

Credencia de los A. P. r.  
tes de la Venta del año  
de 1820 en junio  
Primer Corte de al fax fa me  
entrego - - - -  
segundo Corte - - - - 30 p.

de la Rendimiento de la  
venta - - - - 8 p.  
de la - - - - 5 p.

Resera Para vñeros  
y Panadizo y Leche de Pechos  
Y miga yon de Pan Conase y te Ro  
sado —



Resera Para Bula  
selecha alabata echa Pe  
dasitos, humo. de narja y  
y esta con ello por un rato des  
puer. selegru esto y le mu  
cha can vno a yon y le becha  
Binagre, y despues le enbra vna  
espe, casuela con manteca y se pone  
y la lumbre, y se a un gito mateo  
y le colame el humo y lo demas  
se muele con un pedrito de puntorado

Lo q<sup>e</sup> Boi Resibiendo des de  
enero de 821.

en 2 Partidas

26<sup>a</sup>

Lo q<sup>e</sup> tiene Cadena el t<sup>o</sup> j<sup>o</sup> m<sup>o</sup>  
Monyor La Puerta de la Ca  
za del sero, el Alca<sup>n</sup> D<sup>n</sup> -  
y toda la eram<sup>e</sup> n<sup>ta</sup>  
Cubeta el Almasigo y Ma

se contra Reseta  
Para Para Para q<sup>e</sup> se abra y se  
conten tinas de jamon y se m<sup>o</sup> l<sup>o</sup> n  
es peses finas, se amara con vn me  
cate y se pone a preya Ha q<sup>e</sup> estabi  
en frito se pone vna olla a cubia con  
bina que, y sal y agua la vna el tomi  
lo y de mas Ha q<sup>e</sup> esta cosida se de  
ja en la olla

Año 822

Lo que se da en su Ppa de  
examienta \ Inabareta

3 asadonestia

1 Cucheyo de Pan

1 Aca grande

1 chita y vna su

2 Patas

1 Romana con su

Pilon. 2 Cubetas

y vna de Barata

du.

A Punte  
de los 92 rebagantando en  
trabajadores en la venta  
en dos Cortes de al fusta. Sp.

---

20

3

1

2

3

6

Merista Cadena 25.02x  
Rebajado - -

en Carela Lagutierrez Compro  
Cadena, vna Partida de Ma  
gellas - -

U  
Receta Para Bigote Para  
benualla

Se Coge vna Polca de Arina  
se lecha Lasal suficiente  
y vna Polca de Agua tibia  
esto se Amasa muy bien lla ge  
esta amasada se Palotea y se  
ban Cortando, chi qito de No do  
ge se Puedan, Kette nar, Con  
Piladiyo, o quebor, Rebuelto  
Se Pegan, Con clara de vebos  
y des Pies, se Mojan en la  
misma clara de vebos des P  
es se Rebudan, en Pan Ra  
lla do, y se fin, do ra ditos  
Primeros se

## Caxido de Ejotes

Se pone a cocer los ejotes  
bienos y limpios, la sanoma lin Pa  
y con el Corazon y de Puer de lo  
sido, se les gita la baxita chug  
tas, todo esto se cuece. Cabezas  
de seboyas, Pludas y echadas en  
Agua y trocitos de uñi se ase  
una salsa de Binagae a por moli  
do y sin molar, to mizo, onegano  
y la paxel, Pimienta, y clabo. F  
se yte, y sal.

to regita, de vebo.

Se Cogen 3a. lle mas y Mater de  
leche

So Pa delantegas  
Se echan, aze mojar las lantegas  
Se laban y se muelen con grito moate  
colido, se fien a pr y se boyalla ge  
esta futo. se echa las lantegas moli  
da a fe ya lla ge esta y haciendo el  
cal deyo: se ba echando, el Pantor tado  
y se ta Pa fuego. uxi ba yaba so =

fortillitas de la yada  
Se muelen el Mayr y se tierra, a vinda  
to de Mayr. Dno de la yada se mo  
ja con mante, q. lla, y se echa, a  
vinda sa Cal, dera vna lla ma de v  
bo, y se echa, a su can, moli da  
se a un lastor ti lli tar, y se ponen  
a cozer, en lomal con, Piedras de  
er migero

lengua  
Se pone a dorar. Para vna lengua  
dos gitomates, y por suficiente se  
muelen, tambien se muelen, Peregril y lla ba  
buena, tan bien futo en Mante la  
se pone a fe ya, asta ge se dora como  
arena, sin echando, agua lla ge esta  
bien dorado. Se la ba mis bien la len  
gua: Para esto, Primero. segol Pea



mubi en la lengua, se la ba y de ser  
se le echa limon para qe se desfle  
me, se la ba y se pone a cosen y  
lla qe esta cossida, se la ba se ne ha  
na ese echa, en agua lin su ma  
entras se ase el cal diyo. qe lla qe  
esta como sea dicho se le echa su  
es peses y el cal do en qe se re  
pano la lengua

### otro qito de lengua

Segol sea mucha la lengua y se la  
ba ya fuerza de agua caliente se le  
gita el Pellejo. se mecha con vn pin  
ton con ajo y jamon. se pone a  
cosen en agua binaagre y vino  
y ajo. molidos a siete esta cossida  
do toda vna noche. lla qe esta co  
sida, se pone a su en la lumbre  
vna qito mates. se lo gita el Pelle  
jo y se macha con con las manos  
se pone a peya se boya y ajo y e  
cha el qito mate y sus espesios  
as lla qe esta fatto se bua la

5. lengua. en esta salsa. en olla y se de  
Te es Pasa e Kitalosa e

Atole de sustancia  
Para en ferros

Se echa el Pan fijo o duro. a re  
mojar. vn Polo. y se desate. se  
echa a ebrir en vna. olla asi qe  
esta como atolito. se a Parta y  
se caula. se le echa llama de v.  
bo y a sulca y lane la si se fiere  
y sino. solo a se caa. y dura  
Pon en dolo. al sereno y fijo  
asta ocho. dias cogiendo con  
cuchara lo qe sea me nes tex

Cajeta de Chirimoya y la  
ma y Naranja, de China  
Se tiene la Chirimoya y la  
Si cana, y la Naranja se le  
monda lo Blanco y a natural e  
ta 2 o 3 naranjas, se ase al  
mi bar de Punto, de Crebra a  
si se esta se le echa la Pasta  
a lo de Ahuca lib. de Peron

Mermetada de Peron,  
vna libra de azucar, vna libra de  
Pasta, de Peron este se cuece y  
des Puer se mondan, y se muelen  
mubiin, y la q. esta de Punto de Cre  
bra se a Punta, y se le echa el Peron  
y se bate como el bucon, asta q. se  
fina el Cazo, se buelbe a poner en la  
Lumbre da vn embor se buelbe, a la  
tan, y se bate asta q. se des Piga  
del Cazo se echa en mol des obo  
lor y se talan des Puer de Peron

Se cocen 12. Uemas y se le echa la azina que aguarate tan-  
tita agua de requerquite tantita arnoal tantita mante-  
quilla de xerida y se rebuelte todo asi que esta bien rebuelto  
se asora arto se le ba echando la azina arto que ya no se  
pega en la tabla se estiene con el palote se cortan uno  
cocolitos delgadas se pega en medio con tantita clara de hue-  
vo se fin que no este muy caliente la Manteca y luego se  
echa en amicar serrida.

7,

Al Bondigas  
de Gallina

Se Licuta Gallina la Pechuga  
Cauda, y una Pechuga, me dio  
de jamon gordo tambien Pila  
do y mo lido. Con vin inigajon  
de Pan Remojado, se si de jamon  
domechan. Ha qe esta molido  
to do, se pone vna Casuela Con  
Aguay y sal, en la Lumbre,  
y asi qe Ha Menbe, se ban  
a siendo las, al Bon digas y  
se ban echando. se much. Puna  
vna Pechuga, 2 o 5 dose nas de  
al mendras, y inmigajon de  
Pan asi qe Ha estan los idos  
si le echa. tal men, dau qe aga  
caldo. alar al Bondigas se los  
echa vnguebo antes de  
si en las y se ban

Resetas, de Agua de Color

Lade Candeniyo. se echa a  
re mojon el Candeniyo o le  
muel, se le echa: a agua y limo  
nes si se quiere Beade se le echa  
binagre. Para aul no mas  
limones

Lade tuna, Para a ser de Buenos  
na Cures, y morados.

Lade Mastuera, se muel el  
mas muelo y se le echa  
Limon, y se da en Colon muy bueno.  
Con Can Peneta echa da en A  
gua, se a se en Monado, muy bu  
eno

Remedio Parala  
des ytercia  
Las ogitas de la flor del gra<sup>nado</sup>  
Se ponen en vn Puelo con  
dos asta y e yede en vno y  
seto ma en allunas, y e des  
alluna. Con atole, Con Pon  
te duxo

# Albondigas de tres

Pico en giso de estofado  
se toma carne de puerco y de carne de  
molida con gitomase y leche un po  
co de pan molido y mojado en yodo de p  
regil muy bien picado a la pica a balla  
alechan los quebos a gen la cantidad de  
carne que sea todo esto a rebuel y aban  
riendo a rellenan con un hervor un hilo  
de embinagre una aceituna para el mer  
das y piñones el sal dillo a a con gitomase  
picado y a los laurel sus especies finas  
llage esta muy bien frita esto a la chaa  
gua y binagre y sal llage esta ir bien  
aban chando las albondigas a cuer lla q  
estancadas alechan un pedacito de pan  
dorado para esperar lo - - - - -



Receta de los ta Malitos de  
Aron

A 2 libras de Aron. se echa en  
Remojoto de vna Noche, o o  
tro dia se laba. y se pone a se  
car, mi biento do. el Dia 11a qe  
esta bien seco se muele. y se pone  
a se con o trabes. do Pies se echa  
en vna barea, se echa libra y me  
dia de Monte gilla, y medio de le  
che, su suca, Molido la sufi  
ciente. Lament gilla, de netida  
y se bate como Rebancando, se  
le da el Punto de los ta muelo de  
Mayr. se con Pan o Jitas. de ta  
mat, qe llaman de Canbray, y se  
Rellenan, o con leche, echa Por  
tae. o con Almenidas y Piño  
nes, y Panecillo, 11a qe estan e  
chos se Amaran en Medio con  
tixetas de las mu mos ojos qe se

Ponen a Cosea Como los de Mays.

Tamalitos de Aros

Se la ba el aros muy bien y se pone  
au car llage esta bien co semue  
le y se pasa por tamis a una libra  
de aros una mantegilla de arial y me  
y medio de naci llas dulce al gusto  
todo esto guento abate muy bien a da  
le punto de tamal a roma una poca  
de masa aparte y se le cha yancillo  
para a curlos tamales lamita bal con  
y lamita encannados cerille nan con  
pasas al mendras piñones a pitron  
ca en los tamales con gras de uibras  
y sino en las corientes y se ponen a co  
en

Tamalitos de Cua ja de  
Uncharillo de Mays Caagua  
de siñe. Se me le y se le  
tamis. Se le echan dos tazas  
de quinides de cua ja de A hula  
al gusto. Se bate mucho todo

n. Con Ponado y seban a sien  
do y se meten en el Oano a  
cosen - - - -

### Colada

A. Dos Co Cos tres lb. de Adu  
can, y un Cuartillo de Bino  
Blanco, en el Bino, se rebuel  
Ben 16 Hemas de Vebor  
Ha qe esta la al Mibon bi  
en clarificada se a llan  
los Co Cos, y se echan en la  
al Mibon, asi qe estan bi  
en es Peso, sea Punta Ha qe  
esta fuso se le Rebuel Be el  
Bino, con los Vebor, y se bu  
el Be a Poner, ala lumbae  
esta qe se des Pega, del Curo  
qe ese es el Punto: se echa  
en el Platon, y seba con ve an  
do con fuego, Aniba - -

9.<sup>a</sup> de dillas De  
Regalo -

Se toge vn quantillo de Ma  
yi Ca la gva sin de Blan  
co se melle, y el Para Pata  
mir, se le echa Media Li  
bra de Azucar en Polvo  
Media libra, de Manteca  
dixetida, 16 Uemas, de V  
ebo lla que esta todo, esto  
yn con Porado, se le echa v  
nata a Cal dera de Agua  
de Yues, yite blanco, a sen  
du do se Rebuel lae mubi  
ento do, esto, asta a sen se la  
Masa, se de fa gva n da da  
en vna olla asta el Dia si  
giente, a otro dia se toma

vna Pola de Masa se le  
Rebuelbe ~~esto~~ Añe. 70  
Molida, con vn Polo de Pa  
nesillo, se le echa vn Polo  
de azucar y al tien Pody  
a Tur, asiendo, se Kelle  
nan con esto, y en Pie  
daas de oxmigerro bun  
Cosiendo - - - - -