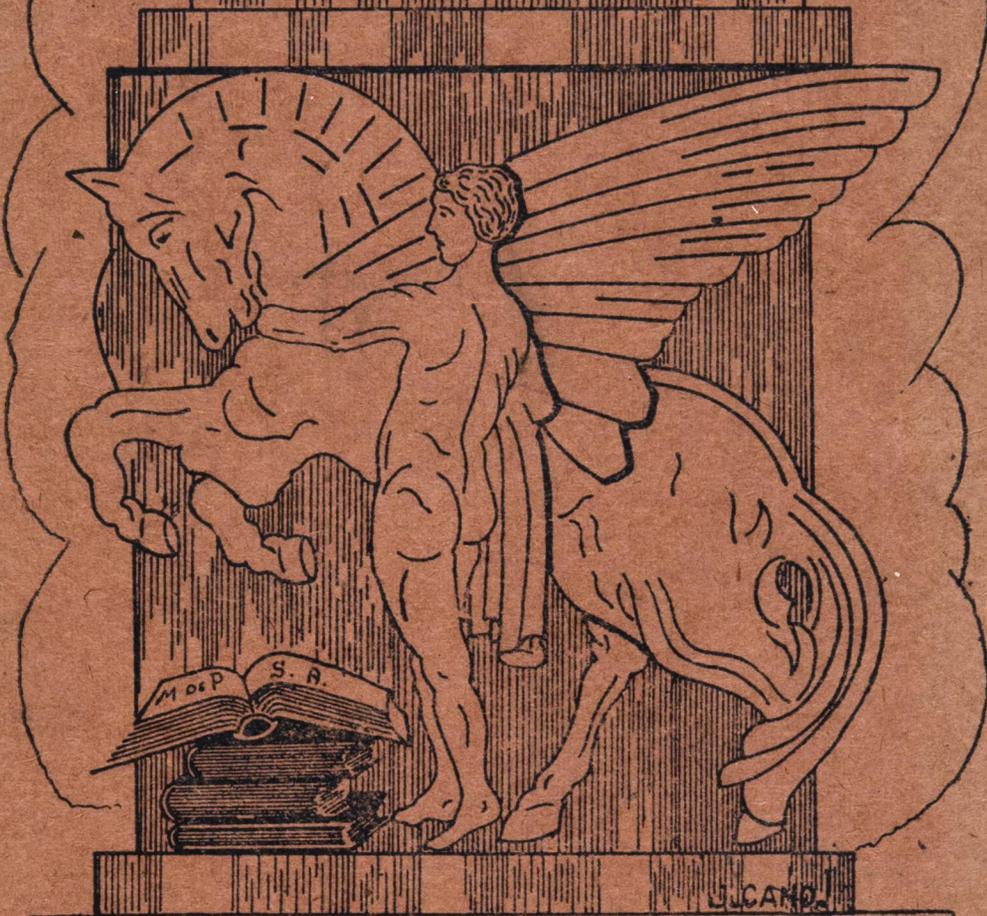


LIBRETA

REGASO



DE *Libreta*

PERTENECIENTE.

A *Clayton & Co. S. A.*

1 ajo una cebolla unas hojas laurel pimien-
ta y una cucharada vinagre todo esto se muela
30 litros ^{se deja con esto removido se cuece toda la noche} ^{en agua y decuero de vino a hervir}
se tapa la caserola y se pone a her-
vir durante 8 horas una vez redu-
cido a 1/4 litro caldo se saca se
rebanan la carne, se le pone jitomate
asado y colado

Se le agregan los macarrones
cocidos la salsa de la carne

Sopa de tapioca

agua 1/2 l

cebolla 100 gr

apio 2 hojas

tapioca 12 cucharadas sopera

1 huevo En una caserola se pone la ce-
bolla la zanahoria la sal el
agua se mezcla con batidor api-
tándolo ^{el huevo} constantemente hasta
que empieza a hervir se retira
de la lumbre a que recoja la espu-
ma durante 1/2 hora luego se le
agrega la tapioca se sazona con
sal y pimienta se saca de la
lumbre y se pone en baño María
para conservarla caliente

En una olla se pone el agua el maiz y la cal

Se pone a fuego regular cuando el agua esta bien caliente se saca el maiz se restrega que se le quite el pellejito se retira del fuego y se tapa esto se pu

Se pone a secar durante 6 horas se muele y se tamiza

1 K. 400 grms maiz
manteca 500 grms
lomo puerco 1 K.
sal 1 cucharada sopera
agua de tesquite
chile 6
caldo 1/2 K.

Se hace 1 creculo con la masa y en el centro se le pone la manteca fundida y fria se mescla perfectamente con la cuarta par

te del cal se bate y se le pone otra poco caldo y asi sucesivamente hasta que este esponjada al ultimo se le pone la ceniza

500 grms aguyon
cebolla 10 gr
perejil picado
2 yemas huevo
50 gotas limon
3 cucharadas crema
3 limones

Despues de limpiar la carne se muele perfectamente de los huesos de molido ^{se le agrega} el perejil leche pesada ya que esta bien molido se hacen 8 partes iguales se extiende en un trapo mojado y se van mojando en huevo y pan se abregta el plato con queso vinagre y pimentita

Bavos

Se hacen ^{en} manteca bien frescas las tortillas ~~en manteca~~ 1 rebanado de aguacate cebolla rajitas chilpotle con venas cebollitas (de queso) se enrolla los platos y se adornan por encima con salsa ojital de cilantro ojaz de lechuga

3 pichones
25 gr manteca
5 " sal y pimentón

600 grms harina
1/4 lt leche fría
manteca 100
sal 5

Con los 600 gr harina se forma un caculo sobre la tabla de amasar se le pone la sal molida y una ^{parte} de la leche luego se le agrega la demas leche entonces se le agrega la harina y se que dura se le agregan 2 cucharadas

de leche se deja reposar 12 minutos luego se estende con el palote en forma redonda o cuadrada se pone la pasta en una charola de horno se pone en el centro los pichones se dobla la pasta en forma de empanada 30 minutos de cocción en horno bien caliente.

Los pichones despues de limpios se flamean con alcohol se les tripian y se buebren a lavar con agua fría luego se les quitan las patas y la cabeza se les pone sal y pimentón se frien en manteca y ya que están bien dorados se les pone en el pastel; al pastel por encima se le pone huevo con una brocha Los pichones hay que tenerlos preparados antes de comensar a preparar el pastel

Ensalada

jitomates redondos 500
 ahuate 300
 cebolla 300
 1 cucharada aceto
 acate

Sopa de tortilla

24 tortillas
 100 gr queso fresco
 250 gr " jitomate
 100 gr " cebolla
 2 dientes ajo
 3/4 litro caldo pollo
 150 gr manteca

Las tortillas se rebanan fino
 mente luego se le escurre la
 manteca luego se frie la
 cebolla y el ajo ya frito esto
 se pone el jitomate a que se frita
 ya frito esto se le pone el
 caldo de pollo se cueba y se
 le pone la tortilla a que hervira
 10 minutos luego se pone en el
 horno unos 5 minutos encima
 se le pone queso rayado

Torta

6 huevos
 25 grms ejotes
 25 " cebollitas cambray
 25 " chicharos
 25 " sanahuas
 25 " nabos
 70 " papa
 100 " jitomate
 75 " mantequilla
 40 " sal

Con una cacerola se
 sirve la mantegulla lim-
 piada los ejotes en cuada-
 ritos las sanahuas en
 trozos los chicharos ^{crudos} los
 nabos ^{igual que los sanahuas} las papas hervidas ^{aparte}
 todo esto se ^{crudo} frie en ^{un}
 una cacerola y a que
 esta frito se le agrega
 el jitomate 2 gr de
 boniato se deja hervir y es
 curado con las verduras
 en una cacerola se pone
 los huevos y la sal se ba-

ten un poco se le agregan las
verduras ^{una} y ^{sal} ~~la sal~~
luego se pone un sartén al
fuego y con manteca bien ca-
liente se pone todo en el
sartén y ya que está dorado
se voltea (del otro lado que done
luego se sirve caliente)

1 lengua vaca de ^{chica} ~~400 gr~~
400 gr. jitomate maduro
6 dientes aji
1 hoja laurel
100 gr. cebolla
6 pimentas blancas
10 gr. sal
Se pone a cocer la
lengua y se limpia bien luego
^{se le agrega agua para} cocerla se pone la
cacerola el trino los ajos
y la lengua cuando toma
color dorado se le agregan
^{las} pimentas y la sal ^{el agua}
pasado de 6 horas se pone
a cocer si se le acaba el
agua se le agrega otra poca
ya cocida la lengua se le pone
del jitomate en rebanadas se
rebana la lengua en rebanadas
y se sirve con su salsa que debe
quedar espesa

Atole de venado

Se hace el atole como es costumbre ha-
cerlo con la diferencia de aumentarle para
el atole de este guiso lo siguiente; una cucha-
rada de mantega, 5 tomates partidos en cu-
artos y 1 hoja tostada de aguacate y su correspon-
diente sal en vez de asucar.

El mole se hace como sigue. se tuel-
ta el chile ancho y el mulato en tantos
iguales, se muele y se frie se le pone tam-
bien tomate hervido y molido se macoran y se
le ponen hojas de aguacate tostado. La car-
ne de puerco (puernat) gallina o venado:
advertase que por haberse hecho de venado
eruda el nombre, pero la carne puede ser
cualquiera echando poco a poco las especias
molidas separadamente cada cosa por
ejemplo el ajonjolie molido en seco. luego la
pepita que se muele con su cabeza de ajo asa-
do luego la almendra frita con un pe-
dazo de pan frito y así se le van echando
las especias sobre el chile pero habiendo
le echado previamente el tomate hervido y
molido y que buerva lo suficiente a este
guiso se le pone un pedazo asucar

Torta de budin de papas.

Para 7 u 8 papas 7 huevos.
Se pelan las papas en crudo y se
echan en agua fria se lavan y se
les cambian el agua, despues de un
rato se les vuelve a cambiar y asi 3 o 4
veces hasta que dejen el agua limpia
En seguida se ponen a cocer y
tambien por agua caliente ya que co-
tan hirviendo se les cambia otras 3 o 4
veces cuidando de que sea agua caliente
si no se paskan. Ya cocidas se
pasan por un prensa fino o por
una coladera coladera cuidando de
no mancharlas si no hacerlo si no ha-
cerlo con una cuchara de palo y que que-
de muy fino remolida a esta masa se le
pone un polvo de canela un poco de ras-
padura de limon y asucar al gusto. Se
batien los huevos y como para capear
se revuelven con la papa preparada
dejando un poco de huevo. Se unta la
budinera o baste con suficiente man-
tequilla a que quede la capita gruesa
se pone la pasta y hasta casi

se le pone el poco huevo que se aparto se pone a 2 fuegos y se prueba con 1 popote hasta que salga limpia para llevarla a la mesa se pone en un platon y se cubre con una clara de huevo batido con azucar y limon

Borta o budin de garbanzo
Se pone a remojar $\frac{1}{2}$ K. garbanzo desde la vespersa al otro dia se pela y se muele. En $\frac{1}{2}$ litro de leche se pone a cocer el garbanzo ya molido con azucar al gusto 1 polvo de canela dos yemas de huevo meneandolo si no se pega ya cocido que se conoce en que se despegan muy bien del caso y en que ya no sale al fondo se le introducen 4 almendras y 4 claras de huevo batidas con 2 yemas que quedaran se deja un poquito de huevo batido se embarran la budinera con mantegulla se le espolvorea pan rayado. Se pone alli el garbanzo con todo lo que se preparara se le pone el huevo el huevo que se ^{aparte} prepara y se pone a 2 fuegos. Se prueba con 1 popote si ya se cocio.

Carne fria

Se muele $\frac{1}{4}$ K. ternera picada $\frac{1}{4}$ K. carnes de puerco igualmente picada y molidas y revueltas las 2 carnes con ajo pimienta y sal molidas todo junto se estende sobre el metate y se le pone el refeno se enrolla dentro de una servilleta que quedara muy bien arroyada se pone a cocer con un poco de vinagre y sus olores y a cocer se pone debajo de un metate hasta el siguiente dia que se rebanan y se adorna con lechuga, rabanitos aceitunas alcaparras y Chile en vinagre

El refeno que se pone a esta carne puede ser de huevos cocidos rebanados o de acelgas

Flan de vainilla y leche.

Se toman $\frac{1}{2}$ litro de leche y se pone a hervir con una poca de vainilla hasta que se reduzca exactamente a la mitad alli fria se deslicen 12 yemas de huevo y con una libra de azucar se endulsa procurando que de esa misma libra se aparte una poca que se

Como fue

quemada en un traste a que quede de un color subido se saca de la lumbre y se le da una rociada de agua se embarraba bien el molde con esta asuear quemada y alli se echa la leche para pasta como esta indicado se pone a cocer en baño Maria y se prueba con un pepote, hasta que salga limpio ya esta echo. Procurando vaciarlo del molde despegandolo con los dedos de la orilla y hasta el dia siguiente

Mansantitas de pira

Con libra y $\frac{1}{2}$ de asuear se hace miel de punto (de bola y alli se echa pira molida y colada apretandole bien hasta que solo salga el bagaso se pone otra vez a la lumbre a que espese otro poquito se saca y ya que enfie como para que no se cuerdan los huevos se le echan 8 yemas de huevo sin parar de melarlo para que se desagan bien se vuelven a poner a la lumbre otro ratito batiendolo sin parar y asi se sigue

bate y bate hasta que apricti bien la pasta poniendole de cuando en cuando a la lumbre si se necesita que se endurezca mas bastara de batirla hasta que la pasta este blanca y se despegue del caso y se hagan con facilidad las mansantitas se ponen en un platon y se les pone su coronita de un clavo de cobre y se les pone las chapas con con color ^{rojo} beje Hal

Tamales de arroz

- 1 libra arroz
- $\frac{1}{2}$ mantiguilla
- " asuear
- 8 yemas huevos
- $\frac{1}{2}$ posillo de leche

Modo de hacerlos.

Despues de remojado el arroz se lava se muele muy fino se baten las yemas en la mantiguilla y la asuear en polvo fino y se bate y se bate hasta que la asuear aga fofo luego se les incorpora el polvo de arroz y se bate un poco se hacen los tamales preparandolos

las hojas con anticipación y se secan con un trapo se reyes en un cazo con leche amarilla y una para en medio se ponen a cocer media hora cuando se desprendan de la hoja ya están cocidas.

Cumete de guajolote

Se mata el guajolote desde la ^{ante}vispera y se pela en seco y se deja enfriar hasta el otro día. Al otro día se divide en raciones y se agrega una de ajo molido con sal y se pone a cocer en una olla con tapadera con agua suficiente para que no se corra y se queme y entonces se pone una capa de perejil y otra de carne se tapa la olla con un plato y harina procurando que no se salga el vapor. Se cueve 12 horas ya cocido el animal se deshuesa y se limpia del ajo se pone en aceite, vinagre con aceitunas alcaparras ajos cocidos dos oréganos tomillo tomillo laurel

cebolla rebana de pimienta de la base y de las otras y clavos todo esto entero y chiles en Tomate. Se cueve dura mas en esto, se esca becha y se descompone.

Barriga de vieja

Se cueve un bollito prió el tuestar un poco que se dore y se muele. Este polvo se revuelve con 7 yemas de huevo bastante polvo de canela, se pone en la budinera y se le pone encima más polvo de canela, ya hecho el budín en baño de María se prepara con 1 1/2 libra de azúcar abunbar de punto alto y en 1 trasto se pone el budín cubriéndolo con aquella miel y se deja por varios días a que estupe bien y tome buen gusto.

Gelatina de galletitas

Para 5 lts de agua 1 1/2 kilos de azúcar y 125 gramos de galletitas marchas.

Para copas se pone el agua
con el azúcar y se clarifica
con 2 claras de huevo, lavi-
das y 1 huevo si está exprimido
con todo y cocción a ratos, si no
amarga ya bien espumada y
va bechando a por a las hojas
de guineina si no se hacen bien.
Luego que se hayan deshecho
se chelan por un lienzo humedi-
do esto se puede hacer 3 o 3 veces
hasta que quede cristalizada.
entonces se le da el punto que
consiste en que haga hebras
entre los dedos cuando se
enfria, luego que está de punto
se le pone el color y el sabor
que uno quiera y se pone en el
molde. Para la blanca en leche
se hierve tantita vainilla pero he-
vida aparte esta última para
que no suelte algún fileto.
La azul con vegetal y de color
anilite.

La roja un jarabe de yocella y con
jarabe de xaromoxe y la verde
con jarabe de peppermint.

Juéganos de vino.
Jarabe 1/2 kilo de harina 12 yemas de
huevo 1/2 litro de vino jerez, lo que
cabe en un decimo antiguo de
carbonato y el mismo tanto de anís
o 1 poro glas molido 3 cucharadas
de refinó. La miel con medio kilo de
azúcar y 1/2 kilo de panela. Se pone
la harina en 1 tabla se forma toron-
te y en el centro se le hace 1 hoyo
en el cual se le pone 1 media tacita
de agua de tequesquite acentado y
también un poquito de agua limpia
como para amasar una poca de
sal el tanto que se caje con 2
dedos; el carbonato el anís y las
yemas de huevo se hebran también
ahí se amasa todo cony lienz
hasta que despegue de la tabla
y de las manos, ya bien amasado

se le pone el refino y hasta que
tranda se agita contra la misma
tabla o contra 1 metate.

Ya así se cogen pedacitos de aquella
masa y se hacen queclapibitos con
las manos sobre la tabla del queso
del dedo meñique, se cortan en
pedacitos para guisos que un ciga-
ro y se ponen a freir en manteca
suficiente con 1 moneda de plata,
limpia para que no se ponga prieta
se mueven que parar para que no
se quemem, ya que están dorados se sacan
en traste hondo y allí se los vacía
el vino untándolos y revolviéndolos bien
con un cuchillo.

En la miel ya que está de punto se heban
ahí los meñiques a que los bane bien
la miel y después se vacían en los
sajoncitos hasta el sig día que ya
se puedan vaciar sobre unas
oblas

Cajeta de celaya.

A 10 libras de leche se le pone lo que
coje un traste de carbonato y se
pone a la lumbre cuando ya
comienza a hervir se endilga
al gusto y cuando comienza a
espesar se mueva para que no
se corte, cuando ya está espesa,
al gusto se le heban almendras
picadas y para que tome color
se le heba azúcar quemada y
así tomara el color que se quiera
se sirve o vacia y al dia sig se le
pone encima almendras y azúcar
quemada con un conal, así mismo
se hace la de vainilla o de vino.

Guisado de pato.

En una caz se limpia el pato y se
pone a cocer con rabos de cebolla y
sal, en una cazuela se frie
manteca y un poquito de aceite de
cordero, jitamate martajado, ajo
rajado, un poquito de laurel, siegano

y tornillo, cuando todo esto esté bien
frío se le pone un poquito de caldo
del que sirvió para cocer el pato.
quitarle los rabos de cebolla se
adornan con chiles enringue, alica
parras y aceitunas

Sopa de papatas.

se cortan las papas despues de peladas
en tiras y así sudas se ponen en una
cagueta que se embarran de manteguilla
se le espolvorea pan molido formando
una capa encima otra de queso
añejo fresco o de gruyer, y luego
sal pimienta, y otra vez papas luego
queso etc. y hasta encima nata
de leche y un poquito de leche y se
pone a dos fuegos.

Visqueteres de Cal n.º 2.

Cantidades.
1/2 kilo de harina
2 huevos enteros y 1 para barnizar
3 cucharaditas de royal colmaditas

1/2 de litro de leche cocida
160 grms de manteca y 25 grms de manteguilla
2 cucharaditas de azúcar.

1/2 cucharadita de sal.

Manera de hacerse: se viene la
harina con el royal, la sal y el azúcar
se hace una fuente y en el centro se
ponen los 2 huevos, la manteca y la
manteguilla, se deslic esto con los dedos
y en seguida se le agrega la leche
se incorpora todo con la harina
amagándola violentamente, se palotea
por un solo lado a dejarla del grueso
de un centimetro, se cortan los
visqueteres, se colocan en las
charolas y se barnizan con huevo
cortado listo se hace con una
brochita y se meten al horno cubierto.
Este pan se pone a cocer en la
parrilla de enmedio del horno.

Lay de natas.

Cantidades
1/2 kilo de harina

pan molido 100 gramos
y jugo de 1 limón.

Con 1 cazuela al fuego se pone la
mantequilla y ya derretida se le
pone la harina cruda se deja
un momento y se le pone la
leche y se agita fuertemente con
el batidor y se le agrega el limón
y un poco de queso (molido)

Con esta salsa se cubren las
pechugas que estarán divididas
en 2 se ponen en 1 charola de
horno embarrada de mantequilla.

Después se cocan y se concluyen
en horno y en una cazuela con
la manteca bien caliente se van
friendo de 2 en 2 y se sirven
con rebanadas de limón.

Bacalao a la Vizcaína.
1 kg de " con espinas se pone a
remojarse en agua fría desde la
víspera; al otro día se pone en
una sartén media botella de aceite

y cuando está bien caliente se ponen
2 cebollas de esas grandes rebanadas
y 6 dientes de ajo bien picado cuando
esto está dorado se le añaden
12 jitmates grandes colorados acorados
y colados para quitarles la semilla
cuando esto está comienza a hervir
se pone en otra cazuela el
bacalao deshuesado en racimos
media lata de pimientos morrones
aceitunas, patatas partidas en
4 partes y un poco de pimienta
negra molida ya así se mete
al horno a que se cueza a este
pescado no se le pone sal.

Pompo
se pone a hervir $1\frac{1}{2}$ litro de leche con
 $\frac{1}{4}$ de litro de agua, 1 onza de canela
 $\frac{1}{4}$ y azúcar al gusto. Después de haber
hervido bien se aparta del fuego
y se está moviendo para que no
se haga bolas se tuerca 12
claras de huevo bien batidas lo

misura que 20 yemas y se le van
incorporando poco a poco cuando está
tibio la leche, despues se le revuelve
1/2 de litro de jerez y 1/2 litro de alcohol.
Se bate 1/2 de hora seguidos y se cuelan
por un lienzo humedo, se pone en
las botellas y se tapan perfectamente.

Pato en escabeche. —
se pone en una sartén 6 cucharadas
soperas de aceite fino de semer y unas
11 cabezas grandes de cebolla con
rebarradas finas, ya que están acitro
nadas, casi dorados se le ponen 3 cucha
radas de vinagre fino.

Al pato se le quita toda la parte de la
rabadilla, se embarran de alcohol y se
flamea para quitarle el sabor de
humedad que tiene. se cuece y despues
se le quitan los huesos y los pellejos.

En 1 platón que tendrá hualada picada fina
se coloca la carne y se barea con la salsa que
dijimos al principio y se adorna con unos
jitivates cubrados en rebarradas.

Lasa de mez. —
Mez limpia y molida 200 gramos.
azúcar 280
Leche 1/2 litro

Manera de prepararla.
se pone a hervir la leche y se le agrega
el azúcar, se aparta del fuego se chela
y se le mezcla la mez perfectamente
(molida), se vuelve a poner al fuego
y sin dejar de moverla para que no
se pegue, se le deja que tome el
punto más alto que el de cajeta, se
aparta del fuego, se vacia en un
platón y se sirve fria.

Curron. —
6 libras de miel de abeja
2 1/2 " de azúcar
6 claras de huevo

se pone al fuego la miel y azúcar

Gelatina Isabel

11 huevos
3 naranjas
1/4 K azúcar pulverizada
1 limón
30 grms de gelatina
2 copitas de cognac
Se baten las yemas y el azúcar
hasta que haga ojos, se incorpora
la corteza de limón rayado y de
una naranja y sin dejar de batir
se añade el jugo de las naranjas
pasado por 1 colador. Las claras
batidas a punto de merengue y
por último la gelatina disuelta en
1 taza de agua hirviendo, debiendo
estar tibia cuando se incorpore a
las yemas, se le añade el cognac
se pone en el molde y se deja
enfriar en hielo a que se haya ya
chajada se vacía en un plato de
cristal se decora con merengue
y naranja, cubierta cortada artísti-
camente.

Filetes de pescado en crema.

Cebolla 10 grms
pescado machirango 1 kilo
mantecilla 50 grms
leche $\frac{1}{16}$ de litro.
crema de leche $\frac{1}{2}$ de litro.
Yemas de huevos 4.
Aceite $\frac{1}{6}$ de litro.
Limón 1.
obres al gusto.

Se cortan los filetes como de 5
cms de grueso y se embarran de
limón sal y pimienta de los 2
lados, se pimen en 1 charola emba-
rada de manteca se les pone a
cada uno un poquito de aceite
y las hierbas de obres, se meten
al horno durante 25 minutos, des-
pues se sirven cubriéndolos con
la salsa siguiente:

Se pone al fuego la mantecilla
y la cebolla finamente picada,
cuando haya dorado se le
agrega la harina hasta que

tiene color en seguida se le agrega la leche piquito al poco y ya que está herviendo se le pone la crema y la sal y pimienta. cuando queda el hervor se baja y se le añaden las yemas por a poco para que no se cuermen y se prueba a poner al fuego por un momento.

Arbejanes Elovita

se pueden cocer los arbejanes con tanto tequesquite, se les cambia el agua cuando están cocidos se vuelven a poner en otro piquito de agua y manteca, aparte se pone a cocer carne de puerco y ya cocida se fue un longaniza o chorizón que es mejor, se saca esta fritura y en esta manteca se fue gitamate cebolla y ajo y bastante perejil picado menudo, ya que se fue bien se voltean los arbejanes y se les hecha un poco de caldo a donde se coció

la carne. se le muelo claro para la y tanto tequesquite ya para bajar se les ponen chiles en vinagre.

Frituras

se ponen 25 gms de manteca 25 gms de cebolla picadita, gitamate acado y colado ya todo frito se le ponen 250 gms de pan tostado y molido y 2 cucharadas de leche se sazona con sal y perejil, se le agregan 16 pasas y 16 almendras y unas aceitunas. Todo esto finamente picado se retira del fuego y se le agrega la carne cocida y deshebrada o molida. se divide en partes iguales se hacen medas como tortillitas del tamaño de un peso y se sapean con huevo claro batido con las yemas y en harina cernida. La salsa con que se sirven estas frituras se hace así: Una cucharada de perejil picado 1 .. de cebolla .. y 1 .. " apio

una cucharada de mostaza francesa 3
cucharadas de aceite fino y 1 de
vinagre y puestos ya en la cazera
se le añade 1 cucharada de
agua fría.

crema yema de huevo
100 gr azúcar pilon
yemas huevo 8

En una cazera se pone la as-
car y se remoja con cuatro cubi-
tas de agua se inyecta con la
espatula a que empiece a hervir
se ponen las yemas en otro trazo se le
da el punto a la asucar se le mue-
ve con la espatula ya se le da el
punto al jarabe de bota floja
que se debe cuando hace espuma

Coco	100 gr	cocada
azúcar	150 gr	
leche	1/4 litro	
2 yemas	1/4	

En una cazera se
pone la asucar y la leche y
cuando empieza a hervir se
le pone el coco y la leche
se ha cocido el coco se le in-
corporan 2 yemas de huevo po-
to se hace y fuera de la lumbre
para evitar que se cueza la
yema se bacia en un platon
y se le espolvorea asucar pulverizada

Curran de alcante

½ K azúcar
" miel virgen
10 claras huevo
unos terroncitos azúcar
se clarifica la azúcar
y la miel virgen se baten
las claras

en este estado se le agregan
las almendras tostadas en
pedras

se mesha muy bien se
retira del fuego y se pone
en obleas y unas peajitas
a

200 gr arroz
100 coco rayado
x50 mantequilla
1 litro caldo pollo
litro ¼ de agua
100 gr sanabonias
3 cebolla en rebanadas

1 pollo, tierno
se remoja el arroz
durante 20 en agua caliente
en una casuela se
pone el arroz con un clavo
durante 4 minutos se le
agrega la mantequilla

½ K almidon
mantequilla
azúcar
50 huevos

se sierne la azúcar y el
midon se pone a la mantequilla
se bate todo esto hasta que
haga hebras y se va poniendo
de fumar chavada de cada
vsa así se va batiendo hasta
ta que se consume todo se
pone en el horno lentamente
te en moldes

1 1/2

Se reyeña con pasas
2 huevos cocidos en rebana
das 1/2 cucharaditas perejil pi
cado 8 aceite 1 vinagre pe
pan en polvo tostado

Se lava el pescado
se corta desde la cabeza
hasta la cola se rellena
en todo el lugar de la es
pina

Se pone en un platon

se le agrega lo si
guiente 2 gr. infaduriz
se ponen en agua ha
viendo si que se les quite
el pellejo se le ponen mi
ma del pescado 1/2 aceite
mas 1/2 alcahofoas cocida
1 cucharadita del perejil pi
cado 6 cucharadas cebolla
pimentón blanco y sal se
sazona

Salsa inglesa

El polvo de la salsa inglesa
se le agrega

se le quita la semilla a los
chiles mirasoles se le agrega
sal ajos un poco de aceite
y se guarda en forma

1 taza azúcar en polvo

1/2 taza leche

1 huevo

2 unc. crema y 1 carbonato

Se mezcla todo muy bien
a formar una pasta suave
se extiende con el palote seco
van

futuras reses
2 reses enteros de vaca que
después de lavarlos con agua
se ponen a cocer
labril sal sanabou
se dejan hervir 2 con

mitos se dejan enfriar se
pone en un ^{se vuelven pequeños} traste de pe-
tario untado de mantequilla
3 claras y 3 gemas de huevo
se rosia ^{de} aceite y vinagre
y una cucharadita ^{1 cucharadita de perejil picado} de orina
1 de arroz & de tapioca se que-
ta al horno

600 gr. robalo en troc
5 cebolla
1 en perejil picado
3 hojas or
1 huevo cocido y picado
sal piment
1/2 Colma leche

Después de lavado
el pescado se pone a er-
ver en agua laurel pimen-
ta y 3 clavos especia el
tiempo de cocción son 2
minutos se retira del
fuego se limpia para po-
nerle lo siguiente

Se hace 8 partes se pone
aceite vinagre

Después de esta la pasta de alom-
bra se muele y se agregan 2 cla-
ras de huevo batido 1/2 canela
en polvo para darle color y un
limón rayado se hacen unas caji-
tas de papel se meten al horno
y a medio cocer se sacan de las ca-
jitas y se ponen encharola se vuelven
a ^{el medio} ^{al horno}
con la otra y media de azúcar
se le mesclan

Leche ^{medida} 2 litros
 crema ^{de leche} 1/4 litro
 papas 1/2 kg mondadas
 manteguilla 50 gr
 yemas 2
 1 cebolla regular
 1 lata espárragos puros
 sal y pimienta al gusto
 En la manteguilla se pone
 a freír la cebolla y las
 papas ^{picadas} en pedacitos ^{pequeños}
 despues se le pone la leche
 y se pone a hervir 20 min.
 a los espárragos se les quita
 la base y se les quita el res-
 to de su base y se le agre-
 ga la leche ^{se deja hervir 10 minutos mas}
 con sal y pimienta al ser-
 vir se ^{se agregan} ^{con las puntas de los espárragos}
~~de escuma~~ se le pone los
 vapores ~~las puntas de los~~
 espárragos y se le sirve
 el caldo hirviendo y pasa-
 do por un colador

Bacalao con pasas

Se frien en sartén ^{el} envueltos en
 harina trozos de bacalao bien
 limpios se frien una regular
 cantidad de cebolla que
 no dore se frien rebañada
 de pan pasas de malaga
 de buen tamaño

En una budinera se ban
 poniendo capas de bacalao
 capas de pasas ^{alternando} capas de
 pan tostado de gando libre
 del molde unos 4 cm para lo que ^{se pone}

al ultimo se pone la ^{capa}
 de pan se moja un poco con
 agua de sal se pone al tor-
 no a que encoste

Bacalao con piñones

Bacalao remojado muy bien
 se corta en trozos se le
 quitan las espigas se colo-
 ca en una tortera se pi-
 ca la cebolla y perejil encima
 de los piñones que se machaca

en un mortero y aceite con agua
todo se pone y punto se pone
al horno

Pescado

$\frac{3}{4}$ lb pescado
200 gr manteca
100 mantequilla
100 pan molido
4 huevos
 $\frac{1}{8}$ litro aceite
limones 4

1 manojo perejil
sal y pimientos al gusto

Otro pescado

Se lava el pescado se de
ja 15 minutos con el limon
en seguida se seca con un
trapo se empana con
pan y manteca a que dure
teniendo cuidado

Se bate la mantequilla
con los huevos se han
metido en una se sa

sona con pimentas y sal se mete al
se le pone el perejil

Se cuece en agua con una poca
de sal se cocen unos pimientos
dulces y uno picante se muele
con puerro de almendras con
pimentas casera bien molido
se fue ligeramente luego
se pone una casera con
el una poca de agua que se
cocio de que burbuja se le
avade una cucharada de aceite
vinagre y sasona con
vinagre se deja hervir y que
se chusa

Se pone el bacalao 24 horas a
remojar se saca y se pone
con cebolla

Se ba a añadiendo cap apo
de bacalao de aceitunas alegras
ras chiles en vinagre

Palitos

500 gr harina
150 azucar pulverizada
300 mantquilla
1 cote de vanilla
6 yemas

Terminada la harina se ^{incorpora} forma ^{un círculo} ^{pone} el azucar las yemas batidas ^{se incorporan} ^{se incorporan} se incorporan. Se hace masa suave se cortan los palitos de 10 centímetros se colocan en una lata engrasada se meten ^{temp} al horno por 10 minutos

1/2 harina trigo
1 vaso lleno de nata
1/4 azucar pulverizada
4 huevos
1 cucharada alcohol
Se hace una puente con harina nata yemas alcohol se revuelve muy

bien y se pone en moldes engrasados y enharinados se meten al horno por espacio de 40 minutos para ver si estan cocidos se prueban con un popote a horno regular de color

Frituras Cabrito P. E.

Al matar el cabrito se recoge la sangre en una vasija con sal una vez limpio el cabrito se pone a cocer con 6 clavos 12 pimienta y una cebolla ^{blanca} y un manojito hierbas de olor. Bien cocido se saca y se frece en bastante manteca se le ponen 2 cebollas en raba natas 2 ajos 4 jitomas 2 chiles anchos remojados o clavos 3 dientes ajo y 12 pimienta y todo esto se le pone al cabrito que se esta freyendo en segunda se desbarata el gitonito con la mano se le pone

un poco caldo donde se cocinó
el cabrito una ^{cuchara} ^{adita} oruga
no y unos chiles en escabeche
se deja hervir un poco a que
se chesca la sangre y se saca

gitomate y chicharos
y 2 papas

4 yemas huevo

100 queso bolo

100 manteo

50 manteca

1/2 limon

hierbas olor

pimentón ^{avile} 1 cucharadita

Los pollos limpios se
parten dejando las pedu-
gas se ponen a cocer con
sal y laurel las papas co-
cidas y papas por el pa-
sa papas se ponen en una
cacerola con la mantegu-
lla y el queso rayado hay
que apartar un poco de

tequilla y queso rayado

los gitomates se ponen
la manteguilla apartada y se
sazona con sal y pimiento esta
misma se hace con los chicharos
los pollas se ponen en manteca
y cuando estan dorado se les pone
una tasa de caldo en que se cocie-
ron con un manojito de hierbas de
olor se adornan con el pure de pa-
pas a los lados y los chicharos co-
cidos y el gitomate frito se pone en
cunta de los pollos bandados
Este plato se sirve caliente

Dudys de naranja
naranjas 4
1/2 litro leche
azucar 200 gr
almidon del mais 1 cucharada
harina 1 cucharada
huesos 3
Se mondian las
naranjas se les extrae el

jugo y la ^{la cascara blanca} pulpa luego se
 pone la leche se hierve con la
 harina de al in poco rato
 se su una cucharada de azúcar
 además se agrega la leche
 fría cuando se helta el her
 vor

Ternera con jamon huevos
 se doran y a la se doba se
 agregan dolo cebolla agregando
 de un poco de caldo de las
 gumbres se ponen a hervir a
 parte se colocan en una
 fuente y se mezclan

12 on	o se	330 gr
harina		220
4		120 manteca
caneta		5

En una fuente honda se
 coloca el azúcar tamando

Suspiros

se muele todo
 se hacen unas bolitas y se meten
 a horno suave para que esponjen
 mas se les agrega $\frac{1}{2}$ cucharadita
 de royal

Escójase buenas manzanas
 Escójase ~~triste~~ ^{triste} pelta
 ros pluv y ponga en un
 de vaca la gita con una cui
 chara de palo hasta que
 se haga una masa fina
 se le reservare la manteca
 se le ponen los huevos y
 en una sartén con poca
 manteca se puesto la torti
 lla y se deja pres suave
 mente una vez en el pla
 ton se espolvorea con azúcar
 estas quedan muy buenas con merengue
 para cuatro cucharadas
 de manzana y de azúcar
 y 3 huevos

Se toma un trozo de ternera se
mecha con jamon se sazona
con sal pimenton ajo pimienta
con perejil cuando se ha termi-
na esta cocida el caldo se
cuela se le agregan unos
macarrones cuando todo
este listo se sirve cortando la
carne en rebanadas poniendo
los macarrones alrededor de
la carne.

Bacalao a la vasca

Se pone a remojar el bacalao duran-
te unos minutos se le quita esa agua
se le quitan las espaldas y se frien
embuelto en harina en una cazuela
que se pondra al fuego
añadiendo una taza de de tomate
y pimientos dejese hervir a fuego
lento se le pueden añadir unas
patatas doradas antes de incorporar
las

Ternera trufada

Se toma ternera y jamon en
la misma proporcion la terne-
ra se prepara como para
hacer chuletas dejandola
la reposar un par de
horas el jamon se parte en
rebanadas se toma la
ternera se estira bien se
pone una capa de jamon
otra de ternera y otra de trufa
si lo colocandolas unas trufas
se embuelve bien y se coc
despues se tapa con un bien

so y se tapa poniendole vino
blanco y agua iguales can-
tidades y hervido 2 horas
se le pone una ramita de tomillo
y otra de hierba buena

Pan de huevo

1/2 lb harina

6 huevos

1 taza agua

30 gr levadura

1/2 cucharada sal

2 cucharadas asucar

155 gr mantegulla

Se hace una masa
el dia anterior para el siguiente
y da darle la forma que se
quiera se cuece al horno
Almen

115 gr almendra

155 asucar

2 claras sin bati

se bese bien las cla-
ras y el asuca la almendra

tostada se muelc y se mezcla
con la otra la pasta hasta
quedar un dura un maso de
1/2 con una cuchara se pone
en un papel y se hace
el almendrado.

Mantecados

Para 4 docenas mantecados

1/2 lb mantegulla

1/2 harina

1/2 asucar

una docena huevos

Se bate la mante^{1/2}
hora hasta dejarla bien bati^{da}
luego se baten despues se baten
meiste batidas con la asucar
por ultimo las dos claras
se remuevan bien pongan en
unas capitas de papel exp^{to}
se unen con asucar fina y
se unen en horno suave

Helado

batense 10 yemas de huevo y 2 claras,
1 poquito de almendra en polvo y 230 gms
de azúcar, batase otro rato y añádase
1/2 lts de leche cocida y fría, despues
1/2 de todo bien mezclado póngase en
copa de cognac, póngase a la
lumbre y momentos sin dejar
de mover, y ^{menúndolo} siempre
lado cuando empiece a espesar
se mete a la heladera; igual q
este helado se hace el de café.
El de vainilla se hace aromatizan-
do la leche.

Rosquillas de huevo.

Para 3 docenas rosquillas y 1 yema
huevo
1 lb 5 gr azúcar
1 covpita vino blanco bueno
65 gr mantiguilla y toda
la harina necesaria cuen-
dando de que la pasta no
quede dura se trabaja 1/2
hora se hacen las rosquillas

al horno si se quieren buenas con
almivar muy alta o muy dura

Sopa de Ostiones

Se pone una caserola
con 100 gr mantiguilla o gr asu-
car se pone al fuego y cuando esta
todo incorporado se le agre-
ga 1/4 de litro de agua de ostio-
nes se sigue agitando luego que empie-
sa a hervir el agua se le
agregan 2 litros de leche se
sigue agitando cuando vuel-
ve a hervir se le agrega pi-
menta sal 1/4 y yemas ^{de huevo} ^{peres}
el picado se mezcla todo
con la salsa y se le agre-
gan 3 docenas de ostiones
y se pone en baño maría para
que se conserve caliente.

Huevos

250 grm arroz blanco
1/2 litro de pure de
1/4 lata jamon americano
12 huevos cocidos
400 gr pure papa color verde

Las ramas perejil

El arroz de que
dar bien cocido y seco en un
molde en forma de corona
se moldea apretandolo perfec-
tamente para que no se pegue
el arroz el molde es conveniente
engrosar el molde los
huevos se parte a la mitad
a lo largo se mescla la
yema con el jamon ^{trachita}

trachita y cuatro de la
che cocida con esto se reye
nanan los huevos y se
llevan en el centro de la
coronita La salsa se
con 600 gr de gintonde se
hasan y se cuecen en
una cacerola se ponen

y 25 de harina cuando
esto se quite se le agrega el gintonde
te y se le da un ligero
hecho rasantola con pi-
menta ^{sal} esta salsa se su-

de los huevos
se encima se decora con ramitas
de perejil.

Pescado fresco

La lava se le quita el pellejo se
sacan los filetes en forma de trian-
gulo se le pone pimienta y
trachita perejil una poca de man-
tequilla se mete al horno.

En una ^{salsa para el pescado} cacerola se ponen
2 yemas huevo con un pato
de chisole de alambre se deshe
y se les va poniendo el
guiso de 1 horon y se mescla
todo esta salsa se pone
una cacerola y el pescado se
sirve fresco al ^{rededor} del pla-
ton

Perma de cabrito.

Para 30 personas y fuera de
5 K cantidades para 8 cubiertos
una pierna $\frac{1}{2}$ K ^{longa}
150 gr se le quita de la cor-
ne los pellejos se le cubre

Se pone el unto ~~para encima~~ y se
 pone al horno 30 minutos
 cebolla 50
 zanahoria 50 gr
 perejil 30 ramitas
 8 clavos de especia
 5 pimentas delgadas
 1 hoja laurel
 1 ramita tomillo
 300 gr jitomate
 1 cebolla asafra
 50 gr pan mojado en leche
 15 gr sal
 2 pimientos morrones

Todo se muele y
 se pone encima de la carne
 en seguida se mete al horno
 30 minutos despues se le
 agrega 30 minutos se le
 vuelve a poner el caldo
 se pone otra hora en la
 umbre se le ponen 3 papas
 al vapor se le pone la
 salsa colada por encima

Corta de arroz

200 grms papa de fondo de asuca
 se pone en molde grande
 del tamaño de un plato

arroz 309
 leche 1 litro
 asucar 300 gr
 yemas 6

Se remoja el arroz con
 agua hirviendo 5 minutos
 luego se lava con agua
 fria se pone a cocer 20
 minutos ^{en agua} se le quita el agua
 se le pone la leche abita
 que consume perpetuamente
 entonces se le agrega las yemas
 y el asucar se pone al horno
 bajo y se cuece al horno regu-
 lado durante 30 minutos se sa-
 ca y se vacia se le pone
 por encima las clavos ba-
 tidos y se sirve frio o caliente
 como se dese

Helado Esmeralda

asucar 400 gr
fruta 500 esmeralda
 $\frac{1}{4}$ litro agua

Se deja hervir
10 minutos y se retira del
fuego. Después se
trasta por el azúcar y se
bañan 20 gotas. Luego
se le pone a la mezcla
se le saca el agua y se
agregan 3 Claras. Mes
fuese todo y pongase en
un mollete al hielo
pongase $\frac{1}{4}$ de presa
lavada una hora antes
de servir se ponen en
una jarra se espalmo
con 8 cucharadas
curucas 8 cucharadas
fruta a fin de que se
enfrien en momentos de
hervir el helado ponga
se al rededor del helado

Ajiletas Paris

$\frac{1}{2}$ castañas confitadas molli-
das en el mortero con 10 gr
vainilla y $\frac{1}{2}$ ^{crema} leche. Se
sazona con 20 gr asucar pulve-
risada y se pone este puré en
suelitas pequeñas de loza prefro-
barva o en su defecto.

se cubre esta crema con una
 $\frac{1}{2}$ mocha del tamaño de la ca-
suelita encima de la mocha
1 cucharada de crema imperial
bien espesa y en el centro
de la mocha una presa

Cababastar reyes

12 calabastar
ajacates chorrros españoles
lechuga romana
4 papas cocidas
3 chorizo
100 g queso anejo
1 limón
aceite 4 cucharadas
vinagre 4 cucharadas
oregano un poco
sal y pimienta delgada

Se cuecen las calabazitas y
cuando se les pone sal y
limón se reyenan con lo siguiente
se fijan las pa
pas y se mezcla con la le
chuga almucate sal
pimentón limón y un
poco queso rayado se
coloca en plato y se le
pone un viragre sal y que
no rayado.

250 gr almendra mondada y seca
300 azúcar blanca y molido
3 claras huevo

En una cacerola
se pone $\frac{1}{2}$ l. agua y cuando
empieza a hervir se añaden
las almendras después de 2
minutos están listas para man
darlas pues de limón se
mezcla el azúcar con las
claras se muelen en el mortero
hasta que quede la masa muy

fina después se hacen unas bolitas
del tamaño de una nuez y se re
vuelcan en almendra frita
y se les da la forma de $\frac{1}{2}$ luna
se colocan en charola de horno
ingrasada con mantequilla de
siguiente día se meten al horno
y se sacan cuando tengan
un color dorado se barburan
con parral antes de moler las
almendras se secan con un
heno y se muelen.

Cubelitas

500 gr azúcar blanca de pilon
20 yemas huevo y la raspa
de un limón

Se desclaran 20 huevos
y las yemas se ponen en una
cacerola sobre el azúcar se
pone en cacerola italiana
la con $\frac{1}{2}$ de l. de agua se se
ne al fuego y cuando empieza
a hervir se le aca del que
go y se despumada se pone al

fuego otra vez y se le dan 55
se floman unos moldes de cu
bulto y se ban banyendo con
el azucar despues el azucar
que tienen los moldes se tacia
en las yemas junto con el
limon rayado y se ban me
tiendo en las yemas, despues
que a las yemas se les im
corpora todo el jarabe se pasa
por un colador se ponen
en los moldes y se cuecen en
baño maria y a que estan
perpetamente fijos con la
punta de un chuchillo se des
pegan de los moldes

Sopa de papas.

300 gr papas mondadas y parti
das por la mitad despues de
ocidas des pues se coccen
se pasan por el prensa papas
cuando las papas estan
calientes se echa les le puer

en 2 tibos de caldo y se destien
con un batidor en forma
de globo a que quede la papa
en forma se se agrega
8 cucharadas de crema el leche
2 yemas batidas con la cre
ma un poco mas espesada
y sal se pone el prensa papas en
el caldo mezclandolo muy bien
y se deja en baño de maria para
que se conserve caliente hasta el
momento de servir la esta sopa
no debe hervir despues de que se
prepara porque se corta con fa
cilidad

Huevos a la turca

para 6 personas

En un platón redondo de
loza refractaria engrasado
de manteguita se ponen 6
huevos teniendo cuidado que
al romperlos no se desaga la
yema un poco de queso rayado
y se meten al horno que chajin
los huevos se sirven en el mismo platón

El pescado entero de 1 Kg se fra
va 6 personas se le quitan las
escamas y se lava con agua fría
después se seca el pescado con
una servilleta se lavacin
6 cortos transversales en cada
coste se le ponen sal y pimiento
se coloca el pescado en una
charola de forma ovalada y se
le agregan 6 cucharadas de acei
te de castor se quita se mete al
horno 20 minutos se conoce
cuando está frito se aparta y se
le quita el pellejo de los
lados. Salsa para el pescado

2 cebollas de regular tamaño
no un mango y perejil
picado 1 huevo duro 2 pimientos
rojos picados todo esto
se muele y se le agregan 6 cucharadas
de aceite 1 cucharada de vinagre
en cada revueltada se le pone
una revueltada de navaja y la

salsa El pescado se sirve con
hervido

Blotes
Después de que están cocidos se
les quitan el agua y se muele
por un rodillo para quitarle
todos los alijos a guisa como
un puré de papas se le agregan
sal pimiento blanco y sal
muñes no seada 2 Puerros
huevo y 100 g crema de
leche se corta de un pan
cuadrado de molde un pe
lazo en forma larga y an
cha larga y delgada de
la otra parte de la forma
del blote después se para
le la forma en el
traveso se pone un pedazo
de pan y se le pone un puré
de chufas moviendo el clo
te después se le pone 100 gms
mantequilla y se le mete al horno
suave 10 minutos

400 gr azúcar blanca molida
300f. presa
4 yemas huevo
1 litro de leche
1/4 de crema de leche con un
poco vainilla

En un caso de cobre
se ponen las yemas la
azúcar y la vainilla se po
ne al fuego agitando
con la cuchara y cuando un
presa a hervir se retira de
ba humbre cuando esta
fría se le agregan las
presas molidas y se pasa
todo por un colador luego
se le pone 1/4 de crema se le
pone que se vende en las
droguerias se pone en la he
ladera a que cuaje

Buen tono

Pastel negro ajaldrado
300 grms harina
300 mantequilla
1 limon
yemas huevo 1
sal una cucharadita
huevo 3/4.

300 g. tomate
100 gr. jamon
cebolla 1 cheta
1 pechuga y 1 huevo
se tritura el tomate y se
hace la fuente se pone
la sal yema de huevo limon
pasta para formar
pasta suave se amasa hasta
hacer una pasta suave se
pone en el centro se le ponen
unos trocitos mantequilla se ex
tiento se hace 8 doblidos y se
deja reposar 10 minutos
esto mismo se 8 veces
en el ultimo reposo se hacen

cortes en forma triangular una
mas grandes que otras en el
centro se le pone el reze
no

50 gr mantiguilla
el bollo picado cuando esta
a citronada se le agrega
el qilomate picado la pe
chuga picada el huevo y la
pechuga se sasona con sal
y pimenton y se deja secar

Huevos para 8 per

se pone una casuela con 2
litros de agua cuando empieza
a hervir se ponen 8 huevos
se dejan cocer 8 minutos
saler la clara cuajada y
yema suelta se dejan en
fuera y se les quita el ca
raron haciendo en cada
de no maltratar la clara
luego se piden unas rebana

das de queso se colocan so
bre los huevos y luego con
una cucharada de harina
mantiguilla y medio litro
de leche se pone a
la tumbra a que de un herv
vor se le agrega poca ma
nos cada 10 se ponen
en un platon de losa refrac
taria se colocan en un pla
ton en el centro se colocan
unas puntas de esparrago
y la salsa emema de los
esparragos luego se le pone
queso y guisante en polvo
se meten al horno 2 minu
tos y se sirven se sirven
calientes

Despues de limpiar el pescado se
pone a cocer 2 litros de leche
con 50 gr sal se deja cocer
30 minutos y en la misma
leche se deja

se mordon 500 gr papas
cocidas en 2 litros de agua y sal
cuando se sirve el pescado
se les quita el pellejo se les
ponen las papas y perejil
picado la salsa se hace
con mantequilla y que queda
de color rubio el zumo de
1 limon, sal pimentita blanca
y perejil picado se sirve en
un platón cocido esto con
va una gelatinosa y sano

Esotes
chicharos
zanahorias
coliflor
retavel
papas
habas verdes

Todas cocidas y cortadas
en pedruzcos
Se hace una mayone
sa

se ponen 5 yemas ^{huevo} procurando
quitarle muy bien las claras
se deslicen las yemas se
deslicen y se le pone $\frac{1}{2}$ de litro
de aceite en chorro delgado cuan
do se tiene incorporado la
mitad del aceite se agrega
 $\frac{1}{2}$ litro de limon se bate lentamente
se le da el ace que se le da
para todos ^{lapos} se le sigue
poniendo el aceite se le
agrega sal pimentita el
jugo de limon una cuchar
rada de agua batiendo con
esta salsa se cubren la ensa
lada y se adornan con lechu
ga y chicharos esto cortados lo
mejor posible para que presen
te el mejor aspecto

Con 300 gr harina se hace un
croqueto en el centro se le pone
un poco sal y poco manteca
se le agrega $\frac{1}{2}$ litro agua

deandola reposar 10 minutos
luego se extiende con el
palo deandola del queso
de 1 centimetro se pone a
calentar un poco la pan
teca y en un lugar fresco
se deja la pasta se le pasan
con una brecha se hacen
3 dobles se le pone
por el otro lado se deja
reposar otro de 10 minutos

Empanadas

en una caserola se
ponen 500 grs man
y se le agregan 50 grs de
harina y $\frac{1}{2}$ litro de leche
se agita con batido
se le quita del fuego y
se agrega

se repul para el
gusto de un limon se
pimenta y una
la salmos despues que

esta fria se reyeran las
pancitas se cortan las
empanadas con un molde
dondo y se reyeran y se cubren
con la otra rueda limiendo
dados de no apretarlas se hacen
se meten por encima con huevos
se meten al horno, de este
modo se hacen las de machuan
y pasados

Dulce con lenguas de vaca.

se pone en una caserola
el azucar es 1 litro agua se
pone el fuego y con una
chara de palo se le quita
la espuma y se le da 30 grs
se le pone 150 grs de coco
y se le da un hervor de 15 minutos
y se le agregan 6 yemas de huevo
no se mezcla perfectamente
y se vacia en una dul
serta y se adora con lenguas
de gato

Recetas de soleíta para 8 personas

1 litro crema leche
12 yemas huevo
400 g azucar
100 gr polvo soleíta

Se baten las yemas con el azucar a que queden bien duras se les mezcla la soleíta se bate la crema y se pone en un molde de 18 de alto se tapa perfectamente y se coloca el molde en una cubeta con bastante hielo muy bien triturado con sal se deja 8 horas poniendo una capa de hielo otra de sal hasta cubrir muy bien todo el molde teniendo cuidado de que no le entre sal al molde

7

1/2 mantecquilla 100
1 cucharada harina
cebolla 1 cucharada
perejil 1 cucharadita
aceitunas picadas 100 gr
puré papa 1/2 lb
rebanadas pan frito o
sal y pimienta.

Se aplanan las vitelas del grosor de 1 centimetro ^{redonditas} en forma en unos moldes con carnes y untados de mantecquilla se colocan con sal y pimienta por separado se pica la ^{en} mantecquilla de cebolla se añade el perejil ^{mijado en el caldo} y un poco de caldo se le agregan las aceitunas picadas con esto se rellenan los filetes y se meten al horno hasta estar suculentos cocinando las rebanadas de pan frito

en manteca se cubren con pure
de papa y en cada rebanada
de pan se sirve un filete

se les quita la corteza se hace
aparte un relleno con carne picada
y jamon en una casuela se pica
la huela picada y luego se agrega
el picadillo miga de pan tramo
jada en leche y sal se cuece
todo junto hasta dejar una
pasta se deja enfriar en un
plato se toman rebanadas
de pan y se remojan en leche
sobre esta se coloca el re
lleno colocando en una huesa
batido y luego otra de pan
endosados de que el picadillo
no se separe procurando
dejarlos muy dorados

hagase por separado un picadi
llo ternero y jamon se cuece
unas horas con ajo y un
poco pimenta tengase en el ser
ten un poco de ajo frase el
picadillo esloques en el centro
arroz

$\frac{1}{4}$ litro alcohol
esencia limon 5 gr
vidra 5 gr
vergmota 5 gr
naranja 20 gr
tintura bergui
vanbas 5
carbonato de magnesio 5
permanganato 100

al alcohol se le agrega el permang
nato se deja re
posar a que que de color
rojizo se agita frecuentemente

y mes maseada pimentada y
6 yemas maseadas todo
se forman volutas se baten
de nuevo se espolvorean de
pan se redondean se
pone el sartén se frien
en manteca se les quita
la tapita y una gota de
grasa y de la tapita

Se hace el reyes
con mostaza espumada se
sirve en un platon con una
servilleta de abajo

Caribaldi

250g mantiguilla
200g azucar molida
300g harina flor tamizada
7 huevos

raspadura de 2 limon

2gr royal

La mantiguilla se pone en
un traste barros se bate con una
cuchara de palo hasta que

se blande se le pone el azucar
y se sigue batiendo ^{se le baten pimentados} los huevos
por 1 se sigue batiendo cuando
están todos ^{los} huevos se le agregan
la harina el limon ^{de royal} y se sigue
batiendo se engrasaba y espolvorea
de harina ^{de molido} se yeman hasta la
mitad despues de cocidos se les
pone jalea y a cada garibaldi se
espolvorea de azucar gruesa

Hielado

200 gr chocolate con azucar
1 1/2 litro leche cocida
350g azucar
crema leche 1/2 litro
yemas 12
vanilla 10 gr

En una cacerola se pone
la crema azucar y vainilla
con una cuchara de maderas
se menea y se pone al fue
go a que hiela el primer vez

no se saca y temiendo

300 gr almendra sin mondada

350 azúcar melida

con una cuchara palo

se agita a que se suelta con

vertida en caramelos la al

mendra se tendra o se le pon

luego se le muele en metate

todo esto se mescha con la cre

ma y por ultimo se le pone la

crema ^{de leche} se pone en la nevera a que

cuaje y se sirve

asucar

55 gramina

1 clara huevo

50 gr

6 pimentas

clavo

de frutas lata chica

agua 1 litro

el jugo $\frac{1}{2}$ limon

y unas gotas rasa veje

se pone al fuego en una

cacerola con el agua

bateando constantemente cuando
esta caliente se le pone la gel
atina antes remoja en agua
fria cuando rompe el hor
vor se le quita el vatidor
y se deja a que hierva 3 minutos
y se pasa en ^{un} cernido humedo
y se

se enafa en cubilete poniendo una capa de liquido luego un revesa polviento acenajar se le pone revesa y otra capa se le ase un cuquer y se le pone gelatina color del rosa y se deja enajar

Comida de vigilia
Sopa de Crema 8 persona

500 gr poro
500 " papa
200 " jitomate
4 cucharadas crema
3 gemas huevo
150 gr manteguilla
3 litros caldo

En una cacerola se pone la manteguilla y el poro rebanado muy delgado se coloca al fuego a que se fira un que tome color se le agregan las papas y el jitomate en rebanadas se vuelve a fira enseguida se agita con una cuchara

de papa a que se deskarate todo en la superficie de la cacerola se pone una grasa, y se debe quitar se pasa por un colador al puré se le agrega crema y las yemas, se salora con sal y pimienta se deja la sopa en baño maria a que se conserve caliente esta sopa se sirve con pedasitos de pan frito en manteca al tiempo de servirla

huevos
12 huevos frescos
100 g manteguilla
1000 queso gruyere fresco
45 g hainpa blanuda
raspatura mus roseada
12 rebanadas pan frito
3 litros leche
150 g pure papa
4 lata de chicharos

Los huevos se cocen cuando se los cubren en agua hirviendo 30 minutos en una olla y se dejan

emmagu^{ada} se colocan en agua fria 50 minutos quitandoles el cascara se colocan en un platon redondo de losa refractaria poniendole unos pedacitos de pan puto.

En una caserola se pone la magre quifba a que se puma da se le echa la harina a que se fuma se le agrega la leche y cuando empieza a hervir se le pone el queso y se le da otro hervor se le pone la sal y la raspadura de la nuez se tiene la salsa de un color rojo con vegetales se le sirven los chicharos encima de los huevos y se decora con el puré de papas.

Ensalada Rusa

Se ponen las

- Espárragos
- chicharos
- zanahorias
- coliflor
- papas

puntas de espárrago y unas puntas de espárragos. Todas estas verduras cocidas.

En una tasa grande se ponen 3 yemas huevo quitandoles la clara se deshien con balador de globo las yemas se sigue batiendo y se le va poniendo en chorro delgado $\frac{1}{4}$ de aceite se le agrega medio limon se sigue batiendo lentamente se le incorpora el yugo del limon y una cuchara de agua herviendo con esta mayonesa se cubren las verduras y unos chicharos cocidos y se boga muy picada esta ensalada se le puede poner en lugar del pollo pescaado uchinango.

- 1 lb huachinango en ho
- 1 papas
- 1 lb leche
- 1 manojo grande de perejil

Se limpia el pescado
y se pone a hervir con la
leche las papas se dividen
en 4 partes se recor en for-
ma de ajo se ponen a cocer
limpias con sal y tapadas
ya que estan se escurra bien
con 1/2 gr mantegulla y se
regala pulcado se pone en
una cazuela 3 claras de
huevo con 100 harina un
poco royal y con esta pas se
ban embolando los trocitos
de bien escurrido

100 g mantegulla
200 queso peremo olando
3/4 leche cocida

25 g mantegulla
Se pone la leche con
la mantegulla se mezcla
despues la leche sin mezclar
o porque se corta 30 gotas

de limon
No se decoran el plato con
leca el hashimange en el centro
en uno de los bordes los
y se le sirve la salsa encima del
pescado

Repollo
una tasa alubias aparte un
pollo tierno en agua herviendo
y escurrido en una olla de tamaño
regular jamon chorizo y trozo
pescado carne dejese cocer
3 horas y pasado este tiempo
y separese todos estos ingredientes
carne y repollo tambien her-
vir 1/2 litro de un fimiento
y un gironde y junto con
las alubias y el tocino
se machacan y pasan
por el tamis se toma el vaci-
no y el repollo se asona con
sal y pimienta

Huevo electra

Nuevos huevos duros se les quita
la cascara y se cortan longitudinal-
mente se rellenan con pasta de
cochinito se les colan en un pla-
to junto a la lumbre para que ^{se seque}
mientras se hace una pasta
blanca espolvoreando los gajos
con queso de nata o de vola
sobre los huevos se les pone
por encima ^{con} la salsa

Salchichas

Se pican los olonillos y la
parte tierna del lomo luego
de picado echese todo en una
cañija sazonandola con sal
pimentita y poca nuez moscada
se aguita bien y se deja unas
horas en adobo y en lugar fresco
se introduce en una tripa
delgada atandola y picandola
las con un alfiler y estas sal-
chichas son buenas con arroz.

Lavense los callos en agua
saliente y por con lomo y
desese. Por remoja un rato de
desese hervir un rato en agua
pongase agua tibia asi adese
un pedazo de patata de bacalao
y patata de cochinillo sal y desese
hervir un dia antes el dia si-
guiente se parte en pedazos pro-
curando quitarle los huesos se frie
en aceite con jamon y como una
vez frito se frie cebolla muy
picada cuando esta doblada
se añade un poco de jamon
a que done se le echan estas en
charadas de gitonata se frie un
poco añadiendo un poco de
pimenton picante y otro poco
de dulce y el aguita donde an-
teriormente hervido los callos se le
da un hervor junto con el
jamon y el lomo se dejan
por revolviendo los patata que
no se peguen en la casaca

si se le pone chusiso son mejo-
res los Callos entre mas cocidos
resultan mejor

Torta de almendra.

1/2 lb almendra molida y la
misma proporcion ^{de} mantegulla
y azucar. Trávese con dos
huevos batidos y colóquese
esta masa en moldes redon-
dos reyes con abricques
y polvo azucar se colocan
por encima formando ena
brutos se hace esta torta
con huevos batidos el molde
con mantegulla y polvo de
pan

225 g manteca

100 g harina

11 azucar

9 huevos.

Primero se bate la
manteca con el azucar a dejar
la muy suave despues se le
revuelve el harino luego se le

poner los huevos batidos bien la
masa al tiempo de charlos se
han batido ^{a tiempo de charlos} se le pone un po-
co de limon rayado despues se
hace la masa en un molde
despues de cocidos se les pone con
telli

Se pone a fuego muy suave
6 grms mantegulla 10 minutos
aguitandolo con una cuchara
se meseta bien se hace bien
vis otros 10 minutos para sa-
ber si esta en su punto amargo
tar en agua fria se vierte en
un marbol untado con man-
tequilla y se cortan con un cuchillo
en cuadrillos del tamaño de las pastillas

Pichones

Despues de preparadas los pichones
dividense por la mitad
dorasolas en manteca caliente
pendo cebolla picada
revolviendole arena juntas

todo con los pabones servan
con la salsa caliente

Tortilla en torta

1/2 cuartillo de vino blanco se ague
gan 3 cucharadas por molida
y una revandada manlequilla
se calienta

se incorporan 4 yemas con 50
gr de azúcar se hace hervir
sin dejar de menear defan
do en una cazuela baja en
forma redonda en seguida se
pone a fuego fuerte 1/2 hora
cuando está cocida en el pla
ton se banea con almendra
asnar y canela

1/2 Kg. fresa pasadas por
un tamis ayudando para q
pas e un cuartillo de agua
ayudandolo espasio a que
pase gugo y pulpa del
hente 35 gr. azúcar y
pangase la la lumbik

si que se desbarate bien en balun
se deja enfriar y se le añade
1/2 l. de crema fresca y se pone
en la nevera

Roscon de almendra

Fornese

6 huevos un poquito de canela un
bidon y limón rajado se limpian
las almendras bien limpias se me
ten en el horno para que se sequen
luego se muelen bien mezclandolas
con las yemas

Canelones

Se hacense teniendo cuidado de q
no se peguen ^{uno con otro} friase una pica de ce
bolba ^{picada} un poco laurel y otro de to
millo ligado de gallina
se separa el torbillo y el laurel se
hace una pasta en el mortero
para rellenar los canelones haga
se una salsa se colocan los ca
nelones en una lata a que se

cuervans cubrense con una salsa ligera
se en el horno asta que se cuersan
y luego se sirven

Ternera rellena
se toma un trozo bueno de
ternera y se masa bien has
ta hacer una lonja se
tiene una una tortilla es
cha de papas y se arrolla
muy apretada sazonandola
con sal y limon una veseta
rada se le agrega rayas de
zanahoria se cubre muy apretada
se deja asar un poco regular
se plasma la salsa con un
colador para un quilo de ter
nera y huevos y se hace una tor
tilla no muy dura

Pastas almendra

Se trabaja bien asucar arum
almendra molida y mantegulla
todo en la misma proporcion
y para 2 huevos batidos
tagase las pastas salpica

la con almendra picada

Galletas

con $\frac{1}{2}$ K harina y huevos
120 g asucar y 65 g mantegulla
se hace una pasta fina se
estende todo el rojo y se ban
asiendo en el modo que se desee
cocien dolas en horno suave o
que queden muy bien doradas

Melon

Se coge un melon y se le sepa
ra ^{por el} en un de los extremos para
sacarles las semillas se enese con
puntas picaduras cortadas en pedre
nos trozos se le pone la papa que
se le quito y se pone 2 horas
a helar es muy bueno y no bulgar

sal 5 gr

$\frac{1}{2}$ K cahuale mondado

asucar

limon 1

mantegulla 40 gr se colocan los ca
huales por cada 14 ^{10 gr} sal y 20 gr de oron
en un caso de cobre se pone
el cacahuate asucar gratoso por

Se ponen en una charola engrasada
y se meten al horno en fin de que se desaguan
por cada lb de calabacete 10 gr al 20 mantequilla

y el jugo de $\frac{1}{2}$ limón se pone al
puerto en seguida en una plan-
cha de mármol engrasada de ma-
lequillo se deja enfriar se extiende

400 gr ternera
 $\frac{1}{2}$ gallina
500g tubana hueso
100g cebolla grande
" zanahorias
2 porros grandes
el agua suficiente
1 ^{ov} huevo

sal pimienta y ramita apio

En una olla se pone todo se
parando la gallina y la pier-
na que se parten a las 3 horas de
cocer 4 horas cocer en olla
tapada se lavan 3 lechugas
amarillo quitándole las
hojas verdes 1 litro de agua
sal y un poco bicarbonato
se ponen a cocer las lechu-
gas se rehavan se ponen

en una charola y se les pone el tu-
cano 100 chicharos

150 jamón cortado en cuadri-
la mitad de la gallina en cuad-
ritos lo demás se muele por
gas en baño María para conservar
la caliente

Huevos cocidos.
1 yema ^{huevo} cruda
sal y pimienta

Se parten los huevos cocidos se les
saca la yema y se muele con la $\frac{1}{2}$ de
las anchas y la crema se vuelven a
refinar los huevos y se enfrían
se ponen con la manteca ^{muy} caliente
y se colocan sobre las galletas fritas
se ponen en un plato y se bañan
con la siguiente salsa lo que
queda de lo refino de los huevos se
revuelve con la mostaza por
picado muy fino la otra $\frac{1}{2}$ libra
de anchas y vinagre a este punto

ta y sal se resuelve bien con es-
to y se vanan muy bien los hue-
ros y se adornan con perejil p-
cada chimo

Pe

1/2 K. huachuranga
300 gr papas cocidas
2 huevos cocidos
aceite vinagre perejil sal y
pimienta

Se cortan las papas en cuadros
tos y los huevos en rebanadas
se revuelven con los demas ingre-
dientes añadiendole 1 cucharada
fran tostado y molido con
esto se rellena el pescado
quitandole antes la espina
central estos se hace desfr-
diendo poco a poca la par-
te que está pegado desde
la cabeza hasta la cola se
rellena y se cocce y se coloca
en un platon de refractaria
2 jitomates grandes y ma

in agua bien caliente
duros se hierven 2 minutos se les
quita la piel y se libren en 4 par-
tes para quitarles la semilla
1/2 aceituna rayana o aceituna
cocidas 2 En vinagre reba-
nadas perejil picado men-
dulo aceite vinagre sal y pimen-
ta con esto se rellena el pescado
se mete al horno 40 minutos
se sirve caliente en el mismo
platon

Sorvete de pina

1 pina
400 gr. azucar granulada
1/2 litro agua
4 claras de huevo
2 g canela
3 clavos 1 limon

La pina se
monda y se raya en una ca-
cerola se pone el azucar el
agua canela clavos y la pina
se pone al fuego se deja her-
vir 5 minutos se retira y se

deja enfriar se cuele todo en un
redoso se le agrega el jido
y la cascara del limon se po
ne en la nevera cuando es
hace enajar ^{se baten con claras y se le ponen} se sirve en
copas grandes,
mangos — —
300

1/2 pote vainilla

azucar gran. se pone en una ca
el azucar el agua y la
vainilla se pone al fuego
y se deja hervir 30 minutos se
cuela en 1 cacerola con una ca
vuelta humedada los mangos
se pelan se rebanan se pone
en otra cacerola y se deja her
vir se retira del fuego y se po
ne en una dulcera

Buen Eno carne fria

300 grs

250 agua con

ajos 1 clavo

1 pimentón

Despues de molida la carne con
las especias se le incorporan los
huevos se en roya en una servi
lleta se pone a servir
de poner 3 ajos machacados sal y
vaso de vinagre
Se decora con pure de papas con la
duya tenido con rosa vegetal se
forman las hojas ^{en unas hojas de elite} se colocan so
bre la carne ^{desprendiendo para}
que ^{la hoja con un poco untado} no se descomponga el pure

Codornices

300 gr hongos frescos
2 yemas huevo
20 porros

pimentón sal y lavos especia pere
jel picado 1 hoja laurel
se pone a cocer las codorni
ces despues de limpias con dos
litros de agua con sal pimentón
laurel y vel porro en servanadas
delgadas se taja la cacerola
y se deja hervir 2 horas

en una ensaladera se ponen
las 2 yemas el perejil pica
do el jugo de un limon y se
mescla muy bien ^{todo} agregando
un litro ~~de~~ caldo con estas sal
sa se cubren las codornices y
se tienen en baño maria para que
se conserven calientes

Filete meshado

1/2 filete del centro entera
15 gr tomino o jamon
100 gr zanahoria
1/2 cebolla con rabor
laurel
tomillo
nuevora

Despues de limpiar el filete de
todos los pellejos se mesha con el ja
mon en tiras delgadas se espes
vora con sal y pimienta
se coloca en una charola
con las perduras alrededor y se

cocerse en horno bien caliente

Ensalada domonca
se parten 4 ahucades maduros
se abren a la 1/2 y lo ancho se
moran con sal

100 gr de papas en cuadrado
100 ejotes en
2

lechuga picada muy
fino 3 cogollos apio mandado
picado se sazona con sal
pimienta vinagre aceite y con
esto se regenan los ahucada
y se colocan en hojas de lechuga

200 gr

huevos 7
pan molido 1/2 en
25 g carraas de polvo

Se hace un circulo en el centro
se pone la sal y los huevos
se incorpora entando se le que

la masa esta lista se le agregan los 2 huevos restantes y al final se le agrega la manteguilla cuando esta bien se pone una casuela a repose.

La manteguilla que se utiliza debe ser bien dura y se debe amasar lo mejor posible.

Despues de que la masa a fermentado se espolvorea de harina y se hacen unas bolitas largas y se aplastan un poquito se ponen en el brasero a que levanten y cuando ya levantan el doble se unen

de huevos por encima y se cocen a horno bien caliente 10 minutos se requejan con el requejo siguiente

Se hace una mayonesa con un tazón agregandole tachada una taza y 2 pepinos en vinagre 1 lata espinagos picados 3 pechugas picadas se abren por la mitad y se requejan con esto

harina 200 gr tostada
" " 200 sin tostar
manteca 200 gr
azucar 200 gr
abellana 200 gr

Se sieme las harinas se hace una fuente y se pone a amasar ^{a revolverse} se palotea y se cortan con cortador chuecho hornos. 10 minutos se dejan enfriar y se embuelven en papel parafinado

✓ No
huevos 4

manteguilla 100 gr
azucar 1 taza
harina 2 tazas
leche $\frac{1}{2}$ l
quesos picados 1 taza
mayo 1 cm

Se bate la manteguilla a que crema se le añade el azúcar se ponen los huevos 1 x 1 batiendo y ya un

se le añade la harina
y la leche después las nueces y
1 cucharadita de vainilla y
al último el royal una
vez puesto el royal no se ba-
te más luego se le pone el
rey eno entre capa y capa
se decora con merengue hecho
con claras batidas y pasneapul
verisada a punto de merengue
y se pone encima coco rayado

Bocadillo astorja

1/2 leche c
50 g mantegulla
50 g queso fresco
11 lengua cocida
90 gr harina
6 huevos
1 resaca

Se pone la le-
che a punto con la ma-
tequilla y sal cuando empieza
a hervir se agrega la tra-

se pone con es-
encia de guiso se separa del fuego
y se le dan vueltas a un
los huevos se mesan con
y sal se escurren y muelen
la lengua cocida y cortada
en cuadritos se pone un
sarten a calentar con 150 g manteca
y cuando esta caliente se han
poniendo cucharaditas de la
pasta para que se frian
como tortas se sirven
con salsa de jitomate

Papas reynas

Papas grandes 12 del mismo tamaño
mantegulla 100 gr
queso ^{imitación} 250 gr
leche 1/4 litro

Las papas se
se pulcan a los lados ^{a quitarles toda la tierra} en una chara
la de horno se ponen y seisan
a horno caliente por espacio de
40 minutos se sacan y se les

hace una coronilla para cubrir
carlas con una cuchara de aver
dura se pasa todo lo que se le
saca y ^{por un prensa papas} sasonandolas con sal
pimentita pues no se da se
le agrega la crema el queso
aciendoles un copetito se les
pone un trocito de mantiguilla y se
mueven a meter al hornal y se cubren
muy calientes

3/2 litros caldo
2 chorizos españoles finos
200 g col
100 jamón
6 hierbas asapan
alvaras escofadas 100 g
2 pechugas chucas en pedacitos
2 gombales asados y cola
100 cebollas en revuadadas
3 dientes ajo picado

se pone el caldo en una
olla y se le agrega

ya la col picada y las pechugas
papas de pl... se pone el
mon en una sarten con el
mchar manteca cebolla y
ajo ya pito y dorado se le
agrega el caldo y se pone
colado donde esta la col y la pe
chuga procurando que no se
luego se le agrega
el chorizo y el asapan todo
ya hervido 2 horas y se sir
ve

2 maclmango en trozos rojos
250 g arroz extra
400 g jitomate maduro
150 chicharos esambaray
150 cebollitas cam
300 g papas chicas
6 alcachofas chucas
6 hiles ploblanos
1/4 l aceite
2 clavos
1 l agua

sal pimienta laurel y ajos
 se remoja el arroz
 en agua hirviendo 18 min
 despues se lava con agua
 fria y en una sartén
 se pone al fuego cuando
 está muy caliente se p
 ne el arroz y se añaden
 se cebollas y se pone
 to hasta que está dorado
 se le reserva el aceite
 y se le pone al fuego
 molido ^{coado y azado} cuando está to
 do listo se pasa a una
 casneba de barro la
 sal los chiparos basal
 capros los chiles cuando
 comienza a hervir se
 mete al horno 30 minutos
 to se le pone el perejil
 cortado en cuadros y las
 papas tambien en cuad
 rados se mezcla todo y se

mete al horno otros 30 minutos
 esta sopa se pone al horno
 para la hora de comerla por
 que no se puede calentar
 magras a la espa
 750 gr jamon rebanado
 600 g tomates asados y es
 200 g cebolla picada
 -3 dientes ajo
 1/2 lata puré de morrones
 1 K papas cocidas
 100 g mantequilla
 se parte
 el jamon en rebanadas de
 1/2 centimetro se le da una lige
 ra pasada en manteca se
 frien los pimientos y en
 esta misma manteca se
 frien los ajos
 del jamon se parte
 10 rebanadas y el res
 to en cuadros chicos a
 guisa de el que esta ya
 que esta listo se cocina

de la bande en un platon
de losa y para tan a se cubre
con las revanadas de ja
mon y en cada revada
el pimienta y luego el pu
re dentro de este y enci
ma del jamon el freyeno
que se tiene preparada y se
mete al horno 20 minutos

Tourron de Ajijon

500 gr almendra
500 " pinones pelados
1/2 " asucar en polvo
150 " harina

Las almen
dras se remojan en agua
pura se pelan y se tostan al
horno los pinones tambien
se tostan se deja enfriar
todo y se muele todo
junto almendra pinones
en un
molde de pan ingles se
forra con papel y se

y luego con oblas se revia de ca
neta en polvo y se revia alba
masa procurando apretar
la bien se exprime de ca
neta se tapa con oblas y
luego una tablita y encima
una tablita y un b adrito
ensima se deja 24 horas para
poderse comer

6 huevos
4 naranjas
200 gr azucar

Se baten los huevos y se
agregan 4 cucharadas azucar
se siguen batiendo y se les ana
de el jugo de las naranjas
se baten un molde de pan
con caramelo ceto de la
forma siguiente

Se pone al fuego una case
rola con poco asucar miza
da con un poquito agua se

mueve constantemente hasta
que se disuelve el azúcar y tome
color dorado con esto se lava
el molde como dije antes y
se llena con el flan ponién-
dolo en baño maría hasta
ques se cuere

Sopa arroz

4 libras manestabier verde
se le agrega la gallina poras
tida por la $\frac{1}{2}$ 1 colli
nabo 2 zanahoras 1 p^o
1 rama hierbabuena 1 diente
ajo asado 6 pimientos 1 cuerno
dita sal gruesa todo esto se
pone junto con la gallina

5 gr ~~arroz~~ lavado con agua
ediente hirviendo para q
espumase se deja hervir a
caldo con el arroz $\frac{1}{2}$ hora
tapando la olla ^{para que espumase} se le
agrega jitomate asado 4 he
bast asapan la pechuga
se deshebra y se le pone a la

sopa

12 huevos
 $\frac{1}{4}$ lata chicharos con jamon
1 cuchara sopera con punta papa
1 lata de puntas esparrago
100 g man

Las yemas se baten con
sal y pimienta hasta que espumase
y se le mezcla la punta
de papa agregando los
chicharos y las puntas
de esparragos los claros se ba-
ten a punto de turron
se engrasa un platón se fra
varro con mantequilla y pon-
gase al horno 20 minutos

Pescado

$1\frac{1}{2}$ libras machungo sin esbera
se le quite el pellejo y los es-
 $\frac{1}{2}$ lb crema leche
100 g queso gruyere

1 lata trufas
12 hojas perejil picado sal
pimentón blanco se muelle
el pescado con todo lo demás
que resta amotado se pone
curadito des sal gruesa
y la leche el pescado mo
lido con todo lo demás
se hacen bolitas del tamaño
de 1 huevo redondo se de
jan cocer 30 minutos des
pues las bolas se ponen
en unas canastitas de papel
filtrado por encima se les
pone la salsa napoléon
y encima de cada bola
se coloca 1 hoja en el
centro 1 rebanada de huevo
cocido 2 pedacitos vela
vel cocido se ponen en el
horno 5 minutos y se

En una caserola de
fierro estavado se ponen

100 gr mantequilla fresca
50 gr de harina se coloca
en la lumbre y con 1 baldor
de alambre se agita quando
la mantequilla esta fun
dida y la leche mesclada
se le agregan $\frac{1}{2}$ l. leche
cocida se sigue agitando
de y cuando se empieza a hervir
se saca y se le agre
ga 2 copitas vino blanco
quesos gran yer mesclada
de y pimentón blanco se
mezcla todo y se pone en
el pescado del modo que les
indique se sirven calientes

Recado papotes negros
6 papotes negros
200 g queso blanco y molido
22 litros agua
6 copitas marcatel
Los papotes se amontan
y se pasan por el agua de
fria

se le agrega los zapotes el
moscatal y la asnear y se
pone en la nevera a que cuaje

se pone al fuego la leche
con el asnear y la vainilla
se deja hervir 20 minutos se
le añaden las yemas y
los huevos por poco batidos
se pasa por el colador a la
vatomina que ya estaba ba-
ñada con el caramelo se
pone en la budinera 4 ho-
ras o 2 horas en
150 g asnear

1 1/2 de litro agua se espuma
y cuele en la budinera se le
pone el limon se tapa a
que tome color procurando
no mover la budinera
hasta que tome color

Mermelada de naranja

naranjas

se desgranar naranjas
dulces de cascara delgada y
maduras se les raspa un po-
co la corteza con piedra poma
se lavan se parten en rebana-
das delgadas y se ponen por
24 horas en agua con cal
al 25 x 100 se le cambia el
agua por otra sin cal y se de-
jan otras 24 mas y se les
de otro hervor otra hora que
doble

se hace almivar con 400 g
asnear se deja el jarabe a
fuego suave y cubiendo en que
se al hervor

La porcion de asnear que es dado
es por cada kg de naranja

- 12 chiles poblanos
- 200g tomates cocidos
- 200" queso fresco
- 50" manteca
- 25 tortillas chinas
- 1 huevo crudo
- 1/4 litro crema de leche

chiles verdes al gusto
 rabanitos lechuga cebolla
 Se muestan dos chiles y se de
 se muelen juntos con los
 tomates y los chiles se muelen
 con la crema se fren las
 tortillas se acomodan en el plato
 se adornan.

Consomé

- 300 gr aguayon picado
- 2 pechugas pollo
- 50 gr sanchivoria
- 50 navos
- 50 abollas
- 1 poro
- 4 cucharadas crema
- 2 litros agua

1 ramblo apio

En una cacerola se
 ponen las pechugas el agua sa
 nahoras el navo el poro y el
 apio pedas las verduras se re
 vanadas sal gruesa 4 puer
 ras delgadas se tapa la ca
 serola y se deja hervir 1 1/2 ho
 ra se rehata se le anade la
 carne picada y un huevo y todo
 lo demas se cuele el caldo
 las pechugas se muelen y se
 le agregan al caldo esto se
 pone en baño maria para
 conservarla caliente se sirve
 en tazitas

Macarrones con la crema

- 200 gr macarron italiano
 - 150" mantequilla
 - 150 jamon
 - 100 queso gruyere rayado
 - 250 crema leche
- Se ponen a hervir los maca
 rrones en agua ^{una cuerpavada} sal cocidos

se refrecan en agua fría se puen
de la $\frac{1}{2}$ de la manteguilla
y con ella se ponen los mara
trones y en se separan del
fuego se colocan en platon
refractario poniendo una ca
ja de los gualarrones encima
de esto trocitos de manteguilla
jamon y el resto de la crema
se meten al horno a q que gratinen

Pescado con guiso de maraña

- 1 pescado flanchinango $\frac{1}{2}$
 - 2 cucharadas vinagre
 - 1 limon laurel tomillo y
mejorana 2 cebollas
 - $\frac{1}{2}$ litro leche
 - 6 huevos
 - 100 g manteguilla sal y
pimienta molida
 - 3 marañas sin semilla de ta
maras regular
 - 100 g pan molido
- Limpio el pescado

se enaguaga en agua fría y
se abren se le hacen unos
cortes diagonales se unta de
limon y pimienta se pone
en la $\frac{1}{2}$ pesadera con agua
apiente, 2 cebollas de herba
20 minutos y a cocido se
saca y se pone en otro pla
ton refractario untado de
manteguilla espolvorea de pan
agregandole el jugo de la
Borranja y unos troci
tos de manteguilla

~~Pescado~~ Crema

En una cacerola en baño
maria se funden 25 g
manteguilla y se le añaden
4 huevos enteros batidos con
un batidor de globo a for
mar una crema se retira
la cacerola se deja enfriar
sin dejar de batir se añade
en bol $\frac{1}{2}$ cucharada sal y
unos pimentones la crema

de leche se bate por separado
 agregandole platanos picados
^{reuniran las dos cremas}
 una cucharadita de asueat
 decorandolo con unas revana
 das de naranja y otras de limo
 no

Helado piñon

- 1 litro leche cocida
- 3 yemas huevo
- 1 pedacito vainilla
- 1/4 crema leche
- 100 g piñones mondados
- 350g azucar
- helo sal

se disuelven la
 yemas y la azucar se añan
 de la leche poco a poco
^{batiendolos poco a poco}
 y se pone al fuego con la
 leche la vainilla cuando
 empieza a hervir se saca
 se le añaden los piñones
 se sigue batiendo y por el
 tiempo se le agregan las demás
 crema se pone a cuajar

arabuzeras

- 500 g agua yon
 - 10 cebolla picada
 - 1 cucharada perejil
 - 2 yemas huevo
 - 50 gotas de limon
 - 8 cucharadas crema y sal
- se limpia la carne
 se corta y se
 muele en seguida se sazona
 con sal pimienta y los ingredien
 tes anteriores

Sopa de pescado

1 pescado Huachirango
 de 1 kg y ademas 1 cabeza de
 pescado se le quita la esca
 ma se lava se espolvorea
 con sal pimienta y se le a
 gregan 3 cucharadas aceite
 colocandolo en una charola de
 horno y se cuece durante 30
 minutos se saca del horno y se
 desmenuza el pescado con
 la cabeza y el armaron se col

con en una varpa con 3 litras de
 agregando 100 gr 2 zanahorias y
 1 bollo picada 1 hoja de apio 6
 ramitas perejil 6 pimientos
 clavos 3 hojas laurel $\frac{1}{2}$ kg tomate
 3 cucharadas aceite 1 cucharada
 de vinagre y un poquito oregano
 se deja cocer con la cacerola
 tapada a fuego lento por el
 espacio de 2 horas despues se
 cuela se frien en aceite 50 g
 cebolla 2 dientes ajo picado
 cuando empiecen a dorar se re-
 tora y se le agrega 1 cucha-
 radita perejil picado se be-
 ten 4 yemas huevo agregan-
 dolo al perejido mesclando
 perfectamente haciendo una tor-
 tilla ^{de} del fuego y cortada en cu-
 drados en el momento de ser-
 virse se le pone 3 cucharadas
 crema de leche y 3 cucharadas de
 vino blanco

Huevos ala Reina

Se frien los huevos en agua 1 para
 cada persona poniendolos sobre tar-
 talletas que se rellenan con pato
 desmenuado sazonandolo con
 sal y poniendo en cada tartalleta
 1 poniendolos por encima mayo
 nesa

Enchiladas

- 24 tortillas chicas
- 24 tomates amarillos y grandes
- 200g lomo fincero
- 100g cebolla
- 12 hojitas cilantro
- $\frac{1}{4}$ litro queso
- $\frac{1}{4}$

Se limpian los toma-
 tes y se lavan con agua
 caliente y se pone a la avez
 en 1 litro 3 dientes ajo 10gr
 sal 1 hoja laurel se dejan
 enfriar y se muelen con tel
 ajo y el laurel en una sar-
 ten se frien en manteca las
 tortillas en otra sartén 50

Plumero de la carne

se frie los cebollos picaditos.
cuando done se le agrega el
tomate molido despues de puto
se retira del fuego y entonces
se le pone el jogoque el cibano
tro picado y la sal la car
ne de puerco se cuere se frie
en manilera y una vez puto
se deshobra y se reyenanan
las tortillas puto se envu
llan y ponen en un platon y
en cada tanda se baña con
la salsa y el ~~tomate~~ jogoque

[Handwritten scribbles and illegible text]

vino blanco 25

[Handwritten scribbles and illegible text]

Para represar la cera

cera 75 grms

cera 25

borax 1 gr

agua rosa 30 gr

blanco de ballena 10 gr

Para las arrugas

leche ^{pusa} 1 cucharada

gugo 1 cucharada

agua colonia 1 cucharada

Pepinos manteca para fina
y ^{cerca} manteca se mesclan los pepinos
y se revuelven a la manteca se le agre
gan los demas ingredientes se de deja 24 horas de reposo y
despues de este tiempo se calienta y se empara

Colere

30 cera blanca

60 blanco ballena

200 aceite de

66 agua Rosa

15 tintura Benqui

15 gotas agua rose

en un ^{mortero} se pone a derretir el blanco
de ballena se le agregan los ingredientes y se pone en
en un ^{mortero} todos los demas por ultimo se le pone el benqui
o la esencia de rosa

Acete de oliva

Acido estearico

Borax 5

amoniac 1

agua Rosa 100

pepinos 100

Se raspan los pepinos se ponen
en baño maria se pone el agua de
rosa en ella se ponen los ingredientes

Formula para la cara

50 alcohol

80 agua de Rosa

80 tintura benqui

4 alumbre en polvo

agua amoniac

20 3 cucharadas para el cutis

60 glicerina

20 acido almendras dulce

30 glicerina

10 agua colgada

2 florato sodo

10 tintura benqui

Formula

10 gr Tintura Bengüi
 2 1/2 flores ^{20+gr} frescas y desahogada
 2 1/2 manteca cerda
 200gr cera blanca
 15 Borato de sodio

Locion

agua 1 litro
 pétalos Rosa un puñado
 flores primavera
 raíces de udentarias 25 gr
 hiervase esto 1/4 del hora y cuélar
 para las manchas de la cara

Borax 6 gr
 glicerina 25 gr
 Sulfato sódico 10 gr
 agua Rosa 100

— Para las manos

100gr
 40 parafina
 vainillina 10
 glicerina 100

Castor 2
 clorato 2
 acido lactico 3
 alcohol 100
 aceite de ricino 3
 agua de colonia 50

Infusion de sauro
 2 cc glicerina
 1 1/2 de sumo limon
 1 cucharada agua Rosa

aceite de ricino Ron tintura

agua arros
 glicerina 25 gr
 colirio 45 gr

10 gr granadina
 10 gr ^{gr} vaselina
 agua Rosa 20 gotas
 Se funde todo esto y se le agrega
 el agua de Rosa

125 gr polvo arroz
75 vitales
almidon 40 gr.

Ya que esta todo pulverizado se
pasa por un tamis

Polo magnesia cal	100
secula / papa polvoro	25
polvo talco	75
arroz	75
ly	25
bismuto	75

Se mezcla en un mortero de
marmol y con esenera que se
lese y color que se desee
J. C.

aceite de almendras dulces	25 gr
esperma valena	17
cera virgen	8
agua de shila d	15
agua rosa	5
labura	1
Penguin corduna	1

200 gr aceite almendras dulce
en baño.
100 gr cera virgen esperma de
valena

10 gr sumo de pepino y
5 espiritu de vino

Esta mezcla se hace con una
espatula
Para que hacer esta composicion
en una mesa y ya que esta

Continuacion

Se pone a desahacer la esperma
la cera y ya desecho todo
esto

se le pone el agua de coloma
el agua de Rosa y el venquir

Pomadas
para
dolor
de
bolsa
de
puntas

malva con blanco

Pintura Eridicente
la lela al caer

sobre raso negro se pasa el dibujo con
papel carbon amarillo luego se toma un
tubo de pintura

El obscuro en la orilla y el claro dentro

Borato sodio 20
Glicerina

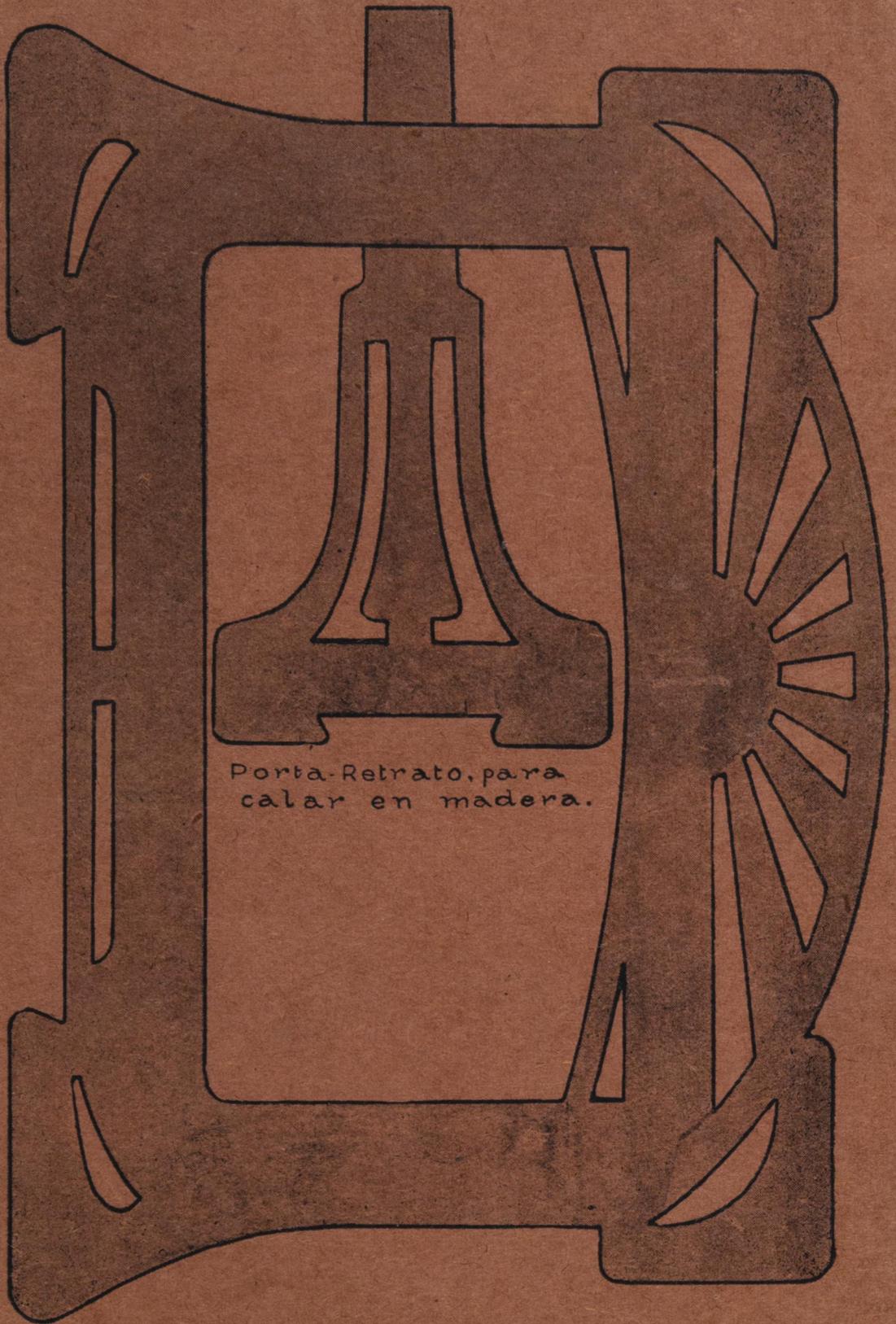
(50 flores azules
50 1. malva
50 1 de pimenton
2 1/2 bulbo iris

manteca 100 se hace hervir
cera virgen 30 vir todo hervido
blanco ballena 30 to y se cuece

agua rosa 120 (alcohol
5 (almendra

aceite almendra 120
dulce

60 gr
60 manteca cacao
2 gr acido salicilico



Porta-Retrato, para
calar en madera.



Circa 1920s-30s manuscript recetario found in Mexico City

144 page notebook with 151 recipes (many untitled) and 14 beauty concoctions. \$250.

Notebook from Libreta Pegaso. Front reads: "De Cocina perteneciente A Eloisa L. de (?) *Márquez*"

Recipes are in pencil, grey and blue, in at least two hands.

Recipes:

1. Untitled recipe with onion, garlic, bay leaf, pepper, vinegar, beef broth, beef, tomato and macaroni.
2. Sopa de Tapioca
3. Untitled recipe for artichokes, includes tomatoes, bread crumbs and cream
4. Filete
5. Camotes
6. Tamales
7. (untitled recipe for Ajonjol— needlefish)
8. Tacos (avocado, onion, chilpotles, cheese, cilantro, lettuce)
9. (untitled recipe for empanadas de pichones, including instructions for flaming with alcohol, I think to get rid of the feathers, removing the innards, feet, and head.)
10. Lengua de vaca (untitled)
11. Atole de venado (recipe for atole, I presume to accompany the recipe for mole which is included? Very detailed recipe, may be used with venison, pork, or chicken.)
12. Torta de budin de papas
13. Torta o budin de garbanzo
14. Carne fria
15. Flan de vainilla y leche
16. Mansanitas de pina
17. Tamales de arroz
18. Cunete de guajolote (regional recipe of San Luis Potosi)

19. Barriga de Vieja
20. Gelatina de Grenetrina (or grenetina) (*various gelatins flavored according to their color; the white with milk and vanilla, the red with syrup of current and prickly pear, the green with peppermint syrup.*)
21. Mueganos de vino
22. Cajeta de Celaya (regional)
23. Guisado de Pato
24. Sopa de patatas
25. Visquetes de Sal no. 2
26. Pan de natas
27. Flan de naranja
28. Pechugas empanizadas
29. Bacalao a la Vizcaina
30. Rompope
31. Pato en escabeche
32. Pasta de nuez
33. Turrón
34. Gelatina Isabel
35. Filetes de pescado en crema (*uses huachinango*)
36. Arvejones Eloisita
37. Frituras
38. Crema yema de huevo
39. Turrón de Alicante
40. Untitled recipe *with rice, shredded coconut, butter, chicken broth, carrots, onions, chicken*)
41. *untitled recipe made with almidon, butter, sugar, eggs.*
42. Salsa inglesa
43. Frituras sesos
44. Untitled recipe for Robalo
45. Untitled recipe *with milk, cream, potatoes, butter, egg yolks, onion, and canned asparagus.*
46. Bacalao con pasas (specifies pasas de Malaga)
47. Bacalao con pinones
48. Pescado (*made with lard, butter, oil, bread crumbs, eggs, limes, parsley.*)
49. (untitled— probably another for fish, though does not specify.)
50. (untitled recipe for bacalao)
51. Palitos
52. Untitled recipe
53. Frituras Cabriito B. F. (*begins by saying that when you kill the goat, you catch some of the blood in a glass— the blood is then used at the end of the recipe.*)
54. Untitled recipe for chicken with Jitomate y chicharos
55. Budin de naranja
56. Ternera con jamon
57. Suspiros
58. Escojanse(?) buenas mansanas
59. Bacalao a la Viscaina
60. Ternera Trufada
61. Pan de huevos
62. Almen(?)
63. Mantecados
64. Helado

65. Rosquillas de huevo
66. Sopa de Ostiones
67. Name looks like "Huevos" but I'm not sure. It uses rice, jamon Americano, cooked eggs, pure papa color verde, & parsley.)
68. Pescado fresco
69. Pierna de Cabrito
70. Torta de Arroz
71. Helado Ema
72. Ajoletas Paris
73. Calabasitas Reyenas
74. Cubelitas
75. Sopa de Papas
76. Huevos a la turca
77. Salsa para el pescado
78. Elotes
79. Untitled recipe for a sweet made in a copper pot
80. Pastel reyeno ojaldrado (filled puff pastry)
81. Huevos para 8 personas
82. Untitled recipe for fish cooked in milk
83. Untitled recipe with ejotes, chicharos, zanahorias, coliflor, vetavel, papas, habas verdes with a recipe for mayonnaise.
84. Empadas
85. Dulce coco con lenguas de vaca
86. Helados de soleta para 8 personas
87. Untitled recipe with pureed potatoes, chopped olives, parsley, strips of bread, possibly to accompany filete.
88. Untitled recipe for picadillo
89. formula made with alcohol, lemon essence, cider, vermouth, orange, tincture of Benzoin, Magnesium Carbonate, hambar (?), ? includes instructions for tinting the concoction red or green.
90. Elotes
91. Untitled recipe for fish cooked in greased paper with lemon and pepper.
92. Untitled recipe for oysters en escabeche
93. Timbales
94. Garibaldi
95. Helado
96. Untitled recipe for caramel almond sauce, possibly fot the previous chocolate ice cream recipe
97. Untitled recipe with sugar, gelatin, cloves, lemon juice, egg whites
98. Recipe marked :comida de vigilia,(Lenten food) Sopa de Crema, (leek and potato soup.)
99. Huevos
100. Ensala (ensalada?) Rusa
101. Untitled recipe for Huachinango
102. Repollo
103. Huevo elecha (Huevo Helecha)
104. Salchichas

105. Torta de almendra
106. Pichones
107. Tortilla en torta
108. Untitled recipe with strawberries
109. Roscon de almendra
110. Canelones
111. Ternera Relena
112. Pasta Almendra
113. Galletas
114. Melon (simple recipe ends with the words: "es muy bueno y no bulgar (vulgar)")
115. Untitled recipe involving ground peanuts
116. Untitled recipe with ternera, ½ gallina, tuetano hueso, zanahorias, poras grandes, nabo, apio
117. Huevos Canada
118. Recipe for red snapper entitled simply "Pe"
119. Sorvete de pina
120. Mangos or Mangus or ?
121. Buen Tono Carne Frio
122. Codornices
123. Filete Mechado
124. Ensalada Domonica
125. Untitled recipe made with eggs, sugar, bread crumbs and butter
126. Untitled recipe for asparagus salad
127. Untitled recipe made with equal parts toasted and untoasted flour, lard, sugar, and hazelnuts
128. Untitled recipe for merengue made with eggs, butter, sugar, flour, milk, nuts, and baking powder
129. Bocadillo astorga
130. Papas reynas
131. Untitled recipe made with broth, Spanish chorizos, kale, ham, eggs, saffron, "(?) escojidas", chicken breasts, ?, roast tomatoes, ?, onion and garlic
132. Huachinango
133. Magras a la ?
134. Turrón de ? made with almonds, pine nuts, powdered sugar and flour
135. Untitled flan recipe flavored with orange
136. Sopa Arroz
137. Huevos
138. Pescado: red snapper recipe
139. Helado sapotes negra
140. Untitled recipe for some kind of pudding or flan
141. Mermelada de naranja
142. Untitled recipe with chiles poblanos, tomates asadas, queso fresco, Manteca, tortillas, huevos, crema de leche, chiles verdes, lechuga, y cebollas
143. Consome
144. Macarrones a la crema
145. Pescado con jugo de naranja
146. Crema (sauce for the preceding fish)
147. Helado pinon

148. ? (probably hamburgesas)
149. Sopa de pescado
150. Huevos a la Reina
151. Enchiladas (specifies 'tomates amarillos y grandes')
152. Beauty formula 'para refrescar la cara'
153. Beauty formula for wrinkles
154. Beauty cream made with cucumber, lard, paraffin wax.
155. Beauty formula made with white wax, 'blanco ballena', aciete, tintura Bergum, agua
rose
156. Beauty formula made with Aciete de olivo, acido estearico, borax, amoniae, agua
rosa, and pepinos
157. Formula para la cara: face cream made with alcohol, agua de rosa, tintura bengin,
elumbre en polvo.
158. Untitled beauty formula
159. Locion
160. Formula 'para las manchas de la cara'
161. Formula 'para las manos
162. Formula '? De sanco'
163. Untitled formula
164. Untitled formula
165. Pintura Eridicente
166. Untitled formula