



Pastas

Panquemao 2 lb Patas
2 1/2 lb azucar
2 lb de elevadura
2 lb de agua
1 lb aceite
8 huevos

Chalacuitas
1 docena de huevos
2 lb azucar
1 lb aceite
1 lb harina

Pollos aguar

diente la mida
toda lo mismo

Roscones

1 lb azucar

3 huevos

limon

un poco carbonato

Huevos a la leche

4 huevos azucar

herbircos con leche

un poco de limon
y canela en rama
biscochos un plato
esuma y la yema
en cima

Mantecas
1 lb azucar
1 lb manteca
un poco almendra
un poco limon
y canela 1 huevo
y a rima la que
le corresponde

Amargos

1 huevo
1 lb azucar
limon

Drageo Gitano
4 huevos
4 onzas azucar
2 almidon

Fortada
6 huevos
media libra
almendra

media libra
azucar orosa
y media almidon

Orelletas
1 docena huevos
1 huevo de aceite
medio huevo de
aguardiente
y avina y porre
arla bien
los huevos
batidos

Purgar 2 $2\frac{1}{2}$ lb
de aguar la mitad
de aceite 3 lb de
azucar 6 huevos un
poco de aguardiente

Pollos de carbonato
2 huevos media cas-
cara de aceite limon
8 onzas de azucar y
un poco de carbonato
grasados con azucar

Membrillo

Codornas

5 libras de asucar
3 libras de membrillo
1 vaso y medio de agua
y saola el punto

Mida de pastales
libra y media
msitela media
libra aguardiente
3 lb aceite



Letas

7 huevos

media libra de

aceite media

de arucar y

arriba asta que

esteá bien

cocletas

1 vaso de leche

1 de gervola una

cortesa de limon

1 vaso de arucar echo

a la lumbre poradas

con huevo y leita



Capitas
media docena de
huevos el batido
fda el punto
media libra de
azucar media
de arina media
de aceite y un
poco agrio de
limon y un
poco de azucar en
cima

Reposteria

1 libra de Almendra
1 libra de Azucar
2 huevos.

Pollos de a cuardion
te 2 Tazas de aceite
y 1 lb de a cuardion 1
limon rallado
cinco centimos canela
bicarbonato de
cinco centimos A la
mitad

Puiganos de uida
1 lb arser 1 lb de
aceite y dos de
agua

Cotta celestial

Primero se hecha
la clara de un
huevo bien batida
luego la hierba
y despues 8 onzas
de armar y 8 de
arina y la cuarta
parte de 1 libra
de aceite la mis
ma cantidad de
agua y por ultimo
los 2 napostitos de la
receta

trabajandolo
con una cuchara
esta parte se
pone dentro de
una llanda
y papel de
barba mojado
con aceite,

negro

Para hacer turron
libra y media de
almendra o cacah
media libra de
azucar y media
libra de miel
al fuego medio
bajo de agua
3 medaritos de
limon un pe
dazito de canela
cyra una toalla
al fuego y el punto



Enron Hand
un barito ole
agua y seala el
junto 9 onzas a
sugar 12 de alme
dra cuando esta
frio y porcen
las nieves.

Enjarradas
1 libra de aceite
1 $\frac{1}{2}$ de agua un
pochito de sal, y
un poco de prebenc

Carne mechada
2 longanizas un
graso de tocino cinco
centimas de ~~to~~ guiso
mes en ~~primera~~ canela
la pimenta y clavo
dos ajos perezil verde
cuchado laurel la sal
en ajos al mondrear
perezil medio vaso
to de vino y una
cebolla a freidarse

Yofrasada de magro
pimienta sal y un
pocquito de limon
y a cecite. —

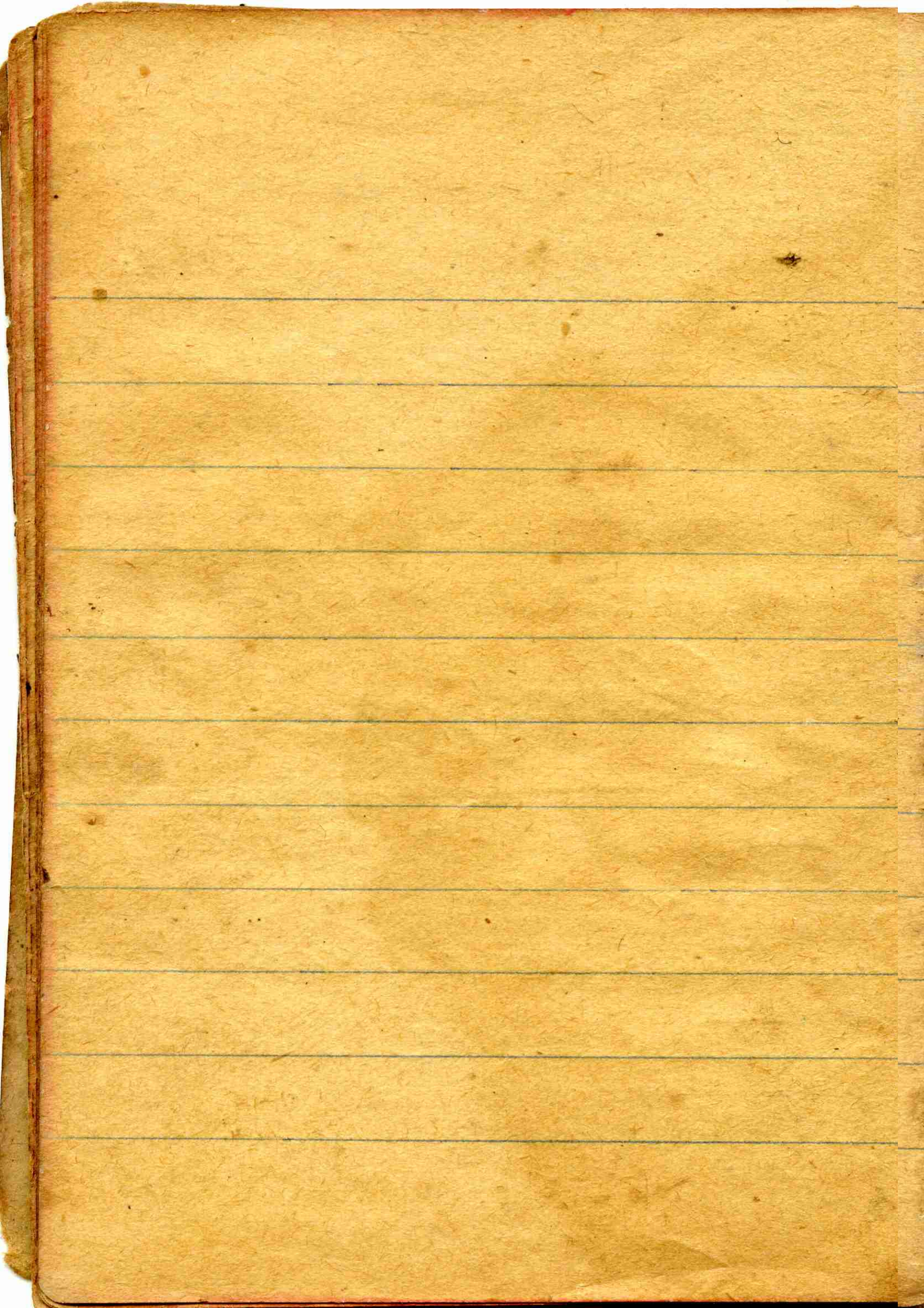
Los huesos
de la cabera con la
pajada y los ga-
rones y un peda-
zo de hígado, y todo
a hervir y clabito,
y canela.

Panecillos rellenos
magros un poco
de perejil y pimien-
to, asados una
poguita. canela
todo frito serre-
bzan los paneci-
llos se pasan con
leche luego con
huevo y fritos

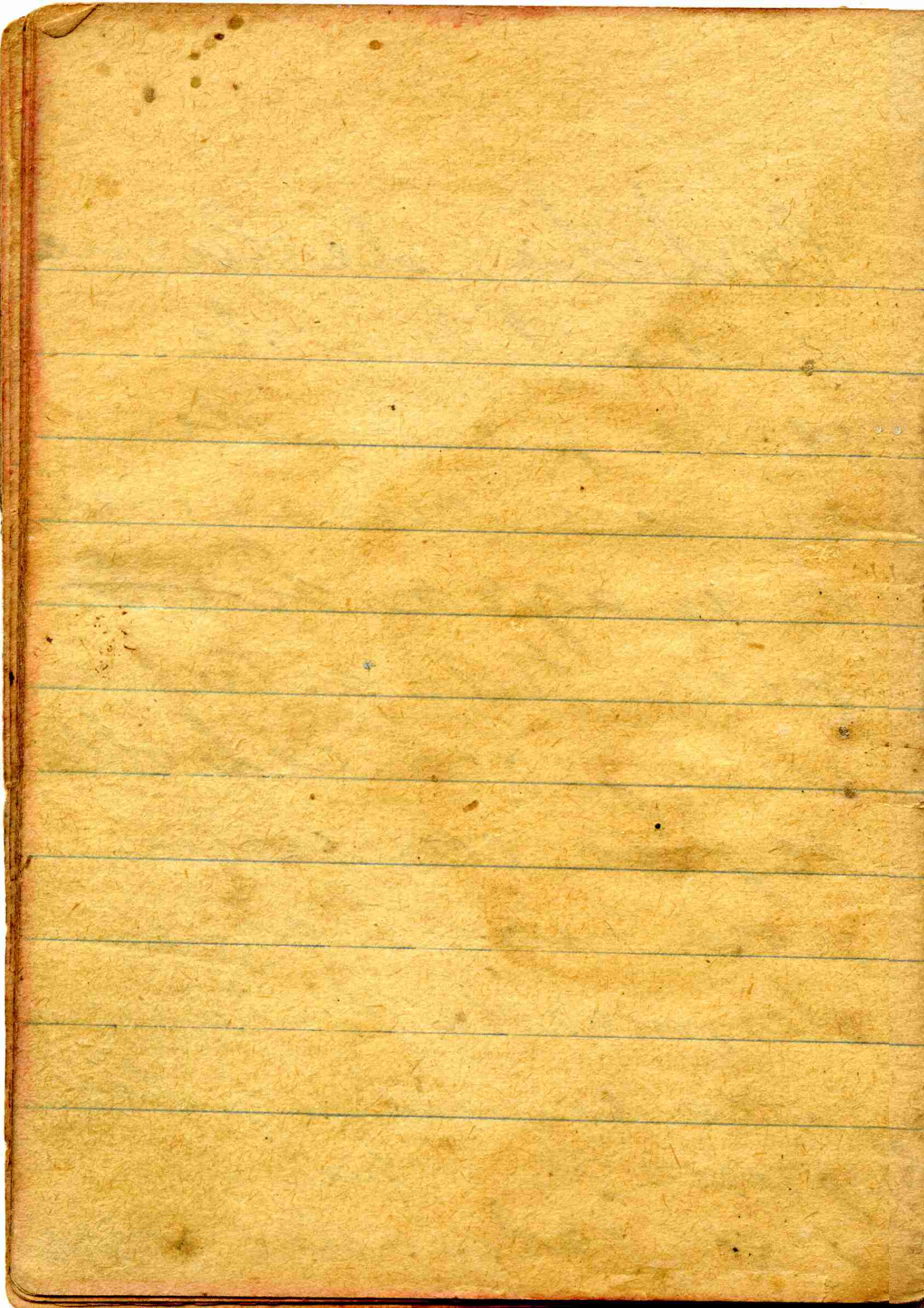
febre quizada a
la Aragonesa
Se pone aceite
bastante sufrirle
bien y se añade agua
medio vaso de vino
blanco 2 ojas de lau-
rel un poco de jerebe
y 3 o 4 ajos enteros
un poco canela un
poco anís molido
tener cuenta de sa-
zonarla bien asta
que este cocida

se pone a hervir
a bullicio cuando
ya estan cocidas.
se pone el caldo
de la liebre y
servirla.

Longos
~~1 taza de agua~~
1 taza aceite
2 tazas de agua
2 tazas de leche
2 huevos



Coquetas de Carne
Media libra de
carne picada de
carnero, o una y media
de magra, se cubre
todo esto con
una poca cebolla,
se frie con una
poca manteca;
después de frito una
poca canela y dos
pues se echa un
poco caldo del cocido



y a la que este
esmerada, que no
quedara nada, se
echa una cucharada
de orina y se
rebuella bien;
media libra de
leche y se le da
buelta hasta que
se quede poco blanda
y despues se pone
extendida a enfriar
en una prenta,
despues se frien con
pasa rallada.

