

están en platos, se adorna con figuritas
de masa de cubitos con dulces de li-
monsitos i huevos elados: cuando se quiera
se puede hacer de este dulce, el otro sí
se trabaja en el p. q. todo está en el
batido.

La Turronada

de Moquegua

Se toma 2^o ó 3 libras de buena
miel, si es espesa se le agrega agua
tanteando, i en una pailita proporciona-
da se pone al fuego, p. q. dé un par
de hervores, si es pura se tendrá de ante
mano viscocho de buen pan molido, i se
echará á proporcion de la miel: at^o
herviendo tambien se le pondrá una lib.^a
de almendras peladas i cortadas, cocos, nue-
ces, i si quiere mani, con todo desme-
muzado se mezcla poniendole canela en

están en platos, se adorna con figuritas
de masa de cubitos con dulces de li-
monsitos i huevos elados: cuando se quiera
se puede hacer de este dulce, el otro sí
se trabaja en el p. q. todo está en el
batido.

La turronada de Moquegua

Se toma 2 ó 3 libras de buena
miel, si es espesa se le agrega agua
tanteando, i en una pailita proporciona-
da se pone al fuego, p. q. dé un par
de hervores, si es pura se tendrá de ante
mano viscocho de buen pan molido, i se
echará á proporcion de la miel: así
hirviendo tambien se le pondrá una libr.^a
de almendras peladas, i cortadas, cocos, nue-
ces, i si quieren mani, con todo desme-
muzado se mezcla poniendole canela en

(13)

polvo, ajojolí i todo incorporado se echa á la miel así hirviendo i se vate un tantito p.^a incorporar, se baja i se tapa con un paño p.^a ora i media p.^a q. repose, i luego se pone en cajas con una capa de ojarasca de masa, de mosqueta i otra de la miel asta llenar las cajas.

x Receta de la Sélebre Jalea de cortar de Membrillo.

Se limpian los pelillos de los membrillos en un trapo aspero hasta que queden lustrosos, se parten p.^a mitad, se quita la goma, corazon i aun las venetas: hecha esta operacion se pesa la fruta i se apunta su peso, se pone á hervir en agua buena echando esta hasta q. cobra la fruta, se tapa el pe-

(13)

polvo, ajojolí i todo incorporado se echa á la miel así hirviendo i se vate un tantito p.^a incorporar, se baja i se tapa con un paño p.^a ora i media p.^a q. repose, i luego se pone en cajas con una capa de ojarasca de masa, de mosqueta i otra de la miel asta llenar las cajas.

x Receta de la Sélebre Jalea de cortar de Membrillo.

Se limpian los pelillos de los membrillos en un trapo aspero hasta que queden lustrosos, se parten p.^a mitad, se quita la goma, corazon i aun las venetas: hecha esta operacion se pesa la fruta i se apunta su peso, se pone á hervir en agua buena echando esta hasta q. cobra la fruta, se tapa el pe-