

1^a Crema de Frutas

Se ponen en un perol una libra de nata de leche fresca, media onza de vainilla media libra de azúcar blanca molida, y ocho gramos de cola de pescado, desleida en agua caliente.

Todo esto se bate con fuerza, con un gran tenedor de madera de boj nuevo, hasta que se unen ~~todas~~ todas las sustancias y queda compacto el contenido.

Se tiene preparado un molde de hoja de lata, en forma de pirámide, que se frota ligeramente con mantequilla.

de vacas, y se pone en él alternativamente, una capa del batido y otra de fresas á de frambuesas dejando preparado de esta suerte en cuatro ó cinco horas antes de la comida: en el momento de servirlo se vuelve el molde sobre un plato: es uno de los platos de pastres mas delicados y mas caros.

Se pueden poner, en vez de fresas, peras caídas antes y deshechas en pasta si la crema se hace en las estancias en que no hay aquella fruta.

Bizcochos de chocolate.

Se baten durante un cuarto de hora dos huevos 48 gramos de buen chocolate hecho ~~de~~ polvo ~~de~~ muy fino, y 160 gramos de azúcar molida: se añaden despues cuatro claras de huevo muy batidas, y se continúa batiendolo todo, y añadiéndole 160 gramos de harina de trigo de la mejor.

Se hace despues un molde de papel que figura una gran caja, y que debe estar ligeramente engrasado con manteca de vacas y se

se vierte en el toda la pasta
poniéndolo en seguida en el horno
de la cocina, muy poco caliente ó
en un horno de pan despues que
hayan sacado éste.

Cuando ya está cocido, se saca la
pasta del molde antes de que se
^{enfrie} enfrie, y sobre una tabla
ó mesa limpia se parte á tiras largas
con un cuchillo que corte bien, y se
sirve ya como plato de postre ya
como plato de postre ya para tomar
con el té constituyendo de todos modos
una pasta dulce, y esquisita

Manzanitas de Leche
se le echa á la amibar dos libras de azucar
y asta que esta de punto de espejo se le
echa un real de leche cocida seis yemas
de huevo y se esta menando ésta
que se le be el fondo al caso ya bajado
do se bate muy bien asta que empañise

Mastachones
diez yemas de huevo y cinco claros
una libra de ~~azucar~~ ^{azucar} baya se me-
le martajadita se echa en una ~~cazuela~~
cazuela limpia y se bate lado yunto
ya que esta muy bien ~~batido~~ se le
echa libra y media de arina cruda
de clavo molido con una cucharita se
ba eshechando en la lata y me-
ten al horno

~~Bist~~ Biscuitela

~~se lo~~ se batén seis claras de huevo
como para chiles rellenos se le echa lo
que pexan dos huevos de almidon
tamizado lo mismo de azucar y se
rebuelve con las yemas se embarra
la budenera con manteca ó manteguilla
mientras se está asiendo en una hurnilla con li-
mbre se echa un pedazo á que este muy caliente se
pone la ^{Mermelada de chies} budenera en un rescaldito en encimada
se ase al amolar de punto de bala
hecho
~~se~~ echan los neses pelados y ma-
lidos se batén muy bien para cada
libra de libra de azucar cien
meses

se yerbe dos reales y medio de leche
y despues se ^{le} claco de arroz malido
á que de un ^{se echa} herbar una libra
de almendra peladas y malida á
que de otro herbar dase yemas de
huevo caladas en un sedoso dos
libras de azucar y un pedazo
una praya de canela ya para
lajarse ~~es~~ se le echa un real de bino
Dere se áparta tantita leche casi
da para lajar la almendra y el arroz
ya que esta se echa en un plato
tan se le pare un camal en
sima con limbre para que se
dure

Pis Quinto

á tres libras de azucar ya
que esta la almibar de punto alto se le
echa media libra de almendra molida
y despues 12 yemas de huevo batidas
á que de un hervor luego medio cuartillo de
vino Tereb ya que esta para hazarse
o medio de hastadas desmoronadas

se cuesen las chayates sin sequesquite
de esas que estan muy espinosas ya que
que estan casidas se parten por la
mitad se quita la pepita y con una
en una cuchara se les saca lado para cada
chayate una yema de huevo una cuchara
de manteguilla otra de arina una
raya de canela y la azucar al gristo
se buelven á echar en sus casearas

y se me sepan en una charola y
se meten al horno

Dulce de Garbanzo

una tasa de garbanzos casidos otra de
biñan pelado se muelen muy bien y
haya con un cuartito de leche casida se
ase la almibar con libra y media de
azucar ya que esta de punto se le
echa el garbanzo y el biñan hasta
que espese Panques

Se baten 10 yemas como para torrezos
y por separado las clara asi que esta una
y otra se rebuelve y en otro tiente se
cuela una libra de manteguilla con
otra de urina flax se le echa el heho batido
una libra de azucar tamisada con la arina
na y despues la manteguilla medio cuar-
tillo de licor de almendra se aciten las mo-
naldes de manteguilla y se echa alli
lado y se meten al horno

Curran

á una libra de azucar un vaso de
claras que el falte dos dedos para llenarse
ya que esta la almuhar de un punto muy
alto se ~~g~~ baja y le enchan las claras y
se bate mucho

Tuletina

se cuesen las fies de ~~f~~ tenera asta
que se desprenden las huesas y se
les quita de la carne luego se le echa
naranjas y limanes exprimidos y can
tado y caseara buenas partidas y can
tado y casearones y que hirbio todo muy
se le ~~se le~~ se clarifica y ~~deshecho~~ se
se azucar se vuelve á clarificar
se le quitan ^{las} cascara ~~se~~ se le echa su
~~que~~ azucar á que de un hervor

se clarifica y despues ya que esta
se frane del molde dentro de la noche
se baltta la zuletina á dentro

Quesito de leche

Se miden diez cuartillos de leche se man
da pesar libra y cuatro onzas de azu
car esta se echa en la leche que se
deaga y ya ~~deshecho~~ deshecho se
cuera y se frane en laumbre sin
dejar de meniar y ya que esta como
atale se la baja de laumbre y ha
frio se le echan tres tazas cañoleras
de claras de huevo se rebuelve bien
se embarra una quesera de mante
quilla y se hecha en baño de Maria
se mete un pañote y si sale limpio
es señal de que ya esta

Alfajor de leche

Una libra de azcar dos cuartillas
de leche se cuele se frane a la sombra
ya que esta algo espeso se tiene molli-
do un real de marquesate y otro de
canela se le echa hasta que se le vea
el fondo al caso y esta de frunto se
remaja un papel y se echa scuntito
se se despegan asi mazedo se basca en
un platan y can las uenas mazedas
se extiende y se echan los alfajores

Guayabate Moreliano

Se mandan las guallabas y se frane
al fuego hasta que se suelten el
hecho se les sacaran las tripas se fran-
ran por un allate y sernido ~~lo~~ todo
se dase la almibar de frunto de bola
con libra y cuarta de azucar para
cada libra de guallaba y asi que esta
hecha la pasta con medio cuartillo

de jalea de tepacote a cada libra de frons
ta se le echa el frunto se maza unci-
pala y se mete hasta que no saleya
lampia se bate mucho hasta que
se emprie y entances se le echa una
clara de huevo batida escurrida para
cada ~~ca~~ cinco libras de guallabate

Pastre

Se clarifican dos libras de azucar
cuando esta de frunto de canserua se
le echa media libra de almendra
malida a que se haga pasta se de
emprie se mesclan con tres cuarte-
llas de leche se cuele y se le echa a la
pasta y se frane a la sombra hasta
que tome firme frunto de fruste y
se clara para ensima

Pastre

Se clarifican dos libras de azucar y
ya que este de frunto de canserua

se le echa media libra de almendra
molida a que se haga pasta se deja
enfriar se mezclan seis yemas de
huevo con seis cuartillos de leche se
cuele y se le echa a la pasta y
se hace en la lumbre a que punto de
poudre

Pastre de Frijol

Se cuecen ^{y media} tres onzas de frijol pelan-
dolos y se deshace con un cuartillo de
leche endulzada con doce onzas de azu-
car se cuele por un sedazo y se
se le da punto de cajeta en següela
se echa la mitad de medio de vino
jeres y se y se le vuelve a dar el
punto de cajeta

Jamón en vino

Se hace el jamón en agua
y se le echa canela y canela
y a que se consume se le echa

media botella de vino carlan agüere
de seco con azucar por encima
quemada

Crema de café

cuartillo y medio de de café muy car-
gado tres cuartillos de leche casida y
endulzada al gusto se echa diez y
seis yemas de huevo medio batidas
en un fogueto de arroz crudo y molido
colado todo se hace a hervir y se esta
menecandolo hasta que espese un
poco y que quede en disposición
de echarlo en copitas para servirlo

Manjar blanco

Se cuecen cuatro cuartillos de leche media
libra de arroz una libra de azucar
después de casida la leche con
canela y estando fria se le echa el
arroz bien molido y la azucar se

se cuela se le echa una caseara
de liman verde y se pone á la
lumbre meneandolo sin parar
hasta que se le vea el fondo

Sopa de Hostianes

A tres cuartillos de caldo de
buchero se le frie una onza de
aríza pero nada mas que se deshega
no que se dore despues se le echa en una
casa sumo de liman tres yemas de hu
eño bien batidas en el sumo se le
raspa media onza noseada una
hojita de fennienta malida y se
paya de la lumbre para que repose
y despues se le echa los un bote de
hostianes y se bendra tres tortas
de pan cartadas en cuaterasitas y
puestas en manteca o mantequilla y
ya que bullen á la mesa
se le echa

Ensalada

clarificadas dos libras de azucar se le da
á la miel el punto de quebrar se aparta
de la lumbre y se le echa un libra de
de mantequilla y media de almendra
molida cuando este frio se le agregan
doce yemas de huevo batidas como
hara huevos reales buelue a la lum
bre meneandolo hasta que despegue
del caso en un platón untado con
o mantequilla se pone saletas
cubriendolas con el dulce se le echa
ensima una faja de mantegu
lla derretida y se le pone fuego
áriba para dorarla

Tuerto de Canonigo

Se hace almorzar de punto cana
libra de azucar se le echa libra y
media de almendra molida liman
rayado y canela

en polvo se le da el de hacer una
balita en ^{el punto} agua se bate hasta que se
quiera enpanisar se deja ~~en frior~~
enfriar y mazadas las manos en
agua y despues canela molida se le da
la forma de un queso se pone a enfriar
enfriar y despues de seco se pone en
otro platan. Maman

A tres huevos y una libra de harina
se baten muy bien la claras y luego
las yemas muy churas se muele la
azucar en un ~~reciste~~ ^{reciste} dando seria
echando una cucharada de cada
cosa y habiendolo a batir se le ~~cas~~
ha un limon y una fraca de
canela molida se unta el molde
con manteguita ~~framenolase~~ ^{framenolase} ~~afalta~~
de horno a fuego muy suave por
arriba y por abajo y se ~~hervida~~
can un habote

Duesadillas

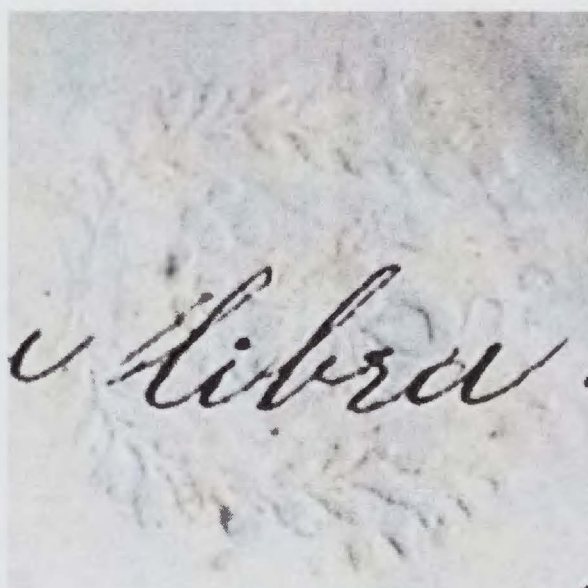
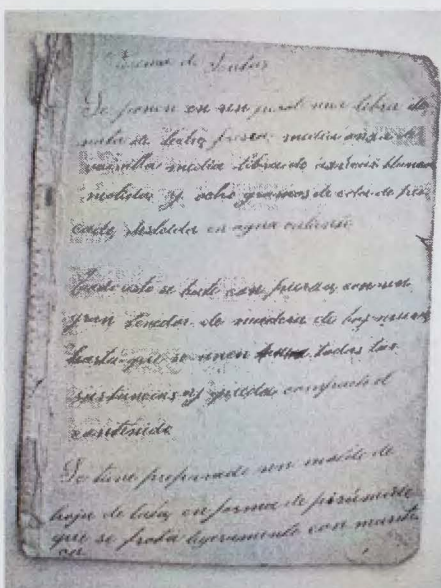
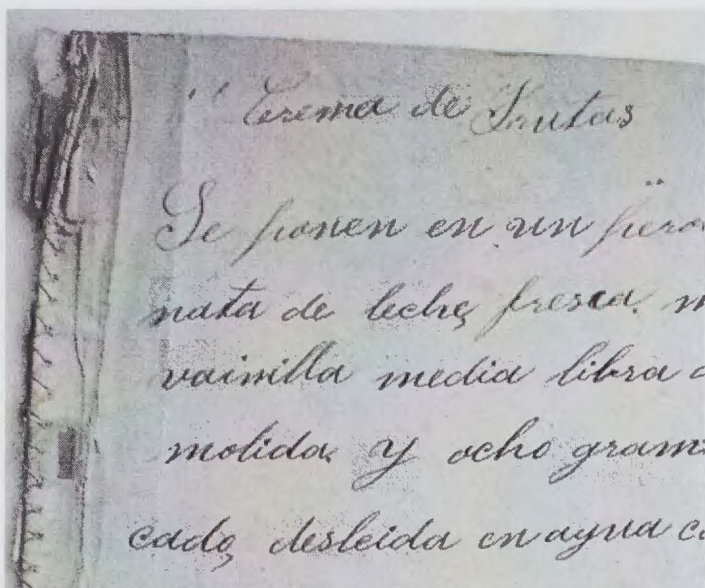
Se baten 12 yemas como para panques
se les la echando poco a poco muele ~~anxio~~
de azucar bien remolida se baten bien y se
les mesela dos libras de arisa se desbarata
con la mano y se le echa media libra de
manteca y otra de manteguita y
luego se echa media libra de requeson
fresco molido se mesela todo junto se
estende con un palote con otro palote
tarnecado se le da una esten ~~dicta~~ ^{dicta} para un
lado y otra para ~~larga~~ ^{larga} de leche
se herbe un real de leche con su agua de
canela y la azucar necesaria una capa de
maman ~~valar~~ ^{valar} de dos reales se rehara se
ponen capus en ~~un~~ ^{un} caserola untada con
manteca se baten cuatro huevos y se ~~ch~~
rebuebe con la leche se ba encharando en ca
has de manan y se hacen a dos fregas y se
les mete un palote para ~~her~~ ^{her} si esta se les
echa azucar y ~~se~~ ^{se} ~~hervida~~ ^{hervida} ~~can~~ ^{can} ~~un~~ ^{un} ~~habote~~ ^{habote}

Mangas y Trailes

de punto alto dos libras de azúcar se muele
biscachos tostados luego se baten 14 huevos
las claras primero se le echa un real de canela
molida y otra de manteguita todo se
rebuelve en la miel que estará ya fría
se rinta en una sartena de manteca
ya hecha la pasta que antes se pande
en laumbre un rato á que hierva con
poco se le echa ayayolen por encima y se
pone á dos fuegos á que se dore

~~Chungos~~ ~~Chungos~~ Chungos Lapetios

de Candelas libras de azúcar se deshase la
almirar Se rinta una sartena con mante
quilla se le echa un real de biscacho molido
se rebana pande la vida así que está frío se
ban poniendo capas de ~~frío~~ mojado en la
almirar que se deshase ~~de~~ miel de punto y ~~de~~
ya fría se le rebuelve tres yemas de huevo por
encima su queso canela en polvo



Cuaderno 14

Zigzag stitched pages with embossed 19th Century Mexican coat of arms. Author appears to be educated—beautiful handwriting, spelling good unless she is in a hurry...elegant phrasing when she has time. Appears to be same author as cookbook 2. Pages missing from the beginning of the book; edges are visible. Fragment of tan paper cover also remains. 20 pages, 28 recipes.

1. Crema de Frutas (cola de pescado is used in this recipe. Use of cola de pescado preceded the use of gelatin, (Knox gelatin introduced in the 1890's,)) A large wooden fork is specified for mixing in this recipe. The cream is placed in a tin mold in the shape of a pyramid.
2. Biscochos de chocolate
3. Manzanitas de leche (measurement given in pre-1897 century currency: 'un real de leche')(this typical convent sweet of Puebla is listed as one which has disappeared from use due either to the expense or difficulty of manufacture.)
4. mostachones
5. Biscotela
6. Mermelada de Nuezes
7. Pio Quinto
8. (untitled but a dessert based on chayote)
9. Dulce de Garbanzo

10. Panques
11. turrón (nougat)
12. Gelatina (calves feet are used, with oranges and lemons, clarified with egg shells)
13. Quesito de leche
14. Alfajores
15. Guayabate Moreliano
16. Postre
17. Postre
18. postre de Frijol
19. ? en vino
20. Crema de café
21. manjar blanco
22. Sopa de Hostiones
23. Ensoletado
24. Queso de Canonigo
25. Mamon
26. Quesadillas (here a dessert, not the familiar cheese & tortilla)
27. Monjas y Frailes (have not been able to find mention of this fancifully named dessert, "nuns & friars".)
28. Chongos tapatios ('tapatios' probably indicates the recipe is from Guadalajara)