

Conserva de granaditas de
China.

Han de ser frescas Las Granaditas se les quita la cascara de una y se les dexa la blanca se lavan se echan en el almivar clarificado asi que les cata vien el dulce se reynan de coco ete se lava se echa en almivar clarificado i se bebe hasta q̄ cate vien se reynan se le echa a este reyno agua de asar a las granaditas no se les quitan los palitos se les ase un agujerito para saquales la pepitas por ai proprio se reynan

Fin.

Conserva de sanatoria.

Se limpia se les saca el corason se le da un hervor y se pone al sol con agua se le muda todos los dias hasta q̄ ya no save asanoria se echa en el almivar clarificado y esta ixiendo asta q̄ se pone antecada y se ve si ya cala se le echa una paguita de agua de asar fin

Chiles Preynos en conserva.

Han de ser grandes y gordos se asan se lavan se les sacan venas y pepitas se echan en agua de sal y se les muda el agua hasta q̄ total no pican se Clarifica en almivar se

han asta q. cata asi q. estan conservados se es-
quien ya que etan segos se reyen con coco se a-
se esta pasta como la de las granaditas o se ya
con alfagoa o con almendra esta se marta y
sease como el coco ya reynos se fuen como los
de carne se ehan en el almivar ya q. estan seles
aha vino blanco al gusto pasa almendra ason-
golin tostado asition Clavo caneta y pimienta f.

Conserva de Pretama.

Tomazas la acetama y esta se limpia solo las avitas
no los patitos ya limpia se pone a coser con un poqui-
to de tequesquite asentado y a cosida se lava vi-
en y se eha en el almivar clarificado ierve hasta
q. le cata vien q. quede de buen punto se apea y
se le eha su agua de asar fin.....

Mansanas mechadas.

Estas se mondian y se ehan en el almivar i-
clarificado antes seles sacan las pepitas
in aser las pedasos y el corason por la
coronita por q. sino salen coloradas la co-
ronita vien gustada por q. seles vuelve a
poner se pone a hervir a fuego manso para q.
cater asi q. cuessen vien se sacan y se eha
en vi ai valor de tegocote se eha una poqui-
ta en el almivar donde se cosieron las in

mansanas con vi a lensia ierven hasta q. to-
ma punto de xalea si no ai se le toma punto
el almivar donde se cosieron las mansanas se
le eha pastiga colorada se adicesan con que-
ligos de dulce no se le eha clavo caneta

En Honor de Dios

Ante de Leche de cuatro colores; los ante-
sigos.

Se se eha a la leche azos molido hasta q. es pe-
sa se echa dulce al gusto desta leche se asen
en particiones una se queda blanca otra se ti-
ne con carmin otra con yemas de sevo y otra
con caneta se tiñen cuadas cada una se cue-
se a parte y se le da el punto de vien mesure se
moxa el mamon con vino y almivar se pone u-
na capa de mamon i otra de la leche de mod-
o q. quede vien matizado fin.....

Ante de Coco

El coco se ase como para la conserva de granaditas de tina se pone un capa de mamon con vino y almivar y otra de coco y su poqui-
ta de agua de asar fin.....

Ante de cinco frutas

Las frutas; veritas verdes y sino ai destas un

8
tuesta axongolin se pone una ca-
pa de mamon y otra de la pas-
ta con su almendra por ensim-
a se echa una capa de pastiy-
a blanca y otra de mamon el
mamon de estas vien mogado c-
on el almivax y vino asi se va p-
poniendo con sus capas una co-
lorada y otra blanca. y su axong-
lin a todas las capas y ensima se
le pone su encajadiza y su co-
mate fin.....

Otro de almendra

A los livras de almendra mond-
ada y molida quatro livras de
asucar echa almivax vien clarif-
icada i vien suvida de punto
se aparta del fuego y se dexa en-
friar un poco y sete echa la alm-
endra se menea asta q. incorpo-
ra y se pone al fuego manso ag-
cuesa ya cosido sin quitarla de
la Lumbre 30 yemas batidas
y un cuartijo de vino y se es-
ta meneando asta q. despega
del caso se aparta se va poni-
endo una capa de mamon ros-
iado con el almivax y vino y o-

9
tra de la pasta y por ensima
pastiya colorada o gragea

fin.

Prinsip-
io

Ante de vetavel.

Para 12. vetaveles 2. livras
imedia de asucar vien cosi-
dos los vetaveles se muelene
en un metate limpio los pasat-
as por un tanis de modo q. m-
oles q. de ni una cava y 2.
ego se echa en el almivax ya
fuega manso le dexas el punt-
o yras poniendo una capa de
mamon mogado con vino con
almivax. y otra de esta pasta
asta y enar el platon y se cla-
vetea como los demas.....

fin.

Ante de Camote.

Prinsi-
pio.

A una livra de camote una li-
vra de asucar el camote se mo-
nda se echa a remoxar en ag-
ua y se amaza en una orje
un ayde tirantito y ayi se
efuega el camote todo lo de
camote se ase asi para q. no le

queden vivas se echa en el almiva
x y se le da punto se le echan sus
alores se ponen las capas como
los demas y se clavetea y su ve
tun.....

Fin.

Ante de pera vea-
Gamota

Una libra de asucar otra de
de pera mondada y cosida sem
uele sin los corasones y se echa e
n el almivar se le da punto y
se prosige como los otros se le
pone su ven y su comate con res
coldo.....

Ante de guayavas

Tomaras las guayavas y las m
ondaras y le sacaras las pepi
tas y la carnesita de la de la
cascara la motera acada lib
ra de carne una de asucar

Le das el punto suvido al
almivar y del tomara para p
ara rosia el mamon y en todo
mas echara la guayava le d
aras el punto de cageta un p
quito menos y se ponen las ca
pas como a todos setun y com
ate.....

Fin.

Ante de mansanas.

Princi
pio.

Una libra de masana otra
de asucar se muele la mansan
a se echa en el almivar se le d
a punto se le echan sus alores
se ponen las capas hasta ye
nar el platon su vetun.....

Fin.

Ante de uevos hilados

Tomaras varias los uevos y e
aras el limon para clarificar
asi q ya eta vien clarificada l
a colaras por una toa ya tom
aras la nesaria revuelta con

agua de asar y sus olores. p
 ara cada 3 uuevos tr clara iene
 sta forma chazas todo lo nesesa
 rio apartaras un poco de alm
 ivar para rosar el mamon y el de
 mas lo pondras afuego manso i
 ras chando los uevos por una p
 i kanta q̄ tenga los agujeros mui
 sutiles q̄ esten bien vatidos los e
 hazas con cuidado y conforme va
 n suviendo los gusanitos del uevo
 por ensima de el almivar los ya
 ras quitando y luego iras ponie
 ndo una capa de mamon moxa
 do en vino y almivar y otra cap
 a de uevo y lo claveteas con pasa
 s almendras nueces piñon asitron
 conxolin tostado pastiya vetun y
 omate

fin.

Ante de Chilacayote;

El chilacayote vien limpio y cosido
 le dara un agua luego lo esprem

mixas con la mano luego lo pica
 ra con machete entavla q̄ de vie
 a picado y lo chaza en el alm
 ivar ya clarificado el q̄ fuere
 nesessario con su axongolin tosta
 do y sus olores su vetun como todo
 se van poniendo las capas y se
 clavetea

fin.

Ante q̄ yaman esperi
 Cayai

Diinsi
pio;

Para cada libra de asucar cla
 rificada puesta de medio punto
 se vaten 6 uuevos con moliniyo
 las claras solas y luego las yem
 as y cuando este irviendo el alm
 ivar se le echa un real de vino vla
 nco i los uevos nesessarios menea
 ndo mui seguido hasta q̄ cue se se
 vata se va moxando el mamon
 q̄ no ete mui espeso sino lo q̄ cue
 sa el uevo y por esima pasa alm
 enora pastiya y axongolin tosta

fin.

Ante de Regueson

A una cuarta de azúcar vien
clarificada se le da punto alto
votada se vaxa y se pone a en fr
iaz se le cha 3. añ. de regueson 2.
Q. de almendra linpia y mactaxad
a 1. lb. de canela molida todo es
to se vate vien ya incorporado
se pone al fuego se cuase asta q.
no tenga gugo se va poniendo en
el platon una capa de mamon m
oxado en el almivar de medio p
unto con vino una poquita de a
gua de asar ala ultima capa
se le pone vetun q. se ase como tuon
sin miel virgen solo azúcar y clar
as de uero ya puesto el vetun se le
pone un comate con 1. unvre ens
ima ose mete en el orno para que
cuage se le cha canela i pastiyac
otónada.....

fin

Ante de uero

la demas segun las q. quieren
el almivan de medio punto
seguise como azote la almendra
mactaxada la viscozela semo
ja con almivar con agua de
asar ensima lo q. quieran de
adexero.....

Ante de naranja

Semoja la viscozela en el almi
var de la conserva de naranja
se adexera como lo d emar

pan de leche

Una libra de azúcar una libra
Caldere de leche dos hembras de uero
se revuelven las hembras con la le-
che se toma medio punto ala almibaz
y se le echa esta leche almibada
maltagada el punto se toma en agua
como melcocha de se ase cageta y
bocadillos se le echa rosa de castilla
la mitad de medio libate en el su-
elo asta que enpanisa Fin

Cageta de Erosa

Se oho libras de azúcar Calentada
se le echa media libra de almiba
da un quartillo de miel virgen
gato uero de rosa medio de ag-
roglin y una poga de agua
de asar todo esto qierbe se le toge el
punto entre los dedos se paga de la
lumbre y se bate muy bien para echa-
lo en las cagetas la mitad de las alma-

ndras maltagadas la otra mitad se
tuesta en pedasitos y se le echa Fin

Ligote de leche

tomaras las perugas estas es crivue
lben en papeles y mogadas se mald
en el rescoldo asta que esten bien
cosidas se pone arriba la leche que
de un ebor con su azúcar y se pon
e sobre el bao de una olla y se le e-
an las perugas bien picadas que les
gede arriba caldo y se tapa con un
comate ahogado en los patrones es-
de polbora pastilla Fin

Leche de damas

Se oho libras de azúcar una de alma-
nda se pone el almibaz de medio p-
unto lla que esta se bago de la lan-
bre se le echa la almibada molida
y quatro docenas de hembras des pues
se pone en la lumbre y se esta men-
ando sin sesar asta que toma punto
de mangar balco se le echa agua de
asar y se echa en los patrones Fin

Margarotes de Rosa

altes libras de azucar medio de rosa
se calienta el al mibar para darle
el punto asique esta muy espesa q
en gisbe menudito se toma una que
axada casi que tiebe en la porpia
ghait que se derama sale cha la rosa
ise bate luego luego y buelbe acubia con
la rosa y se le buelbe adas punto co
mo esta dicho se cha en una tabal
umada y se parte nose asen de unta
do sino libra por libra Fin

Bocadillos de leche

una gasta de azucar como qual
talla de leche se ase el al mibar de
medio punto ise lina lalche ise le da
el pio pio punto que atodos Fin

Leche con gema

~~se toma~~ se toma
alre genda asta se le chan llemas
de quabo asta que tome color yacos
molido cha que espese se pone acubi

ya que batomando punto como el bian mesate
se le cha una cascara de naranja agua y la asa
cae del gusto y antes de que gisbe por ensima a
que lla cha como oxidada se la cha asucar en polbo
esto lla en el palton luego con un gicero caliente se
quema no muy quemada luego se le cha polbo
de canela por ensima Fin

Margate blanco

treinta quantios de leche siete libras de azucar
y una peruga entera escha en infusion de ag
ua de asar una noche antes lla molida tres
libras de avos el punto sale da en el helis de
un palto en despegando lla esta Fin

Margate Pread

una peruga media libra de almendras muy
remolida la peruga desleida y despues inor por
da en el melite con dos otros bueltas en ~~el~~
punto dos libras de azucar ise chaxa la
pasta q. de dos o tres el boxes isca desta
a meneando a una mano se vagai
dele cha una pola de almibar isesta
q. se entrie para charlo en los pla
los Fin

Postre que llaman ^{de} crumbos

se ase un palton de mango de un dia para otro que este el punto alto y lla bien de rio se ba asiendo rebanadas y con queso alto se hacen como longas y se ase una pola de almibar bien calificado con vino y agua de asaz para sa almendra ieresta se ehan las longas qitando el caso del trazo sel ehan por ensima polvos de canela y agnegan tostado Fin

Mango de sebilla

Se pone el almibar a calificar asi que esta de medio punto sel eha un pedazo de mantegilla se le ban unos quebos con leche todo se eha el mamon i se ba moqando con almibar i en estando los quebos espesos se ban ehando sobre los mamonas i por ensima colorado y agua de asaz Fin

Dien Mesabe

Ados quezillos de lha una libra de asaz i se lla mas de queso das onzas de canote molido una onza de almendra una de almidon asi que sea de tomate el punto se le eha la agua de asaz que fuese nesesaria el punto de mango blanco Fin

pasta de pepita

se machaca la pepita i la remojan un poco la machaca i la labas con serisa para que coja el pellejo i se lla i se lla se muele bien la asaz adas las califica cada con queso i limon i adas sel muy blanca no es pesada demasiado la almibar i adas sel toda la asaz se eha en la almibar la masa adas sel i adas sel asta que se le

da punto esta sea de esta que se ase una bola en el caso asi que esta se eha en una con unido despues se ase Frijas i Jamonsillo i para este se lla de coloras con canela i colorado i blanco solo en la masa de color se eha calbo canela pimienta i se lla poniendo una ensima de oha la blanca en medio i ensima la colorada abajo de canela se lla con panesillo i toda sea eha agua de asaz Fin

Quebos Motos

se pone el el tribal a calificar i en estando de medio punto se le eha un poco de vino se cogen unas llamas de uvo i se ehan calbo molido con Fome se ban ehando se ban moqando i se ponen unas biscotas en un palton i en estando los quebos espesos se ehan sobre las biscotas asta que yage por ensima pastilla colorada i almendras partidas Fin

Conserva de toronja

se eha la toronja y se pone a coseer se le muda aguas todos los dias asta que se eha la toronja se eha en el almibar si esta fiza la toronja fiza la almibar y su agua de asaz Fin

Galea

Atigipa de pira

A cada quartillo de leche se le desbarran
ta una onza de almendra se quela se le
cha dulce del gusto ^{almidon} se pone al fuego llaga
esta mas espesa se ~~limpia~~ limpia una pira
y muy remolida se le cha asi q^o se despega
del caso y ha estado punto se apea Fin

Atigipa distinta

aun quartillo de leche dos onzas de alm^{on}
una libra de azucar si la quieren de azos
aun quartillo de leche la misma cantidad de
azos de azucar Fin

postre de bucol

Tomaras los camotes bien molidos los
pones Acosea en almibar de medio punto
con pasa almendra asiton piñon noes
canela clavo agua de asar esta se le cha
lla q^o esta de buen punto i se apea toma
ras para tasa de azina dos llemas de
quebo i una onza de ~~azucar~~ azucar su
lebadura destida en aguaibia mante
caibia Amasas esto muy bien i lo ba
pas con un palo i de alli vas cobriendo
pedasos de masa i con el palote la estien

des sobre una mesa queno quede muy
delgada i alli vas echando de aquella
pasta i lo envuelves como puro o enpan
da lo reortas con la carelilla los y quatro
lados i los fries en manteca lla Frito
lo rosias con almibar rebuelto con agua
de asar lla para lle barto ala mesa le
chamas su palto de canela i gagea el
almibar poco que no esguira en los pala
ros Fin

buñuelos de viento

Auna libra de Azina Follada se cha
una poca de agua en un casito i se po
ne al fuego i se va echando la azina
poco a poco no se aga bolondrones ce esta
meneando se le cha media cucharada
de manteca i en estado a medio cosea se le
cha una poca de lebadura bien destida
da i se quese bien asta q^o despege del ca
so nose dege de menearlo se cha en un
palto se le echan ^{dose} quebos i ~~los~~ luego a me
dia cucharada de manteca chamas otros
tantos batidos lla fenes la manteca calien
te vas asiendolos redondos i abiertos en el
suelo de un palto untado con manteca
Fin

Postre de leche i Queso

Tomaras la leche cuada i le echaras Queso
A dos reales de leche dos puñitos de uina
na Nemas de queso asta que tome color

Asucar Al gusto todo lo desases en la
leche la guetas por un serbilleta lo pone

Al case que no se asiente Ha q̄ esta es
peso le echas un pedazo de mantegilla
bien labada le das punto de mandado
z blanco noya de asar Fin

Des postre Ha Queso se ase tota como
se si se baten los quevos i se rebuel
ben con la leche pasa almendra piñon
un polvo de canela agongolin tostado

Ha q̄ esta i viendo un caso con agua
untas una casueta de manteca chas to
do el relauido bien reuelto metes la
casueta dentro del caso q̄ no le entre
agua su comale con lumbre ensima

Ha cosida partes los quaxterones si se
giete se come seca sino con al mibar

Fin

Postre de Judgata

Se pone Almazifras el almibar
con miel viagen para tres libras

de asucar medio de miel biagen i
una clava de queso Ha q̄ esta
bien clarificada se le da el punto
de melloha se cha en una poca

de agua asi q̄ suena contra la pa
sa Ha esta se apea i se da en el
al a cada libra de asucar ocho
quevos asi que esta Queso se le cha
en las llamas i se vaten con el al

mibar Ha q̄ se asen culebues con
la guahaca i se quedan Ha esta

se pone a coser a fuego manso
asi q̄ el queso a cosido se apea
i se le cha un poco de adonbolin
bistado Fin

Cadetas

para de durasno a dos libras de
Azucar dos i media de carne para
de Menbrillo libra ~~pro~~ por libra para
Camote i pita libra por libra para
de pera i mansana dos de azucar i
dos i media de carne Fin
quevos portudeses

A dos tazas de almibar de punto
i Fria una tasa de vino i con esto
se vaten quinze floras de quevo i se
pone al fuego asta q̄ toma punto
se rosia el mamon con almibar i se
bachando esta pasta i su cambio por
ensima pastilla colorada Fin
torta de regason

torta del cielo

Una libra de Almondan libra y me
dia de azucar i dos pehugas picadas
i asadas tres esgadillas de naran i una on
za de canela esto todo se rebuelte con la
he los quevos segun la cantidad por ensi
ma pastilla Fin

buñuelos de azos

Se lava el azos i se sela se Muele se
siene como harina se cha en un ta
sita una poca de agua tibia i una po
ca de sal se desase como Atole i se pon
a cosei meneandolo sin sesar en estandod
a manera q̄ no se pegue en los dedos se cha
en un patte grande le ban echando quevos
asta q̄ se desaga en la mano i se asenon
la forma de los ojos Fin

buñuelos de naranjo

Tomaras media libra de Almidon ilo
Moexas con un grano de sal batiras una
docena de quevos betes echando el alm
idon asta que este suelto pones la ma
ntera al fuego i coges unas ogas de na
rango i las mogaudo en el quevo i Fien
do i luego sacaras las ogas i rellenaslos de
lo q̄ quisieres Fin

buñuelos de aros con leche

A un ~~plato~~ plato de leche un puño de
 azúca esto es rebuelbe se vaten dose qu
 ovos altos i se cha sobre la masa asta
 q̄ incorpora no batido sino amasado
 en vatándolo se cha a perder para
 q̄ salga un vuñuelo se cha en la ma
 neta con una cuchara de plata prim
 ero una i luego otra para q̄ salga espo
 ngado lla Friso se pone el almivar so
 bre el vao de una olla compuesto i
 se chan allí a q̄ calen Fin

folta de leche i sibe de postre

Aun Real de leche veinte llamas de que
 bo un puño de almidon una libra
 de azúca se unta una casuela de ma
 ntekilla i se van poniendo capas de
 mamon i vatada la leche con molin
 nillo se va chando a estas capas vash
 ante leche asta q̄ empape vien lla q̄ e
 la llena la casuela se le cha por ens
 ma canela agondolin i se guese a dos
 Luego se guarda una poca de leche pa
 ile chando por ensima nose gueme as