

Libro de recetas de
Cocina.

Propiedad de Micaela Villanueva

Julio 20 de 1878.

finis scripturae

Sopa alemana.

En un cuartillo de leche fúese a hervir con un poco de polvo de nuez moscada y un chiquito de azúcar; así que hervia se le pone una cucharada de manteguilla y se le pone harina hasta formar una bola; entonces se saca de la lumbre y se sigue ratiendo hasta quedar suave la masa, se deja enfriar y entonces se le ponen dos huevos con todo y clara y se ratió hasta estar muy suave, y bien mezclada la pasta y los huevos, se pone en casuela con caldo en la lumbre y chisfuran. el caldo sin grado; así que está herviendo se le hechan las bolitas del tamaño que se quiere y se deja hervir hasta que se cocan bien y ya para salir se le pone perejil.

Papas.

Haces un alote de harina y ya que

esté cocido y aguada lo rajas de la lumbre, lo enfrias y le pones tres hembras de huevo y una cucharada de manteguilla y sal; se pelan las papas en crudo y se estiran a coser a que queden en salsa ~~grossa~~ espesa.

Pichones en su sangre.

Se descabelan y se junta la sangre, despues se muelen los higados y el corazon con canela, herva rezans y pan, se ruavelte todo con la sangre, se pone una casuela con manteca, se frie todo que viene a formar una salsa, se hechan los pichones y se le pone vinagre y aceite.

Bolillos de almendra.

En una libra de asucar clarificada y de punto, se mezclaran cuatro onzas de almendra molida, cuatro de biscocho tostado y molido, una onza de manteguilla, y hembras de huevo las necesarias a darle color y se le dará el punto mas al

to que se ufeta, se aparta y se batirá un poco si que reseque algo y ya que se pueda manejar se ligan haciendo los bolillos del tamaño que se quiera, aunque lo mas propio es poco menos que un chorizon, y conforme se vayan acabando de hacer, se van envolviendo en azúcar y canela en polvo.

Tanqueré.

A una media libra de almendra, media libra de azúcar, 4 claras de huevo y 6 claras, se rati cada cosa por separado y luego se revuelve, se unta un molde con mantequilla y se pone a dos fuegos.

Sopa de hostioras.

Se pone a hervir tres cuartillos de leche con un polvo de nuez moscada, un polvo de harina para que espese muy poco, 6 claras de huevo, mantequilla y polvo de pimienta: así que está sazonado el caldillo y es hora de servirse se le ponen los hostiones y un poco

3
del caldo de hostion si darle gusto y unas ramitas de perejil.

Empanadas de leche.

Se desharan dos libras de azúcar en tres cuartillos de leche, se uita y se fume si hervir hasta que quite en el agua y que haga sedal bien hecho, entonces se baja y se batirá hasta que se haga bola y se hacen como tablillas grabandolas con molde a que saquen la figura que tengan y se ran poniendo hasta que se oren en una sartillita.

Con esta pasta se hacen las empanadas, se extienden con palote sobre polvo de azúcar, se cortarán ruedas con una tasa lica y poniendoles un poco de pasta de almendra, coco o de lo que se quiera, se dobla, se unte de las orillas, se repulgan y se revuelca en gragea molida.

Suspiros.

Se moja una poca de harina con un

no y Hemas de huevo y se amasa con mantequilla, se pone una caserola untada con mantequilla.

Robbisa.

A doce cuartillos de agua se le hechan dos piñas con todo y cáscaras machacadas, ocho limones partidos y ocho tunas pasadas para que le den color, media onza de canela, media de clavo y cuartilla de pimienta, todo molido se deja en infusion en una olla que no tenga grasa. 24 horas para que se fermente, otro dia se revuelve se cueba en servilleta y se le pone dulce al gusto.

Piña quemada.

Con dos libras de azucar se hace almendra de medio punto, se le hecha media libra de almendra una piña toda molida, se pone a coser, asi que está se saca, se le hechan 6 Hemas de huevo batidos se vuelve a la lumbre y ya que está de punto de cajeta se saca y se cueba.

Dulces de coco y piña.

Se clarifican dos libras de azucar y cuando está de medio punto se le pone un coco rayado y una piña molida: En cuartillo y medio de leche hervida se batien doce Hemas de huevo con molinillo, cuando está la conservilla de punto de cajeta se le pone la leche, se deja hervir hasta que esté de punto de cocada y cuando está fria se dora.

Furron de clara.

Se clarifica una libra de azucar con un poquito de miel de colmena, cuando está de punto de caramelo se saca y se enfria un poco y se le ponen ocho claras muy bien batidas y se bate mucho hasta que se enfie y se le pone almendra tostada en pedacitos.

Furron de Hema.

Para una libra de azucar clarificado y de medio punto, media libra de almendra molida, cuando está de punto de cajeta se saca y se enfria; luego se le ponen

Doce Hemas de huevo batidas y se pone con el
huevo un poco si la lumbré.

Torta morena.

A una libreta de harina de maiz negro 12
onzas de azucar 5 huevos, las claras bien batidas,
las Hemas lo mismo, se revuelven primero
con las claras y luego las Hemas, si no hay
tequesquite lo suplé el carbonato, mante-
quilla al gusto y canela y se bate mucho
hasta que alce. Se unta la casuela con
mantequilla y se mete al horno.

Gordas de cuajada.

A un plato de niestamal descaheado
do dos de cuajada bien apretada, ya que
este quebado se muele con la cuajada, si
hay tequesquite se le hecha junto con la
sal, 6 onzas de azucar molida, 12 Hemas
bien batidas, mantequilla y se bate mu-
cho.

Torta de garbanco.

A una tasa de garbazo tostado y asi-

nido, se le hecha polvo de mamon, 4 flemmas,
6 onzas de azucar, canela, mantequilla y lue-
go se bate y se le pone vino de buena.

Panesitos de arroz.

A dos libras 4 onzas de arroz bien labo-
do, remojado, se extiende en una servilleta
al sol hasta secarse, se muele, se tamiza,
2 libras mantequilla derretida fria, se incor-
pora bien y se bate como para tamales, ya
se tienen batidas 16 Hemas como para hue-
vos reales y las claras como para meren-
ques, se mezcla esto y se le agrega si la masa,
ya se tiene una libra de azucar servida
y se le va mezclando al gusto: se tienden
los moldes untados de mantequilla, se po-
ne la masa si la mitad y se mete al
horno.

Proquetitos.

Se muele un queso fresco sin sal
y se mezcla una poca de harina,

hasta que se haga consistente esta masa, se le hechan unas yemas de huevo las que necesite, se hacen unos bolillitos y se juntan de las dos puntas a formar unos roquetitos, se frien en manteca y si se desparataren, se les vuelve a poner mas harina; hasta lograr salgan bien y despues de puestos se les pone asucar y canela.

Bolillitos.

Se moja la harina con dos huevos, se amasa bien y se le pone tantita manteca, se estienda unas tortillitas con volillo, se frien y se le pone asucar y canela.

Satos.

Tomates asados y molidos, ajos, cebollas y perejil picado se freiran en manteca con sal, y asi que este se le hechará, claros, pimienta, yemas cocidas, pan frito, todo molido, los patos y

tiras de jamon cocidas, vinagre, caldo y despues de que haya hervido bien, quedará en un caldillo algo espeso y al apartarle, se le hechará aceitunas y chilitos.

Leche del Clispo.

Se ponen a cocer tres cuartillos de leche, hasta que se reduzcan a dos, se aparta entonses de la lumbre y estando fria, se mezcla con diez yemas de huevo y el asucar correspondiente. Se vuelve a poner al fuego y en esperando, se hecha sobre revanas de manon, capa de leche y capa de manon, se mete al horno.

Crocantes.

A una libra de harina, 2 de asucar, $\frac{1}{2}$ de almendra peladas del dia antes y partidas en rajitas, raspadura de limon; con todo se hace un sirculo, en medio se le ponen diez o doce claras segun

están de grandes) y se revuelve con la punta de los dedos si no amasarla mucho, se extiende con el palote sobre una poquita de harina, se cortan tiritas del tamaño y grueso de un dedo, se ponen en hojas de lata y se meten al horno templado.

Otros.

Dos libras de harina, una de azucar (medio de almendra, lo mismo que las anteriores) raspadura de limon, con todo se hace un círculo y en medio se le ponen doce yemas y dos claras, todo se revuelve, se extiende con el palote si formar una torta de media pulgada de alta y se mete al horno. untado con todo y yema, se vuelve si meter si que seque el huevo, luego se saca, se parten los crocantes del tamaño que se quiera, se acomodan de nuevo en la hoja y se vuelven si meter al horno si tostar-

se.

Sopa de leche.

Se pone en la lumbre un cuartillo de leche, con 4 onzas de mantequilla, luego que hiera se le va haciendo poco a poco 5 onzas de harina, se bate mucho, cuando está seco se deja enfriar, en seguida se le hacen 4 huevos y 2 yemas y una poquita de nuez moscada, sal y un pedacito de azucar, si se quiere, estando esto muy bien revuelto, se va haciendo con una cuchara en caldo hirviendo hasta que se cose la masa. Así se sirve.

Chupa de oro.

Se ponen si hervir 7 cuartillos de leche, hasta que consuma la mitad, se clarifican 3 libras de azucar y despues de colada la miel se deja tomar el punto de cenajar en agua) ya se tendrán 16 yemas untadas, se mezclará con la leche

que estara' fria, se hecha a la miel, se pone a la lumbre y se esta meniando hasta que tome punto de postre y se dora.

Bocadillos de boca de Rama.

Se clarifican 4. libras de acucar y se dejan tomar punto de arete, se muele muy bien una libra de almendra y un coco grande se mezcla con la miel primera, la almendra se deja esvir un rato y luego se le hecha el coco, se deja hasta que tome el punto de postre, se raja el caso y mientras se enfria, se rosten 12. Ovejas de huevo muy bien, se mezcla con lo de arriba dicho y se vuelve el caso a la lumbre, hasta que tome punto que se le vea el fondo al caso, se raja y se rote hasta que se blanque y se vacia en 10. Ovejas.

Jamon el vino.

Se pone a remojar por

espacio de un dia con jamon de huesa^{8.} lia, se lava y se limpia muy bien y despues se pone a hervir en agua pura; cuando ya esta mas que saucochado se le quita la agua y se pone a hervir en 8 cuartillos de pulque por espacio de 10 o 11 horas, teniendo cuidado de hecharle 2 horas antes un quartillo de vino de parvas o malaga, hasta que tove el jamon en aquel caldo, se saca y se deja enfria, se le pone un pedro de azucar y se plancha.

Bucaluche de Veracruz.

El vazre se lava, se cortan rebanadas de dos dedos de grueso, se le esprimen limones, pimienta y sal, se guarda para otro dia, se pone en una olla vidriada, se pone una capa de pescado y otra de pimienta, ojos de laurel y limones rebanados, se llena la olla de vinagre y se guarda por 13 dias.

Ensalada de Coliflor.

Se pone a cocer la coliflor con una cabeza de ajo y sal, se saca, se escurre y se le hecha vinagre y sal, se deja hasta otro dia; se hace un caldillo de jitomate asado, molido y colado, con una pizca de pimienta, orzano seco, aceite, vinagre y cebolla cocida; se saca la coliflor del vinagre y se pica una poca y otra se deja para adornar con tornachiles, perejil, alcaparras y aceitunas.

Salsa de aceitunas.

Se muelen las aceitunas con dos ojas de parrilla, un pedazo de pan y una raja de canela, se frie y se le hecha un poco de vino colorado, despues se hechan los pollis o picadones.

Anzures.

Cocidos y hechos cuartos, se frien en manteca con trozos de jamon, rebanadas de choviso y ya que esté, se sacará, se hechará cebolla y ajo picados y cuando esté

rendido se le agregará sal, clavos, pimienta, canela y pan tostado, todo molido, caldo del cocido o agua caliente, vinagre, rebanadas de nabo y aceite, y cuando ya esté para apartarlo, se le ponen aceitunas, tornachiles y alcaparras.

Sanacrias rellenas.

Despues de cocidas las sanacrias, se pelan y decoracionan, se ponen en una basija y luego se les pone aceite, vinagre, poca mostaza y un polvo de pimienta; al dia siguiente se hará un picadillo de sardinas, si estas se les pondrá alcaparras, picadura de cebolla y un polvo de queso. Con esto se rellenan las rebollas de las sanacrias: Se cubiran con la salsa siguiente: 4 onzas de almendra pelada y lavada en la manteca; 2 onzas de alcaparras y un pedazo de pan blanco, que se tostará en la manteca y todo esto se mos-

lira; se haze con rinagle y una poca de agua de
cha salsa y se les hecha por encima con las sarsas
rios.

Conserva de durasno sin queso.

Hecha la conserva, se sacan de la miel y en
esta miel se echa un vaso grande de leche co-
cida y la nata de la misma leche; una tacita
de lo gordo del jocoque y 4 onzas de almendra
porible molida, se pone todo esto en la miel del
durasno y al fuego hasta que se haga un
postre, entonses se saca y se le mezclan 10 ó 12
Hemas de huevo bien batidas, se vuelve a po-
ner al fuego y solo se tiene el tiempo que
sea necesario para que se cosa el huevo, en-
tonces se saca y vacia sobre los durasnos
que estaran escuerridos y acomodados en
un platon y luego se doran.

Pasteles.

Media libra manteguilla, dos hue-

vos, dos cucharadas agua, un puñeto aguardiente,
diente, tres onzas azucar, harina la necesaria.
Se amasa todo muy bien, hasta que se pueda
estender con bollo no muy grueso y con un
vaso se cortaran medidas, en una se pone
el dulce y con otra se tapa y se le unta clara
de huevo encima. Para relleno, ciruelas pasadas,
crudas y deshechas con azucar y canela her-
vidas dejandolas espicitas, cualquier dulce
tambien es bueno; y si se quiere de carne ó pollo,
no se le hecha a la masa azucar sin sal.

Torta.

Una libra manteguilla, una libra azu-
car cernida, media libra harina fina, media
libra almidon fino cernido, doce huevos, un li-
mon y dos cucharadas de arroz. La manteguilla
se derrite, se clarifica de los aceites, se bate
hasta que se haga espuma y luego mucho
con el azucar que se le polvorea poco a poco.
Luego sin dejar de batir, una a una se a-
quezan las Hemas, como tambien la cas =

carra de limon rajada y paulatinamente la harina y el limon, despues de batida por media hora se mezcla el arroz y el jugo del limon pasandosele la espuma espesa de las claras, sin dejar descansar la masa un minuto, se pone luego en el molde listo el horno ensiendola por 11 horas. No debe recibir golpe. El calor de abajo al principio puede ser un poco mas fuerte que el de arriba. Antes de revolver la espuma puede echarse a la masa tantita sal de uerno de siervo, facilita mucho que delante bien el molde, se unta con manteguilla y se polvorea de galleta molida.

Poundques.

Una libra de harina, una libra de azucar, una libra de manteguilla, 18 huevos, una copita de coniac: se baten bien los huevos, las claras se batan en nieve, despues se juntan las claras con la yemas, despues de haberlos batido bien, se le hecha el azucar bien resmolido, enseguida se le hecha la

harina y se revuelve bien, luego se le pone la manteguilla, cuando todo este bien incorporado se le hecha la copa de coniac y se revuelve bien; se pone en el horno, cuando empieza a subir se le mete un pañete y si sale seco es porque ya está.

Pommes

Para un cuartillo de leche, media libra de azucar y media onza de almendra, (y se revuelve con la leche) se muele la almendra y se revuelve con la leche y se pasa por un cedazo, se pone a la lumbre con rinas rojas de canela y estando bien cocida se saca y se enfria un poco, se le ponen los blennos de huevo muy bien batidos, se revuelve y se cuele, se le pone aguardiente al gusto, dos gotas de esencia de ^{azar} rose noccada, seis de agua carne-

litana y se envotella. Experimenta-
la.

Pan de huevo a imita-
cion del de Santa Maria de Gra-
cia.

Harina flor ————— 6 libras

Huevos ————— 27.

Azucar molida en polvo ————— 1½ libra.

Agua en que se cosa un poco de anís. ————— 1 cuartillo.

Teniendo un buen pic de levadura de pan,
del peso de dos onzas, se desasen en ocho huevos
que se revuelven y amasan con un libra y me-
dia de harina, despues de bien amasada, proen-
candose que quede un poco firme la masa, se po-
ne en una hoja, untada de manteca, se
unta la masa por encima, bien abrigada a que
fermente, quando lo está, se desbarata en los
17. huevos. con la agua y el azucar para lo
que se hace una presa con las uñas y me-
dia libra restantes; se forma la masa a-
masandola bien, si la mitad del amasi-

jo se va incorporando la manteca y quando
lo está se forma una bola, se unta con man-
teca, se pone una lata onza y grande, se a-
briga y se pone tambien en un lugar abrigado,
quando está de punto, se forman las piezas,
se ponen en hojas de lata untadas de man-
teca por encima y cubiertas por encima con
un lienzo, estando de punto se meten a co-
ser al horno, que esté mas bajo que para
pan blanco.

Torta de calabasa de Castilla.

Se cose la calabasa, despues de cocida se es-
prime de manera tal, que no le quede agua,
se muele; se le echa polvo de pan, queso seco,
azucar y canela al gusto; se unta la casuela
de manteca o mantequilla, teniendo ya hue-
vos batidos para revolverle, de estos la mitad
se revuelve y de la otra, una capa abajo y o-
tra arriba de la calabasa; toda esta masa se
sienta en un papel. y se pone a dos fue-
gos mansos.

Torta de calabasitas tiernas con
arroz de leche.

Se pican las calabasitas como para guisar,
al mismo tiempo se pone a cocer el arroz de leche,
estando este un poco espeso, se revuelven con las ca-
labasitas las que estarán cocidas, se le pone aze-
car y canela al gusto, quedando esta sustancia
muy espesa, se pone enfriar y se le hecha un pedo-
ro de pan; estando fria ya. se le revuelve nue-
vo rotido, se pone en una casuela untada con
manteca o mantequilla y se pone en la horna,
teniendo cuidado de ponerle huecos arriba y abaxo:
por dentro se le pondra pinones, pacas y al-
mendras; los huecos arriba y abaxo. serian man-
ros.

Conserba del corason de
Sandia.

El corason se parte en pedazos,
se lava un dia y una noche
en agua, con ceniza y cal,
se clarifica la miel y luego

que se saque a colar, se le echa ¹⁹
la sandia, bien lavada y que tiene
la miel caliente, y la sandia
fria, de punto, al gusto.

Receta de pan blanco

Tres libras de harina; de estas se toma me-
dia libra para hacer la libadura, con lo restan-
te se hacen cerros y se mojan con la media libra de
libadura; se amasa con una poca de agua y se
muy bien, se deja arropada hecha bola embutada
de manteca por encima; en este estado se deja hasta
que suba la masa y cuando por segunda vez se a-
masa se le ponen dos claras de huevo; estando ya
esponjada se vuelve amasar, custandose muy
bien: se le ponen dos claras de huevo, dejandose a-
rropada la masa, hasta que vuelva a subir.

Se hacen todos los bollos y se labran, cuando es-
te termine se enciende el horno; si este es como
de vara en cruzado se le prenden con racho o to-
ce leno; la masa de pan blanco debe quedar

menos suare que la de pan de buero.

Receta de viscocho.

A tres libras de harina, se mija con 15 huevos, 6 libras de levadura, 6 @ de manteca derretida y fina, y 6 onzas de azucar; sal al gusto, tantito anis, y ya estando revuelto todo esto, se amasa hasta que se sienta la masa serocita, que tuene como bultillo; si acaso no quedare la masa suare se le pueden hechar mas huevos o una poca de leche o agua, tanteando siempre que no vaya quedando aguada sino suare, ya estando asi la masa, se hace una bola y se hechamuna hoja embarrada de manteca y la masa tambien se embarra por ensima y se tapa la hoja con una servilleta y se deja asi hasta que suba la masa, que sera hasta que hayan pasado 12 horas de haberse amasado; cuando ya se vea que esta ~~amasada~~ esponjada se hacen a un tiempo los bollitos y despues de estar toda la masa compartida en los boys se forman los viscosos y se le pone ajonjolí mojado por ensima

y cuando ya se acabe de labiar el pan, se pone 14 en las ojas de lata y el pan tambien se embarra y si se quiere se labran rosas de buero y se les pone azucar por ensima, martajada; cuando ya se ha ya concluido de labrarse, se tapa con una servilleta y se deja asi otras 12 horas; ya estando esponjado se mete al horno que ya tendra el temple que se meta un papel y se dore uno que se quemre porque entonces se tendra que dejar reposar.

Receta de levadura.

Se hecha en un cuartillo de agua un pedazo de levadura seca, como del tamaño de un jeme, se hecha a remojar en la mañana y en la noche se le revuelve $\frac{1}{2}$ libra de harina, que quede como a tute espeso y una poquita de sal y a otro dia ya esta. Esta levadura es para el pan blanco.

Otra levadura para el pan de buero, un pedazo de levadura seca en tantita agua, cuando ya esta remojada se le revuelve la harina, una dema de huevo, un poquito de azucar y

7 se menea con una cuchara y deja al calorito de la hornilla, a otro dia ya se puede usar.

Torta i panque americano.

Se baten muy bien, media libra de mantequilla con media libra de azucar en polvo.

Se baten cuatro huevos (sin separar las claras de las yemas) se le mezcla a la mantequilla, el azucar, agregandole $\frac{1}{2}$ libra de harina y medio cuartillo de leche. Todo esto se bate bien y despues de batido, se le hecha otra media libra de harina, una poquita de sal, una copa de vino jerez, una cucharadita de carbonato de soda, dos de yema, una libra de pasas deshuesadas y picadas, media nuez moscada y rayada. Bien mesclado se unta el molde con manteca y pan rayado, se hecha y se mete al horno que debe estar muy caliente.

Galletas.

Se baten muy bien, una libra de azucar en polvo con media de mantequilla,

en seguida se le mezclan ocho huevos, y ¹⁵ dos libras de harina, un cucharadita de carbonato de soda con una poquita de sal. Esto no se amasa ni se bate; unicamente se junta a poder extender la masa con el palote y con un pumelo o tasa se sacan las galletas, se ponen en ojos de lata untadas con manteca y se meten al horno, que no debe estar tan caliente como para el panque.

Gardas de harina.

A 2 lbs. de harina 12 yemas, 1 lbs de azucar en polvo, y 8 onzas de mantequilla, se amasa todo junto, se hacen las gorditas, se les unta clara y almendra por encima y se ponen en el horno.

Para dolor de muelas
A un quartillo de alcohol
se le pone clavos y pimentas
molidas se pone al
fuego luego que queda en medio
quartillo se saca y se le pone
unas gotas de sandano y con
un algo don se pone en la
picadura de la muela

Cajeta de pino y
platanos verdes.

A una pino 40 platanos
y 3 canotes todo molido se
pone librade fruta con libra
de azucar y hervido la miel
le punto muy alto se mezcla
todo y se le dara punto de
cajeta y puesta en el platón
se dora

Cocada

Para un coco, una libra de azucar
se hace la miel, para echarlo el
coco, luego que hervido se punto
de conservilla, se saca del fuego
a que se enfría, luego se le pone
un quartillo de leche, y 5 libras
de hueso, des echas en la leche,
y des pues de batido do do se
pone al fuego, que tome punto
a ver el fondo del caso, se saca
y se dora.

Briche

Se amasa una libra de harina
de la mejor con tres cucharadas
de levadura de cerveza a la que se
le mezcla un poco de harina a que
quede espesita y espumosa y leche tibia
la necesaria para formar una pasta
consistente, se pone en una soperas que
se calienta y polvorea de harina

antes ya puesta la bola en su
vasija se tapa bien con una de
lana para que no le de el aire
y se deja haui dos horas para que
se levante.

Se baten perfectamente libra y
media de manteguilla muy
fresca tratando de que quede como
una espuma, y a qui tarle toda
la leche que contenga.

Se pone una mesa dos libras de
harina se hace un agujero en medio
se pone la pasta cuando esta bien
levantada se le añade 4 cucharadas
de azucar en polvo y la zal necesaria
y un vaso de leche bien tibio; se des
parata bien la masa con la leche
se le agregan doce huevos y la mante
quilla en pedacitos se amaza todo
esto muy bien y muy aprisa teniendo
cuidado de no amazar mas que lo
necesario para que la masa se
bien hecha se quita la masa de la
mesa y se pone en una servilleta
bien polvorientada de harina poni-

11
endola despues dentro de una canasta
y tapandola con una cosa de lana
se deja asi 8 horas si hace calor 10 o
12 horas si hace frio al calor de este
tiempo si ya esta la masa bien
levantada se forma los buches y se
adornan con flecos de huevos por en
sinca y se meten a el horno

Conflonjios muy buenos.

Se clarifica azucar la que
se quiera, se tendrá preparada
la leche quajada que heste
duritas, y hestando la mil
de punto de espeso, se van
echando cucharadas de quajada,
luego que haya eruido bien
se saca y en la mil
que queda, se le pone me
dia libra de almendras
molidas, luego que llobran
se le echa a los conflonjios,
y se adornan con canela, en
polvo.

Rosquitas de mantequilla:

A dos libras harina se le in-
corta media libra de manteca,
y media libra mantequilla,
media libra azucar en polvo,
8 yemas de huevo, hasta se extra
elbe bien y se forman las rosquitas
y se le pone azucar desquebrada
por encima las quales puestas
en papeles se meten al horno
a que doren.

Suero cortado con tamarindo

Se pone a erbir medio quartillo
de leche con medio quartillo
de agua, se desase el tamarindo
en agua, puesto en la lumbre,
luego se quela, y irbiendo la
leche se le echa el tamarindo,
colado, y se deja erbir, se saca
y se deja sin bullir hasta otro
dia, se pasa por una serbilleta y se en-
dulza

18 17
Pastel de pollo.

Una libra de harina se moja con teca,
una pava de leche taca de lebadura,
no 4 onzas de manteca 3 cucharadas
de polvo de azucar sal al gusto y se
amasa todo hasta que quede
aserada. Se pone a freir rebolla y
jitomate y ya frito se le echa
pan remojado y molido con una raja
de canela un terron de azucar un
poco de vinagre y aceite almendra
pajas ascutanas tornachiles en
vinagre desflemdos y desbernados y
la demas fruta en vinagre que se le
querra poner luego se le pone el pollo
corido y deshuerado y se deja hasta que
rorone luego se saca y se pone a en-
frisar. Se hacen 2 partes de la masa
y con un bolillo se horan 2 tortillas
quandando una mas gruesa que otra se
unta una canchala de manteca o man-
tequilla se pone la tortilla mas gruesa
abajo se echa el relleno con la gallina

y se le ~~xxlxxx~~ pone la tortilla
delgada en una y se repulgan la
vuelta como empunada y luego se
pone al horno y si no hay
horno se pone a 2 fuegos lentos
cuidando que no se queme.

Galletas de Emilia.

Se toman 3 libras harina, 1 libra de
de azúcar en polvos, muy ^{respada} fino
25 huevos, 5 canelares y 20 la pura
llena, una taza de mantequilla
fresca, y otra de vino jerez,
una cucharita cafetera rasa
de carbonato, y sal al gusto
desecha en agua, se amasa
todo y se deja un rato, des-
pues se hacen las galletas
se ponen en una hoja de
lata, un tado de mantequilla,
y se meten al horno.

Gorditas de Emilia

Se moja la harina con manteca,
se le echa sal desecha en agua,
y polvos de azúcar al gusto,
se hacen las gorditas con un
punto en medio, y se le pone
azúcar, y canela.

Arroz con vino

Se hecha un pedazo de pimienta con
pimienta, pedacitos de ajo y aceitunas
se macha y se pone a hervir en agua,
luego se pone a hervir en manteca,
y se le pone un poquito
de caldo de manzana vino tinto una
cucharada y agua a que se quite y
quede algo seco.

Arroz con leche

Se junta el arroz de aceite y sal y se pone
a hervir en manteca y mantequilla. luego que
está se le pone dos cuartillos de leche, con polvos
de pimienta. Si vienen y aun no está

tierna, se le puede poner un poco de caldo
para que se cueza.

Asado de carne de res

De carne que llaman faloma, u hacer unas
cortinitas machacadas, se muela pimienta, con
siente de ajo asado, perejil, tomillo, con pedacito
de laurel y sal. Las tibitas se tienden en un
limon y luego se untan de este adobo se frien
en manteca dorada, se ponen en el platón y
se le pone por encima, aceite, vinagre y un
poco de pimienta.

Asado de Carnero

Una pulpa de carne se macha con
pimienta de pasas almendras una raga
de canela y jarron y se pone a cocer en
vino del parra asha y vinagre, sal para
sabor. Un filete de agudo que es la
tierna se cocen unos chiles rochos y
se frien en manteca, allí se vacia la
carne con un cubillo y a dos fuegos se
hace de hacer.

Panque de papa.

Una libra de papa desheurada.
Medio libra de manteguilla
Cuatro huevos

Cuatro onzas Calabazate.

Tres limones cubiertos.

Medio cuartillo de leche

Medio libra de azúcar

Una copa de Jerez

Medio muc moscada en polvo.

Una cucharadita de Carbonato de sosa.

Estando el azúcar cocida, se bate con la
manteguilla, estendida la mano; luego se
añade primero la mitad de la harina, se
echan los huevos y se baten. Luego que no
se no se hace bolas la masa, se pone la otra
mitad de la harina; despues de bien batido
todo, se le echa cosa por cosa, poniendo el
calabazate y limon en pedacitos pequeños. Se

untada la cazuela con manteguilla y se
pone al horno. =.

Torta de almendra seca.

Una libra de almendra se
pela, se lava, se deja remojar
de ^{veinte} ~~veinte~~ ^{noche} para otro al dia
siguiente seuela a que se seque
bien se muele y se le mezcla
una libra de azucar en
polvo y 18 huevos muy bien
batidos las claras y claras por
separado se va a poner en una
cazuela embarrada de mante-
guilla y antes de baxarse la
se le echa media ponilla de agua
arboliente bueno y se mete al
horno

Torta de garbanos.

22
Se echa a remojar un plato
buelto de garbanos des pues de remo-
jado se pela y se pone a cocer
que queden tranquilos, se pone
a estibar a otro dia se muele
y se ponen dos libras de azucar
en polvo se pone a la lumbre
bien cuando este tomando pun-
to de cozeta se le mezcla una
punta que estara ya casida
y molida cuando se le vea el
fondo se le al caso se pone a
enfriar se batien 14 claras
como para huevos reales se
revuelven con la pasta que
quedem bien incorporada se
untada la cazuela de manteguilla
se ponen un polbo de maion
se pone la torta a 2 fuegos
y se adorna al gusto

Conserva de Cascara de Café

Se pela el café ~~una~~ cuando esta tierno y de esta Cascara se toma una libra y se pone a remojar en agua de flor de saúva cuando ya este muy suave se le pone libra y media de arucas en polvo, media libra de brea una onza de acibar cuatro onzas de élavo media libra de Chile piqum bien molido y se pone a hervir hasta que este de punto de caramelo; se saca violentamente del caso para que no se encobre y se sirve en un platón y se rocía con aceite de higuera y para adorno se le ponen unas volutas de puerco. Esta receta esta experimentada es muy sabrosa y medicinal p^a los enfermos de almorranas y sea comiéndolo o en emplasto.