

bar de punto alto o punto de caramelo,
Tómese las tajaditas por el anillo y
sobese ~~por~~ al almibar unas
tras otras y cuelguese en
un palito cuidando
de hacer todo esto con
prontitud y en almi-
bar hirviendo.

Es un
plato costoso pero
muy agradable

Alcachofas a la Barigoulé

Lave-
se bien las alcachofas
y hágase cocer en a-
gua saquesé y dejese

bar de punto alto o punto de caramelo,
tómese las tajaditas por el anillo y
sobese ~~por~~ al almibar unas
tras otras y cuelguese en
un palito cuidando
de hacer todo esto con
prontitud y en almi-
bar hirviendo.

Es un
plato costoso pero
muy agradable

- Alcachofas a la Barigoulé - Lave_

se bien las alcachofas
y hágase cocer en a_
gua saquesé y dejese

escurrir el agua y to-
mando un cuchillo sa-
quesé la semilla ó
corazon de en medio
y remplasesé con la sal-
za siguiente, piquesé un
poco de perejil una ca-
beza de ajo, cetos, tocino
y jamón gordo, carne
de vaca cocida, y con es-
ta salza se relleñan las
alcachofas y se ponen en
una sartén con man-
tequilla en fuego lento te-
niendo cuydado de ba-
ñarlos con la mantequi-
lla, despues sirvasé tenien-
do cuydado de hacer go-

escurrir el agua y to-
mando un cuchillo sa-
quesé la semilla ó
corazon de en medio
y remplasesé con la sal-
za siguiente, piquesé un
poco de perejil una ca-
beza de ajo, cetos, tocino
y jamón gordo, carne
de vaca cocida, y con es-
ta salza se relleñan las
alcachofas y se ponen en
una sartén con man-
tequilla en fuego lento te-
niendo cuydado de ba-
ñarlas con la mantequi-
lla, despues sirvasé tenien-
do cuydado de hacer go-

Tear la mantequilla y
poniendo en lugar de
esto la salza siguiente,
dos huevos duros, mos-
Tasa, aceite, vinagre, sal,
y pimienta mezclese y
sirvasé que es muy rico.

Pastel con relleno de carne ó con dulce

Con carne se hace
para el almuerzo y
con dulce para la
comida. A una li-
bra de harina floreada
entra 4 huevos, claras y
yemas, y dos yemas pu-
ras, una Tasa de agua ti-
ria con un poco de sal.

tear la mantequilla
poniendo en lugar de
ésto la salza siguiente;
dos huevos duros, mos-
tasa, aceite, vinagre, sal
y pimienta mezclésé y
sirvasé que es muy rico
Pastel con relleno de
carne ó con dulce
Con carne se hace
para el almuerzo y
con dulce para la
comida. A una li-
bra de harina floreada
entra 4 huevos, claras y
yemas, y dos yemas pu-
ras, una taza de agua ti-
via con un poco de sal