

REFERENCIA  
DE  
SABORES



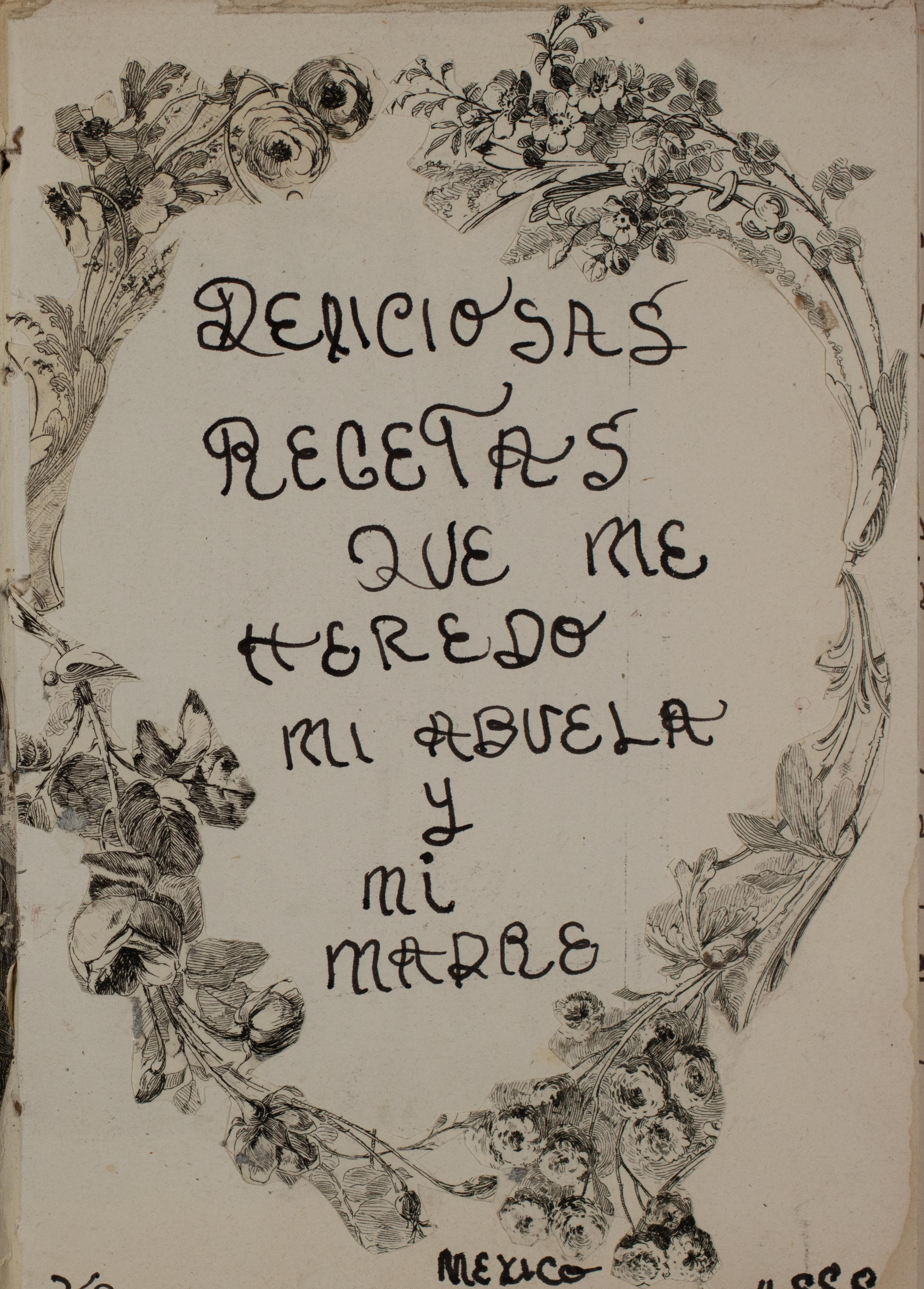


3250

56222  
[Mexican Cookbook]  
[Rivero Family]

Hovkmp  
62

2 volumes



DELICIASAS  
RECETAS  
QUE ME  
HEREDO  
MI ABUELA  
Y  
MI  
MADRE

Vr.

MEXICO

1888



2 Tole de  
Jesse

ha 750 granos de  
fresas por cada  
lance se les quitan  
los hojas verdes se  
muelen y se cuecen  
el jugo  
en medio litro de  
leche cocida se  
debe de hacer 100 granos  
de Mextanulina o  
harina de Maiz y 100  
granos de Jague  
se pone al fuego  
en Cazo Dupado



Con 2 y medio  
litro de leche  
mechida 880 granos =  
de azúcar blanca  
tres hojas de Naranjo  
una raja de Vanilla en  
pedacitos y cuando empie-  
ce hervir se espuma  
y se usa para poco  
ha poco por el pedazo  
las hojas desmenu-  
en la leche hervida  
Suavemente hasta que  
espese al gusto.  
antes del retirarlo  
del fuego se mezcla  
poco a poco el jugo  
de las fresas secas  
gotas de esencia de  
fresa una taza

de dormir Vegetal  
leguete para darle  
un bonito color rosa  
pálido  
Estamos al punto deseado  
se sirve muy caliente  
poniendo en cada taza  
dos o tres fresas sin  
las hojas verdes.

Champurrado de  
las Mañajas de  
Comunión de pueblo  
Santa Clara  
~~San Juan~~  
Con un cazo puesto  
al fuego se pone  
un litro de leche con  
hojas de Canela un  
poco de Anís dos o  
tres hojas de Naranjo



Y ocho Tablillas de  
Chocolate de buena  
Clase Cuando este  
se funde se incorpora  
en un litro de Crema  
y cuatro libras de  
Azúcar Caramelo de Maiz  
se endulza al gusto  
y se deja hervir suave-  
mente sobre Menetas  
se retira del fuego y  
se deja enfriar se  
cuela y se ponen 6 o  
7 Jemas de huevo  
novacido lentamente  
para que se mezclen  
y se vuelva a poner  
al fuego ~~suave~~.

Para resacas Caliente

Buñuelos

Y cocoruzanos

Se toma un queso de  
nuevo 2 Cucharares  
de Azúcar y un trozo de  
Canela Cuando el  
liquido se reduce se  
le cuela parte se cuela  
y se deja enfriar y se  
agrega Media Cuchara  
de bicarbonato de  
Soda

Se desmonta Medio  
Kilo de harina y los  
en tres Cuartos litros  
de agua.



cuadros de Medea Cu  
Cherandita de sal  
se pone al fuego  
en un Sarten con una  
Taza de Agua y media  
Taza de Manteca y  
cuando este Caliente se  
va poniendo poco a poco  
la harina desuelta en  
el agua y el agua de  
Aniz batiendo Trilula  
mente la Cuchara hasta  
que se Cuezca bien  
entonces se retira y  
se deja reposar media  
hora y despues se agre  
gan poco ha poco o  
nuevos enteros batiendo  
y o Sencas batiendo  
con la Cuchara para

que se mezclan  
se que la Masa este  
bien batida se pone  
sobre pocas braças ha  
fuego Muy Suave  
Meneandola con la  
Cuchara para que  
no se formen grumos  
y se pegue a la Sarten y  
se pesquen y se forme  
Corteza a tamaño del  
Pie de cuido lo que  
se conoce en el al país  
una pieza entre los  
dedos se hace una  
bola que no se  
pegue en ellos y  
se pesa la otra 2.  
Caraga y así que  
enfrie en ~~agua~~ se hacen



Los tumores se  
en las jeringas o beles  
en la mano se hacen  
en bastante Manteca  
de muy Caliente se  
sacan de escumoso, y  
se sirven con Miel  
o rezolcados en azucar  
malida Mezclada con  
Panada Estos tumores  
sin practica son  
difícil de hacer el  
buen éxito de la opera-  
ción depende que la  
Moral que de perfec-  
tamente cocida en  
cuyo caso es  
imposible que salgan  
mal

Coracales ha  
Ja  
Manteca  
Los Coracales antes de  
lanzarse se tienen que  
dejar de 10 a 12 dias  
encerrados en un  
Cajon o berril que se  
debe ser para que no  
se salgan dejando un  
pequeño agujero para  
que penetre el aire  
teniendo esta operación  
por objeto de purgar  
los Coracales de la Sustan-  
cia heruosa que hay  
en ellos porada este  
fungo se sacan del  
laran + seces con



Agua de sal y Jugo  
de limón pero que  
amojén toda la baba  
que contiene en el  
ultimo cerrado con  
agua muy caliente  
Tambien adeseada con  
Sal y limón  
ya limpio de poner  
un poco con rabos  
de cebolla sal perejil  
y Jugo de alor y  
ya cocer en  
ocurren. desueldó  
puras en esta forma  
dos kilos Mas  
menos  
se muele Medio  
trilo de Tomates

(Monatos) una Pezalla  
una cantidad de yerba  
buena una de perejil  
2 dedos de ajo un trozo  
de pan y enojado se  
cuele y se tiene en  
la mano.

En una Cuzuela  
puesta al ~~sol~~ fuego  
con una Tazita de  
Acate se lava cinco  
o 6 dedos de ajo  
que se retirará para  
freír la salsa ante  
fuego a que se le cala  
Se fucula dos Cuchara  
dos de pimienta medio  
Vozes de Uino Blanco  
sal punta y los  
Caracoles desueldó



El Cuzco al fuego  
con una Tazeta de  
de aceite se doran  
unos o 6 dientes de  
ajo que se retiran  
para freír la salsa  
exterior. Quedando  
Caldo dulce los  
Cuchara de de  
pimentón medio vaso  
de vino blanco de  
pimenta y los Coracoles  
después el Cuzco  
ha fuego hasta que  
espese la salsa.

Cautera  
se corta un pan de  
Laja grande y medido  
falso en rebanadas de  
2 y medio centímetros  
de grueso y se le  
hace una cruz un  
hueco o Cavidad  
para poner el retén  
se se les corta la  
corteza procurando  
que todas queden  
del mismo tamaño  
y se doran en mante  
quilla se pica Meave  
dante un Jolote  
grande asado despelado  
falso y un  
dientes de ajo grandes



de Juncos Creados  
con Joroda y un  
Cebollita un par  
de perejil 12 aceit  
unas Sazulinas sin  
los huesos y 2  
pimientos morrones  
se frie el todo en  
tres cucharadas de  
mantequilla agregan  
do sal y pimiento  
Roz uno cada y Cuado  
Tome Causitena de  
pasta se relisa y se  
mezclan 2 huesos  
Creados y pesados.  
Con esto se rollan  
los huesos de los  
rebanados formados

Una pequeña zaldada  
se domija con huevo  
batido se es palanque  
con queso rallado y  
pan molido mezclados  
por partes iguales  
se ponen al horno  
caliente unos minutos  
y se sirve con pure  
de Tomate.

Chadupitas  
de Crema y  
Palo.

Se cuece en palo  
mediante se le quita  
la Crema se pesa  
menudamente y se  
mezcla con



Se frie en manteca con  
una Cebolla picada  
se renovan y se desmenu-  
an 100 granos de Chile  
ancho y 100 de Chi-  
pallas y se muele  
con 8 <sup>1/2</sup> Canales 2 Bollos  
3 dedos de ajo poco  
Cominos y unas hojas  
de Cilantro se  
frie esto en medai-  
taza de manteca age-  
gerado en litro de  
agua y sal  
Recuradalo del fuego  
en los 2 minutos  
dejandolo cerca de el  
para que se cuece  
un Caliente.

Se muele 3 chiles  
Anchos renovados y  
desmenuados y se  
mezcla con un litro de  
~~Masa~~ masa para  
Tortillas agregando  
2 huevos y amasado  
perfectamente para  
hacer Chalupas del  
Tamaño que se desee  
lo que se frie en mante-  
ca y se coloca en un  
plato.

En Cada Chalupa  
se pone una capa de  
pollo otra de salsa  
y otra encima de queso.  
Se es palustrea con  
queso rallado y  
vendales encima tres



Tres yemas de huevo  
Cocida y desmenuzada  
y al rededor del plato  
hojas de Lechuga y  
tabaqui.

## Chilanguiles de Santa Anita

Se cortan en pedecitos  
25 o 30 Tortillas segun  
el tamaño se frien en  
manteca y se escurren  
se muelen medio kilo  
de Tomates verdes  
Chiles verdes serranos  
al gusto una rama de  
Auyama y 9 hojas de  
epazote y se frie

Todo en Media Taza  
de Nalisco Aguardiente  
Calder y sal y dejadolo  
que espese un poco  
para retirarlo del fuego.  
En una Coqueleta de  
poco fondo se pone  
la mitad de los Trozos  
de Tortilla sobre de esto  
una Taza ligera de  
de queso desmenuzada  
encima 2 Tazas grandes  
de Mezcla piquera, fresas  
(pescadillo azul de  
Agua dulce muy peque  
ños que se venden en  
los Mercados de los  
que emplean los chucanes  
para asarlos en hora



de nabo en fajas  
de Tunal sobre los  
pescaditos se pone  
una capa de queso  
de moronada se  
agrega el resto de los  
Pezes de Tortilla y  
Deste la salsa de  
Carne Dado en Caldo  
de pecheros y se  
pone la cazuela ha  
guiso manso hasta  
que la Tortilla se  
resolude con no de  
nada siendo los  
Chiliques muy  
secos para lo cual  
se es necesario  
agregar mas

Caldo Caliente  
se retira la cazuela  
del fuego se  
ponen Reballos porca  
dos con partes de  
sus rabos Calientes  
Desde un la misma  
forma y queso de uno  
sonado Campelacho  
el adorno con  
Ruedas de huevo  
Cacido y Arbores

Las Cantidades  
dependen de los  
personas que vayan  
haber.



# Quesadilla

Se molle el la de  
rosen la maza  
de un queso ama-  
-lo quitado 60 granos  
de mantequilla por  
nuevo y batida agria  
de resquite espumilla  
de harina amada  
del queso rallado  
se mezcla y se deja  
reposar un rato y  
encima una tabla  
y el rodillo se estende  
la masa y se  
corta en pedacitos  
y se rellena de picadillo

sazonado de carne  
de puerco o de pollo  
o pescadillo  
de forma la quesadilla  
y se frie en manteca  
hirviendo.

# Quesadilla de Maiz Cacaflora Zanilli

Se pone el maiz  
cuyo peso hace taval  
y se frega se lava  
se hecha una Caca-  
flora al dia siguiente  
se muele se cuece en  
un ajalillo se hecha  
en una Cacaflora



y se revuelve con  
yemas de huevos  
nublado sal y un  
pajuela de harina  
de esparter, se amasa  
y se forman unas  
fontiteras que se  
rellenan con queso  
pallado unas rajitas  
de chito una hojita  
de Epazote el  
relleno de unas  
causte y se freí en  
Maitica humada  
si se quiere la masa  
mas fina se des-  
manta el ~~naiz~~ ca  
unas pinzas

Quezadillas  
En la Tabla  
medid kilo de  
harina dos huevos  
medid queso rallado  
tantita agua de Res  
que quite sal y  
Manteca la suficiente  
en la Tabla se hecha  
la harina conida  
de 2 panes y una  
Oloro que se usen por  
va como que se  
deje de cuando  
en cuando de hecho  
hoy en los ~~naiz~~  
pasa andarla



Lo que queda suelto  
se procede en los  
demás como se ha  
explicado.

Que se adelanten  
de  
Maiz Corriente  
se separa el  
maiz como para  
Tortitas se muele  
y se incorpora un  
poco de harina y  
se le da la forma de  
Tortitas y  
se muelen al  
que lo.

se frío en manteca  
o se cuece en el  
Canal.

Que se tomen de  
Cabra

Se Calienta lo de Frío  
de leche de Cabra  
Cuida así que bien  
se agregue medio litro  
de Grenon fresco y  
medio partillo para  
Cada dos duodécimas es  
una Tazita de agua  
También se cultiva la  
leche del fuego en  
moverla se despa repa  
sar 24 horas



se cocen el suero  
y se pone la Cuajada  
en Gesto o con la  
Lupcia ha que se  
cocen otros 24  
horas despues en  
maldes en forma de  
Arro de Nadera o  
de aza de lata con  
las bondes a bitos  
2) Al Tades de aho  
va 10 Centímetros por  
2 y nede a 3 de altura  
se forman los quesos  
~~se~~ sacan de los  
maldes se saldan  
al gusto por cubos  
tades y se puen

Seose hojas frescas  
de Calle Antonudaly  
con hojas del mismo  
Vejalal de aho  
en la forma 30 horas  
mas quedando listo  
despues para ser  
Causado,

Queso de Crema

Enchilado.  
Se calula en que  
verría 5 litros de  
leche cruda añadida  
su maverla la cuaja  
parte de una pedilla  
para cuajar leche



trinita en una Taza  
de agua medicinal  
y tambien su mancha  
se pone al baño  
maria por media  
hora y se deja  
separar 2.4 horas  
después se corta la  
Caja con un  
Cuchillo Colocando  
los pedregos en  
una Cuestita forrada  
en su interior con  
un lienzo para que  
exceda el suero,  
ya escurrido se  
le agrega sal  
y media Taza de

Cremor y se cura  
bastante Para Calor  
de la en un lienzo  
en la que se envuelva  
en faja de Almirante  
poco a poco que no  
forme amigdalas por  
cual se envia una Taba  
que tiene poco peso  
para que se ponga  
por 6 horas se deja  
secar ha la naturaleza  
sís días mas y des  
pués se envia con  
Chile Ancho o con  
Ajo medido. Como  
dicen de ojo



Enchiladas de

Pulque

Se tostarán Chiles  
perilla metate y  
muchos en iguales  
cantidades se ponen  
un romero en agua  
caliente y se mueven  
con bastante ajonjolote  
y queso se da la  
cantidad de queso  
lo que equiva  
a la cantidad de  
Chile al bajar el  
queso. y el Chile  
molido del metate

se hacen con pulque  
parecido la cantidad  
suficiente de pulque  
según lo espeso  
que se quiera el  
Chile los tortillas se  
poner aparte se mojan  
en el Chile y se  
mueven lo fresco  
aparte se mojan en  
el Chile y se mueven  
lo que no fresco después  
de lo cual se dan caldo  
caldo en un plato  
parecidos queso por  
eseñte no lloran ni  
adornos excepto el  
queso se hacen Chile  
pues frío no andan



El mismo guiso

Encucelto de  
Nata.

Se hacen tomates  
grandes y calerada  
se machaca y se  
cuidan al quitar los  
pepulis bollentes chiles  
paldanos se asan y  
se desfilenan con  
quiles el pecaute  
y. hebre raja se  
freir bien en natia  
y mantquilla Mitau  
de cada base chi

mesmo se freí el  
plumero pero antes  
se abona tocado los  
rajis fritos por de  
falso mas pocos en el  
tomate la la nes  
se usara el falso  
Medio litro de  
Nata Partillas Quecín  
se hacen en Natia  
Nabosquilla pero que no  
enduren con un mozo  
una pesada en Natia  
ha los rajis se de  
seculne bastante queso  
~~pero~~ Evna se de  
Cuba con el Caldeito



que sabor y en  
otro poco de queso  
desmenuado sal al  
palo al gusto.

## Tacos Jalisco

En una Caserola  
untada con bastante  
manteca se van  
Colocando los Tacos  
Preparados de la  
Manera siguiente se  
pesan unos Tortillos por  
nauteca sin dorarlos  
para que queden ~~secos~~  
y espesados de un  
mojado con agua

en gajalí con sal  
ahí dispuestas se  
van rellenando con  
bastante queso en  
rebanadas y rajos  
de chile Verde asado  
ya hechos así se Calor  
con la Caserola una  
Papa de Tacos y otra  
de queso y rajos  
de chile y al concluir  
se le añade un  
pochita de sal en  
buedado todo en  
Jasquin Tenudo  
Cuidado de que no  
se quemé ~~peques~~  
~~poques~~ lo bello



Se sirve Caliente

Queso Suizano

en Vajiga

Se Calienta en recipientes  
por Separados 6  
Litros de leche de  
Cabra y 5 de leche  
de Vaca ambos Grudados  
en cada una partilla  
para Cuchas desueltas  
en una Fuente de agua  
hí mover lo leche  
y cuando se repasa  
24 horas despues se  
le escurre el suero  
se corta la curajada  
en un Cuchillo

en Trozos y se ponen  
en platos en una Cuchas  
ta la que escurre  
24 horas

Por cada el Trozo se  
cansa perfectamente  
por media hora agrega  
un de sal suficiente  
se vuelve ha poner  
en la Cuchas que  
se cubre con un  
luzo por seis dias  
para despues volverla  
en el metate, cuando  
de los Neguigas de  
Toro precuamente se  
mezclados en agua  
de sal, espelando  
la pasta en las  
Regijas y



peculada en un  
el y de para extra  
el aire

ya llamas se atan  
por la boca o abertura  
procurando que quede  
la pasta muy apretada  
o comprimida

y se remuevan a  
una la hora en  
un lugar fresco por  
4 dias

Es cuando secan por  
~~dentro~~ fuera  
se homogenizan con  
la siguiente con  
una brocheta boca

50 gramos de peraluna  
05 gramos de sebo 25  
gramos de sal comun  
10 gramos de yeso  
Calcinado en palmo  
poraluna 25 gramos  
Sal comun 10 gramos  
Yeso Calcinado en  
palmo 20 gramos  
Cal muria Tamizada  
20 gramos Urublan  
25 gramos antes de  
usar el homogenizar  
se fende la curpa  
cuon al ser  
movida Mezclada  
fue a unta para  
ser perfecta un  
racion.

una brocheta boca



Quero Suriano  
de  
Bola  
se Calenta la leche  
con agua ha de  
grados para lo  
letras se emplea  
la cuenta por lo para  
avajar cuenta en  
una cuenta de agua  
se debe en la fecha  
de corta la cantidad  
con un cuchillo en  
trazos pausados ha  
de hacerse en un  
corto espacio a la hora  
para averla  
media hora

agregando sal al  
gusto des pues de  
avosada se vuelva  
ha poner en el  
Corto cubito en su  
interior con un hazo  
lupio dejandola  
6 dias para molerla  
en un mortero en el metal  
se pica la resaca  
en trozos partes para  
extraer el aire y el  
suero que conserva  
toda vida.  
se ata con un hilo la  
moca por donde  
se introduce la  
pasta y se pone ha  
orear un dia ha



la soubra estando  
secas por dentro  
fuera se les  
corta la parte que salga  
de la vejiga por  
dentro se avorina  
se le da con la  
forma espesa se les  
quita el hilo y con  
una bracha se  
Boruzan con la  
segunda Carpación

de Aranguel  
~~de Aranguel~~  
se corta en helmas  
fueras con un  
Cudillo con mucho  
falo los helmas  
quenos de una cal  
Quina ducos se  
Saucacha en agua  
se escurren se es  
primen y se acaban  
de caer en otra  
agua exprimidas  
Nerante  
se pone al fuego  
una sartan con  
tres Castorados  
de uelagulla una  
Coballa suavito



Se cae y una Cu  
Chavaca de hervor  
cuando esta se fria  
luego se se  
agrega la del pica  
de dos cucharas  
de Uva que saca  
y se mete dejen  
el fuese asca que  
el unajol se

Curso para retirar  
ata y de esta especie  
se extiende en Casca  
Sobre la resaca de  
de pan un Tacho  
de Verde quilla  
se poner en el  
Cunfo los secretos

de arañuelo ama  
do en aceite  
se forma una Cruz  
peruando en los  
Espacios de los  
Sobre la Capa de Cal  
una recedida de  
punto moron es  
cada con un dedal  
grande,

De Arzobispo  
se escurre el contenido  
de unos 400 granos  
de arañuelo ya que  
sadas en aceite se  
ponen en un plato  
y se agregan una



Caballo y un peso  
de perejil picado  
El jugo de un limón  
Sal y pimienta blanca  
Mezclado todo.

Se mezclan 3 partes  
de ualequilly y  
una de mostaza  
francesa se untan  
los rebanados de  
pan se cubren con  
una capa de azúcar  
y se adornan en  
barras finas en  
tiras de panes  
morcados y rebana

de las de aculinas  
De Caruor  
se untan de den-  
tequilla de pan  
negro arreglado  
o decorado los  
panes de tres uenas  
distintos en una  
especie de rebanda  
de o una copa de  
Caruor en toda la  
superficie por medio  
de espuma de esquiná  
una una frasca de  
Caballo suavito  
picada y cada lado  
medit medida de



Unión Corta

A 6 onzas de horni  
se le pone una cucharada  
de Sal dos onzas de  
nataquilla y horni de  
una peca de leche  
y 3 yemas se mezcla  
todo esto y al ultimo  
las 3 claras batidas  
este se pone en un molde engrasado  
y se forma de corona  
y se cuece en un  
estufa con calor  
verdadero cuando  
cuando se caldea en  
el plato que se

serena.



HAY QUE CALCAUSA  
ESO ES ESTAR DE  
COMER.....  
ASADO Y CON UNA  
SALSA.



1521 A PE 21000