frecuencia para que suelte las tales: esta se cuela por cedazo conveniente, despues por otro mas tupido y ultimam^{te} por un lienzo. Se tiene prevenida miel a punto de caramelo y a cada libra de ella se le echa otra de Talea de Fexocote, y es bueno, aunque no precisam^{te} necesario, añadirle un poco de zumo de piña el q^e se le mezclará al tiempo

que ya tiene punto de espeso, e inmediatamente se quita de la lumbre y se vacia en sus cajas.

Las Tales de Membriillo, Manana &^{ca} se hacen con esta diferencia del mismo modo, y para hacerlas de otras frutas que no son tan Taletinosas no hay mas que poner por intermedio la de Fexocote y añadir el zumo de la fruta. Asi se podran hacer las Tales de Jimbache, Pera, Guayaba, Piña, Taura-mora, Tocnoche &^{ca}.

Forta de Coliflor y Aselgas

Despues de cocidas la coliflor y las aselgas, se frien, y por separado se frie tambien cebolla, Dito-mate y Ajo menudito, con pimienta, clavo, canela, y tantito de ensiella y una nadita de vinagre, las espe-

cien se muelen y se revuelven con las
coliflor y Acelgas dexandolos hervir has-
ta que consuma el caldo. Se embar-
ra una cacahota o caruela con man-
teca y se le ponen unas hojas de Le-
chuga embarradas tambien: alli se
echan huevos batidos como para freir
con vircocho molido y rebuelto, luego
se echan las acelgas y coliflor y se
cubre con mas huevos: se cuece a dos
fuegos lentos y despues se sirve.

Modo de hacer los Rabioles.

Preparase el relleno desde la víspera
del modo siguiente.

Se pica tomo o picana en pedacitos
y jamon, y se pone a cocer con sal; p.
separado se ponen a cocer fuetanos
de Bacas, y tambien por separado
seoran en carneiro con sal, y sin ella
se cuecen Lechugas, y asi que está

todo cocido se pican la carne, los seros,
la Lechuga, bastante perejil caudo,
panes y Almendras, y separado todo
el picado se pone a freir el fuetano
solo con todo lo gordo de encima
y cuidando que al fuetano no le quede
ningun huesito: asi q. ya está frito
se le echa Mantequilla a propor-
cion de la sopa que hade hacerse
y se espuma bien: se echa el pere-
jil a freir y despues todo lo demas
sanguandolo con pimientos, Clavo,
Canela y un poco de Azapran, 4,
o 5, huevos, segun la cantidad, va-
tidos como para freir, con todo y
claras: para que espere se le echan los
seros picados y se quita de la lumbre:
se le rebuelve un poco de
pan frito en agua rayado, y se guar-
da hasta otro dia.

Se hace la masa del modo
siguiente: Flor de harina se

masa con huevos con todo y clara, agua
con sal, una peca de manteca
despetida, y arañan para que to-
me color: la masa se apurta
a que quede durita, se extiende
con bolillo, se van haciendo como
empanaditas las que se rellenan
con el relleno que queda dicho
y se cortan con casetillo.

El caldo de esta sopa
se hace así: Se ponen a cocer
dos caberzas de cañero, un peda-
zo de gallina, otro de cañero,
otro de jamon, un par de chorizo-
nes, con los huesos del toro
del puerco, sazonandolo como
es costumbre. Se pone una ca-
zuela con un poco de Manteguita
a despetir, y junto a ella un
caldero con agua (que tenga una po-
ca de sal) hirviendo: se echa
en la cazuela con Manteguita

el caldo bien estado, y en el Caldero
se van cociendo las empanaditas
y conforme estan cocidas se van
echando en el caldo, con un poco de
queso grande rayado p. encima, y
estas empanaditas no se rebuelven
sino que se aprietan con la
cuchara para que se moje el que-
so, cuidando al mismo tiempo
q. no quede muy espeso sino en un
tono regular.

Pallarines Delgados. ^{no}

Se toma una lb. de Arina 3^{na} Hue-
vos, una poca de sal y agua fria.
Se amasa y se da muy bien,
y hade quedar un poquito dura,
se extiende con bolillo, echando
arina sobre la mesa para q. no
se pegue y procurando q. no sean
muy grandes las tostillas que se

hacen, ni tampoco se han de adelgazar mucho: se ponen a cocer a la sombra; mas si la sopa ha de estar pronta se pueden poner al Sol. Se embuelven como puzon en tortilla, sin apretar, y se cortan con cuchillo, lo mas delgado que se pueda, lo ya cortado se sacude para despegarlo. Se echan en agua con sal y que este ya hirviendo, poniendoles una cuchara grande encima para q. no se alcen, y en no sabiendo a como estan en el debido punto se escimienta. Se quita de la lumbre el caso o varilla en que han cocido y luego luego se van colando p. cedazo y echandolos en el platón en que grande se sirve: se echa primero en el fondo del platón o sopero un poco de queso grande rayado y unos trocitos dispersos de mantequilla, sobre esto una capa de las tallarines, otra de queso y

mantequilla como la primera, y así hasta llenar. Se sirven despues de un corto intervalo de tiempo.

Sopa de Bledos.

Se hacen revanadas de pan frances fino, delgadas y se doran en sartilla a que no queden muy tostadas. Se tienen ya preparados quelites de este modo. Despues de cocidos y espinados los quelites se frien en manteca muy quemada con cebolla picada y chile seco hecho pedacitos fritos ambas cosas en la manteca. Con estos quelites se hace un relleno que se coloca entre dos revanadas del pan dorado, y la union de una con otra se pega con huevos batidos como para freir: se cubre una caruela con manteca que no quede cargada, y en ella, con

Las rebanadas *rellenas* se arma la
sopa se pone a fuego moderado
y en purgando que ya la manteca
está desmenuada, se le echa caldo sa-
zonado ya, se pone a que se consume,
se saca la tumbre se rebaja y se le po-
ne arriba para que dore, se adorna
como es corriente y se sirve.

Lo corriente en el día para
adornar las sopas son (a más se el
Jamón en trocitos, pececillo, y garban-
zos pelados) unos torrecillos de sero,
o de carne prensada, ^{o de lengua, o de} o mejor, algunas
higadas o
especie de bigotes como los que quedan
detrás, los que se ponen en platoncitos al lado
de la sopa.

La misma Sopa de Otro modo.

Se sazonan los quelites como queda
dicho añadiéndoles un poco de queso
grande rayado, se cortan unas torti-
llas en cuadros de cosa de quatro

Jedros, ~~o rebanadas~~ y se rellenan con los que-
lites preñados con unos pepores:
se frien en manteca o mantequilla
y lo mismo se hace con unas rebanadas
de pan frances, se junta la carne
con manteca o mantequilla, se pone
una capa de tortillas, otra se reba-
da se pan, y otra se queso grande
rayado y así se repite hasta llenar
la carne procurando que la últi-
ma sea de pan; se le echa caldo se
pone en olla como la anterior haciendo
en lo demás lo que con ella.

+ Sopa Dorada. +

Después de bien cocido un tri-
cado de res o de cordero se ha-
ce rebanadas delgadas, las que se
frien hasta que estén con fortada:
se muelen con Azufre, poco comi-
nos, bastante culantro, pimiento,

y Clavo, con lo que se forma (añadiéndole al moler las especias un poco de caldo) un caldillo el que se pone a la lumbre hasta que queda en consistencia de pasta no muy espesa. Se frie pan asona en manteca hasta que queda dorado, y vis el y el caldillo se ligado se albanan capas en una carreta untada con manteca cuidando a poner en la última capa de pan, se le da el fuego como en las anteriores echándole también caldo ya aromado y ~~cargado de trafrano~~: antes de darle fuego p.^o arriba se le echan unas cucharadas de manteca muy caliente y quemada, y al servirlo se le echa por encima pimienta molida y un poco de aceite. Así esta como las anteriores ha de quedar muy tiernas.

Popa Verde

Vna libra de flor de harina se rebuelve con seis yemas de huevo, una cucharada de queso rayado, otra de manteca, y con agua tibia se amasa todo bastante como para Buñuelos echándole la sal correspondiente: se extiende con bolillo que quede cogdita y se corta en quadros, o en forma de buñuelos, o como se vanadas de pan que es lo mejor, dando las cortadas con carretillas: se frien en manteca, y se frien también se vanadas de pan blancas, esto es, q.^o no sea francés, pero si frío.

A un poco de caldo aromado ya sea todas especias menos Trafrano, ni cominos, se le echa una poquita de arucar y porción de hojas de perejil; (esto se hace estando frío el caldo) se muele despues la hoja

à que quede un caldo verde, se unta una caruela con manteca y en ella se van poniendo capas de pan frito, y se la masa, poniendo la última sea ésta: se añade entonces el caldo verde y se pone à un fuego regular, se para este despues arriba procurando que no esté mucho tiempo por que pierde el color. Se sirve con queso rayado por encima.

Sopa de Sémola. (a) †

Se fric en manteca no muy caliente la Sémola con queso rayado, desandola à que solo empiece à dorar, se le añade de caldo ya sazonado y con el se deja

(a) La Sémola no es otra cosa que el trigo bueno reducido à harina. Para esto se remoja el trigo se le quita el hollejo, se seca y se reduce à harina.

hervir à fuego manso hasta que queda como sopa de arroz, se quita la lumbre de abajo y se le pone arriba hasta que dore: se sirve con arroz por encima. Esta sopa es de mucha sustancia.

Sopa de Pesos. †

Esta se hace del mismo modo que la de Bledos, rellinando las rebanadas con sews, cocidos, picados y sazonados con sal, pimienta y unas gotas de limo de Limón.

De la misma manera pueden variarse muchas sopas con solo variar el relleno de ellas y así se pueden hacer rellenos de

De Papas. †

Cocidas éitas, picadas muy menudas

y fritas con pan blanco rayado y que los mismos, sazonadas con sal, aceite, una nadita de oregano y otra poquita de pimienta, y con esto se rellenan.

De Samon. no

Después de cocido el Samon que tenga tanto gordo como magro, se separa este de aquel y el gordo se hace trozos chicos y se hace un poco: ya se tienen preparadas las rebanadas de pan como se hizo en la primera sopa de Bledos y se bren ellas se apachurrar con un tenedor los trocitos gordos se le pone el magro encima deshebrado y una manita hecha de castaños cocidos y molidos: se pone encima la otra rebanada y se unen con clara de huevo, en lo demás como queda dicho en la de Bledos.

Otra de lomismo no

Se sigue todo como para la primera

sopa de Bledos y el relleno hagare con jamon en vino picado en trozos menudos el que llevara (después supunto en las rebanadas) un polvo de arcucar: el caldo con f. se hace esta sopa hade llevar un poco de vino de uva, o mejor, de castor y este se le añado qdo. va a beber la sopa con el.

De Coliflor. Lechuga &c

Cocidas las coliflores se pican y se bren, se sazonan a el gusto y constituyen otro relleno. Lo mismo se hace el relleno de Coler, Lechuga, Esparrago, Sarsaria &c.

De Fideos. no

Fritos los fideos con queso rayado, y cocidos en caldo bien sazonado, y modo q. no queden muy espesos, se re-

llenar con ellos las rebanadas de pan
añadiéndoles mas queso rayado, y enton-
do lo demas como la primera subledo.

Advertencia. ✕

Hay otras muchas cosas con que
puede variarse el relleno de esta es-
pecie de sopas como con un picadi-
llo de ligaditos sazonados segun el
gusto, con los que llaman platanos
largos, fritos y despues azados en la pa-
rilla de C. que por ser tan grande
la variedad seria muy molesto re-
ferir las, advirtiendole que estas sopas
asi rellenas son las de el dia pues
es bien constante que no hay cosa
en que la moda no exercia su po-
der.

Sopas para Vigilia ✕

Todas las dichas con solo variar
y modificar el relleno y caldo con
que se cuecen que sea v. g. de trijoles,

o Garbanos &c. podran servir para
los dias de vigilia.

Arado de Pallinas ✕

Heladas y lavadas las Pallinas se em-
papan muy bien con un caldillo compues-
to de vino verde, bastante pimienta mo-
lida, una poca de canela del mismo
modo, una poca de clavo, Pal, y unas
hojas de Laurel, con una poca de man-
teca. Se unta una cazuela con man-
teca y en ella se pimen las Pallinas
añadiéndoles de caldillo a que suba
tres dedos en la cazuela y entonce el
se mete en el horno a calor moderada
do a que consuma el caldillo, cuidan-
do de voltearlas. En habiendo con-
sumido el primer caldo se le echa
otra vez del mismo peso menos que
la primera y se dejan en el horno
hasta q. falte poco para que consuma.

Otro Asado. no

En un poco de Vinagre debil se po-
nen en infusion y molidas, Pimienta, Ca-
nela, Clavo, Asengible, hojas de laurel,
y la sal necesaria: con esto se bañan bien
la gallina y se pone en la parrilla en
donde se le dan otras mofadas con lo
mismo, se acaba de arar untandola
poco a poco con aceyte o con manteca
y rotandola a menudo hasta que es-
ta arada. Puede substituirse vino en
lugar de Vinagre y de todos modos
es conducente sanoscharla primero en
un xui otra cosa asi como tambien
untarla con un poquito de Ajo.

De qualquiera de los dos modos
dichos se hacen los asados de Pichones
Fantolitas, Es dornices, Chi chiacu loses &c.

Advertencia

Asados que sean qualquiera de estas
especies de ave se les echa un poquito de
sal molida, se embuelven en miga de

pan frita en aceyte o en manteca y
se sirven o puestas sobre hojas de
aluzo, o acompañadas con alguna
ensalada, o bien con una mojada
o qualquiera otra especie de sala-
da esperas.

Puede tambien en muchos casos sus-
tituirse el vinagre debil al vino para
que no sean tan costosos los quisados.

Gallinas Mechadas.

Se les hacen a las gallinas o quedades en
las partes macizas como la pectuga y las
piernas, y estas se rellenan con jamon
en trocitos, pimienta, clavo, canela, pi-
ñones de Almendra, pasas, piñones &c.
y en las partes o partes debiles se les
atraviesan con una aguja hecha para
este fin, jamon en trocitos con lo demas
que queda dicho, se sanoschan en vi-
no y despues se meten al horno a que

acaben de ararse á semejanza del primer
arado de gallinas, ó si no en una cazuela
poniéndole dos fuegos y untandola con
una poca de manteca. Es si adver-
tir que despues de sacochadas se re-
llenan al modo con el relleno siguiente

Relleno para bacajenas

Figúense bien, y despues de cocidos, unos
chusinos, longaniza, y carne de puerco; añá-
ndole á esto bacajenas, piñones, almendras, troci-
tos de acitron, y el samon cocido en el mis-
mo caldillo en que se sacochó la galli-
na, yemas de huevos, ó huevos cocidos y pi-
cados, perejil, una poca de canela molida
y arucar tambien molida, el cayunon, tronc
de pechuga de gallina en trocitos
de tomachile, alcaparras, &c. y esto se frie
todo en manteca y se sacona con el caldillo
que quedó de la gallina moviendo con el
una poquita de pimienta. Al tiempo de
frirlo se le añade una poca de pan fino ra-
yado, y queda hecho.

Este mismo relleno sirve para tortas, y
empanadas, para algunas tortas como
la de arroz, el Juncos &c.

Asado de Carne

Figúrese en una olla un poco de vino
que mediado con agua, y échense allí unas
hojas de Laurel, un poco de poles, oroga-
no, unos dientes de ajo, una poca de
manteca, tantito asenible y una cascari-
ta secan de Naransa de China. Désele
á este caldillo un hervor, y luego sacochó-
chense las carnes acabadas de sacochar
en la panilla untandolas alternati-
vamente con aceite ó manteca, y caldillo del
en que se sacocharon, se embuelven
en miga de pan como es costumbre.

Otro de lo mismo

Se dispone como está el primer arado

de Gallinas con el agregado de q. se le ha de
añadir suposición de ajo.

Carnes Mechadas

Lo mismo que las Gallinas mechadas, ad-
virtiendo que las raciones han de ser de lo-
mo o de puerros para q. teniendo un ta-
maño regular haya donde hacer los
agujeros p. el mechado.

Ternera Asada

Hechas las raciones de un tamaño re-
gular se mechar con las Gallinas y
se ponen en una olla con un caldillo
compuesto de vinagre agüado, bastante
pimienta molida y lo mismo un poco de
clavo, canela y unas ramitas de tomillo
y laurel, proporcionando el caldo
á que bane bien toda la carne: se
pone todo junto á el fuego tapando la
olla con un comalito pegado con
engrudo o con masas y meneandola con
frecuencia: así que ya se considere

que la carne está cocida se destapa
y vacia con todo y caldo en una co-
zuelo echandole bastante manteca
y poniendole otra vez á la lumbre
tapada con comal sin pegarlo para
que consuma el caldillo y quede
con seco: se sirve con Aceptunas,
alcaparras, pedros y jamon L.

Advertencias

Algunos de los majos ay arados
se sirven con sus salsas; mas
estas son bien comunes y solo
se pondran de aqui algunas que
parece no seran tan comunes
o bien se elegira el caldillo de
algun guiso y se podra esperar
hasta ponerlo en estado de salir
para saber los arados, á pesar
de que en el dia es corriente a-
compañarles de alguna ensalada
de D.

Receta de Vircochos de mantequilla.

A dos libras y media de harina una de
arucas molida, tres libras de mantequilla,
dos hembras de huevo. Todo se amasa en una
carnela y se extiende con bolillo, se cor-
tan con moldes y se mete en el horno.

(B) Escabiche de Bayre

Se prepara el percaño lavandolo
bien y cortandole los alcajes y la extre-
midad de la cola, enjugandolo con paño
y dandole un segundo lavado con
vino de Navarra y sal p.^a de supido
todo el glutin colgando los alcajes
en los colos de hilo abajo hasta que
quede oreado; despues los percaños
enteros o haciendo trozos o ellos
segun pareciere mas conveniente,
aunque si los percaños son bastan-
te grandes y se quisieren separar en tro-
zos buenos tracenlos algunos en si-
rnes en la parte mas carnosa.
Oreados ya los percaños

don se rebuelcan en harina y se frien
en manteca de modo que queden bien
dorados, quitandolos de punto el pelle-
jo p.^a poneselos en el caldo de si-
guiente.

Suprimiendo q. sea media arroba
del percaño q. se ha frito, el caldo
de se formara en 10, quatro libras
de vinagre de que llaman en Cai-
rillo en el que se echan en molida
las especias siguientes.

- | | |
|--|---------|
| Cañuto | 1 lb. |
| Clavo | 1 lb. |
| Pimienta | 1 lb. |
| Sal | 1 lb. |
| Si no molea | 2 lb. |
| Fenillo feno | 2 lb. |
| Mujeronaid | 2 lb. |
| Laurel hervido antes en
agua y preparado en este | 2 lb. |
| Acite enf. u. ha dorado
una cabecera de machacada
y media onza de romero, rep. ^a de
sando de cada uno. | 3 onzas |

En este caldo se echa el per-
caño a el q. amonjare de su seleba
quitado el pellejo y se tiene en enfu-

un p.^o quindias lumen para q. se
halla en buen estado se puede comer, cui-
dando mucho de q. la vaina este perfec-
tam^{te} tapada, en cuyo caso suva este
encabicho por muchos tpo.

Suspiros del cielo

En Casetas de Durango, o
Manzanas molidas se rebu-
chea pimienta, agua de azar,
clavo, canela, vino, el pampul
y todo genero de frutas secas.
se pone la pasta de Casetas,
y sobre ella rebanadas rebana-
das de Marquisote. Inuevo ba-
tidos: estos los suspiros en
cald de almizaca, como es

De las Albondigas reales se cebran
a fuego manso y este plato se
toma caliente.

Pasta de Almondas

A una libra de estas, tres de
azucar blanca, sequis de cha-
rifilada, se pone a la lumbre
q. tome punto muy rubio, se
mole q. echando mas gotas de
almizca en agua, y quiere se
echa la almendra molida, pero
de modo q. no se aceite batiendo-
la en el almizca a el q.
se le anaden tambien 12. de
mas de Inuevo batidas un poco
de bicloro tostado y molido
y 6. cucharadas de vino genero,

y mezclando todo se bacia ~~en~~
en el platon cubriendolo con
canasta o chaveteando al gusto.



Leche ————— 20 quart. | Manteca ————— 1 lb.
Mazicón ————— 1 lb. | Azúcar ————— 8 lb.

Con cuajo fuerte de Boca se
cuaja la leche conprimiendola
despues poco a poco p. q. salga
todo el suero el q. se extrae p. de
cantaron se pasa despues a un
singuilote o canasta compri-
miendola hasta q. absolutamente le
quede suero. El Mazic se reduce a
mistamal refregandolo hasta q. no
le quede nada de oleo, y se le qui-
tan tambien las puntitas a todos los
granos, en cuyo estado se rebuelven

Con la cuajada asi enteros y sin
moler, pasandolo todo despues a un
metate en donde se remueve multí-
mo hasta q. la masa tiene un tacto
como de manteguilla es decir q.
en lo absoluto no se le perciba el mas
pequeno grano: entonce se remueve la
manteguilla a un fuego q. solo basta
a fundirla y se le mezcla a la ma-
sa tanto otra u otras separadas
en el metate, y lo mismo la azucar

Todo ya bien incorporado se pasa
a una antecita o cualquier otra
vaja q. parezca a proposito,
y en ella se amasa como los tama-
les o doble punto, q. se va a
q. puesta en una pisa de masa
sobre agua. nade en ella, y en
este estado se hacen volitas peque-
nas o del tamaño de tomates gran-
des: se pondran en olas de ma-
lonca y se pondran a cocer al
vaho a una temperatura q. a
penas don el salado.

Quijado de Maspasanos.

Guisado de Alcaparrones

Se prepara un cabrito con un tanto de miel de mas de medio punto y tanto y medio de vinagre seco. se pone en una cacerola tajada a 1/2 de unos hexones con unas hojas de caneta, un poco de clavo, ajonjolí, nuez moscada y zumillo. en dando unos hexones se le echan los Alcaparrones haciendo una incision en la punta p.^a q.^e los penetre el cabrito y con esto se buelva a hacer q.^e hierva mas. se de-ja entrar muy bien el todo y se sirve con abundantes patatas y pizas.

Otro modo

Se hace. Nole a lo saronandito como es costumbre y se hace en manteca muy caliente. se hacen rebanadas de pan frances fino del grueso de un dedo y se empa-pan en el aceite frito (q.^e ha de

quedar muy espeso) se pica cebolla muy menudita y se le echa una porcion a las rebanadas por encima queso rayado con tantito orégano y unas gotas de zumo de limon. se echan los Alcaparrones partidos en cuatro partes sobre las rebanadas habiendolos lavado antes en agua limpia ligeramente. preparadas asi estas rebanadas se colocan en el platón p.^a servirlos.

Otro modo

Con pan frances fino se hacen rebanadas delgadas las q.^e se frien y se van en manteca. estas se abinan con cebolla picada, queso, orégano, pimienta molida, y se les da una regadita con vino. los Alcaparrones tambien se parten como los antenivores. se enjugan en agua y se tienen en vino o en un poco de honas. se ponen sobre las rebanadas y estas sobre el platón y asi se sirven.

Otro modo

Estas mismas rebanadas ponientelas
por encima una salsa de ligaditos:
o de ajo y pan tostado: o de pan
tostado y cascara de almendra
y despues los otros caparzones son
otros tantos modos de que paran-
los:

Este modo de preparar las re-
banadas y otros semejantes son
aproposito pa curar tambien los
Artritis, Salsaduras, Los puercos

setos y algunos Artritis.

Lelche de Almendra

Ponganse 4 onzas de Almendra
en agua caliente hasta q. oflojen
la cascara y despues de pelada
se ponen en agua fria media
hora: se muelen en almires mu-
tiendo la mano de este leguido en
agua fria: en estando bien molida
das se les echa poco a poco, y no

y no cesando de moler, agua ti-
bia. en cantidad de poco mas
de medio cuartillo se echa des-
pues por servilleta tupida y el
bagazo se vuelve a remoler echan-
dole otra vez la leche y a sacada
y esto se repite hasta q. no quede
bagazo: se le añaden 3 y media
onzas de azúcar y se pone a
la lumbre en un cazo mueran-
dolo un granca hasta q. de dos
o tres burbujas fuertes

Esta es la vale de curar de Leche
q. se oiran: y es a proposito
pa enjemas.

q. de Almi. y leche

Se prepara la Leche como queda
dicho y no se hace mas q. añe-
nile 3, yemas de huevo p. servilleta

Manteca de Almendra

Echa 4 onzas de almendra en
agua fria y en soltando

estas el pedazo se sacan y se po-
nen en un plato de donde de una
a una se van tomando y estregando
en la tela de un cedazo de terda q.
estara colocado sobre un plato en
el q. se recibe lo q. caiere sin
juntarlo con cosa de metal sino
con una palita: a esta masa se
le rebuelven 4 onzas de azucar echo
polvo finissimo con lo q. queda echo.

Otra id de Huevos y Almendra

A la manteca q. se acaba de hacer
se le mesclan muy bien 4 yemas de
Huevo y una y media onzas de
azucar en esta forma: se colan
las yemas en una tasa y con cu-
chara se rebuelven continuamente
echandoles poco a poco la azucar
en polvo fino y gotas de vino
de rosas, hasta q. estan muy espesas
y entonces se incorporan con la
Almendra.

Si en lugar de Agua se
emplea el zumo de algunas frutas

para la primera dulce salen de
muy buen gusto y muy variadas.

Quasados o Almendras

A 3 onzas de Almendra pelada
y muy remolida 8 yemas de Huevo
muy bien batidas en una tasa con 8
onzas de azucar en polvo fino: se
rebuelven todo y puesto en la vacifa
se le da un fuego suave p. encima
en empesando a quasarse se le echa
azucar tambien en polvo a q. cu-
bra bien la superficie y se le da
fuego p. arriba hasta q. se funde

A azucar:

Con la yemas de Huevo batidas
aui con azucar e interpolando
capas de ellas con algunas pasas,
o bien mesclandolas con algunas
frutas molidas y quasadas despues
en vacifa a dos fuegos) untada con
Manteguilla y en costado con alm-
caz sencilla, salen o rebuelven muy
sabrosos y dejes, Las yemas

Así catidas viven p.^a a todas p.^a los
Azar o pomen cubierta a muchos
dulces y aun p.^a canas quitados.

Notas de masa dulce

Arina 1 lb. 1/2 q.^a sea a flor) aza-
car media libra en polvo fino, man-
tequilla o si no hai, manteca 3/4
onzas, vino blanco media onza, sal
una o dos, 8 yemas de huevos y dos cla-
ras, con todo esto se hace una masa
q.^a no quedaria cumariado suave: se
estiene guisa, como de plato me-
nor de un dolo y con dolo se
sacan los rotos y en papeles
con un polvo de arina se cu-
ellen en el horno

Otros

Añadite a la masa dicha 2^a cla-
ras de huevos y en vez de una
lb. de arina ponganse 12^a onzas
y 4^a de almidon aumentandole
3 onzas de azúcar.

Pasta de Santos

Se hacen opuelas y después de p.^a
tas y frias se muelen hasta re-
ducirlas a polvo fino: a una lb.^a
de este polvo 1 y media lb.^a de azu-
car q.^a estara q.^a estara echo al
mirar de punto alto y en ella
se echaran poco a poco y impa-
rasar el polvo de las opuelas, re-
buelto con 3^a adarmes de canela 2^a
de clavo y uno de pimienta; con 2^a
yemas de huevo muy cocidas y mo-
lidas con las opuelas con esto se
hace una pasta.

Dice = Hagan después una marita
con yemas de huevo, vino, y unas
gotas de manteca con unos gua-
nos de sal y esta masa se extien-
de muy delgada: se hacen hojitas
de la columna q.^a se quiere y se
embuelven en la marita en la ma-
rita pegandole con sutileza las pun-
tas humedecidas con una pluma;

Se cuecen al horno con unos pa-
peles con la polvos de axina.

Liche de Pina

Liche 8 cuartillos. azucar 3 lb.
Canela 4 atamos. pina mandada
y mui molida 1 lb. una y media
de cerna Almondas. pongase la
liche a hervir y desques se le
echa la azucar. se cuece y se
pone otra vez al fuego se le
echa la pina estavela antes
por bieno tupido, y exprimen-
do bien. la canela se muele
parte y la otra se deja en ta-
jas y en los dos modos se le cuece
de con la Almondas tambien
molida y se le da punto q' se
bajo de modo q' quede como agua-
do.

Consejo

Ums o carne se

Pera	Tomamora
Mamoras	Mameyas
Membrillos	Castanas
Guayabas	Camotes
Peras	Norasas o chincho
Chirimollas	

yen grab. etoda fruta de Ums gratis
y carne mome podran hallar uno y otro
por variedades de justes, de pando de qual
punto queda quicuo. Aquellos frutos se
cueno muy acido uno de los de amaran-
ro o el de similitudo y por eso se inflaman
y aun en agua de cuinos tiros y labar
los despus en agua limpia tambien
solic.

para Garapinar

Agase el almibar, poniendo ma-
cho cuidado en su clarificacion,
y desle un punto q' quicbre en
el agua, o mas tubido empapen-
se en el las frutas. Almondas, Ca-
nela, o lo q' ha de garapinar,
en el tiempo de q' han de estar
ya cubiertas las frutas y

pongante en una olla una ca-
pa de las fajas y otra de
grana o alguna especie de sa-
late q. sea muy delgado, y des-
pues se cubra la olla en estien-
do hasta q. el azucar cristali-
ze. Tambien quedan muy bo-
nitos los ganapinados poniendo-
los a las fajas o pastas un
polvito de azucar muy blanca
mantapista y cubriendo las ca-
pas como queda dicho.

Se arman platos graciosi-
simos imitando a los chichicles
con el ganapinado de este modo:
Tome p.^a vale del chichicle una
rebanada de pino o una de vis-
naga o cosa semejante, y aun
mejor q. todo esto o cualesquiera
cosa una tira de alfeñique
es de adrentin q. cuando se
tome la rebanada de alguna fru-
ta (ya de esta ya ganapinada)

Y sobre cualquiera de estas cosas
armese una capa de imitacion de
los chichicles con papitas de ca-
nela ya ganapinadas otras de
Castana de nanango, o de cidra
u otras de nanango y con unas
gotas de almibar de punto de
alfeñique se pegan la punturas
de las fajas, con lo q. se imita
chichicles con la mayon propia-
dad, adviendose q. puede terminarse
de cualquier color el almibar
ya el ganapinado o poner li-
tones de colores formando platos
sobre los cuales tambien cristaliza
el azucar y hacen muy gra-
ciosa vista.

Fajas de pasta
ya he postoria

Azucar 1/2 lb. Almidon 1/2 lb. se
clarifica el azucar y se el

junto en marguote: se debe
elre la almendra pelada y muy
bien molida: se vacia tod en
un metate y se muelle hasta q
quede como masa: de ella se
forman las frutas, rosas y figu-
ras q. se quieran dambles des-
pues color.

Otra

De la misma manera q. la anterior
aparece en esta en una diferencia
q. en vez de pines q. en almendra
pina q. y los otros q. se puen en calabazas
o muy limpia, si se quiere se usa
de pepino en calabazas.

Estas frutas pueden llevar en
el centro una almendra tostada,
un alberchigo cocido o cosa de
mejante. se pueden garapinar
como se dijo se hacia con otras
coisas, y tambien en el bar-
mit de las frutas el q. se pu-
ede tener del color q. se quiere.

Ouelas

De Flor de avina 2, lb. una
clara de huevo, una yema de
huevo una y media onzas de man-
teca, y agua cuanto basta q. sea
sibia. Se bate la clara como pa-
gada se le hace un orificio a la
avina y se amasa con la clara
haciendo despues lo mismo con la
yema (el amasado se hace con
una mano y esta se procura con-
servar fria) se sigue amasando
y se le añade una pizquita de agua
apenas viva echandole en seguida
la manteca ^{o solo desmenuada en pedacitos} y un panazo de ama-
san. se envora q. ya esta bien ama-
sada en q. partienbla con un cubi-
llo no se pegua el y haga q. en
tonces se desfa olean un corto rato
envuelta en un lienzo, se estiene des-
pues con pulote y se acaba de adel-
gasar con las manos: se cubren

Las opretas de andes las orcan mu-
cho y se facien despues como es lo
riente.

Gaznates

Hora se avina buena la lb. y
mas de huevo 25, Azucar en polvo
fino 2 1/4 onzas Almendra 3, adarme.
Manteca 4 onzas una piedrita de
tequisquite del tamaño de un gar-
vanto grande desucha en agua ti-
via, y vino roxo o blanco cuanto
baste a empapan.

Se amasa la avina con las ye-
mas y despues con todo lo demas
segun el orden con q. esta pu-
este.

Bunuelos

Avina 1 1/4 lb. Mas huevos 2 1/2 ^{la cantidad p. el} ~~mejor~~
el cuantillo poco mas de agua en

de avina octava p. de it. de agua
de tequisquite 1/2 it o poco mas
se manteca dorada, la sal co-
rrespondiente.

A proporción q. se van echan-
do lo nuevos se va amasando poco
a poco: acabados estos se siguen
echando lo demas y amasando de
la misma manera, y en alu-
bando se avina el amasado
hasta q. la masa hace esp. y
toma punto q. ha de ser el de
q. haze coque: entonces se po-
ne tapada p. un rato al sol: se
hacen despues volitas menores
q. nuevos chicos y entre los de-
os se extienden delgado y se
echan a freir.

Fonta de Cancha

Bischo tostado y molido 2, lb.
Almendra 1/2 lb. Cancha 3, onzas y

media azucar 3 1/2 lb. Huevos 12 1/2
 Se vaten los huevos como pa
 pa y se les mezcla el biscocho la
 canela y la Almondra, todo moti
 do. ~~El~~ se vadea en una ca
 chuela untada con manteguita
 se pone a fuego moderado y en es
 tando cocida y en estando cocida
 abajo se para la d'umbre arriba
 a q' acabe de cocer, y echa sueros
 se pone a contear en la Al
 nivas echa de la punta.

Fonza de Almondra

Almondra 1 lb. Huevos 25, esto es,
 yemas, y claras 6, Azucar 3 1/2 lb.
 Se vaten las yemas hasta q' echan
 a una gota en el agua no se des
 vanate, se rebuelve con la mano la
 almondra q' ha de estar muy de
 motita y despues las claras bien
 ratitas, y en lo demas se procede como
 en la anterior.

Fortillitas de Huebo
pa tomar chocolate

Azina 1 lb. yemas de huevo 12 1/2
 Azucar 6 1/2 onzas y agua tibia.
 Se amasa la azina con los hue
 vos, despues con la azina de polvo
 muy fino y se le echa la agua tibia
 a q' moje la masa y quide como
 pa pasnates, se estiene con volillo
 bastante delgado, se contan con
 una taza las Fortillitas y se cuecen
 en comal y salvan mejores ugi
 cho comal se le ponen piedras
 se hornean.

Piedras de d'agos

25, Yemas de huevo se vaten
 pas q' estan muy espesas, se ha
 ce una paucita de azina y en ella
 se vanan, tambien se echa un po
 queo de mingarrote 2 1/2 onzas de
 azucar, 2 onzas de manteca de

mitida y tantita del con 6^{ta} al.
de requisquite. Con una mano y pro-
co a poco (cuyo requisito es canina-
estonia observan en todas las masas
de esta naturaleza) se va amasan-
do con la asina q^{ta} parte si fon-
man una masa nueva, se hacen
unas tortitas redondas y del alto
de pulo menor de un dedo y estas
se parten p^{ta} la mitad si quisiere
como quitadillitas, o se les da la
forma q^{ta} mas agrade, se ponen
en tablas a hacer un corte bajo
y se cuecen al horno en una regu-
lar temperatura.

Mosquetes Fritos

De la masa de las muchas se for-
man mosquetitos chicos y estos se
hacen en Manteca, quitándole la
mucho espuma q^{ta} se le forma al
hacerlos, se esclaman y se mojan en

miel revolcándolos des pues en azu-
car y canela, o bien deambros in-
mojan o bien se mojan en pasta
de Almondra de punto bajo.

Marquisotes

Las Memas y claras de 2^{da} huevos
se vaten con separacion hasta q^{ta}
queden muy espesas y entonces se
rebuelven añadiéndoles 1/4 onzas de
azúcar y 1/4 lb. de Almondra. Se
van en cajas y se meten al
horno.

Solitas Finas

Lo mismo q^{ta} los anteriores se vaten
1^{da} huevos y en estando las claras
muy alzadas se les mezcla 1/4 lb. de
Azúcar en polvo vatiéndola con el
molinito hasta q^{ta} se entregue en-
denamente. Se rebuelven las Memas
y una lb. de Almondra se for-
man las solitas en papales y se
euen en el horno al punto de todos los ca-

los se usa molido y cenido.

199. Regañados

Se amasa una poca de manteca
grasa. Se desmenua con avina hasta
q. quede en una regular consisten-
cia, se le echa azucar a el gusto
y una pizquita de sal y con esta
masa se hacen unas escuitas adon-
nandolas con guajala, se ponen en
ojas de lata y se cuecen en el horno.

Biscobros de Cambaay

80 Huevos enteros, 20 onzas de man-
teca desmenuada una tasa poblana
de los guantes. Mena de de vaduna
desecha en agua tibia a q. quede
en consistencia de abole, 14 onzas de
azucar y una pizquita de sal. Todo
esto se echa en la avina q. bastare
a mojarlo. Se amasa bastante y
se deja deentar. Se hacen volitas
del tamaño q. se quiera las q. se
estieban un poco y se panchan p.

La mitad p. encima se les unta
clava de huevos y se les echa azucar
mantecada con guajala o con can-
ela y se cuecen en el horno.

Biscobros de Maiz

Se hace Nistamal y se refriega
hasta q. quede un poco, se le qui-
tan las cubiertas y se pone a adobar
hasta q. estan enteramente secos; se
muele y viene p. un cedazo de flor.
Se toman 4 huevos enteros y 4 libras
se echan en la vacija de amasar
con 14 onzas de azucar 2 lb. de
Manteca un deantín y tambien sal. 40
Se amasa con la avina de Maiz
hasta q. quede como masa de gamba-
tes, se hacen unas toncitas del al-
to poco menor de un dedo, se cortan
por la mitad a q. quedan como que-
sarillas, o bien se hacen trocitos, se
ponen en papeles echandolos azucar
mantecada y asi se cuecen en el horno.

Fosforitos de Reguison +

Se desvanata el Reguison con una cubana y se endulza con almucra onchita echanble cancha molida se hacen volitas apretandolas bastante y charcandolas con Almondras, y pasas se embuebran en viscocho molido y despues en huevo batido como p.^a fria, se frien en manteca o manteguita y se cuecen despues en Amibar.

Asado de Bague +

Se lavan pescados de a tresia poco mas o menos y se echan en una olla con vinagre, sevit, hojas de Laurel o vino con Ami- no y una pizquita de atular y competente sal desandolos alli p.^a 2^o o 3^o dias y salando la olla al sol bien tapada, y en estando bien infusidos se salan, se enfugan, se embuebran en amida y se frien. Se

friuen con ensalada, o vino con salsa de cebollas, perejil, vinagre y bastante aceite.

Stuo de Bague +

No hay mas q. sustituya aceite en lugar de manteca, y en todo lo demas como el anterior.

De Blancos. +

Lo mismo q. el vagre, y de los dos modos.

Asado de Criadillas +

Las Criadillas de Pies o de Carnero se rebanan lo mas delgado q. se posible y se tienen por 9^o o 10^o minutos en agua con zumo de Limon. Se da con una a una y se enfugan con una sevillita, se rebuelcan en pan blanco fino y muy desmigajado q. tenga tal molida, y de alli se pasan a un plato en el q. haya lemas de queso desgranadas nomas y em-

capados en estas se frien y se tiran o con endabada o con la tabla q. para la mas a proposito.

pusig o Audin.

De queso

Tatance 1. Clava de huevo y 2. Memas y despues se rebuelven coniendo 1. lb. de queso fresco bien lavado y molido, Azucar molida bastante a q. quede de un dulce regular, un poquitito de Agua asiende, pasas, Almendras picadas, anisón en trocitos pequeños y tal como el anterior y cocimiento del mismo modo.

De vaciados se cocina con miel espesa.

Yg de Leche

Cocida la Leche y endulzada a gusto se le echan a cada taza cubrenna 4. Memas de huevo deshechadas con la mano, toletas desmenuadas a q. forme un nido de queso, las pasas, Almendras picadas, anisón en trocitos pequeños y tal como el anterior y cocimiento del mismo modo.

Junco de Maiz

Se hace Nistamal y se friega hasta de punto en aceite, descabesandolo y poniendolo en sal hasta q. esta perfecta. Se lo se hace con dicho Nistamal avina para vola p. un cedazo de flor. se cocen nuevos y se a porvechan las Memas 2. q. se muelen con la anterior, Azucar, y Manteca, si esta masa

Se sacan en el metate totopostles
 (o bien se esticuden con bolillo a
 q^{da} q^{da} gruesa) y se cubre con ellos
 el fondo y lado y lado de la catue-
 la q^{da} estana untada de manteca.
 Se pone el centro de picadillo
 grueso y bien sazonado con todos
 los adonvos q^{da} es costumbre echar-
 le al picadillo tambien faves de
 Morito, hongonias y pedator de
 pechugas de pollitos o gallinas.
 y la poca de atulcan se cubre p^{ta}
 ultimo con la misma masa y se
 adorna con hojitas formadas se
 lo mismo y poniendolo despues a
 cocer fages en q^{da} cucha.

49 de Garbano

Se cocen los Garbanos, se les
 quita el ollejo y se procede en
 todo lo demas como en el anterior.
 or.

Empanadas de Hornos.

Se toman tres libras en avina una

De manteca seis Huevos, una onza
 de Levadura, y medio potuelo de
 vino; se le añade una poca de sal
 y agua tibia, todo esto se amasa de
 modo q^{da} quede la masa muy suada
 q^{da} blanda y este estado se extiende
 con un palo se hasta q^{da} esta delgada
 se cortan las empanadas, y se re-
 llenan con picadillo preparado con
 todos sus menestres, se cubren dichas
 empanadas, se repulgan, y se meten
 en el horno habiendolas antes untadas
 con agua p^{ta} encima.

Canutos Nevados.

Se toma un molde de los de Canutos
 y en el se miden doce tantos de leche,
 a esta se le echan tres o cuatro doce-
 nas de almendras molidas y un pu-
 ñado de avos tambien molido y am-
 bas cosas se desalen en la leche, des-
 pués se cucha y se desbaratan doce ye-
 mas de huevos y en este estado y en
 este estado se pone a cocer y en es-

tando haciendo se le añade un plato
 de Nativitas dulces y una poca de
 agua de azar. se desata en mas si
 empio en la lumbre y asi q^l ya esta
 algo espesa p^o q^l no sea mucho, se
 desata enfriar y des p^o se ceba en
 los moldes cuidando de no llenar
 los mucho p^a el aumento q^l el q^l
 parece tienen. estos moldes au^l menos
 se tapen y en la union de las tapade
 ras se les pone ceaa de campestre y
 estando de este modo se ponen en las cubre
 tas q^l se tendran preparadas cuidan
 do de regular a cada hora de ca
 mas diez libras de criere con castan
 te sal, y de menearlos de quando en
 quando, y en estando neitados se sumer
 giran al tiempo de sacarlos en agua
 caliente p^a q^l salgarn con facilidad
 ayudando con unos golpesitos en el
 aciento del molde.

Mostachones.

Prepante dos lb^l de Almibar en
 vida de quinto y habiendola separado
 de la lumbre se le ceba una libra
 de asa de bisulpho ~~partado~~ y molido.

rebbiendolo bien y se buelre a poner
 al fuego hasta q^l empiece a hervir
 y entonces se le ceba una libra de al
 mendra molida, se separa de la
 lumbre y se le añaden quinze gemas
 de huevo bastante clavo, Canela, y
 una poca de mantequilla, se buelre
 al fuego y si esta cegando se le ceba
 mas bisulpho molido hasta q^l quede
 en un buen toro: se desata enfriar y
 se hacen los mostachones del tama
 no q^l se quiere, embolliendolos en
 abular con canela ambas cosas
 molidas.

Dátiles

Manficadas tres libras se añaden
 se le ceba un provelo de miel vir
 gen, y en teniendo punto q^l cuaxe
 en el cegua se separa del fuego se
 le ceba una libra de almendra
 no muy remolida b^l, adamas de
 clavo, de canela y orza un poco de
 bisulpho q^l no molido, una p^oquita
 de pimienta, y hasta gemas de

Nuevos: se buelven a la lumbre cui-
tando de menearlo con alguna
continuaçion aui ante de ponerlo
a la lumbre como despues, hasta q. se
despegue del caso; entonces se echa
en una vaxija q. sea bastante es-
tendida y se deja enfriar, estando
en esta disposicion se ban pacien-
tos o atiles y cubriendolos p.^a eni-
ma con azucar y canela, o bien
sea con miel bebida o el punto de
caramelo p. q. tambien proce en es-
tan cosas.

Ante de Almendra.

Se hace almibar de punto espeso
con quatro lib.^{as} de azucar bien blan-
ca y se le echa una libra de Almen-
dras molidas desquando hecho la
mezcla hasta q. tome punto de espe-
so. se tendra ya preparada una
fuente mojarle en vino con almi-
van, y con esto y la pasta del mo-
jo dicho se van alternando capas
de uno y otro en la vaxija q. se ha
de servir adornandola ultima

Capa con patas almendras acitron
pinones y canela molida.

Nuevos merides.

Se echan p.^a una cervillita unas
Nemas de Nuevo se baten hasta q.
queden muy espesas las q. sean bastan-
tes a Nemas una sola sea de ta-
mano q. fueren, y esta se pone, den-
tro de una vaxija con agua pin-
viendo de modo q. un q. entre en
la boca la cubra exteriormente,
y ya q. esen los Nuevos guajados

lo q. se conoce metiendo un pu-
ñete y saliendo limpio) se hacen
revanaditas delgadas se fandan
antes en frias y se guardan de un
dia p.^a otro se tiene preparada al-
mivon de medio punto con vino y
en ella se echan las revanaditas,
adornandolas q. el Almibar a la tenca
tambien) agua de colan, y se ponen

si hevir hasta q. concuerden en
cuyo caso quedaran preparados los
nuevos mejibos fahando solamente
adon mabos con pasas almendras
apitunas pirones y Canela des p. et
vencada por encima pa. p. v. de
ho. sevir a la meta.

Mejibita

A cuatro cuantillos de leche se
le echan u. le echan dos lb. de
azucar, se cuele despues de dese
ha la azucar y se le añaden
tres onzas de almudon, se pone a
cocer y se le echa una pedregu
de gallina y media lb. de almudon
mas molida y una juca de
agua de atan y se menea con
tinuamente pa. evitar el q. se pe
que. el punto se toma de par
caen en agua fria unas gotas
de la mezcla y observando cuando
se endurecen dichas gotas en cuyo
caso tiene el punto necesario si

se le exprime dar color se puede
hacer con turno de turnos coloradas
o con panecillo usando del fori
mismo fuego q. sequita de la lumb
bre, y del segundo antes q. tome
punto.

Merengues de clara
de huevo

Se clarifica una libra de azucar
bien blanca y se deja en tal pun
to q. echadas gotas en el agua se
haga volitas entre los dedos o mejor
q. quietas se tienen ya prepara
das seis claras de huevo batidas
como pa. fria cosa sellena y se
quita la miel de la lumbre, se
deja enfriar un poco y despues mi
entras q. una echa la clara de
huevo batida poco a poco otra
ya batida con la cuchara
hasta q. quede como esponja, en
tonces se les exprime medio limon
y se le echa media lb. de azucar
molida y se anda un poco de

estando moventes con alguna ve-
locidad y en estando bien vacios
se van echando en papel con
una cuchara y se ponen a dos
pulgos poco activos hartag.
en la superficie o se le
forma costita.

Jalea de Membrillo

Membrillo - - - - - 6 lb.

Azulcan - - - - - 6 lb.

se eligen los membrillos q. no es-
ten enteramente maduros: se
cortan con un hiezo para quitar
los la pelusa o bello q. se halla
en su superficie: se dividen en
dos partes; se separan las pepi-
tas: se cuecen en la suficiente can-
tidad de agua: se cuece la pere-
cion con espumion: se sirven en
ella el azulcan se clarifica esta
mezcla con algunas claras
de huevo, y se evaporan el liquido

parte q. la cuarta parte de la
humedad se haya evaporado, o
si para q. poniendo un poco de
liquido en un plato se congele
y tiene la apariencia de cosa:
entonces se pasa el liquido p. un
tamiz de corda (sedero) en co-
nsumo el residuo: se echa en las
vasijas q. se quiere q. la conser-
van y no se tapen hasta despues
de fria la jalea. Del mismo mo-
do se preparan las jaleas de pe-
ta. y Manzana y se aromatizan
echandolos al ultimo o bien
las sustancias aromaticas
echas primero como el Sapo
la canela o mejor, añadiend
los al tiempo de tomar punto
las aguas aromaticas de estas
sustancias.

Mermelada
de Abaxileques

se eligen los abaxileques muy
maduros: se dividen en dos partes.

se separan los huesos: ~~en la parte~~
 de pesan quince libras de esta
 fruta, y por otra parte se cue-
 cen 10 libras de Azúcar a el pun-
 to de pluma (q. se dice despues)
 se añade la fruta: se agita a
 esta mezcla: se cuece a fuego man-
 to hora y media y poco mas o
 menos, teniendo cuidado de agitar
 la sin interrupcion cuando la
 fruta está cocida, sin lo cual
 el dulce se pega facilmente, y
 se quema en el fondo del re-
 cipo.

Se continua haciendo loes en
 mermelada hasta q. tome punto,
 lo q. se conoce del mismo modo
 q. en la folla anterior; si se
 quiere se aromatiza del mismo
 modo y no se tapan las varijas
 en q. se vacia hasta q. no esté la
 mermelada perfectamente fria.

Preparacion del
 Azúcar a la pluma.

se ponen en un peso de 16 libras
 de Azúcar con una libra de agua:
 se calienta esta mezcla p. a borbolla
 el agua: se evapora la humi-
 dad hasta q. quede una cuba-
 ra en ese jarabe o chumban, y
 se calienta con mucha celeridad
 el azúcar al desmenuarse de la
 cubara se divide con una espe-
 cie de pelucilla de gorda y ligera,
 parecida a las telas de ananas q.
 andan p. el aire al fin del verano.
 se llama azúcar cocido a la
pluma porque o a la pa-
 ra, el q. produce visiblemente este
 efecto, y azúcar cocido hasta el
punto de la gran pluma el q.
 lo produce facilmente se conoce
 q. el azúcar está cocido a la plu-
 ma cuando tomando un poco con
 una cuchara, y dejándolo caer de
 una contra otra, la ultima
 gota se termina en un hilo muy
 fino, sutil, seco y quebradizo en

cuando esta a la gran pluma a la gran pluma, y cuando forma una pequeña gota Redonda y brillante al fin del tubo es señal q' esta en el punto a la punta o pequeña pluma, algunas gotas conocen aún el punto de la atenuación de donde caen un poco en un vaso de agua fría: cuando esta cohibe a su punto se precipita al fondo, formando la espuma de globulitos blancos y quebradizos.

En un polo de anastem- pro q' se ve el atenuar al fin q' es el punto de cañamelo.

Es mejor convenientemente clarificar el atenuar en los vasos de vidrio q' se destina, particularmente a q' se emplee en jabones, o cuando ya se emplee en jabones, o metidas, o jabones, o concen- sado, y q' esto no hay mas q' hacer un q' de alcohol et atenua

en un q' p. se sustituya con la para la humidat q' tenga. en el acto de ponerse al fuego subirá en un recipiente con agua de nuevo muy bien batida con una pala de agua; se separa la espuma por un poco a un poco a proporción q' se va imprimiendo de la humidat de la miel; añádele algunas más gotas de humo de Rimón, o alumbre, o de otra humidat q' sea bastante acida, y por último añádele un poco de carbon de cosa de una pulgada cúbica más, y se separa continuamente la espuma.

Es bueno no cocerla a fuego muy fuerte, no obstante q' aun cocerla a fuego moderado me- te bien esta parte del humo q' esta en un recipiente y tenerse de una porción de atenuar q' enpa- ran en diapiridat, y a bastante para en quietud un par de horas

1.^a q^{ta} de aiente todo aguelto y despues
 2.^a se cantaron se extrae, mui poco
 a poco, de androla reporan se beba
 se a rebotan. La sangre se para
 ta en la linfa y de mas instancias
 q^{ta} salen con ella es mui buena pa
 Manifielan

Hai otro punto en la migra
 q^{ta} Haman en espeso, y lo toma
 primero q^{ta} los anteriores. El modo
 se conoce es humedecer en la
 miel una uirmana y escurrida
 despues, en la miel q^{ta} cae forma
 una especie de película esta ya
 en este punto.

Manteguitas
Azuladas.

se dexiten Manteguitas y se
 les echa vislacho molido hasta
 q^{ta} quite como masa, se añade aza
 car, canela patas almendras
 q^{ta} y citron. y esta ma
 da se embueche en papeles y se

asa en parrilla, volseanilla con
 mucha generencia.

Proscutes de postre.

1.^a lb^a dearina, 2.^a manteguita, 4.^a
 huevos, 2k o 3.^a onzas de almendra
 molida y una poca de sal. se ama
 ta todo, y si se quiere se puede
 of abitar, se labran los Proscu
 tes o rosquillas: se ponen al hor
 no y se les echa azucar y canela
 pa sazonar.

Vizcochos finos

se caven 12. huevos con una lb^a
 de azucar hasta q^{ta} se ponga el
 vapor blanco y espeso, se le echa
 una poca de arina y se incorpora
 bien: se ponen en los buche de las tor
 tajas unas oblas y sobre de ellas
 se echa el batido del queso de una
 gualgada se ponen las tortajas a
 fuego mamo arriba y abajo hasta

quoye bien: se hacen de esto unas de
varias delgadas y se ponen a
vistolar en un horno hasta q.
estén tostadas.

Polvos finos

1^o lb^a de azúcar comido 1 lb^a de huevos
batidos batidos con separacion las
clavas y Nemas hasta q.
pas: se incorpora bien la azúcar
con los huevos y se añade un lb^a
de harina perfectamente bien
ahorcada, y se cogen en los pape-
les procurando q.
y algunas se hacen a azúcar con
mita en una estendida p.
mando el papel p.
liquinas se volte sobre la azúcar
sin separ cada p.
ma violencia se ha de meter al
forno, q.
con un papel, y han de estar

estas cosas junto al horno p.
no se estén a perder.

Expimillas

Las Expimillas se hacen en la
misma forma q.
la diferencia de q.
redondas y en d.
instituye a...

Pudras

1^o lb^a de flor de azuca y a ella
se le mezclan 8 libras de huevos,
medio cuartillo de aguardiente
refino, y una p.
seguesite ahorcada, y todo se
esto se amasa muy bien de modo
q.
separe un p.
se hacen broquetas o las figuras q.
se quieren: se descan se p.
sapan las y se ponen al horno

templado, dandoles su enlucida
ya o lustrado o con esmerula.

Fonititas de Maiz

Se toma 1/2 lb^a de atulcan molida,
y se bate con 1/2 lb^a de huevos, cinco cha-
ras y los demas en ellas, y añad
un vasillo y de batido bueno echale
1/2 lb^a de mantequilla derretida, la
sal y agua de atulcan, y echale
arina de maiz bien cernida qu-
anto baste a q^e no quede mas du-
ra: se hacen fontitas y se meten
al horno q^e este templado.

Arte de Mamey

Mamey ----- 1 lb^a
Atulcan ----- 1 lb^a

se pone esta pasta hasta q^e des-
pegue del caso, y ya fria se hace
toto de ella intercalando, o se quiene
en el platon capas de mamon
mezado en miel con vino y capas.

de pasta. del mismo modo se ha-
cen las pastas de

Coco
Camose
Almendras
pinon

chux ----- y se hacen del mismo

modo o poniendolas capas de
mamon alternadas con varias
partes y adornandolas la ultima
corteza como es costumbre.

Arte de Luche

Luche ----- 1/2 cuartillo
Huevos de nuevo ----- 1 lb^a
Atulcan ----- 1/2 lb^a
Almendras ----- 1/2 lb^a

Todo se dorra a bien en la luche,
preparado y moviendo antes las al-
mendras, se cuece y se pone al fue-
go con unas rajitas de canela y
ojas de Naranjo: se le da punto ba-
jo o alto segun el gusto y se sirve
componiendo el platonillo con la

molido por encima.

U. de Frijoles Blancos

se remojan 14 u 16 horas los frijoles y después se lavan en diversas aguas se ponen a cocer con cantidad suficiente de leche y azúcar a gusto, sazónandolos con canela: en cociendo bien cocidos y no muy espesos se les echa un poco de Maizquita fino, según la cantidad de frijoles, bien desmigajado y se embolva hervido y arranzado. p.º de modo q. queden con Caldilla y de servirlos se les echa canela molido y tantito el avop.º encima.

U. de Requeson y pinones

Requeson 2 lb. Azúcar 3 lb.
pinones mond. 3 lb. Demas de huesos cocidos 12.
Con la azúcar se hace miel de medio

quinto: se muelen juntos las otras hermanas anadiables una poquita de canela molido: se echan en la miel traza q. forme pasta, y se hace entegrolando las pas de Sta. con mano mofal encima no con miel, adunando la ultima.

Bien Me Sabe

Azulcar 4 lb.º | pedruca de Gallina 1.º
Almendras 1 lb.º | Agua azar 6 f.
Leche 1 gal.º

Se clarifica el azúcar y da punto de espeso que se añada la almendra pelada y molido o que se cueza por sí. La pedruca se lava bien y se muele: se pone a cocer al hervor en un pedazo de papel mofado: se desha en agua azar y se echa poco a poco en la miel en almendras, se bolviendo la barta antes y se añaden a un poco de bicoches fino y molido a la de punto de cafeta. Si haze resaca para antes de eso el punto más bajo que queden en la plaza con el azúcar.

Bunuelos de Salsa

Birna 1 lb.º | Mantequilla 2 lb.º
Miel 1 entera | Azúcar molido 2 lb.º

Se amasa todo muy bien en metate o tablas, se extienden o palotean unos de otros p.º que queden gordos: se cortan tiras largas y se enrollan.

de pando de ocar: (Las viras curtiene q. uana
 de y de y medio o 3, o andas y proo menes
 o uasta de largo y el uasollado se ha a lo
 andas o que queden enferma opiral p. p. p.
 la oxilla exterior en clavo de buelo) se fien
 en manteca o mantegilla enferma quide
 (y tambien se usa picada las oxillas para q.
 hagan mejor vista) se sacan de la manteca
 y se puen en abruvar con canelo, para q. p. p.
 nes, Amendroy D.

Reumelos ou Amendroy

Se pellan Amendroy y se muele en agua
 hasta hacer un liquido, como el que hacen
 en el uain para el atole, blandolo y u=
 ciendolo tenuis que este: se tanea a uina
 y se ab. una p. p. p. y de pando inferior este at.
 se ou Amendroy se amara de puen con
 a uino, la sal y una p. p. de agua de aca p. p.
 apando formar una masa uana p. p. p.
 la uisita de la masa de p. p. p.

se puen o ocar ab. y se citandolore
 costando Reumelos en un atara cofete.
 ra o mas o meny grand y enferma u
 quora: se muele en buelo, se fien en
 mantegilla o manteca y se colan en
 abruvar con canelo, para q. D.

Reumelos sellenos

Arina	1 1/2 lb.	Mantegilla	6 lb.
Quero fresco	1/2 lb.	Manteca de caudice	7 1/2 lb.
Menas de buelo	3	Agua de tequequite	1 lb.

Sal a de quato

Se resuelve todo amasandolo muy bien:
 se desparejan las amasas en un cazo aato,
 se espand en y se uatan los Reumelos
 en un atara: se sellenan con queso fresco,
 con amasas en polbo, canelo, para q. abruvar
 co, amasar en polbo, canelo, para q. abruvar
 picada y se abruvar en amasas: (Fam-
 pia se puede sellenar en picadillo, o
 en canasamej o algun selleno de p. p. p.
 o en leche quemado, o con lo q. mas de uina
 se dobla y se repulga la oxilla: se fien
 haciendolo en agua de aca en el medio en
 un popote y se repuen en abruvar con
 un abruvar uana p. p. p. y se citan
 sellenos de dulce o si lo uatan en ab.
 que picadillo se les puen bastante
 amasar p. p. uina para se abruvar
 la masa.

Reumelos Estivados

Arina	3 lb.	Menas de buelo	10
Sevadura	12 lb.	Manteca de caudice	4 lb.
Menas de buelo	1 lb.	Leche	12 lb.
		Agua de aca y	
		una p. p. de ab. ab.	

Se amasado hasta que resuelto

una mara muy suave, se extrae en la rodilla, se frien yuley decha almivar.

Bismulgo Peru.

Arina	1 lb.	} Manteca	2 1/2 lb.
Guano fresco	1 lb.		

Se muele el guano y en el fuego y flamante: con la amara la misma: se palata la may delgado que se pueda, y un laboca de un puillo se usan los bismulgoz friendolos inmediatamente: de pruy se friten u echa en almivar que adoran.

W. Galdonado

Arina	3 lb.	} Muley	2
Manteguita	3 lb.		
Manteca	1 lb.		

Cula amara, manteca, muley y pal se hace una mara hecha que se muy suave: se palata, y se toman por unido todo quinto de manteguita buta con unido: u costal cojan un veng, grandes o chicos; se frien y ucha

edre almivar, amela de

Bismulgo Ordinario

Arina	2 1/2 lb.	} Levadura	2 lb.
Muley	12		
Leche	1 lb.		

Manteca 1 lb.
Una piquita de
Agua de anis y la
sal competente

Ado se amara hasta que este muy mare: se estienden los bismulgoz en lamara; se frien en manteca bien caliente y ucha echa almivar que adoran.

Y. de España

Arina	4 1/2 lb.	} Manteca	3 lb.
Vino Blanco o Rojo	3 lb.		
Muley	25		

Manteca 1 lb.
Yaraly. Bate
o manteca

Se amara bien, se estienden en pa- lote y se castan en casati de mar: luego se an los: se frien en man- ta muy caliente y un un palito u de haer un nudo a que quedese como abarico, y friendolos almivar que adoran.

Bismuelo de Tripoly Parrale-
nos

Tomese un plato regular de fri-
joles parraleños. Cocidos con seques-
quite y bien lavados se muelen con
dos vasos de agua y si un tama-
ño regular, canela clara, pimienta,
y muy poco azafrán, se vaten unos pu-
eros de queso cocidos y se les aña-
den a la masa de modo que no quede
dura, uno de escurra: se hacen en
manteca caliente echándolos con
una cuchara y pilándolos con
propete en el medio p.º de que
tan bien: se ponen a hervir en
abriran de medio punto hasta que
quede de punto: se adornan según
criba con canela pasas almendras
pítones y azafrán.

Y de Babano

Para hacer estos tres unuelos no
hai mas de sustituir Babano bien es-
quemado en vez de frijoles, y obrar
en todo lo demas como queda dicho.

Y de Bizcochoduro

En este no hay mas de sustituir a los
cañafleles el bizcocho, anadirle una po-
quita de yema de huevo y muy bien ba-
ridos p.º de esponja bien.

Y de Geringa

Almidon	1 lb.ª	Azúcar molida 3 lb.
Leche Cruda	3 quant.	
Manteca	2 lb.	
		Azafrán un poco
		Sal id.

Cuesase todo en un cazo ratiendolo
continuamente hasta que se seque: se
hace una bola y se pone en una sea-
villeta hasta que se enfríe: se le aña-
den 2 lb. de miel de puerro y se vate
bien: de esta masa se hacen a la Te-
ninga p.º de frijoles: se sirven se hacen

Con ellos lo q^o es conveniente en su adon-
no

Re. de Manjar Blanco

Estando el manjar blanco q^o se en-
ya hecha esta despues se le echa
una pila de anina y Memas se ha-
ce de modo q^o quede en disposi-
on de respirar bien p^o la cuchara
se frien en manteca, o mejor en
mantequilla, del modo q^o se hizo con
los se frienlos aunque no hay ne-
cesidad de picarlos mucho, y des-
pues se echan en almibar.

Re. Dormilonas

Anina	2 lb.	Manteca derretida	1 tasa
Muebos interiores	12	Almibar	1 lb.
Levadura	1 g.	Agua de anis	cantidad
queso fresco	7 g.	de tequesquite	1 lb.
		de sal necesaria	

Job se revuelve y amasa muy bien
mo hasta q^o se pegue la masa por
fectamente. y este muy mare: donde
mismo se amasa se cubre con una sa-
villeta de andros an respirar p^o 20
o 24 horas, al cabo de las cuales se
hacen volitas pequeñas, se ponen a
seca p^o 1/2 hora y se hacen con ellas
una especie de hojuelas o sea pasti-
llas redondas y gruesitas salando-
les en el medio un vocablo y de este
modo se frien en manteca no muy
caliente. Al servirlos se les echa al-
mibar p^o encima, y tambien son
muy gustosos p^o zomara dulce.

Re. de Viento

En un cazo se echa 1/2 tasa caldosa
de leche, otro tanto de agua de anis,
un pedacito de tequesquite 2 lb. de
manteca y una taza de anina con
cantidad sal. se revuelve todo y pone
a cocer meneandolo con frecuencia
encia hasta q^o se hace bola. se sepa-

va del fuego un quarto de menuda
 y se vaia en una Cafuda tapambola
 con una servilleta hasta q. se en-
 frie: se le añaden 16. Nemas de hue-
 vo servanatambolas con la mano
 hasta q. no quite vobaque alguno:
 entonces se frien en manteca no muy
 caliente echamblos con una cuchara
 y se van los levantas p.^a si solos: se
 les pone p.^a servilos almibar grafea.

Bocadillo de Leche.

Leche ----- 1. quart.^o Almendras peladas
 Azucar ----- 9. l. y molidas ----- 12. l.

Se le da el punto de panocha y poco
 antes de tomarlo se le revuelve una
 pocola de cancha en polvo: se vacian
 en una taza humida y se servan p.^a
 Contarlos des pues.

U. de Colo

Azulcar ----- 2. l. lb.
 Colo ----- 12. l.

Se clarifican la miel, se le añade
 añade el Colo bien movido: se deja
 hasta q. toma punto de bocadillo
 se quita del fuego y se vacia hasta
 q. la pasta toma punto p.^a encima:
 se vacian sobre papel o como el
 anterior se servan.

De Cacahuete

Lo mismo q. los anteriores, y de la
 misma manera se hacen los tro-
 ceditos de piñones.

Bocadillos de Quequeson

Azulcar ----- 2. lb. Almendras pela-
 Quequeson ----- 1 lb. gas y molidas 20.
 Nemas de huevo
 Coitas y molidas 12.

Se hace almibar de medio punto
 y en ella se revuelve lo demas, des-
 pués toma el punto como p.^a se

y vaciandolos como queda dicho.

Conserva de Charrel.

Despues de quitar a las opas de los Charrel las extremidades blancas se toma una lib. ellas y se pone a la abmibar de medio punto esta con 2 libras de azucar. se sepa la conserva hasta punto de Casaca y se le echa un poco de zumo de Limon p. q. tome color, q. sea mas o menos turbido segun el Limon q. se le añada.

Conserva de Ybas

Se toman Ybas limpias y separadas enteramente del patillo se echan de golpe en agua poniendo p. q. se echen el hueso de q. a proporcion q. bien ven lo arrojan. despues de cocidas se saldran con una cuchara inmediatamente se echan en agua fria y despues en abmibar ya clarificada en donde se con-

Servan y se les da punto. se procura no siempre q. la uba sea dulce y de pequeño muy delgado.

Conserva de Zapotes Blancos

Se mondan los Zapotes eligiendo los q. no estan demasiado maduros, y con cuidado se les quitan los huesos. se echan en agua de Cal p. poco tiempo. se echan en el abmibar clarificado de medio punto p. q. fria desahando los en un punto y despues a fuego muy moderado se les da el punto.

Y. de Zorra Mora

Despues de bien lavada la Zorra en agua templada se le da un par de horas en agua a la q. se le ha echado una polla de pipi de semilla, y videntemente a agua fria en donde nuevamente se vuelven a lavar y de alli a la

miel q. se tendrá ya preparada de
medio punto de ambas tomar punto a
fuego muy moderado.

U de Mamey

de los Mameyes no muy maduros
se les quita la cascara perfecta^{te}
y con mucha curiosidad guardando
la misma para deshacerlos y esto
se les da un mare hervor en miel muy
baja de punto pasandolos de allí si
comienzan peligrar de desatarse a el agua
de Cal p. un breve rato, mas si tienen
vastante consistencia se dejan en el al-
mibar hasta q. esta cecula de tomar
punto: entonces se pasan a otro fuego
de medio punto y se dejan en el hasta
q. lo tome de concerva. Cavi lo mismo
de Melon.

En general. las concervas de
frutas muy desmenuables o q. se ^{deshacen} ~~desmenuan~~
con facilidad es muy a proposito

ponerlas en agua de Cal y aquellas
resisten a cocerse, acidas, o q. son
muy amargas se usa de la Levia de
Lemita la q. se aplica cangando
se ella mas o menos el agua en
q. se cuece la fruta.

Cajetas de Murrillo

Tomense partes yguales de papa,
Duramo, Camote y una mitad de
Murrillo, todo cocido y pasado p.
tamiz: pongase a hervir en almibar
de medio punto esto con tan-
tas lb. de Azucar como sean las de
fruta, hasta q. tome punto.

Tomando generalm. tanto de
fruta cocida y tamizada y tanto de
azucar echo Almibar se hacen Ca-
jetas de

- | | | |
|--------|-----------|-------------|
| Pina | Pera | Zapote |
| Duramo | Manzana | Albarilogue |
| Camote | Murrillo | Murrillo |
| | Guallaba. | y |

Combinando frutas salen las Casitas de mi buen gusto, y la leche me le entra en la Comprovision de sus cosas

Casitas de Natas

Azulcan	3 lb	Almendras	1 lb
Camote blanco	1 lb	Colo	1 lb
Natillas	3 lb		

Se hace Almibar de medio punto con la azulcan y se le echa sob me- nos las Natillas q. se le añaden quando ya va a tomar punto. se mena muy bien hasta q. despegue del Cas y en esta pasta se llenan las Casitas.

Castañas Frijidas

Azulcan	3 lb	quinones	3 lb
Almendras no muy molida	3 lb	azúcar	2 lb

se le da punto q. despegue del Cas

y se echa la pasta sobre azulcan molida y bien serrida formando las Castañas luego q. se enfría la pasta. al dia siguiente se concluyen un- dandos. Hema de nuevo con la- neta muy molida.

Camotes Poblanos

A una lb de Camote molido otra de azulcan echa miel de medio punto, y esto se deja hervir hasta q. toma punto, el q. se conole se cand un poco con una cubana y poniendo el dedo encima en no pegando nada ya tiene el nueva- ro. se vacia esto al dia siguiente en azulcan molida y serrida y sobre ella se forman los Camotes. Para embetunarlos se toma almi- bar de punto alto pasado y dado de color con cochinilla y unas gotas de Luno de Sazanfa. se va de muy bien con guagea cerrida y

molido y con esto y una pluma se bar
mitan muy bien los camotes.

Cafiroleta

Azulcar --- 3 lb. Memas de huevo 2 lb.
Amuntra tostada y molida --- 1 lb. Cafarmidiana de
mamon fino molido 5 lb.
En la azulcar clarificada se medio
puesto se echa todo y se pone al
fuego a q. tome punto regular, y
entonces se le echa la cancha p.^a dentro
y queda.

Micharrones fritos

Se vaten 4 lb. huevos y se revuelven
en una taza de leche y otra de ani
na ya q. estan bien manguados se
echan en un sartén o calcerola unta
do con manteca o manteguita; se po
nen a dos fuegos hasta q. cuaje, y se
brollen estas bien cocidos metiendo un
pajete y saliendo limpio; se separan
entonces del fuego y se levantan

imitando los naturales: se frien en
manteca o manteguita hasta q. estan
dorados se les echa bastante amibia,
azucar y cancha p.^a en cima.

Mongos de V. L. Cochio

A 3 lb. de Azucar clarificada ya
se punta se le echan 2 lb. de mante
quilla fresca, y esto se hace luego
q. se quite la miel de la lumbre,
y en estando fria se le agregan
2 lb. Memas de huevo batidas: se
paga queso o si es fresco se levanta
muy delgado y lo mismo mamon
o virlocho frio en porciones propor
cionadas a la miel y con estas co
sas se alternan capas bien em
papadas en la miel y se van llo
cando en cazuela o platon de pla
ta p.^a ponerlo despues a dos fue
gos hasta q. todo se cocere bien:
Ha de tenerse ya preparada

una especie de barro. Hecho con he-
mas de queso bien batidas con bas-
tante canela en polvo y una pocola
de azucar sencilla, y una pluma
se untan los chongos por encima
a q. les queda una cubierta gruesa,
poniendole fuego arriba hasta q. co-
ce. se adornan con pasas almendras
pinones acitron y un polvo de
canela molida.

Asi este como otros platos de
mas del adorno corriente se hacen
sean mucho anasiento Manteguilla
muy bien lavada y revuelta con
la competente azucar molida y bi-
en tamizada i sencilla: esta se echa
en una seringa / q. puede ser de
hoja de lata / la q. termina en tres
o cuatro bucos de salida bien del-
gados y comprimiendo el embudo se
hace salir la Manteguilla y se
forman con ella con ella fi-

guas muy graciosas. vive tambien
en un pedazo de media de algodones
gruesa y tejida en donde se echa
la manteguilla y con los dedos se
obliga a salir lo q. forma bonitas
roscas.

Chongos De Queso

Se amasan muy bien los Santos de
Manteguilla y una de queso fresco
apretado bueno, p. q. el amasado
no vive en este caso, y se deja de un
dia p. a otro: se unta una Catue-
la con Manteguilla: se prepa-
ra alumbre como en los pasados
y se abrenan capas de vistobras
empapado en el y capas no muy
segadas de Manteguilla con el
queso: en lo demas como los otros.

Caspiroleta

Azucar	2 lb	Carne	1/2 lb
Almendras	1 lb	Nueces	1 lb
Coco	1 lb	De varias de platos re- gulars	

Con el Arroz blanco se hace un medio punto y se
 trahade de canuto se fande al fuego hasta q.
 este arroz se termine en punto de esp. entrecuando
 se adentro todo en agua y pelando y emblicando por un punto
 to el uso de almendra y se ruer, y se le da punto
 a arbitrio. Puede este punto usarse para un
 te puriendo alternadas copias de manna impo-
 do a unido y vino y copias de otras partes.

Casetas De Melon

- | | | | |
|----------------|--------|----------------|-------|
| Cañas de Melon | 24 lb. | Almendra | 1 lb. |
| Arroz | 2 lb. | Melón de hueso | 6. |

Se hacen almivar occuendo punto y se le da de
 Almendra y almendra molida y almendra punto
 de hueso y se le da de punto de hueso
 de y se le da de punto de hueso
 de y se le da de punto de hueso

Espejuelo de Miel y Membrillo

Se pelan muy bien unos Membrillos
 amarillos: se revanan en un delga-
 do y de modo q. a las revanadas no
 les quede nada del corazón: se echan
 en agua salada con sal marina p.
 espacio de 12 u 16 horas. De allí se
 pasan a un Cazo q. tenga agua fría
 viento hasta q. quede cocido: se echa

después en agua fría y se deja allí p.
 ocho o diez horas: se pesa el Membrillo
 en este estado y se regula a una
 lb. de el 2 lb. de azúcar / la q.
 se clarifica de punto alto) se deja
 hervir el Membrillo en la miel hasta
 q. echando de ella en un plato haga
 hebitas y entonces se le añade / supo-
 niendo q. sea 1 lb. de Membrillo) 2 lb.
 quant. de Jalea de Duanarro y 1/2 quant.
 de la de manzana dejandolo estar
 al fuego hasta q. vuelva a adqui-
 rir el punto de hacer hebitas en el
 plato: entonces se le echa una pereguita de
 agua de atar y se vacian en los vi-
 orios, Casetas, o platonillos.

HUSO DE Difuntos.

- | | | |
|-----------------------------------|------------------------|------------------------|
| 1 lb. de Azúcar en punto de 1 lb. | 1 lb. de Miel virgen | 1 lb. de Miel de hueso |
| 1 lb. de Miel virgen | 1 lb. de Miel de hueso | 1 lb. de Miel de hueso |
| 1 lb. de Miel de hueso | 1 lb. de Miel de hueso | 1 lb. de Miel de hueso |
| 1 lb. de Miel de hueso | 1 lb. de Miel de hueso | 1 lb. de Miel de hueso |
| 1 lb. de Miel de hueso | 1 lb. de Miel de hueso | 1 lb. de Miel de hueso |

se pone todo al fuego hasta q. despegue
del caso. se deja enfriar bien y se
forman los huevos revolviendolos en
pastilla colorada molida y se amasa
o en atucan y cancha.

Huevos Mexidos

- | | | | | |
|-----------|-------|---|----------------|-------|
| Atucan | 5 lb | / | Canote blanco | 14 lb |
| Almendras | 14 lb | | Castillas | 14 lb |
| de coco | 1 lb | | Hemas de huevo | 25 |
| | | | pinones | |
| | | | cañeta | 2 lb |

Se hace almivar en medio punto y cuando fizo
se desata la almendra (q. hade estar molida)
teniendo el caso y el canote y se pone a calen-
tar hasta que este cerca de tomar punto: enton-
ces se le echan los huevos bien batidos y las na-
villas, reduciendo el fuego muy bien hasta que
tomar punto: pueden servir de ante de ser-
virlos en punto y se hacen de copas de oro
en un plato de marfil en miel y vino y
adornandolos como es costumbre.

Huevos nubes

Se hacen como los anteriores en solo la di-
ferencia de que se molan el caso y el canote
usando solo en miel, huevos y almendras y

regulando y cada lb. de almivar se le
pone 20 lb. de almendra.

Huevos Mitados

1 lb. de almivar y 2 lb. de almendra.

Se hace almivar en punto bajo y los
huevos se desatan con el dedo en una
taca y se cubren con una servilleta bien
fugada: se pone la miel a fuego fuerte
y cuando hirviendo, se van echando
los huevos en una cuchara reservada
hagan hilo muy delgado y la cuchara
se lleve en distintas direcciones p. que
los hilos que crecieran no se unan una
a otra: al sacar cada hilos de la miel
se forman en ellas una especie de made-
ritas que se colocan sobre servilleta
secan muy delgado y tostados en man-
tequilla y miel en un poco
de vino. Con estos servilletas se adornan
el platillo y se adornan con guisantes,
papas, almendras etc.

Estos mismos servilletas sirven para
adornar otros platos, se sirven en platos
y otros, poniendo en lo interior de la made-
ritas frutas unesadas o cubiertas con

capitas de canela, y cascaras de limon
si ojas de Naranjo, hasta q. tiene el
punto de despegar del Cas. se vacia
en el platon y en estando bien fria
se cubre bien con azucar semida
en polvo fino y se quema con comal
o plancha.

Leche Cuajada

Despues de darle dos hervoros a la leche
se le graduan a cada taza coriense
de ella 8. Nemas Nuevo 8. de Mendras
muy bien movidas y dulce al gusto to-
do se desvanata en la leche y se cueba
se echa en unas tazas y se cueben en
agua hirviendo como la Temilaya: se
conoce estar de comienzo metiendo
un popote y sabiendo limpio entonces
se cubren y sirve.

Puede ponerse con esta leche un
platon guaciso poniendola a cocer
en moldes untados apenas con Man-
tequilla despues de cocida la leche se va-
cia del molde y conserva la figura de el,

Entonces se unta con manteguilla y
azucar semida y en bastante cantidad
puntas y bien incorporadas ambas cosas:
y si se quiere jaspear o q. represente
unas figuras de jaspe de le da una
pintada imitando al natural: se le da
otra cubierta con azucar semida y des-
pues se hace fungia esta con una plancha.

Tambien se puede cubrirse de caramelo
haciendo lo q. con las Memitas; p.º siem-
pre es conveniente q. las figuras o moldes
no sean grandes sino medianos. puede
emplearse un punto pasado y de igual
anchura en la boca q. en el adiento: figu-
ran unos pedicatos con el jaspeantolo
y cubriendolos de caramelo y poner des-
pues figuritas de pasta, se advierte q. cu-
ando se han de hacer estos juguetes se le
echan a la leche mas Nemas y una po-
quita de azina bien seca como q. ne-
cesitan de mas consistencia: entonces a
cada taza de leche 8. Nemas y 6. azin. de
azina.

Leche y miel

A 8. quart. de leche, 20. Nemas de Nuevo

y 1/2 lib. de Almendra con dos cucharadas de almiron y el dulce a gusto. se le da el punto q. a la leche quemada.

Leche Inglesa.

A Cosa de 1/2 quart. de leche endulzada a el gusto se le echan 38. granos de Anís bien tostado y entero, se pone a cocer y se quita de la lumbre. en otra parte se desvanatan lo q. es un tres de dos de Almiron, se cuece y se le añade a la anterior, volviendola al fuego hasta q. esta un poco espesa: se cuece entonces en una servilleta q. tenga encima polvo de pellejo de Mollera de Gallina y lo q. pasare se recibe en un platón p.^a servirlo despues q. ha cuajado al vapor del agua.

Manjar Blanco Portuges

A 8. quart. de leche Cosa de 1/2 libra de azucar de leche, 2. pedruca de Gallina, Azucar a el gusto, 3. Memas Inhibo: se remoja el azucar de un dia p.^a otro y se muele

bien despues de muy lavado: se desvanata en una paca de leche y se cuece hasta q. ya no quedan coladuras y entonces se endulsa la leche: en otra paca de la misma leche q. se separa se desvanatan la pedruca y Memas: se pone a la lumbre y ya q. esta ya tomada punto se le echa la leche con la pedruca y se le da el de que sel.

Manjar Real Del Perui

Almendra	1. lib.	pedruca de Gallina 2
Azulcar	2. lib.	
Memas de Inhibo	6.	
		poca Canela en polvo.

Se clarifica la miel y se le da un punto mas bajo q. el de la Mermelada: con todo lo demas se forma una pasta. se une a la miel y se pone al fuego a q. tome punto de Casaca.

Mermelada de Manzana

Se echan en agua hirviendo las manzanas con Casacas y se dejan cocer, y en escandolo se pasan a agua fria en donde se dejan estar bastante tiempo: se pasan p.^a cedazo a q. de la que una pasta muy sutil: se regula

a cada lb^a de pasta 1/2 de azucar la q^d se reduce a abrimbar bien clarificada de su punto de abrenique. se apresta de la lumbre y se vate hasta q^d quede quajado otra vez en forma de azucar. se echa la pasta y se reductre bien gromiendolo otra vez al fuego hasta que to ma punto de Casaca. Las mas especies de mermeladas q^d hay se hacen por lo mas o menos de este modo. se unen tam bien tantos iguales o desiguales de dos o tres frutas y salen muy gustosas.

Mamones Rellenos

A los mamones redondos se les quita una Capita y parte de lo interior. se rellenan ^{con} la pasta q^d se quiebra se mojan en miel de punto muy alto con vino unas hembras de huevos y bastante canela molida, defandolos despues cae an. si se quiere se llena un platon de ellos y se los pone una cubierta de huevos moles si otra se me parte e dan man gola despues.

Masa de Pastelitos

A 2 lb^a de harina, 1 huevo una pocola de manteca, sal, agua fria y mantegui-

lla en mas rods q^d la manteca. se amasa todo de modo q^d la masa no quede dura ni blanda sino en buen tomo. se extiende con palote y se le ponen muchos trocitos de mantegui-lla. se rolla en muchos ovales y se buelve a palotear. se repite la man-tequilla y el paloteo se jando que sea la masa de Cortan pasteles del tama-ño q^d se quiere. se rellenan de Can-ye o dulce y se cuecen en el horno.

Masa Para Pasteles fritos

1 lb^a de harina, 8. Memas de huevo, una po- ca de manteca derretida, agua fria y sal. se amasa o q^d quede suave. se van haciendo los pasteles y rellenanlos de lo q^d se qui- era, se repulgan y se van cocer. y despues se frien. si se quiere q^d salgan mas deli- cados se emplea manteguita en vez de la manteca, au p.^a la masa como p.^a para los y se guarnecen con huevos hilados.

Composicion p.^a rellenan pasteles de Manteguita

A 2 lb^a de Jamon Cunto gordo 1/2 de Alimendra, 1 lb^a de azucar echa a

mibar de punto alto: se muelen separa-
tamente el jamon y la Almondra y se
echa en la miel a q. sierva un poco: se
le agregan 2. Memas de huevo y un po-
co de vizcocho duro, las Memas desmaza-
radas y el vizcocho molido: se le da pun-
to a q. despegue del caso se quita de la
lumbre y se le echa canela hasta q. to-
me color pinones pelados y enteros, Al-
mondra picada y breuitos de acitron.

Los picadillos de carne y el pusea-
do. con q. se rellenan pastelitos son tan
convenientes q. parece exusado el ponerlos.

Mamonos De Almondra.

Almondra pelada	1 lb.	Canela	4	ad.
Azucar molida	1 lb.	Clavo	2	
Huevos	2			

Se muele la Almondra en agua y hume-
decendola con clara de huevo p. q. no
quede muy remolida: se bate las Memas
de los huevos con la azucar y la Almen-
dra y las claras por separado: se une des-
pues todo y se le echa una cucharada bien
Mena de almidon secado revolviendolo
bien, y variendolo el todo con presiones
se echan en cascas de papel y se cuecen

Al horno en buen temple.

Masa Para Pastates

Arina	1 lb.	Crino blanco	2
Memas de huevo	3	Aguandiente	1
Claros de id.	3	Manteca	4
Azucar	2	De sal la q. iaste.	

Se amasa o mas bien se rebuelve todo
se cubre con una servilleta y de alli
se van tomando pedacitos medianos pa
extenderlos con palote a q. queden bien del-
gados: se frien y se rellenan como es
corriente, con la pasta q. agrada.

Masa Para Galletas

Arina	1 lb.	Almidon bien secado	1
Memas de huevo	7	Mantecquilla de salita	1
Claros de id.	2	dos cucharadas de su- ta al Correo y suficiente	mo de Naranja una Cucha.

Se moja la arina con leche en lugar se
agua: se añade todo lo demas y se amasa
mucho hasta q. haga got. pa. freirlas se
dejan oxar, p. no selear lo demas ya es
bien sabido

Natas Suetas

Leche	6 quart.	Azucar	1 lb.
Memas huevo	1 lb.	Almidon	2

Se susanata todo en la leche, se cuece

y se pone a la lumbre a q. como punto ni alto ni muy bajo.

De Uey

Leche --- 4 quart. / 2 libras de arroz
Huevos de huevo --- 16 / Azúcar a el gusto
Se hace lo q. en los anteriores y ya q. es tan p. a tomar punto se les añaden 12 o 14 libras de castillas.

Opuelas Para Tomar Chocolate

Urina --- 3 libras / vino blanco --- 1 libra
Azúcar --- 1/2 libras / mansegilla de xerida --- 5 libras
Huevos --- 5 / un polo de azúcar
Charas --- 2 / de leche q. baste a mojarlas
Divaduna --- 1/2 libras

No se amasan sino q. se apunzan hasta q. partiendo la con el cuchillo haga got. se exprimen no muy delgadas y en comat se cuecen.

Postre De Arroz Molido

Arroz --- 8 libras / Azúcar a el gusto.
Leche --- 6 quart / Huevos de huevo bien batidos --- 10

Se lava el arroz con agua fria y despues con caliente: se seja salar y se muele deacciendo

lo en la leche: se cueba y se pone a la lumbre menandolo continuamente: ya q. esta p. a tomar punto bajo se lo agugan los huevos y se le seja otro polo a la lumbre a q. como un punto menor q. el de manjar blanco.

Arroz De Cuchara

El arroz q. Maman de leche se lava muy bien en y se pone a cocer a fuego moderado en leche: se prepara otra provision de esta con Azúcar a el gusto, unas rasas de canela, Charas de limon y rasas de charap. se para el arroz ya cocido a una nueva leche y se seja al fuego hasta q. tiene punto muy bajo: se prepara q. la leche sea bastante y q. el arroz quede como nadando en ella.

Puding

En 3 quart de leche cruda se demarcan 16 o 20 libras de Marquetote frio, Azúcar a el gusto, pasas, Almendras avitron y Canela todo se pone a cocer y en estando frio se añaden 20 huevos, la mitad de ellos ^{con charas} batidos aparte: se pone un platon untado con mansegilla y se le añaden distribuyendolos con separacion, tustandolos en pedantos: se pone a guisar a dos fuegos y se sirve con azúcar, canela y el adorno de estilo.

Postre Ingles

Se pone a remojor una oanta se para frio en 4 quart de leche: se cogen 12 huevos como p.

frías, y se desvite una manteguilla (de tamaño regular) a fuego menor muy moderado q. vate solo a liquidarla y se le echa a los huevos va- riendolos a proporcion q. se echa la manteguilla y 4. libras de Azúcar en polvo fino, 2. libras de Cancha lo mismo, pasas, Almendras, piñones, Aduzón, en tro- zos pequeños se unta una servilleta con mante- guilla dura y sobre ella se echa la pasta juntandose después los cuatro puntos y ataridos con un hilo (la pasta se forma del pan, la leche &c.) se sumer- ge la servilleta en un caso con agua bien cali- ente y en estando la masa como de consistencia de tamar se hace revolvanadas y se sirven adon- nandolas con azúcar canela.

Ca

Lebre

Se muela una cabeza de cebolla cruda, un pedazo de pan tostado en manteca, un pi- tomate azado y todo esto se echa en la manteca q. se haya frito con ajo, y se le echa con el caldo donde se rubicau conido el Conejo, y luego se le echa pimienta, Clavo, y oregano, todo molido, y unas carezas de cebolla conida miles curtidos, aceitunas y aceite de comex.

Empanadas Fritas

A 2. libras de harina 2 libras de huevo, 1/2 libras de manteca fría. se amasa todo junto, y se ten- dra hervida agua de azís. un poco de troques quite blanco y la sal al gusto. se amasa has- ta q. este suave. se palotea, se estiene en

una mesa y se cortan con una taca rellenandolas con lo q. se quiera, despues formadas las em- panaditas se frien en manteca. se les echa la azucar molida por encima y se comen.

Purido de Patos

Para cuatro platos se pica bastante cebolla menuda bastante ajo y lo mismo perejil famon menor de 1/2 libras se avina tostada en manteca q. quede bien dorada en esta avina se echan los ajos y se les da una rebollada. luego se le echa la cebolla a q. no mas se entrase al mismo se echa el caldo en q. se han lavado los platos, se le echa de las dos pimientas de tabaco y de la jina p.º de la de tabaco q. sea doble cantidad. Chavo al gusto la de tabaco q. sea doble cantidad de comex azucar del pato un vino blanco azete de comex azucar esa q. no quite de manado dulce, un poco de vinagre de castilla, Alcaparras, Alcaparrones, para que- rrechos se les echa lo siguiente; Copiflor conida, An- niso, Lechugas, Forna miles infantiros, aceitunas, veteabel, zabanos, y cebollas enteras picadas es- tas se echan en agua fria p.º q. se hagan to- stas.

Fuerron de Lemas

Despues de Clarificadas dos libras de azucar, se ponen a q. tome punto de gubana y se vaje de la lumbre, ya se vendran bien variadas 15. libras de huevo y se van echando en hilo sin de- jarlo de ir hasta q. llena el caso a buelo. entonces se sube a la lumbre sin dejarlo de ba- tar, en dando un hervor se vaje, se le echa ajonjolí tostado, pasas, Almendras, piñones, y canela, y en estando bien rebuelto se vacia

en lo q. se han de echar y se claresca como es
corriente.

Escabeché para pies de puerco

Se muela canela y clavo segun el Cabrito q. sea, an mismo se muelen 306 pimentas, se echan por tantos, de agua y uno de vinagre, y echada se sal correspondiente. se lique se azucar, correspondiente, se espesa en un modo regular, con viscosos de a diez. luego se hacen los pies, y bien escuridos de la manteca, se echan en el Caldito p.º q. se saumen, se ponen a hervir hojas de clavano p.º separando, y juntamente clavano agua, o dulce, con una poca de sal, sus tomas de sales y azucarunas q. se le ren p.º encima de adonar, y un poco de ajonjolí tostado y sus polvorcadas p.º encima.

Girilaya de Navansa de China

A una taza de humo de clavano de China q. este muy dulce cinco huebos y se endulza con azucar correspondiente, se le echa una cucharada de almidon muy remolida y no se sa el caldo herviendo con la agua, cuando ces su quada hervida y ponerte a hervir como es corriente q. hiervan la girilaya a dos fuegos.

Budin para postre

Se sevana el mamon de un dedo de queso. se unta el molde con manteguita de se van poniendo las sevanadas de mamon lo mismo q. quedan en el papel quando se ha

cen, hasta q. cubra, y se ponen entre capa y capa pasas, y almendras, se le echa su polvo de canela, y Navillas, se loje leche y se echan huebos batidos como p.º tortilla a q. queda la leche amarilla y se echa la azucar necesaria p.º endulzarla, esta se le echa a q. cubra el mamon y se le pone encima rodos q. se se manteguita y se pone a dos fuegos.

Torrefas que se hacen de este Budin que llaman la Desfina

ya que el Budin se sevana de un dedo de queso y de bango lo q. quieren, se echan los huebos necesarios de vatan bien y ya se tiene al momento molida q. este echa vola y no aguanta p.º q. se desaga en el huebo, este a de quedar de espesor como p.º Brunchos. de yerva buena y se echa una piquita de arina p.º q. queque, y un puñito de azucar q. apenas se le cuenta el dulce, se envuelven las sevanadas, y se van poniendo a q. saumen color dorado y se ponen a freir y se rebuelcan en azucar y canela, cocer y se rebuelcan en azucar y canela.

Postre de Leche

Para un plato se requiera sean cuatro cuartos de leche tomados del pie de la vaca, se pone a hervir en un cazo con azucar al gusto y una ración de canela. an q. ya ha hervido la azucar para se canela. an q. ya ha hervido la azucar se tienen bien batidos ocho claros de huebo a los q. se le echan unas gotas de limon, y se echa en cucharadas en la leche y se ponen en un plato, después se cubren con las mas batidas y se echan en la leche fuera de la horna y an q. toma

Cuando se pone encima de los frutos q. estan en el platón y se adouzan con canela,

Chongos Japates

A. 1/2 libra de azucar dulce Memas de Puerto de hace el Almibar de medio punto y se clarifica, se le echa a el almibar, manteguita al gusto memas a q. se usaga p. q. se ha de hacer con ella luego se aparta de la lumbre a q. se enfria, y asi q. se enfria se echan las Memas se echan en el almibar fria, luego se ponen a la lumbre hasta q. estan meneandolas a q. no se peguen y este caldo ha de quedar un poco aguada como pa frutos mdes.

Galvado de Manteguita

A. una libra de avina se le echan dos huevos .sal y agua, esto se amasa muy bien y luego se va estendiendo con el platote y se le ban untando con unas manteguitas y asi q. se han con sumido se hace el paschon,

se mandan las almendras y se doran, tambien se tuestan las cascavas de ellas se muelen cascavas y almendras juntas esebiento mas la cantidad de las primenas, se le echa clavo, eñez moscada y ajonjolite, esto se hace con manteca y se usa con el caldo q. fuere necesario.

caro se echan las Gallinas, Carnero, o ternera, y se se echa al caldillo vino viejo,

Moriqueta

se limpia el arroz y se lava muy bien se escurre y se pone al sol, asi q. esta seco se echa en una cazuela, y se le echa nada gran molido, clavo, pimienta, eñez molido, sal y todo esto se mueve muy bien con el arroz se le echa agua y se hacen torreados de este arroz en medio del tamal se mete un cuarto de gallina y pida dos Mitos de jamon y se pones en bien embuelto el tamal, se amarran las puntas con jista y se echan a cocer en una olla, con agua, sal, y tantito acaza, al medio dia se munda el tamal pa comer y se le echa un polvo de azucar p. encima,

Fricase

se pila la suolla menuda y se pone a hacer cosa q. quite blanquitas ya q. este se echa alli to Gallina o Carnero ya cocido ya q. lo bayen a comer p. Cada Gallina dos Memas de Puerto se bate con clavo pimienta y media onza de canela se echa todo esto en la cazuela y se meca muy bien hasta q. se un hervor,

Otros Paboles

A. una libra de harina se le echan cuatro
 huevos un puñado de agua tibia con un po-
 quitto de asafra, una puela de sal, se ama-
 san hasta q. quede muy heabe, se palotea
 q. quede bien delgada, se corta con carne-
 tilla q. sea en figura de los colitos de los
 y antes de q. se saquen se rellenan como
 pastel uno tapado con el otro y se pegan
 bien de los orillos de modo q. no se des-
 pegan al cocerlos, se frien en manteca
 y se rellenan con lo siguiente,

Se ponen a cocer medio de espinacas
 o acelgas, y así q. están cocidas se frien
 con un real de manteguilla, si hubiere
 menester mas se le puede echar otro me-
 dio, y juntamente se frie un diente de ajo
 y una cebolla y ya q. está esto frito se
 quita de la lumbre y se le rebuelve el
 y medio de legueros, y un lb. de queso
 añejo molido y un real, se frie una puela
 de harina, jitomate, perejil, ajo, y cebolla
 menudita, ya q. está todo frito se le echa
 caldo de la olla o agua, y ya q. haya
 hervido bien se echan allí y se ponen a
 fuego lento, y el siguiente es de otra

Empanadas de aceite para dia viernes

Harina	6 lb.	Menajera huebo	12
Mantece	2 lb.	Arroz o espe-	
Acitocolon	1 lb.	cia	Sadorno

Por lo dicho se pone en una cacerola, moliendo el
 asafra en un puco de agua hasta q. se desvora-
 ra la sal que se juzgare necesaria segun el
 gusto: se rebuelve todo muy bien y se desmi-
 gajan la masa se le agrega muy manteca y un
 poco de agua hasta que quede suave y se anave-
 quela convenientemente, esto es, si fuera ni muy rudo
 ni se palotea un marisco de los muchos que pre-
 para un picadillo y se rellena al modo siguiente:

Se pica cebolla no muy fina y se desfilan:
 se rev. girate mundado y se pica medio de paja amante,
 el capasa, pimiento, clavo, canela, poco comi-
 no y una pequeña cantidad de vinagre moscado, mo-
 liendo estas especias en muy poca agua, despues
 lo cual se mezclan con el jitomate y cebolla y
 carne picada, poniendo el todo a friir en man-
 teca o en agua que quede poco. Se cocen huebo
 y se apartan en servandolos delgados o en trozos me-
 dios y con el picadillo y los huebo, añadiendo
 si se quiere, pasas, piñones y aitan, se rellenan
 los empanadas, haciendolas al tamaño q. se
 quiera y se cocen al horno.

vacuando el caldo en una taza, y de esta se toma una cucharada en el caldo, se sala de noche al sereno y otro dia antes q. salga el sol se mete y todos los dias se tiene cuida to, los primeros dias aunque no se tome la cucharada entera p. q. es alimento demorando fuerte.

Metodo de hacer Masa Para Tortas de Colo.

Se toman cincuenta libras de huevos, á estas se les echan cinco claras batidas, la flor de ari na q. mojanen las cincuenta libras dichas, cinco onzas de azucar, cinco onzas de manteca, un puñillo de vino blanco, otro de agua de azar, en la qual se resbarata la sal necesaria, se amasa bien todo lo dicho procurando q. no se endurezca, se extiende con bolillo, y se pone en un plato untado con manteca, y se mete en el horno á cocer: despues de frias se llaman de pasta.

Metodo Para masa de Epanadas

A una arroba de flor de harina se le echa media arroba de manteca despues de haber to mado de esta la necesaria p. a hacer el re- caldo con q. q. se han de rellenar las empa nadas, y p. a untar los papeles en q. han de ponerse p. a entrar al horno; un cuartillo de aceite, una puela de agua en q. se haya desecho un puñolo de tequisquite, veinte hu ebos, la sal, y agua necesarias p. amasar todo lo dicho. La masa se extiende y se lleva á relancho q. se para de rebollas partidas

en cuartos, jitomates, tomates, ajos, Anile verde, todo esto bien frito, se le echa un pu ñolo de buen vinagre, y todas especies que nos azapan, pepesit, Azeitunas, Alca parras, Alcaparrones, Aniles curtidos, Ga lina, ó la carne bien lavada, q. quisiere, q. Nenas, Nenas q. estén ya, se ponen sobre papeles untados de manteca, y se llevan á cocer á un horno.

Otros Utzcochos Frios

Se hace la levadura como p. el pan en tien po de frios como á las once ó doce de la ma ñana, y en tiempo de labor como á las dos de la tarde, de esta levadura como á las nueve de la noche p. a una libra de utzcocho se mi den cinco tazas calderas, estas se vacian en la prensa de la asina florecada, se echa media libra de manteca tolo serrada; cuatro onzas de azucar molida, quinze huevos bien creci dos batidos las claras bastante cruidas, y se echan en ellas las libras, y se bacia en la pasta, esto se rebuehe muy bien, y se incorpo ra con una puela de asina de mano q. que de la masa como p. a buñuelos, y se bate como ella la masa hasta q. despegá de la corteza: ya se tiene una olla de á medio un tado con manteca, y allí se echa esta masa se tapa con un plato hasta otro dia, q. se vaten quarenta y seis huevos en la misma con formida q. la noche antes, se muelen libra y doce onzas de azucar, se le echa un pu ñito de sal, se incorporan libras y claras, y azucar se pesan nueve libras de asina

bien floreada, y se hace la pasta, se varian
 estos huevos y azucar allí, y una libra de
 manteca derretida, un proxiecto de vino
 mescal, y se le rebuccion aquellas nueve
 libras de flour de azina: a todo esto, y a que
 sta libra de manteca se aparta una po-
 quita p.^a huevo se apunta mucho, y ya q.
 esta bien apuntada se parte con el cuchillo,
 se hace por grandes ya esta y nichilos
 se vuelve a apuntar, ya q. esta bien apu-
 nata, se soba hasta q. esta mate, y se ban
 haciendo los bizcochos, y hasta q. estan bien
 leudados no meten al horno.

Pastre de Mantequilla

Se cose una pola de almibar q. este algo
 subida de punto, y ya bien lavada la man-
 tequilla, se hierve con la almibar hasta q.
 quede en punto de pasta, se toma luego el
 mamon y se mete en el almibar rebuelta
 con vino blanco.

Jamon Compuerto

Se cose el Jamon crudo y bien lavado se
 echa a cocer en butiro, se le echa sal, rebu-
 nadas de lima agria, carezas de ajo,
 chiles enteros, enteros, se le suelta pimien-
 ta, y clavo, se pone a dorar fuego, y se ti-
 me unido hasta q. este firme.

Ensoletado

se hacen unas Jexilayas y se rebanan

del queso de una toleta, se cogen algunas
 de estas lo mas frescas. se mojan en Cal-
 do de leche ^{en queso} mas de lo regular, se le mes-
 clan unas Memas de huevo pajas, y este
 caldo hierve con canela, pa mochar las
 Memas debe estar fria la Leche, se emba-
 rra un platon de mantequilla Cruda,
 o una copia de toleta mojada en este
 caldo, otra se rebanada de Jexicalla,
 hasta q. sube, hasta q. sube la ultima
 q. sea de toleta, y de este mismo caldo
 en q. se mojó la toleta se hacen unos
 piquetes con un popote, y se moja con
 dicho caldo, Compuerto ya el platon se
 pone al fuego manso arriba y abajo,
 hasta q. quede dorado.

Ensoletado Corriente

Se hierve endulzada la leche, se le echa Ca-
 neta, se cogen unas rebanadas de mamon
 del queso de un solo, despues de hervida
 la leche, estando ya fria se le echan las
 Memas Crudas a q. quede amasillo, en es-
 te mismo caldo frio, se mojan las reba-
 das de mamon, se embarra con mante-
 quilla un platon, y se van echando es-
 tas rebanadas mojadas, hasta q. sube
 se pone luego a dorar fuego hasta q. sea
 p. q. se eche de ver en esta toleta, se

hace la prueba con un popote como en la anterior y si sale limpio esta ya perfecta.

Bien me sabe

Endulzada la leche mas de lo regular, se hierve con canela en rajas, se coge un poco de pan blanco sin manteca, e igualando a la cantidad de pan, otra de almendras, se regulan estas ya unidas, al numero de platos q. han de hacerse, puesto todo a cocer, estando como antes, se le echa agua de azar, y se cocina encima la canela molida en polvo y concluyese.

Ante de Leche

Endulzada mas de lo regular la leche y herbida con las rajas de canela, estando ya asentada, se pone segunda vez al fuego, se cogen unas Memas de huevos Claros, juntas, y se van separando en una taza, y estando ya hirviendo p.ª igual, una mengando y otra echando, moviendo con la videncia mayor; se echa en un plato esta pasta; no cayendose aunque se voltee, se separa el plato caso se coge un poco de caldo de vino blanco y almibaz, en el q. se mojan las levaduras de maiz. se guisan de un dedo, a una capa

de esta pasta otra de manzon, hasta q. acaba con la de pasta. p.ª adornar este postre se coge una pola de almibaz regular de punto, se pone a hervir se liquidan unas Memas de huevo crudas, sin claras, se echan p.ª un coladorcito, en un cazo q. este hirviendo con miel de salan, y de aquellos se forman unos chinitos con la guapea p.ª encima, y otros y otros de mantequilla salada p.ª una servilleta, p.ª adornar de este postre.

Para Tallea

Se toma la tallea de lo q. quieran se coge una vidra, se raya en un rayador, se desloma y se deja de un dia p.ª otro, antes de q. es de punto se echa tallea, despues se bien labada la vidra, en la conformidad q. digo se le rebollesa la Tallea.

Torta de Almendra

Se cogen veinte y cinco Memas de huevo, una libra de almendra, se vate primero esta Memas, y asi q. ya esta como p.ª Maqueute, o huevos ad se muele la almendra con cascara, o q. quede media entera no muy remolida, se cogen doce claras de huevo, se baten muy bien, p.ª hasta q. nose vatan primero las Memas, estando ya ambas batidas se van rebolviendo con la almendra, luego se embarra una Fontana,

Con manteguilla, y se echa todo esto cuido
 y frio en aquella tortera, se pone a hervir
 como la Tericalla en una cazuela, y se
 echa abajo de la tortera, lo mismo la agua,
 p.^a q.^a no se le meta dentro, se le pone
 un comat encima a fuego manso hasta
 q.^a ovare. p.^a levantar y ver si esta cocida,
 si ha de ser con viento, q.^a no le de el aire,
 p.^a q.^a se apretara, y p.^a q.^a que queda espesa
 para, necesita en esto. Despues q.^a este cocido
 se deja enfriar, y se pila con un popro-
 te grande, y se conserva en almibar cu
 q.^a esta ya bien conservada se echa en
 un platon echandole bastante almibar
 y luego en canela, en polvo p.^a encima.

Forta p.^a Principio.

Preguntando las cantidades, segun el ta-
 manio q.^a la quieran, se echen los huesos
 y se vaten como p.^a Niles de llenos. se
 cocen unos Anchaos, Neva todas car-
 nes cocidas, y echas en pedacitos, como
 Jamon, Chorizo, Longaniza, pedacitos de
 pechuga cocida, Q.^a Niles, azitunas,
 todo esto se revuelve con el hueso cuando
 batido, luego se embarra una tortera o
 cazuela con manteca, se le ponen unas
 gras de debraga encima, y a estas gras se

les embarra manteca p.^a dentro, y todo es-
 to se bacia sobre las gras, se vate otro po-
 co de hueso, y se le echa encima, de an-
 do como sigue, dos dedos abajo de la torte-
 ra, se pondra fuego manso abajo y arri-
 ba. cu q.^a este cocido se vaciara en un
 platon, se le quitaran las hebreras y se
 le echara azucar en polvo p.^a encima.

Bunuelo de Seringa

Se eche un alb.^a de avina, lb. y medio
 o dos de leche, un gran puñado de a-
 nis, una poca de sal, regular, si q.^a no
 quedan desabridos, una manteguilla de
 a lb. se ba echando esta avina con to-
 dos estos ingredientes en la leche, p.^a ha-
 de estar herviendo, y se ha de mover
 con la mayor violencia, si q.^a no se ha-
 ga otra la misma avina, dos pines de
 cocido la masa en la leche, se vacia-
 ra en una mesa bien caliente, y quan-
 do se enfria se le rebuehen bastan-
 tes flemas de hueso hasta q.^a quede
 amasilla, y bien amasada y poca
 guada con las mismas flemas, se pone
 a calentarse bien una canela con
 manteca, y luego p.^a una seringa q.^a
 sea p.^a el caro, se sacan estos bu-
 nuelos, y se van haciendo en la mante-
 ca, unas veces formando eres, y otras

Dandoles la figura q. se quiere, despues
de sacados de la manteca, o los bien
ven en almibar y les echan canela
molida en polvo, o polvo de azucar
y canela, y se les echa ya q. estan
secos esto se evita siempre q. estan
en almibar, p. q. son de dos modos,

Luzma

Se endulza una poca de leche mas de
lo regular se le echan rasas de canela,
cu q. ya ha hervido se enfria, y se le
echan bastantes Memas de hueso has-
ta q. este amarillo, un batia, desechasen
la leche un chaca, & a esta leche se
le echa un poco de vizcocho duro has-
ta q. espese, o mamou fino, antes de
echarse, antes de echarse se le echan
pinones pelados, crueces de Castilla, al-
mendras en mitades, rasas de canela,
acitron en subanadas, y se le rebu-
che el polvo de bizcocho, se rebu-
che todo y se esp. una Gr. d. inea, y se
embarna de manteguilla cruda,
fino & todo, q. esto queda bien espeso, y se
pone a cocer como la senicalla, y asi-
ta un bernal hasta q. done,

Contadillo de Peron

Se pela muy bien el peron y despues se va
haciendo rasitas, con un cuchillo se con-
tan todas estas rasadas, separando el co-
raron, se van echando en agua fria
y se pone una olla en la lumbre a her-
vir con agua, cu q. ya esta partido to-
do el peron, se echa en aquella agua
a hervir, q. no pase de dos o tres hea-
vones se saca de aquella agua, y se va
echando en una almibar baja y despu-
es hiere hasta q. queda como todas
las lenceras,

Este se comprime de peron como
oigo, de Membrillo, o de otra fruta q.
se quiere, hacen el contadillo,

Postre de Leche

Se cuecen unos pocos de frijoles blancos
menudos en agua, un requesquite mi-
dal, se pone una poca de leche p. se
parado a cocer endulzandola mas de
lo regular, ya cocida se pone a enfriar,
se muele una poca de Almondra, y se
derate en la leche, luego se muele el fri-
jol en un mortate q. quede bien remolido
como la Almondra, y este se derate en otra
leche q. no sea en la misma eng. se derate

la Almoneda, y q^o tambien este en d^obra
da, se cuece bien el frijol p^o un ceda-
ro y se le rebuelca a la Almoneda q^o que-
de como un atole antes de cocerse, todo
se pone a cocer hasta q^o tome punto
de postre. se le echa agua de azar qu-
ando este herviendo, y un poco de pan-
illo p^o darle color, y asi q^o este en el
platon, se le proporciona Canela,

Alfajores

se cose una pola de almibar de buen
punto, se muele un poco de trislocho
duro en celo, se muele una pola de
pimienta, Clavo, y Canela, se tuesta un
poco de ajonjolite, y tambien se muele, a
la almibar se le echa todo esto, hasta q^o
que queden echos estos alfajores, y des-
pues de vaciados en las obleas y conta-
dos del tamaño q^o quieran, se adorna-
ran con un poco de ajonjolite tostado,
en todo caso q^o las especies dichas les
salgan con moderacion,

Luiso de Principio

se cose un poco de ajonjolite crudo, se mue-
le, se le echa pimienta y Clavo molido,
despues se frie esto se le echa buen vi-
negre, y en esta salsa se puede echar
la Carne q^o se quiera,

OTO

se tuesta y muele el ajonjolite semillas
de Anile Ancho fritas en manteca, se
le muele pimienta, Clavo, Canela,
unos pedacitos de piña, una tortilla
tostada en manteca, un poco de chi-
le nada mas q^o le de color, y todas las
Carnes y adornos q^o quieran.

OTO

se pila todo recando, ajo, tomate, Ai-
le verde, jitomate, menos cebolla, tan-
to menudo como pa picadillo, se pone a
freir y antes q^o se deraga el recando,
se le muele Clavo, pimienta, y ajonjolite,
proporcionando las especies q^o no quier
pueden cargar, ya se tienen unas Uemas
se huelo cocidas, un Clavo, y se echan
molidas, proporcionando a q^o tome co-
lor con la misma Uema, se frie un
pedazo de pan, tambien se le muele,
se le echa buen vinagre y las Car-
nes q^o quieran,

OTO

Pilado el recando en la misma forma
q^o el anterior, solo varia en las espe-
cies, se le muele pimienta, Clavo, Co-
minos, y unas polas de Alcapiaras,

haciendo q. tome el color de estas, se
tortana un pedazo de pan en manteca,
q. quide pasado de tuete, despues de
quido el relanto se le echa todo esto,
y unas alcaparras enteras, Anisitos,
arcebutinas, rebanadas de Jamon, pi-
refit, y las Caanes q. quieran luidas,
buen vinagre,

Orzo

Se pila el mismo relanto, se frie, y en
una pola de manteca bien labite, se
echa a donar una pola de azina, un
pedazo de pan, q. llue mas q. este
de azina, hasta q. se done y se le re-
buelve al relanto q. se esta friendo,
se le muele pimienta, clavos, y cominos,
se le echa un poco de buen vinagre,
y los compuestos q. quieran,

Principio de Cafe

Con el relanto mismo pilado y fri-
to, sin cebolla, se le muele todas espe-
cies menos azafraan, se le echa un po-
co de vinagre y un pedazo de pan pa-
q. tome cuerpo, luego q. se comidena
luidos el relanto, se le va revolviendo
el cafe en polvo hasta q. tome color.
se le echan los compuestos y Caanes
q. se quieran,

Higaditos

se pila menudito menos revolta, se pro-
ne a frier, se le muele todas especies,
menos azafraan, Higaditos de Gallina
hasta q. tome color, se le echa vinagre,
que, procurando q. no se desvanete
el relanto, y se le echan los compo-
estos q. se quieran,

Arado

se tofen unas costillas curdas de Ca-
neno se embarran con un poco de
azete se rebuelcan en un poco de
miagon de pan solo, se le pila un
poco de perefit, se embarran unos
papeles con azete, y en esto se em-
buelven las costillas, se ponen en una
parrilla a azar hasta q. estén ti-
ernas, y se presentan en ~~el~~ mismo pa-
pel en un platón,

Lomos mechados

se cose un lomo de Bala cuando se ta-
can unas rebanadas de Jamon del
guero de un lado, y atravesando de
parte a parte el lomo con el cu-
chillo, se le pondra a distancia de dos
dedos cada media, se cocina un sa-
ten, se le echan agua, sal, Manteca,
ca, bastante pimienta, clavo, e/or-
cundo, todo molido, y en este caldo se
rebarran los lomos, se les echan a mu-
cha manteca p. q. a se, despues q. se

les consume el caldo, y si no estuviere
tierna la carne, se le echara agua
fría hasta q. ablande, luego lumbrar
arriba y abajo hasta q. todo q. quede en
la manteca procurando q. en la mis-
ma manteca queden óvados y azaró,

si esto quisiere quitarlo no como
azaró sino como p. principio, se para
el caldo del mismo modo q. se dijo en
el guiso de los pigaditos,

Lomos Rellenos

Se hace una cestinita de lomo de ju-
exo, en crudo, se hace un poco de pi-
cadillo bovinato, y se rellena el lomo
de este picadillo, se hace con una cebolla
de pita, y entero se pone a cocer con
agua y sal y luego se hace un caldo de
las salsas q. tenemos apuntadas, prin-
cipalmente de cremas de huevo, se saca
el lomo despues de cocido, en unas re-
banadas de dos ó tres dedos, y se le echa
esta salsa, con todos los complementos q.
quieren,

Forta Para principio

se quita una poca de Manfaina, des-
pues de cocido se pica en menudos que-
dazos, se le echa todo el caldo menor
cebolla, se le echan todas especies, y
un poco de vinagre, perejil, huevo
cocido en menudos pedazo, Jamon,

Arbitros, Arceitunas, y así q. todo esto es-
ta quitado, rebuelto y frito, se embarna
una tortera de manteca, se le ponen
unas q. de de hongo encima, tambien
embarnadas con manteca fría, y con-
ta, luego se echa un poco de hacha
como por Ariles Rellenos, considerable
al recalar q. es, luego se rebuelve
este en dicho huevo, se echa un poco
p. encima un recalar, se echa en la
tortera q. tenemos arriba, y luego se
pone lumbrar arriba y abajo hasta
q. se considere q. esta cocida, se pro-
cura q. la lumbrar q. está abajo sea
muy moderada, así q. este, se variara
en un platon y se le echa azúcar
por encima,

Para Nogada,

se muele almendra y se echa en buen
vinagre a q. quede espeso, se le muele
una poca de hueso de Castilla, quitadas
las dos cascarras, p. quitando la segun-
da cascara, se echan a remojar
en agua tibia de un día p. otro, a
tres partes de almendra se le echan
una de hueso, despues se muele pimi-
nta, clavos, y otros comidos, se le echa
un sal con un poco de vinagre, Ariles Ar-
ceitunas, perejil, entero, bastarse

azúete de comex, y por cada uno tan
cochado,

Las Pacha

Se manda hacer de un dia p. otro
pan de Galleta sin sal. a propor-
cion de la cantidad q. sea de pan,
se tomara del meson vinagre, y p.
darle color se muela almendra y Nuez
pimienta y Clavo, de modo q. pique
un poquito con estas mismas especies,
se le echa al Caldito tanto de agua
como de vinagre, le corresponde
sal, bastante azúete de comex, se ha-
ce rebanadas la Galleta y se va e-
chando en este Caldito, pa adorar-
ta se le echan Alcaparrones, alla-
parras, Anibitos, aceitunas y tonadiles,

Escabeche de Veracruz

Despues de lavar el pescado, rebolca-
do en harina, en seco, se tendra una
pala de manteca bien caliente, y
se echara a freir hasta q. done, se sa-
ca de la manteca, y se le haran un
Caldito en esta forma, se toma un
poco de vinagre de castilla, se le mole-
ra, pimienta y Clavo, se le echan
Cavetas de ajo sandwichadas en el

res colado de la lumbre, una rebana-
da de lima agria, unas calabazas
chiquitas con un hervor nomias,
un poco de Laurel, orégano bueno
de use q. le llaman de España o
tomillo, bastante orégano corriente,
se echa el pescado en este Caldito,
se le echa suficiente sal, se tiene en
esta infucion lo menos tres semanas
des pues de este tiempo se sala, se le
echa Azúete, vinagre, sal, orégano,
y a cada plato q. se va componi-
endo, se le echa de este pescado, la
rebanada de lima, las calabazas, las
Cavetas de ajo enteras, agregandole
chilitos, aceitunas, Alcaparras,
alcaparrones, mientras mas tiempo
dure este pescado en el Caldito pri-
mero, quedara mejor,

Piramide de Mantequilla

Se lava muy bien la mantequilla, se
mole q. quede muy blanca, se tomara,
se tomara una poca de almibar muy
rubida de punto, se batira una y otra
a q. no quede desahucada, se haran
Figuras de la mantequilla q. quisiere
~~no queda desahucada p. medio de una~~
Geringa, Como eres, mosquillas, et cet y

luego torniando la Geninga se formara el piramide, si no se consiguiere en las Manteguitas buenas, se podran endulzar con azucar molida, y cernida p.^a q.^a no lleve granos. para adornar dicho piramide, se le echara canela o gasea en polvo, formando motas.

Fortas de Cuafada

se laba a mistamat, se avolea, se muela en polvo, se viene por un ayate, se cose la mitad de Cuafada salado el hueso p.^a una Canasta, y la mitad de este maiz en la forma q.^a queda dicho, se le echara a una lb.^a de este veinte y cinco libras de huevo, cuatro onzas de manteguita desmenuada, una pila de azucar, des pues se va a se y echando una gota de esto en agua y habiendose ya esta de punto, se le en unas ojas de cana, se les va echando un puco de esta masa, en barnada la oja con manteguita, asi q.^a el horno este templado, se meten estas Gouditas, y no se sacan hasta q.^a esten doradas,

Nieve

se cose granos, o Nieve, se echa sal, y en ella se cuenta un caso delgado, se le echa leche conda con azucar y Canela, y se esta moviendo hasta q.^a cuaje, y cuando no cueje es p.^a q.^a le falta sal, si la quisiere hacer de Nieve, se molera des pues de gelado, y se endulzara con azucar echando una pila de canela, y a este modo se hara lo q.^a se quisiere.

Boca de Dama

se baten los huevos q.^a sean solo las claras, se endulzaran, se baten en el mismo con hasta q.^a cuajen, de lo q.^a se haran guetos, piramides, y las figuras q.^a quisiere, con moldes o sin ellos,

Forta de Angeles

se pone a hervir la leche, con canela y azucar, se miden cuatro tazas calderas, y a cada una se le echa una libra de huevo, y un puco de vitalobos desmenuado, esto se debuelve bien, se le pone a gofado, esto se debuelve bien, se le pone a la caramelada timbre abajo muy moderada, y asi q.^a ya ha cuajado con esto esta buena, se le pone tambien arriba q.^a sea muy moderada, y a servir se pone una capa de esta torta, y otra de volutas.

echando cuimada cada copa, echando encima de cada copa, almendras, pasas, piñones, canela en polvo, y así se sirve,

Arroz

Se pila carne de puerco con bastante ajo, se le rebuete Chile seco molido en polvo, bastante ajo molido, cominos, ajonjolí, oregano, y después de molido lo primero, se le echa p. cedazo, se pone a freír hasta q. lo quemado la manteca, se frie el relancio q. de este menudo, y se junta todo y si es Gallina se le echa el caldo, se muele pimienta, Clavo, Canela, se espesa con huevo crudo q. sean todas las llenas, bastante aceite y poco vinagre, se sirve con allaparrones, aceitunas, tomas chiles, oregano, trozos de jamón, y cebolla cocida y untada en gajos.

Principio de Almendras

Se muele muy remolida, un puño de almendras, Clavo, Canela, y un poco de diente, se pila el relancio menudo, se pone a freír en bastante manteca, después se echa lo ya dicho bien molido, y bastante vino, la Gallina en cuartos y frita en manteca después de cocida, y se espesa con pan frito en manteca de modo q. se pare un poco.

Principio de Nueces

Se muelen una docena de Nueces de Castilla, Clavo, Canela, y muy poco ajonjolí, se pone a freír relancio en bastante aceite y poca manteca, se hace el caldo.

No, y se le echa poco vinagre, se espesa con pan frito en manteca, la Gallina, se cocerá con esp. si sea carne frita como el anterior, advirtiéndose q. el concho se pone a cocer con huevo p. q. no se ponga prieta la carne,

Pepián de Nuez

Se tuesta la Nuez con la siguiente Casaca en manteca con un poco de pan, se muele Chile tostado q. este muy bien desmenado, después de molido lo primero, se pone a freír todo junto, advirtiéndose q. no se cuele como es lo corriente de los demás, se le echa un poco de dulce de los demás, se le echa un poco de pepita y se espesa como el pepián de pepita, para servirse se le echa aceite, ~~q. sea~~ y se echa carne de puerco, Gallina, o pescado o ague,

Lo mismo se hace el de calabaza.

Cafetas de Leche

A un Cantaro de Leche se le echa media Cuarta de azúcar, seis onzas de almíbar esto se cuele y después se añade una pedruzga de Gallina, y media liba de Almendra bien molido, se pone al fuego a q. este de punto mas cubo q. para manjar blanco.

Modo de hacer Masapán

Medio almud de pepita de calabaza atomita se pone a q. con un herbol y

despues se pelan y se muelen hasta q. notienan
 grano, una cuarta de azucar, se clarifi-
 ca y se deja de punto menor de media
 oja, se mesclan dos partes de la miel con
 una de pepita, se pone al fuego hasta
 q. espesa q. quede duaa, despues en olla
 se hacen las casuelas y se ponen al
 horno, o en una tabla y encima un co-
 mal con humbre, a q. se tuesten, despu-
 es se toma la miel q. queda y dos colores, si
 son grandes, si no tres, si son chicas, bi-
 en molidos se hace pasta de punto no
 muy alto se rellenar las tortitas y se
 los echa guasa y agopoli p. en cima,

Forta de Damas

Se hace pasta de almendras despues se
 hace la miel con el punto acostumbrado
 p. a mojar en desguina ante, a esta se le
 echa medio o un lb. de vino blanco, se-
 gun la cantidad q. se ha de echar en
 platan o plato, en q. se haga a propor-
 cion, la agua de azar, se moja el Man-
 guisote y se van poniendo capas, una
 de Mangisote, otra de pasta, hasta lle-
 nar la barifa despues se echan dos o tres
 Memas de huevo, en una servilleta, se es-
 primer p. en cima, se pone un comal
 arriba con humbre y se tiene un cuantas
 crasa o lueca el huevo, de modo q.
 haga costura, se tuesten almendras

y se poner encima nueces peladas, y
 p. a servirse, adovintiendo q. se poner los
 adovinos sobre frio q. es la Almendra
 y damas,

Forresmitos de Beguison

se amasa el requeson con una cucharada
 se le echa azucar la q. sea necesaria,
 molida, un pulvo de canela, uno de ca-
 ro, bien incorporado q. este, se hacen
 bolitas se les clavan pasas, almendras,
 y piñones, se rebuelcan en manteca
 muy remolida, y bien apretados, se ba-
 ñan huevos como p. a fritir se embuelven
 y se frien en manteca se escuran y
 se echan en la miel, sea de azucar
 o piloncillo y si en esta segunda tienen
 mejor gusto,

Soleras

se echa huevos, una libra de azucar, otra
 de azina flor, o de almidon en polvo,

Marquesotes

Veinte huevos, una lb. de azina
 de azucar,

Puchas

Frenta Memas de huevos, media lb. de
 azina o de otras cosas, se amasa la
 azina con dichos Memas y clavos y
 se le añade medio de minganote
 o aguadiente refino un lb.

Arepitas

Media cuarta de manteca, dos lbs.

se amasan movida, quatro lb. ^{de avina} con una poca de agua y la manteca desaxada se amasa y se hacen del tamaño q. se quieren.

Brosquetes de los que se desacen

Media Cuarta de manteca, una cuarta de avina, y dos lb. de azucar movida, se amasa con la manteca desaxada y una poca de agua y se le uba levadura.

Biscochos de Regalo

Una lb. de avina, se echan treinta pares de huevos lb. y quatro onzas de ~~azucar~~ manteca dos lb. de azucar, una taza de agua poco mas se hace levadura con dos huevos, de la misma avina se toma una onza se hace levadura, se rebuella y se mezcla una onza de azucar desecha en una olla obrita liguita con la levadura se bate mucho q. queda como masa de biscochos, p. q. queden los viscochos de regalo, se cocen en el horno.

Soletones Para Poderes

Lo q. se preparan de avina catorce Memas de huevos, dos cascarnes de manteca desaxada, y otros tres de agua caliente, se rebuelven con la avina y estando bien rebuelto se estenden con volillo de queso de masa, q. quide del canto de un de a dos

se cortan tiras con Casacailla, se hacen broquetes pegadas las puntas con clara de huevo, se ponen a cocer y se frien en manteca bien caliente, teniendo cuidado se troquen, se vuelta a profundir se muelen, y des pues de movido se desaxa se muelen, p. el aceite q. excede, se muelen y se rebuelven, caneta, se rebuelven uno y otro y se les des profuore a los broquetes por encima.

Brosquetes Pasados p. Agua

A. 1/2 lb. de avina 30. Huevos, una taza de leche de manteca desaxada, un producto de vino blanco, y avina 1/2 q. todo esto se amasan y se hacen los broquetes, en caso se ponen a cocer hasta q. suben por encima, se sacan se arrojan hasta q. se enfrian, luego se meten al horno q. este en buen tiempo se ase un botin, con una lb. de avina movida y cenida, se bate una clara de huevo se echa la azucar, y humo de pimón, una poca de agua fria, q. no este espeso, se embassan los broquetes con q. esta bien batido y se buelven a meter al horno q. ha de estar bien caliente.

Puchas de S. Rosa

Se baten cuarenta Memas en un trasto q. no tenga manteca, y aparte se catan

dos claras q. quiden mas duras de mo-
do q. se puzen en la olla, ya se tiene
una lb. de azucar molida en polvo,
q. se le echa a las claras y demas
se echa la azuca q. a de mujer lo
q. esta batido, se bate en artesa hacien-
dole un ojo a la azuca, en medio se
le echa un porculo de agua y dos de
vino resacaado o aguar de uva bucal,
con correspondiente q. una lb. q. ocupen
tres cuartos esta se desbarrata en agua,
una lb. en manteca de cerquita, no
caliente, cuando se le rebuecha a la
masa y de la misma manteca se se-
paran tres onzas p. untar la artesa
cuando pegue la masa, en estando
bien rebuecha la masa un trozo de di-
cho, se amasa con suavidad q. no que-
ra muy dura ni muy blanda, y en es-
tando ya de buen tono se hacen torti-
tas y se parten p. la mitad, confor-
me se van partiendo, se meten al horn-
no q. estara bien caliente, se hace el bo-
tun con una lb. de azucar molida, y
cerquita, una clara de huevo, y un ga-
lo de limon, se bate como el anterior
y sobre frio se le unta se ponen a cocer
o secan.

Puchas de Canela

Seis. Vemas bien lavadas con agua, se echan
dos claras, y se baten con dos onzas de a-
zucar muy remolida, se echa en la ani-
na q. no separe lo dicho, se amasa, y en

estando se estiene con bolillo se cuentan
tortitas como las anteriores y se ponen
a cocer se meten al horno q. no este muy
caliente ni frio se hace el rebun p. a p. a
porando juntamente almitaba con una
lb. de azucar en q. ya este de punto
se echa 1/2 lb. de canela y sobre frias se
les unta.

Arrepitidos

1/2 lb. de azucar, 3/4 lb. de manteca, 1/4 guar.
de agua de cocer.

Molida la azucar y cerquita, se re-
buecha la manteca, no muy caliente y sal,
con lo ya dicho se echa a batido la
azuca se rebueche y se prueba a ver si
se falta sal, & azucar, se amasa de
modo q. quide durita labrando lo q. se
quiera, se muele azucar y guape, se
les echa encima o se rebuechan, se pro-
ben a cocer mientras se tiempla el horn-
no se ponen en platos, si gas de lata, y
se meten teniendo cuidado no se desba-
raten.

Modo de guardar Manteca

se corta todo el grado del puercos en pe-
dacos grandes, se les dan las contadas y se
les echa bastante sal, se echa en una
olla una capa de pimenton y ^{onion} de
gordo dicho hasta llenar la olla se po-
ne encima una cosa pesada p. q. apu-
se y se usa como el jamon echando en
la olla un lavan.

Escabeche de vacas

si es grande se safa des pues de lavado,

Y si es dulce se pone a desflamar tres
 horas en agua de sal, y luego de dimon
 des pues se cuelga hasta otro dia, se enfa-
 ga y p.^a fuerte se embueche en axina
 y se frie en aceite, no mucho despues q^e
 se enjugue en agua viva, el caldo se
 compone de vino blanco y vinagre, a
 dos tantos de vino uno de vinagre se
 castilla sin agua, las especias, pimien-
 ta, Clavo, Canela, muy poco ajonjolite,
 trozas de Naranja, trozas de naranjas,
 desflamadas, haciendo las en agua de sal,
 el caldo y especias sera a proporcion de
 el pescado, se pone en infusion tres
 dias, a los dichos se junta aben uya
 esta de gusto y si se quiere dejar mas
 tiempo mejor estara,

Otro de Escabeche de Bagre

Despues de lavarlo el pescado se desflama
 en agua de sal, se cuelga hasta q^e se ore
 hasta otro dia, se frie en manteca q^e
 queda bien dorado, se cuece en abanadas
 de limon o lima agria echandoles
 sal p.^a q^e se desflamen y esta agua se
 le echa al pescado, se muelen Clavo, Ca-
 neta, pimienta, se pone en una olla en
 capas, una de las especias, agregandole
 Laurel, y vinagre, y otra de pescado, asi
 se llena la olla hasta arriba, y se da en
 infusion una mes, advirtiendo q^e luego q^e
 se comienza la olla, se ha de alabar p.^a
 q^e si no se echa a perder,

Ensalada de Carneiro

Se lava la carne q^e se ha de hacer y
 limpia se pone a friir en manteca,
 con lasas de jamon, unos ajos, y a q^e
 esta frito se echa, y en la misma
 manteca se echa axina, pola a q^e
 se done, se en un traste vino blan-
 co, Clavo, Canela, pimienta, so-
 to molido, Laurel pola agua y sal,
 se tapa la olla con un papel, y
 en una una cacerola q^e apista y se
 pone a fuego manso hasta q^e queda,

Principio de Bala

se muelen Clavo, pimienta, y Canela, se
 pica todo relando de Añil, vitunate,
 y cebolla pola, se muelen unos dientes
 de ajo se echa se echa bastante man-
 teca y aceite, se echa a friir todo es-
 to junto, con las raciones de carne ya
 cocidas, y vinagre asi q^e costume, aquel
 caldillo se desflama esta friendo la carne
 hasta q^e esta bien dorada, se le buelve
 a echar vinagre debil, y agua, se ba-
 ren los huesos q^e sean necesarios, se
 guan la cantidad q^e sea, con Memas
 y Claras p.^a q^e apista,

Leccion de agorfoli

se guanta a punto y se untan q^e queda

~~mas la cantidad del primer~~

Solotones Para Rodos

Se cose un peducho de buchanas de vaca y se ponen a cocer, en dos peduchos de agua cui q^d la conuimen se le echan dos de vino blanco, lo mismo hasta q^d lo conuiman, se amasan con una lb^a de axina, y otra de azucar, y tres libras de Pueblo, se echan en papeles y se meten al horno,

Sorebusa

En una cazuela se echa un cuartillo de aceite cui q^d ya esta caliente se le echa pescado en trozos, cuando a q^d se sanchoke, se sala, se muele chile celo, remojado, con ajo, cominos, y vinagre, un pedazo de pan remojado y mojado, se echa a freir en el aceite, y alli el pescado a q^d se alabe de leche y mas aceite,

Lengua

Se compra la lengua un dia antes, p^o la mañana a la noche se golpea hasta q^d este bien machada, y en el momento se pone a cocer, con q^d este vino viuido ovd a la noche y a otro dia amanescan bien cocida, se corta de

caudo gordo, de revolla, ajo, vitomate, y hile verde, a este recaldo se le da una pasada p^o la manseca y luego se echa a freir la lengua junto con este recaldo, cui q^d esta a medio freir se le echa caldo con sus especies, y un peducho de vinagre, cui q^d ya lo tiene, se le echan las especies muy bien molidas, de clavo, canela, pimienta, despues de echadas estas especies, se pone a freir, una cucharada de plata llena de axina q^d queda suadita, se le echa un poco de caldo a q^d se desaga, y esta se le mescla al caldillo, y ya todo junto se deja hervir, despues de quitado se le echa un peducho de vinagre,

Garnates

A una lb^a de axina, 22. libras de Pueblo, una clara batida 4 lb de Azucar 4, de manteca, 2, cucharadas de aguaciente el humo de media canaria una picadita de tequesquite una picadita de tequesquite como del tamaño de un frijol paratleno,

Punuchos

A lo q^d moxaw 7 libras de Pueblo y 3 libras, se le echa una taza caldosa de leche endulzada, y cocida, media ca

zanza agria exprimida, y una polada
manteca q. Compinga media onza de
rebita, y un poco de anis en polvo
seco, como una onza de devadusa q.
valla siuella en la leche, estos bunue-
los se amasan reciis, unos rotos co-
tando la masa, y otros como quien la
va, se avienta q. cui q. se alavan de
amazan, dichos bunuechos se echan en una
olla, envassada de manteca, se deja
la masa puesta en el brasero, co-
sa q. levante y bien suaves quiden,

Bunuelos Dormidos

A 3. libras de azina 40. Memas de buelo
estas se vaten como p.^a buelos n.^o 10.
20. Claras cocidas como p.^a paca, un
poco de leche, medio peducho de
egua de anis, una taza de mante-
quilla de avicida de el tamaño de un
buelo de paboma de levadura se e-
cha en la leche, le sal correspondiente
desecha en la agua de anis
se amasan a punto en abotarla, des-
pues se echa en una olla envassa-
da de manteca, se deja en la po-
che y a otro dia se frien en la mante-
ca muy caliente,

Guisado de Canela.

A una Gallina cocida, se le echa media
onza de canela bien molida, se pila
relando de ajo, nite verde y pitoma-
te, muy menudo, se frie muy bien en la
manteca, y se echa alli el caldo de don-
de se ha cocido la gallina, dos onzas de
azucar, le sal correspondiente, se le echan
patas abmenoras, avicida, y pinones y
un peducho de gran tortado en mante-
ca, p.^a q. se echa muy poco y ya des-
pues de todo esto se echa la gallina a
q. se unos nervones,

Robalo En Leche

A si q. esta el Robalo bien limpio y bien
sesalado, se pone a sancochar, se pone
a cocer leche de Bala, y con una poca
de era leche se muelen tantitos comi-
nos, tantita pimienta y tantito Culantro
seco se pone a hacer en aceite
de comen y luego se mezcla alli un
poco la leche esperandolo con bastante
de par, blanco, remojado, se echa el
percado alli en aquel caldo de leche
y se le echa bastante aceite de co-
men se pone a hervir echando de
le sal suficiente,

Arado de Homos de Puerto

A un homo de puerto se le echa medio porucho de especias, de 6. clavos, pocas cenizas de pimientas, canela, muy pocas cominos, y lo demas q. se false al medio porucho p.º si no se completara con lo dicho, un poco de culantro tostado, se muele todo muy bien con una poca de agua, se unta una cazuela con bastante manteca se pone allí el homo echo raciones, con las especias picadas, y un porucho de vinagre, se sal con res pondiente, fuego abajo y tapada la cazuela, se pone a hervir hasta q. quede echo arado.

A estos arados les avienta nomás la salsa blanca de sevolla aceite, vinagre, sal, y oregano.

Guisado de guajolotes

Se remojan 14. Aniles colorados, con una cucharadita de pimienta molida, siete clavos una poca de canela, medio porucho de oregano sin semilla, todo esto se frie muy bien en manteca y se echa en el caldo del guajolote, en q. este se aya cocido se echa con pan tostado en manteca, y se echa el guajolote a q.

de unos henoseros con el Anile, y ya p.º llevando a la mesa se le echa medio porucho de vino blanco, o verdes, rebanadas de hongarita cocida y sus Aniles y aceitunas.

Guisado Negro

se pila el caldo muy menudo, de se volla, jitomate, Anile verde, após, se pone a freir en manteca, se muele un pedazo de hígado de vaca, un pedazo de pan cari quemado en la manteca, pimienta, Clavo, y ajonjolito, y todo esto con el caldo se echa el caldo de la carne q. se quiere, se echa la carne, y se pone a la lumbre, así q. esta de una espesura regular se quite, y se le echan pasas, almendras, aitrón, piñones, bastante perejil desojado, Huebo cocido y cortado y sevollas cocidas y desojadas.

Estofado de Carnero

A dos libras de carnero de Lomo. 3. Cuartillos de vinagre, uno de agua, una cucharada de Anile de sal, 4. de azúcar, 4. de manteca medio de canela, la mitad molida y la mitad en copas, la mitad de medio de clavos y la mitad de pimienta, estas especias, Pan

de espáñ molidas y dos docenas de pimientos
 nes enteros, todo esto se pone en una olla sa-
 pada con masas y a las once se destapa, se
 hace ajo, tomate, bastante Chile verde, en
 trozos y se le echa al caldo con almendras
 patas, acitron, piñones, y se espesa con pan
 asado en manteca q' este mas para q' espese
 y pa llevarlo a la mesa se le echan se-
 vanas de jamon, aceitunas y chilitos.
 Se advierte q' no ha de ir espeso sino agua-
 do, y si le falta arucarse se le echa otro
 pedazo.

Fornio

Para las donas de un puercito se le echa
 lb. 1/2 de sal, y se guarda en una olla en
 donde no le ve el aire ni sol ni tenga
 humedad, tapada la olla con un coseneo
 y aunque este en infusion dos o tres
 meses siempre queda bueno el tocino

Pustifartas

A un domo y una piezna de puercito,
 cortada en menudos pedazos, se le echan
 molidas 4 lb. de pimiento, un sal Corres-
 pondiente y medio cuartillo de vinagre
 de Castilla, se deja una noche en infu-
 sion, y a otro dia muy bien limpias las
 tripas de baba, estas se rellenan como
 los chorizos, y se mide cada pustifartas
 cosa q' quede del tamaño de un gema,

a los dos dias de llenas se ponen a cocer
 como p.^a espacio de tres horas, y se pueden
 ya guardar des pues de cocidas, y p.^a se
 vietas se calientan en agua hirviendo
 y duran hasta un mes.

Mole de Espinazo

Se desvenan los chiles verdes grandes,
 ya azados y se muelen muy bien como
 pa mole, con tomates bien cocidos, y un
 pedazo de pan tostado en manteca,
 pa q' espese, y se echa el espinazo muy
 bien cocido.

Es un plato muy guiso, razonado, y sa-
 broso, pa los q' tengan hambre. Con
 el caldo del espinazo, se hace el re-
 genido mole.

Bunuelos

A una cuarta de harina bien florada
 diez y ocho huevos con todo y charas
 y q' de queso grande bien molido, se
 pone a cocer en tres tazas de agua
 un puño de azis, y se le echa a esa
 agua un pedazo de tequesquite
 blanco, del tamaño de una ave. Man-
 y q' se desaga allí seis onzas de man-
 yca deshidrada, un pedazo de levadura
 del tamaño de medio promelo, tambi-
 en desecha en agua tibia y se amasa
 con fuerzas de hombre, volcando

la masa hasta q. hace vesigas grandes se echa en una olla untada con manteca fria y luego se tapan con unos estences, y se frien hasta otro dia, no se entienden mucho p. a freirlos sino q. se dejan gorditos, se advierte q. se han de amasar de parte de noche,

Camotillos de histeria

A una lb. de camote bien lavado y bien molido, se le echa lb. 4. molida en polvo. un puño de almendras bien molidas bien molidas, se junta todo y se pone en la lumbre hasta q. despegue bien del caso, y se separan con los camotillos con azucar molida.

Torta de Almondra

Bunuelos Doamidos

A dos Libras de harina ocho huevos una tasa de caldo de almibar de punto, y otra lb. de manteca derretida, Cuatro q. de levadura, la agua q. necesita se vida con azucar, se van a poner allí un pedazo grande de requesquite q. este sea muy blanco y estando ya muy alentado se le echa, le sal al gusto, un queso de a medio de cabra, molido, todo esto se rebuelve muy bien y se esta quitando hasta q. despegue de la mesa q. es el punto en q. deve estar, entonces se embuelve muy bien y se deja reposar p. veinte y cuatro horas, despues de ellas se estiene la masa en la mesa y con un palote se adelgaza un poco, y despues se cortan los bunuelos con una tasa de caldo y con un cedal se le saca un pedacito de en medio p. q. se haga un ollito y se van friendo en la manteca.

Preseta Para el Bobo,
Bobado o Balabado.

Limpio, y desalado el pes-
cado, se frien ajos bastante,
y jitomate, se frien en man-
tela se agrega clavo molido,
Canela y acañan, allapana-
mas, almendras y pasas.
bastante vino tinto, solo
las especias van molidas, una
taza de vinagre, con su limes-
poroiente sal, y en todo este
calorillo se cuece el pescadito
ya salado. p^a ser visto se
le ponen tomachiles, y
 aceitunas; q^e paga bien pro-
vecho;

Panza Rellena

Se toma una pansita de borre-
go se abre un poco de modo q^e pue-
da voltearse y se lava bien. se fi-
ca en trozos grandes la azadura
una gallina, en cuartos pedazos
de carne de puerco y de carnero
chorizos, longanizas jamon, payas
almendras azules y todas
especies menos azar afrani. con
todo esto y las carnes enidas se rellena
la panza y se le echa pino y vinagre.
se cuece la abertura y en una olla con vi-
nagre aguado se pone al fuego ta-
pada la boca en un plato y una
poca de masa, se deja cu^{er} todas
las noche en la mañana se le echa
y si le falta caldo se le añade un
poco de vinagre aguado o mejor en

para de vino y acabada de con u vino

Vaca Aprensada.

Se compra lomo de vaca; este se corta en pedazos regulares se adelgazan del grueso de un dedo se machacan con el machete o con otra cosa pesada. Se machaca tambien dos o tres cabezas de ajo; en una cazuela se hechará la carne lo mismo los ajos con su vinagre y val se deja esto en esta infusion cosa de una hora o dos; despues se aprensará toda una tarde ya aprensada se cocerá con solo vinagre teniendo cuidado no se quemé; en otra ollita con un poco de vinagre se pondrá a hervir pimienta, pimiento, clavo todo esto molido unas hojas de laurel, unas ramitas de tomillo. No estando esto hervido se hechará en la olla donde está la carne se deja enfriar un poco para hecharle el aceite; este que sea bastante.

Chicha.

Maiz prieto tostado. $\frac{1}{2}$ lb.
 Cebada tostada, - - $\frac{1}{2}$ lb.
 Piña. - - - - una
 Polvo de canela fina (de cada
 de clavo - - - - cosa
 de nuez moscada) dos dram.
 Panocha. - - - - una lb.
 Agua de comun. - - - - doce i.

Se machacan el maiz, la cebada y la piña con cascara y se ponen a fermentar con el agua y la panocha en una vasija de barro vidriada; despues de cuatro dias se agregan los polvos dichos envueltos en un lienzo, y casi al terminarla fermentacion alcoholica se cuela y se le añade la cantidad suficiente de azúcar.

Chicha de Arroz (Sta Clara
 del Cobre) (Si me cierto miembro para
 mular del f. no me acuerdo)
 Arroz bien lavado y seco — un lb.
 Le quiebra en metate y repone en 12 lb.
 de agua a la que se añade en 5 u 6
 librillos (o dig, ^{y media} paucos) machaca-
 dos, colocados en una olla que
 se vaporan lo menor posible p. el f.
 bradi estar bien vidriada p. dentro
 como la de Lima y unca. Se arde
 esto p. 4 u 5 dias y al acabar se
 vol. se remueve muy bien con una
 paleta de madera. Despues de cinco
 dias ya se puede tomar esta
 fresca y el que se saca se cuece y
 tanto como se saca se repone en
 miel de piloncillo o de paucos,
 aguada.

Chorizones

A dos partes de carne de puerco q. sea
 de Lomo y de Pierna, se le pone un tanto
 de carne de ternera, a las que se añaden
 en trozos muy menudos y se le agregan
 4 libras de yordiera de puerco tambien p.
 ceda. Se moja toda la carne con buen
 vinagre, en el que previamente se haya puer-
 to un poco de chile colorado trozado y un
 polvo, ajo molido, clavo, canela, pimien-
 ta, pimenton y gengibre, con la sal corres-
 pondiente. El todo se revuelve bien y se
 deja en la carne en maceracion por
 veinte y cuatro horas, llenando despues
 las tripas unidas al tamaño q. se pre-
 de, cuidando q. el sellado quede bien
 apretado q. sea posible y picando la
 tripa en algunos pedruzcos para dar
 mejor el d. Se amarran las di-
 versas de las Chorizones y se puen en
 orcas al sol y que acaben de secar
 a la sombra. Si en lugar de vina-
 gre se quiere emplear vino de Loma soldada

mijor y enter chorizos. Los chorizos
 varian principalmente en q. u amar-
 ranen trany muy certoy, o lo q. es lo-
 mismo, by chorizos u hacen por
 ejemplo de una cuarta y por me-
 nay de la q. y by chorizos de la mi-
 tad del tamaño. Los chorizos
 varian en q. lo q. es en esto u carnes
 con el vinayen o vino y ajo - con un
 nada a muy

Sal chichas o
Beetifarras.

Se pica bien menudita la carne
 de Puerto, lomo y pierna, dos tantoy
 de ella y un tanto de gordura del
 mismo: se sazona con bastante
 sal-pimiento, un poco de clavo y un
 poco de otra pava de mustara nati-
 da. Se remolva bien el todo, se rocia
 un un poco de vino de Jerez, ^{si se quiere} y se rellenan
 los tripas apretando bien el relleno y
 haciendo salir el aire por medio de

alguna piqueta q. u dan a las tripas con
 una agujita yordita, u amarran de modo
 q. queda dentro cuarta de tamaño y se
 puen o otras pavesas de by luyos e
 lumbre con by chorizos.

Salchichones.

O se hacen de solo carne de Puerto, o
 bien de esta y de ternera. Se pica la car-
 ne, despues de bien macerada, en trocitos
 menudoy con el tamaño de garbanos
 chicos, y si u hade meter la carne de ter-
 nera en la d. cundo se puen dos tantoy y 1/2
 de esta, uno de gordura y otro tanto
 de ternera. Se sazonan las carnes con
 clavo, pimiento bastante, cometa, gen-
 zibre, un poco de ajo y ajonjolí torca-
 do y molido, el todo se remolva bien
 y un mozo ^{de vino} de Jerez o de Ma-
 dera, se rellenan con las pava
 de buccadas y en pedacitos y se dejan
 macerar por un dia entero, el clavo
 del clavo se procede a rellenas las
 tripas, como u ha dicho q. by chorizos,
 dandoly a by amarrado y las distanz

pueras proporcionadas a q. seueda recibis
 de cubiete a la carne y lardo q. se tienen
 preparados, y esta carne se cubre en una
 cazuela redonda para darle esa figura
 alguna q. se ve a formar. De antemano
 ya se han recuete las especies dichas tales
 como y carne magra, leche tibia
 y asiada bien con vino o vinagre. Sobre
 de mas se ve formando algunas o pueras
 de copas de dos dedos con de carne y otro
 de lardo, interponiendo las tiras de la
 orija y queso de la calera, ^{y pueras de lardo} o bien cubre
 recuete el todo para formar algunas
 de un gomo de alto o mas si es bastante
 grande. Se cubre con el queso y se cocina
 en una herva de pite las junturas de un
 do que queda en un apretado de pueras, y
 en esta disposicion se pone algunas en
 una cazuela grande y en un caso, un estu-
 do para q. se cocen bien por un mes o diez
 horas, agregando al caldo bastante
 vino de licor, sal, pimienta, cebolla y
 ajo, y despues de cocido y cocinado se
 pueras dentro de una vajilla que le da

la figura redonda de un queso, y cuando
 lo sear bien alli para guardarlo vijny.
 Se endija carne q. esta que se ha en
 may o muy grande y se en el punto y la
 cantidad de la carne y se reduce a la obra q.
 se emplea. Algunas veces se le agrega en
 la carne y se reduce al tipo de formar el
 queso, en dicho caso, muy le espulvoran
 cuando se le da cubierto y recuete
 lo q. no deja de darle buen gusto.

Salmorejo p.^a carne de la carne
 de ternera, caldo o carnero p.^a bas-
 tante tipo. y pueras muy buenas.

Salmorejo en la. Anca 11. lit. sa-
 litre o vitro de colorisimo q. agua trau-
 ta.

Se dice en el agua cubiete las
 representaciones de un tipo en hervor y
 representaciones y quitando la espuma q.
 se forma, dejando de tiempo en frio. Las
 carnes q. se han de poner en este liquido
 no se lavan sino q. se enjuagan con un
 agua y se cubren con el liquido men-
 cionado, lo q. se le media de conserva
 las carnes p.^a muy buenas. Las carnes
 q. se derivan en may y a la armonia

ganar un mucho, si pravi am. to se viene
una o 2 y unavez en esta, Arumer.

Corundas o Jamales,

de
Queso y de Requeson

Segun se preparaban en Maravatio.

Formen una percion competente en
Ceniza de tierra de encino, se viene p.
un quango de fino, se puen en una
olla usada, p. en manteca y ule a
trade agua a que queda con un atole y
en cantidad bastante a cubrir el man
q. se destina a las Corundas, de modo
que quede flojito. Se puen a la luma
bray luy q. se caliente u respiera
a remover con un palo hasta que
multo el hervor q. u mantine p. un
cortorato; entonces se saca en una cu
drara un poquito de man q. u puen
en un pocico de agua fria, refreyando
lo luego con la mano para ver si
con facilidad se desprende el ollejo y las
cabecitas: si no sucediere asi u deja otro

vato a q. se viene p. si caen facitru. las
cebray y el ollejo es con el orgu ya esta
bueno de cocimiento. Se quite de la
lumbre, u dejen enfriar, echandolos en
un chiquitruite en el que u refreyga
muy bien para que quede liquido de olle
jo y en cabecitas, para lo cual u lave y re
lave en agua fria a medida q. u refrey
ga.

Se deja entruy en currir muy bien
el man y en estandolo u muele un poco
deciendolo con la mano en ver de agua, hasta
que quede el todo en proporcion, esto es, si
se demariado remolida la masa u en
tera, u aguada u reuca. Lutor es u
echa la masa en una batea, y u re
mueve con quew fresco y manteguita que
de antemano u han remolido juntos, o
en manteguita y requeson, segun se
quiere q. se han las corundas. Para cada
medio almud de man u le puen una y
media libra de manteguita y dos y
media libra de quew fresco, u u de quew
u, y u de requeson u le puen de este dos
libra y la misma cantidad de mante
guita. Si acaso se puen de otro modo

terramo quedau la mano ueltoita, ius
un poco uelca, u le ayreya una poca
de leche.

Se procede a traer los tamalos de
tamano proporcionado como se debe
hacer grande de Guajolota y se envuelven
en las hojas verdes del maní. Para
cocerlos se previene una olla grande
y a los dos tercios de su profundidad se
le pone un tapestito q. u. haen en ti-
raj de tajamarit o en varitas como
en las q. haen las jaritaj, o en tiras
de carrizo: se pone una poca de agua
en el fondo de la olla de modo que
quede muy cuatros dedos abajo del ta-
pestito y se pone dentro el fuego
tapada la olla. Luego q. este bien
viendo se pone sobre el tapestito una
capaca de tamaly dejandola estar
un rato para q. cuajen un poco, entun-
ces se pone otra capaca sobre la primera y
en seguida otra harta que todopues
tamaly estan colocados. Para
saber cuando estan cocidos se saca
uno, u toma un mano y en los
dedos de la otra u le da un golpe

citoy; en cuando como avietado y muy
frijos se remueve de que estan bien cocidos
y se quitara la olla del fuego. La olla
habe estar tapada siempre y si se
fuerde la falta agua para que alden
de cocer las correndaj, u le añadira
en la precaucion de echarle colicente
y refria.

Estas correndaj un muy bueno asi
para curar un diente verde de hebre
como para toniar el estomago.

Correndaj Corrientes

Se prepara y desollaja el maní como
queda dicho, debiendo preferir el maní
prieto al blanco, u mucho mejor el
en agua y sal en un de leche, y se
vate en una poca de manteca. En lo
demas se procede p. cocerlos como se
dicho, envueltos en las hojas verdes
de la cara del maní y haciendolos en
un ayer tamano q. los finaj.

Pudiny ó torta de garbanos.

La vispera de hacerla se pimen á renu-
 jar los garbanos, calculando la can-
 tidad q. se cocieren pueda caber en la
 sartén donde se haya de cocer la torta,
 y antes de cocer se lava bien con
 agua fría para quitar de ellos que
 haya (1850) se usa un p.º caldo, p.º q. en esta
 preparación se calculen los huevos q. ha de
 llevar. Al día siguiente se pimen á
 cocer los garbanos y muy bien lim-
 pijs y munden con azucar blanco al
 gusto: se vaten cinco p.ºs. freys cuatros
 cinco huevos p.º cada una de garbanos
 y se incorporan bien con la masa. La
 torta ya preparada se sienta en bas-
 tante manteguilla y puesto allí la
 masa se le tapa con un tapo ó con un co-
 rral y se pime á fuego moderado
 hasta que crezca bien, lo q. se hace con
 fuego un popote y q. se salga limpio.
 Entónces se voltea la torta sobre el pla-
 tan en q. haya de servir y que está en
 poder cada un azucar y canela, se es-
 polvorea lewis un p.º encima y queda
 en disposición de servir.

Este Pudiny puede modificarse

merchanda - los garbanos el p.º en
 molerlos, leche, pimentos, pan de leuda-
 dos y almendros en vagites ó molidos,
 ó bien requesón en vez de leche y de
 adring.

Indices Page

Modo gustos e preparacion
 la Carne subace p.º g.º 1.
 Dese unido tiempo 1.
 Fabletas o Caldo para
 Carnes 3.
 Lengüetas 5.
 Guisado subacalado 6.
 Guisado de Gallinas 7.
 Otro subacalado 8.
 Soleney p.º xodeo id.
 Guayavate id.
 Guayavate de Leche 9.
 Caldo economico o caldo de
 huesos id.
 Remedios p.º de la Leche mala
 cruda 10.
 Otro Guayavate 11.
 Pandas de Genova id.
 Peras preparadas 12.
 Rosquillas de Almendra id.
 Confusiones de travesero 13.
 Postre para
 puerulos de travesero 14.
 Paupque 15.
 Jamon Contrado 16.
 Bizcochos de Papa id.
 Bizcochos de Travesero 17.
 W. de Seng id.
 W. de Ciudad de Travesero Carnes 19.

Palmitas p ara refresco	19.
Salsa de Frijoles	20.
Fuente de Coliflor y Brécol	21.
Modo de hacer la Salsabaja	22.
Fallaxines de la gada	23.
Sopa de Bled	27.
La misma sopa en otro modo	28.
Sopa dorada	29.
Sopa verde	31.
Sopa de semola	32.
Sopa de berros	33.
De Papas	id.
De Jamon	34.
Otro de lo mismo	id.
De Coliflor, Lechuga &c.	35.
De Pimientos	35.
Adventencia	36.
Sopas para vigilia	id.
Arado de Gallinas	37.
Otro arado	38.
Gallinas mechadas	39.
Pelleno p. sazonadas	40.
Arado de carneas	41.
Otro de lo mismo	id.
Carneas mechadas	42.
Fornero arado	id.
Adventencia	43.
Biscochos de Mantecquilla	44.
Escaboches de Bague, superius	id.

Suspiros de leche	46.
Postas de Almendra	47.
Gorditas de Cuajada	48.
Guinado de Alcaparones	49.
Otro modo	50.
Otro modo	51.
Otro modo	52.
Leche de Almendra	id.
Yd. de Almendra y Leche	53.
Manteca de Almendra	id.
Yd. de Leche y Almendra	54.
Cuajada de Almendra	55.
Postas de mora dulce	56.
Otras	id.
Postas de Arroz	57.
Leche de Pina y otras muchas	58.
Para Gazapias	59.
Frutas de pata p. Reportaria	61.
Otra	62.
Opulos	63.
Garnatuj	64.
Bunuelos	id.
Fuente de la aneta	65.
Yd. de Almendra	66.
Frutillas de leche y p. tomar	67.
Otro de leche	id.
Pucheros de Arroz	68.
Ponguetos de Arroz	69.
Margueritas	id.
Arroz frito	70.
Yd. de Arroz	id.
Biscochos de Canbrav	71.
Biscochos de Harin	71.
Forneros de Arroz	72.
Arado de Bague	id.
Otro de id.	73.

Otro de Blanco	43.
Asado de Ciudad Real	id.
Budin de queso	44.
Otro de Leche	45.
Jurco de Maiz	id.
Yd. de Garbanos	76.
Empanado de Merino	id.
Canuto de Nevada	77.
Montañones	78.
Dátiles	79.
Ante de Almendra	80.
Mucho de Miel	81.
Arequipita	82.
Morcillas de Clara de Mucho	83.
Torta de Membrillo	84.
Mermelada de Albazicoques	85.
Preparacion de Albarcas a la	
Plumay con advocacion	86.
Mantecillas Asadas	90.
Purquet de Postre	91.
Biscochos finos	id.
Soletas finas	92.
Expensas de	93.
Muchas	id.
Postre de Maiz	94.
Ante de Mamey y de Postre	id.
Ante de Leche	95.
Yd. de Frijoles Blancos	96.
Yd. de requesones finos	id.
Bien me save	97.
Bunuelo de Salsa	id.
Bunuelo de Almendra	98.

Bunuelo de Leche	99.
Bunuelo de Virado	id.
Bunuelo de queso	100.
Yd. de Albarcas	id.
Yd. de Albarcas	101.
Yd. de España	id.
Yd. de Frijoles blancos	102.
Yd. de Rabano	103.
Yd. de Biscochos de queso	id.
Yd. de Frijoles	id.
Yd. de Mantecillas blancas	104.
Yd. de Jamones	id.
Yd. de Viento	105.
Bocadillos de Leche	106.
Yd. de Leche	id.
De Cacahuete	107.
Bocadillos de Requeson	id.
Canas de Clavel	108.
Canas de Maiz	id.
Yd. de Frijoles Blancos	109.
Yd. de Garbanos	id.
Yd. de Mamey	110.
Cajetas de Biscochos	111.
Cajetas de Maiz	112.
Cajetas de Frijoles	id.
Canas de Frijoles	113.
Canas de Postre	114.
Cañitas de	id.
Chicharrones finos	id.
Chungos de Biscochos	115.
Chungos de Maiz	117.
Chungos de Leche	id.
Chungos de Maiz	118.
Chungos de Miel	id.
Expensas de Membrillo	id.

Musca o Difunto	119.
Muchos Mequidos	120.
Muchos Motes	id.
Muchos Hilados	121.
Muchos por faldiguera	122.
Leche quemada	123.
Leche cocorada	124.
Leche temperada	125.
Leche Ungles	126.
Masas Blancas Portuguesas	id.
Masas de la Merce	127.
Mas melada o Manana	id.
Mamones Rellenos	128.
Masas de Pastelitos	id.
Masas p. pastelitos fritos	129.
Composicion p. rellenar Pastelitos de la Hautequilla	id.
Mamones de Almendra	130.
Masa para Garnates	131.
Masas de Huevos	id.
Nabos Tuestos	id.
Yd. de Rey	132.
Huevos para tomar chocolate	id.
Postre de Biscocho molido	id.
Biscocho de Leche	133.
Puding	id.
Puding Ungles	id.
Peixe	134.
Empanadas fritas	id.
Quisado de Patos	135.
Quisado de Lemas	id.
Escabeche p. pino o puerco	136.
Qiricabbe o Naranja o China	id.
Budín p. postre	id.
Forradas p. se hacen de este Budín	id.
J. Kawan a la Defina	137.

Postre de Leche	137.
Empañados	138.
Spaldrado de la Hautequilla	id.
Meringues	139.
Picant	id.
Otros Pastelitos	140.
Empañados de aceite p. vigilia	141.
Framalitos de Leche alero se	id.
Guatemalita	142.
Pulique - Guiso de Guatemalita	143.
Peperian de Guatemalita	144.
Mole alero de Guatemalita	id.
Modo de hacer la Chicha	145.
Salteados	id.
Modo de hacer masa p. tortas de Coco	146.
Masa p. empanadas	id.
Otros bizcochos finos	147.
Postre de mantequilla	148.
Jamon con queso	id.
Ensoletado	id.
Yd corriente	149.
Bienvenida	150.
Bienvenida save	id.
Artes de Leche	151.
Parajales	id.
Festa de Almendra	id.
Festa para quiseado o principio	152.
Bienvenida de Seringa	153.
Budín	154.
Centadillo de Poron	155.
Otro Postre de Leche	id.
Alfajores	156.
Guiso de principio	id.

Otro queso de principio. 157.
 Otro id.
 Otro id.
 Otro 158.
 Otro id.
 Principio o quitado de Cafe 159.
 Higaditas id.
 Arado id.
 Lomos picados id.
 Lomos vellus 160.
 Torta p^a quitado id.
 Pava Nogada 161.
 Gaspacho 162.
 Enabellu de Veracruz id.
 Piranides de Mantequilla 163.
 Torta de Guajadas 164.
 Nieve 165.
 Pava de Dama id.
 Torta de Angela id.
 Chomigos 166.
 Guisado de Alucados id.
 Yd de Huev id.
 Pepican de Huev 167.
 Cajetas de Leche id.
 Modo de hacer matapan id.
 Torta de Dama 168.
 Foremitos de requeson 169.
 Soleros, Marqueros, puchas
 Arepitas id.
 Purquetes de los q^{se} de leche 170.
 Picodas de vegetal id.

Soleros para roder 170.
 Purquetes parada p^a agua 171.
 Puchas de Sta. Ana id.
 Yd de Camela 172.
 Arepitas 173.
 Modo de guardar mantecas id.
 Enabellu de Vaque id.
 Otro id 174.
 Guisado de Casnero 175.
 Otro de Baca id.
 Soleros de tucanos p^a roder 176.
 Soleros id.
 Lengua id.
 Garrales y Bunnelos 177.
 Bunnelos Dormidos 178.
 Guisado de Camela 179.
 Probalo en leche id.
 Arado de Lomos de puerro 180.
 Enabellu de Guajalote id.
 Guisado negro 181.
 Estofado del Carnero id.
 Forno 182.
 Putifava id.
 Mole de espirano 183.
 Bunnelos id.
 Carnotitos de reposteria 184.
 Otros Bunnelos Dormidos 185.
 Receta p^a quica el Bobo, Ro-
 tubs o Bacalao 186.
 Pava vellus 187.

Baca aprensada	_____	188.
Olivera de Pina	_____	189.
Y. de Arroyo	_____	190.
Olivera, Olivera y Ol-	_____	191.
vicity	_____	192.
Saldichay i Botifary	_____	193.
Saldichay	_____	



