



Gran sopa de pan aderezada.

Se cortan sopas de buen pan a lo largo,
y delgada se tuestan sin que se quemem.
Después se frien otros pedacitos de pan del
gado, con tocino magro aradura de colri-
ta o de aces, de que está frito, se hecha
un poco de perejil, huevos duros bien pi-
cados un poco de queso bien rayado, cla-
vo y canela en cantidad, y retírese
del fuego. Póngase en la cazuela o cacerola
una copa del pan tostado o del frito,
y así hasta concluir, en seguida se hecha
caldo del cocido para que se remojé lue-
go se pone al fuego.

Otro de cardillos, habichuelas ò en qualquiera otro berra.

Se parten e se pouden a' cozer con agua y sal se le echa unte el agua, se pouden a' freir con aceite ò manteca, ajos y una poca de cebolla, en estando esto frito se hechan las berras que sean, y se retiraen muy bien, si mas se clavo y pimienta e un poquito de cebolla se deshe con una poquito de agua y al tiempo de apartarlo, le avonon un poco.

Otro.

Se cuecen espárragos, lechugas, guisantes, alcanciles y toda clase de verduras, con sal: a' medio cozer se saca, se echa sobre una paño limpio para que escorra el agua, se frien las hojas de lechuga, se sacan y en la frigüera se frien las verduras, se hechan

con la clase de relleno que se quiera:
 despues de hecho el relleno, se cuece al ba-
 ño de Maria o al fuego lento; la salsa
 con cebolla frita, harina tostada y caldo.

Salsa de perejil.

Se moja perejil, pimienta negra y un
 poquitito de ajo, una coteria de paté pul-
 verizada, se deshía con vinagre o zumo de
 limón, y en lugar de paté, una o dos ye-
 mas de huevos cocidos y machados, harí-
 na tostada y caldo del coque.

Otras.

Se pone un poco de aceite al fuego, aia
dase harina, bastante peripil y ojo bue
machado, se destie con un poquito de
vinagre y caldo.

Calabacín relleno:

Ulcanciles rellenos.

Se rellenan unos como los calabacines e
a otros se les da en hervor haciendo cura

marra con pau rayado, cebolla, perejil
 especias finas molidas y huevos ba-
 tidos; Despues de rellenos se en huevoan
 y frien en aceite, se ponen en una
 pastitera se les hecha por cima un poco
 del aceite en que se han frito y unas
 llamas, botidas con vinagre y se sirven.

De otro modo.

Despues de rellenos y fritos estofados.

Coliflor guisada.

Se cuecen en una olla con agua y sal de
 que estau cocidas se ponen a escurrir se
 en harinan y se frien en aceite hirviendo, se
 pone en una pastitera perejil, ajo y ce-
 bolia todo muy menudito de que esta fri-
 to se hecha la coliflor y se macha pimien-
 ta negra, clavo, ajos y un poco de pere-
 jil, lo mismo de una rebanada frita y
 regada en vinagre, se dulse en agua y
 se deja cozer en rato.

De otro modo.

Después de cocida la coliflor con sal, se le queda un poco de caldo, se pone aceite a refrear con muchos ajos raseados y se le hecha sasonándole con un poquito de vinagre.

Cebollas rellenas.

Se pone carne a cocer con agua y sal, de que está medianamente cocida, se pica como para alboudigas, se hecha piau rayado ajos picados, perejil y si se quiere un poquito de hierba buena, orosau, clavos, pimienta y cañeta, todo esto majado y desleído con una poca de agua, se rebuelve muy bien, quedando hecha una masa sasonada de sal, y huevos batidos a proporción de la carne. Las cebollas se preparan del modo siguiente: Se les corta una rueda por los alicatos, y se les saca con la punta de un cuchillo parte del interior donde se introduce el relleno, después se le ponen los reboudes que se

les habian quitado para que se cocieran enteras, si se quierén se frien un poco y si no desde luego se ponen a hervir hasta que estén tiernas, echando en el agua una poca de manteca y rasandole de sal al tiempo de apartarla, se hacen unas gulas batidas o harinas tortada con finicento negro y clavos.

Pectorales de la provençence.

Se cocen enteras en agua y sal para que estén tiernas, se muelen y se parten a ruedas muy delgadas, se colocan en una corveta de barro, se le hecha una jarra de aceite y media de vinagre (si este fuere muy fuerte se le hecha una poca de agua) se les pica unos ajos y un poquito de perejil muy menudito, se cubre con una tapadera y se pone a cocer a fuego lento, se mueve de cuando en cuando con la misma pastelera para que se introduzca y de esta forma se tiene hasta que se balle a poner en la mesa.

Carne mechada.

Si es de carnero o macho, se le da un hervor para quitarle el tufo, se pica ajo, puerro, cebolla y tocino, se moja clavo, pimienta y calida, se le hace a la carne unas rasitas hondas con un cuchillo de punta y se va entrando en ella todo esto. Luego se pone a freir pedazos grandes de tocino, y a medio freir o cuando ha ya dado pingre suficiente, se hecha la carne hasta que este casi dorada, se le hecha picados ajos y cebolla con especias molidas. Cuando esto esta bien retirado, se le va hechando vino aguada en pequeña porción, la casulla ha de estar bien tapada para que no salga el vapor, de que esto tierna se le sacan los dos trozos de cebolla y ajos debiendo que dar la salsa cubiéndola (el tocino si es de jamón mejor)

Conejos encabollados.

Se cuecen con agua y sal, estando tiernos con la misma agua sobraute des cocido se hace en una fuente honda caldo como para un escabeche añadiéndole unos carnos de cebollas frita con una poca de aceite frita, despues se hecha con esta misma los conejos procurado que los cubra el caldo (este condimento está mejor al día siguiente.

Gallinas en pepitoria.

Hecha trozos e bien lavada, se hecha en el puchero con una poca de manteca, hojas de laurel unas coberas de hajos tostados, una poca de cebolla, una cáscara de narayá y especias finas, cuando se vá o' apartar se añade unas yemas de huevos batidas con vinagre.

Gallinas o' pollo relleno.

Al menudillo se le da un hervor con agua.

y sal, luego se pica muy menudito co-
mo para albondigas, a este mismo, ~~tiempo~~
~~se~~ se le añade un poco de jamón pica-
do con tocino correspondiente, huevos re-
citos duros los que sean precisos, ajos
picados y cebolla muy menuda, pan
rayado, perejil, clavo, orafán, canela
y pimienta, todo esto machado, después
con claras de huevos se hace de todo
una masa y con ella se rellena la ga-
llina o pollo, cosido luego para que
no se selga. Luego se coloca en una
olla o perol con agua y sal, ajos, ce-
bolla a trozos grandes, pedazos de tocino
y un manojito de perejil, y se deja her-
vir hasta que quede tierno, se le saca el
perejil, la cebolla y el tocino, y se maja
ajo, clavo, canela, orafán y una uña
de pan y bien desleído, se hecha,
y deja cocer hasta espesar la salsa,
y si se quiere se añade un poco de li-
mon.

Guiso de conejo.

Después de frito con ajo rasgado y aceite se le hecha una poca de pimienta; se pone en un puchero, y a cada conejo se le pone una oja de laurel tostada, cuatro grauos de pimienta negra y una tostada frita en aceite y mojada en vinagre.

Conejo à la francesa.

Después de bien lavado, se parte en pedacitos y se hecha en adobo de sal, ajo molido y pimienta dulce, se pone en la pastilera con agua, manteca o aceite; de que da un hervor se prueba haber si necesita sal, de que está tierno se dora con la misma grasa y cuando está dorado, se le hecha una cucharada de vinagre y de pimienta negra molida lo que puede cojerse con una moneda de dos cuartos; este guiso solo es para conejos cañeros.

Lomo con almendras.

Al trozo que se bolla á preparar, se le re-
trega con naranja agria, y con una taza
de zumo de la misma se pone en una
pastelera, se le pisan unas almendras se
majan y se cuecen para que no llueven
cruentitos, y otras pocas se le clavan en el lomo.

Epitorio de gallinas.

Entera, se realoga con manteca y unos
ajos, despues se pone en un puchero con
agua, sal, pimienta negra y canela moli-
da y quando se vo' á servir se le bateu
unas llamas de huevos con vinagre.

Eniso porco pitorrois.

Despues de bien lavada se pone á cozer
con medio cuartillo de vino blanco, ajos
majados y una poca de manteca de cer-
do, tan luego como está pierna se le moja

el pico, las patas y tripas, pimiento negro, clavo y una rebanada de pañ frito, y se moja en la misma salsa; despues de bien machado todo y subido se cuece con el caldo, que a más de esto contendrá el vino sobrante con que se puso a cocer y una piquita de agua, y estando espesa la salsa se aparta.

Recodo de poner la salchicha.

Se pone en una cacerola la salchicha que se quiera para poner al momento a comer, con agua, manteca de cerdo, vino blanco y unas cañitas de canela, y se deja hervir hasta que esté tierna y dorada en la purique.

Condimento de corbina.

Se le da un hervor, se pone en una cacerola con perejil, cebollas y unas hojas de laurel, se guisa con miga de pañ, y especias finas.

quedándole en poca salsa.

Enaguados.

Se les quita el pellejo y se ponen en una caruela con perejil, cebolla y pimiento, se retira y se guisa con espelma finas y mi- ga de pan quedándole bastante salsa.

Chuletas.

Se toman costillas de cerdo con mucha carne, ples da algunos golpes sobre una tabla para que se rindan mas pronto, se tiene pan rayado, perejil, ajos picados, pimiento negro molida, clavo machado agrio de limon se prepara una quartilla de papel blanco para cada costilla un tado con maizena y puesta cada cual en el uyo se le he- cha por uno y otro lado, la masa prepa- rada, se embuelben y se ponen a secar en unas panillas al fuego lento para que po- co á poco se bayen arando; tambien se se

quiere, despues de partidas se ponen
a cocer en poca con agua para que
quede embebido.

El bondique de jamon y patatas.

Se pica el jamon y las patatas despues
de cocidas y majadas se unen con el ja-
mon, pican rayado, perejil picado, un poquito
de azafrañ, pimienta, clavo y canela, todo
machado, huevo suficiente para hablandas
la masa, se frien en manteca y se comen.

Suizo de costillos con patatas.

Se frien las costillas, despues las patatas to-
do en una cazuela se le maja especias y
unas astillas de canela, una poquita de
agua y se deja cocer un rato.

Grutos porcos secos y trozos de merluza.

En una poca de leche, se hacen unas cucha-

radar de harina, se pone al fuego, y de que se pone como engrudo se aparta y se le hecha huevo batido, y flor de limones; todo se revuelve bien hasta que se espesce y se una, se hechan las tajadas de reses o de merluza, fritos o como se quiera, y se frien en manteca o aceite muy caliente, tomando cada trozo en una cuchara y embolviendolo en la masa hecha. (Se sirven calientes.)

Di Berluzos rellenos.

A la cola de merluza se le saca el hueso, se rellena con jamon rallado, perejil picado, pedacitos de jamon con otras, o almendras todo crudo, cuando este lleno se ata con hilo y se pone a asar, untado con aceite, cuando este asada se une al aceite una o dos yemas si se quiere al tiempo de cocer.

Codornices asadas.

Se pone a asar, y cuando se ve que hechan

grasa, se le para una pluma mojada en yema batida con sal; a' cada cordón se le hecha yema y $\frac{1}{4}$ de $^{\circ}$ l.

Almejas.

Las almejas bien limpias se hechar en salsa verde, cuando estén hirviendo; que se compondrá de aceite, perejil y agua; cuando estén cocidas, se moja una tostada mojada en vinagre y agua, y se hecha en el plato que tendrá sopa.

Cevúgo.

Al cevúgo se le hacen unas cuantas cortadas, se le ponen ruedas de limón, se monta con aceite, se le hechan gotas de limón y tres yemas de huevos.

Lomo de cerdo con rón.

Bien picado se pone unas hojas en cu-

señon con ron; se saca y se frie con manteca de cerdo, se forma la salsa con pañ rayado y todo bien mezclada, se unta la canela con manteca, se embuelve en el pañ rayado el lomo frito, se pone al horno, se sirve en fiambre o caliente, según el gusto de cada uno.

Chuletas fritas.

Se parten las chuletas muy delgadas y se machacan y se adoban con ácido de limón, sal y ajo, después se batan huevos y mojan en ellos y después en pañ rayado, se frien en manteca bien caliente.

Solomillo relleno.

Se parte el solomillo a lo largo, se descarna un poco se extiende con la mano de la almirez, para que no quede muy gordo; el relleno se forma friendo lo que se le ha quitado, o lo que se quiera,

jainón crudo, perejil, huevo cocido, ajo,
todo bien picado, huevo como para
alboudigas, y se le pone a lo largo unas
tiras de jamón, se le hecha el relleno
se ata bien y se pone en una pastele-
ra, con aceite, perejil, ajo, laurel y caldo
del puchero cuando se va a beber a la
mesa, se le hace una salsa con tres o
cuatro yemas batidas, rumo de limón
y una cucharada de caldo, donde se co-
cido el lomo, y puesto en la fuente se
le hecha por encima la salsa, que que-
derá amarilla y espesa.

Lomo con vino:

Se refrie un poco, se le hecha vino y
arucar y se deja cocer bien.

Pastos de ternero.

Bien limpias y abiertas, se cuecen y de que
están frías se hace un relleno de lo car-

ue que se quiera se rellenan y se unen,
se en huevan y se embuelven en pan
rayado y se frien en manteca.

Bollos de perdiz.

Se hace la masa como para el pan, y se
le hecha una pica de manteca, y bien
amasada, se deja un poquito que se
en lude, despues se rellena de perdiz coc-
da con agua y sal, o estofada pero qui-
tada todos los huesos, se pica la carne
muy menuda o la que se hechará una
poquita de leche, y una poquita de ca-
nela, o fin de que esté un poco picora,
se hacen los bollos con dos capitas de cada
se le pone el relleno se le reunen bien pa-
ra que no se abran, se frien con manteca
y se embuelven con azucar y canela.

Costillas con patatas.

Se frie una cosa y otra separada y teniendola

do cuidado que las patatas estén a ruedas grandes, y después de frito se hecha en un puchero con huevo duro cocido a ruedas, se guisa con especias finas.

Lengua vâtelianoe.

Se pone a cocer entera con vino común, a medio cocer se saca, se hace trozos en rueda o a lo largo y en buelta en harina, se frie en manteca hirviendo, se buelve a poner en la misma baxija, aña diendo perejil, ajo cebolla y sal, y de cuando en cuando caldo del puchero cocido para que no se seque.

Lengua de Angela.

Después de bien limpias se pone en un puchero con manteca, ajo, perejil, cebolla y sal, se la tiene un rato dándole bueltas para que no se queme, después se hecha agua caliente y se cuece con cuidado.

do, un rato antes de comer, se le hace la salsa con una poquita de harina tostada, y cyuinacas cocidas, frito todo en un poco de caldo o' agua, se uincorpora a' la lengua.

Otra de Antonio:

Se cuece en agua con sal, de que está cocida se parte por mitad o' lo largo, se frie mucha cebolla y unos ajos, se saca cuando esté dorado y en la manteca se frie la lengua, despues se frita, se pone un poco de caldo, un poco de vinagre y media jarra de vino buido, y se pasa por un colador la cebolla y Semas que está frito y majado en la almirez y de que da' unos hervorres, se aparta al tiempo de servirle se añade una coteria de pan bien rayado y pulverizado.

- Cordero de cordero en pastel. -

Se pica mucho la sangre y asadura; después de cocida se añade tocino cocido y picado, ajos, perejil y cebollas fritas, se hace el reuelto con huevos y se pone la tela en la casuella, con fuego moderado arriba y abajo se deja cuajar.

- Gernera con acedera. -

La ternera se pone en adobo el día antes, y se ~~saca~~ sa con manteca a fuego lento, después se cuecen las acederas, quitado el agua se frien en la misma con harina, sal y especias, en seguida se deslie con caldo del puchero, y al poner la ternera en la mesa se le hecha dicha salsa después de sazonada.

- Roscoe de corne. -

Bien picada la carne con bastante jamón

un poco de gordo, cebolla frita bien menudita y huevos cocidos, todo bien machadito, se pone al molde con manteca bien caliente, se hecha la masa por igual en todo y se frie con bastante fuego por arriba y con poco abajo, cuando esté frita y bien formada la rona, se le añade caldo y se cuece hasta que esté tierna; cuando no hay molde se coloca en medio una tesa para darle la figura de rona.

Patos guisados.

Se frie el pato con manteca, y con la grasa que sobra, se frie cebolla, se hecha perejil, especias y bastante harina tostada.

Bernera de agri dulce.

Se cortan rebanadas de ternera y para das por harina se frien en manteca

en seguida se pone á cocer en caldo y cuando está bien, se añade azúcar y vinagre, ó mejor zumo de limón, de modo que debe tener tanto de agrio como de dulce.

Ave con acederos.

Se cuece á fuego lento el ave que se quiera y puesta en una cacerola se le ponen en cima muchas acederos, se cortan unas rajitas de tocino, y fritas que estén blancas se le pica cebolla muy menuda, esto se hecha en cima de las acederos y en seguida el caldo y se pone á cocer. Se sirve si se quiere sobre ra bañadas de pan.

Pájaros.

Tocino en trocitos muy pequeños, cebolla muy bien picada, y los pájaros limpios y enteros, de que están fritos se

añade caldo del puchero que los cubra
verduras picadas y perejil cocido, se
bateu dos yemas con un poquito de
vinagre, si no hay yemas se añá rayado
y un poco de ajo.

Aves à la mayonesa.

Las aves despues de limpiar, se le dá un
hervor y un puchero con sal, ajo y es-
picias en seguida se sacan y se fiocuen
à freir à fuego lento, con manteca y
bastante cebolla cuando están tiernas
y poco antes de comer, se bateu dos ye-
mas à cada ave, se leida con caldo
del cocido, las yemas se bateu con ma-
liniya y en chocolatera de barro.

Pato de cerdo con leche.

Se cuecen, se deshuesan, se huevan y se
frien cocindolas con leche y azúcar.

Patas de ternero con montequillo.

Las patas bien limpias y abiertas se ponen a cocer sin sal, cuando están bien cocidas se le sacan los huesos se ponen sobre un trapito limpio, se pica un poco de cebolla y perejil, se frie con manteca, y de que están doradas, se les hecha un cuarterón de jamón, cocido o crudo y un poco de chorizo, se frie con la cebolla y el perejil y se une esto a la pata con una foguita de nuez morcada, pán rayado, se cubre todo y se mete un plato con manteca, y con la punta de un cuchillo se ponen encima pedacitos de manteca teniendo lo a fuego lento por abajo y fuerte por arriba, de que forma cortera se saca.

Estofado con vino tinto.

Se frie con aceite o manteca, cebolla, una cabeza de ajo y cortera de pán,

cuaudo la grana está dorada se le pone la carne, se da una vuelta, se hace una salsa de cebolla, ajos y pán frito, se le hecha para espesar la salsa, y en lugar de agua se le hecha vino tinto.

Bollos de perdiz.

Se hace la masa como para el pán, y se le hecha una poca de manteca y azúcar, se amasa bien y se deja hasta que en la día, despues se hace el relleno de la perdiz, bien sea cocida con agua y sal, ó estofada, pero cuidando quitarle con escrupulosidad todos los huesos, se pica la carne muy menudita, a la que se le hechará una poca de leche con una pequeña porción de canela molida a fin de que esté un poco jugosa, despues se van haciendo los bollos de dos capitas de masa delgada y se le pone el relleno, se une bien a los alrededores pero que se abra, se pica en un teca de puerro, se bolbiéndolos en azúcar y canela.

Peces en coqueles:

Después de escamados, y en ahi tiempo
saladitos, se ponen en una pastelera
y en cima se le pica perejil, y ajos muy
menudos, luego se frien unas almendras,
perejil y unos ajos, y cuando está todo
frito se aparta y se frie una poca de
miga de pan, echándole el aceite hirvien-
do por cima de los peces que tendrán el
perejil y ajos y todo lo que se ha frito
con una poca de pimienta negra y cla-
vo machado y con una poca de agua
caliente, va cocinando el pez, dándole vuel-
tas sin que se parta. Luego se le hecha
el queso y se le deja esperar la salsa, po-
niéndole luego unas ruedas de limón por
ambos lados.

Qommon en dulce.

Se le quita el uero quedando como un
dado de torino y después de haber estado

en agua por espacio de 24 horas, se pone
 á cocer hasta que rompa ó hervir, se le qui-
 ta el agua y se desala, se le hecha otra agua
 y alaiado va á empesar ó hervir, se le
 quita hechándole una cuarta de vino blan-
 co una libra de arucar, bastante clavo y
 canela en rama, si se va embebiendo el
 caldo y no está tierno, se le hecha un
 poco de agua, se queda solo en arucar
 y pringue, dándole unas cuantas bueltas
 para que no se pegue, se debe quedar por
 cima un batre de aquella almibar, y en
 seguida se saca y se rocía con arucar blan-
 co, ó si se quiere con gragea.

Exido de manos de reses.

Se cuecen en agua y sal, se le quebran
 tan los huesos se en harinan y se frien
 en manteca se hechan una pastellera
 con leche y arucar y antes que hiervan
 se les hecha una poquita de harina,

Guiso de carne.

Se parte la carne a' trozos grandes, se frien en aceite y quando estàn a' medio frien, se les hecha bastante cebolla y ajos, se le da' una buelta, y se hecha un platito de aceitunas picadas, se acaba de freir con ellas y luego se hecha en un puchero con agua hasta que acabe de cocer y de que estò tierna se le macha pimienta, clavos ajos fritos y miga de pan lo mismo.

Huevos con cascarròn.

Se les hace un agujero, se les saca las clara, y con las yemas, caldo del puchero, azúcar, cauda y almendras majadas, se hace una masa que queda como la del pan, ó un poco mas blanda, y con ella se rellenan los cascarrones, tapiándolos agujeros con un cascarroncito y se cuecen en agua.

Carne mechada.

El trozo de carne, ha de ser lo mas grande que se pueda y quitado el exceso se le da un hervor (poco) para espumarla, se jira un poco de jamon entre gordo y magro, perejil, ajo, pimienta y clavo molido, todo mezclados se va introduciendo en la carne, haciéndolas con un cuchillo de punta, rajas profundas de trecho en trecho, y preparada así se pone en una pastellera con bastantes trozos de cebolla y perejil; aceite o manteca en gran cantidad y vino blanco, y bien tapada se pone al fuego hasta que esté firme aumentando agua conforme si se ve que se queda seca, la carne a de quedar en la grasa y dorada.

Pastel de perdiz, pollo o gallina.

Se quita el ave, y cuando está firme, se hecha espumie fina (se impone que el qui-

sado es cocerla, es con ajos, sal, mante-
ca y perejil a cabaucho de cocer con
la especia, que quede un poquito caldo,
y con este se deslic, una libra de mi-
ga de pan, y ya espesito se separa del
fuego, se les quita todos los huesos, se
desbarata y pone en un plato mien-
tras se prepara la masa, esta se hace
del modo siguiente, si es para un pollo
o una perdiz se hecha un huevo y
un cuarterón de azucar y si para una
gallina o ave grande, dos huevos y me-
dia libra de azucar, se bate el huevo con
la mitad del azucar una cucharada
de manteca mayor o menor según la
cantidad de la masa, se buelbe a batir
con la manteca y seguidamente se
principia a hechar harina hasta que
la masa se despegue de los dedos, se
prueba la masa para si no está sufi-
cientemente dulce hecharle mas azucar,
de esta masa se hace una torta de
medio dedo de gruesa, y del tamaño del

ariento de la pastelera, de igual modo se colora en las paredes de la misma, despues se extiende el relleno y se cubre como una torta lo más delgada posible, se hacen hendiduras con un dedo no profundas y si inmediatas a las paredes, se cuece a fuego lento arriba y abajo hasta que esté rosado y se rocía de azúcar.

Distet.

El polvillo se parte en pedacos rajándolo con un cuchillo hasta quitarle la tela que tiene por cima se limpian con un paño y sin lavarlos se aprietan bien con un pañito grueso, se le pone una pizquita de sal, unas gotas de limón, pimienta negra molida, dándole vueltas por un lado y otro para que lo tomen bien, a la hora de comer se embuelben en pan rayado y frien en manteca hirviendo, dándole vueltas tres o cuatro veces.

para que se frian bien y no se quemen,
se sirven calientes.

Como guisado.

Se pone en adobo, y despues que lo ha
tomado se parte a' trocos grandes todo
lo que se pueda se pone a' cocer con el
caldó del adobo y se deja cocer hasta
que esté tierno quedando en la manteca.

Perdices escabechadas.

Se entre asa las perdices sobre las pami-
llas se ponen en una olla, y se hecha
a' cada perdiz una jicara de vinagre
dos aceite unas ojas de laurel, media
cabeza de ajo, se cuece a' fuego lento po-
niéndole en cima un puchero con agua,
despues de cocidas se les hecha unas rajas
de limón, siempre deben estar llenas de
escabeche, de modo que si despues de escabecha-
das necesita caldó se les hecha aceite y vinagre

gre, se debeu conservar en baxijas de vidrio
o cristal.

Otro en saboso.

Despues de bien lavadas se pone en una
olla con un manojito de perejil, un buen
cogollo de salvia, una cabeza deajo, pi-
miento, clavo entero, una jicara de vi-
nagre y dos de aceite para cada perdiz,
de que están tieruas se apartan se he-
chan en una cacerola se las quita las
verduras las especias y los ajos, y solo
con el aceite se hechan en un tarro
cubriendolas con vinagre bueno. Se con-
servan todo el tiempo que se quiera y
se pueden poner en tortilla.

Depitorio de gallina.

Se parte la gallina, se frie con aceite
con pedacitos de jamón magro y cuan-
do esté doradito se hecha bastante pe-
rejil y ajos picados, pimienta negra y

asafrán molido, con todo esto se le da una buelta, despues se hecha en una olla, se le hecha agua y se deja cocer hasta que este tierna, al tiempo de ir a comer se da una cucharada de harina tostada para espesar la salsa.

Otro.

Se parte la gallina y se hecha en el puchero con aceite crudo, perejil y ajos rajados, se cubre de agua; de que esta tierna se le macha guiminda negra, asafrán, un puñado de almendras fritas, da un hervor hasta espesar la salsa.

Gallina entera:

Se frie en aceite hasta que esta dorada se le hecha bastante cebolla entrosos grandes y de que se dora la cebolla, se hecha en una olla y se pica perejil y ajos, se le hecha agua y se deja cocer

harta que esté tierna, se macha pimienta negra y clavos, unos ajos fritos, un puñado de almendras lo mismo y un par de yemas de huevos duros. Se salta en agua y se deja espesar la salsa.

Pichones enteros.

Se refrién un poco en aceite con unos trozos de cebolla, cuando está dorada una cosa y otra se le hecha una jicara de vino pequeña para cada pichón, se les da unas bueltas más en la sartén y se hechan en un puchero, se le pica perejil muy menudo y se deja cocer un poco. Después se le macha oropán, pimienta negra, unos ajos asados y las ligadillas de los mismos pichones al tiempo de apartarlos se batan yemas para espesar la salsa.

Conejos encebollados.

Partidos en trozos regulares, se pican en un

pucheros con ajos rajados delgaditos, pere-
jil lo mismo, especia entera mucha ce-
bolla blanca muy menuda, bastante
manteca, sal y vinagre, se ponen á
cocer á fuego lento, meneándolo con
frecuencia, y echándole poca agua
para que quede en la salsa de la
cebolla.

Polaca.

Se pica la carne y un poco de jamón
todo lo más menudo que se pueda, se
hecha pimienta negra molida, sal, pere-
jil y ajos muy menudos se amasa bien
y con las manos mojadas, se va apretan-
do la carne y dándole la forma de una
tortilla, se buelve en el mismo plato siem-
pre con las manos mojadas, se tiene
en la casuela donde se ha de cocer, bas-
tante cebolla á trozos grandes, perejil
y ajos rajados, en cima se pone la torta
de carne teniendo cuidado para que no
se deshaga y se cubre con lo mismo que se

le poned abaxo, hechándole el agua por un lado para que no se deshaga la carne, de aceite crudo bastante cargadito, esta debe hecharse despues del agua, de que ha cocido un poco que está la carne unida, con dos cucharas se le da la buetta, se saca el caldo, y se le hecha una poca de pimienta negra molida, se deja cocer hasta que esté tierna y se deja en la salsa. Para comerla fiambre, de que está en la salsa se saca ~~en~~ la torta sin nada de aceites, y en el mismo aceite despues de quitarle todo, se dora por un lado y otro.

Albóndigas fritas.

Hechas las albóndigas como las otras, se frien en aceite hirviendo, se hechan en un puchero y se poren estofadas ó guisadas con bastante cebolla menudita para que quede en la salsa.

Frito de resos exquisitos

Se cuecen con agua y sal, se sacan y se dejan escurrir, luego que están fritos se cortan a rebanaditas chicas, se hace una masa con una poquita de manteca y harina proporcionada a los resos, se hecha en un plato una poca de agua y todo lo dicho se bate allí bien hechándolo a la masa un poco de runo de limón, o en su falta un poco de vinagre, se bate tres claras y cuando se va a comer, se une la suata con las claras, se rebozan con ellos los resos y se frien en manteca hirviéndolos calentitos.

Chuletos o lo papillo.

Se cortan las chuletas de carne muy magra, se macha sobre una tabla y se espolvorean con sal, se frien en manteca, que estén dorados pero sin que se paren de marinar y se ponen en un plato a

enfriar, en la manteca que queda se frien-
lo se hecha para cada libra de chulitas
una tasa de harina y se hacen como
unas migas blandas, despues se hecha
poid a' poid medio cuartillo de leche,
se deslie bien y se pone a' cocer hasta que
quede como purkas, se pone en un plato
y se van cubriendo las chulitas con esta
masa se pasan enseguida por jian raya-
do, luego por huevos batidos y otra vez
en el jian y se frien en manteca

Solomillo de cerdo quisados.

Se parten a' rebanadas largas, se embullven
en harina (despues de haberlas golpeado
bien con la mano del almirez) se frien
hasta que quide bien dorados, hechándolos
despues en una caruela con toda la gra-
sa que queda de freirlos, y un poco de vi-
no (blanco es mejor) y pimentita negra mo-
lida, ha de quedar en poca salsa y espanta.

Carne con salsa de tomates.

Se pone a cocer con una peca de manteca y sal, cuando ha consumido el agua y se ha puesto dorada con la manteca, se tiran dos libras de tomates, se van exprimiendo en un colador y el caldo que resulta, se le hecha en la carne con el que acaba de cocer y espesar, la cantidad de manteca que se le hecha es dos onzas por libra de carne.

Ternon con tomates.

Se parte el jamón a lonjas delgadas, entre gordo y magro, se hacen en un pedern con tomate picado muy menudito y sin pellejo en bastante cantidad y ajos rajados, de que neces lo suficiente para que el jamón haya soltado la sal, se prueba por si necesita alguna y después de sazonado, se deja cocer hasta que quede en la grasa y el tomate como frito.

Conejo ó borrego en breve.

Se asa el borrego ó conejo y despues de bien asado, se hace pedacitos se hecha en un puchero con aceite crudo, perejil, ajos, laurel y vinagre, se realagau y se les guisa picuienta negra y uiga de piau para espesar la salsa.

Lomo en conserva.

Se parte el lomo en pedazos de una mar- ta, se le quita un poco el gordo, y con una navaja de punta se hacen unas herididuras donde se les va introduciendo unos grauos de picuienta negra en unas y en otras clavos y en otras astillas de cañela y de que estan preparados asi los trocos que se quierau, se hechan en un perol con ajo y la sal que pa- resca, y el gordo que se le ha quitado para que suelte manteca, con que se cubre de que esta frito, que se hecha en tarras ó en latas. Lo mismo se pone con color, solo que este no

se cuecha y se le hecha pimienta dulce y picante, y el lomo que esté sin hueso decer, según se saca del cerdo.

Palechichón.

Carne de jamón muy picada, se amasa bien con sal y pimienta negra molida, que está le valga bastante y de sal raspuado, se lleva en tripas de cabo bien apretados y se cuelgan donde no les dé mucho el humo y ni el aire.

Palechicha.

Carne de las caberas de los lomos muy picaditas, se le hecha sal, pimienta negra, clavos y un poquito de ajo, todo machado, bastante flor de limón que sepa bien y de lo demás raspuada la carne, se llevan en tripas longaniceras, y se pegan donde les dé poco el humo. Estas generalmente se comen frescas y para conservarlas lo mismo,

a' los diez ó doce dias de llevar, se pone una sartén con aceite a' la lumbre y quando está caliente se hechan las alchichas una a' una, se le da' una buelta y se ponen en un tarro una sobre otras y de que está lleuado, ó se ponen las que se quieran se cubren con el aceite templado para que no este lle la baxija.

Morcilla de Higado.

Se pica el higado muy menudito, se le hecha una poca de carne de las morcillas y se alimian con ajo, sal, pimienta dulce y picante, orégano y se saroua se llevan en tripa como la salchicha apañandola como a' ésta de trecho en trecho una cuer dita, estas se comen aradas, ó fritas pero fresas.

Perca en salsa blanca.

Se pone aceite en una casulla y se le hecha

bastante perçil menudo y bastante cebolla lo mismo, y quando está a medio freir se hecha la penada bien desalada, y seca con un paño se le da unas bueltas y se le hecha pimienta negra molida disuelta con agua, de que cuece un poco se le espesa la salsa con harina tostada, también se le uarcha unos ojos fritos.

Lomo en naranja.

Se parte el lomo a lonjas, y se pone machacado en una pastelería proporcionada con sal y manteca suficiente, se deja rehogar, y se le hecha la naranja bien cargada de azúcar y arulas.

Guizado de pichones con caldo.

Piados los pichones y a medio freir se ponen en un puchero con una poca de manteca, se tiene uarchada pimienta negra con unas hebras de arosái, cauela, clavo y las

araduras de los mismos picadores frita como lo demás y al hecharle el caldo, se le pica un poco de perejil.

Lomo en pastelera.

Se pone en la pastelera con manteca que quede un poco frito y se le hecha vino, ajo picado, pimienta negra molida y canela, de que cubre un poco el vino se le añade agua, luego se espesa la salsa con una poquita de harina tostada. Lo mismo puede ponerse la carne.

Vaca a la moda.

Se toma un buen trozo de vaca, y le quitau los huesos se macha con tiras de torino, se le agrega perejil y cebolla picados, sal pimienta y especias finas, en la cazuela se pone vino blanco, torino en pedacitos, ajo picados bien menudos, cebollas enteras pequeñas, rodajas de zanahorias, pimienta en granos

y un poco de sal, se coloca la carne sobre estos ingredientes, se tapa bien la cacerola, y se pone a fuego lento, se deja así cinco o seis horas, y se sirve cuando está en sazón.

Perdices en asador.

Después de desplumada, vaciada y arreglada, cúbrase su pecho con rodajitas de limón sin corteza ni pepitas y después con hojas de tocino, embuélvanse en papel engrasado y póngase en el asador. Se sirve con jugo claro o rumo de limón, o uvaña.

Ganso para cominante.

Para asarlo se le untará una salsa hecha de manteca, ajo machado, sal, pimienta y agrio de limón, y después de asado se rociará de agliciente tierno.

Berzices estofadas á la española.

Desplumadas y limpias se rehogan y se ponen en una olla proporcionada, con tocino frito cortado en dados, cebolla picada gruesa en abundancia, los ajos machacados, especias de toda clase, manteca y vino blanco. Así se pone á cocer á fuego lento y en cima de la olla, una carolita con agua sobre un papel de estrasa.

Gallina dorada.

Después de cocida un poco en la olla, ó en el caldo con sal, pimienta, cebolla y especias se embuelve en hojas de tocino y se pone en el asador á fuego lento, se quitan las hojas y se deja d'ave hasta que tome color, entonces se unta con yemas de huevos batidas y para servirlo se hace con un poco de azúcar y canela.

Pollos fritos.

Se ponen á cocer los pollos con aceite, sal, zumo de limón ó vinagre, pimentón, cebolla y perejil picado. Luego que hayan tomado la sustancia de estos ingredientes, se cocen bien y se frien en aceite, sirviéndolos con una salsa del mismo líquido con sal, pimienta, ruedas de limón y perejil muy picado.

Salsa mahonesa.

Se pone en una cacerola de barro dos yemas de huevos crudos y unas gotas de vinagre, se embudoen bien con un cucharón de madera, y despues se va dejando caer aceite muy fino y á un chorrito continuo, poco á poco de gota á gota, en ellas revolviendo sin cesar, cuando se vé que está se traba con las yemas, se le aumentarán unas gotas de vinagre, sin dejar de revolver hechándolo alternativamente y de vez en cuando al

gumas gotas del ácido. Esta salsa se puede usar en muchos platos como para pescados y aves frías, para emplearla si está demasiado duro, se hablandu con un poco de vinagre, se le rasoga con sal, y algunas veces pimienta.

Chuletos tostados.

Después de preparadas y aplastadas se las pondrá en un adobo de aceite, un manojo de perejil, hojas de laurel y una cebolla picada o ruedas. Al cabo de 24 horas, se ponen en unas parrillas o fuego vivo, y se les da vueltas para retirlas, cuando estén a punto y servir las con su propia salsa, o con una picante, hechas en ella pepinillos en cortidos en vinagre y picados.

Sollo.

Se despedaza el pollo, y se hecha en una

cazuela con manteca, ruedas de cebolla,
ruedas o parte de tomates (sin pipas)
una hoja de laurel, ajos, clavos, pimienta
negra sacándoles las especias y el laurel
si se quiere cuando haya tomado el gusto,
se le hecha trocitos de jamón se retira muy
bien tachándole para que cuera caldo del
cocido debiendo quedar en una salsa espesa.

Perdices con vino.

Se pone la perdiz en la sartén, ajos raja-
dos y ajos de laurel y de que esté bien
retraída, se hecha en el puchero con vino
blanco y especias, y luego se le moja un ajito,
cazuela y harina tostada.

Pollo en porculada.

Se pone en la sartén, con manteca, pere-
jil y ajos rajados, laurel y pimienta negra, y
se retira bien, y luego se le hecha caldo del co-
cido, y se le moja almechras tostadas y ^{en} ajos tostados.

Pollo à cornaditos.

Se pone la manteca en una pasteleria, y se pone una camada de ruedas de cebolla, y otra en cima de pollo, y luego otra de cebolla y perejil picado, canela y especias y otra de pollo, que queda en cima con jugo de limón, y no se le da vuelta mas, que al rededor, y se le pone fuego abajo y arriba.

Pichones.

Se retrae la aradura del pichón y una poca de cebolla y un ajito, y esto se macha y se le hecha al pichón y caldo del cocido y bagos de pimienta negra, hasta que esté blando y quede con salsa.

Corne à cornaditos.

Se parte a' loujas y se macha y en un plato se pica mucho perejil menudito, jugo de limón y pimienta negra y clavo machado

y se pone la pastelera con manteca
ruedas de cebolla y tomates, y luego se le
pone una camada de carne que ya irá
embuelta en el rugo de limón, perejil y
especies, y otra de cebolla y tomates y otra
de carne y no se le da buelta, mas que
al rededor y no se le hecha agua, sino so-
lo cuece con lo que suelta.

Conejo.

Se tuesta el conejo y despues de tostado, se
parte y se pone en una pastelera con
aceite, se le hecha mucha cebolla y mucho
perejil menudo, y se retira mucho, y cal-
do del coido todo junto y se le maja un
ajo, pimienta negra y clavo.

Estofado de perdiz ó liebre.

Se pone en la olla para cada libra de
carne una de cebolla, dos de laurel,
una cabeza de ajos usada, 4 granos de

pimiento, dos clavos, una copa de vino,
otra de vinagre, una jicara de aceite y la
sal necesaria, tapándola con un papel
de estraza y en cima un pañerito con
agua, poniéndola a fuego lento y me-
nándole para que no se pegue. También
se le hecha zanahoria.

Carne escudor.

Se pondrán dos libras de carne, un cuar-
terón de manteca, tres ajos, perejil picado,
do, un par de ojos de laurel y un poco
de pimienta, con todo esto se rehoga hasta
que quede bien dorada, después se cubre
de agua para cocerla hasta que esté
blanda y el agua consumida, quedando
solo en la fongue, al servirle se le echará
un poco de vinagre, o en vez de vinagre se
le puede duntir una yema con agrio
de limón.

Huevos rellenos.

Se ponen á cocer y cuando están duros se mordan y parten á la mitad quitándoles las gemas, se pica picado que no tenga ras-
pas ni pelijo, perejil, piau rayado y una
poca de pimienta, hecháudo para 4 hue-
vos uno batido, mezclándolo todo se tiene
la masa preparada, se van cogiendo cu-
charadas de esta masa, y rellenando de
ella los medios huevos, los que se tiran
embolbando en harina, y se frien, despues
se ponen á cocer hecháudoles agua y se es-
pesan con un poco de arafrau, perejil,
ajo y una miga de piau mojada. Todo
bien desleido, y dejándolos cocer un poco
se pueden servir.

Recet.

Se pone en la pastelera con manteca y ce-
bolla touates y perejil menudito, y otra ca-
mada de puer y zumo de limon, y ajos ra-

jados y cauda y almendras tostadas y molidas y enteras y no se le da vuelta.

Manos con tocino.

Las manos se cuecen con tocino y despues se hecha una poca de cebolla y perejil y bagos de pimienta negra, y luego se le magia un poco de asafu y el tocino.

Lomo relleno.

Se parte el lomo fresco y sin adobo, dos rallas al medio, y se raya jamon y a el jamon se le pica perejil y cebolla y ajos, y se le macha clavo y pimienta negra y mijitas de jamon, y se va rellenuando bien con eso. Las rajos del lomo y despues de bien rellenas se le ata un hilo para que no se le caiga el relleno y se pone en una pastelera.

Aporvilladas.

Se parte la carne o lomo fresco sin hechar

en adobo a' loujas y se machaca y despues se moja ajos, clavo, pimienta negra, cauela, raga de limon, sal y agua suficiente para cubrir la carne.

Empanadas de carne.

Se pone la carne despues de cocida muy menuda, perejil, cebolla, ajos, especias machadas, yemas de huevos, caldo del cocido, y todo junto se hecha en la sartén y se deja cocer hasta que quede la pasta dura y luego se hecha en un plato, arriera manteca y caldo del cocido y se hace una masa como la de las empanadas y se extiende esa masa, y se le va haciendo cucharada solo la masa ya dicha y se cortan como las empanadas de dulce y luego se frie y se sirve.

Carne.

Se cuece la carne y de que está cocida en el

cocido se saca y se parte a' lonjias, en una pastelera, se pone manteca, tomate, pimienta negra, ajos, hojas de laurel y caldo del cocido, hasta que tenga una salsa espesa.

Pollo americano.

Se pone el pollo en una pastelera con manteca, cebolla, perejil menudo, clavos de mate y caldo del cocido y de que este blando se espesa con almendras tostadas.

Pichones o pollos.

Se ponen los pichones en pastelera con manteca, perejil, ajos rajados, pimienta negra, laurel, jamón, vino blanco, todo junto se deja cocer hasta que queden dorados.

Carne con zanahorias.

Se pone la carne con manteca, ruedas

de papas, rudas de ranchoñas, laurel,
perejil y caldo del cocido.

Lomo.

Se pone en pastelera con trozos de cebol-
las, ajos rajados, perejil, laurel, clavo
pimiento negro y caldo del cocido de que
este cocido, se le sacan todos los aliños y
se queda solo la salsa que se espesará
con dos yemas.

Sure de papas.

Se cocen las papas con sal, y despues
de cocidas se machan y en una pastelera
se pone manteca, se frie un ajo y se le qui-
ta, se hecha caldo del cocido, perejil menudo,
sugo de limón y las papas se dejan cocer a poco.

Costillo.

Se parte pan como para sopa, se le

cha leche, azucar, rayaduras de limón, canela, luego se bateu fueros y se unta con el pán se unta una pastelera con manteca, se cuece a' fuego lento arriba y abajo.

Conejo:

Se cuece el conejo con agua, especias, cebolla, perejil, ajos y laurel y de que esté tierno, se embadilben los pedacitos en orina y se frien, se tuesta una hoja de laurel y se le uaja, ajos, especias, miollo de pán, aceite frito y vinagre al paladar.

Pollo:

Se hecha al pollo la manteca, cebolla, perejil, ajos, laurel y especias y de d'ya dorar, despues se saca se pone en una pastelera, se le uaja con yemas cocidas, perejil, caldo del cocido y se le hecha al pollo por en cima.

Carne.

Se parte la carne à boules e se macha y
despues se pone en la pastelera manteca
ajos rajados y laurel, de que esté retrai-
do se hecha la carne y pimienta negra
de que esté retraida se le hecha caldo del
cocado y de que esté tierna se le maja
ajos, comino y almendras tostadas.

Chuletas con crema.

Se parte y se prepara la carne macha-
da, se le hecha sal, ajos, un poco de perejil
todo muy menudito, luego de limón, de deja
un rato que tome el gusto la carne y lue-
go en una cacerola se pone manteca, se
le frie un ajo y se saca, despues se hechan
las chuletas y se dejan retrar muy bien
y despues se sacan e se ban embolbiendo en
pán rayado e huevo y se frien. Se tienen
cocidos papas y se rayan bien y despues se
ponen en una cacerola manteca y ajos

se le saca el ojo y se hecha la masa de la papa, despues de bien retraida y que tenga poca manteca se le hecha leche y se deja cocer muy bien y se quedan las muy claras y muy espesas, templando las de sal.

Viste.

Se parte la carne o' bouo fresco y se macha, se hecha en una cacerola aceite frito y cebolla menuda, de que este dorada se hecha en el mortero y en aquel mismo aceite se frie una rebanada, se riega en vinagre y se macha con la cebolla muy bien, y se hecha en la cacerola con la carne, y el aceite frito, gras de laurel y ajos, de que este bien retraido se hecha caldo del cocido.

Otro.

La carne preparada como para viste, se le hecha sal y ruego de limon, se pone en una

cacerola manteca y se le hecha unas gotas de limón y se vá pasando la carne por la manteca y poniéndola en un plato se tiene las papas cocidas sin sal, se parten á ruedas y se pone una peca de manteca en una cacerola se le hecha las papas y se templan de sal y de que tengan todas unas bueltas, se le hecha perejil menudo y un poco de limón, se ponen las papas en un plato en forma de bollo se buelbe á calentar la manteca por donde se pasó la carne, se buelbe á pasar sin escumir los trozos.

Almondigos.

Hecha la masa de las almondigas se frien se hechan en una cacerola con aceite de la virgine que ha frito, se le hecha ajos y laurel y despues de darle unas bueltas se le hecha vino y despues caldo del cocido y se tuentan Almondigos y se espesan.

Nenestra.

Se pone a' cocer espáragos, lechuga, carola, abelga y guisantes, todo aparte se pone en una cacerola aceite, y otro poco de jirica que se jamaón, se hecha trocos de jamaón, de bolla, bagos de pimiento negro, clavo, ramias de verdura y perejil, estando todas las berzas bien lavadas se hechan en la cacerola, y se deja retraer mucho, se le hecha caldo del cocido, se le macha un poco de conino lleva de huevo dura y se le hecha con un poco de vinagre.

Gallina en salsa Blanca.

Se cuece como para dorarla pero sin he charle aceite despues de cocida se pone manteca en una cacerola se pone manteca con unas ajos rajados y de que están rajaditos y doraditos se lecha una poca de harina y luego de leña despues se cuele el caldo donde a' cocido la gallina y se hecha en la cacerola, se hecha

la gallina partida en trozos y de quede
unas bueltas que no quede la salib ni
clara ni espesa.

Carne encebollada en longas.

Se parte la carne y se macha un poco,
en una cacerola se pone manteca, se le he-
chan unos ajos rajados se pone una cana-
da de carne y otra de cebolla, clavo y pi-
miento negro, laurel y ruego de Ruisir.

Pollo empanado.

Se pone entero en salmuera, con perejil,
cebolla, ajos, jamón y especias molidas en
una cacerola, se pone una peca de manteca
y se hecha la masa con un poco de caldo
del coido y huevos duros á pedacitos, se le
da unas bueltas y se rellena el pollo.

Gallina deshuesada.

Se pela sin agua y se le saca el pellejo con

61
mucho cuidado y despues se retieva el pelle-
jo y se tiene aprensada tres o quatro dias
esto es para vijar.

Doletino.

Se cuecen las manos de marto y se le qui-
tan las primeras aguas y luego en la ultima
agua se deja cozer bien y se añade una tasa
del agua de las patas y otra de azucar y se
cuece hasta que quede en buen punto.

Bollos.

Se provee una cacerola se le hecha manteca,
con cebolla machada y de que esto retraida
la cebolla se le hecha jamón cocido y bien
machado o bien picado y se le blá unas
bueltas con la cebolla, despues se le hecha
harina y leche, y de que esté en punto
se hacen los bollos embolviendolos en huevo
y pan rayado y se frie.

Rennos.

Se pone en una cacerola, aceite cebolla, un puñciento arado bien machado con un poco de harina y agua y se cuece hasta que estén tiernas.

Gallina en salsa.

Se pone la gallina guisada con manteca y para espesarla se tuestan avellanas, o almendras, se macha muy bien y se le hecha un poco de azúcar y pan rayado y treros de cauela.

Pescada.

Se hierva sola, despues se pone en una cacerola aceite, perejil, cebolla y puñciento negra, y si se quiere, puñciento arado bien machado, despues se le hecha caldo para que cuera todo junto y de que esté hervido se hecha la pescada.

Saute de almendras.

Se pone á boujar machada la carne y se pone en la pastilera ajo rayado, laurel y pimienta negra de que esto se traida se le hecha caldo del coido luego se le hecha un poco de ajo y especias picas y almendras tostadas.

Lengüados.

Se pone una poquita de aceite, cebolla menuda, se raga piau, perejil e una poquita de ajo despues se pone el lengüado en la cacerola se hecha el piau rayado el perejil y el ajo, despues el aceite con la cebolla y caldo del coido y se queda con una salita clara.

Perca Sillas.

bocidas con agua un poquito de vinagre y perejil y luego se pone en un plato

largo y se le hecha aceite crudo, perejil
y vinagre y agua, adornada con huesos
duros.

Salmón.

Se desmenua un papel grande y se unto
de aceite se pone el salmón y se poven
tres pedacitos de manteca. Pajo y perejil
se vuelve y se hace lo mismo y luego
se tapa con el papel y se pone al fuego
y cuando se ve que está doradito el papel

Sopa de arroz.

Se pone en una cacerola aceite y cebolla
melindita, se hecha el arroz con sal, un
clavito y pimienta colorado se retira muy
bien y luego se hecha agua y cuando
está remebido ya está.

Carne.

Se parte a trocitos y cuando el aceite

esté muy caliente hirviendo se hechan
los trozos y se retraen bien se le hecha
un poquito de agua y se le moja un
poco de perejil y un ajo.

Empanadilla de crema.

Se hecha una poca de harina en un
baño de mar con manteca insier-
vid y despues se amasa con agua y
sal y cubiendola masa está bien bue-
saba se le hecha una poquita de man-
teca derretida para suavizarla y que
quede un poco blanda se enfiama y
se hacen las empanadillas con la crema
y se frien con manteca que esté muy
caliente un poco y despues se espolvoran
en azúcar y canela.

Domón Dulce.

Si es frías de este año estará 24 horas
en agua si átielo 48, se saca del agua

y se pone á cocer con los ingredientes siguientes; unos cogollitos de uyorana, un poco de apio, unas cuantas hojas de laurel, dos ó tres cuartos de abolla, tres ó cuatro cabezas de ajos, un poco de cilantro y perejil, dos cuartos de pimienta negra y otros dos de clavos; todo esto estará cociendo cinco cuartos de hora; despues se saca se limpia y se le quita el toruño, se deja coulo magro, se enfria un poco se hecha en una cuartera de vino blanco hasta cubrir el jamón se le coloca una poca de canela como cuatro ó seis cuartos y poco más de media libra de azúcar y cuando esté cubierto todo el líquido se saca, se enfria despues se plancha y despues con el rapo del mundo se pone.

Otra receta de lo mismo:

El jamón se saca de la bodega donde está y se tieue 48 horas en agua, despues se pone

a cocer con los ingredientes siguientes:
 1.^o De 3.^o ó 4.^o hojas de laurel. 2.^o 3.^o 4.^o u-
 bollas, 3.^o 6.^o 8.^o cabezas de ajo; 4.^o un pu-
 ñado de cilantro y perejil, 5.^o una peca-
 de mejorana; 6.^o un poco de ajo; 7.^o
 como 3.^o 4.^o cuartos de clavos y pimien-
 ta negra, El jamón estará bien par de
 trozas encantas cociendo con todo lo dicho,
 despues se saca y se desmenuda y se que-
 da en lo magro, luego se vuelve á co-
 cer con armar, vino y cañela, despues
 se saca de la vajija, se pone el jamón
 en una tabla se cubre con una plancha
 y se aprieta bien para que salga la
 humedad; advirtiendo que el jamón á
 de cocerse con vino blanco.

Copa de arroz.

Se coge la cacerola, se le hecha una poca manteca una
 pognita de cebolla picada, un pimiento tambien picado
 y todo lo dicho se refuá bien y despues se le hecha el arroz
 se se dan 4.^o 6.^o vueltas y se le moja un poco de

ajo y comino se aparta y cucharas al
rededor; advirtiéndolo que la sopa se hará
con el caldo del cocido.

Sopa à la jordinera.

Se macha con jamón y se pone una past-
telero con manteca se hace un puré de
cebolla menuda, ajo y perejil y se cuece
frie en la manteca. Se le hecha el caldo me-
dio cucharada de harina, se le macha pi-
miento negro, ruego de limón y ajos se le
pone remolacha, zanahoria, alcachorra, na-
vo todo cocido y tirado el agua, sino hay
esto se le pone sopa de hierba.

Sopa imperial.

Se frie pan à laminas delgadas con uny fri-
tas se pone el menudo se cuece con man-
teca, vinagre, ajos, perejil y cebolla todo
menudo, pimiento negro, azafrán, uvas
moicada, se le macha al caldo lleva.

y de las claras se hace un piñadillo y se le
 agrega al menudo todo esto se le hecha
 al caldo del cocido, se pone una pastelera
 se pone una tunda de piñ frito otra
 de ruedas de huevos, lascas de gallina,
 conejo o perdiz o lo que haya otra tan-
 da de piñ otra de piñadillo del menudo
 y así se hace hasta que se concluya el
 piñ y después se le hecha el caldo y que
 cueza que quede regular para que
 cuando esté embebida se bateu yemas y
 se cubre la pastelera se tuestan las yemas
 por cima se tienen batidas las claras y
 se adorna y se tuestan en fuego.

Siste.

Se pone la pastelera las lojes macho-
 das con manteca por ambos lados. Limón,
 sal, pimienta negra y perejil, se dejó en fu-
 sión y después se pone a correr con un pla-
 to en cima y fuego lento y con lo que destila
 se cuece hasta que quede en la grasa para

servirlo, pa'u rayado y, tortado.

Carne guisada.

Se dora la carne entera en manteca se le pone un tomate asado, una peca de cebolla asada, hojas de laurel curadas, clavo, pimienta negra y un poco de vino, se sala el trozo de carne, se enfria para cortar las hojas se le pone ariña tortada a' la salsa y se cuele y despues se le hechan las hojas a' la salsa.

Carne.

Se dora el trozo de carne con manteca, despues se tiene cebolla picada y enfria con hojas de laurel, tomate picado, todo junto y media cucharada de ariña, se cubre de caldo del cocido y la carne cocida se sala y para servirla lo que se hace es cortar la salsa.

Carne guisada.

Se dora la carne con manteca así que esté dorada se saca se pone cebolla, ajos, perejil todo mermado, tomate, clavos, pimienta negra, canela y laurel todo frito, después se hecha la carne, se le pone vino así que esté tierna, harina tostada, se para la salsa, se le pone macarrones cocidos con caldo y queso rallado, tomate fresco.

Chuletas rellenas.

Después de arregladas y machadas se cuecen con hojas de laurel, clavos y pimienta negra; así que están cocidas se sacan y se llevan a la mesa después de secar bien.

Chuletas a la Basili.

Se le hace un picadillo de jamón, unas almendras machadas, se pone manteca en

la pastelera, se le pica cebolla menuda, cuando esté frita la cebolla, se le hecha el picadillo y perejil picado unas cucharadas de harina, se hecha la leche se hace una pasta como para cocerlas y de que esté fría la pasta se rellenar por un lado o por otro con la forma de un jamón, se envuelven en paño rallado, después se hacen y otra vez en paño y se frien en aceite frita y con muy caliente. para que se calen bien.

Pollo en grito:

Se pone manteca, ajos machados, pimienta negra, asafrán, rúgo de limón cuando esté a medio cocer.

Corne.

Se parte la carne a' lojas se le pone un polvo de sal y una pizca de pimienta negra en seguida se envuelven en harina

y se frie en aceite o manteca, se va colocando en la partelera de que está frita y se pone con caldo del cocido y un poco de vino blanco y una cebolla chica con los clavos de pimiento lavados y se deja cocer hasta que esté tierna.

Filetes en salsa.

Se cuece la carne en el cocido se saca y se pone en una partelera con manteca se frie una peca de cebolla menuda de que está o medio freir se le ponen medidas de zanahorias blancas despues de cocidas con agua y sal se le hecha a la carne un poco de caldo del cocido unas gotas de vinagre y se deja cocer hasta que esté tierna.

Carne.

Se pone en la partelera tomo de jamon de que esté frito se saca y refrie una reba

nada delgada se saca dos ajos rajados
 de que están fritos se sacan en seguida
 se hecha la carne y se dora con la sal
 de que está se le pone caldo del cocido
 y vino se hablanda se le pone una po-
 ca de agua caliente para apurarla se
 le maza los ajos y la rebanada y se cue-
 la y se le hecha y se le pone si se quiere
 pañal de papas se mueben las papas
 de que están cocidas se rallan con el ra-
 llador calientes se ponen en una pas-
 telera las papas con una cucharada
 de manteca y sal y una poca de le-
 che esto que está cocido ni duro ni
 blando a cien blo a la hora de comer

Corne:

Se corta la carne gordita y se macha,
 en seguida se le pone dos ajos y sal ma-
 chada se maza bien a lo largo y en segui-
 da se pone la pastelera con manteca
 y se pasan una por una y de que están

pasadas se tiene hecho el puré donde se ha pasado la carne de que hace el tomate un poco se le hecha la carne y de que esté cocinándolo si no está la carne blanda se le pone un poco de caldo del cocido para que esté suelta la salsa.

Carné.

Se coge un poco de carne se le echan unas tiras de tocino de jamón un ajo y una rama de perejil y de que está arreglada se pone en la pastelería con tocino de jamón se cuece la carne y se deja dorar bien de que esté dorada se saca y en la piringue se le pica una cebolla gorda y se deja freír bien, en seguida se le hecha la carne y caldo del cocido de que está tierna se le hecha la salsa y se tiene unos frijoles verdes cocidos y se le echan a la carne.

Otro.

Se pone un trozo de carne o lomo en sal

y. Lúmbia una hora en seguida se pone
 una pastelera con manteca y la car-
 ne se le raya una poca de Ruyz monca
 da una poca de canela en rama y
 un poco de vino blanco se pone a' el
 fuego y de que se bolle dorando a' fue-
 go lento se saca y se sirve con en-
 lada o' papas.

Lomo asado.

Se le hace al lomo un adobo de pi-
 miento colorado machado con sal,
 aceite y vinagre se deja dorado con
 ca fuego y se tuesta en espamilla
 o' pastelera y de que está dorado se
 sirve con pimientos colorados fritos y
 pelados.

Lomo.

Se pone en la pastelera tocino de jamón
 picado en seguida una poca de cebolla

En Huevos moles.

A cada yema un apunjado, se bate mucho con dos cañas, luego se le hecha una poca de cañela pulverizada por cima y se sirve.

En Huevos de viento.

A cinco picaras de agua, tres de aceite y una poquita de sal, todo se pone a cocer en un cazo, y de que empiecen a hervir se baten echando arena y meneando hasta que quede una masa dura; se aparta, se enfría, se hecha en una fuente, se baten huevos y se van echando en la masa, lo que admite hasta quedar blanda, se hacen buñuelos ó jeringos, el aceite debe estar frío.

En Biletes.

Nueve yemas muy batidas que tengan un puñito de biscochos, se hecha una clara, y un cuarterón de azucar molida y tamizada.

Celostros artificiales.

A un cuartillo de leche se le hechan diez claras de huevos, se bateu como para hacer mimos, se pone la leche a' cocer con azúcar, al paladar y de que vá a' hervir se le hechan las claras y se bateu con un molinillo y cuando suena round el caso, se aparta y se sigue batiendo un rato y despues se hecha en la cazuela, rocíandolo de canela y se come.

Espuma lactea.

Para cada cuartillo de leche siete claras, un poco de cáscara de limón, azúcar al paladar, se bateu las claras hasta que quiebradas espuma, se hecha en un caso con aceite, la cáscara de limón y el azúcar. Pone a' cocer a' fuego lento, sin dejarlo de batir como el chocolate hasta que suena el caso round.

108
Dulces.

Roscos de oro y dorado...

Para una libra de aceite, treinta yemas,
una libra de azucar tamizada, flor de
limón, una poca de canela molida y
harina, de que cubre quedando la masa
muellecita, se hacen las roquillas, se
ponen en una lata y se cuecen en el
vd. El aceite ha de estar bien frito y
frio y las yemas se han de batir mucho.

Montecados americanos.

A una libra de manteca, otra de azucar
cristalizada, doce yemas, cáscara de limón o de
naranja rayada, se trabaja bien, harina la
que admite, de que está bien azucarada, se
estiendo la masa sobre una mesa, se cortan en
la figura que se quieran y se cuecen al horn.

Servimillas aviscochadas.

A una libra de manteca, otra de azúcar blanca tamizada, y otra de almidón molido, rebate la manteca con nueve yemas y el azúcar, las claras se baten aparte, y de que están hechas espuma se va echando en la manteca cuñerada de espuma y cuñerada de almidón sin dejarlo de batir hasta que se gaste todo, se hechan en cajo verde papel y se cuecen en el horno, se froveciéndolas calientes con azúcar blanca.

Mantecados de astorga.

Estos no varían del anterior más que en vez de la manteca ser de puerco está o de vaca o mitad de una y otra.

Sorta de almendras.

Media libra de almendras peladas y molidas, otra media de azúcar, un cuarto

ron de masas y media libra de manteca
de puerco muy batida, se amasa mucho
hasta que haga correr a la almendra y el
azucar se le hechan huevos muy batidos
se pone en una pastilera la mitad de la
masa se extiende bien en ella y sobre esta
se pone una poquita de canela y el
vos molido y en cima la almendra y el
huevo cubriéndola con la otra mitad de
masa, se cuece a fuego lento arriba y
abajo.

Otra.

A una libra de almendras bien molidas
otra de azucar tamizada, una poquita
de canela y dos claras, se amasa todo un
poco y se coloca en una pastilera sobre
cubriéndola en el hornillo o en la lumbre
luego arriba que abajo.

y nueve huevos, todo muy bien batido se pone en la hortera untándola antes de mantera, se cuece al horno y a falta de este a la lumbre.

Huevos en almíbar.

Se bate una docena de yemas hasta que queden blancas, y tan duras que no se puedan batir, se hechan en un cajoncito de tabla como de tres dedos de alto y media tercia de ancho, largo lo que parezca, el cajón se unta un poco de mantera y se baten hechando en él las yemas hasta que quede el cajón desocupado como con dedo, se pone un pedr con agua y es-tando hirviendo se entra dentro el cajón y se tapa para ver si están cocidos entra una aguja o una pluma siendo seca se saca; se cortan con un cuchillo y se tapau
al al.

muy alto se hechan los trozos que fueran
 su poco se sacan con una espuñadora
 deja el almirar que tome mas puntos
 y se le hecha por cima rociándolos con
 azúcar y canela.

Galletas.

A una docena de huevos bien batidos se
 le hecha dos onzas de manteca de vaca
 unas gotas de esencia de limón, harina
 hasta que quede la masa durita, se ha-
 cen las figuras que se quieren y se cuecen
 al horno.

Dulces de yemas.

En una libra de azúcar doce yemas, una copo-
 ta de agua no muy yella se hace primero
 el almirar y después de frío se hecha
 bien cuadrada, en seguida las yemas
 bien batidas y todo junto se cuece ponien-
 dolo al fuego lento como si fueran natillas.

hasta que quede en el punto que se quiera.

Queso de almendras.

A una libra de almendras bien molidas doce yemas, una libra de azúcar en almibar con un punto fuerte se deja enfriar un poco y templada, se va hechando en la almendra y yemas; de que está todo bien unido se le hecha una poca de canela lida, se hecha todo en el caso, se pone al fuego y sin dejar de moverlo, cuoci hasta que quede la pasta dura, y se despegue del caso, se tiene un cuenco bien lavado y mojado se pone sobre una tabla también umeda y con las uñas lo mismo, se aprieta hasta que quede hecho el queso, de que está frito se le da el punto al almibar en un punto fuerte para que se seque.

Castel de Hojas.

Se amasa harina con agua y sal, crinado

esto ya gelatinoso, en una tabla precia-
mente untada de aceite, se va extendiendo ha-
sta quedarlo muy delgado, se corta con
mautera y se enrolla englobando la ma-
sa que despues se extiende y haciendo en
ello depreciones con los dedos se llevan de
mautera, se pone el relleno, se superponen
unas a otras las capas de masa, y se cue-
cen con la lidia arriba y abajo.

Prestines.

A una tasa de aceite, otra de vino y una
pochita de sal, el aceite bien caliente, se he-
cha en la harina para caldarla; luego
se hecha el vino y la sal, se hace la masa
proco más blanca que la del pan y se en-
melan.

Rollos de leche.

A cada tasa de leche, se le hecha una
harina, un par de huevos batidos y que
que están bien mezclados, con una cuchar

se va haciendo en una sartén con aceite buriendo y se frien, despues se hace una pava de almibar con cáscara de naranja, y se le hecha por cima.

Borta de Bizcocho:

A seis huevos, seis onzas de azúcar y 4 de harina, las dos primeras cosas muy batidas hasta que queden blancas y en punto de bizcocho y se mete a fuego muy lento.

Arroz blanco:

A una libra de almendras, dos de azúcar blanco, hecha almibar y en punto fuerte, y bien machada la almendra se hecha en el almibar y de que da' un hervor, se hecha una tasa de pan blanco bien lavado, se deja hervir hasta que está en punto, se aparta y se hecha en fuentes.

harina suficiente hasta que quede una masa regular, se amasa con tres cucharadas. frito y frío para que quede la masa muy suave, el relleno se forma de once yemas, una libra de azúcar en almibar que haga ebra, y dos onzas de aluendras muy molidas. Después de dar el punto a lo almibar, se hechan las yemas y aluendras, cuece otro poquito y con esto se rellenan los cubiletes que se tendrán fritos de la masa anterior, sin dejar enfriar el relleno, se espolvorean con azúcar y canela, el almibar ha de estar templado cuando se hechen las yemas para que no se corten.

Empanadillos.

Se cuece un poco de canela, cáncara de naranja y matalunga, se pone en una cazuela con cuartillo de harina, se escaldan con media libra de aceite hirviéndolo, pues claudolo bien, se hace un hoyito en el medio, y con el agua cocida se dulcifica un po-

quita de ludia y sal, la masa ha de quedar regular que tienda bien, se les hecha el relleno que se quiera y despues de cocidas se exponen a secar con azucar y canela.

Leche gorda.

Para un cuartillo de leche, una docena de claras y un cuarteron de azucar, se baten primero las claras con una catia abierta por varios lados, hasta quedar las claras como para suspiros, y se mezclan bien con la leche que estara con el azucar ya hecha, en seguida se pone al fuego sin dejar de moverlo hasta que se espese.

Hoscos de Santa Beresee.

A una docena de huevos, medio cuartillo de vino blanco, cuatro un cuarteron de aceite frito y frio raspaduras de uvañas y harina cuanta aduina, se extienden con el rodillo y se cortan con un vaso y con

un dedal otro en el medio, despues de pitar se cumelan.

Horcos de Santa Clara.

A una poca de harina, se le hace un hoyo en el medio se hechan en él seis yemas, media copia de aguardiente, una cucharada de manteca que quede la masa como la del jian, si queda dura se hecha una yema más, se cuece en el hornos de segundo grado, que es cuando se va a mover el jian y cuando se saca se le da el baño blanco.

Hollo de aceite.

A cinco partes de aceite dos de aguardiente, una poquita de matalauga, sal y harina hasta que quede la masa regular el aceite que este hirviendo cuando se heche en la harina, despues de cocidos se cubren con azúcar y canela.

Fideos 'coscos.

A cada cuatro huevos muy batidos, una cascara de aceite y una foguita de sal, harina suficiente a' quedar la masa un poquito mas blanda que la del pan se hilla en una masa y se frien en aceite muy caliente; para esta cantidad una taca grande de miel se pone o' la lumbre hasta que quede en punto fuerte, que se heche una gota en un plato y se endurezca, se hechan los fideos en la miel y moviendolos unucho, hasta que queden bien emelados; se moja una tabla, se hechan en ella y con las manos mojadas se hacen las rocas.

Fervunillos comunes.

A dos libras de manteca muy batida media libra de azucar blanca cruida, cuatro yemas, harina de flor cuatro libras segun el punto que tenga la masa

Se untan de clara de polvorcau con azucar y se cuecen.

Iden otros.

A una libra de manteca tres cuarterones de azucar, ocho yemas, harina la que admita hasta quedar la masa como la del pan, untan y cuecen.

Iden de oris.

A una libra de manteca muy batida, media libra de azucar y cuatro yemas libra y media de harina, se cuece en el horno fuerte y espolvorean con azucar y bastante aun molido.

Rosquillos borrachos.

A la harina que parea, por cada jicara de manteca caliente, dos de vino con una poquita de sal molida; se trabaja bien la masa

para que quede sueltita y se pueda este-
 ler bien, se cortan con un vaso, se le hace
 un agujero en el centro con un dedal y
 se frien espolvoreándolas despues con azú-
 car y canela.

Huevos rellenos.

Cocidos y bien duros se parten a lo largo
 se sacan las yemas, se machan con almendra
 y azúcar, se hablanda un poquito
 con huevos, se rellenan las claras, se em-
 buelven en harina y huevo y se frien, des-
 pues se cuecen en almibar, y colocados en
 un plato se espolvorean con azúcar y canela.

Quindin de patatas.

A cinco patatas regulares, cinco huevos
 un cuarterón de azúcar y flor de limón, des-
 pues de cocidas las patatas se machan bien
 y se baten con los demas ingredientes, se
 monta la pastelera con mantea, se pone

un papel en el asiento, expolvorado con
pau rayado para que no se pegue, se hecha
la pasta en cima y cuase á fuego lento abajo,
y fuerte arriba hasta que este dorado.

Iden de orroz.

Se cuase un poco de arroz y se macha, se
hechan iguales ingredientes que al anterior
y se hace la misma operacion.

Iden de pan.

Para un cuartillo de leche seis yemas y
un cuarteron de miga de pan rayado, se
hecha la miga en la leche, se baten las ye-
mas y se hechan en la leche con azucar al pa-
ladar cociendo como la anterior.

Sollos dormidos.

A una docena de huevos, una pavilla de aceite otra
de agua, una libra de azucar, un cuarteron de
ludia, y un poquito de anís y canela.

Empomadillas.

A una docena de huevos se le quita media de claras, se les hecha dos onzas de azúcar, un cuarterón de aceite, harina suficiente hasta quedar la masa unteñita, para el relleno un cuarterón de almendras molidas, otro de azúcar y tres yemas, el lustre blanco.

Flan.

A un cuartillo de leche se le hechan doce yemas batidas con azúcar, flor de lisón, se deslie con la leche, se junta la flautera con manteca y se hecha todo dejándolo cuajar: se cubre el baño de María poniéndoles unas bratitas en la tapadera.

Otro idem.

La flautera se prepara hechando dos o tres cucharadas de azúcar, se pone al fuego y

luego que se demite, se va moliendo bien
 moliéndole la sobra y poniéndola alai-
 hasta que se enfrie, se bateu ocho huevos
 quitándole dos ó tres claras, se saca una
 cuartillo de jugo de naranjas, se mezcla
 con el azúcar que parezca, dos ó tres cla-
 bien cuolidos y todo batido se hecha en
 la flautera que debe estar ya bien fría, y
 cuere el baño de Maria con brasas en ci lo
 para ver si está cocido se entra una ja
 aguja de hacer media, de que se po-
 en el plato se adorna con hojas de
 sajon, lo mismo se hace de agua, de
 leche ó de otra cosa.

Crema de café.

Se hace separado el café, se bateu yemas de hue-
 vos, una pica de harina, y el azúcar con yemas
 de leche, despues se hecha la leche que hierva todo
 junto, se sirve guarnecida de biscochos largos to-
 la circunferencia de la leche, de modo que entreu ha-
 la mitad, poniéndole por cima azúcar muy fino.

Crema de chocolate.

Esta se hace lo mismo que la anterior, cuidando que el chocolate salga claro bastante antes de mezclarlo con la leche y las yemas.

Gelatina de naranjas.

Se toma una onza de cola de pescado, se quebranta bien, se disuelve en agua a fuego lento, se espuma y se pasa por el tamiz, se exprimen las naranjas, y se pasan por el cuenco, se clarifica el asucar con una onza por cada naranja y se pasa tambien por el tamiz, mezclándose las mismas naranjas exprimidas, luego se le añade ruego de ellas y cola de pescado, haciendo todo en un tarrito y cuidando desde luego no hechar toda la cola, por que si la gelatina no tiene bastante consistencia es preciso añadirle, de este modo se hace toda clase de gelatina de frutas, hiecos y flores que se puedan servir en varias formas, por medio de un molde.

de lata se baia en una fuente.

Ojaldre.

Se amasa harina con sal y agua y dos yemas de huevos, se extiende con una caña, se cubre con manteca, se dobla y buelue o vueltas se del reber haciendo esta operación tres o cuatro veces, se cubre tambien el molde, se queda la masa del grueso de un dedo, colócase en el molde, los macarrones, aves guisadas a trozos o carne, se cubre con la misma masa, haciendo con ella algunas figuras en la tapadera, se hace almivar se hechan las yemas batidas en la cazuela, y se cuece al baño de Maria durante una hora, puede adornarse con pedacitos de alucendra y se le hecha por cima almivar.

Chantilli.

A ocho claras de huevos batidas conio para morengues, una copa de nata fuertemente

batidas, se le hecharán ocho cucharadas de azúcar blanca, se ponen biscochos en la pastelera en que han de cocerse y se le hechan las claras y nata.

Demors.

A una libra de azúcar clarificada y en punto fuerte, un cuarterón de almendras molidas, doce yemas muy batidas, se pone a la lumbre, hasta que espese, se aparta luego y se va hechando a cucharadas en una tablita, y de que está frío se cubren las manos con una poquita de harina y con la punta del cuchillo se cortan pedacitos de masa, y se van haciendo bolitas, se ponen en otra tabla hasta que se sequen que se bañen con almíbar fuerte por ambos lados.

Corta de morón.

A un cuenno de harina de flor, cuatro li-

bras de manteca de puerco y cuatro clarificas blancas, primeramente se bate la manteca hasta que haga ebra, despues se mezcla el azucar a' cucharadas y sin dejar de batir y despues la harina en la misma forma, y cuando este la masa compacta y blanda, se hacen bolitas colocandolas en cada medio pliego de papel y se golpean para que se aplanen poniendole a cada una un poco de jojoli por en cima; se cuecen al horno en el mismo papel, cuidando que este rosado de color.

Torta de polvoron.

A una libra de manteca de puerco bien batida se le añade de azucar, canela y clavo cantidad suficiente, todo molido, y a' más flor de linon y tres yemas, todo bien batido, amientese un martillo de harina de flor, y trabajen hasta quedar blanda la masa, hace la torta, se cuece de manteca la tortera cuece en el horno y rocíese de azucar despues de sacada.

128

Corajado de dulce.

Se cuecen tres pies de cerdo, se deshucan se cuecen
buelven en harina, despues en huevos batidos,
y se frien; se tienen seis huevos batidos en
azucar, se hechan en medio cuartillo de le-
che, y los trosos fritos partidos en pedacitos
pequenos, se prueba todo hasta que quede
dulcecito; se prove a cuajar, untando antes
la pastelera de harina o manteca.

Otro de bizcochos.

Se baten seis huevos con azucar, y despues
de bien batidos, se hechan en un cuartillo de
leche con una proc de flor de azaraja o li-
mon y luego que este bastante dulce, se
prepara la pastelera, se le hecha una doc-
ena de bizcochos por cima la leche y se cuaja.

Otro de membrillo.

Se parte el membrillo a trosos grandecitos

se cuecen, pelan y machan se baten huevos
en un cuero proporcionado al de membril-
los, asi que al paladar, y se cuece como el anterior.

Otro de melocotón.

Es igual al anterior, basta substituir el membril-
lillo con el melocotón.

Otro de limón.

Hue : dos limones partidos en ruedas, se
ponen en un cuartillo de agua y se deja en
infusión una noche entera, se baten seis
huevos con bastante azúcar y un poco de
canela, y que tenga el punto de bucocho
se hecha el agua de limón colado, y se
cuece el baño de Maria, lo mismo se hace
con el de uva uja.

Otro de almendras.

Seis onzas de azúcar con seis huevos muy batidos.

130.
tidos, que tengan punto de bircocho, se le
pone seis onzas de almendras muy mo-
lidas, y se cuece al horno.

Polvorones.

Se bate mucho una libra de manteca, has-
ta que se ponga blanca y crecida, se va
hechando una ración de aguardiente, seis
onzas de arucar, canela molida y si hay
un poquito de jojoli y de que está bien
trabajado, se va hechando harina hasta
que quede la masa un poquito mas
blanca que para perrunillas, se hacen
bollositos y después de cocidos en el horno
se espolvorcan con arucar y canela.

Punto de diamante.

Sece claras de huevos se baten bien hasta
que la espuma está muy fuerte, se toman
tarifias de dos libras de arucar en punto
de piedra, estando hirviendo el almivar

se va hechando poco a poco las claras i se
 dejan de batir a una mano, de que está
 todo se aparta, en el residuo de azúcar se
 gasta el carb se hecho agua para que que
 se clar, y se hechan las yemas y un poco
 de canela, en haciendo por cima una telilla
 está bastante, luego de ova hechando o
 cucharadas en un plato espuma yema
 y biscochos sucesivamente, reservando un
 poco de yema para hacer el adorno, se
 asfáltica con azúcar cenida o haciendo
 si se quiere a hacer el adorno con alu-
 var de guindas o tomates.

Torta de almendras

Una libra de almendras, una y media de
 azúcar, nueve huevos todo bien bien ba-
 tido se pone en la ortera untándola a
 ter con manteca, en el horno, y a
 falta de este en la lumbre.

Roscos de Almôden.

Para una docena de huecos bien batidos, un
 dio cuartillo de aceite frito y frío, media
 libra de azúcar, y un cuartillo de vinagre
 o aguardiente y una piquita de canela ta-
 mizada, cuando el huevo está batido se
 hecha el aceite y después con harina sufi-
 ciente para que la masa quede regular
 se hacen sobre una tabla untada de acei-
 te y en latas se cuecen.

Roscos de yemas.

Para una docena de yemas, un cuartillo
 de azúcar, un cuartillo de aceite, otro de
 aguardiente y dos cuartos de canela tam-
 zada y harina de M. se queda la masa blan-
 dita, y se frien en aceite templado, volviendo
 las mucho y después se espolvorace de azúcar.

Sopinos de leche.

Se hacen unas uñas de leche y después

de frias se cortan a' pedacitos, se embuelven
 en pan rayado y huevos alternativamente
 dos o tres veces, se frien y calentitos se em-
 buelven en azúcar y canela.

Coctes.

A una libra de almendras, otra de azúcar,
 cita a' medio punto, y la almendra molida
 se hecha en el con punto fuerte, hasta quedar
 la masa dura, que se puedan hacer poli-
 tos, se se harinan y se huevan en aceite
 caliente, haciendo como con los pepineros, que
 se se harinan y se huevan cuantas veces
 se quiera; despues de fritos se pone azúcar
 en abundar fuerte y se hecha dándole
 muchas vueltas, que la tomen todos y se
 queden secos.

Dircochos genoveses.

Media libra de almendras bien molida con
 unas gotitas de agua, doce yemas todo bien

trabajado, que queden las yemas duras,
 se baten las claras a punto de nieve, y se
 une todo añadiendo 4 onzas de harina
 de Castilla, se cueren en cajones de papel
 de largo de una cuartilla que no sean
 muy altos para que despues de cocidos
 cortarlos a trozo y se recalau se parece
 con almivar a medio punto y despues
 aviados se embuelven en azucar y canela.

Pastelillos.

Para un quarteron de almendras bien molida
 das, cuatro de melocoton molido media do-
 cena de yemas y se bate todo bien; libra y
 media de azucar en almivar, que tenga punto,
 se mezcla todo y se pone en un cazo
 sin dejar de muelcarlo para que no se pegue,
 y cuando se desprege de las paredes, se hecha
 en molde de lata y se tuestan.

Sopa Dulce.

Por onzas de almendras, una docena de yemas

dos de avellanas, un poquito de auiñ y ca-
nela, todo a' medio bueler se deslie y se
hecha en una sartén que estará con una
poquita de aceite, miel y agua, se hecha
todo lo que se ha machado quedando en
caldo dulceito, se rebana pán muy del
gadito, se cala con el caldo, se ecece y taen-
ta por cima y se rocía con azúcar y canela.

Aljábanos.

Se pone en una sartén siete picaras de
agua, dos y media de aceite y una poqui-
ta de sal, de que principia a hervir, se le
ba hechando harina y se deja coger hasta
que queden unas sopas d'untar, que se po-
nen a enfriar en una canela, se baten un
ve de espaldas y se le ban hechando a la mesa,
y quando lo mucho, se frien en aceite
frio, despues de hechas las rocas, cuidan-
do de golpearlas mucho, y aplanarlas co-
la espumadera, luego se emuelen.

Sustines.

A dos taras de harina, bien colocadas, y repene todas, una de aceite y medio cuartillo de aguardiente, el aceite debe estar hirviendo para escaldar la harina, despues se amasau con agua y una pizcuita de sal, quedando la masa blandita para que pueda tenderse en una tabla y quedando los delgaditos se frien en aceite caliente y se cremelan.

Sañotes.

A tres taras de harina, que no sean muy grandes, pero bien llenas y apretadas, una de aceite caliente, una jicara de aguardiente, dos de vino blanco, y una pizcuita de sal, matabanga molida, y dos yemas de huevos; se amasa todo bien, hachandole una de agua hasta que quede la masa blanda, se frien en aceite caliente y despues se cremelan.

Ojaldre.

Para un pan de masa, una libra de azucar y tres onzas de manteca, cuando el pan está ludio, se hablando con agua y sal y cuando está suave se va tendiendo a tiras delgadas que se ponen unas en cima de otras, cuidando de que baya una si y otra no untada de manteca, luego se cortan en pedacitos, se tuercen y se ponen en la pastelera untada de manteca y se pone a cocer con fuego arriba y abajo y de que está cocida se le hecha el azucar desleida en agua, tambien se espolvorean con una poquita de canela.

Flors.

Se baten bien los huevos, y cada media docena se le hecha una picara de aceite cruda, y se buelve a batir todo, despues se pone harina de Castilla, hasta que quede en punto que se pueda extender sobre una tabla, quedandola bien delgadita y se corta con el uoldo, se dobla y se frien.

Aluendros.

A tres libras de azúcar una de aluendros, se muele la aluendra separada del azúcar, se le ponen cinco claras de huevos, canela y se amasan hasta que queda bien mezclada y se hacen como las peñunillas, cociniéndolos en la tarta. El horno debe quedar muy templado como cuando se hace el pan y se le pone puerta.

Montecados de Castilla.

Mézclase una libra de harina con otra de azúcar, un poco de aguardiente y media libra de mantequilla, y bien amasado, se deja reposar la masa una hora, extendiéndolo después con una rodilla, se cortan los mantequeros redondos o de la forma que se quiera, y poniéndolos en un horno poco caliente, se hace a los pocos minutos.

Rollos de aceite.

Para una libra de harina, se ponen seis onzas

de aceite, un puñado de avís bien molido,
y media libra de azúcar, atando bien a una
rudo, se hacen los bollos y pucitos en papel
se llevan al horno.

Dorados de leños.

Se baten una docena de huevos con una li-
bra de harina, otra de maizana y el agrio
de un limón, todo bien amasado, se bañe
chando en los moldes y se cuecen en el horno.

Leche frito.

En una botija nueva, se pone una canti-
dad de leche según se quiera, y se le mezcla
almidón y azúcar proporcionada y bien de-
leído en frío, se pone a cocer a fuego lento
sin cesar de agitarlo, y cuando ya este cuaja
da en un buen punto, se hecha en un tablero,
se le pasa un rodillo, o cosa que pueda adel-
gararlo sobre el tablero, y con un molde ca-
prichoso o guiso de quien lo haga, se va

haciendo ejemplares los cuales se van pasando por un plato que al efecto se tendrá con huevos bien batidos, y ya empapados se ban hechando en una sartén que se tendrá con manteca bien caliente, y cuando estan fritos sin tomar mal color, se ban colocando en una fuente, hechando sobre ellas cañela en polvo.

Crema y natillas.

Se pone una cucharada de almidón bien molido, batiendo con esto dos huevos, una ración de cascara de naranja, un cuartillo de leche y un cuarterón de azúcar, se hecha en un perol a fuego lento moviéndole con un cucharón hasta que se espese y cuando esté, se hecha en donde se haga de servir, sacándole la rama de cañela y poniéndole cañela y azúcar molida. Del mismo pueden hacerse las natillas, con la diferencia que no se le hechará almidón y se pondrá ocho yemas para cada cuartillo de leche.

y un poco más azúcar

Sesos rebozados.

Se cuecen con agua y sal, teniendo la masa hecha de un par de claras de huevos con puñado de harina, bien batido todo, se parten los sesos en pedacitos, se envuelven en la masa y se frien. Esto no puede hacerse hasta poco antes de sacarlo a la mesa, se sirven con azúcar.

Elomocillos de yemas.

Se clarifica una libra de azúcar, y se pone en un plato muy alto se hecha en una fuente de yemas, quitándole muy bien, todas las tellas y no se hace más que mezclarlas, una con otras ya que la almibar, está fría, se va echando a las yemas batiéndolas lo suficiente para mezclarlas con el almibar, antes se cubren los moldes con almibar y se llaman los moldes, quedando por llevar a todo medio dedo.

D. Montecados.

A dos libras de manteca, tres ochos de vino blanco media tara de azúcar y medio cuarto de harina de Castilla.

Vizcochos de S.^a Carlos.

A una libra de azúcar, una docena de huevos y tres cuarterones de almidón, después que estén bien batidos, el azúcar y los huevos se ponen a la candelá a fuego lento, y de que esté caliente, se apartan y se vuelven a batir hasta que se enfrián y después con un cucharón se va embolviendo en almidón.

D. Huevos moles.

A una libra de azúcar morena yemas, se hace la almibar en un punto fuerte y después de fría la almibar se le va echando las yemas, que estarán poco batidas, y después se cocen, a fuego lento y de que se ballan aguanillando, se

hechar en un plato, se bateu cumulo hasta que estén duros.

En Huevos hilados.

Dos docenas de yemas, libra y media de azúcar, se le quitan a las yemas las telas y los puer se entra la mano en las claras y se le hecha una pica.

Terminillas abiscochadas.

A una libra de manteca una de azúcar ocho huevos media libra y dos onzas de harina de Castilla, se bate bien batida la manteca despues de bien batida se le hecha el azúcar, se van hechando los huevos uno a uno, bien batidos, y despues la harina y se entra en el horno cuando se saca el pan.

Cubilotos de almendras.

A una libra de almendras, una de azúcar

1164

ocho huevos, se bate la azúcar y los huevos bien batidos, la masa se tiene que calentar, y de que esté la masa fría, se le ba hechando la almendra, y se le ba dando la vuelta con el batidor, los cuoldes se untan con manteca.

Bocino de cielo.

Para 18 yemas, cinco cuarterones de azúcar de pilón, se pone ésta con agua y después que esté deshecha se cuele, y se clarifica, hecha ésta operación se vuelve a poner al fuego hasta que esté con un pulito regular. Mientras se han separado las yemas de las claras, con unas escumidas de claras, y se bateu pero a muy poco, en seguida se mezcla la almívar con las yemas y se tiene preparada una pastelería, con manteca y rociado de harina.

Envulillos.

Se hechan en una sartén, los envulillos de

aceite, dos de agua, dos ojos de laurel, una
 talanga, clavo machado y sal, y de que
 esto cuela bien se le hecha la harina y ca-
 uela, y otra poca de matalanga y agua.
 Hecho que queda la masa para poderla
 destender, y se hacen como los galletos.

Baritolillos.

A la harina se le hecha manteca colada,
 cañela, huevo y vino blanco hasta que esté
 la masa en punto.

Cocta de almendras.

A 14 huevos, tres cuarterones de almendras,
 tres de azúcar, y tres de harina y ralladura
 de limón, se separan las claras de las yemas,
 se baten separadas y después se mezclan y
 luego se le hecha la azúcar, después la al-
 mendra y se deja de batir, con el batidor y con
 una cucharón se le va echando la harina
 y dándole vueltas.

Torta de Bizcoho.

Para 14 huevos, se pesan 7 de azúcar y siete de harina, se baten con el batidor muy bien batidos y se le hecha primero la azúcar, y luego la harina, se hecha en una patellera, y se cuece al horno.

Lustre de Bizcocho.

Se pesan cuatro huevos de azúcar, se separan las claras de las yemas, se baten las claras con el azúcar y de que están duras las claras, se le hecha un poco de vinagre que se pone y se pone a fuego lento y de que está templado, se le da el lustre a lo que sea, entendiéndolo en un horno flojo, para sacar el lustre.

Comón.

Se parte el jamón en lonjas y se frie con manteca, y cuando esté frito pero no muy frito, se le hecha vinagre y azúcar y se le da algunos

herasores, y se sirve con la misma salsa

Tratorca del maíz.

Se tojen tierrecitas, se hierven en agua que no queden muy blandas, se tienen en agua y se lavan con laúdoles el agua, dos o tres veces, se ponen a secar y despues se mace con el almivar y se queda en su punto.

Bollos de aceite.

A cinco libras de harina de Castilla, seis taras de aceite frito y tres de aguardiente que se le hecharán despues de frito el aceite y una libra de azúcar que tambien se hechará con el aguardiente y el aceite, y una paca de canela al aceite y el aguardiente que está calentito.

Bollos turcos.

Se me la crema con seis yemas de huevos media cucharada de harina de Castilla, seis

cucharadas de azucar, medio cuartillo de
 leche se pone al fuego y se queda a espe-
 cie de natilla se hecha en un plato y se
 deja enfriar.

Biscochos

Se baten ocho yemas con un cuarteron de
 azucar y las claras batidas como para bi-
 cochos de que esta'n bien batidas se le hechan
 las yemas a las claras y en seguida un
 cuarteron de harina de Mantilla y ya se
 tendra en toda la lata de mantenera
 y en seguida se le hecha el biscocho y se
 entra en el horno y de que este do'adito
 se saca y en seguida se boltea y se le he-
 cha la crema y se embuelve en seguida

Piscos.

- 1 taza de aceite
- 1 y media de leche
- media de agua
- 3 cuarterones de azúcar
- 1 kilo aproximadamente de harina
- 3 huevos
- un poquitin de amoniac
co para dulces.

GAZPACHO

- 1/2 Pan mojado en $\frac{1}{2}$ vaso de H_2O
- 3 Ajo
- limón en trozos pequeños
- Acet
- Tomate
- Vinagre 2 cucharadas o más
- lga según la cantidad
- 1/2 Sal

