



Sr. Gerente de la Mina de Cata -

Muy Suor mro

En el mes de febrero p.p. tuve el gusto de visitar a Ud. y poner en su conocimiento que uno de los principales herederos de la mina de Cata era una servidoga, como Ud mismo se convenció cuando me leyó la escritura firmada por D. M. A. de la Vega, D. J. de la Vega y D. J. V. - Si Ud. bien recuerda quedamos, que escribiria Ud. a los Señores que hoy son los que dirigen dicha Mina y con mucha pena veo, que no he recibido ninguna noticia de parte de Ud. Me dijo^o que la Compañia apenas sacaba los gastos, y yo le proovare a su tiempo, que no hay ninguno en este mundo dispuesto a emplear un capital sin recibir algun provecho - Sepa Ud. Señor Gerente que hace 15 años que dicha Compañia no ha tenido la Consciencia

de dar un solo centavo de
dividendos, y sabe Vd porqué?
porque no ha habido uno que
se lo haya reclamado. Hoy
yo lo reclamo, y estoy
dispuesta a defenderme hasta
más no poder. Si no veo
que se me hará justicia
estoy dispuesta ceder todo a
la Beneficencia pública de
Guajuato y a pedir la
Revisión de los libros.
Espero una contestación
justa, recta y sin evasivas,
porque le aseguro que no
me dejaré envolver por ningún
motivo.

M. Servidora

COISINE MEXICANA

Libro de cocina o

Y
Prescritivos

de la

Gutta para el
uso de la Señorita
Doña Dolores yova.
de Velasco

Se le saca al jitomate toda la pepita y se le quita el pellejo se pone porcion de manteca a la lumbre y ya q^e esta bien caliente se echa el sumo de los jitomates con los pollos a q^e se frian, y se sazona con todas especias; se le agrega porcion de ajonjolí, pimienta, alcaparras, pasas, almendras, azeitunas, anitron-piñones, un pedazo de azucar, vino, vinagre, y algunos otros agrios como limon naranja ^o en disposicion q^e no quede ni muy agrio ni muy dulce; se le mezcla un poco de carmin p^a q^e se encienda y no arafrene. +

Albondigas rellenas.

Se pican lomos de puerco y carnero rebuelto se muele si se quiere y si no no, se bate con huevos lo q^e es necesa-

2
rio p.^a machar la carne, se pica yervabuena bastante, un poco de perejil, se frien ajos y jitomates se rebuelbe con la carne y vinagre, se toman lonjas de jamon rebanadas de huevos duros, tutano de baca, pasas, almendras, anitron &c.^a Se ban haciendo las albondigas del tamaño de un huevo y echando en el caldo el q.^e estará sazonado con el mismo recaudo q.^e la carne: para espesar dicho caldo se le echa vinagre y yemas de huevos y si se quiere con dulce se le echa azucar.

Albondigas en adobo.

Se hace el adobo se pica la carne se le rebuelbe un poco del mismo caldo; se hacen las albondigas, y el caldo que ha quedado se ahoga, y se le echa todo lo q.^e se le quiera echar de composuras como a las anteriores.

3. Albondigas de Carnero.

Se pica la carne con tocino gordo, perejil y unos ajos verdes, y la carne magra que tubiere el tocino, pondras a cocer los huesos q.^e quitantes de la carne con otro tocino y alguna cortera p.^a q.^e haya substancia y espumalo mientras mientras cuece; el picado se dispone de este modo; se raya un poco de pan y queso se le echan todas especias azafran, huevos crudos correspondientes, y lo amazaras todo bien en una vacifa y despues la sazonas en crudo de sal y especias; baciaras el caldo de los huesos en donde se han de cocer las albondigas y las haras sin q.^e las manos las toquen, y estando cocidas tendras una salsa de abellanas la haras q.^e de un herbor y le echaras un poco de vinagres.

Alcaparrado.

Se frien unos ajos en manteca se sacan y se echa allí una poca de arina a que se dore, vinagre de castilla, su poquito de pimienta, alcaparras alcaparrones: se tendrá una poca de cebolla en bastante manteca y unas rebanadas de criadillas y en todo se echan las gallinas. +

Aves asadas.

Dos modos de asado hay uno en asador y otro a dos fuegos, pero es mejor el primero. Despues de dispuesto el asado, esto es mechado caldeado o simple lo irán ensartando en el asador, y si se empapela llevara menos riesgo, en especial los pichones, pollo y pipilari, q. el carnero, ternera y cabrito no es tan facil de quemarse: ya se entiende q. todo esto antes de empapelarlo se le ha de dar manteca sal, y especias y lo

mismo a lo q. no se hubiere de empapelar aunque no esté mechado. +

Asado a dos fuegos.

Despues de dispuestas todas las piezas mechadas o sin mechar se irán acomodando en una barquilla horno o cazuela procurando q. todo lo q. sea mas duro se ponga a abajo dandole manteca, sal y especias finas y procurando q. p. la parte de arriba no se chamusque y p. evitar este riesgo se tapa con papel o algunas tojas, y se tiene cuidado hasta q. toma la color q. llaman de oro. +

Anoaripola.

Se rebanan jitomates y cebollas, ya se habrán cocido pies de puerco, lenguas, chorizo, jamon, gallinas; se untara una cazuela de manteca y se pondra una capa de jitomate y otra de los pies y se le echara

6. clavo, canela, pimienta, uilantro tostado, todo molido y se pondrá otra capa de cebollas y encima gallina; otra de jitomate chorizo, jamon y las mismas especias; así se va poniendo hasta poner la ultima capa de jitomate cebolla y perejil derrojado poniendola a dos fuegos: así q. está la cebolla blanca se aparta y se le echa bastante aceite y vinagre, y p.^a cocerse no se le echa caldo ninguno: su correspondiente sal.

Borracho.

Se frien unos ajos en manteca, se muelen bien unos jitomates se echa en la manteca donde se frieron los ajos, se le agrega canela, clavo, pimienta, ajonjolí todo molido vinagre de cartilla y vino, mayor cantidad de este un poco de azucar, unos daditos de jamon se echan las gallinas, (o si se quiere ternera) se echa en una olla y se le tapa la boca con masa. *

Bresa.

7.
Despues de muy bien limpias las pieças o la pieza q. se haya de poner a la bresa se toma una cazuela a proporcion de la cantidad, muy limpia se pone un suelo de rebanadas de jamon, sobre este tomates cebollas y unas rebanadas de zanoria, luego se iran colocando tres carnes, las q. fueren se sazonan de sal y especias finas, una hoja de laurel, tomillo luego le bolveras a echar jamon, cebolla tomates y perejil, se tapa con un papel y se pone a la lumbre hasta q. el caldillo saque una color de oro mas o menos subida y estando en esta disposicion se le echa caldo o agua p.^a q. se cuera, y así q. lo está se aparta de la lumbre y se ban sacando las carnes de la cazuela y ayudado con otro de olla o puchero sirve p.^a las salnas y sopas procurando q. esté bien sazonado.

Barbon.

Jitomater, perejil, ajos, jamon todo picado se echa a freir en aceite solo, y asi q. está se le echa rebanadas de lomos cocidos: a parte su caldo y su sazón.

Bien me sabe de pobres.

Se pica cebolla jitomate, tomate, chiles verde se frie todo esto en manteca, y se echan coles cocidas y picadas menuditas jamon o cabeza de puerco se le echan todas especias, arafra y su punta de vinagr^o.

Capirotada de carne.

Se cuecen pollos o gallinas, lomos, chorizon jamon; y en el caldo en q. se cocieron las gallinas se echan especias finas, jitomater y todo recaudo y se sazona como el caldo de capirotada, se tuesta el pan se pone una capa de este y otra de las car-

nes q. se cocieron en rebanadas, se le echa el caldillo y queso.

Otra Capirotada.

Se frie el pan en manteca se compone el picadillo, tambien se echa p. capas y huevos batidos encima p. q. cubra y luego laboreado con yemas.

Costillas de carnero.

Se toman las costillas y se les quita el espinazo, se golpea muy bien la carne con la buelta del cuchillo se pone en la parrilla a q. se baya asando: con tocino frito y agris de limon se le va huantando con unas plumas. Para la cola del carnero se hara todo lo mismo, y añadiendole un poco de pan rayad sale muy bueno.

Conejo en petre.

Despues de bien despellejados se sobre a-

sa en las parrillas se hacen pedazos se po-
ne en olla o' cazuela se echa aceite, pere-
jil ajo, pimienta se pone a fuego man-
so, q. se baya regando se añade con agua
caliente, y cuando está medio cocido se
le echan unas hojas de laurel, clavo y
canela.

Conejo.

Se pela se laba se parte en pedazos, se po-
ne en infusion de vinagre, vino blanco
agua cascara de limon, unos dientes de
ajo, cebolla, yervabuena, perejil todo es-
to bien picado, se regano una ramita de ro-
mero, clavo pimienta canela nuei norca-
da, esto molido se tiene en esta infusion
veinte y cuatro horas a' otro dia se le
echa sal, no mucha, se pone a cocer en
aquel mismo caldo, ya que lo está se
van sacando los pedazos y friendo en
manteca hasta q. se doran se ban po-

poniendo en una cazuela y se le echa del
mismo caldillo a' q. baya consumiéndose, se
prueba y si le falta vino se le echa un po-
co mas.

Cabruto o' cordero asado.

Se parte la carne en raciones se pone en
una cazuela con fuego arriba y abajo se
le daran algunas bueltas, y cuando estu-
biere medio asado se le echará un poco de
tocino frito, un puñado de perejil ma-
chacado unos dientes de ajo lo mismo,
y agris de limon, si estubiere duro y no
hubiere tocino lo enternece un poco de
vino blanco, aguardiente, aceite, o' dos
cucharadas de grasa de la olla; pero
si la carne está gorda nada de esto se
ha de menenter, se le echa sal y se cui-
da p. q. no se pare p. q. se echa a' perder.

Criadillas de Cordero.

Se abren se les quita la primera y segun-

da tela se ponen a cocer con agua y sal y cuando estan cocidas se escurren se pone a herbiraceite se frien y se ban poniendo a escurrir, se baten unas yemas de huevos con un polbo de arina y sal, se ban mofando y bolviendo a freir y se suben con azucar y canela. En los meses de Abril y Mayo son las mejores criadillas, y es un plato muy regalado.

Caldo helado.

Despues de bien cocida la carne y sazonzada de sal sin espesias se saca del caldo q.^e no tenga grosura se pone a enfriar y se hace lo siguiente. Para hacer, vevigracia, una escudilla de caldo q.^e se guarda y puse a enfriar se le deshace una onza de azucar y se le rebuelve todo, se pone la escudilla sobre una ollita hasta q.^e se

cuaja y se sirve con caldo de azucar y canela

Capones borrachos.

A dos capones media libra de jamon, dos reales de lomos, medio cuartillo de vino clabo, pimienta, canela entera, y despues molida, se embarra una olla de manteca se echan en ella con alcaparras, aceitunas, tornachiles y se ponen a cocer, su sal.

Estofado mechado.

Carne de carnero, ternera, lomos de puerco o gallinas la q.^e sea se pansa muy bien, y con un fierro q.^e penetre bien se rellena de ajo, jamon, pimienta, canela, clabo, se echa en la olla en q.^e se ha de cocer, y se le echa vino, vinagre y agua partes iguales lo q.^e barta a cubrir toda la carne en la olla y se pone en fuego manso se le tapa la boca con una canuela y mana

para que no salga la respiracion, aunque quede desde la noche antes; a la hora de comerlo se le echa una o dos tablellas de chocolate bueno y se le rebuelve molido y asi se reparte muy enfuto.

Estofado.

La carne de pierna se corta en pedazos como medias naves y se frien en manteca, con el pringuis q. quedo se frie cebolla cortada menuda y se le echa con carne poniendole dentro, verbigracia, a una libra de carne ocho onzas de vino blanco, cuatro dientes de ajos majados, perejil, pimienta, sal; se cose una cebolla q. este ajustada a la boca de la ollita, y se le iran poniendo algunos clabillos y rajas de canela; estando bien ajustada q. no salga el vapor se pone a cocer en fuego manso dandole algunas vueltas, y cuando pareciere estar cocida

da la carne se destapa y se acaba de sanonarsin mas caldo; es muy buen guiso y se sirve sobre una rebanada de pan tostado en aceite.

Espinacas de lechugas.

Se pone una olla de agua a hervir entonces se echan las lechugas a cocer, antes se han de tener picadas en agua, se le echa tantita sal p. a q. ablanden estando ya cocidas se laban y se exprimen, se ponen cebollas picadas a cocer y a freir, trescientos de ajos, sus especias y un pedazo de azucar, tantito pan molido, se echan allí las lechugas; los garbanzos se han de remojar el dia antes y p. a cocerlos se les echa un cascarron de huevos de agua asentada de tequerquite y asi q. estan se laban muy bien y se echan en las lechugas todo hierve junto y se le echa

16 la sal que pide. = Las de quelites idem.

Fricase.

Se muelen unos ajos, ajonjolí tortado y pan remojado; se pone a freír cebolla así que esta se le echa una poca de arina, en cuanto se haya frito un poco se echa a freír lo que se molio así q. esta se le echa el caldo de las gallinas, clavo, canela queda espeso y blanco y allí se echan las gallinas.

Gallinas fritadas

Se cuecen en vinagre y frito el recaudo de tocineria se ahogan en aquel mismo vinagre, se cuecen cebollas, se frien unos dientes de ajo molidos, canela clavo, pimienta nuez norcada, todo recaudo de funcion, se pone el caldo competente p. ^a sarro-

nar estas gallinas se muele un pedazo de pan dorado o una poquita de arina tortada, se le echan aceitunas, alcaparras y todo lo demas

Gallinas Gachupinas.

Se ponen a cocer con unas rebanadas de jamon, nuez norcada, canela, clavo; despues de cocidas o a medio cocer se echan en cazuelas, y se les batien yemas de huevos con vinagre de castilla, se le pone fuego abajo y arriba o se meten en horno p. q. ^a cuase aquel caldo.

Gallinas en angaripola.

Ruedas de jitomates y cebollas grandes, pier de puerco cocidos, jamon chorizo y gallinas se pondran en una cazuela embarrada de manteca, una capa de jitomates otra de pier, clavo pimienta canela culantro tortado y mo-

Leche Azuada.

A cuatro quartillas de leche endulsada al gusto, y colada por una serbilleta, se le echan cuatro hembras de huevos, como una onza de arina desechada en la misma leche y colada y media libra de almendras que no esten remolidas, se pone al fuego hasta que toma punto de ~~raspar~~ ^{limpiar} se basia y ya que esta orado se le unta con plumas manteguiilla deretida y se le echa un polbo de viscocho duro, canela y asucar y se le pone un comal, para q. se dore y estando dorada se le vuelve a untar manteguiilla y mas polbo de viscocho duro, canela y asucar y se le pone otra vez el comal pues ha de ser por tres oraciones a que haga costra, y el ultimo polbo a de ser de asucar.

Tamales de Arros

Se toma libra y cuatro onzas de arros de leche se laba bien asi que esta, se pone al sol a que se seque bien, se muele en seco bien remolido, se sierne en un allate fino, y despues de seruido se pesa para que en una libra de azucar muy blanca, y despues de molida, se pesa media libra en una bacea muy limpia, se hecha el arros se derrete media libra de manteguiilla y se la incorporando en el arros, se le hecha 8 hembras de huevos se bate todo junto hasta que se incorpore, dos puillos de leche, lo ultimo que se le hecha es la azucar se bate todo bien y para ver si ya esta la masa se hecha en agua fria, y en subiendo se para riba ya esta se hacen los tamales y se amarran bien porque sino se basian.

Famales de mais
A un cuartillo se laba muy bien y se pone al sol para q^e seque se muele y se sierne por un aya te con cuidado, no pasen las cabesitas se pone otro rato al sol se le echan dose onzas de manteguilla un queso de a real molido y la manteguilla derretida, veinte yemas de huevo, y con dos cuartillos de leche se hace cuajada. todo se amasa bien, y para tomar el punto, se echa tantita masa en agua y si se sube para arriba ya se puede echar en las ojas. con una cuchara yena ^{de plata} quedan de buen tamaño. para saber si estan buenos cuando se sacan de

la olla se les da con el dedo y si suben a hueco lla estan. — — —

Queso de Napolos

A siete cuartillos de leche cuatro onzas de almendra una libra de azucar se endulsa la leche despues de cosida se cuele por una servilleta se le revuelve la almendra molido con tantita leche para q^e no se aseite q^e no quede remolido se pone ala lumbre a q^e tome punto de manjar blanco es decir q^e limpie bien el caso se pone a enfriar y bien frio se le revuelven treinta y dos claras de huevo quitando la miasa y se baten como turron hasta q^e incorpore bien y se echa

el molde q^e sea y estara muy
embarrado de mantequilla se po-
ne á coser como jericalla en agua
irviendo y un conal con lumbré
por encima para ver si sea esta
se le mete un propote y en salien-
do limpio ya esta. se bacia en el
platon y se le unta canela mo-
lida por encima bastante, para q^e
haga como costra endilada acabada
de bacia se le unta la canela y si
le escurre mucha mantequilla se
le limpia con un migajon::

Forta de Almendra

Dos libras de azucar hecha almibar

de medio punto (la azucar á de
ser muy blanco) una libra de al-
mendra molida y almib^{ar} de punto
de cortina, se hace ~~para~~ pasta se
deja enfriar se baten dose daras
q^e se alsen bien se edran en la
pasta y se menean bien se deja
enfriar hasta q^e se hace la masa.
á una libra de azucar dos posue-
los de agua uno de vino dose-
huevos batidos sal lebadura á q^e que
de una masa como para palote
se ban poniendo en torteras. la pas-
ta con su enrejadito por encima y
se meten al horno.

Forta de Almendra

Una libra de almendra espra-
ranza se laba bien y se muele de
modo q^e le quede grano rociando
dola para q^e no se aseite asi q^e es-
ta se muele un queso de a real
a mantequilla, una libra de ara-
car muy blanca, por separado se
batan 20 claras de huevo con 10
huevos reales se le rebuelbe alo
almen el queso y una libra de
mantequilla y la azucar asi q^e lo
esta todo bien incorporado se rebu-
elbe con el huevo y se le echa una
poca de canela en polvo se embarna
un sartén con mantequilla se le po-
ne un papel en ^dfondo y se pone

a dos fuegos. se le mete un popote
y si sale limpio ya esta si segui-
ere se hecha en almibar sino se le
hecha azucar y canela molida enriba

Fonta de Almendra Leche

Para una libra de almendra tos-
tado y molida 20 yemas batidas
claras un real de biscochos duros
molidos dos libras de azucar mo-
lida y media libra de canela en
polvo todo mesclado se echa en
una casuela untada de manteca y
se pone a ^{dos}fuegos. si se quiere se re-
llena de pasta de coco se prueba
con un popote y si sale limpio
ya esta: Fonta de Leche

En una tasa de leche se desasen
4 yemas de huevo y una clara se
se bate bien y se destia allí marque
sote se le echa otra para de leche
el dulce al gusto. se embarra una
casuela con manteca y allí se echa
todo ^{lo} dicho. y se pone á dos fuegos has-
ta q^e cuaje. poca manteca para un-
tar la casuela

Torta de Nues

Se parten las nueses se mordan se
hechan á remojar se tuestan y se muelen
y se tiene almibar de punto alto y
se desase halli. Se pone una casuela
untada de manteguilla, y se pone una
capa de nueses y otro de piñones pasas
almendras, y ajonjolí y canela, se le po-

ne en el fondo un papel rosiado
de biscocho en polvo y en cada ca-
pa sele echa se le echa el polvo de
biscocho y al ultimo una capa de
yemas batidas como para huevos
reales se cuesen en horno á dos
fuegos y si se quieren haser cubi-
letes con lo dicho se meter en el
almibar rebolcadas en canela

Torta

Un requeson de á dos reales una tã
caldera de almendras otra de piño-
nes otra de nues grande otra de
abellanas todo ~~la~~ mondado se mu-
^{le} ~~tudo~~ mui bien sin echarle hagua
medio y cuartilla de nuechas de ag^a

a se muelen en polbo y todo esto se rebuelbe con el requeson se baten ocho claras y lla q^e estan detras se les hechan 16 llemas y se buelbe a batir y se le echa al requeson se embarra sartén o casuelo con manteguilla se pone un popel en el fondo embarado con manteguilla se pone a dos fuegos mansos echandole de cuando en cuando manteguilla con unas plumas y teniendo cuidado no se querne, se mete un popote si se le limpio lla esta se clarifican 3 libras de azucar blanca se hace la almibar de medio punto y se hecha a hervir

a fuego manso se picotea bien a q^e cale la miel si se q^e quiere se rebana y las rebanadas se echan en la almibar a q^e llervan se bolteran de un lado a otro, y lla q^e esta se pone el platon y se canela por encima se clabetea con lo q^e es de costumbre

Budi de Leche

A dos cuartillos de leche diez yemas dos reales mannon de caja se llerve la leche y se endulsa y lla fria le echan las llemas y el mannon a q^e deshaga se embarra en sartén con dose onzas de manteguilla se pone a coser con el sartén metido en agua hirviendo y lla

bre encima se le mete un propo-
te y si sale limpio ya esta y se le
echa azucar en polvo por encima

Budi de Biscocho

Se muelen dose biscochos duritos
no muy remolidos se baten dose hue-
bos como para freir y asi se echa
el ~~lo~~ biscocho molido pasas almendra
dras acitron piñones y azucar
al gusto ya q^e todo esto bien in-
corporado se embarra un sartén
con media libra de mantequi-
lla y alli se echa lo dicho. se po-
ne a dos fuegos mansos y asi q^e
esta se le echa azucar y vino ^{jerés} por en-
cima y se sirve - - - - -

Budi de pan

A cuatro tortas de pan, cuatro
tetas de vaca grandes diez hue-
bos batidos como para freir. se mue-
le el pan y se rebuelbe en el huevo
con los tetanos bien desechos se le
echa azucar al gusto. se embarra
un sartén con media libra de ma-
tequilla y alli se echa lo dicho. se
pone a dos fuegos asi q^e esta se rovia
en un platon y se le echa azucar
y vino jeres por encima - - -

Budi de Requeson

A dos reales de requeson diez
huevos batidos como para freir dose
onzas de azucar molido todo se re-

buelbe en el huebo y se embarran un
sarten con medio libra de mantequi-
lla. alli se echa lo dicho y se pone a dos
fuegos mansos asi q^e esta se rasia en un
plato y se le echa azucar por encima.

Budi

Medio de pan de birote se remoja
en dos cuartillos de leche el pan he-
cho pedasos casi q^e esta bien remojado
se desase con lamano y se le hecha
un real de vino blanco una cascara
de ^{ran} naran de china rayada pasas y al-
mendras picadas. se baten & claras y asi
q^e estan bien duras, se echan las & le-
mas y se rebuelben bien. azucar al gas-
to un^a paquita de canela en polvo toda

esto se revuelbe muy bien con el hue-
bo. se embarra sarten o molde con
manteguilla se le pone un papel en
el fondo embarrado con mantegu-
illa y alli se echa todo lo dicho se
pone a dos fuegos mansos o no mas se
se calienta bien una ornillo se le sa-
ca la lumbre y alli se pone el sar-
ten con su lumbre encima. se le mete
un popte si sale limpio lla esta para
llebarlo ala mesa se le echa azucar y
canela en polvo por encima

Budij

Media liba de arros de leche se la
ba muy bien ya q^e esta escurido se
echa en una servilleta limpia se le

echa una poca de sal y se amarra
floja para q^e esponje el arroz. seme
te en una olla con agua de modo q^e
no llegue la servilleta al fondo lla
q^e esta cosido se saca y despues de es-
currido se echa en un traste lim-
pio. al otro dia, se toma un coco
y cuatro onzas de almendra
y se muele el coco primero y
despues la almendra de modo
q^e no se asiste, despues se mue-
le el arroz y se rebualbe todo.
se baten 52 Huevos primero las
claras y lla q^e es ^{tanf} bien duras se les
incorporan las. Yemas, y alli se
echa todo lo molido. se embarra

el sartén con bastante mantequillo
se le pone un papel en el fondo
tambien con manteguilla se pone
à dos fuegos mansos y lla q^e estase
aparta. y à otro dia se clarifican
tres libras de asucar blanca se cuebe
y se ponía hervir hasta q^e esta de
medio punto se echa la torta pica
teada por los dos lados con una co-
sasa muy delgada. lla q^e à hervir
do bien de un lado se boltea delo-
tro con cuidado, asi q^e esta bien con
servada, se pone en un platón y
se claritea con pasas almendras
guñones y bastante canela por en-
cima

Budij

Dos marmelles grandes una libra
de almendra cuartilla de biscochos
duros medio de leche un puño
de arros canela, azucar libra y
media todo se mudeyse rebuelbe
se unta el sartén con mantegui-
llayse pone á dos fuegos - - -

Forta de Leche

Se toma una libra de arros de leche
se laba con agua caliente se le echa
lo q^e coje con tres dedos de sal y un
dedo cargado de manteca y en una
poca de agua fria se pone á hen-
bir á fuego manso asta q^e espon-
je se endulsan seis cuartillas

de leche q^e quede bien dulce. se le
ta echando al aros asi q^e se seca sea
parta y lla frio se baten 8 claras
y asi q^e estan bien batidas se les he-
chan las claras y se buelbe á ba-
tir lla se tiene cosida una gallin^a
con agua y sal se rebuelbe el hue-
bo con el arros se embarra un sa-
tén con manteguilla bastante y se
le pone un prove un papel en
el fondo con manteguilla se echa
alli un poco de aquel arros y de
la gallina desabrada q^e no mas se
coje la pechega con grasas alma-
ndras en cuartos y piñones otra
de arros y se procura q^e la ul-

tirna capia sea de arros se pone
á dos fuegos ~~manos~~ conforme se
dovando se le ba echando mante-
quilla con plermas y a cada capia
se echa su polbo de canela sele
mete un propote si sale limpio
ya esta - - - - -

Budij

Se toman dos tortas de pande
sopa frio sele quita la cortesa y
en rebanadas se echa á remojar en
leche bien endulzada se baten 52
clararas se embarra la budinera
con manteguilla y polbo de pan
y alli se ba echando rebanada por
rebanada con huebo manteguilla

pasas almendras acitro se pone á co-
ser á fuego manso arriba y abajo
asi q^e esta se aparta para yegar-
lo ala mesa sele echa azucar canela
grasea por encima - - - - -

Budij de Arros

Fempriano se echa á remojar un^a
libra de arros de leche se laba bien
Ela q^e se ba á haser se buelte á la
bar. se pone á coser con seis cuar-
tillos de leche conforme se ba con-
sumiendo se le ba sebando. la leche
al pie de la boca sele echa cuart^o
lla de canela asi q^e da un herv^o
se le echa la cascara de la mitad
de una naranja de china enjua

agada asi q^e esta cosido el arroz
se le echa libra y dose onzas de
azucar de agua dulce se menea
de modo q^e no se deshaga el arroz
ella q^e esta muy seco se echa en
un platon grande se enfrie por
igual. se le saca la canela y la
cascara. se baten 56 huevos uno
bate las claras como para turron
y otra bate las llemas como
para huevos reales se echa el
arroz en las llemas medio de
piñones cuartilla de almendra
duras en cuartos cuartilla de
pasas cuartilla de acitron pica
do asi q^e esta rebuelto lo dicho se

rebuelbe en la clara se embarra
un sartén con manteguilla y se
papel al fondo con manteguilla
dos dedos se le deja arriba al sar
tén sin manteguilla conforme
se va secando se abre y se le va
echando manteguilla con un
cuchillo. la hornilla q^e este bien
caliente con su poco de rescolto
su fuego regular arriba y si bado
rando y no a cuajado se le pone
un papel. se le mete un papeote
si sale limpio ella esta. se baten tres
llemas y se le untan encima y
se le buche a poner un conral
con leumbre no mas arriba asi

q^e á dorado se le quita el cornal
y para llevarlo ala mesa se le
echa azucar en polvo hasta
cubrirlo y se le hacen labores
con canela

Salsa de mostaza

A cuartilla de mostaza machacada y
desflemada se le reúne una yema de
huevo cosido, un ajo azado, un pedazo
de pan remojado, un clavo, una pimien-
ta y sal, todo bien molido y con poco
vinagre.

Budin de requeson.

En una casuela bates media libra de man-
tequilla, y media libra de requeson de ca-
bra. Se mezclan ocho huevos y dos yemas
poco á poco, y los batien. Se añades

molidos medio de biscochitos duros de á diez,
y luego media libra de asucar en polvo.
todo esto lo bates bien, Untas el molde con
mantequilla, y á esa untada la cubres
con polvo del dicho biscocho. Echas el budin
en el molde, y con fuego manso arriba
y abajo se cuese; y se sirve con purrote.

Budin mejor que los panques
Bates nueve doce claras, y cuando esten
muy esponjadas, revuelvelas y batelas bien
doce yemas. Echa halli una libra de azucar
en polvo, y otra de harina de maiz cacahua
cingle (uno y otro pasado por el tamis)
revuelvelo bien, y despues échale una libra
de mantequilla derretida y tibia: revuel-
velo bien y ponlo en sus trastes embarra-
dos de mantequilla para que no se pegue
y queme. Metelos al horno hasta que
doren.

Almon de Almendra

Se baten nueve huevos las claras como
para turrón y las yemas como pa-
ra huevos reales, nueve onzas de
azúcar muy blanca de agua dulce
y muy remolida. en las claras
se ba echando la azúcar y otr^a
ba batiendo ella q^e esta bien incor-
porada se echan las claras y se re-
buelve mucho. nueve onzas de al-
midon flor se remuele bien y
se ba echando poco a poco y o-
tra batiendo: se limpia la alm^{en}
dra y se pesan 4 onzas y media
se pone a secar y entonses se re-

muele mucho en un traste por
separado se aparta un poco de hue
bo del q^e se batio y alli se destia bien
la almendra y ^{se} le agrega a todo lo
demas y se bate mucho se le
echan diez onzas de manteguilla
en la forma siguiente: se em
barra un sartén con manteguilla
un papel en el fondo tambien
con manteguilla alli se echa todo
lo dicho: se tendra una hornilla
bien caliente sin nada de lum
bre alli se pone el sartén si se
unde bien sino se le deja un
poco de rescoldo y encima se
cama con fuego lento conforme

vaya consumiendo la manteguilla
ella se le ba echando al rededor con
un cuchillo sin punta. toda la q^e so
bro: se prebieren unas ojas de lechu
ga enjugadas del agua y cuando ba
ya dorando el mamon se le ponen
encima à cubrirlo y se le buelbe à
poner el cornal para saber si ella à
cuajado se le mete un popote has
ta el fondo y si ella este esta y lo
de arriba ^{se aparta} noyse le deja el cornal
con lumbre hasta q^e este todo

Fonta de Arjeles

Una libra de arros de leche se
laba bien y se echa a verrojarse
un rato se pone a coser con

leche la q^e se van 4 reales y se le-
ira sebando hasta q^e cueza enton-
ses se le echa dos libras de azucar
blanca despues se le echa media
libra de almendra remolida y
desecha en leche con su raja de
canela el dulce al gusto se le da
punto de despegar del caso. se ba-
ten 10 huevos se quitan 8 claras y
se baten. la clernas se baten como
para huevos reales lla q^e estan se
se juntan y alli se echa el arroz
con dos reales de natillas sin com-
poner (el arroz se base de un
dia para otro) se unta un
sarten con manteguilla y en el

fondo un papel, con su protbode
biscocho abajo y alli se echa lo di-
cho y se pone a dos fuegos sebandole
la manteguilla (necesaria para
q^e dore y cueza estando cosido el
huebo lla esta para llevarlo ala
mesa se clavetea. lleva dentro
medio de mamon de caja — — —

Mamon

Una libra de azucar remolida
y servida por un tamis unati
bra de almidon molido y servi-
do. 22 huevos se baten aparte los
clernas como para huevos re-
ales y las claras como para tur-
ron se echan ya batidos en un

caso se baten y se les ba echando
la azucar á q^e incorpore bien
el huevo lla q^e seta bien batido
se ba echando el almidon y sin
dejar de menean con una pala
como quien menean turron lla
se tiene prevenida un sartén
embarado de manteca y allí se
se echa lo dicho. se pone en un fue
como de horno templado así q^e
se a subido y ba dorando se le
pone un papel encima unta
do de manteca y se le vuelte
a poner el cornal con la hembra
para q^e se acabe de coser tocan
dose con la mano si suena á hue

co ya esta cosido se deja enfriar un
un poco y se boltea en el pilaton.

(Mamon)

Se muele bien una libra de azu
car blanca gotra de almidon ^{ar} a pi
se pesan ⁷ onzas de almidon y 30 de a
te se baten diez claras por separado
sucar
como para turron y las llemas
hasta q^e hacen ojos como para
huevos reales se rebuelte la azu
cucar en ^{las llemas} el ~~huevo~~ poco q^e poco
y lo mismo el almidon así q^e es
ta bien incorporado se les rebuel
te las claras con lo dicho. se unta
un sartén con bastante mante
quilla un papel en el fondo

con manteguilla y alli se echo
la masa se pone á dos fuegos el
de abajo mas lento si se ve q^e do
re mucho encima se le pone un
papel. se le mete un p^o prote si
sate limpio lla esta — — —

Alamon

A ocho huevos libra de azu-
car, y media de almidon se mue-
le la azucar y el almidon se ba-
te todo junto y se echa en unas
cajitas de papel con su azonjolí
y se meten al horno — — —

Biscochos

Una libra de harina florada
media libra de manteca media

de azucar, se^{re}buella la harina con
la manteca fria asig^e esto bien in-
corporada se rebuella la azucar
mui remolida y se rebuella con
una cuchara hasta q^e hase ojo. se
echan en papeles y se meten al
horno al^{19^e} cesar — — —

Biscochos

En 3 libras de harina flor, se echa
una de manteca fria cinco onzas
de azucar molida, So llemas sin
bater un polbo de sal se amasa en
circulo, y si nesesitya algun jugo
para unir se le echa leche nomas
la nesessaria para q^e no quede rese-
ca, se hacen en figura de cora

~~son~~ razón ó de lo q^e uno quiere
se cuesen en horno, y al dia si-
guiente estan mas suabes q^e cu-
ando acaban de salir del hor-
no. se embetunan despues — —

Biscochos

Se pone riscornil de mais cacahua
sintle asta q^e se ponga amallillo, se
labarnui bien se pone a secar al sol,
se muele y se sierne por un ayate,
y se buelbe a remoler y secar, y a-
sennir por un sedaso. y a cada libra
de esta harina 6 llernas de huevo, 6 on-
zas de manteca cinco onzas de azu-
car. si esta seca la masa se le echan mas
llernas, y manteca y se ponen en pa-

pel ó moldes y se meten al horno q^e
no este muy caliente. — — — —

Rosquetes

Para una libra de harina flor, 8
yemas cuatro onzas de azucar en
polbo medio real de vino mescal, lo
q^e hase tlaco de manteca ó poco me-
nos una poca de agua de tequesquite
blanco asentado se rebuelbe todo lo di-
cho y la manteca cruda ya q^e todo es-
ta bien incorporado estorreses se lee-
da la azucar se soba en la mesa ó
en batea y ya q^e ^{esta} suabe se ban traor-
endo los rosquetes ó figuritas y se ban
friendo en manteca, y se tendra azuca-
r y canela molida y ayi se rebuelcan.

Buñuelos

4 libras de harina florada se echan en una batea limpia 24 huevos quitando 12 claras se ase un bollo en medio de la harina y alli se echan los huevos se empieza a abatir con la mano para q^e ballan incorporando con la harina la mitad de tlaco de anis se pone a hervir en 3 posillos de agua a q^e quede endos se deja enfriar y se le echa a lo dicho se echa en agua un pedazo de tequesquite del tamaño de una nuez chiquita asig^e esta desecho se cueba y se le ba echando ala masa poco a poco se derrite una

libra de manteca y asig^e esta fria se le echa poco a poco a la masa un puño de sal molida de modo q^e queden sasonados y q^e no queden salados 4 posillos de leche de al pie de la boca todo esto se buebe asta q^e despegue de la batea y si no se despegue se le echa mas manteca un metate seco se embarra bien de harina, y las manos de manteca y se asota hasta q^e hase muchas bejigas se embarra una olla de manteca por dentro q^e no quede muy cargada y alli se echa la masa se taja la olla con una servilleta se le amara se pone dos horas al sol si no haij.

sol al calor de la hervibre pero
se boltea por todos lados a q^e le de
el calor y despues se hacen ^{los} buñuelos

Buñuelos de Queso

A una libra de arina 3 claras
una clara, 2 quesos de a medio
se derrite una poca de mante-
ca una poca de agua de tequesqui-
ta y sol se amasa todo hasta q^e que
de suave y se hacen los buñuelos

Arina de ^{buenos} Buñuelos

A una libra de arina 6 huevos
y para amasarla se le echa una
poca de manteca derretida y a-
guadita y en ella se echa la le-
badura nesessaria su poca de anis y

sal y media lima exprimida se
incorpora y se amasa con fuerza
hasta q^e haga ojos y suene bien,

~~entonces~~ entonces se embarra una
olla de manteca y alli se echa
la masa, se pone en contra del sol
tapada con una servilleta y 4
horas despues de esto se ban ^{do} haciendo

Buñuelos

se toma queso fresco se muele y
se amasa con harina que no que-
de dura nomas lo q^e coje el que-
so y se buelbe a moler se amasa
un poco y se estiende con un palote
en una mesa y se cortan con
una tasa y en medio se cortan

con el asiento de la misma ta-
sa o con un posillo a q^e queden
como rosquitas ya se tiene almib-
bar de punto y asi que estan ori-
ados se frien en manteca y ya q^e
estan frios se les echa la almibar
por encima. — — — —

Chongos de leche

Se desasentranochas en leche en lu-
gar de agua, se frien pan fran-
ses en manteguilla y secha una
capa de pan otra de queso y otra
de la almibar dicha — — —

Chongos del Cielo

Alide pan Medio de pan de
brote frio 2 libras de azucar un

posillo grande de almendros otro
de piñones otro de nueces grande
se rebana el pan y se dura en
manteguilla se clarifica la ora-
ca se cuece, asi q^e esta de medio
punto, se le echa la almendra
el piñon la nueces todo molido
y se hace en una casuela un
tada de manteguilla, como an-
te una capa de pan otra de
queso de cabra primero la de
pan luego la de pasta y despues
la de queso, se pone a dos fuegos
mansos, y q^e no queden muy rese-
cos::: Macaron de la reina
Se pone una casuela con agua

así q^e está hirviendo se echan
los macarrones y una poca de sol
lla q^e están bien cosidos se apartan
y se pica jitornate ajo y sebolle ji-
tornate bastante y se frie en man-
teca se le echa caldo de la olla q^e
no tenga especias lla q^e está el cal-
do bien caliente se le echa la man-
tequilla á llerria con el caldo á
medio de macarrones medio de
mantequilla, se laban los macar-
nes y así q^e está hirviendo el caldo
se echan para q^e se sasonen y q^e no
hiervan mucho. se echan en el
platon y se muele queso añejo y
se les echa bastante. cuando se-

les echa la mantequilla se les echa un
poco de perejil — — —

Leche de Coco

Yonxas de almendra limpia
se muele y se cuela por un se-
dado con una poca de leche 2 hon-
ras de arroz de leche se remoja
de un dia para otro se laba y se
muele. 2 libras de azucar de a-
gua dulce se clarifica se cuela y
se le da medio punto se desase el
arroz en una poca de leche y
se se le echa y se pone á hervir
así q^e á hervido bien se le echa la
almendra, y luego q^e á hervido
se le echa un coco rallado y bien

remolido, y cuatro cuartillos de
leche::: Cocada En Leche
y Cuartillos de leche, 2 libras de
azucar de agua dulce se cuele se
clarifica y se pone de punto, un
coco rallado, 50 llemas batidas como
para huevos reales una cuarta de
onza de canela en polvo en la al-
mibar fria se echa el huevo poco
a poco despues el coco, y se le echa
la leche se pone ala lumbre an-
tes de echar todo en la almibar se
ajarta una poca para desaser en
ella la canela ya q^e esta de me-
dio punto se le echa la canela
desecha en la almibar. y si se

le da punto de cucharas si se quie-
re a otro dia se costra poniendo
le unos trositos de manteguilla
con polvo de biscocho y un com^{al}
pon encima y asi toda cocada. — —

Cocada

Un coco una libra de azucar 80
52 llemas de huevo una onza de al-
mendra se clarifica la almibar
y ella q^e esta de medio punto se le
echa el coco rallado, y se pone ala
lumbre a fuego manso ya q^e a her-
vido un poco se deja enfriar se le
echan las llemas y la almendra
molida se rebuelte bien y se bue-
be a poner a la lumbre ya q^e

está de punto se aparta y se echa
en el platon y asíq^e esta fria se le po-
ne ^{una} oja de lata o comal con lumbre en-
cima: a q^e dore - - - - -

Peras En Leche

Para 5 docena de peras bergamotas
regulares 3 libras de azucar media
libra de almendra media onza
de canela 3 real de natillas 2 bisco-
chos duros frios. Se ponen a cocer
las peras de modo q^e no mas se at-
se el pellejito asíq^e se enfrían se
mondan se descoran se clari-
fica la almibar se cuele y asíq^e es-
ta de medio punto se deja enfrían
y se echan las peras bien frias y se

ponen ala lumbre a q^e den ^{uno} o dos ho-
rros a fuego manso y así se pon-
en todos los dias volteandolos hasta q^e
están bien consebadas entonse se
sube la almibar de punto con
ellas dentro y despues se sacan y
se ponen a escurir en una ben-
guera 3 o 4 dias el dia q^e se hacen
se rellenan por la coronita con
pasta de coco y se ponen en el
platon. a la almibar se le echa
agua a q^e q^e de de medio punto
y se cuele por un sedaso se
muele la almendra y los bis-
cochos de modo q^e les quede gra-
no todo esto se incorpora el la

almibar y se pone a la lumbre
y ella q^e esta un poco espesa se de
ja ^{en} friar un poco y se le ~~da~~ echa
las natillas bien molidas y en una
poca de almibar se desase la canela
la molida en polbo y se buelbe a
poner a la lumbre asig^e ~~de~~ despre
ga del caso se cubren con esto
caliente las peras y se les echa
harta canela en polbo por en
cima... Si estas peras se quieren
mantener hasta diciembre no se
descorazonan, y se deja ^{la} almi
bar muy subida do punto si se
han agriado se hace otra almibar

y se llerren alli y la otra no sirve,
y se les hace lo q^e dice arriba en la
q^e llerren sirve sino q^e para la pas
ta se hase otra - - - - -

Peras En Leche

Las peras bergamotas una libr^a
de azucar, 4 reales de leche de al
pie de la boca q^e han de ser 30
cuartillos, una libra de almen
dra, media onza de canela bue
na 2 reales de natillas. se ponen
a coser las peras asig^e se les lebaⁿ
^{apartan} _{se} ta el pellegito se pelan en la al
mibar clarificada fria, y de me
dio punto se echan las peras
tambien frias. se descorazonan

y se ponen á q^e dandos erro-
res á fuego manso tres dias se
hase lo mismo y se boltean las piezas
para q^e se conserven por igual el
ultimo dia han de hervir hasta q^e
quede la miel muy subida, despues se
sacan y se ponen á hescurrir tres dias
en una berguera con una casuela de-
bajo. Se clarifican 3 libras de azucar
muy blanca de agua dulce se cuelay se
buebe á poner ala lumbre á q^e torne pun-
to. se aparta y se deja enfriar; se pone
á hervir la leche con la canela á fuego
manso, la bispera de haser la pasta se
echa á remojar 2 onzas de arros de leche
se laba bien asiq^e esta remojado se re-

muele despues se muele la almendra
ya limpia por separado muy remolida
si se hasen por la tarde se llerve la le-
che por la mañana despues se muele la
natilla separada se desase el arros ente-
die á q^e no le quede tolongron se le echa
una poca de almibar y se pone ala lum-
bre conforme va irriendo se le va seban-
do leche y almibar asiq^e se conose q^e esta
bien cosido el arros se aparta y en un
poca ~~de~~ ^{se} de leche desase la almen-
dra y se le echa se buelbe á poner ala
lumbre asiq^e tiene mas de medio punto
se le echa la natilla y la nata q^e cria la
leche molida asiq^e al menearse se le ve el
fondo. al caso lla esta ^{se} se quiere se velle

nan de pasta de coco o de almendra, se
ponen las peras en un platon y con
la pasta bien caliente se bañan las a q^e
queden bien cubiertas. Esta cantidad de
pasta es para 2 docenas de peras. por
sedaso se cuele la leche para q^e no caiga la
canela Peras Aprensadas

A 3 libra de pera bergamota unali-
^{blanca}
bra de azucar de agua dulce las peras
ni verdes ni maduras ni golpeadas de un
sazon regular se mondan y se les deja el
rabo y por la corona se les saca el co-
razon. se machaca la azucar bien y se
echa en una olla grande q^e no alla
servido con nada de manteca si no
q^e solo alla servido para otole y

encima de las peras la azucar
a q^e ella sola se baja desaciendo
asiq^e esta desecha se pone a fuego
manso sin meneirlas con cuchara si
no con la misma olla esto se ha
se tres o 4 dias hasta q^e estan bien con-
servadas. se sacan se ponen a escu-
rir en una berquera con una co-
suela debajo ella q^e estan bien escu-
ridas se ponen en una tabla limpia
a otra tabla encima y luego una
loza a q^e les coja el peso por igu-
al y se pone un traste para lami-
el q^e han escuriendo a otro dia se
se ponen en la bergera al sol y
todos los dias q^e sea necesario pa-

ra q^e sequen se sacan al sol lla q^e
han secado bien se muele bastante
canela bien remolida y de la bueno
se meten las peras a q^e queden
bien cubiertas con la canela y se
embuelben una por una en pa-
pel blanco y se guardan si son
para regalar se adornan con tis-
ton por fuera. las con todo y cas-
cara..... Otras Peras

Se pesa la pera bergamota con
cascara y a ^{de jera} libra libra de arse-
nar las peras de unaxon regu-
lar y q^e no esten golpeadas se mon-
dan se descorasonan por la cabeza
se clabetean con clavo y vajon

grandes de canela y en una o-
lla q^e no olla serrido de man-
teca se echan las peras y encima
la azucar machacada a q^e se des-
haga sola asi q^e esta se les echa un
cuartillo de vino blanco y si no
hai jeres se busca un tortera del
tamano de la boca de la olla
y al rededor masa para q^e no
se vapore y en fuego manso
se pone una hora todos los dias
y se menean con la olla por 2
dias y el ultimo se basian en el
pilaton... Perones en leche

Dos dosenas de perones ^{grandes} ni berde
ni maduros sino de un sason re-

gular se mondan y se clabe-
tean con rasas de canela, se da-
rifica un cuarto de azucar blan-
ca y de agua dulce se cueta y se
le da medio punto se deja em-
friar, y ya fria se echan los
perones y se ponen a hervir a
fuego manso y habiendo dado
dos otros hervores se apartan
y esto se ase tres dias teniendo
cuidado de boltearlos. el ultimo
dia se sube la miel de punto
y se echan los perones en un
platon a los dos dias de escurri-
dos se bacian en otro platon y
la miel q^e han escurrido se

agrega ala q^e sobro. y se le e-
cha una poca de agua y se po-
ne ala lumbre a q^e quede de
medio punto ya q^e esta bien
desecha la jalea se cueta por un
cedazo y se aparta. se muele
media libra de almendra es-
peranza q^e le quede grano se
rosia con una poca de agua
para q^e no se aceite y poca
poco se ba rebolbiendo en la ad-
mirar y ya q^e esta bien incor-
porado se pone ala lumbre y
cuando va tomando tomando
punto se aparta el caso de la
lumbre; y en un metate

inici limpio se mezclen y
reales de natillas se le echan
y se buelbe a poner ala lum-
bre: asig^e despegá del fondo del
caso lla esta. y con esta pasta
bien caliente se cubren los pe-
rones. la almibar q^e sobro cu-
ando rebieron los perones se
guarda en una olla limpia.

Ante de Mantegu

Ante de Manteguilla

4 libras de azucar de agua
dulce se clarifica se cuele y se
pone a enfriar se baten 40
yemas como para huevos re-
ales y se rebuelben en la at-

almibar y se pone ala lumbré. ya
q^e se conoce q^e cocio la yema se
~~le~~ le ha ha libra y media de
manteguilla y se deja ni agua
do ni muy espeso. ya se tiene
mamon frio rebanado. se echa
una poca de pasta de la dicha
en un platon y encima se le
pone una capa de mamon
rociado con vino blanco, y un
pobbo de canela y se cubre
de pasta y asi se va llen-
nando el platon la ultim^a
capa se pone lo dorado del
mamon para encima se
pone la pasta sobrante

en la lumbre a q^e tome punto de despegar del caso y con esto se cubre la ultima capa al otro dia se hecha una poca de manteguilla en agua fria y con una calseta se hacen las flores de manteguilla rociadas de grajea y con ellas se adorna el platon - - - - -

Ante de Arvejana

3 reales de leche al pic de la vaca se le hecha media libra de almendra esparanza muy remolida 4 onzas de piñon y 4 onzas de abellana echada a

remojar para q^e se le quite la cascara prieta todo se muele bien se pone la leche ala lumbre asig^e a hervido bien con la almendra se le echan 2 libras de orucan muy blanca asig^e a hervido bien se le echa la abellana y el piñon y unas rajas de canela y ocle da el punto q^e quiere si de cuchara o de despegar del caso - - - - -

Castilla

Ante de Calabacitate

Se busca la calabaza de cascara colorada se pone a coser asig^e esta se le quite la cascara y las tripas y se muele y a libra de cola

bacita libra de azucar media libra
de almendra molidas, y cuartillos
de leche se hace la almibar y se de
ja de medio punto ya q^e esta
fria se le echa la calabacita y se
pone ala lumbre asig^e ba espesan
do. se le echa la leche asig^e esta
de medio punto se le echa la alm
mendra y si le falta dulce se le
echa y si quisieren le pueden echar
medio coco rayado y si uno quie
re se le echa nuxes de la grande
en lugar de la almendra la misma
cantidad - - Ante de Coco

Se hace almibar de medio pun
to y se le echan tres libras de

coco ibien limpi^o se pone en la
lumbre y se esta meneando has
ta q^e despega del caso. ce aparte
y ya se tiene hecha almibar
de mas de medio punto y se
le echa vino blanco y se ba
poniendo una capa de ma
non mojado en la almibar
con el ~~vino~~ y otra de pas
ta de y ala ultima se le echa
canela. . . Ante de Betabel

Se cuecen los betabeles muy en
carnados con agua de azucar
y la cosidos se escuren se mon
dan y se muelen y a libra
de azucar libra de betab~~el~~

se pone ala lumbre y asig^e esta
de punto alto se aparta y se
le echa pasas almendras piño-
nes y ajonjolí. todo tostado y
sus olores se ba poniendo en
el platon una capa de ma-
mon y otra de la pasta dicho
~~y asi se ban poniendo hasta lle-
nar el platon otra de man-
mon y otra de pasta de almen-
dra asi se ban poniendo hasta
llenar el platon. se hace betun
de claras batidas y parecillo se
le echa encima, y se mete al hor^{no}~~

Olo Arte de Betabel

Se ponen á coser los betabeles

con un granito de ~~teq~~ tequesquite
blanco se mordan y se muelen
y aparte se muele cocoyalmen-
dra y se ban haciendo las pas-
tas por separado la de almen-
dra la de coco y la de betabel se
desasen unas yemas de hue-
vo en una poca de almibá
y se les da el punto de los
moles y asig^e esta se pone una
capa de marron rociada con
almibar de medio punto ó
tra de coco otra de betabel
otra de almendra se ban
poniendo asi las q^e uno quier
y la ultima de los moles

con un polbo de canela por encima. Se clarifican la almibar y asig^e esta de medio punto se hacen las pastas — — —

Arte de Marquesotes y Manteguilla

Se unta unta una casuela con bastante manteguilla, 2 marquesotes desleidos, y dos y medio reales de huevos se echan las yemas solas y un real de leche espesada con almidon un real de almendras melidas sa^o azu^o car suficiente y se bate con un molinillo y oung^e haga grano no se hace se non a dos fuegos con jarre ba^o cosiendo ba^o uniendo se y se ba^o untando con manteguilla hasta q^e se despegue de la casuela, se hace una poca de almibar de medio punto, con sus olores se echa por encima en los platos —

en los platos frios y se le echa por encima grajca, araccar y canela por encima — — —

Triguiprade Melon

Se clarifican dos libras de azucar blanca y de aguadai se se cueba y se deja enfriar se remojan tres onzas de arroz de leche de un dia para otro se muele y se desase bien en el una poca de leche se echa el arroz en el almibar y se pone a la lumbre sin dejarlo de movernos asig^e está el arroz cosido ya se tiene molida la almendra y se le eche se le ba^o sebando la leche q^e ha de ser cinco cuartillos asig^e ba^o espesando se aparta de la lumbre se pela un melon de a 4 reales se le quitan las tripas se muele y se cueba por un mis^o inaque y se buelbe a molar la coladura asig^e está de medio punto

La pasta se le echa el melon
y se le da el punto q^e se qui-
era si de cajeta o de cuchara

Leche Maria

Dos reales de leche se le hecha libra y
media de azucar muy blanca se pone
a herbir así que se pone como trigo
na la leche se exprime medio limon
y se le da punto de despegar del caso
y se hecha en el platón



Leche Arava

A cuatro cuartillos de leche endul-
zada al gusto y colada por serbi-
llera se le hechan cuatro yemas, co-
mo una onza de harina de leche
en la misma leche y colada y

Media libra de Almendra que no esté
remolida, se pone al fuego hasta
que tome punto de limpiar, se
varia, y ya que este orrada se le
unta con pluma. Manteguilla
derretida y se le buelva un polvo
de vircocho duro, canela y azucar
y se le pone comal a que dure y
estando dorada se le buelva a un-
tar manteguilla y mas polvo
y se le buelva a poner el comal
por tres o cuatro veces
a que haga contra, el ultimo
polvo hade ser de azucar

Gloria

A tres reales de leche veinte
y cuatro yemas, media libra
de almendra, media de abella-
nas real y medio de piñones
todas almendras y avellanas tos-
tadas, todo se muele y se cue-

la con la leche y yemas de huevo de libras de azucar, se le da el punto q^e se quiera se le echa canela por encima — — —

Floras de Sarten

Se baten dose huevos las claras aparte de las yemas estas se rebuelben con las claras asig^e estan duras y se vuelben a batir y se incorpora una libra de harina florada. Ella esta la manteca como para buñuelos el molde a de cer de yero se emborda de manteca fria y se mete ala masa y de hay ala manteca asi se ban haciendo pero siempre con el molde frio si se quieren rellenar se hace pasta de lo q^e se quiera y sino se les echa azucar y canela

Confitura

Se toman ocho yemas de huevos, una libra de almendra

estas se remojan en agua hirviendo se remojan en pelan y se lavan en agua fria se muelen y muy bien con las yemas, ya esta bien molida se le mezcla una libra de azucar en polvo, una poca de arina y la raspadura de dos limones se amasa bien sobre un Mesa que tenga bastante azucar en polvo con esta pasta se forman toda clase de figuras chicas se pimen sobre un papel y despues en ojos de lata se meten al orno tivo y se sacan cuando tengan un amarizo, oscuro.

Buñuelos de viento

a una libra se trinan dos claras
una clara, luego se manteca un pu-
sillo de agua de tesquequite tantito
anis herbas o en grano, tantito sal
al gusto, todo se rebuelle bien, se ama-
sa en un metate hasta que hace
ojos, despues se palitea en una mesa
o tabla que este bien lisa, se ban exten-
diendo bien con el mismo palo, hasta
que este delgada, se ban cortando con
puzillo o tasa, de ay se ban friendo
y muy belos se le echa la manteca,
se ponen en un platon, y se adri-
nan con anises, y almibar chorrada.

Bonuelos de regalo

A dos libras de arina, ocho
huevos, un queso fresco amantegui-
llado de a medio, y bien molido,

una tasa grande caldera de almi-
bar de punto, una tasa grande
caldera de manteca derretida, una
tasa grande de aniz, una poca de
lebadura, un granito de tesquequite,
y una poca de sal. Se amasa
mucho hasta que despegue de la
batea quedando limpia, y despues
se le echa un polvo de arina para
que no se pegue, y se tapa con
unos manteles para que quede
abrigado, y se amasa de noche
para que a las doce horas de ama-
sado se paloten, dejando la tortilla
gorda para que esponje en la man-
teca, y manejandose la masa con
arina para q^e no se pegue. Se cor-

tan dandoles la figura q^e se quie-
ra, y despues se frien.

Guinaldas de almendra.

A una libra de pasta de almen-
dra, tres claras de huevo canela
en polvo y una poca de arina
se amasa todo esto y hacen unas
salchichas chicas sobre una mesa
que tenga almendras picadas para
que se les pegue, se hacen los res-
quetitos, se ponen en papel, y
en unas latas se meten a el
orno a cocer, y se procura que
queden tan doradas.

Biscochos.

A 18 yemas de huevos batidas con
para Aurrón se le echan cinco
onzas de azucar molida cuatro

onzas de manteca tibia, una poca
de sal, se bate un poco todo esto
y se echa una libra de arina y
otra de lebadura, se amasa todo esto
muy bien y se deja reposar un rato,
despues se hacen bolitas se ponen
sobre papel y en ojas de lata se
meten al orno templado.

Mostachones de Puebla.

A libra y media de arina diez huevos
5 yemas mas, se incorporan con la arina
muy bien, se le echa una libra de azu-
car bien molida, treinta clavos bien mo-
lidos, y se amasa todo en una casuela
hasta que esté suave, se echa con una
cuchara en un papel haciendo bolitas,

se meten en ojas de lata al orno templado.

Budin de Almendra.

Diez onzas de almendra se muelen no muy remolidos, y se baja con cuartilla de leche del jué de la bacar: se le mezcla seis yemas de huevo; y una clara, azucar en polvo al gusto, se unta la carevola con mantecquilla y un poco de pan ó biscocho rayado, y se pone en una hornilla caliente y fuego manso arriba.

Otro Budin

3 cuartillos de leche una libra de azucar, medio real de Biscochos de canbray, media libra de pasas de corinto la cuarta parte de una naranja cubierta, 6 yemas de huevo y 4 claras

La leche se yerro con una cascara de limon: se incorpora y abau dose en un sarten ó puchero q. estara untada de mantecquilla se pone á dos fuegos cuidando de sacudirle y q. el fuego de abajo sea

muy manso. — Su-salsa —

Se pone la leche en la lumbre segun la cantidad q. se quiera, y se le ba hechando arena biolentamente y menudose para q. no se quite ni herba, se hecha Mantecquilla al queso y asi q. esta fria ensima se pone el Budin —

Budin d

Dos tazas de leche se llorben con dulce de los biscochos duros obidido martillo de pa pas se ponen á enfriar se les rebuelven el biscocho las pasas cuatro yemas de huevo y una clara batida.

Se unta de mantecquilla el caso y se le hecha pan molido en polvo y se pone en una hornilla caliente y cuando tiene cortesa se le pone lumbre por encima

Budin de Papas

Se ponen á cocer las papas y se muelen queso amijo y se rebuelven

con mantequilla, se les hecha pan
en polvo cuatro libras y se rebu-
elva bien se unta una casuela
con mantequilla y se pone a fu-
ego manso cuando tiene costra
se le pone fuego por ensima
Finate

Se pone a clarificar seis libras cuatro onzas
de azucar y se le hechan varios huevos as-
ta q. salgan la espuma blanca, entonses
se sigue rosando con jalea de pepote blan-
co y agrio hasta hecharle cinco cuarte-
llos y medio se quita y se cuece se bu-
lbe a poner a la lumbre hasta q. es
de punto mas alto q. de espeso
entonses se le echan dos libras de cano-
le amarillo cosido y molido y se deja
mar el mismo punto; se le hechan
una y media fina serrada y se quita
ta inmediatamente, se bate mucho
y se vacia en un capon forrado de
papel Asi q. esta bien envasado y seco
se saca y se parte poniendolo al
sol para q. acabe de secar

Flan

A tres cuartillos y medio de leche se le he-
chan doce libras de tucio se endutra al que-
so se cuece en un cedazo se pone a la lumb-
bre a que tome punto q. despegue del ca-
so y se le bea el fondo lla se tiene fre-
benido desde la vispera el molde untado
se muele media libra de azucar se po-
ne una casuela bndida nueva q. este
solo quemada, se hecha la azucar en ella
y se pone a la lumbre asta q. sea poca
se esta menando y asi q. esta de color
de caramelo entonses se hecha un poco
en el fondo del molde si q. se tape
luego luego se hecha al rededor y mien-
tras otra esta menando, se unta solo
la mitad del molde y se deja asta el
dia siguiente q. se hace la leche como
se a dicho arriba en seguida q. se quita
de la lumbre se hechas en el molde se
pone un caso con agua y sacate se po-
ne en la lumbre se mete el molde
sin q. le entre la agua un cornal
enema se le mete un pepote y si esta
seco ya esta; se deja enfriar un po-
co y luego se boltea en un

platon se adorna con hojas de
naranja al rededor y con almendra
dras por encima; la leche debe hervir
tambien con hojas de naranja

Migas Francesas

Para una docena de hemas se clarifica
una libra de azucar y cuando este de
punto de quebra se aparta a que enfrie
un poco; en seguida se le incorporan
las hemas y buetoe a la lumbre asi
que esta irbiendo se le mesclan una
tortada de a quartilla de la biscocha
via molida y cuando a irbido mas
se aparta y se le hecha una poca
de canela en polvo y un poquito no
meno de vino jerec y se basia en
el platon

Larapiña,

A un cantaro de a quartilla de
agua se le hechan dos pinas mo
lidas con todo y cascara 2 vino
nos rebanados 1 real de tamarin
los quitada la primera cascara

se hecha todo en infucion de un
dia a otro con libra y media
de azucar blanca; a otro dia se
cuela por sedaso esprimiendo bi
en el bagaso y se se hecha me
dio de canela y un pedaso de
nues noseada, molidos ambas co
sas: y si le falta dulce se le
hecha mas al gusto

dos y medio de leche veinte
yemas al mismo tiempo q^{no} esta
irbiendo la leche con azucar
y unas rajitas de canela se
estan batiendo las yemas
como para ~~torron~~ torron
reales doce onzas de manite
quilla se estan derribiendo
en el bao de maria o de
cuando la leche esta espesa co
mo atole se deja enfriar un
poco y se le mescla la mante
quilla colada batiendola pa
rag incorpore se deja enfriar
a otro poco y se le ba mesclan

do el huevo ilo a ilo echu
esto se sigue batiendo como
turrón fuera de la lumbre
dándole dos o tres tempero
das ligeras porq^e si se calien
ta se echa a perder se ec
cha en copras chicas y se a
dornan con canela molida

Tartitas de Mais

Una ^{de harina de} libra de mais caca
nacinte media de azucar
en polvo ternizada dose on
zas de manteguiella y cua
tro de manteca derretida
nuebe yemas de huevo bien
batidas y cuatro onzas de
queso fresco molido todo esto
se pone en una casuela y
se bate bien despues se ban
naciendo las tartitas sobre
un papel y se meten al
horno Pan de la Vida

A cuatro onzas de arrastre
No harina y esta cerrida se les
echan cuatro onzas de almen

dras bien molidas, otras cea
tro de azucar lo mismo y sie
te claras de huevo bien bati
das: todo esto se revuelbe con u
na poca de agua y se pone en
unas cajetitas unbricadas, untas
con manteca, las q^e no se elevan
van mucho porq^e le bantan
en el horno al cocerse: luego q^e
estén dorados estos panes, se saca
van del horno se aducen y
las almendras han de es
tar limpias y blancas

Molletes de Leche

Estos se hacen de dos libras de
harina de flor, seis huevos, tres
onzas clara y tres sin ella, seis on
zas de azucar molida, cuatro
onzas de manteca, media libra
de levadura, la octava parte
de un cuartillo de vino y la
leche necesaria para amasarlo:
luego de echos los molletes, seme
ten al horno.

Macarrones

A media libra de almen
dra y onzas de azucar en pol
vo la raspadura de dos li
bras y claras de huevo dos

queso de melada lo almen
dra se asolea se muele en
seco se rebuelbe con la azu
car y la raspadura del hueso
y las claras y con una cuchara
se echan en paneles y se
meten al horno templado

Queso de Almendra

Se clarifican dos libras de
azucar se deja de punto
se le hecha una libra de al
mendra molida y al mo
ter la se vacia con claras de
huevo, cuando esta como
pasta se baja de la lumbre
y ya fria se le echa diez y
ocho yemas de huevo ~~ya~~
~~muy~~ batidas y se buelbe al fue
go q^e quede muy espeso, se
echa en el molde y se pone
a cuajar

Para una piña grande
libra y media de azucar. 3
yemas y media libra de

mantequilla echa la almendra
de medio punto y fria se le
echan las yemas q^e han de es
tar muy batidas se pone a
lumbre asig^e a hervido un po
co se le echa la piña molida y
la mantequilla asig^e despega
del caso se vacia en el platon
y ya fria se le pone lumb
bre encima a q^e dure

Budin

media libra de harina 2 onzas
de pasas un rosillo de catalan
2 onzas de mantequilla, come
bastante azucar en polvo, carne
la, y mes noscada molida, y
huevos batidos como para
freir y ^{una tasa} de leche mas
se bate todo con cuchara y
se echa en una talleja a me
da y untada con harina se
amara y se pone a cocer des
ta masa se aparta una poca
se le echa mas leche se pone a
hervir asig^e a espesado se le echa
vino tinto se vacia en un
plato y encima se pone el

Budín cuando está frío
Emparradas Can

A tres libras avina flor nue
ve yemas y tres claras libras
media de manteca media li
bra de azúcar y una roqu
ta de sal tasa y media de a
güa quitado el frío se am
bien y estiendo con palote
se ban cortando con una
tasa grande se rellenan de
picadillo de emparrada y
nuestro, o lo q^e se quiere al do
blar^{se} se les unta huebo con
una pluma se calienta el ho
no hasta q^e blanquea y saca
da la lumbre se ponen e
las emparradas hasta q^e
doren... Ensoletado de Al
mendria

2 libras de azúcar una de
manteguilla y media de al
mendria 32 yemas se hace la
miel de punto de quebrar av
q^e está fría se le echa la almey
dra molida la manteguilla
y las yemas batidas como pa

ra huebos reales se pone ala
lumbre hasta q^e despegga del
caso ~~se vacia~~ en un platon
untado de manteguilla se
ponen soletas cubriendolas con
el dulce se ponen unos trosi
tos de manteguilla y un co
mal con lumbre para q^e do
re

Proscuitas de yemas

Se baten 32 yemas ya q^e es
can muy espesas se les echa
una onza de azúcar o tria de
manteca bien calicorte y lo
q^e hace medio cascarron de
lebadura a un rosuelo de a
guarodiente o mescal en el q^e se
desase media onza de teques
quite blanco remolido y a
sentado se mezcla todo en la
cascuela avonde se batieron las
yemas la avina necesaria a
q^e q^e de la masa suabe se ve
buelbe con biolencia se ban
haciendo y se meten al hon
no bien caliente

Mamonos de Anita

En media libra de mantequilla derretida y fria se mezcla media de azucar tamisada asiq^e esta bien batida se le echa ^{4 onzas} ~~media~~ libra de anina flor ~~met~~ otras 4 onzas de almudon tamisado y huevos untado y clara se bate hasta q^e hase ojos se baia en moldes untados de manteguilla con unas plumas y se meten al horno

Flan M

En un caso se baten 9 yemas y 4 claras de huevo to junto y despues se le mezcla un real y cuan

tilla de leche endulzada al gusto y ^{muy} ~~eruida~~ con ojo de naranjo hasta q^e baya es pesando se aparta y fria se incorporan con los huevos se unta un molde con azucar quemada asi se vacia lo dicho y se pone accejar como jericalla se le mete un popote si sale limpio ella es ta y no se saca del molde hasta otro dia

Ostre

Se hervie la leche se endulsa al gusto y fria se mezclan muchas yemas de huevo cocidas y molidas y mucha canela tambien molida y se da el punto q^e se quiera

Perones

Se hacen Perones jalea dos asiq^e estan se sacan de la jalea para q^e escuran ala jalea se le mezcla yemas de

huevo canela y mantegui
lla cuando despegá del
caso se cubren los hue-
ros con esta pasta

Dulce Do

En libra y media de azu-
car echá almibar de nua-
to y fria se mesclan 2 quan-
tillos de leche hervida tambie
en fria con 3 yemas de hue-
bo y 2 onzas de almendra
molida con la misma leche
se pone en la lumbre y se
le da el punto q se quie-
re

Rico.

Para un cuartillo de leche una clara de
huevo dulce al gusto un poquito de arroz
molido una onza de almendra molida se
pone á herbir la leche con el arroz y la
almendra así que ha espesado se aparta
de la lumbre y se le mezcla la clara como
batida como para freir y se vuelve á la

lumbre y así que despegá del caso se
basia.

Budin A

Dos cuartillos de leche se yerven con una
raja de canela, el dulce activo, se le checha un
birote duro y se desase con un molinijo se
le echa una joça de nues noseada así que
esta bien deshecho se le hechan cuatro
huevos se bate bien con el molinillo y
se le checha pasas almendras asitron y
piñones se unta la budinera de man-
tequilla y se pone á dos fuegos.

Trequiza

Do cuartillos de leche 3 li-
bras y media de azucar 2
onzas y media de almi-
dor Pasta de Leche
un veal de leche una lib
de azucar

Fritura de torcidos

Se toma una poca de harina, a uno o dos huevos segun la cantidad que se quiera hacer una poca de cascara de naranja muy bien molida picada el dulce al gusto, una poca de agua de sal y de tequesquite se amasa esto muy bien hasta que tenga correas con una poca de manteca ya que este se hacen figuras torcidos y se frien en manteca hasta que queden del color de bisochos.

Ante de Bequeson.

Se ponen tres libras de azucar de medio punto, se

muelen un libra de requeson y medio de almendra, se baten beinte y cinco yemas de huevo en medio cuartillo de vino blanco, se revuelve todo esto y se pone al fuego, cuando esto tornando punto se le echa media libra de manteguilla, una poca de canela en polvo, y se le da punto de postre.

El almibar en que sea de mejor el mamon, a de estar muy espeso: se adorna con pasas, almendras, y pinones.

Chicha. para una olla de
à real llena de agua 3, 0 4
panochas echas miel, una
piña grande un platano
guineo ~~chico~~ ^{grande} y 2 o 3 qualla
bas molidas, clavo pimiento
y canela, se pone cerca de la
lumbre si es tiempo de ca-
lor à otro dia se puede
tomar y si es de invierno
à los 2. al servir la se le
echa piña picada si le fult
ta dulce se le echa azucar
cuando se prepara si
la cantidad chicha se le
mescala medio real de
pulque

Pabiales

Se amasa una libra de harina con
un huevo con clara, una poca de
agua de tequiquinte acintada, su
sal correspondiente, la manteca que
después medio de tuetano de Baca,
esta se pone a derretir, una po-
ca de agua caliente, para q se
ponga suave la masa, con el
palote se extiende que quede del
gada y se fu cortan pedacitos
chicos para hacer como em-
panaditas, y en una poca de
manteca de tuetano y media
manteguilla se hevia a freir
cebolla picada y dos jitomates
cuidos y molidos, y allí se hechan
espinaaca o quelites bien expri-

midos y cocidos a que se frian con
el recaudo, se le hecha Clavo, pi-
miento y Cominos a que no quede
muy poco, de esto se ba velunando
la masa como empanadita, pe-
gandole las orillas para q no se
vaciin al coere, esto se haec hta
Otro dia hechando en una cam-
ela manteg^a y manteca de tue-
tanos, dos ptomates cocidos y mo-
tidos, Ajo perejil, pimienta, Clavo
canela, Azafran, comino, cui que
esta frito se hecha caldo de ga-
llina o de carne de puerco, y ya
que este hirviendo se hechar
con mucho cuidado para que
se cuevan a fuego manso p^a q
no se desbaraten.

VINO

Se muele morcilla cocida y
en manteca caliente que ten-
ga cebolla picada menuda y
frita se frie la morcilla y se
desbarata con caldo de gallina
se le hecha sal, y un poquito de
dulce, Clavo, canela, un poco de
vino blanco y las gallinas.

BACALAO

A dos lib. se pucado media Cuart.
de aceite, y a este bien caliente
se le hechar cebollas picadas
menuda y ya que estan doradas
ptomates picados y que sea ma.
que la cebolla p^a que quede cubierto
el pucado, ya que esta bien frito

se ha hecho el puerco cocido y
hecho lonjas, una poca de agua
sal pimiento clavo, pimienta
molido y dando un fuerte her-
vor de apante si se quita de
tomachiles se hacen, y bien des-
venados se le hechan por enei-
ma q. do se sate el aceto

Azido verde

Se pone a cocer con sal pulpa
de ternera bien golpeada, au q
se espuma se le hecha manteca
laurel, tomillo, mesonera, clavo
pimienta vinagre unos dientes de
ajo machacados y se tapa muy
bien para que no se vayan los
obores se deja hervir hasta q
estando bien cocido se le consu-
me la agua y se sala a man

teca quedando arada, se unen
quetites que queden verde y se mue-
ven, se frie bastante manteca
un poco de ajo cebolla regular
y bastante jitomate, au que esta
bien frito se hechan los quetites a
que yervan que no queden muy
espesos, se pone el azido en el
platon, y se cubre con los quetites
y se sirve con aceto por encima,
al moler los quetites se le hecha
agua suficiente p. no bolearse
se hechan

Revolver de ternera

Se rebana como o pulpa de ter-
nera y se golpean las rebanadas
sin romperlas. Se frie un picadillo
compuesto de jamon, chorizo, lo-
mo de picar de marrano no muy

picado con toda especie y recaudo
menor cebolla y estando sazonado
se añaden almendras limpias
pinones y acitron quitandole del
fuego. Habiendole desado vaporar
se rellenan las tajadas que se
atan con una pita y se hechan
en una olla con cebolla, ajo,
laurel, tomillo, mejorana espe-
cies molidas en seco, aceite man-
teca vino blanco la sal correspon-
diente y una poca de agua nombrada
para cubrir la carne. pues no debe
quedar caldo. Se tapa la olla de
modo q[ue] pueda estarse haciendo
y se pone a la lumbre. Cuando
está cocida la carne se aparta

del fuego
Se muelen jamon y cho-
rrizon en crudo y se pone a freir en

en una caucela con manteca y aceite
clavo y caucela molida y un po-
cillo de agua hasta que estén bien
gerapissados. Lo mismo se hacen
con unos ptomates que se habrán
cocido muy colorados y molidos
sin pepitas. Se añaden entonces
ajo, almendras doradas y pinones
todo molido. En esta fritura se
hechan los churros con un poco
de perejil picado poniendole con
vino hasta q[ue] se pongan suzados
lo que se logra tapando la ca-
ucela con un comal con poca
lumbre encima. Estando de
punto se apartan del fuego y al
servirse se adornan con tornaculos
chilitos y acituna perejil y reban-
adas de jamon fritas



Cartas

A cuatro cuartillos de leche dos libras de arveas, cuatro onzas de Alundon molido, dos onzas de almundra todo junto se cuece y se hecha en el caso y se pone a coir hasta q se despegue del caso.

Bagre

Se lava el Bagre muy bien con ceniza y escobeta hasta quitarle lo negro del pellejo, despues se hacen traxiones y se hecha ^{en} una caucela con una poquita de sal y sumo de limon para que se desfleme, al otro dia se saca y se enfuga con una servilleta de modo que no le quede humedad ninguna se rebueca en arina y se frie en aceite.

Para hacer la salsa se pone una caucela en la sombra con aceite suficiente, y afor enteros segun el tanto del bagre, aui que estan dorados se les hecha una poca de arina a que done pero que no quede muy subida, se le hecha agua, suficiente laurel, un poquito de tomillo, pimienta entera, y unos cuantos clavos enteros, sus rebanadas de limon, aui que esta sazonado el caldo se hecha el bagre a que de un hervor en la salsa para que tome gusto.

Salsa p.^a Cardo y Chiribia

Se limpia el Cardo y Chiribia y se pone a coir que no quite muy corido y se deja enfriar, se toma

Uaco de arina, se desace en un
real de leche que ya estara her-
bida y fria porque si esta caliente
se hecha a perder, ya que esta
muy bien desecha se pone un
sarten muy limpio en la lum-
bre con media libra de mante-
quilla y alli se hecha el cardo
que ya estara en la leche con
su correspondiente sal se deja
herbir hasta que se quede un
poco espeso Pescado

Para un pescado grande y
limpio mucha ceboya no ma-
lo blanco parejil ajo jito ma-
te sin las pepitas, clavo todo
esto se frie en una poca de
manteca asig^e esta bien fri-
to sele echa medio cuarto
ello de aceite medio cuarto
de vino blanco y alli se me-

te el panzano o bobo si ba en-
tero se reyna del mismo recar-
do la sal al gusto se pone ados
fuegos mansos q^e quede de un
peso regular para hir ala-
mesa sele echa otro poco de
vino --- Salpicon

Pulpa de ternera se rebana y
sin lavar se echa en sumo de
naranja agria y sal de la tier-
ra q^e quede bien cubierta a
los nueve dias se saca y sea
prensar de un dia para otro
y se buelbe a echar de donde
se saca agregandole vinagre
ajos, pimiento claro laurel to-
millo mejorana y se pone a co-
cer, ya cosida y fria se buel-
be a prensar despues se pone en
un platon se rebana tata seboya
como lechuguilla se tienen picu-
los de puerco cocidos alas reba-
nadas seles echa la ensalada di-
cha chilitos aceitunas oregano
aceite vinagre y aguacate

Vigotes de Gallina

Después de cocida la gallina se le quita el pellejo y se des huesa se pica muy menudita se pone en sartén en la lumbre con manteca o aceite se echa una poca de cebolla picada menudita y aq^{ta} frita se echa medio de leche la gallina y onzas de almendra mantajada seis huevos loy^e coge la mano de harina su sal al gusto, clavo, pimienta y canela un poquito de perejil picado todo esto rebuelto se echa meneando hasta q^e despegue del sartén se aparta y frío se hacen los vigotes rebolcándolos en biscocho molido y nuevo cortado

~~Beurre~~ Patos de Cuñete

Estos se laban crudos muy bien con agua de tesquequite, después se echan en una olla grande, con clavo canela y pimienta, molido todo, y una cabeza de ajo tambien molida se les echa un poco de orégano, tomillo y un poco de

Laurel, cuartillo o poco mas, de Tiza gre seis cabezas de ajos enteras, todo esto con su sal correspondiente todo se hecha en la olla donde estan los patos los q^e se dejan en esta infusion por el espacio de seis u ocho dias teniendo cuidado de menearlos diaramente, llegado este termino, se les echa agua suficiente y se ponen a coser y asi q^e estan se sacan muy bien escuridos y se echan en manteca a que se doren muy bien y se apartan. Mientras se hace el caldillo, con ocho jitomates colorados con los ajos q^e se estuvieron en infusion, unos pocos de cominos, se pica cebolla menudita y se pone todo a freir muy bien se le echa el caldo en q^e se cosieron los Patos

y ya q' este espeso se meten alli los
gratos a q' se calienten y al llevarlos
a la mesa se adornan por ensima
con aceite de comer, chilitos aceitunas
un poco de oregano perijil picado
rebanadas de cebolla y huevos cocidos.

Los tantos q' estan puestos son p^a
cuatro Patos.

Chiles rellenos de nuez

Se cojen las nueces grandes se les
quita la cascara, y se ponen a tostar
en un comal, estando tostadas se sopla
el peyujito se muelen, no remolidas se
ponen a coser llemas de huevos y es-
tas se rebuelven con la nuez y des-
pues se pone a freir ajo cebolla perijil

gitomate de especies clabo pimienta ara-
fran canela fina todo esto se frie jun-
to con las llemas y la nuez, despues
se rellenan los chiles como es costum-
bre y su caldillo como los corrientes.

Pescado.

Se parte el pescado en pu-
dajos no muy chicos, y se pa-
muelea en harina y se frie
en aceite, se pica el apio, si
es bastante pescado, tlaco
de apio y tres cabezas grandes
de ajo, cada diente cortado
en tres partes a lo largo,
bastante cebolla rebanada,
se muelen unas pocas de
hojas de apio y un ~~ginito~~
gitomate crudo no muy
grande, tambien molido;

en el aceite en que se frió el pescado, se lecha a freir todo esto, si ha quedado poco aceite, se lecha otro poco mas, y se agrega laurel y tomillo; ya q. está todo bien frito, se le pone poco menos de una botella de vinagre, y se deja un poco en la lumbre; se pone el pescado en el platon y con el caldillo se le da un baño, adornándose con tornachiles y aceitunas sevillanas

Sopa de Fallarines.

Se cogen los tutanos de res se crecen cosa de una tasa regular. Hacer de espinacas quitadas las venas de las ojas para que queden suaves asi q. estén cocidas las dos cosas quitándoles

a los tutanos los huesos se muelen no muy molidos se pone en una casuela a freir ajo cebolla jitomate todo picado menudo se frie bien en manteca y manteguilla, dos tantos de manteguilla y uno de manteca, asi que el recaudo se este friendo de la olla se echan los tutanos y los llevas a que se frian, se le echa caldo de la olla y un poco de vinagre jumentá y clavo, asi que ha hervido y sasonado se echan los tallarines sin freir que hierban un poco que no se espesen ni queden agrados, para ir a la mesa; queso en polvo por encima.

Lengua tapada.

Se pone a cozer una lengua con hierbas aromáticas y vinagre en poca agua despues

de codida se pela y se rebana se fricaw media
cabeza de ajo tres manojos de cebollas regulares
ocho jitomates grandes como flaco de perijil
se frie mucha se deja enfriar se untta la carne
la de manteca se pone una capa de recaudo
frito con unas alcaparras y otra de lengua
rebanada con otras alcaparras hasta que se
acabe se le hecha dos cucharadas de aceite de
comer cuatro clavos y seis pimientas molidas
se pone a fuego manso y lo mismo el que se
le pone en cima hasta que quede todo bien
consentrado entonces se aparta.

Otra Lengua rellena.

Se coje una lengua de ternera, se mecha
con cuartilla de jamon, bastante ajo pimien-
ta y clavo, y se pone a cocer con agua
y vinagre; se frica bastante ajo, cebolla
y jitomate, y tres lechugas, todo molido:
Se frie primero el recaudo muy refrito y
luego las lechugas; asi que esta frito
bien, se le echa una jugenta de agua
y la lengua entera en un fuego muy

manso, y lo mismo el que se le pone encima.
se le echan dos cucharadas de aceite de co-
mer; cuatro clavos, seis pimientas y una
rajita de canela; se deja hervir hasta
que se cuesa bien el recaudo.

Otra Lengua.

Se laba muy bien la lengua, se le quita
el pellejo, se pone a cocer con vinagre, y
yerbas aromaticas, hojas de naranjo,
Salvia real: se tapa muy bien la olla,
el caldillo se hace con jamon y jitomates
dorados en manteca: se muele con unas
pimientas y clavos, se le echa el caldo en
que se cocio la lengua, y luego ella se echa
alli, que quede la salsa espesa.

Lengua Reyena

Se pone a cocer la lengua con yerbas
aromaticas y un poco de vinagre, pimien-
ta y clavos enteros; ya que esta cocida
se limpia muy bien del pellejo se

hábese á lo largo por un ~~medio~~ lado,
sacándole una poca de carne; se hace
el relleno con ~~espina~~ quitándole las
venas, y sesos cocidos, las dos cosas se
sazonan con ajo cebolla gitornate y
tomate picado menudo, un poco de vinia-
gre y una juguita de azucar. Con
esto se rellena la lengua, se cose con
una hebra de hilo se pone á la tumbre
en una parrilla, se le esta untando man-
teca y bolteandola cuando le falte poco
para acabarse de dorar, se le unta cla-
ra de huevo para que erie contra.
uego si ^{se} quiere se sirve con salsa de
gitornate espesa, ó se adorna con la que
se quiere f.

Sopa

Flor de arina Superior á media libra
cuatro habos sal se amasa y palorea

hecho esto se echa arina sobre la mesa
estendida y se embuelle y se embuel-
le como se hace un taco de torvila se
van cortando los tallarines delgados; des-
pues se desenculiron y se ponen sobre
la mesa á orar

Se pone en la lumbre un caso con a-
gua y un poco de caldo del puchero
con una poca de sal y cuando este hier-
viendo se hechan los tallarines á
cocer así que esten cocidos se ponen
en la sopera una capa de ellos y en-
sima pedacitos de manteguilla y que-
so Añejo rallado ensima estofado
hacienda esto hasta llenar la soper-
ra
el estofado se hace como el de los
rabiolos.

Pure

Se ponen á cocer las papas y otro día y de coxidas se muelen y se desahacen en una ^{poca} coga de leche tambien fria y antes herbida y allí se hecha una poca de sal y un pedazo de manteguilla, se pone un sartén en la sombra y allí se hecha lo dicho á q. Verba y la q. esto espeso, se le echa caliente como esta el bistec q. Va este en el platon por encima

Carne fria

Se manda comprar una pulpa de ternera picada se muela bien y en el mismo metate se estienda todo lo mas q. se pueda y se le ba poniendo una ylevita de jamon crudo, otra de perejil picado, otra de cebollitas de lengua tambien cruda y una poquita de sal pimentita despues se ba enrollando la carne se embuello en un papel y se amarra con un hilo y se pone á cocer con la agua suficiente para q. no quede dura y q. consuma toda y con un poco de laurel

tomillo y mejorana y uno día des de ajo y un poco de birragre su sal á si se aparta y se deja enfriar despues se rebolva y se sirve fria

Costillas

Se estienden bien las costillas de ternera y se ponen á cocer con laurel, tomillo y mejorana, unos dientes de ajo y un poco de putque, un poco de vino pero su sal y se tapan bien. asi q. estan cocidas se apartan y se ponen en un sartén con mante y se le echa una poca de arina y antes q. tome color se le ba metiendo leche á que quede como un abote sumamente espeso y muy blanco se deja enfriar un poquito, y entonces se sajan las costillas y se espreman muy bien y se cubren con aquella pasta se dejan orzar un ratito y despues se les echa un poco de pan rayado y se form de manteguilla y para servirse se

ponen en un plato y al rededor
con lo mismo para fuera pues se
procura q. todas tengan hueso y es
por no se cubren con la pasta y
en medio se respone una salsa
de almendra y se sirven
calientes porque si no se ponen ti-
eran las costillas —

Conijo al uso de España

Se pita en seco pasandolo luego
por laumbre para quemar los pe-
ros q. quedan: se desmenuza, y en
manteca se frien ajos, jamon picado
y luego al conijo q. ya estava co-
cido en agua con sal, y ya q. este
medio frito, se lehan tomatas par-
tas, y cebollas, canela, clavo, y pimien-
ta, y laurel, hta. q. se fria bien,
q. entonces se le añade vino, lina-
gre, y agua si la ha de muster, dejan-
dolo sazonar a fuego lento —

Cactueta

Clavo de asafra la mitad de clavo
de uclantro clavo y pimienta can-
ela aceite y manteca ajos asados
y gardo molido tres chiles secos se
profador tantito linaigre laurel orris

Rabioles

La masa se compone de lo siguiente
A cuatro onzas de harina dos huevos en
clara una poca de manteguilla y una
poca de agua de anis con una cascasi-
ta de naranja y un grano pequeño de
tequesquite esta agua colada se le hecha
a la masa para q. suabise la q.
fines correa, se palotea delgada y se
ban asiendo los rabioles el relleno
se hace de espinacos jitomate ajo
y cebolla todo picado muy menudo
se les hecha futanos de Jaca y
asi q. estan secas se apartan de la
lumbre se le meten un pedazo de
sequeson clavo y canela en polvo y
asi q. estan horvados se pasan por
manteca caliente y una poca de
manteguilla se hechan en el cal-
dillo a q. se sazonen el q. se ten-
dra hecho del modo siguiente man-
teca, manteguilla, y aceite, se frien
unas rebanadas de ajo enonco esto

dorados se sacan y se hecha el jitomate molido cuando esta frito se le hecha elabo, y canela, caldo de los tutanos traído enatro ojos de lumbre un poco de queso rallado se ponen en la lumbre y deben quedar caldosos y para servirlos les hechan queso por en cima

Sopa aragonesa

Un rigado cosido de ternera se raya menudito en el rayo otro tanto de yemas de huevos cocidas y rayadas, un poco de pimienta molida se mezcla todo y se pone a coser con caldo de la oja: luego se pone una capa de pan tostado en la mantequilla y otra capa de este rigado hta. oja y queso bien molido; se pone sobre por encima y ya en el plato fríos

Cesos

Se cocen con agua y sal se frien en manteca y aceite ajo muy

picado seboya menudita y jitomate así q. este cosido se le hechan los cesos y luego el perejil bien picado juntamente unas gotas de limon pan rayado y se apartan se le pone lumbre por encima y aceite

Carne fria

Se toman 3 libras de carne de pulpa de ternera y se fritan bien con un puñado de sal por un rato una hora despues se unta con lo q. toma una presa de Elena de nitrato de fosato y se frota lo mismo q. con la sal se pone en una olla con agua y sal la agua q. cubra bien la carne y se tiene 4 dias se enseña en otra agua y se come fria

Para medio de almenaras un poco mas de la mitad de staco de perejil cuando esta barato. un pedacito de pan todo se dora en manteca y se muele con clavo canela y Pimienta solo y cuando herbido bien se sirve sobre rebanadas de huelas

cosidos

Queso de Puerco

Tomase una libra de Pierna de ternera otra de Pierna de Puerco, otra de jamon gordo, otra de huajolote rebonado en tajadas delgadas lo demas de la carne en pedazos chicos como para chorizo todo en crudo se muele en polvo clavo pimienta y mus rosada y se mezcla en la carne hasta que tiene buen ~~gusto~~ gusto con sal suficiente, todo se pone en una bigiga de puerco y se cose la boca con una hebra de hilo se unta de manteca una serbilleta y se embulle la bigiga rellena muy apretada se pone a coser en agua con ajos y hierbas aromaticas por tres horas se saca y se se pone en cima un gran peso por veinte y cuatro horas despues se desbulla y se sirve en rebanadas.

Sopa

Para media libra de arina flor 6 yemas de huevo y 4 claras un pedazo de mantequilla y tartita sal asig^e esta bien amasada se deja reposar. ya se tiene un caldo yo echo de huesos ajo clavo pimienta laurel tomillo y mejorana se frie jitomate molido seboya roca y menuda en manteca y asi se echa el caldo dicho colado por sedoso un roquito de vinagre y una rama de apio yoj^e esta irviendo se van haciendo bolitas del tamaño de un arbol de la masa y se echan en el caldo asig^e estan bien cocidas se aparta y para ir a la mesa se le echa un poco de jeres y tortuga desbulla menuda Sopica

A media libra de semilla de huevo un pedazo de mantequilla y sal se amasa

se hace una bola y se
se a coser en agua in-
ciendo asig^e esta cosida y
fria se cortan pedacitos co-
mo dados y se echan a he-
vir en el caldillo sigui-
ente se frie jitornate y ajo
molido seboya picada me-
nuda se echa caldo del
puchero chicharos, dicossa
navoria ~~seboya~~ nabos ejotes pe-
rejil todo picado menos los
chicharos todo cocido una
ma de anio asig^e esta cosida
la masa se sirve

Macarrones

Se frie en mantequilla
bastante seboya picada me-
nuda un pedacito de ajo pe-
rejil y un poquito de jito-
mate asig^e todo esta bien fri-
to se mezclan los macarrones q^e
ya estaran cocidos con sal y
en otra casueta se ba poni-
endo una capa de queso blan-

des y otra de macarrones y se
le echa un noquito de caldo
del puchero aq^e yervan un
poco y queden secos despues
se ponen en la sopea la q^e se
tapa con una capa de ma-
sa de la q^e se hace la friten-
y se pone lumbre encima
para q^e dore

Albondigas de Ternera

Se pica ternera cosida y
en crudo jamon yonido y
navorias chiquitas perejil
boya y ajo todo muy menuda-
do se rebuelbe con un pedazo de
pan cosido en caldo y hebe-
nada mas desbaratado un
poco de pimienta se hacen
las bolitas y se frien en man-
teca y a q^e no se desbaraten
se le echa caldo del puchero
aq^e cuezan y alli mismo se le
echa jitornate cosido y moli-
do espesies y q^e espese

Guisado con chicharos

Se frie la ternera en crudo
hasta q^e se pone virieta se le

cha unos ajos tos tados y
molidos con vinagre,
agua vinagre, y sal para que cuera, se mue-
le gitomates cocidos con pedazo de pan bastan-
te dorados en la manteca se fri esto con se-
bolla picada gorda se boltea alli la carne
con el agua en que cosio se le cha unos micha-
ros cosidos y unas vagas de tomachil.

Jamon

Se desata teniendo lo en
agua 24 horas mezclan-
dole 2 o 3 ocasiones en bu-
el base en un lienzo se colu-
ca en una olla con tom-
elo laurel ajo 12 cebollas
6 clavos sanavrias perejil
apio se cubre con agua
y media botella de vino
jerez asig^o esta cosido sea
prensa.

Pescado

En una casuela untada
de manteca se pone una
capa de sebija molida con
un roquito de ajo un-

polbo de pimienta y pere-
jil picado o tra de Bacallao
cruado en pedasas muy lim-
pias y remojadas tres dias
des pues o tra de sebolla

A dos fue Sopa se cubre con aceite
El plato de arroz, un vaso de cornero de cuera
dilla, cuartilla de tuetano, pilon de pimienta
fina molida cuatro clavos.

Limpian las acelgas, se pican como la ensalada
de lechuga, con el objeto de que no se echen las va-
ritas de las ojos que quedan al fin, se cuera y
esprimen, se mezclan con el cerro cosido y molido,
el tuetano, un poco de buen queso anijo regado, la
mayor parte de la pimienta y clavo, huevo grande,
o dos chicos.

Se pone a la lumbre la cazuela con mante-
ca y se fri en cucharada de mesa de ~~sebija~~
sebija no muy fina un gitomate mediano (no grande)
molido, y muy encarnado caldo suficiente y qe

este muy bueno, del truchero el resto de la pimentón y clavo y se van echando en bolitas lo mas chiquitas posible, cuando comiense a hervir, y se deja sazonar y para servir la puceta en la sopera se le echa uno trocitos de ^{pequeñitos} de manteguita y queso rayado.

Sopa.

A cuartilla de arena un hocho una poca de

Sopa.

A cuartilla de arena un hocho una poca de agua de sal se amasa y se palotea y se corta cocolitos chicos se hace el caldillo como todas las sopas y cuando este hirviendo se le echan unas espinacas o acelgas y llague este hirviendo se le echan los cocoles oriados de uno en uno para que no se peguen y se aga masacote.

Carne Firra.

Se compra dos reales de puerco
terrera un real un real de
vaca jamon 2 reales salota
2 ó 3 unx ajo grande un poco
de perejil todo esto se pica muy
bien claro en polvo se deja pre-
parado de un dia para otro por
encima se le pone tomillo lea-
vel y pedacitos de jamon dos
fuegos quatro horas la carne
ha de ser de carnero.

Mole Guajaqueño

A un guajolote grande y á un costillar
de puerco dos libras de Chile una de ancho
y otra de mulato, se desvena bien y
se clora en manteca sin que se queme

se frie una rebanada de pan y unos
dientes de ajo: unantro tostado claro
canela y pimienta, toda esta cantidad
se le echa una tava caldera de tomate
crudo, unas pocas de hojas de aguacate
molidas, y otras enteras dos tablillas de
chocolate la circunstancia á ce ser muy
bien molida. y dos tortillas quemadas
como carbon molidas.

Mole de Guajolote con vino blanco.

Una media libra de Chile mulato se
desvena y se frie en manteca sin que se
queme, ha esta cantidad de Chile
se le echa una tava caldera chica
de panones nueces chicas y al-
morranas, se cloran en man-

Se cae antes de molerse, lo que cogi
tres dedos de unas siltantra tosta
do los dichos ajos quemados en la
lumbre una poquita de canela,
medio cuartillo de vino blanco
y si se quiere hacer crudo se puede
un poco antes quitarlo se ~~frue~~
le echa una poca de nueces mosca
da.

Se le e Mole de pato.

Se le echa Chile ando frito en
manteca, unas pocas de pepitas.

Del Chile labadas y tostadas, un
ajo asado, una o dos gjas de lau-
rel, una o dos pimientas gordas,
todo esto se muele, y se frie, se
echan las raciones del pato, hasta
que se saxonem.

Una cuarta de pulpa de ter-
nera, se corta en trocitos, se
ponen en una olla con una
botella de aceite de comen,
otra de vinagre, un cuarti-
llo de agua laurel, tomillo,
mejorana, unas cabezas de
ajo, tres limones, rebanados
la mitad de thucos de
tabasco, y medio y thucos
de clavos, sal (pimienta)
suficiente se tapa la

olla, se pone á cocer hasta que
se consuma el agua, y vinagre.

Guisado negro de pollos picado

Despues de bien labados los pollos se
frien en manteca con unas rebanadas
de jamon ya que estan dorados se sa-
can se pone á cocer á el vapor de un
na olla la sangre de estos ya que está
bien cocida se muele moronga pan dora-
do muy oscuro almendras lo mis-
mo doradas claro y canela se frie
primero la sangre y la moronga
hasta queda muy oscura y diina
entonces se echa el pan las almendras
y las especias ya que está bien fritas
se le pone un poco de caldo ó agua
se sazona hasta queda espesa y ya que
se va á servir se le pone un poco
de vino jerez se adorna con ^{alibates}
alcitunas y un poco de aceite de
comer pero esto se le pone al ser-
virlos.





