

Advertencia

Para hacer Ron Chamasca

1
Todos los licores que llevan azúcar, la primera operación es poner el agua que dice la receta a fuego lento con el azúcar y una vez bien disuelto se saca del fuego, se añade el alcohol y esencia se le da unas vueltas para que estén bien mezclados se embotella, advirtiéndose que al tiempo de embotellarse todos los licores son blancos, pero a estos se les da el color que se desea antes de hacer esta operación.

Para hacer Ginebra

Agua clara	8 litros
Alcohol de 36°	11 "
Esencia de ginebra	11 cucharadas coperas.

Para hacer Anis Imperial.

Agua clara	6 1/2 litros
Azúcar blanco	5 1/2 kgs.
Alcohol de 36°	7 litros
Esencia de anís	2 onzas.

Para hacer Cognac

Agua clara	9 litros
------------	----------

Azúcar blanco 1 Kgo
Alcohol de 36° 11 litros
Esencia de cognac 2 onzas.
Se le da el color con azúcar quemado.

Mamasquino de Farza

Azúcar blanco 7 1/2 Kgs.
Rosa clara 8 1/2 litros
Alcohol de 36° 5 1/2 "
Esencia 2 onzas.

Charitense

Azúcar blanco 7 Kgs.
1

Lana clara	8 litros.
Alcohol de 36°	8 litros
Resina	2 onzas.

El color se le da con azafraán.

Para hacer cremas

Grasa blanca	10 Kp.
Lana clara	7 1/2 litros
Alcohol de 36°	6 1/2 onzas.

Resina de ~~Opuntia~~ ^{de Opuntia} y que se exprime

Para hacer

Lana clara	9 litros
Alcohol de 36°	9 "

Esencia de Ron 1 onza.
 Se ha el color Lico suerte no a en su.

7 Nov.

7 1/2 Liters.

8 1/2 "

Essencia de a base que a amiera 2 onças

rior ~~double~~ 'double

9 no.

41
F/10 (Liro)

6/9

Esencia de la dase que se quiera 2 onzas.

Licor mare

Azúcar blanco	8 1/2 Kgs.
Agua clara	8 1/2 litros
Alcohol de 36°	5 1/2 "
Esencia de la cose que se quiera	2 onzas

Licor licite

Azúcar blanco	7 1/2 Kgs.
Agua clara	6 litros.
Alcohol de 36°	5 1/2 "
Esencia de la que se quiera	2 onzas

Para hacer Vermont.

Para 8 litros se ponen en una vasija 8 litros de blanco que no sea rancio y que no tenga mal olor de ningún género; se añaden 14 cucharadas de esencia de Vermont. Si se quiere un poco dulce como el Torino se le ponen 35 gramos de azúcar se da el color con caramelo y se filtra.

Para hacer Vilter

Para hacer 8 litros Vilter se ponen en una vasija 3 litros de alcohol de 35° con 5 litros de agua se le da el perfume con 14 cucharadas de esencia.

Eltiler se colora con caramelo y se filtra.

Para hacer Escarcha

Para hacer 10 litros de escarcha se ponen 2 Kgs de azúcar blanco y 1 litro agua todo junto en una vasija al fuego, una vez bien disuelto se saca y se agregan 2 litros de alcohol de 36° y la esencia se filtra y se embotella; si a los 15 días no se coagula la escarcha se quita una ~~botella~~ copita de cada botella y se añade de alcohol. Antes de embotellarse se le da el color que será de caramelo, de esencia una cucharada por litro

Para hacer Caña

Para hacer 8 litros de caña se ponen en una maza 4 litros de alcohol con 4 de agua y se le da el perfume con 4 cucharadas de esencia de caña y si se quiere se colora con caramelo a gusto del que lo hace, después se filtra.

Para hacer 8^{ta} árabe

Para dar

1 litro

Azúcar blanco

1/2 kg

Se pone la esencia que se desee y el color igual a la esencia.

Para hacer Anis dulce

Para hacer 10 litros se ponen dentro de una vasija 5 litros agua con dos libras de azucar y 4 litros de alcohol con cuatro cucharadas de extracto (esencia) de anardiente.

Para hacer Anis seco

Para hacer 10 litros se ponen en una vasija 6 litros de agua con 1 libra de azucar y 4 litros de alcohol con 4 cucharadas de esencia de anardiente.

Para hacer Escatón

Se ponen 5 litros de agua, 3 litros de azúcar, 4 litros de alcohol, 4 ondradas de extracto de Escatón y después se filtra.

Para hacer Cita

Cola polvo gruesa

50 gramos.

Alcohol vinico

250 "

Cera moscada

40 "

Azúcar quemado en polvo

10 "

Se pone esto junto que este 15 días anemado, fíltrese y añádase jarabe simple, 1 kg de azúcar, 1 litro.

agua y tintura de vainilla 80 gramos.

Crema de café

se hacen 3 $\frac{1}{4}$ litro. $\frac{1}{2}$ libra de azúcar (o sea onzas), 50 gramos de café molido, $\frac{1}{2}$ un vaso más de $\frac{1}{2}$ litro agua que se disuelve el café (24 a 48 horas) una corteza limón y pedazo de canela en rama, se cuece se añade el azúcar cuando está bien disuelto se añade el alcohol y se mezcla los $\frac{1}{4}$ de litro y se a la botella y se filtra despus.

Cocas «escudeallae»

5 cuartas harina de fuerza

1 $\frac{1}{2}$ lib. azúcar.

1 docena de huevos

3 michetas de aceite

Un poco de carbonato de limón, nueces y peras.

Panamarrón de patata

1 docena de huevos.

1 $\frac{1}{2}$ libra de azúcar

2 libras de patatas.

3 libras de agua.

Formula para hacer pasteles

una libra de harina de buena fuerza (la suficiente)

3 tazas de aceite

3 " " mistela

1 " " aguardiente.

1 libra de azúcar.

Panquemados

5 huevos

1/2 libra de azúcar

1/2 agua

1 libra de aceite.

40 centimos de levadura.

Panquemado de patata

8 huevos.

2 libras de patatas

2 1/2 " de azúcar

1 " de aceite

1 1/2 " de agua.

Panquemado

18 huevos

18 onzas de azúcar

1 libra de aceite

1 libra de agua.

2 medios (1 a 1 mt) de harina; la que que-
de más de cocida a poca levadura.

Para pasteles

libras aceite

libras mistela

libra de aguardiente

libra de azúcar

huevos.

Para un Pan

5 huevos, 3 onzas de azúcar 1 vaso de
leche (al estilo de Maria).

Madalenas

2 huevos, lo que sean estos de harina,
1 libra de azúcar y 1 de aceite.

Empanados

1 picares de aceite, 3 de agua y 1 de aguardiente.
Harina la que admita, pimienta y tomate, seca-
do y atun, pinones, y especias (perejil).