

se pondrá a fermentar ésta agua en un porongo que para el efecto tendrá ya en vaso de borra de chicha y se dejará fermentar cuatro días, despues de los cuales se endulzará al paladar, agregandole canela y si se quiere sumo de piña, en seguida se embotellará tapando bien las bocas de estos a imitación de las de vino o champan y a los 20 días o un mes, será éste el mas exquisito y superior champan japé

Rosquetes de Acora.

Para 100 yemas de huevos se pone una libra y media de azucar, se bate muy bien hasta que este espeso el batido, luego se pone dos libras de harina de trigo de primera clase, se mide 10 medidas de manteca derretida

se pondrá a fermentar ésta agua en un porongo que para el efecto tendrá ya en vaso de borra de chicha y se dejará fermentar cuatro días, despues de los cuales se endulzará al paladar, agregandole canela y si se quiere sumo de piña, en seguida se embotellará tapando bien las bocas de estos a imitación de las de vino o champan y a los 20 días o un mes será éste el mas exquisito y superior champan japé

Rosquetes de Acora.

Para 100 yemas de huevos se pone una libra y media de azucar, se bate muy bien hasta que este espeso el batido, luego se pone dos litros de harina de trigo de primera clase, se mide 10 medidas de manteca derretida

en una cascara de huevo, otras 6 medidas
de aguardiente resacado, un poquito de a-
gua tibia con sal, en seguida se mezcla
muy bien la masa, y dividiendo en por-
ciones pequeñas, cada porcion soba una
persona, hasta que se seque la masa y se
ponga en estado de formar los rosquetes,
despues se cocina en agua con sal y se hor-
nea

Manjar riquisimo

Se hace almibar de cinco

libras y media de azucar (5 lb y $\frac{1}{2}$), y cuando
este clarificado y en punto de ~~caramelo~~ perla
entera, se le hecha una libra y media de almen-
dras (1 lb y $\frac{1}{2}$), bien molidas desliendo en dos (2)
botellas de leche, y se deja hervir hasta que
vuelva a tomar punto de perla entera, luego se
hecha otra libra y media de almendras (1 lb y $\frac{1}{2}$)

en una cascara de huevo, otras 6 medidas
de aguardiente resacado, un poquito de a-
gua tibia con sal, en seguida se mezcla
muy bien la masa, y dividiendo en por-
ciones pequeñas, cada porción soba una
persona hasta que se seque la masa y se
ponga en estado de formar los rosquetes,
despues se cocina en agua con sal y se hor-
nea

Manjar riquisimo

Se hace almíbar de cinco
libras y media de azucar (5 lb y $\frac{1}{2}$), y cuando
este clarificado y en punto de ~~caramelo~~ perla
entera, se le hecha una libra y media de almen-
dras (1 lb y $\frac{1}{2}$), bien molidas desliendo en dos (2)
botellas de leche, y se deja hervir hasta que
vuelva á tomar punto de perla entera, luego se
hecha otra libra y media de almendras (1 lb y $\frac{1}{2}$)