



caplo 6 918 - Jabon .

"Recetas de cocina"

Javieria Guínez Moateos.

Sep-8-912.

Javieria J. de Estudillo
Sep 30 de 1916

Para obtener otro libro igual á este,
PÍDASE EL NÚMº 661

AL LIBRO MAYOR.

Papelaria, Imprenta y fábrica de libros en blanco



JACINTO FERNANDEZ & C^o
SUCS DE RICARDO SAINZ.
COLISEO VIEJO Nº 10 • MÉXICO.

Jelatinas
50 Gramas que
netuna - 200 que
azucar 1 libro
agua -
Jelatinas
25 gms gremtes
250
1 libro de agua

Cavera J. de Actuadillo -

Sep. 20. 916 -

"Cocada" -

Para un arco libra y media de azucar
10 o 12 yemas de huevo y un cuartillo
de leche. Se pone la miel y ya que está
de punto se echa el arco cuando ya
esto se está secando se le echa la
leche caliente, y ya que esté de punto
se saca para que se enfríe, y se
le van echando las yemas batidas,
se pone otra vez a la lumbre hasta
que se le vea el fondo. Se espolvorea
con polvo de azucar, y con una plan-
cha muy caliente se dura.

"Panque Americano".

Para cuatro onzas de harina, 4 de
azucar, cuatro de manteguilla, 4
huevos y cuatro cucharaditas de Royal.

Se mezclan los huevos con la harina
y la manteguilla se bate con la azucar
hasta que haga "opitos" y despues se -

incorpora todo, y se echa en un molde untado con manteguilla, y se pone al horno.

"Corta del Cielo" x

Para un real de canillas, 2 libras de azucar y cinco huevos. Se batén los huevos aparte las claras y las yemas, y las canillas se muelen.

Cuando el almibar esté de medio punto se le echan canillas incorporadas con el huevo, y se le pone encima una lata con lumbré, cuando se haya dorado, se le quita, y se pone nada más en la lumbré para que hierva, cuando esté ya bien calado se parte en pedagos se le pone vino Jerez y unas rajitas de canela, y se saca.

Para 5 huevos - 3 batidas de
2 por 5 - 3 batidas de 10

azucar 4 60
4 80
9 20

"Leche Amarilla" x

Para dos libros de leche media libra de azucar y 5 yemas de huevo, 2 cucharadas de almidon de trigo, y una cascarita de limon. Despues de cocida la leche se endulza y fria se le mezcla el almidon colado con la misma leche, despues que consume un poco se aparta una freca para desliar las yemas

Masa para pastel "Duchalt"

1 libra de harina tamizada, 4 huevos enteros y cucharaditas de Royal 5 onzas de manteguilla y 4 onzas de azucar. Se tamiza la harina con el Royal despues el azucar y ya bien mezclados las tres cosas se le echen los huevos y la manteguilla de melida, y se incorpora todo con cuidado para que no coja coque la masa -

Puede rellenarse con fruta d'ello o mermelada, fronsin d'ole a la masa raspadura de limon -

- 460 gms Harina
- 4 huevos
- cucharaditas de Royal
- 125 gms manteguilla
- 100 gms de azucar

Chongo Morseliano

Para una torta grande de pan de huevo frio, dos libras ^{750 gms} de azucar 2 gemas de huevo queso y manteguilla. Se dora el pan ^{rebanado} y cuando la miel esta de punto se enfria para echarle las gemas. Se embana una budinera con manteguilla y se va fronsiendo una capa de pan se le echa miel y queso, otra capa de pan mas miel y mas queso, y se frone a dos fuegos.

Naranjas cubiertas

Se les echa a las naranjas la escarola de encima y se frone a cocer con una cucharadita de sal, ya cocidas

* Bizcochos de harina de maiz
Para una libra de harina de maiz
media de harina de trigo, media
de mantequilla medio cuartillo de
leche 12 yemas de huevo, media libra
de azucar, canela molida al gusto
y una cucharadita de Royal, se
amasa sin golpear, se forman
los bizcochos y se ponen al horno
en platos untados en manteca —

Mocas *

Se hacen como la bizcotela, pero
con saqui en lugar de harina
Se ponen en molde de esta un-
tado de mantequilla ya que
están cocidos se sacan y se les
unta crema de vainilla se
funtan dos, y se barnan con
betun de chocolate —

* Empanadas de Santa Clara —
Una libra de harina una de man-
teca cuatro yemas de huevo, un
paquete de carbonato, se amasa
sin golpear, se forman las empa-
nas rellenandose de crema,
se untan de fina por encima
y se meten al horno —

Moanwa —

Se baten 8 yemas de huevo y ya
que están duras se le mezcla
media libra de azucar tamizado
se sigue batiendo y aparte se
siguen batiendo las claras, y ya
que están duras se incorpora
con lo anterior y al ultimo se
le echa media libra de almi-
don de trigo tamizado, pero sin
bater, incorporandolo suavemen-
te, se pone en los moldes untados
de mantequilla y se meten al horno

Montoncitos x

Un litro de leche 100 gramos
 de manteguita, y otro de kilo
 de azucar - se pone la man-
 teguita con la leche hasta
 que llegue a punto junto la
 azúcar se aparta del fuego
 cuando este casi fría se
 agregan las yemas batidas y
 un poco de vino para se
 incorpore todo abigarrado lo
 se coloca en la gaseosa para
 helado 2 horas antes de servir

Lechosa en dulce x

Caliente macha las yemas y después
 báñase azucar molida en proporción
 de una onza por cada yema un poco de
 extracto de limón o esencia del mismo
 y cuando esta bien mezclada se hacen
 montoncitos de este batido de la figura
 de yema que se pone en un trozo de lata,
 cada de tres levan azucar colada
 fina que no se quemara

Sofá de arbores y pollo

Se remojan y cocen los garbanos
 hasta que se hacen de jellón
 luego se lavan a corra y se baten
 la leche que están dando, se
 mezclan con la crema crema
 de leche manteguita, se le
 pone el pollo que se habrá
 preparado bien cocido des-
 brucado y guisado con pasas
 almendras trociscos de aceituna
 se cubre con mas manteguita
 sobre la que se ponen trociscos
 de manteguita y se espol-
 vorea con un azúcar gruesa
 se mete al horno hasta que
 esté -

Galletas de masa.

Se hace una masa ligera y esponjosa se remueve con tres cucharadas de azúcar un cuenco de taza de leche con una cucharadita de extracto de vainilla una cucharadita de Royal y 2 tazas de harina con dos cucharadas de muy molida. Después que está hecha la masa se extiende con el rodillo y se cortan las galletas puestas sobre el horno en latas engrasadas.

Bollos -

6 tazas de harina, 6 cucharadas de Royal $\frac{1}{2}$ libra de manteca ligera y azúcar al gusto.

Mamones rápidos -

$\frac{1}{2}$ libra de harina y onzas de mantequilla y latas de natas y un cuenco de azúcar y un cuenco de leche. Se mezcla con una espátula de madera la manteca con el azúcar molida después se le agregan las yemas de huevo, vainilla y azúcar y se baten las claras que se habrán batido aparte como para furrón.

Postre de coco y almendra

A kilo y medio de azúcar clarificado y de punto de punto en el agua se echan un cuenco de leche de almendras peladas y molidas, un cuenco de leche de coco rayado y un cuenco de kilo de canela cocido y cocido.

se pone al fuego y cuando se le
va el fondo al caso se le mez-
cla 2 tazas de nata de leche
o de leche y ocho yemas de huevo
que se pondrán en la misma
leche se le da el punto de
cajetá se vacía y se tira —

Panque de huevo

En 12 claras bien batidas se remue-
ve un libra de azúcar mastajada
y en las espumas de las yemas
también batidas se mezcla una
libra de mantiguilla, se remueven
con las claras se le agrega una
libra de harina y un vaso de leche
de almendra, se sigue batiendo
por algún tiempo y después
se pone en la moldes engrasados
y se meten al horno —

Crepes sin azúcar —
Se ponen en agua caliente y un vaso
de harina un vaso y tres cucharadas
de leche se mezcla para
hacer una masa muy suave y
después se le añade poco a poco
de medio cuartillo de leche dos
vasos de mantiguilla derretida
y un poquito de sal se mezcla
tomando cuidado de evitar que
se espume — se pone a la lumbre
en sartén para crepes en la
cual se echa un garbano de
manteca cuando está derretida
se echan dos cucharadas para
cubrir el fondo de la sartén
se cocina de un lado, y después
por el otro se repite esta opera-
ción hasta concluir la pasta
Se espolvorean con azúcar
se sirven bien calientes —

Leche de coco

Se toman cuartillos de leche las libras de
azucar dos puñeros de canela humbrada
de 2 unidos - Se pone a la lumbre
esto y el coco rasgado y se le da
fuego alto -

Barra de fangos -

Se clarifica libra y media de azucar
y se pone de medio punto se le pone
una raja de canela a que tome
queto se hacen 5 ternos de huevo
ya que esta la miel fria se le
cortan las yemas y se june a la
lumbre agregandose una libra
de almendra molida, y se
deja a que tome punto se cuela
y con un sartén puntado de
bronce que se pone a dos
fuegos - Por encima se le
pone azucar y canela bien
molida -

Torta de mantilla compuesta -

Se monta un platon de mantilla
se le pone una capa de marmosa
y se le pone encima un 2 cuartillos
de leche endulzada se remueven
cuatro horas de mantilla con 5
yemas de huevo compuestas
con azucar y canela se escha un
poco de ellas sobre el marmosa
se pone mas marmosa y otra capa
de mantillas siendo de estas la
ultima capa que se espolvorea
con azucar y canela molida
Se pone el platon sobre el
rescoldo y se le pone mas
rescoldo encima -

Leche cuajada -

A unatio cuartillo de leche se
le escha libra y media de almendra
bien molida con media
libra de azucar una pizca de

gallina bien remolida y dulce
al gusto ya que esta en punto
se suelta de la lumbre y se le
agregan 1/2 yemas de huevo
bien batidas se remueve y
se bate de nuevo con un bamon
se suelta a la lumbre sin
dejar de batir, y se deja de punto

— Cajeta de carne de peche y chimney
se hace almba clarificada con
una libra de azucar cuando haya
tomado punto de quehar se
aparta de la lumbre y se le echo
una libra de carne limpia y
deshecho y mezclada con otra
libra libra de azucar molida
y disuelta en dos cuartillos de
leche batiendose todo se vuel-
ve a la lumbre y luego que
haya dado una hervida que

9
este para tomar punto de cajeta
se añade una libra de chimnaya
limpia y deshecho y molida
y otra libra de azucar, depon-
dose hervor hasta en completo
conjugente.

Puede omitirse la chimnaya
quedando siempre buena la cajeta
y puede tambien añadirse paya
de desde que se pone el almba

Esta moliga
de hacen una buena separada en
dos que se cuecen de todo punto
donde mas conviene que almba y se
mueven por separado almba y
para el punto de quehar se pone
un cuartillo de leche para cada punto
por la parte una de ellas se pone
por separado con un bamon
de hacer batido se vuelve a la lumbre

y se echa un poco de leche batida
y se va herviendo una copa de
leche simple encima. El otro
huevo en poca cantidad, se mete
la tortita al horno y ya cocida se
echa en almibar. La preparada, se
hace en tortita, dependiendo hasta has-
ta que este de punto.

Agruppa de Celaya -

Se endulgan cuatro cuartillos de leche
con 1 lb y $\frac{1}{2}$ de azúcar y un poquito
de carbonato, ya que está preparado
se separa la mitad que se pone
al fuego dependo la consumir, hasta
que se dice un poquito, mezclando
se enseguida la demás leche que se
ha apartado, se deja consumir hasta
que tome punto que es cuando se
ve el fondo al caso.

Paste de almendra

Se pone a consumir un litro de
leche y se le va agregando una libra
de azúcar poco a poco ya que consu-
me un tanto se le echa media
libra de almendra muy bien molida
y se mezcla hasta que se engrase
y tome punto de echar, se aparta
del fuego y se hace un troquito
para que blanque herviendo en
segunda en un balon cubra
de manjar mofado en poca
mezclado con palmita de
media punto intercalando con
la pasta procurando estar bien
con la misma.

Paste de leche

Se pone a consumir la leche con
al canto y una poca de canela la
cuartilla de leche se enfija con
poco de azúcar y se le echa un
poco de canela.

poner en un molde untado de
azúcar dicha caramelo por muy
brevemente en el cazo de
harina hasta que crepa.

Biscochos finos

A una libra de harina media libra
de manteca y media libra de azúcar
laminada de la que se aparta pro-
porcion de la mitad para revolver
los biscochos se bate mucho la
manteca con la leche la azúcar
y después poco a poco la harina y
tres yemas de huevos. Se forman
los biscochos se colocan en una
latita untada de manteca y se
meten al horno y por que están
cocidos se espolvorean con azúcar.

Pastel de masa fina

A media libra de harina se le
añaden cuatro yemas de huevos

cuatro onzas de manteguilla y
esta se le echando a troqueles
en dos onzas de azúcar finizada
Se amasa todo y el punto de
la masa ha de ser de perla.

Bunuelos estirados

A una libra de harina se le echan
9 huevos enteros medio pocillo
de agua de azís con sal y una
pocita manteca y agua de troqueles.

Ternate

Buen clarificado el almibar de
punto de melcocha se le echan
sus yemas bien batidas se vuelven
a batir hasta que empiecen a
le agrega un poco de vino
de Jerez o aguardiente.

Leche de coco

Experimentada

Se rayan tres cosas fincas y se espue-
man en un tiempo para que quie-
ten toda la leche. Se hace aparte
almibar con tres libras de azucar
y ya que este de punto se deja
enfriar mezclandole entonces
doce hembras de huevo, se pone
a la lumbre y ya que el huevo
este cocido se le echa la leche
del coco dandole el punto conveniente

Huevos molles

Se hace almibar de medio punto con
una libra de azucar y cebando clarifi-
candose se mezcla con el y se pone
a la lumbre con dejar de hervir
hasta que rebuque del caso
entonces se espesa y se pone

sobre copas de manana asiando con
una copa y un poco de almidon
que se haya repassado antes de
echarle las yemas, la ultima capa
sera de la crema que se adorna
con frutas y almendras.

Flan de naranja

Se hace de cuatro ucranias cocidas
y huevos batidos aparte las claras y
aparte las yemas con media libra de
azucar en polvo de la que se
hace una hoguita para hacer
por donde con lo que se unta
el molde se remueve todo y se pone
en el molde poniendole despues
baino de Maria

Mermelada de Chiricano y
perita de San Juan

Se ponen a cocer las frutas

acharadas quitándole antes los
huesos a las charreteras y la
cascara a las peras caléndolas
que las puntas estén por partes
iguales, las cuales se planzcan
ya pimientos después de cocidas
para una libra de pasta yema
y cuatro onzas de azúcar se
hace almibar de punto de bola
y se le incorpora la fruta dándole
el punto de mermelada -

Queso de almendra
se hace para la pasta de la mis-
ma manera que para el (ante
de almendra) nada más que
se le añaden unas yemas de huevo
y se hace solo en un tablero de
dole la forma de un queso que
se cubre con caseta mojada -

Turrón de Alicante *Maria Ino*
A una libra de almendra de
pepita bien limpia y molida en
seco, se mezcla con almibar de
punto de bola hecha con cuatro
libras de azúcar clarificada
se pone al fuego para que seque
y después se le incorporan todas
las yemas de huevo que se quie-
ran, pero que no sean menos de
10. Con las claras restantes 10
se hace turrón con una libra
de azúcar y estando de punto
se incorpora con la pasta, y
se se sigue meneando fuerte en
laumbre hasta que este de
cortán. Se vacía en el molde
que estará forrado de papel
un poco húmedo y se le van
poniendo capas de frutas subier-
tas y ramilletes de canela en

polvo mofada con almibar. Se le
pone raspadura de limon para
que le sobresalga mucho. —

Opuestas

Para una libra de harina y una de
manteca un poco de agua de de-
quiste asentada en la que se le
pone un puñito de sal y agua
de una libra. Se pone la harina en
la mesa haciendo un hoyo al
montoncito en donde se le echa
la líquida y se empiezan a amasar
para que quite el polvo y se pone
la manteca y se amasa mucho
y golpea se deja reposar un poco
y estando espalotada para adelga-
larla enteramente se cortan cha-
drillos con la sacatilla y se dejan
secar se baten y espolvorean con
alguna mezclada con canela.

Panque

Se toman huevos bien batidos de arriba
y de abajo de arveas mofada y estando
la pasta muy espesa se añade
una libra de almibar molido
y un poco de harina. Se revuel-
ve todo y se echa en capitan de
papel que se miten al horno
bien caliente.

Biscochos de chocolate

En un bote de zincabano se pegan
45 gramos de manteca de cerdo
y 15 de azúcar laminada se bati-
en mucho hasta que forme una crema
despues se va echando gota a gota
chocolate de vainilla. Pasa en leche
muy espesa ya que esta todo muy
huevo y cuando dil espesa necesario se
echa el pastel de solitas con el y
emigna se le pone almendras peladas
el chocolate puede ponerse en polvo

Receta de Almendra
 Para una libra de almendra y de
 azúcar y de yemas de huevos
 Se cuela el almendra de punto de tela
 fina se retira de la tumba y se
 le mezcla la almendra que en un
 mortero bien remendada se desbarata
 perfectamente y antes de ponerla
 en la tumba se le mezcla las yemas
 batidas como para huevos cocidos lo
 mas pronto posible se pone al caso
 al fuego lento para que cuece el
 huevo sin dejar de moverse para
 que no se cocine, cuando se le
 ve el fondo al caso se aparta
 inmediatamente se muele un
 poco se cuece en se pone de nuevo
 como se le vuole para con un poco
 de agua de taja con quechillo y con la
 mano humedada se forma el guiso,
 se coloca en el platón que cubren
 con canela.

460
 230
 y 690

Bizcocho de harina *

A tres libras de harina una y cuatro
 onzas de manteca 12 yemas de huevos
 12 onzas de azúcar, un pocillo de
 vino Jerez un pocillo de clavo y canela
 molidos se cortan y se pone en
 el horno y al sacarlos se espolvorean
 con azúcar y canela -

Arequipa * 2112

A 5 cuartillos de leche se le cuela con
 la misma por un cedazo mediano
 de almídon de trigo y un pocillo
 de agua de tequesquite asentada se
 pone al fuego y hasta que rompe el
 hervor se le contriga achar el azúcar
 en pedacitos que ha de ser 1 lb y media
 cuando se le ve perfectamente el fondo
 al caso, que es el punto y se vacía
 en el platón -

u 5 de agua 250

Postre de Almendra

A una libra de harina 6 semas de
huevo media libra de Trantosa,
cinco onzas de azúcar una por-
ción de sal molida y unas por-
ción de canela. La amasa ha
muy bien agregándole una
copa de Anarrasquino, pero
sen golpear mucho la masa
para que se coja conca. Se co-
ca y se hace un que se va a poner el
postre se cubren con manteguita
de azúcar y se cubrende ennegando
la masa que se rellena con la siguiente
rellena. Media libra de almendras dulces
de avanas y tres onzas de azúcar. Se
muele todo formando que no sea
muy remolida. Toda la almendras
avanas pueden substituirse con
una cantidad de esencia de limón.

Masa para pastillas de almendra
Se amasa una libra de harina con
las yemas de huevo, media libra de
azúcar molida y media libra de man-
tega, agregándole al gusto una porción
de sal y canela y un poco de esencia de

Pescadillo

Se cuantio onzas de almendra
molido cuatro de azúcar molida
de talen cuatro huevos como para
turrón, con leche y clara, cuando
están bien mezclados se le coha au-
car y se sale mucho, se deja colar
mucho la hornilla después de haber
hecho que no se de que se haga con
el azúcar con cantidad de leche y
hermilla y muy espeso se puede
mover, pero que adac a parte el turrón
del turrón.

x

Dicado de damas

A una libra de almendra tres libras de azúcar no yemas de huevo y un dia luna. Se clampa la almendra y se le echa la almendra molida, cuando huviese le echan las yemas cortadas por cubitos y la fruta bien remolida se le da punto de espeta.

x

Falea de tepalcates - (Baj)

Se hace almibar con azúcar claro punto de espeta y se le da punto de espeta luego se le mezcla con la falea. Se pasa cuartillo y medio de libra muy espesa y una libra de azúcar.

Trequipa de arena

Se clasifican tres libras de arena y se les da medio punto, se mezcla y se pasa que este bien machacada se de machacar y se molida media libra de almendra no se remolida.

pero si procurare que no quede caliente, se echa en el almibar la que se desea se desbaratan las yemas de huevo, se pone a hervir en un caso el punto de la lumbre cuando apague el hervor se va echando el punto poco a poco batiendolo sin cesar luego se pone a la lumbre hasta que este de punto.

Quiso de Tepalcates - (Baj)

Se suata cuartillo de libra con un onza de almendra molida y media libra de azúcar. Se pasa al cocerito hecho y despues se le remolida la almendra y se mezcla y se pone a hervir hasta que espeta como para punto de punto se machaca bien el punto de punto de huevo se remolida con la lumbre se suata el punto con media quilla se pone a cocer como la primera con azúcar y con lumbre como la

Tincional

Se clarifica una libra de canchales
y se le echan 6 yemas de huevo, se bren-
ta que de unos hornos y luego se le
echa media libra de plasma molida
todo se revuelve y se le echa una fil-
ra de canela y se le da punto de
cofeta.

Espeleta

Una libra de arcas clarificada
se le echan 6 yemas de huevo batido
y se echa harina de trigo y se le echa un
poco de canela y bien molida se le echa
una naranja de azúcar y se le
da punto de queso portugués.

Curron

A una libra de arcas clarificada se
le echa un puñado de miel simple, se
clarifica y se le da punto de bota, se
enfoca y se le echan 6 claras de huevo sin
bata y ración de limón, se fun-

a la tumbada una ratón hasta que este
de punto.

Margarita de Lina

Se echa en una cacerola una libra
de harina y 80 yemas de huevo, se
que se echa con tres dedos de agua de
frente media porción de agua de
gente avellado y tres cucharadas de
azúcar de leche, se amasa y se queda
della se le agrega harina hasta que
no se pegue con la mano, se echa en
un molde y se van haciendo unos
cillos largos que se curran en la
mano y se hacen en manteca, los
cillos se hacen en la mano, se hacen
con tres libras de manteca y poudre
de panocha se le da punto de cofeta
alto se bota hasta que embarrice, se curran
los cillos con vino y se echan en
la miel embarrada se hacen en
pafos menudos y se echan en forma

de la una sencilla humada por en -
cima. Para abarlo y alentar en
un decantado del agua -

Exercicio de Santa Ana

En las libras de hame, media de
aduen, media y laomada y hame
En una y sea con ella, como se ha
de hacer y sea la de agua de
la que se de la media, de la de
hame y de agua de la media, con el
habe y se colan la hacha con
un poco de agua de la de la de la
de la de la de la de la de la de la

de la de la de la de la de la de la
de la de la de la de la de la de la
de la de la de la de la de la de la
de la de la de la de la de la de la

de la de la de la de la de la de la
de la de la de la de la de la de la
de la de la de la de la de la de la
de la de la de la de la de la de la

En la de la de la de la de la de la
de la de la de la de la de la de la
de la de la de la de la de la de la
de la de la de la de la de la de la

de la de la de la de la de la de la
de la de la de la de la de la de la
de la de la de la de la de la de la
de la de la de la de la de la de la

de la de la de la de la de la de la
de la de la de la de la de la de la
de la de la de la de la de la de la
de la de la de la de la de la de la

te se he puzo en el horno de
fempura. Este se hace subira como
una tortilla doblada -

Manteca de yagu

Se hacen 3 yemas de huevo con 6 onzas
de azucar molida y 4 onzas de harina
de yagu hasta que haga ojo y aparte
se hacen 4 claras a punto de turrón
y se mezcla con lo anterior. Se eunta
el molde con manteca de vaca sin
llenarlo mucho y se mete al horno -

Manteca rapada

Se libra de harina 4 onzas de mante-
ca 1 libro de manteca y huevos 2 cuartos
de Poyat, 4 onzas de azúcar
y un limón rayado. Se mezcla con
una cucharada de maderata manteca
con la azúcar molida. Despues se
le agregan las yemas y la harina
tamien se le agrega pero ya al estar las
claras ya ~~se le~~ batido ~~una~~ fuma
turrón -

Porquillas americanas
1 libra de huevos y huevos y onzas de
manteca y 4 onzas de azúcar molida
y cucharaditas de Poyat. Se hacen onzas
las yemas con la azúcar y la mante-
quilla amolida fria y aparte se hacen
las claras con la azúcar y se me-
cla con lo anterior y se le agregan
de la harina sin llenarlo mucho.
Se le pone una raspadura de
una moscada. Se deja reposar un
ratito se eunta las boquitas se puen
en cantidad caliente y se espolvorean
con azúcar y canela -

Pastel de chocolate -

1 y 1/2 tasa de manteca 2 1/2 de azúcar
y de harina 3 veces tamizada y huevos
batidas aparte las yemas y claras, las
yemas con 1 y 1/2 tasa de leche y ras-
padura de limón, y cucharadas de
Royal, ya incorporado bien todo se va

vacuando en moldes redondos engrasados con manteguilla para que formen las capas del pastel, que despues de cocidas en horno caliente entre una y otra se va formando la capa de chocolate, cubiendolo con el mismo por encima, adornandolo con figuritas de merengue o manteguilla.

Palitos de manteguilla
 1 libra de harina tres yemas y una clara una pizca de manteguilla con poco de azucar dos cucharaditas de Royal una pizca de leche la materia para que levante la masa que se hara como la siguiente de pasta en rebozo.

Pastelitos de sal
 1 libra de harina 1 huevo un puñito de sal y otro tanto de carbonato de sodo en un vaso de agua y 1/2

onzas de manteca - Se amasa esto para un molde y se deja bien incorporado todo se deja reposar 10 minutos en lugar fresco pasado ese tiempo se calienta con el palote se le pone una libra de manteguilla y se doblan las puntas a la mitad para cubrir la pabola y se deja reposar 15 minutos y esta misma operacion se repite 10 veces, fuese repase desbolcandolos con harina y pasados por la pasada con el palote -

Tones de Salao
 1 kilo de harina 2 cucharadas de sal y de levadura Royal 1 cucharadita de bicarbonato de sodo y de agua. Se mezcla bien la harina con la levadura se le agrega la sal y se bate y se le agrega el agua despues la leche y el agua y se le agrega el bicarbonato de sodo. Se le agrega el agua y se le agrega el bicarbonato de sodo.

leche o agua, siempre forme una
bola suave. Se hacen de dos
pedes, formando una bola de
cuchara de alto se catar los panes

Pastelitos de queso.

Para un kilo de harina
doce onzas de queso en pedes,
dos cucharadas de queso en pedes
dos cucharadas de manteca,
una cucharada bien llena de
Bisulph, y huevos batidos como
para capear, y se amasa en
leche. Todo esto se amasa
sin colpear, nada mas se re-
mueve, se extiende con el pa-
lote y se van haciendo tortelli-
tas alargadas y delgadas,
que se cuecen en el comal
y con muy poca lumbre por
que se pisan sin quemarse,

y queden trocadas

Si no se les quiere hacer
por un año se hacen tambien
con vainilla; si no se quiere
amasar con leche se amasa con
agua de tequesquite.

Sopa de quelites y sardinas
P. espinadas

Se hacen a veces quelites y
despues de cocidos se espesan
muy bien y se van trozando
un poco de quelites y se hace
una bolita que se rellena de
sardina picada, se aprieta
bien la bolita y se revuelca
en harina, y luego en huevo
batido, se puen y se van trozando
en el caldillo, que puede ser
blanco o con jitomate.

— Enjarrotada en crema —
A media libra de manteca, media
pocillo de agua, 3 uvas de anís
y un puñado de azúcar

Bunuelos Estrados.

A una libra de harina se le
añaden 3 Huevos enteros, me-
dio pocillo de agua de anís
con sal y una poca de
manteca y agua de Tequesquite.

Bunuelos de Viento:

Experimentada.

Una libra de harina 12 yemas
y dos claras un poquito de
anís y sal;

Primero se pone a hervir el
anís y la sal en esa agua
en esa se hecha la harina
hasta que quede como engrudo
así que este frío se le a-
gregan las yemas se in-
corporan bien después una
taza de leche y ya que
esta este también in-

corporada se le agrega una poca de agua de Tequesquite Tibia y se batiendo con una cuchara chica luego que la manteca este caliente me mandolos con un palito en medio para que forme una rozquita y se cuezan bien

Bunuelos de Pirunga.

Media libra de Almidoñ de Trigo un cuartillo de leche 8 Huevos cuatros enteros y 4 yemas.

El almidoñ se deslie en la leche ya cocida y despues se eulta se le echa una poquita de agua de Tequesquite y una poca de sal y un poquito es agua de oris

se pone a la Lumbre pas Va que se haga un engrudo se deja enfriar y se van Mezclando los huevos poco a poco, y ya que este bien incorporado todo se deja reposar media hora, pasada la cual se hacen bunuelos en la feringa y se van cortando y se frien en bastante manteca. Despues se batan con almivar clarificada y que tenga vainilla.

Niños Enrolltos.

En casuela se echa media libra de azucar tamisada y 8 yemas de huevos se bate mucho solo para un lado se le echa la raspa dura de una naranja sin

sin parar de batar, las
claras muy batidas aparte
del se remen con las yemas
y media libra tamizada y
se siguen batiendo; ya se tie-
nen unas latas preparadas
untadas de manteca y en
cima unos papeles tambien
untados de manteca en
cima de los papeles se estan-
da la pasta del grueso de
de un cigarro y se mete
al horno hasta que se espon-
je pero que no se done mucho
(porque no se puede enrollar)
se voltea lentamente y
se arrancan los papeles y ya
se tiene preparada la mer-
melada o crema que se quiera
se le estende sobre el papel
y se va enrollar pero todo

muy pronto pues si se enfria
se rompe se le unta clara
de huevo y se revuelca en
azucar gruesa.

- Mantecados -

Un litro de leche 100 gramos
de manteca y medio
hilo de de azucar. Se funde
la manteca en la
leche hasta que llegue a
hervir junto con la azucar
se aparta del fuego y cuando
este casi frio se agregan
las yemas batidas y un
poco de vino jerez se incor-
pora todo agitando y
se vacia en la garrafa pa-
ra helarla 2 horas antes de
servirse.

Esta pasta o crema sirve

Tambien para cubiltes y
en vez de hilarse se va
a en moldes untados de
mantequilla y se pone a
baño de Maria o al horno.

Discochos de Maiz Cacahuacentes

Una libra de harina
de maiz se mezcla con
6 onzas de azucar molido,
y se amasa con tres
onzas de manteca fria,
4 yemas de huevo y dos claras.
Se forman despues de
amasados los bizcochitos y
se meten al horno de buen
temple.

— Ahuacillas —

A una libra de harina

una de mantequilla que se
pone en agua desde la vis-
pera y al sereno para que
se endurezca se amasan
3 partes de la libra de
harina con dos yemas y
una clara el jugo de un
limon grande, un poqui-
to de agua de tequesquite
con un polvito de sal y una
cucharada de manteca. Se
amasa todo perfectamente
hasta que al partirla
con un cuchillo haga
ojos se extiende con el
palote hasta que quede
de medio centimetro la
de grueso la masa.

La mantequilla se pone
en una servilleta mojada
y se hace una tortilla de la

mitad del tamaño que tiene
la masa se le da 4
dobleses como servilleta y se
estruende en el palote muy cui-
dadosamente para que no
se rompa, se le unta un
poco de harina y se repite
la misma operación por 4
veces se palotea para que
quede la masa del queso de
un cigarro y se corten
los pasteles. A parte se
bate una clara con
azúcar muy fina hasta
que se haga una pasta
que se les unte por en
cima con un enchillo
y se meten al horno en
latas.

- Mocas

Se hacen como la. biscotela

pero con sagü en lugar de
harina. Se ponen en mol-
desitos untados con mantequi-
lla ya que están cocidos
se sacan se les unta cre-
ma de vainilla se juntan
dos y se les baste vuelta
de chocolate.

- Pichones

Se matan desde la uspera,
cortandoles la cabeza para
recoger la sangre; al siguiente
dia se muele un punto de acci-
tunas, otro de alcaparras,
vainillo, cebolla, la sangre
las mollijas y los higados; lue-
go se vacia todo en una
olla y se le pone agua sufi-
ciente para que se cuezan
una poca de manteca cruda

y los pichones en cuartos; se dejan en el fuego hasta que consuman y se sirven con aceitunas y alcaparras.

Pan de la reina
Cuatro huevos, igual cantidad al peso de los huevos de azúcar y de harina, la raspadura de un limón y una cucharada de polvo de levadura mezclada con la harina.

Se baten las claras como para merengue. Se unen a las yemas, se sigue batiendo incorporando todo, se pone en un molde al horno.

Ojuelas

Para una libra de harina 4 onzas de manteca un poco de agua de tequesquite aventa

da en la que se le pone un poquito de sal y agua de anís tibia. Se pone la harina en la mesa haciendo un Kotts. al montoncito en donde se le echa los líquidos y se empieza a amasar para que quite, se le va poniendo, la manteca y se amasa mucho y golpea, se deja reposar un poco, se extiende y palatea para adelgasarla enteramente se cortan cuadritos con la carretilla horar se frien y espolvorean con azúcar mezclada con polvo de canela.

Pastel Relleno

A una libra de primera harina se le mezclan 2 huevos enteros y 3 yemas.

enseguida una foguita de
agua de tiquisquite y sal
ya asentada, una cucharadita
de manteca derretida no muy
caliente y azucar en polvo
al gusto.

Si la masa se endurece
al ponerle la azucar se le
agrega una poca de manteca.

Se amasa todo muy bien
y se divide en dos partes
que se extiende con el palo
de se junta el molde de
manteca y se extiende en él
una parte de la masa
encima se pone el picadillo
y se cubre con la otra
parte de la masa.

Antes de meterlo al horno
se le junta por encima de
manteca muy caliente y

2 cuartillos de Jalea 350
1 1/2 " 175 ^{gus} - - 350
175

29

350
175

sobre esto polvo de azucar

— Jalea de Tejocote —

Experimentada

Se hace abubar y colada con
azucar superior y se da pun-
to de espejo luego se revuelve
con la jalea a razon de
cuartillo y medio de jalea muy
espesa por una libra de
azucar.

400

230

— Volovanes —

Se revuelve, amasa y palotea
una libra de harina con
un poco de agua de sal;
cuando esté bien extendida
se le pone en medio una
libra de manteguilla y se dobla
la masa cubriendola bien
se revuelve y palitea de nuevo

cid procurando si revienta
la masa, cubriendo con harina,
después de palotearla
y doblarla varias veces
se extiende o se deja
del grueso de un peso
y con una copa se van
cortando ruidas. Se hace el
picadillo o se rellenan de
ostiones quisados. Se van
poniendo un poco de cada una
y cubriéndola con otra
igual y señalándolas con una
copa más chica que se
usa primero, para que
le quede un borchesito.

Después con una pluma
se embarran con yema de
huevo deshecha en agua
y se meten al horno en la
Fas.

- Pastel de Cruetas -

Medio kilo harina media
libra de manteca 2 yemas
de huevo azúcar al gusto
y lo que cabe en una pe
seta de carbonato. En una
casuela se pone la harina
(apartando una poca para
palotear) el carbonato y la
yemas se revuelve muy
bien, ya que esta todo
bien incorporado se le echa
la manteca (apartando
una poca para embarrar
la pastelera) se revuelve
muy bien, la masa ha de
quedar un poco resaca pero
se le pone agua tibia la
necesaria para suavarla.
Se palotea una sola vez para

cortar una tortilla que
 forme el fondo, del pastel
 luego unas tiras para formar
 el alrededor, se lleva con dulce
 de ciruela o fresa, se cortan
 más tiras y se le forman
 encima un enrijado luego
 luego el bordo y los adornos
 y se mete al horno, al sa-
 carlo se leecha azucar en
 polvo.

(una vez) pastel
 de frutas, de ciruela
 y azúcar añorándose en separado
 del fuego, hasta que este en punto
 de que se el punto de cuando
 un punto de pasta en agua fría, si se
 forman bolitas pueden separarse del
 luego se va en el estufa hasta que quede
 más en laumbre. Luego del fuego se
 bate mucho durante varios minutos hasta
 que espese. Se hacen bolitas y se envuelven
 en azúcar fina y canela. Se envuelven
 en papel.

25 libras 4 onzas 1/2 3/4
 1 onza 1/2 3/4
 1 onza 1/2 3/4
 25000

y Ternas mexicanas.

Tres libras de azúcar molida
 18 yemas de huevo 12 onzas
 de almendras tres cuartillos de
 leche y medio cuartillo de
 vino grueso seco.

De el azúcar se echa en
 un cuartillo de agua para
 hacer almibar bastante espeso,
 después, el clarificado con
 una clara de huevo se le en-
 cirpasa poco a poco la de
 cuartillos de leche cocida bien
 riamente; las almendras con
 vertidas en polvo, y las 18
 yemas de huevo, bien batidas.

Se pone al fuego moviéndolo con-
 tinuamente, hasta que espese mucho
 cuando tenga el punto de masa
 de coquejas se agrega el vino

Pañque (Convento)

A cada libra de harina 7/2
 de azúcar y cucharaditas de royal
 3 huevos y onzas de mantegulla
 y media tacita de leche se
 batiese la harina con el royal,
 la azúcar tambien se batiese,
 se batien las claras y se
 separa aparte las yemas
 como para huevo batido y
 las claras como para capote

A las claras despues se les
 recubre la escor y luego las
 yemas, y la harina, la mante-
 guilla derretida y fria y luego
 la leche, se bate todo esto
 bastante, hasta que quede
 como un batido.

"Et cetera"

Se hace la masa con uno o
 mas huevos, segun la cantidad
 que se desea y se revuelve
 con la harina, poco a poco
 para que no se haga bolas,
 se le agrega un poco de
 leche, q' que suelta la masa,
 (que no quede muy espesa)

A la harina se le pone un
 puñado de royal, y una
 pizca de sal, con una
 tacita entera de mantegulla
 se echa una cucharada
 de la masa si que se estienda
 como tortilla, y dorada de los 2 lados
 se rellevan con lo que se quiera,
 se sirven al tiempo de hacerlas.

Crema Chantilly

200 gms azúcar pulverizada
 1 taza de crema -
 6 hojas de galletina -
 4 claras de huevo -

Se baten las claras a punto de merengue, y se le incorporan la crema suavemente para que no se baje, después se le pone la galletina (disuelta en muy poca agua) el azúcar y vainilla.

Gelatina de naranja

Se exprime el jugo de doce naranjas se rafa la cascara de tres naranjas y se añaden al jugo filtrándolo muy bien, se le pone un poco de jarabe de grosella para darle bonito color y una y media de galletina clarificada se resuelve bien y se vacía en un molde que se pondrá sobre hielo - (azúcar al gusto)

X *Arbitros de almuenda*
 1/2 de almuenda - 3 fueros -
 aguan al qual -
 de fald & gentes de fuero
 como fava fueros reales y 8
 clares de fald como fava
 fueros, de fuero de mada -
 todo con la almuenda
 muy bien molida, as
 maldan en molinos con
 mantiguilla y se fovan
 fald la mada, el molin
 al fuero con colante,
 la almuenda de fuero
 a maldar desde la vi -
 fava en el qual fuero - fava
 ma hecho de fuero en
 un faldin y de fuero
 por mil / la la mol
 de se fove uno peso.

(dame en falencia)
 Moma
 de fava y de mada la com
 de fuero y de fuero en
 fald mada, se que el
 como y de mada alla
 como mada con tal
 fald mada mada mada
 repregandete fald de
 chuno y como mada
 fald mada y mada
 de mada una mada en
 hecho de mada y de mada
 fava con la mada mada
 da con tal, se fava de fuero
 de mada y de mada de mada
 fava a colante -

Gelatinas -

30 grms de quitina
oro - 300 grms de
azucar - 1 litro de agua

Empueltos de tomate -

Se frien tortillitas delgadas en manteca - se preparan aparte un caldillo espeso de tomate seputa molidas con el que se bñan las tortillas - se les pone en el centro carne de vaca y deshizada y queso fresco, se enrollan y se adornan con cebolla picada, rebanada de huevo cocido y hojas de lechuga.

El huevo con manteguilla se calienta sobre una opaja de barro donde haya fuego hirviendo casito untado de manteguilla salada batida con varias gotas de limon - se rompe en cada casito un huevo se cubre con perejil picado y pimentón se dejan cocer y se sirven en su mismo plato -

P

Sopa regia de macaronis
Se ponen en hervor medio kilo de
macaronis en agua con un puño
de sal - se fuey luego en manté quite
unas rebana de cebolla y
un ramo de hierbas finas

Se agrega caldo los macaronis
unas sardinias en trozos pequeños
queso fuescal en pedruzcos y pimienta
Al servirse se le pone un puño
de vino fino.

Coliflor rebocada

Se cuece la coliflor con sal se
parte en trozos se rebocan con
huevo batido y se frien

P

Sopa de macaronis a la italiana
Se toman media libra de queso de parmesano
de la cual se raspa la mitad y
la otra se corta en pedruzcos pequeños

en el fondo de la cazuela de queso
cayado y otra de macaronis alternan-
do así hasta que se acabe el queso
se le echa caldo de carne se
es estofado mucho mejor y se hace
cocer hasta que el caldo se consuma
se le añaden entonces algunas
rebanas haciendo hervir con
caldo muy espeso

Ustinas en leche

Se toman martillos de leche se les pone
un puñillo de harina que se va
destinando con la misma leche
para que no se formen bolitas y
quede muy suelta se pone a la
humbre y se espesa a que se le
leche, se hace hervir y cuando esta ya
cocida se quita la leche y se
traccia en la misma cazuela una
latita de rotónes con la mitad de su caldo

Figado de ternera saltado a la italiana. P.

Se cortan dos libras de figado de ternera a lo largo en tajadas de dos centimetros. Se condimentan con sal y pimienta, embriendolos despues en harina. Se calientan 4 o mas de manteca en la sartén se burren las tajadas de figado defendolas cozer durante 5 minutos colandolas para que suesen durante otros 3 minutos que no dilate mas de 5 minutos cuando se burren el figado de la sartén procurando mantenerlo caliente y se añade a la manteca una onza de harina. Se burren mandando las tajadas y figadas, se menean todo estando en la humbre y se añade mucho castillo de una blanca y otro de caldo de ternera. Se burren un minuto despues se burren de figado en la sartén en formade los castillos de burren y se menean y se burren sobre el burren.

Salsa de sesos -

Estos se burren a cozer se pican muy menudito y se burren en manteca de puerro antes se burre cebolla ajo y perejil todo muy picado y despues se cohan los sesos a parte se da una pica de la una cebolla ajo y ajonjolote picado perejil y un puñado de orzaque, especias finas molidas y un poco de tomate de cascara molida. Se burren para delgado se burren los rebanados con los sesos y se burren a fuego ya que está para el de la cozon, se burren los rebanados en el platón y se cohan con el repite.

Sopa Italiana (Cremosa)

Se burren igual cantidad de zanahoria ajo cebolla, acelunas, chíquiro y habas. Se burren en un minuto con un poco de agua de cebolla de cohan despues caldo de puerro se cohan a fuego lento y se le pone poco de pan grito.

Comestivas en callos blancos

Se hacen y despues de lavados se les da un hervor en agua caliente, puestas en un plato y se pimen en una cagueta con manteca hervida y hierpif. se cocen en un horno de tierra cubiertas de les arriba de un fuego de leña cubriendo esta salsa con jamas de huevo un poco de azúcar y canela.

Sopa de pescado

Rebanado el pan francés se tostara en mantega y aceite de rebanadas del pan frito se mueven con dos dientes de ajo unos cuantos trocitos de un pedacito de pescado salado lo que se declara en un poco de caldo poco caldo con cebolla y sal. Hechos en un boln las rebanadas se farran en un ese caldo y dando una buena hervida se fronden a parar a

de fuego manso, adhirandose con huevo batido con poco de harina y aceite - P

Tastel relleno

Una libra de harina se mezcla con dos huevos enteros y tres yemas, y una proporción de agua de licor. Se le añade sal y se cocina en una cuchara de manteca derretida no muy caliente y azúcar al gusto en polvo.

Si la masa se endurece al ponerse la azúcar se le agrega un poco de manteca. Se amasa todo muy bien y se divide en dos partes que se extienden con el palito. Se unta el molde con manteca y se extiende en el una parte de la masa encima se pone el picadillo y se cubre con la otra parte de la masa. Antes de meterlo al horno

se untan con manteca muy ca-
liente y agucan en juhos -

Cebollas rellenas

Las cebollas se cuecen con agua de
sal, se limpian y se rellenan con
picadillo de la siguiente manera,
la carne de res picada se cuece
y se muele y se le incorpora un
huevo con bastante sal y pimentón
y se frue en muy poca manteca
agregandole leche y un poco de
de azúcar para que se acabe
de sazonar, ya rellenas las ce-
bollas se humedecan con mantequi-
lla cruda y se cuben de juhos de
pan para fruir, despues de
fridas se sirven con esta salsa,
una cucharada de horina, un
cuartillo de leche sal y pimentón
se frue la leche media

taza para disolver en ella la harina
cuando huer la leche se le añaden
los ingredientes, y despues de unos
5 minutos se aparta de la lumbre -

Tamales cerridos

Se hace el mostamal, despues se lava
se enjuaga y se frue al sol, cuando
está seco se muele y cieme por un
ajate delgado. Pasa tres libras de man-
tes de manteca o poco mas, se sale la
onasa con poca agua tibia y la sal
necesaria; estora de punto formando
de ella una bolita que puesta en el
agua sobrenade, asegurada se frue
van los tamales en bastos de maíz
que hayan securado bien el agua en
que se remojaron. Se rellenan con
el queso que se cuece y se frue
van a cocer como todos.

Sanabonias rellenas

Se toman a cocer las sanabonias que
se desean ya raspadas y con sal despues
de cocidas se puchan a lo largo se les
corta el corazon y se rellenan con
suscadillo quisade con sardinas se
colocan en un plato y se thiman
con salsa mayonesa y mostaza se
con aceite y vinagre

Titimales rellenos

Se cocen los titimales bien machucados
y machucos y de laminas regulares se
les corta de los costos la corchilla y se
las puchan y se les pone un poco de
liquilla poca sal y bastante mostaza
jamon del diablo se hacen unos
buenos pasados por agua y con cuidado
se rompe se cocen cada titimale y
despues se les pone una lata con
una bechamel muy ligera para

que se mantengan calientes los huevos
por que se machucan los titimales.

Sopa - P

Se hace caldo bien sazonado se hacen
unos huevos y se mezclan con queso de
Guayaquil la Guayaquil como se necesita
en el caldo hervido se van echando
con una cuchara unos trocitos de
pan se le pone una copa de pan
y se sirve.

horno en asado. P.

limpio el lomo de grasa y nervos se
pone en una olla con jamon
claro comino y sal molida todo
y se cubre todo con vinagre y vino
Jerez. Des de deya por espumas de
dos dias al tercero se macha con
jamon chorizo almendras y
lunas. Se pone a cocer en la misma
olla echandole hojas de laurel

de fuenles esp. gothos en acite de
 Pulna calidad grande cilen fuen
 fuchs fiao me curuado de esta ad
 fuentada y la cantidad de agua
 nuanada y el fuenles en parte
 echado conchuntes del agua fuen
 que me se quita con el acite
 fude se echan los alambres de
 fuan y se dita agua y se gana
 el cordalon humoso en el fuan
 Mera en totales P

con aceite de gaul y un fuen
 de monton grande de acido al
 mas fuen
 de una cantidad de esta una y otra
 de fuen purisado al y aporada
 estas de lamen se venen algunas
 fuen fuen con mucha agua
 fuesse se made una chaqueta
 de acite fuen que sepa gata de
 gata y se se fuen de un fuan
 cuando se este curado y en un
 fuede se esta fudo a furo y
 ponendo humos nada gata de
 purisado esta fada es dicha de
 que con los curos fuen y fuede
 daria fortal
 de fias lo mismo que la purisada
 de la acite nuanada humos
 con un fuen acite de fuen
 purisado fudo en pedacos fuen
 con aceite de gaul y un fuen
 de un fuen acite de fuen

asapan y si se quiere algunas
de ellas se le da el arroz se le da
sueltas y se le añade agua como
para que se cueca.

Sopa a la Lengua P

Se deslien ocho yemas de huevo en
medio litro de buen caldo. En segui-
da se pone a baño de Maria esta
crema se deja enfriar y se corta
en daditos. Se sirve el caldo en
la sopera y se le ponen los
pedacitos de crema.

Salsa Potoflo o a la merluza -
betollas partidas en pedacitos se
hacen con aceite manteca, pi-
cino o grasa, cuando tengan
buen color se añade una cu-
charada de harina se remueve
y moja con caldo y vino blanco
se echa sal y pimienta, que cueca
media hora y al servirse se le

pone una o dos cucharadas de
mostaza y un chorrito de vinagre.
Esta salsa para faveo, cerdo
huevo frito y pescado.

Sopa de tortilla P

Las tortillas frias se cortan en
cuadritos y se van metiendo pe-
dacito por pedacito en huevo
batido como para sapear, y
se van friendo, y luego se echan
en el caldillo. Al Huevo se le
echa un pedazo de queso queso.

Sopa de bolita de arroz P

Del arroz que queda, se muele
muy bien y se le pone un ped-
rito de miel moscada y una yema
de huevo y una poquita de
harina, se hacen bolitas se
frien, y se echan en el caldillo.

Sopa de elote - P (Zuisado)
 En una casuela se echa una
 pinguita de manteguilla, y se
 sancocha cebolla picada y el elote
 desgranado a que se sancoche
 y luego se le echa leche suficien-
 te de sal y una ramita de epa-
 zote, cuando ya esta cocido el
 elote se le pone sus trocitos de queso
 fresco - - -

Sopa de Garbanza - P
 Se ponen a remojar los gar-
 banza desde la vispera y al otro
 dia se cocen y despues se pelan - se
 fue en manteca un chile ancho
 (ya despicado) y se muele con una
 pizca de gran de agua una yema
 de huevo cocida y una rajita de
 canela - Se pone en un sartén de
 aceite frances a que se queme,
 con tres dientes de ajo, que

que estan dorados los ajos se sacan
 y se echa cebolla picada fina,
 y se le agrega lo que se le molio
 y cuando esta frito se echa todo
 en la olla de la garbanza, y se
 deja que se sasote unicamente con
 el calor de la olla horquilla - las
 cantidades son para cada taza
 de garbanza, un chile ancho y
 una pizca de ajonjolote -

"Sopa de rabioles" P
 Con un kilo de harina se hace
 una masa que se le pone un
 huevo entero, una pizca de agua
 de tequesquite sal al gusto, y
 lo que se coge con un dedo de
 manteca, se amasa y golpea
 y ya que copio correá se deja
 reposar un momento, se estira
 de con el palote, y se van cocer

1891



57

THE NEW YORK

57

tando con la carretilla los rabioles que se rellenan, con acelgas, sordinas, seso, o' verduras, se frien los rabioles en manteca, y se despues se echan en el caldillo estofado!

"Mole de Guajolote."

Para un guajolote grande 1/2 libra de chile frito, 4 onzas de chile ancho, 6 o 8 chiles pasillas y dos chilpotes. Modo de hacerlo. despues de desvenados los chiles la mitad se tuesta en manteca, y la otra mitad en las brasas; se muele el chile muy bien molido, y en una cazuela grande se echa mucha manteca y alli se sancocha el guajolote ya partido; ya sancochado se saca, se echa más manteca y se frie el chile ya molido; ya que está,

muy bien frito, se echa el guajolote ya sancochado, y enseguida se le pone suficiente agua y sal; ya que ha hervido algo, se le pone regular cantidad de jitomate cocido y molido y frito, enseguida se le echa lo siguiente: se muelen 4 onzas de almendras, 6 centavos de pasas un pedazo de plátano, poco menos de un centavo de ajonjolí, todo esto frito en manteca; uno tres o' cuatro dientes de ajo asados, suficiente finísima, poco clavo y canela, un juguito de cubanito seco, dos o' tres cominos, una tablilla de chocolate, un pedacito de panela, molido lo anterior, menos la panela, se le echa al mole y se sazona. Aparte se cuece medio kilo de

rodillo de fierro, y se le agre-
ga al mole. Si se ha espesado
mucho, se le pone caldo donde
se cocio' el rodillo. En esta mis-
ma cantidad de ingredientes se
pueden poner dos Gallinas grandes,
o' una trucha y una gallina -

(Sal nitro) "Guisado de lengua."

La tripa la lengua se pone
a' cocer con sal, especies enteras
tomillo, oregano y laurel, caldo
de rebollos, agua y un poco de
vinagre. Se muelen gortornates
asados y cocidos, y se frien en
manteca, con cebolla en gajos
ajo y perejil picado, clavo, can-
ela y pimienta molidas; Ya bien
frito todo esto se echa la lengua
en rebanas delgadas, y un poco
de caldo adonde se cocio la

54
lengua, colado; se deja sa-
nar, quedando sabrosa; y para
servirla se adorna, con acu-
tunas, chiles en vinagre etc -
(si se quiere se le pone vino jerez)

- Empañaditas con crema -
A media libra de manteca, medio
corno de agua, y curas de azucar
en polvo y 2 huevos enteros. Se
beate todo hasta que espunge y
entonces se le mezcla una libreta
de harina a formar una pasta.
Se extiende sobre la tabla con
el palito, como del grueso de un
centimetro less, y cortan pue-
das y se rellenan con alguna
pasta; se forman las empana-
ditas, se cubren con huevo
batido y se meten al horno; -

Tambien se pueden hacer
con estiones o pollo. -

- Pasteles de pasta -

Se amasan 4 cuaras de harina, un huevo, una yema y 3 cucharadas de agua 1/2 cuara de mantequilla, una cucharadita de royal, 2 gotas de esencia de limon o vainilla, 2 cuaras de azucar. Esto se revuelve, y se le pone mas harina, si necesita, y se amasa muy bien hasta defaclararse y suave.

Ya que está se hacen en forma de eses, se extienden sobre latao (sin engrasar) se untan de yema por encima se les pone polvo de azucar y se meten al horno.

Galletas francesas -

Se amasan 4 cuaras de harina, con 2 cuaras de azucar, 2 yemas de huevo, 3 cucharadas de

leche, una cucharadita de royal media cuara de mantequilla; esto se revuelve y se amasa hasta que este suave, poniendo una piquita mas de harina, si la necesita. Ya que están, se hacen las galletitas con las figuras que se quieran y se meten al horno.

- Polvorones -

Una libra de harina, media de manteca, 4 yemas de huevo, media cucharada de canelo, se amasa todo esto junto, poniéndolo tambien 4 cuaras de azucar, media ceruida; ya suave la masa se deja reposar; para labrarla se forma un bollo y se cortan los

polvorones del Tamayo que se quiera, se meten al horno y despues se espolvorean con azucar y canela.

- Pastel de cres y fresa -
Cantidades para la pasta -

Harina 250 grams - azucar granu-
lada 250 grms - huevos 9 - mante-
quilla 50 grms - naranja 1 -

- Meruclada -

fresa - $\frac{1}{2}$ kilo - azucar 250 grms -

- Cocada -

Coco - uno regular - azucar,
150 grms - yemas 3 - mante-
quilla 50 grms - un cazo de
vainilla o una rapa de canela -

- Manera de hacer la pasta -

En un caso se ponen 2 hue-
vos enteros y 7 yemas con el a-

zucar se baten con batidos de globo hasta que tomen punto y de cordón, en seguida se le agrega la harina cruda, las claras batidas a punto de turron (o merengue) (que es cuando golpearlo el batido en el caso queda limpio;) la man-
tequilla fundida y fria y la raspadura de naranja. Los Charolas de hojitas de Tamayo regular se engras-
an muy bien con mante-
quilla, se espolvorean de ha-
rina y en cada una de
ellas se pone la mitad de
la pasta, procurando en-
fajarlo lo mejor que se
pueda y se meten al hor-
no. Otra vez cocido se
sacan y se cubren con

un lienzo; una parte del pan que se pone sobre el platón, untándolo de mermelada, se pone otra parte y se le unta cocada, y así sucesivamente, procurando enparejarlas muy bien; se cubren los lados con mermelada y se espolvorea con coco rayado; en la parte de arriba o sea en la cocada, se decora con la mermelada restante. —

— Dulces del Papa —

A una libra de azucar, una de almendra, molida, se hace pasta con el almidón de medio punto y se deja enfriar; se baten 9 yemas de huevo como para huevos reales, se incorporan con la almendra, y

se vuelven a la lumbre hasta que tome punto de pasta; se hace una hoguita de miel de medio punto y ahí se le pone una copita de marraquino o biters; ahí se marcan las soletas o manitas, solo por un lado, y se van formando las copas. —

Helado de fresa —

1 litro de leche — 5 huevos — 1/2 kilo de fresa — 1/4 de kilo de crema — 300 grs. azucar —

Se hierve la azucar y se ent dulce ya fría se le incorporan la crema en la que se han deducido las yemas — después se le ponen las fresas desmenuzadas y al último se le agregan las claras que se han de baten a punto de merengue —

300 1/2 lb azucar = 1/2 de leche
1/2 lb 9 yemas - medio cuartillo de
medio 60 onzas almendra vino Jerez

Yemas Mexicanas Cantidad

3 libras de azucar
18 yemas de huevo
1/2 lb 60 onzas de almendras
3 cuartillos de leche -
medio cuartillo de vino Jerez seco

Todo el azucar se echa en un cuartillo de agua para hacer almibar bastante espesa despues se clarificado con una clara de huevo, se le incorporan poco a poco los tres cuartillos de leche cocida, previamente, las almendras bien molidas y las 18 yemas de huevo bien batidas

En seguida se pone al fuego moviendolo continuamente hasta que espese mucho. Cuando tenga el punto de una masa

690 grs

150 grs

1/4 de lb

De croquetas se le agrega el vino y sigue moviendolo sin separarse del fuego hasta que esté de punto.

Se prueba el punto echando en punto de pasta en agua fria sin se formar bolitas puede separarse del fuego pero se se deshace hay que dejarla un momento mas a laumbre -

Despues lejos del fuego se bate mucho durante unos minutos hasta que la pasta se esponje, y luego se le da la forma que se quiere bolitas o rollos pequeños y se rebosan con azucar fina y canela, y se envuelven en papel de seda -

Harina $\frac{1}{4}$ - 75 ^{gms} - de manteca
60 gms de azucar - 1 huevo, 1 cucharadita de Royal, - una hojuelita de sal -
Sotillitas (Pela)

Harina $\frac{1}{2}$ kilo - 125 gms de azucar
150 gms de manteca - 2 huevos y dos cucharaditas de Royal (o Rumfort) y un hojuelito de sal -
Se revuelve el harina con el azucar y el Royal, despues se le pone la manteca y despues los huevos, y luego, leche (o agua) para suavizar la masa y se cuecen en comal -

Requis - (Limonchita)
Se revuelve una taza de agua, cernida con una cucharada de mantequilla, cuando este bien revuelto se le echan tres yemas de huevo, y se sigue revolviendo bien, entonces se le pone dos tazas de harina, y las tres claras de huevo batidas, dos cucharaditas bien llenas de royal, media taza de leche - Se bate todo esto con una cuchara de palo hasta que haga ampollas, cuando esto muy suave, se le pone una cucharada de zumo de limon o de naranja o vainilla

Lengua - n

Se hierve en poco
para pelarla, y ya

Mojarras en "Chilpachole".

Para 5 personas de mo-
jarras de regular tamaño

Lengua (Natalia)

Se ^{o se asa} hierva para subarla
 y ya helada se hierva
 con yerbas de oves
 rabos de cebolla, zanahoria
 un poco de vinagre,
 pimienta gorda, y laurel
 se asa quitonales y bicch
 molido ^{colado} y se muele el he-
 llejo, la lengua se
 llena harinas y se frie
 en rebanadas con poca
 aceite y mucha manteca
 almendras ^{finas} molidas y finas
 apos 5 finos en el aceite
 y molidos con poco de
 cebolla asada, y un pe-
 dazo de pan frito se le
 echa un poco de aceite
 y alcacharras molidas y
 otras en el caldillo, un

forno de heresi frito y
molido. La salsa ha
de quedar espesa —
se le pone un fogata
de pimienta —
el pan frito y rayado se
le pone ya que está bien
sazonado todo —

Pescado con crema - (Eva)
Pescado huachinango rebanado
guiso se lava muy bien, y
se le pone sal finísima, y
limón, y cocido con laurel
y sal, rabos de cebolla, cuan-
do se calcula que ya casi
está, se le quitan las espinas
y el pellejo, defendolo en
trozos más o menos regulares.
Por separado se hacen dos
marrojos de perfil firmamen-
te frito, y una tabecita
de cebolla en aceite, hasta
que doren; diez minutos
antes de servirse, se le agre-
gan los trozos de pescado, y
crema de leche, se puede
meter al horno, o a dos
fuegos con lumbré regular.

Pescado (Manuca)

Con un fraste refractario se ponen las lonjas de pescado se rocian con bastante limón se pone queso Gruyere rallado y trocitos de Mantiguilla. Otra capa de Pescado más limón, queso y mantiguilla. Se mete en horno hasta que cueza.

Yemas Mexicanas

500 ^{gms} de azúcar -
9 yemas -
150 (gramos) de almendra -
cuartillo y medio de leche
medio cuarto de vino de uva

Toda el azúcar se golpea en medio cuartillo

Intuñas de arena-
1 taza de arena
nada la necesaria
tiene lo bastante para
que se remoje reboli-
picada muy finita de
y espagote fucado y
cylito verde fucado
se pone desde temprano
para que se remoje bien
y se está moviendo,
y ya casi para comer
se baten dos como para
caperar y se revuelve
todo y se hacen las
tortitas y se frien y
se sirven con esalada-

Sopa de acelgas

Se le quitá el centro
a las acelgas, se cortan
en pedacitos chicos y se
ponen a cocer con sal
ya escuivadas se caperan
para cada huevo una
 cucharada de harina
se caperan y se frien
para servir las caldillo-

Se macha fucada cebolla
y ajo, poniendo sal, agua
para la oruga (fucado, luego)
se saca todo junto a frien-

Pastel esguiso

Sopa de hueso -
resuelven

Se bate los huesos enteros
en el harte que se resuelven
los huesos, se pone un
poguito de hanna con
nata y perejil picado
y herviendo el caldo en
sazonado con cebolla
se se la poniendo en
del hueso, en chorrito
para que se saza cocin
do y se mueve para
que no se quemé - 4
se le pone pimentón 7

Sopa de jigote
Preparación

1 Pechuga y dos cuadriles
1 pieza gruesa de pan remojado
en leche, moliendo el
pollo en crudo, se fue
la cebolla para sazonar
el caldo y se la tra
poniendo fue una coladera
el frito, y ya para servir
se le pone un poguito
de safran y se frian
frito. -

Moca

5 doc de solitas, $1/4$ de
azúcar glass y yemas
250 gramos de manteca
vainilla al gusto y una
o dos cucharitas de café
de extracto de café.

Se bate mucho la man-
tequilla hasta que espese
se la ponen las yemas
una por una, se le
pone el azúcar y se
sigue batiendo, se le
pone el café (hasta
que sepa bien) entonces
se le pone la vainilla,

Fresas

1 kilo de fresas $1/2$ de
azúcar - se lavan
las fresas y se escurren
se pone una capa
de azúcar y una capa
de fresas y así sucesiva-
mente con azúcar cuando
se deja la vispera
y al otro día se pone
en horno suave y
cuando la fresa se ve
trasparente se saca de
el horno para que
se enfrie, se guarda
en bols, para ador-
nar pastels.

Para las reuniones (reuniones)
 Partes pequeñas de aguas
 y aparatos se unta tres
 noches y se aluga uno
 a los tres días se banan uno

velitas azules 24

Jan	Oct 948	
1	5	mantas nuevas
2	2	rejas
3	2	"
<hr/>		
	5	copas verdes
	11	cucharas g
	9	cucharitas
	6	" cafe
	10	copas agua tinas
	11	" color
	6	" vino color
	6	copas chicas vino
		platones
	12	cuchillos
	6	" mango
	20	tenedores
	7	copas verdes
	1	tenazas para agua
	2	" hilo
	6	patte cubiertos metal
	1	plada cubiertos
	1	cubiertos

Servilletas nuevas 6
" " 6
" " 6
M^a Elena - Oct 948 6

Colchas 10
Soballas g- 3
" Shi 5
Tapos cocina - 13
Mantiles 92
Servilletas -
Sabanas -

Oct 948
Sabana mantā - 12
" " kalivot - 2

Índice

Cocada	Pág.	1
Pan Americano	"	"
Torta del Cielo	"	"
Seche Amarilla	"	2
Masa para pastel "Duhalt.	"	"
Chongos Morelianos	"	3
Discos de Harina de Maiz	"	3
Moras	"	"
Empanadas de Sta. Clara	"	4
Mamón	"	"
Mantecados	"	"
Jemas en dulce	"	"
Torta de Garbanzo y Pollo	"	5
Galletas de Maiz	"	"
Mamonos Rápidos	"	6
Pastre de Coco y Almendra	"	"
Panque de Leño	"	"
Crepes con Azúcar	"	4
Seche de Coco	"	"
Torta de Angeles	"	"
" " Natilla Compuesta	"	8
Seche enajada	"	"

Leche de Coco y fresca	54	Bocado de Dama	"	16
Bocada	55	Galea " Fajroté	"	"
Antes del Papa	50	Arquipo de Pina	"	"
Helado de fresca		Queso de Nápoles	"	12
Capeta de Carnote leche y Churimoya P.	8	Pinsonate	"	"
Torta Maizana	"	Cafiroleta	"	"
Arquipo de Calaya	"	Furrón	"	"
Ante de Almendra	"	Mueganos Pablanos	"	18
Flan de leche	"	Biscochos de Sta Luis	"	"
Biscochos Finos	"	Protos Hecho	"	17
Pastel de Pasta Fina	"	Mamones de Logu	"	"
Bunuelos Estrados	"	" rapulos	"	"
Ternate	11	Rosquillas Americanas	"	18
Leche de Coco		Pastel de Chocolate	"	20
Huevos Males		Lalletas de Manteguilla	"	"
Flan de Naranja	"	Pastelitos Dubalt	"	1
Queso de Almendra	12	Panes de Natas	"	21
Furrón de Alicante	"	Tortaditas de Anís x	"	"
Opuelas	"	Bunuelos Estrados	"	23
Panque	"	" de Viento	"	"
Biscochos de Chocolate	"	" x geringas	"	"
Queso de Almendra	14	Ninos Emuella	"	24
Biscochos de Harina	"	Mantecados	"	25
Arquipo	15	Biscochos de Maiz	"	"
Pastre de Almendra	"	Almohadillas	"	"
Masa Para Pastiles	"	Mocas	"	"
Bizcoleta	16			

Pan de la Reina	26
Quesos	
Pastel Relleno	28
Salsa de tomate +	30
Pastel de Ciruela	
Jemias Mexicanas	31
Panque Conisuelo	"
Hot cake	32
Crema Chantilly	"
Jelatina de Naranja	33
Cubiletes de Almendras x	"
Pastales Curridos	" 48
Pastitas de Pasta, Galletas Francesas	
Polvorones	55
Jiros	
Sopa de Puelitos y sardinas	" 22
Pichones	28
Volvorones	29
Crema Chantilly	" 32
Lomo en Jalantina	34
Envueltos de tomate	44
Huevos con mantequilla	"
Sopa Regia de macarrones	"
Coliflor Prebrada	"
Sopa de M. a la italiana	"

Pastones con leche	40
Legado de ternera a la italiana	"
Frituras de pescos	46
Sopa Juliana	"
Jamaborias en salsa blanca	"
Sopa de pescado	"
Pastel Relleno (rico)	47
Cebollas rellenas	"
Jamaborias rellenas	48
Tomates rellenos	"
Sopa	49
Lomo en Cuadro	"
Salsa Maitre d'Hotel	"
" Tartara	"
Sopa de Ojo	50
Arroz con Bacalao	"
Sopa a la Suizena	"
Sopa de tortilla	51
" " bolitas de arroz	"
" " Clote	"
" " Tortanza	"
" " Rabudos	" 52

Mole de Guajolote	52
Salsado de Lengua	53
Companado de Pollo, dulce, etc.	54
Lengua	55
Sicado con crema	61
queso? Maruca)	62

Para hacer el feto rubio —
 agua oxigenada y limon —

Para el estomago - Juan -

Sulfato de sosa - 4-gramos
Fosfato de sosa - 4 " "
Bicarbonato de sosa - 4 " "

Con Receta del Padre (Juan)

Beer -

Laur

#1 -

Laur - 5.

Laur - 8

Laur - 8

Globulos -

1 Lactam 6 fl

2 Vomica 6 fl

Gotas -

#2 -

By - 1 - 15

Baryl - 7

(Para los ojos) Leandro)

Borato de rosa - - 10-gramos
Adrenalina - P. Davis - $\frac{1}{20}$ X X
Agua destilada - - 500 gramos

Dr. Marticorena.

San Sebastian - Esp

Borato de rosa - 10 gramos -
Adrenalina P. Davis - $\frac{1}{20}$ X X.
Agua destilada - - 500 grams

bucharadas - De Cleves

Hb. Jave =
Agua destilada - 150 -
Cloruro calcio crist 3.
Ex fluido hamamelis - 4 -
" ergolina - 3.
The clanela - 30
1 cada hora -

La fuente no cesa de manar
Luz el galan que la caense no la comen
Mientras ella en su amada vida
El con otros que se van la sugieren
Mientras la fuente corre
No cesan de comer el llanto
Ni de beber de su
El platanillo se le enciende el canto
Dalla platanillo, cacha platanillo
No sabe lo la pena que la encierra
Tan verdaderamente
Mientras la fuente el agua
Que da un camino de la fuente
Mientras la fuente en su vida
Que todo la cantara no se oy el canto
Y tan solo se la fuente de su vida
Que non se sabe que con otros la fuente
Tambien sus ojos negros
No cesan de comer el llanto
En el proceso negro
El platanillo sigue en canto.

La fuente Marcella Murió de amor
La fuente no cesa de manar
Que no cesan de comer el llanto
Ni de beber de su
El platanillo se le enciende el canto
Dalla platanillo, cacha platanillo
No sabe lo la pena que la encierra
Tan verdaderamente
Mientras la fuente el agua
Que da un camino de la fuente
Mientras la fuente en su vida
Que todo la cantara no se oy el canto
Y tan solo se la fuente de su vida
Que non se sabe que con otros la fuente
Tambien sus ojos negros
No cesan de comer el llanto
En el proceso negro
El platanillo sigue en canto.

Agua destilada 10 —
Sulfato de zinc 00.5
Gotas para los ojos

~~4687~~ - Dr. Cuervo

Para el pelo rubio - Una
botella chica agua oxigenada
3 cucharadas de arseniato
y 5 de bicarbonato

Para vomitivo - Café solo tibio
con sal (eficas)

Directorio
Se granan de Beaudouin de
Losa.

2 1/2 de Salol
3 1/2 de carbon de betun

Para la tos -
Codeina - 0.10 -
Lactosa - 1.00 De Bello.
Partes 7.

Para la coquecena
Anilino de benzol 40.00
Benzol de Lina 10.00
Lactulose 10.00
Lactate amoniac 2.00
Parale simple 25.00
(bucharadas una cada hora)

Pomada para los dolores
Pomada de Valencia con
balsamo anodino -

Foques para la gar-
gantā - Leandro

argirol 1.00
agua destilada 15.00

Dr Lopez

~~No 63,428~~

Crema (Dr Vergara)
Diadermina - gms 30.00
Oxido de zinc " 3.00
Polvo almidon " - 3.00
Acido salicilico " 0.30
Esencia para
perfumar

Foques (Dr Vergara)
Glicerina neutra - gms 40.00
Salol alcanforado - 2.00
esperimentada

"Lágrimas de oro"

Feb 24 de 1916.

Una noche Jesús meditabundo
Con sus ojos tan grandes y tan tristes
Entre las sombras contemplaba el mundo,
La oscuridad en torno se extendía
Como una mancha de carbon, y el cielo
Un inmenso sudario parecía.....
Y al contemplar la ingratitude humana,
Más negra que la noche, más oscura
Que la niebla espesa,
Suspiró con dolor, con amargura,
Y inclinó sobre el pecho la cabeza.
Y lloró..... lloró mucho..... lentamente.
Jesús abrió los ojos,
Esos ojos tan grandes y tan tristes,
Que parecían llorar eternamente,
Y al mirar la bóveda sombría
Semipante a un oscuro terciopelo,
Se secaron sus lágrimas... ¡había
Un reguero de estrellas en el cielo.

1 kilo ————— 1,000 grams
 1 libra ————— 460 grams
 1/4 — de kilo ————— 250 " " "
 1/25 " " " "

Jela _____
 Aguascalientes 19-a
Mercurio

460
 460
920 grams

4 onzas — 100 ^{gms} —
 8 " " 200 —
 12 " " 300 "

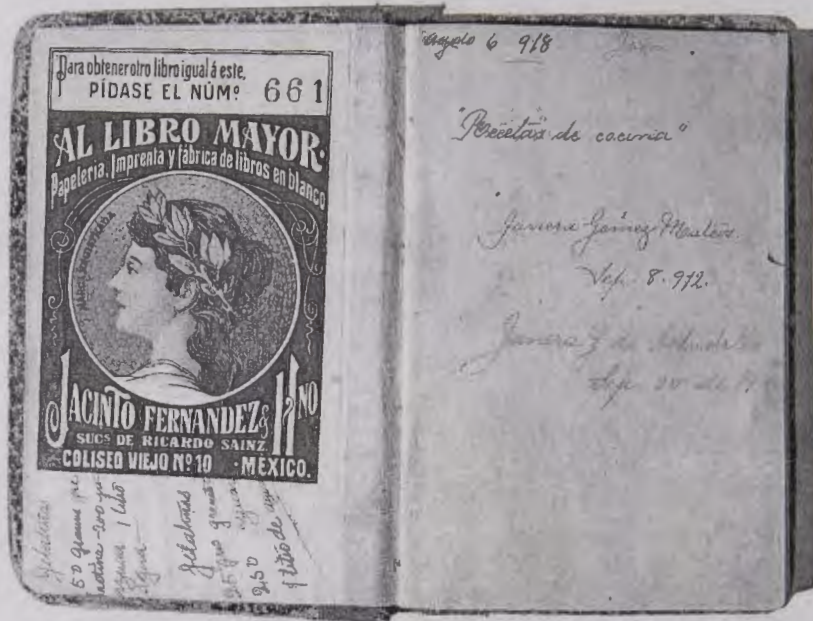
Jela - 89 - 912 -

Jarrera Jarrero Waters.



#2) Small (4 1/2" x 6 3/4") brown/black marbled cover. Colorful sticker on the inside front cover from the stationary store "Al Libro Mayor" in Mexico City

"Recetas de cocina"
Javiera Gomez Mateos Sep 1912
Javiera G. de Astudillo sep 30 de 1916
Agsto 6 1918



And again inside, Javiera G. de Astudillo—sep. 30-916- in pencil but carefully, as if she likes to write her new name...

143 recipes, including several regional dishes, plus index, plus 16 home remedies for beauty products and cures for ailments. And a couple of poems.

"Mole de Guajolote"
Para un quafolote grande 1/2
libra de chile fresco y otras de
chile verde 1/2 y chiles secos
de chilpotles. Mole de guajolote
después de desmenuado los chiles
la cantidad se tuesta en mancha
y la otra mitad en las manos
se muele el chile muy bien mol-
do, y en una cascaba grande
se cocina mucha manteca, y allí
se doran los quafolotes por
todos los lados se saca
y se hace mas mancha y se pone
el chile ya molido, ya que está



Recipes:

1. Cocada
2. Panque Americano
3. Torta del Cielo

4. Leche Amarilla
5. Masa para pastel "Duhalt"
6. Chongos Morelianos (REGIONAL)
7. Naranjas Cubiertas
8. Bizcochos de harina de maiz
9. Mocas
10. Empanadas de Santa Clara
11. Mamon
12. Mantecados
13. Yemas en dulce
14. Torta de Garbanzo y pollo
15. Galletas de Nuez
16. Bollos
17. Mamones Rapidos
18. Postre de coco y almendra
19. Panque de huevo
20. Crepas con azucar
21. leche de coco
22. Torta de Angeles
23. Torta de natilla compuesta
24. Leche cuafada
25. Cajeta de camote leche y chirimoy(?)
26. Torta mestiza
27. Arequipa de Celaya (REGIONAL)
28. Ante de almendra
29. Flan de leche
30. Biscochos finos
31. Pastel de masa fina
32. Bunuelos estriados
33. Jemate (?)
34. Leche de coco
35. Huevos moles
36. Flan de naranja
37. Queso de almendra
38. Turrón de Alicante -Maria (second name illegible)
39. Ojuelas
40. Panque
41. Biscochos de Chocolate
42. Queso de Almendra
43. Bizcochos de harina
44. Arequipa
45. postre de almendra
46. Masa para pastels
47. Bizcotela
48. Bocado de damas
49. Jalea de tejocote

50. Arequipa de pina
51. Queso de Napoles
52. Pinonate
53. Cafirolea
54. Mueganos Poblanos (REGIONAL)
55. Bizcochos de Santa Ines
56. Quesadillas de arroz
57. Pronto Leche
58. Mamones de Sagu
59. Mamones rapidos
60. Rosquillas Americanas
61. Pastel de chocolate
62. Galletas de mantequilla
63. Pastelitos Duhalt
64. Panes de Natas
65. Tostaditas de anis
66. Sopa de quelites y sardines espinacas
67. Empanaditas con crema
68. Bunuelos Esterados
69. Bunuelos de Vients Experimentada
70. Bunuelos de Jeringa
71. Ninos Envueltos
72. Mantecados
73. Bizcochos de maiz cacahuente
74. Almohadillas (name means little cushions...)
75. Mocas
76. Pichones
77. Pan de la Reina
78. Ojuelas
79. Pastel Relleno
80. Jalea de Tejocote Experimentada
81. volvantes
82. Pastel de Ciruelas
83. Yemas Mexicanas
84. Yemas Mexicanas
85. Panque (Consuelo)
86. "Hot Cake"
87. Crema Chantilly
88. Yelatina de naranja
89. Cubiletes de almendra
90. Lomo en Galantina
91. Gelatinas
- (pages 35-44 blank)
92. Envueltos de Tomate
93. Huevos con Mantequilla
94. Sopa Regia de macarrones

95. Coliflor rebosada
96. Sopa de macarrones a la Italiana
97. Ostiones en leche
98. Hígado de ternera salteado a la Italiana
99. Frituras de Sesos
100. Sopa Juliana (Pasada)
101. Zanahorias en salsa Blanca
102. Sopa de pescado
103. Pastel Relleno
104. Cebollas rellenas
105. Tamales cernidos
106. Zanahorias Rellenas
107. Jitomates Rellenos
108. Sopa P
109. Lomo en asado P
110. Salsa mayonesa
111. Salsa Tartara
112. Sopa de ajo P
113. Arroz con bacalao P
114. Sopa a la ? P
115. Sopa de Tortilla
116. Sopa de bolita de arroz
117. Sopa de elote
118. Sopa de Garbanza
119. Sopa de Rabioles
120. Mole de Guajolote (elaborate turkey mole recipe which includes banana as well as chile ancho, chiles pasillas, chile chilpotles, tomatoe, almonds, raisins, garlic, cloves, cinnamon, culantro-(not cilantro) cumin, one tablet of chocolate, sesame seed, ham hock, etc. Interestingly, the word 'panela' is used for the kind of hard palm sugar cake usually called 'piloncillo' in Mexico.)
121. Guisado de Lengua
122. Empanaditas con ?
123. Pasteles de pasta
124. Galletas Francesas
125. Polvorones
126. Pastel de coco y fresa
127. Mermelada
128. Cocada
129. ? de papa
130. Helado de fresa
131. Yemas Mexicanas
132. Tortillitas
133. "Kequis" (attributed to 'Conchita',)
134. Lengua (attributed to Natalia)
135. Pescado con crema (attributed to Eva)
136. Pescado (attributed to Maruca)

- 137. Yemas Mexicanas
- 138. Frituras de Avena
- 139. Sopa de Acelgas
- 140. sopa de Huebo
- 141. Sopa de Jitomate
- 142. Moca
- 143. Fresas

(following are a number of blank pages, then some lists of items like napkins, glasses, forks, etc, then an index. Following the index are beauty recipes, for example for making the hair more blonde, and:

- 1. Para el estomago (Juan)
- 2. Receta del Padre (Juan)
- 3. Para los ojos (Leandro) –Dr. Marticorena
- 4. Cucharadas Dr. Olivores: (1 cada hora)
- 5. (a long poem or song)
- 6. Gotas para los ojos (Dr Queredo)
- 7. Para el pelo rubio –Nina
- 8. Para vomitivo (lukewarm coffee with salt!)
- 9. Digestivo
- 10. Para latos (Dr. Bello
- 11. Pomada para los Dolores
- 12. Toques para la garganta (Leandro)
- 13. Crema (Dr. Vergara)
- 14. Toques (Dr. Vergara)
- 15. Receta para erupciones
- 16. Receta para la garganta
- 17. Tinta para marcar
- 18. Verse in beautiful penmanship entitled “Lagrimas de oro”, dated Feb. 24 de 1916