

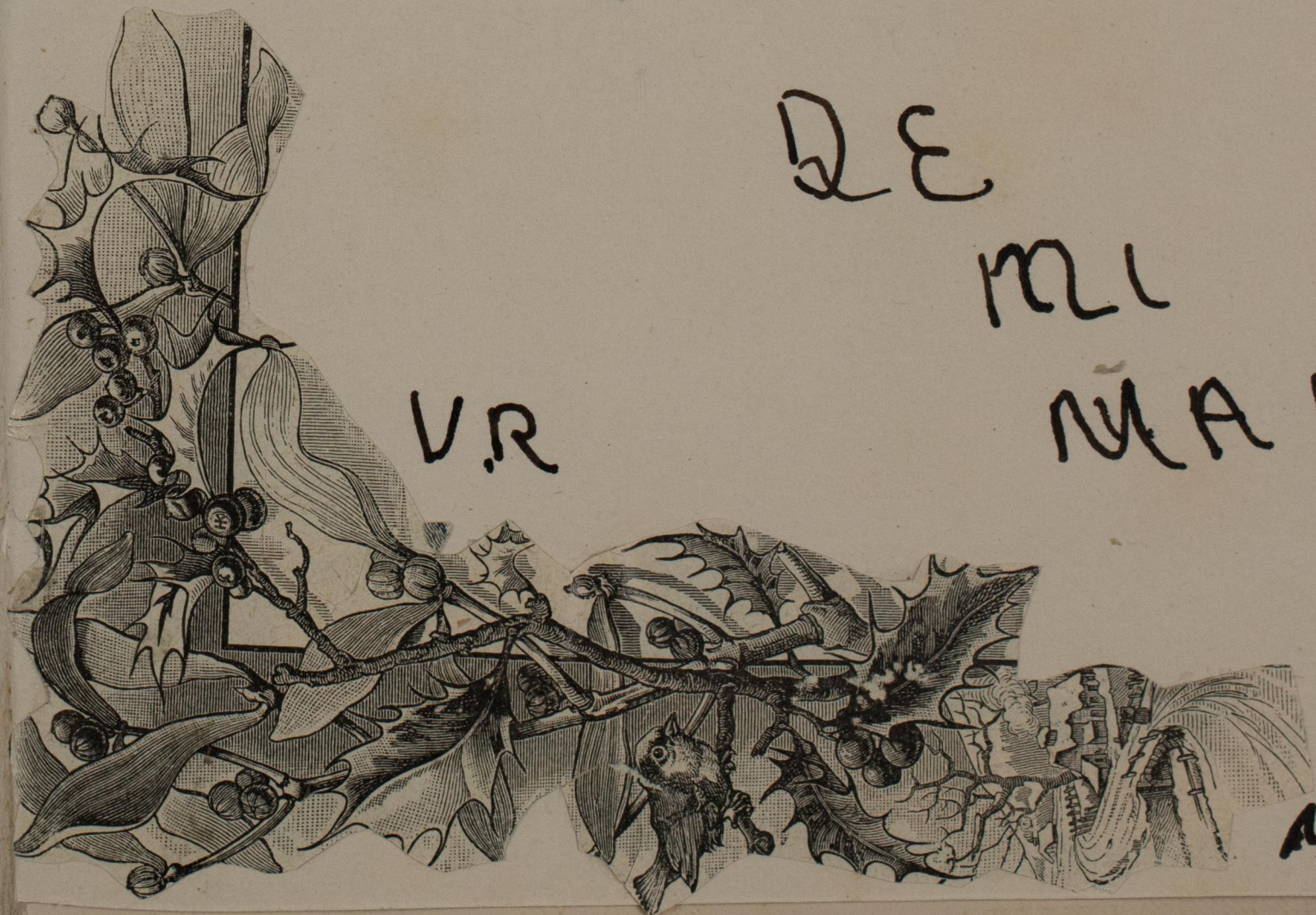
SABORES

DELICIAS
y SABORES

56222 242



DELICIAS
LLENA DE
SABORES
&
AROMAS
HERENCIA
DE
MI
MAMA
V.R



1869
MEX.

Chamoncellos de
Fresas

Para una libra de fresa
Fempias y despedazadas
una Media libra de Azucar
Mojada de Mezcal y
se deja asi un rato
despues se ponen a
cocer en fuego no muy
fuerte ni muy fuerte
Muevandolo para que no
se pegue y cuando se
empiece a ver el pado
del fuego se deja toda
sea como diez minutos
sin dejar de moverla
el cabo de este tiempo
se retira y se bate de
ocho a lo Parulo

De Siria en Mosquetas
Tomadas de abluco a
papel refinado para
fundido para poderse
sacar y cortar.

Janoncillo de
Requeson

Se clarifican 2 libras
de Azúcar y se les
da punto de Sal
se muele en un
de requeson y se
resuelve con la
Miel y se hacen de
la lumbre y se
deja hervir hasta que
tenga punto de punto

Se saca de la lumbre
y se le ponen 10 libras
de nuevo cocidos pero
brindados revolviendo
dolos pero ha para
para que no se hagan
bolos y unas rajitas
de Cancha ya que
esta casi frío se
le añaden 2 yemas
de huevos y se vuel-
ve muy bien baria
ndole o barandose
en un platon o
Pajoncillo
Para esto se le da
un punto más
alto.
Es traveso gusto

Jamoncito de

Pitajá

Un litro de leche
de vaca y se arde en
se vuelve al fuego
se le da punto que
aparece se fregándose
en la orilla del
Cazo como pasta
se aparta del fuego
y se le agrega

Pitajas pasadas por
tamiz se vuelve al
fuego ha que tome
el punto indicado
en unos Cajoncillos
con oleas blancas

De hecho el jamonci
llo despues de
batido.

Leche Espesada

En una olla de barro
muy limpia se pone
un litro de leche
Cocida dos temas de
huevo dos gramos de
azúcar en polvo muy
blanca y unas gotas
de vainilla se pone
la olla ha fuego
bajo batiendo el
contenido con un
mante con un Malé
nestle y cuando en
sece va hervir se

una taza Medida Taza
de Crema Medida de
Azúcar blanco una
gala de esencia de
limón y se batiere
batiendo hasta que
separe Mucho como
no para servirte
Muy Caliente y
en tazas grandes
parecidas por dentro
la Crema en cada
taza 2 o 3 Jaleas
en mi Tades.

Manjar del Cielo

Se endulsa 2 1/2
Libras de Leche la
Cocida

Con Tres Cuartos de
Libra de Azúcar de
le pone un poco de
de arroz Medida de
gramos de Almidón
Muy Remolida se
pone y se pone al
fuego Menendo la
sin cesar y cuando
esta como atole se
le hecha un se le
hecho un Medida de
Molido y se deja
hervir Cuando este
de punto alto se
le hecha Medida
pina Molido y Corni-
do y un poco de
de Calor (1/2 taza)
y se batiere se pone
se hervir se ha vez.

punto mas alto
se vacia en un pla
tan y se adorna
con piñones almendras
y pasas.

Ranjas de Monjas

de
Puebla.

Una libra de azúcar
se hace almorzar de
Medio punto y cuando
esta frio se le
mezclan 12 onzas de
nueces salidas
200 gramos de Almen-
dras salidas 100
gramos de Mielles
salidas y 20 gramos
de Mantequilla

Se vuelve al fuego
hasta que tome
punto de punto
o al gusto
si se sirve en
Copetas para helado
se deja un poco
duelto y se adorna
con Uvitas se bate
la clara de que forme
espuma agregandole
Zucar en polvo,
unos gotos de Limon
y un palmito de
Borra de Tragaunto
ya para seguirle
se adorna con
Pezes de Colores o
se sirve el gusto.

Manzana

Emparedadas.

Cuatro libras de Azúcar
se hacen Miel se
Clarifica y se deja
na fuego Manzo
entre Cranso del Mon
dan 10 Manzanas
que no tengan laara
y que sean de buen
cauino el desecar
nar de algunas
procurando nox las
prohibid para que
no se enegres con se
Meten un poco de
tiempo se lejan Suero
de Cenizas o Cal
para que amacise y
se brecha la Miel
que debe estar hervida

La que estan bien
Conservados se so
Cany que la Miel
que de se está alta
de punto se beza
el dejarla bre punto
de haya se retira del
fuego y cuando esta
fria se le resuelve
un poco de leche
hervida y como ha la
que se le abra pue
o un poco de becer
porato de Sosa en
plato lleno de Nata
fresca y ocho Hemas
de huevo batido ocho
onzas de Almendras
Limpas y Mortajadas y
una onza de Canela
con cuatro Claros de
especie de Cacao se
mezcla bien con algun

y se pone de nuevo al
fuego se está meneando
hasta que se despreja de
Cazo y con esta pasta se
rellenan las Manzanas
que se van poniendo
en un platan que pue
da menearse en un
horno ya concluido
se cubren con la misma
pasta que resta se
deja cubrir y se dejan
en el horno
de la misma manera
pueden hacerse peras
Salmente que estas
masas deben estar con
fermentos con Cerveza
o cidra.

Para los

Enfriados
Se necesitan dos granos
de horiza 75 granos
de radita azucar
en pulver y medida
Choradita de sal Cada
esto cerrado se ponen
en la mesa y se agregan
4 huevos enteros
Cuatro yemas la res
puedera de la corteza de
un limón una ración
de vainilla Molida con
tres Cucharadas de azu
car hasta reducirla en
pulver medida cucharadas
de bicarbonato de sosa
disuelto en una puer
de agua Medida Taza
de Cerveza Medida Taza
de vino de Jerez y

Seche suficiente para
hacerse una pasta fina
y con un poco de
agua que se amasa
muy bien se cubre
con un lienzo humedado
y se deja reposar
unas horas despues
se hacen bolitas en
poco de panes del tamaño
de un limón se
hacen por cada lacta
en un molde Manteca
no muy caliente para
que queden crudas por
dentro sacudese en
la sara para freir
y espanten de agua
saca y se ponen en
Escarros en una colita
deve se saca muy bien
con un alfiler de jerez

y se comen ya o se
recolados en Buzos
Molida Mezclada con
Canela o cubiertos con
algun Mermelada o
Jalea de Jorotas esta
preparada fendida al
santo Maria o bien bañada
con la siguiente Crema
se pone en fuego en
Cazo con tres cuartos
de leche cocida 200
granos de azucar muy
blanca y un trocito de
vainilla cuando hierve
se espuma se retira
del fuego se deja en
frijir se le agrega
leis yemas de huevo
2 cucharadas de Sazon
disuelto en un poco de
leche una Tarta de
Crema y unas galletas de
Comen para templar

le rosa y se vuelve
poner ha luego suave
pasta que espese
agilizada sin cesar.

Polvo de Canote
y Resaca de Califor-
nia.

Un kilo de peron
blancos un kilo de
Canote blanco y limo-
nes un kilo de azúcar
Pocido el Canote al
Vapor o en agua se
deja enfriar despues
se limpia se cota en
Resaca de Texas y se
pone en un Cazo
de Barro un agua
fufuada y el fuego
de los simones este
se sirve para darle
el tono paravale

al Canote se deja
en otro agua por
24 horas el dia sigui-
ente se pone la agua
el peron en agua ya
que esta frio se lava
se les quitan las
semitas y se vuelve
el Canote se espesa
se muele y se pasa
por un aparato se
hace el almibar y se
le da un punto de
pala se ayerta del
fuego fuerte ya que
ha hervido se le mezcla
el peron y no se deja
de moverse hasta que
se vea el fondo del
Cazo si se quiere para
Ojete se le da el
punto mas alto
ya que esta de punto se
aromatiza con unas

Gatos de uva de
Lamilla con el
Cahuel o el aljibe
de la misma manera
se prepara el Canote
Cuando se le agrega
el jugo de piña o
Naranja dulce o agua
o papada o canyaba.
Se sirve en el plato
y se adornan con
Cerezas Conservadas
de dote o con pasas
desmenuadas.

Pudding

En este punto de
masa se le ponen los
granos de azucar en
detrás de leche y se
pone Crema cuando
esta fría se le

se le añaden 8 hojas
de galletina desmenuada
en una poca de agua
de leche y se cuecen
de en un cazo con un
Molde chico se le pone
en el Fondo Juntas
Cubiertas Cortadas en
Trozos y se pone una
Capa de Juntas y otra
de Galletas roscadas
con vino Jerez, y
la última de Galletas
de vaina con Crema
de Papas el Molde
y se cuece en un molde
hasta que crezca se
saca del Molde se
pone en el plato y se
cubre con la Crema que
queda.

Pudding de Juntas
se hacen en Trozos
pasas Cerezas escabechadas

vacuía lusi esuberto
y almendros pelados
y se ponen en Cagua
de la Uropera.

Tapado esto en un platon
al día siguiente se
sacaran tres cuadros a
nanones. se usa muy
bien de Matequilla
la suduera y se le
pone una copa de
Mano y otra de las
Juntas pedadas se le
pone un Jarro chico
de leche endulzada
y al gusto con 2 huevos
que se batiran con
Malinillo y que se
mezcla la leche y un

pequito de Cagua
o ron se pone al
Duro Maria ponendole
Jumbo encima como
2 horas asi que esta
se voltea en el platon
y se le pone Cremo
con leche endulzada
al gusto con un
Yemas de huevo y vaini
de la Cremo se de ir
Palite.

Pudding de Queso

Medio libra de harina
de Maiz Medea libra
de Matequilla la misma
Cantidad de Azucar no
lida Medea libra de
queso fresco Salada
y 2 huevos se mezcla
todo esto con los
Yemas y queso se batiran

Las Flores ha la
Riene y se revuelven
muy bien Cada hora
que este Mezclado
se junta el Malda de
Manteguita y un poco
de harina para que no
se peguen y se mezcle
al horno.

Padding Ruso

Se cocen 800 granos
de papas de buena
calidad se molidan
y se muelan por las
canetas y se le agre-
gan 250 granos de
Biscocho duro de
nuevo molido y 250

granos de harina de arroz
2 huevos batidos una
Taza o Tazo y medio de
Azúcar en polvo segun
se desee de dulce una
Cucharedita de ~~azúcar~~
Maldita una ^{Canela} Taza de
Manteguita Maldita
y demetida 2 Capitos
de Caramelo medio
Cucharedita de Sabor
Sabor de rose de su
elto en un poco de
Azúcar y una Tazita de
puros 2 Tazas y
200 granos de Frijoles
Cubiertos Cortados en
Cuadritos se agregan
hecho Suficiente para
hacer una masa suave
que pueda manejarse
Con la Cuchara y se
hacen en una d

Docenas Malder Cuadradas
preparadas engrasadas
y espolvoreadas con
galletas de Jada Malda
para Casetas al horno
Templado hervido que
al introducir una papa
o papote Salga limpio
de apuro de Casetas
Saca del Malda se
Corta en gajos y se
sirve Cubierta con
Miel de Aca (Marla)
Ciel de Calmema
Cualquier faja de
fruta o con Orana
mezclada con Azucar
en polvo y unido.
Sabor de esencia de
Vanilla.

queso Napale

Queso Napalitano
Se prenden sobre cuatro
Cuchillos de leche con
10 onzas de Azucar y
se los mezclan 4 onzas
de Almendras bien
malidas ponendose en
un molde ha hervir hasta
que al moverse se le
leve el fardo se le
quita de la lumbre y
se pone a enfriar.
Se medirá bien es
desir ha que nada mas
junte en la Clara de
huevo y se resuelva
en la leche ya que
esten frias se cubra
el Malda con Mantecilla
se manda hacer un Malda
de Hoja de lata de la
forma de un queso

grande y que este alto
porque crece mucho
la pasta con el calor
y se vuelve la leche
poniéndose blanca ha
de ser María para saber
si ya está ya muelle
un papete en el latro
y debe salirse luego
se debe cubrir y se
saca del molde y
ya que está bien frío
se untan muy bien hasta
Cubierta con polvo
de canela que tiene
la el Chito que se untan
santa al queso.

Para
Dulces de
Naranja
En una cacerola se

poner 1/20 granos de
barras de Trejo y 1/10
granos de fécula de
papa o sagu ucr para
nada poco la poca 2
Claras de Yemas de
nuevo batidas ligeras
mente se bate un rato
y se agrega 2/3 granos
de azúcar granulada
de cocpadura de 2
naranjas y el jugo de
1/2 de ellas y se con
tinúa batiendo hasta
que la pasta haya
hecho para añadirle
cubierta de Claras
de nuevo batidas ha
suelto de espumar
se sigue batiendo y
cuando sea muy
mezclado se ponen
1/10 granos de Mante
quilla

Judicia No Muy Caliente
y una Taza de leche
Blancos y Mezclar
Tudo.

Se engrasan los
Moldeletes se espalmo
sean con harina de
Uenan con la pasta
hasta las tres cuartas
partes y se cuecen
al horno en fuego
regular.

Duscochero

Neogres.

En una Vaseja o
Cacerola se ponen
la siguiente los granos
de Maizqui Va y 100
granos de groca de
dentada de res

ambos Judicia con
granos de harina de
maiz 100 granos de granillo
200 granos de granillo
200 granos de azucar
en polvo 3 cucharad.
ilas de polvos para
esponjar Cuatro huevos
enteros queso yemas
y una Tazita de cafe
Muy Concentrado
Una Cucharadita de
Canela en polvo y
un poco de Jerez
en la misma forma
Se bate Cada agrega
ndar 200 granos de
pasta pesas melon
Tazita de ~~leche~~
Whiskey y leche de
hecto para formar
pasta Muy Guare

cruda que se lleva hasta
las 2 ~~partes~~ partes
maldecitos engrasado
y espolvoreado de
por Maldecos ponidole
por encima un poco
de azúcar granulada
para cocerlos al
vapor a fuego
regular.

Buscochos del

Río

harina de trigo
250 gramos harina de
avena 250 gramos
harina de centeno o en
su defecto granillo
500 gramos de polvos
de espumas
tres cucharaditas

de sal media cuchar
cuchita de de cacao
en polvo una taza
y azúcar maldecos una
tazita de Manteguita
Saudada no es necesario
may Caliente una Taza
de Crema 2 Copitos
de Cognac o un
poco de otro aguardiente
y uno va uno seis
meses. Se puede
hacer suficiente para
hacer una porción fácil
muy manejable que
se extiende en la
mesa con un rodillo
se forma una capa
de centímetros y medio
de espesor por las
partes los ponellos
con Maldecos pequeños

pequeños de la faja
que se desea hornear-
los con clara de
nuevo ponendoles arena
almendras peladas
y picadas y espolvor
ndolos con azúcar gra
melada y cocerlos hal
como Caliete.

Biscachas de Sal.

Se toma un Biber de harina
de Trego se le incorpora
una cucharada de sal
en polvo y dos de
polvo para esponjar
se coccen todo y se
le agregan 2 Cucha-
radas de Manteca y
medida de azúcar

Seche o agua y
se amasa todo
hasta formar una
pasta. Se
Se deja reposar
2 horas se enciende
la masa y se exti-
ende la pasta con el
rodillo formada una
Caja de $3/4$ cuartos
de pulgada se cortan
los panecillos con
un molde redondo se
colocan en latas engre-
sadas y se ponen
a cocer al horno
muy Caliete.

Otra Formula.

Un Biber de harina
se mezcla con una
Cucharada de sal
medida de

Cuchuradas de pal
mas de harina de
Coco o espallar
media taza de Manteca
de melada una Cuchara
de mantece y tres
yemas de huevo se
amasa y se deja reposar
2 horas y se sigue
el procedimiento al que
anterior. Antes de
amasar se agrega leche
en cantidad suficiente
para formar una pasta
dura y firme

De pasta

huevo de Duro 200
grandes azucar en
palmos 100 gramos de
Manteca 50 gramos

Una Cuchuradas de
Levadura de Panaderia
3 huevos unos Gotitas
de senci de Vanilla
en una Capita de
Limo dulce y Natasa
para decorar.
En un plato hondo se
incorpara el azucar
y la Manteca ha que
formar pasta y despues
con la mano se le
va incorporando poco
a poco harina comuda
con la levadura se
le agrega los huevos
y el ultimo el Limon
va de quedar la masa
suave se hacen una
bolitas (mas chicas
de que el huevo de paloma

Se pica en el Catro
Con el Tenedor que
no le pesa del otro
lado y se fría en
manteca moviendo que
se habra puesto en una
Cazuela honda se Van
fuerza de cuatro en
cuatro Valendales
Con la espumadera y se
que se cesan van
se hace espuma de
manteca se quita el
fuego la ~~manteca~~
Cazuelita se sirve
Valenda las ~~Cabali~~
sitos, salitas para
que no se quemar y
se les quita la espuma
hecha manteca se sirve
Con el Te o el Cafe

y se le puede por encima
Con algun dulce de
Fantasia

Cake

Para un tulo de harina
se le ponen 300 gramos
de Mantegulla e Cudra
rodos de Azucar en
polvo una cucharada
de levadura y la
leche necesaria para
hacer una masa suave
de unosa Redanar
Suficiente se extiende
Con el palote se corta
Con molde y se les
quita un hueso por eni
na se ponen en hojas
enacneadas y se hacen
al horno en tiempos
regular se se quere

porteadolos en - medio
ponendolos Juntos en
cuadros muy pequeños
Palo lechuga ahucate
y Sardinet a de lo que
mas te agrade

^{Tra}
^{Jena}
Cate

Una libra de harina
se le ponen 2 Cuchas
rasitas de Mantecilla
derretida de palmito
de pal y leche nece
saria para formar una
masa suave que se
pueda extender con el
palote se revuelva
bien con ~~en~~ Cuchara de
Madera no Barla
mas se extiende dezan
dola con medio Cucharon
de grasa se

Cate con Redde redado
y liso se ponen en
hojas engrosadas
y se cuecen en la estufa
bien Calientes

Cate de
Almendras y
Nueces.

Se bate bien media
libra de Mantecilla
con 12 onzas de Azucar
y se le añade medio
Cuchillo de leche
cuatro onzas de harina
de trigo 6 Jenas 4
onzas de harina de Maiz
el azucar que agrada
para Clara batida la
la Nuez y una Cucha
rasita de Serradava
se Revuelva bien

y se pone en un molde
engrasado con
nataquilla y se cuece
en la estufa ha calor
maderado Estando lo
cuelto se quita del
molde se coloca en
el plato en que se
ha de servir y se baña
con betun que se
hace así y se pone
en un cazo una libra
de azúcar con una
~~libra~~ de azúcar
y un cuertillo de agua
que tiene punto
de jarabe se quita
del fuego y se
deja enfriar cuando
se le cuada 3 clavos
baldos ha la Nieve
aroma el que agrada

Nieves peladas y
picadas se bate un
poco se le cuada 3
clavos baldos
se bate un poco se
bana el cazo y se
vuelve ha meter ha la
estufa un momento
ha que seque el Betun

Cakes

Americanos

ha 500 granos de harina
de trigo mezclarse una
Cucharedita de levadura
3 Cucharadas de
Mantequilla 60 granos
de azúcar un poco de
sal una Clava y 3
Banos de Nieve

y medido litro de fete
 Baluse con una Cucha
 ja y pergerse con la
 Misma Mezcla. Con miel
 lechitos engrasados
 para Cuchillos al homo
 Otra formula
 A 400 granos de herina
 de trigo y 100 granos de
 herina de arroz y el
 mezcla media Taza de
 herina mantegulla de melida
 una Cucharada de Naran
 Jeca una de palmos de
 leonadava 700 granos
 de leche media Taza de
 almidon en palmo
 2 Cloves y 2 Jemas de
 huevo ligeramente batidas
 y 80 granos de azucar en
 palmo mezclase perfecta
 mente y con una Cucharada
 de Naran Mezclado

No te las unas Cuchas porser
 por necesidad engrasados
 para Cuchillos al homo no
 Cuchillo de Cuchillo quedar
 Cuchillo



CON AMOR A MI MADRE

~~PARA~~

V.R.

A R O M P S