

LIBRO DE COCINA

Maxia de la Luz Tirien
1823

Paleografía, introducción y notas

ALBERTO PERALTA DE LEGARRETA



COLECCIÓN COCINAS DEL PASADO I

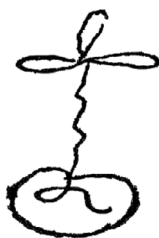
FACULTAD DE TURISMO

COLECCIÓN COCINAS DEL PASADO I

LIBRO DE COCINA

María de la Luz Enríquez

1823



PALEOGRAFÍA, INTRODUCCIÓN Y NOTAS

Alberto Peralta de Legarreta

COLECCIÓN COCINAS DEL PASADO I

Tissier, Maria de la Lus

Libro de cocina Maria de la Lus Tissier 1823. / Paleografía, introducción y notas, Alberto Peralta de Legarreta. – México : Universidad Anáhuac México, Facultad de Turismo, © 2022

1 recurso en línea (144 páginas) (Cocinas del Pasado ; I)

Bibliografía: pp. 141-144

ISBN: 978-607-8566-67-9 (Libro electrónico) PDF

1. Cocina. -- 2. Cocina mexicana -- Recetarios. -- 3. Turismo -- México.

I. Peralta de Legarreta, Alberto, Paleografía, Introducción y notas.

LC

TX716.M6

T58

2022

Dewey

641 5 7232

T58

2022

Primera edición, 2022

ISBN: 978-607-8566-67-9 (Libro electrónico) PDF

La presente edición digital de la obra

Libro de cocina Maria de la Lus Tissier, 1823

Paleografía, introducción y notas, Alberto Peralta de Legarreta
le pertenece al editor mediante licencia exclusiva.

El editor autoriza el acceso a la totalidad de la obra para su consulta, reproducción, almacenamiento digital en cualquier dispositivo e impresión para uso personal y privado y sin fines de lucro. Ninguna parte de la presente obra podrá ser alterada o modificada ni formar parte de nuevas obras, compilaciones o colecciones.

Queda prohibida su difusión y comunicación pública en plataforma digital alguna distinta a la cual se encuentra almacenada, sin permiso previo del editor.

Diseño de portada: VLA.Laboratorio Visual

Diseño de interiores: Nuria Saburit Solbes

Derechos reservados:

© 2022, Investigaciones y Estudios Superiores SC

Universidad Anáhuac México Norte

Av. Universidad Anáhuac 46, Col. Lomas Anáhuac

Huixquilucan, Estado de México, C.P. 52786

Miembro de la Cámara Nacional de la Industria Editorial Mexicana.

Registro núm. 3407

Contenido

Acerca de la presente edición	6
El Libro de cocina de Maria de la Lus Tissier, un manuscrito con dos historias	7
Una primera historia: el manuscrito original	7
Una segunda historia, esta vez en nuestros días	12
Libro de cocina	14
Tabla de los guisos que contiene este <i>Libro para el huso de Doña Maria de la Lus Tissier Agosto año de 1823</i>	131
Fuentes consultadas	141

Acerca de la presente edición

Es importante hacer notar que el *Libro de cocina para huso y asiento de D^a Maria de la Lus Tissier* fue un documento manuscrito con paginación propia y que sus recetas no guardan un orden temático ni alfabético. Para la presente edición a cada una de las recetas se le asignó un número consecutivo que aparece entre corchetes. Con ello se buscó facilitar su localización en el índice, en las notas a pie de página y en las páginas del estudio introductorio, donde en numerosas ocasiones son comparadas o referidas (ej. [151] Huebos nacionales).

La tabla o índice al final del libro de cocina muestra tres números para cada receta: el primero es su número consecutivo entre corchetes precediendo al nombre de la receta, el segundo indica la página que ésta ocupa en el manuscrito original y el tercero corresponde a la paginación de la presente edición.

Para preservar el espíritu de la época en que el manuscrito fue elaborado, se optó por respetar la ortografía y la puntuación originales. En todos los casos el significado y contexto de los arcaísmos, tecnicismos culinarios y vocablos en desuso, así como la equivalencia de las medidas antiguas, se puede consultar en las notas a pie de página correspondientes.

Agradezco profundamente la amorosa dedicación de Virina Valderrama Vargas, quien dedicó días enteros a la identificación y rastreo genealógico de Doña Maria de la Lus Tissier. Su búsqueda no termina con la publicación de su libro de cocina.

ALBERTO PERALTA DE LEGARRETA

En Coyoacán, durante el año de la pandemia 2020.

El Libro de cocina de Maria de la Lus Tissier, un manuscrito con dos historias

D iría Umberto Eco que el anhelo de hallar un antiguo y misterioso manuscrito es uno de los temas más recurrentes de la historia de la literatura. Fue precisamente un hallazgo de esa naturaleza el que le permitió a Julio Verne lanzar a Axel y al profesor Lidenbrock a su extraordinario *Viaje al centro de la Tierra*. Con un recurso semejante —un mapa viejo hallado en el fondo de un baúl—, Robert Louis Stevenson puso al joven Jim Hawkins en camino a la Isla del Tesoro, y muchos siglos antes, en Constantinopla, la enigmática Carta del Preste Juan había incendiado el deseo de muchos europeos por incursionar en la *terra incognita* del lejano Oriente o el centro de África, hogar de seres monstruosos y escondite de especias y riquezas incalculables. La vertiente literaria de la gastronomía no ha sido ajena al encanto del hallazgo de manuscritos que alguien dijo haber visto alguna vez. Gracias a ellos hoy a sor Juana Inés de la Cruz y a Leonardo da Vinci se les reconocen aficiones culinarias que ejercieron, supuestamente, al mismo tiempo que ejercían sus brillantes dotes como pensadores y artistas.

Guardando con prudencia todas las distancias, y diferenciándose por haber sucedido en realidad y en medios propios de la sobremodernidad, puede decirse que el hallazgo fortuito del *Libro de cocina para el huso de D^a Maria de la Lus Tissier* se asemeja más al del *Codex Flore*, cuya historia ficticia narra el noruego Jostein Gaarder. El descubrimiento de este libro de cocina en medio de una pandemia permite acercarnos a la doble historia sobre su origen y supervivencia, y abre la posibilidad para emprender una travesía culinaria al momento justo en el que México dejaba de ser la Nueva España.

Una primera historia: el manuscrito original

El hallazgo de un libro antiguo de cocina mexicano es siempre una buena noticia para los estudiosos, pero también para quienes de una forma u otra son herederos y usuarios de una tradición gastronómica ancestral con capacidad de convertirse en elemento identitario nacional. El *Libro de cocina para el huso de D^a Maria de la Lus Tissier* fue manuscrito en algún momento de 1823, apenas dos años después de la consumación de la Independencia, en el seno de un grupo social de clase afortunada. Fue una libreta con medidas aproximadas de

12.5 × 17.6 cm, probablemente cubierta con cuero como algunos otros cuadernos de su época¹, y es de imaginarse que en su portada se leyerá, estampado en letras metálicas o tal vez bellamente manuscrito, el título completo de *Libro de cocina para el huso y asiento de D^a Maria de la Lus Tissier*. Debido a las condiciones en que arribó al siglo XXI no es posible conocer el tipo de papel utilizado para su confección ni el color de la tinta que usaron los copistas para vaciar en 17 páginas un total de 385 recetas, 187 de las cuales son dulces y 18 saladas.

En lo que pudo ser la guarda anterior de la libreta se observa, a manera de dedicatoria o epígrafe, la inscripción “Agosto Año de 1823_#” rubricada caligráficamente con el signo de la cruz. Un escribano o copista comenzó a trasladar las recetas o fórmulas inmediatamente después sin incluir una portadilla. A partir de entonces, en el libro de cocina se observa una paginación continua que sólo en una ocasión se ve interrumpida debido a que por equivocación fue omitido el número de la página 78, sin que por ello existiera una pérdida de contenido. No obstante, debe decirse que al original del libro de cocina de la Sra. Tissier le faltan las fojas que contienen las páginas 42, 43, 12 y 130. A diferencia de otros recetarios contemporáneos², en el libro de la Sra. Tissier las recetas no aparecen numeradas ni fueron transcritas en orden alfabético. La caligrafía es más o menos uniforme a lo largo del documento, pero en total se observa la intervención de cuatro manos distintas que interactuaron sobre el papel antes de que el índice estuviera terminado.

La principal de estas manos, encargada de la mayor parte del libro de cocina, debió ser una persona ajena al contenido y tal vez se trataba de un escribano de oficio³. Es probable que las recetas seleccionadas, a todas luces provenientes de distintas fuentes, le fueran proporcionadas para que las integrara en un solo objeto. Esto se colige al comparar detalles que varían de tramo en tramo del documento, como el estilo y la redacción de las recetas, la forma de medir los ingredientes o el tiempo y la manera de dictar las instrucciones culinarias, que curiosamente casi nunca se da en el tono imperativo del futuro de indicativo⁴ (“toma-

¹ Gracias a los estudios preliminares de sus ediciones modernas conocemos los métodos de encuadernación, tipo códice, del *Recetario de Dominga de Guzmán* y el de los *Quadernos de cosina de barrios guizados* de la Hacienda del Peñasco San Luis Potosí.

² Numeraciones no alfabéticas se observan en los manuscritos del *Libro de cocina de Don José Moreda 1832*, el *Arte de cosina según el uso de la Provincia de {Oajaca} año de 1829* y algunos de los *Quadernos de cosina de barrios guizados de la Hacienda del Peñasco* (1773).

³ No es posible desechar la hipótesis de que quien hiciera el traslado del recetario fuera una de las contribuyentes al manuscrito. Más adelante, al tratar la posible génesis de este libro de cocina, será posible ahondar en las posibilidades que plantean su título y contenido.

⁴ Solamente en seis de las fórmulas del libro se utiliza esta forma de imperativo con verbos como *pondrás* [54 y 67], *tomarás* [63], *coserán* [14], *formarán* [160] y *mondarán* [167]. En una más se utiliza el imperativo directo *estófalo* [85]. En el resto del documento domina el uso de la función apelativa, que antepone la forma «se» seguida de un verbo en presente indicativo en tercera persona singular o plural, como en el caso de “se toman”, “se echan” o “se cuecen”.

rás”, “cortarás”, “echarás”) común en muchos otros recetarios⁵. Otros indicios de que se trata de una compilación de varias fuentes quedan a la vista al notar que el copista principal paginó el documento con la clara intención de proporcionar un índice en las últimas páginas del libro (titulado “Tabla de los guisos”) y que cometió diversas equivocaciones intentando predecir erróneamente alguna palabra al trasladar instrucciones o ingredientes. En alrededor de quince ocasiones utiliza la palabra *digo* para enmendar erratas, y otras veces repitió frases mecánicamente, fenómeno que se acentúa en las últimas recetas como si se hubiera visto presionado por el tiempo o agotado por la labor. El escribano tachó y corrigió en dos ocasiones, una de ellas para cambiar un ingrediente [10] y otra para volver a escribir la misma palabra [148].

La caligrafía del escribano principal es legible con excepción de unas cuantas palabras o grafías que finalmente pudieron leerse atendiendo a su contexto, o bien, gracias a su aparición más tarde en una fórmula semejante. El trazo independiente de las letras corresponde al tipo inglés, común en documentos de finales del siglo XVIII⁶, lo mismo que una buena cantidad de abreviaturas utilizadas al pluralizar algún ingrediente como en el caso de *alcaparr*^s [alcaparras] y *alcaparro*^s [alcaparrones], *poy*^s [pollos], *plat*^s [platos], *challo*^s [chayotes], *aseitu*^s [aceitunas], *per*^s [peras], *liv*^s [libras] y *coraz*^s [corazones], entre varias más. Otras abreviaturas propias del oficio de escribanía y normalizadas en muchos documentos novohispanos se escribieron en el libro de cocina para ganar espacio en el renglón, como es el caso de *q*^s, *aunq*^s, *p*^a, *dho* [dicho] y *p*^r [por]. Abreviaturas de ingredientes y procedimientos parecen haber sido un recurso del copista para obviarlos o apresurar su labor, y entre ellas encontramos *pereg*^d [perejil], *cosim*^{to} [cocimiento], *agu*^a [agua], *reques*ⁿ [requesón] y *quedar*ⁿ [quedaren]. Por último, en el manuscrito el uso de símbolos para caracterizar medidas se reduce a uno solo (§), que en la totalidad de los casos pudo leerse como “tazas”.

Con respecto a la ortografía, puede decirse que en este libro de cocina está ausente por completo. Si bien fue manuscrito en los inicios de la tercera década del siglo XIX, queda claro que buena parte de su estilo y contenido corresponden a la ortografía, los quehaceres cu-

⁵ El modo apelativo o imperativo era una forma común de instruir a los novicios o aprendices de algún oficio. Probablemente con ello se enfatizaba la jerarquía y el conocimiento respetable de quien cocinaba, pues en muchos casos los recetarios pasaban del maestro a su sucesor en el puesto. Afirma Antonio Viudas Camarasa que “La lengua de las secuencias narrativas de una receta debe someterse a las exigencias externas que le obligan a cumplir una misión práctica”. Véase Viudas Camarasa, Antonio. *El lenguaje técnico de un recetario de cocina*. Anuario de Estudios Filológicos, 5, 21 -22 , 1 82.

⁶ Al respecto, Dorothy Tanck afirma que “en México, según la Cartilla lancasteriana, nunca se enseñaron las letras de molde para la lectura ni para la escritura. Los cartelones y cartones del alfabeto y de sílabas se pintaban o se imprimían en letras cursivas. El estilo manuscrito itálico o bastardo se utilizaba desde la primera clase en vez de enseñar letras de molde y luego cambiar a la cursiva, como se hacía en Inglaterra y los Estados Unidos. Ésta parece haber sido la práctica en México”. Tanck de Estrada, Dorothy. “Innovaciones en la enseñanza de la lectura en el México independiente, 1821-1840”, en *Nueva Revista de Filología Hispánica*, vol. 38, núm. 1, 1 0, 141-162.

linarios y el gusto de la centuria anterior. Un buen indicio de la antigüedad de muchas de las fórmulas es precisamente la ausencia de una ortografía, pues la creación y aplicación de normas fijas en busca de la homogeneidad en la escritura castellana coincide con la fundación de la Real Academia Española en 1713, antes de lo cual, durante el siglo XVII, autores y escribanos apenas comenzaban a interesarse en asuntos como la acentuación y la puntuación⁷. Teniendo en cuenta lo anterior, se observa que en las fórmulas o recetas predomina el uso de la coma que elimina por completo al punto y seguido. Las palabras fluyen prácticamente sin detenerse como si la puntuación fuera innecesaria o su ausencia reprodujera de algún modo el lenguaje verbal utilizado para la transmisión de las instrucciones. El escaso uso de la tilde se enfoca en monosílabos como «á» y «ó» además del pretérito de algunos verbos. Asimismo, debido probablemente a que las recetas provienen de diversas fuentes con estilos ortográficos propios, o bien a que el escribano principal era tradicionalista y sin necesidad de establecer distinciones entre letras y sonidos semejantes del castellano, en este libro de cocina no se aprecia la diferencia entre «y» e «i» utilizadas como conjunción, así como entre la «ll» y la «y» (lla, ya /oya, olla), la «q» y la «c» (quarto, cuarto) o la «b» y la «v» (huebo, huevo). Tampoco se perciben distinguos entre la «z» y la «s» en palabras como azúcar/asúcar y nuez/nues. Del mismo modo la «g», la «x» y la «j» fueron utilizadas de manera indistinta para escribir la palabra *cajeta*, incluso cuando durante el traslado el escribano principal tuvo la oportunidad de normalizar el uso de alguna de ellas.

Otras tres caligrafías diferentes hacen intervenciones de manera esporádica y al final del libro de cocina de D^a Maria de la Lus Tissier. La segunda mano fue responsable de intercalar, aparentemente de manera tardía, la receta de “Chorizontes liberales”⁸ [302] en las páginas 150 y 151 y la de “Jamón en vino” [368] en la página final del original. Tanto la caligrafía apretada como la ortografía de estas intervenciones son más modernas que las del copista principal e incorporan los únicos punto y coma del libro de cocina, además de introducir la temática de la política liberal, que las sitúa sin duda como deudoras del pensamiento posindependentista del siglo XIX. Lo tardío de su inclusión queda atestiguado al aparecer intercalada en el índice la primera fórmula y anexada al final de la lista la segunda, ambas por la mano del copista principal. Las recetas de “Buena baca acuñetada” [2 6] y “Lomo de puerco asado” [2 7] en las páginas 162 y 163 del original son intervenciones de una tercera mano

⁷ Molina Barthe, Judith, *La evolución de la ortografía española desde los inicios hasta hoy* (España: Universidad de Girona, 2016), 2.

⁸ La interpolación de esta receta con tintes políticos no es un caso aislado. Lo mismo se observa en la entrada 16 del Libro de cocina de Don José Moreda, de 1832, donde una mano ajena calificó un *Manjar Nacional* (semejante al manjar blanco) como “Platillo Nacional por decreto del Supremo Consejo Nacional”. Vid. Peralta de Legarreta, Alberto. “Gastronomía nacional por construcción y por informal decreto: Platillos nacionales en un escolio del libro de cocina de Don José Moreda de 1832” en Juárez López, José Luis (coord.) *Memorias del Foro de Saberes y Sabores en México siglo XIX* (México: Museo Nacional de las Intervenciones/INAH, 2016).

cuya caligrafía tiene un estilo antiguo, casi podría decirse novohispano, caracterizado por sus elegantes remates en la letra «d» y en la «a» cuando ésta se encuentra al final de una palabra. Estas dos recetas, que introducen además nuevos utensilios e ingredientes, también llegaron a tiempo al documento para ser incluidas en el índice o tabla de los guisos. Finalmente, el recetario cierra con cuatro recetas transcritas con la caligrafía difícil, cursiva e inclinada de una cuarta mano. A primera vista esta parece una intervención extemporánea y ajena al proceso de recopilación y traslado del recetario, sin embargo, a pesar del claro cambio de caligrafía que también se puede apreciar en el índice, la numeración a cargo del copista principal permanece homogénea, por lo que es posible probar que el contenido del recetario proviene de múltiples fuentes y que como manuscrito fue terminado de una sola intención.

Un análisis de los ingredientes, el estilo extranjerizante de las recetas y la estética final de los platillos al llegar a la mesa conduce a preguntarse quién pudo haber sido D^a Maria de la Lus Tissier. En un primer momento es posible afirmar que fue una mujer perteneciente a una familia acomodada y que se movía en un círculo social prestigioso, probablemente en la Cabecera de Chiautzingo, Puebla⁹. El título original del manuscrito, que incluye la frase “para uso y asiento”, sugiere que no fue ella quien transcribió su recetario, sino que lo recibió como regalo, quizás de parte de un grupo de damas que antologaron sus recetas favoritas y solicitaron a un escribano que las trasladara al papel. La ocasión para tal regalo fue presumiblemente su unión matrimonial¹⁰ con un comerciante de origen francés, cuyo apellido pudo ser realmente Teyssier, Tessier o Teissier.

⁹ De acuerdo con el rastreo genealógico realizado por Virina Valderrama Vargas, el actual municipio de Chiautzingo colinda con el de Huejotzingo. En ambos lugares es posible corroborar la presencia de familias con apellidos franceses semejantes a principios del siglo XIX. Se tiene noticia de una probable nieta homónima de la Sra. Maria de la Lus, hija de Manuel Teyssier, quien fue bautizada el 1 de julio de 1856 por el cura Don Juan Nepomuceno Venegas. Véase Libro VII En que se cuentan las partidas de Bautismos, de los que nacen en ésta Feligresía de Sn Lorenzo Chiautzinco: siendo cura propio D. José María Zambrano. Consta de 58 fojas útiles y comienza en 20 y de marzo de 1830 años. Archivo de la Parroquia de Chautzingo, Puebla. Arquidiócesis de Puebla. Cavecera No. 2187.

¹⁰ La entrega de una copia del recetario familiar a las mujeres casaderas parece haber sido una práctica común en tiempos novohispanos, posindependentistas e incluso en la actualidad. Esto permitía la transmisión y perpetuación del repertorio y la sazón casera, además de que como documento resultaba de gran utilidad para la recién casada. Dr. José Luis Juárez López, comunicación personal durante el Foro Saberes y sabores en México, siglo XIX, que tomó lugar en el Museo Nacional de las Intervenciones, INAH, noviembre-diciembre 2016.

Una segunda historia, esta vez en nuestros días

El *Libro de cocina para el huso y asiento de D^a Maria de la Lus Tissier* no llegó a nuestros días en su forma original ni apareció en una polvorienta librería de viejo. Se puede decir que fue un descubrimiento fortuito atribuible a la pandemia de la COVID-19 que mantuvo encerrado al mundo por largos meses a lo largo de 2020 y 2021 permitiendo la comunicación *personal* y el conocimiento de la realidad sólo a través de las redes sociales e internet. Por entonces permanecieron cerrados todos los repositorios documentales, archivos y bibliotecas, por lo que fue necesario el tejido de diferentes redes de conocimiento y el establecimiento de nuevas estrategias para la investigación. También fue una época de consumo desmedido provocado por el hastío melancólico y facilitado en gran parte por los avances del comercio electrónico y la mejora de los servicios de entrega. De muchas maneras, durante esos dos años el mundo estuvo disponible sólo a través de la triste ventana de una computadora o de un dispositivo personal.

En febrero de 2020 nuestro libro de cocina apareció a la venta en un conocido sitio de comercio electrónico. Su vendedor, un tratante de libros de segunda mano, prometía enviarlo desde la Ciudad de México por un costo bajo y fuera de lo común para un documento de su naturaleza. El libro aparecía al hacer la búsqueda “recetario antiguo” y en la descripción del producto se proporcionaba el título que en letras doradas se lee sobre la encuadernación en piel del manuscrito: LIBRO DE COCINA PARA EL USO Y ASIEN TO DE D^A MARIA DE LA LUS FISSIER AÑO DE 1823. Las fotografías que detallaban la oferta mostraban las primeras páginas del manuscrito, y en ellas era posible apreciar la rúbrica fechada y leer la primera receta, un *Vien mesabe*. La ortografía para este conocido platillo novohispano resultaba por completo atípica frente a muchas otras publicadas previamente en recetarios del mismo período, y una posterior transcripción de la receta mostró que, si bien en general el procedimiento propuesto no era muy diferente, su redacción no tenía paralelo con otros documentos culinarios conocidos. Lo que aquel sitio de comercio electrónico ofrecía era sin lugar a dudas un recetario inédito fechado a tan sólo dos años del fin de la guerra de Independencia de México.

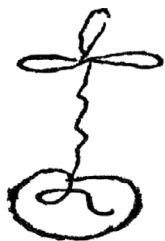
En realidad se trataba de una copia moderna del manuscrito, elaborada, sin embargo, con un esmero y cuidados extraordinarios. Quienquiera que hizo la copia intentó reproducir fielmente un objeto que a todas luces le parecía valioso, pues fotocopió cada una de las páginas del original, las adhirió cuidadosamente entre sí para que formaran pliegos, las mandó encuadernar con piel avejentada y pidió al encuadernador que deteriorara artificialmente los cantos. El resultado fue una encuadernación bella y funcional que reproducía de la mejor manera posible un objeto cuyo original tal vez se haya perdido para siempre.

Existe la posibilidad de que quien ideó la copia moderna del libro de cocina no perteneciera a la familia Tissier, pues en el título se percibe una errata debida a que el encuadernador confundió la estilizada *T* mayúscula presente en todo el manuscrito con una *F*, error que a un familiar hubiera debido importarle y que por alguna razón permaneció sin cambio. La

naturaleza del papel utilizado para la fotocopia, así como la precaria calidad de la impresión, indican que es posible que nuestro objeto fuera elaborado por un profesional en la década de 1980. Las razones para esta costosa copia son desconocidas, pero es posible aventurar la hipótesis de que alguien deseara el recetario original y no tuviera medios para obtenerlo, razón por la que lo reprodujo, o bien, que el original corría peligro de desaparecer y copiarlo fuera la única manera de rescatarlo. Lamentablemente no fue posible encontrar en México a ningún miembro de la familia Tissier o Teissier que permitiera establecer el origen e historia del manuscrito, ni tampoco existe noticia alguna del paradero o destino del original.

LIBRO DE COCINA

Agosto Año de 1823



[1] *Vien mesabe*¹

A treinta quartillos² de Leche libra³ y media de arros molido y sernido por también seis libras de asucar dos dichas de almendras martajadas, una pechuga de gallina, cosida un día antes como para manjar blanco se laba bien se desebrá luego se seba en agua de asar⁴ hasta que sea menester se le da punto de manjar blanco.



[2] *Leche quemada*

Tres quartillos de leche dos tasas y media de almidon seis llemas de huebo y media libra de asucar, todo esto se cuese junto, y así que está un poco frio se le echa un poco de asucar por encima, y con un fierro caliente se quema al tiempo de ponerse a coser se echa la cascara de

¹ El bienmesabe [1] y el Manjar blanco [3] son probablemente las fórmulas culinarias más recurrentes en los libros de cocina conocidos. De hecho, para el maese Ruperto de Nola este último era uno de los que constituían “la flor de los manjares”.

² Un quartillo para líquidos equivale aproximadamente a medio litro.

³ Una libra (o livra, como aparece varias veces en este libro) tenía aproximadamente 460 gramos.

⁴ El agua de azahar (“flor blanca” en árabe) es un ingrediente recurrente en este libro de cocina, aunque no se indica el modo de prepararla. Se obtiene al destilar la infusión de pétalos de la flor de azahar de naranjo amargo y era un producto que podía adquirirse en las boticas. Una fórmula más o menos contemporánea para elaborarla dice: “Se cogen flores de azahar antes de salir el sol, y en un tiempo no muy seco, ni muy húmedo. Se ponen las hojas de la flor, ó petalos en el alambique, á razon de 1 libra por 4 quartillos de agua. Se dejan en agua, con un puñado de sal, por espacio de 24 horas. Se aplica el fuego y se destila”. *La cocinera de todo el mundo ó la cocina sin cocinera, colección de las mejores y mas escelentes recetas para que al menos costos posible y con la mayor comodidad pueda guisarse á la española, francesa, italiana é inglesa; sin omitir cosa alguna de lo hasta aquí publicado para sazonar al estilo de México* (México, Puebla: Imprenta de Juan Nepomuceno del Valle, 1844), Tomo II, p. 151. Una receta casera para producirla sin destilación indica lavar las flores de azahar y extenderlas sobre un paño para dejarlas secar unos minutos mientras se pone agua a hervir en una olla. Al primer hervor se apaga el fuego y se meten las flores. Se tapa y se deja reposar durante todo un día. El agua aromatizada de la olla se filtra después con un lienzo y se guarda en frascos de vidrio.

un limón, solo la cortesa sin llegar a lo agrio, y para echarlo en el plato se saca pues solo es para dar gusto.



[3] *Manjar Blanco*

A dos quartillos de leche una libra de arina de arros, dos libras de asucar y las pechugas de gallina con el punto que le corresponde.



[4] *Postre*

Se toma una porción de Piñones, Abeyanas, y nueces, todo bien molido y limpio, que componga una libra, se hace una libra de asucar en almibar y se echa todo esto se pone en la lumbre hasta que empieza a despegar se baja y se tiene mamon⁵.



[5] *Postre de Requeson*

Se esprime el Requeson por un paño y se pone en una fuente, se muele un poco de Viscocho dulce bien molido y se rebuelbe con huebos se baten bien y se hacen buñuelitos o torta y se echa en almibar de punto⁶ con agua de asar.



⁵ **Mamón o marquesote.** Pan de dulce de color amarillo de masa porosa. Para prepararlo se baten claras de huevo a punto de turrón, se mezclan con las yemas, azúcar y harina de trigo. Se le llama mamón por su capacidad para absorber líquidos. Véase la fórmula [160] Marquesotes.

⁶ En este libro de cocina no fueron incluidas las características de los múltiples “puntos” de almíbar mencionados. Sin embargo, el *Recetario de Dominga de Guzmán* (circa 1750) resulta de utilidad para comprender el “buen punto” al detallar que “Después del clarificado y puesto otra vez a hervir, se conocerá, sacando con la espumadera, tomando entre los dos dedos un poco de almíbar y si formase un pequeño hilo al desunirlos inmediatamente se deshace manteniéndose sobre la yema del dedo una tenue gota, estará en su debido punto”. De Guzmán, Dominga. *Recetario Mexiquense* siglo XVIII (México, Conaculta), 15.

[6] *Pastre de queso fresco*

Se hacen rebanadas muy sutiles y de mamón del propio modo, una capa de queso y otra de mamón embueltas en huebo, se fríen aunque sean dos beses que queden bien doraditas y echa lla la almibar de punto no muy alto a fuego manzo⁷ se pone un poco, y al servir las en la mesa se les echa sus olores y canela.

[7] *Ante de Mantequilla de Leche*

Puesta a erbir la leche, se le quita la nata conforme la criare, y tibia se bate con dos mantequillas⁸ con asucar y canela y a lo ultimo su pastilla colorada⁹ molida y empolvo por encima.

[8] *Ante de Naranja*

Se desgajan las naranjas, sutilmente quitando las telitas que tienen entre gajo y gajo, se echan a desflemar en agua tibia, lla que está al almibar de punto alto¹⁰ y los gajos destilados¹¹ se echa en el almibar a que de un erbor al apearlo se le echa su agua de asar, y pon una capa de mamón y otra de naranja con sus olores y polbo de canela.



⁷ De acuerdo con las indicaciones para pastelería de *La cocinera poblana o el libro de las familias*, la temperatura del horno o fuego se observaba cuando había pasado una hora de haberse aprovechado la temperatura antecedente, una vez que el horno había perdido necesariamente su fuerza y se reducía a ese segundo grado, a propósito para cocer las tortas de entrada, los pasteles de frutas, las masas hojaldradas, etc., p. 28.

⁸ **Manteca de vaca.** Según el *DA* ed. 1817, el término se refiere a la mantequilla, sustancia crasa y oleosa de la leche (*Butyrum*). Esta llegaba a los hogares por pieza o se compraba en el mercado en forma de pellas “de a libra” o “de media” (alrededor de ½ y ¼ de kg, envuelta en totomochiles), como hasta hoy se observa en algunas comunidades. Esta es la razón por la que la autora se refiere a una o dos mantequillas en sus fórmulas. En este mismo manuscrito se menciona también una “mantequilla de dos onzas”, alrededor de 60 g.

⁹ **Pastilla colorada.** Grana, grana cochinilla o *nocheztli* (*Dactylopius coccus*). Insecto comestible de origen mexicano que se utiliza como colorante y ornamento espolvoreado en varias de las fórmulas dulces de este libro de cocina, donde se le puede encontrar con varios nombres: Pastilla, pastilla colorada, pastilla colorada molida, polvo de pastilla, pastilla encarnada, colorada, carmín y grana. Al parecer se compraba en el mercado en forma de pequeñas bolitas o panecillos.

¹⁰ **Punto alto del almíbar.** Se observa cuando al remojar los dedos en agua fría y tomar la mezcla entre los dedos para tratar de redondearlo, esta presenta una consistencia firme.

¹¹ **Destilar.** Ecurrir.

[] *Ante o postre*

Una libra de asucar clarificada¹² que esté de punto alto, se cojen 24 huebos con clara y llema los batimos muy poco, estando la almibar a todo erbir se echa en una pichancha¹³ y va cayendo aquella almibar para que baya cuajando se le echa su agua de asar, sus olores, se baja de la lumbre, se ba armando su torta en una palangana, capa de estos huebos y capa de mamon por capa de natas de leche i pastilla encarnada y asi unas entreverando estas capas de mamon y huebos i natas y entreveradas fruta seca, y la capa encima de los huebos la labor que quieras de fruta seca, se le pone pastilla encarnada se le pone fuego arriba para que crie su tesecita¹⁴ este plato lo daras frio que sabe mas.

[10] *Viñuelos de Almidon*

Dos onzas de almidon sernido, se baten seis huebos como para freir, asi que está se le echa el almidon se frie en la manteca se buen temple se echa con una cuchara de plata para que salgan redondos, se echa en la orilla del sarten y con un palito como de molinillo¹⁵, se les hace el aguxerito en medio, se voltean lla cosidos, se echan en el almibar de medio punto se sacan se ponen en el platon se le echa su almibar espesa, y se hacen de dos en dos tasas porque en asiendo cantidad junta se cortan.



¹² **Cómo se clarifica la azúcar:** Bien molida se pondrá en un perol muy limpio, y alli se le echará para cada dos libras un huevo, y una escudilla de agua, se meneará que se incorpore, y se pondrá fuego que hierva. En levantando espuma, se sacará con el huevo que estará cuajado, con él saldrá la basura que tiene el azúcar. De otra suerte se puede clarificar, que es con la misma cantidad de agua puesta al fuego con el azúcar hervirá, y cuando levanta la espuma se echará el huevo, y estando cuajado se sacará con una espumadera de agujeros pequeños. Se advierte que si la primera vez no sale el azúcar bien clarificada, se volverá al fuego, y se le echará otro tanto huevo como la primera vez. *La cocina de los Jesuitas. Común modo de guisar que observaban en las casas de los regulares de la Compañía de Jesús* (Sevilla, España: Imprenta de Don Bartolomé Manuel Caro, 1818), 64.

¹³ **Pichancha.** Coladera, filtro, rejilla.

¹⁴ **Tez.** La fórmula utiliza una metáfora que humaniza el acabado de este ante y lo dota de una tez enrojecida gracias a la aplicación de grana. El *Diccionario de Autoridades* de la Real Academia de la Lengua Española, también conocido como *Academia Usual* (en adelante *DA*) ed. 1817, define *tez* como “superficie delicada ó lustrosa de cualquier cosa. Tómase regularmente por la del rostro humano con el colorido correspondiente”.

¹⁵ También conocido como morenillo.

[11] *Viñuelos de Manjar Blanco*¹⁶

Se hacen unos viñuelos echando un poco de manjar blanco en el almibar, se muele bien luego se le echa un poquito de arina y llemas de huebo hasta que esté blando, se pone un sartén al fuego con un poco de manteca, estando caliente be echando buñuelos con una cuchara, quando estén casi fritos belos apretando con la paleta que queden bien apachurrados, sacalos y sacados que sean pasados por un poco de almibar se les echa un poco de canela por encima estos se llaman buñuelos apachurrados advierte que se ande freir con muy poca manteca.

[12] *Viñuelos de Queso*

Una libra de queso se muele bien con cuatro onzas de asucar se echan cuatro huebos batidos y cuatro tasas de arina se frien los biñuelos se echan en el almibar aque llerban un poco y por encima se les echa asucar y canela.

[13] *Viñuelos de viento*

A dos libras de asucar treinta huebos bien batidos hasta que suelte, y sino suelta se le echan mas huebos y con el puño¹⁷ de la mano se coge y se echa del tamaño que uno quiere con la manteca muy caliente.

[14] *Buñuelos Torrunos*

En un quartillo de agua irbiendo con una poquita de manteca y anis poco la sal competente quando esté todo esto irbiendo sin quitarle el caldillo digo casillo de la lumbre hasta que se ponga encerada¹⁸ sin dejarla de menear ó rebolber, por que si este cocimiento que esté mas o me-

¹⁶ La fórmula es una adaptación de la que aparece en la página 140 del libro *Arte de cozina, pastelería, vizcochería, y conservería* de Francisco Martínez Montañón.

¹⁷ **Puño.** El puño o puñado se utiliza constantemente en este libro como unidad de medida de volumen variable. En la cocina se suele echar un puñado de arroz o de garbanzos por cada comensal. Castaño, José. *El libro de los pesos y medidas. Celemín, arroba, docena, haz... una completa historia de los instrumentos tradicionales para medir, pesar, contar y agrupar* (España: La esfera de los libros SL, 2015).

¹⁸ **Encerar.** Textura de una masa, semejante a una superficie encerada. Se conoce cuando ya no se pega en la mesa, en el palote ni en la mano.

nos escaldada está en que salgan buenos ó malos, y estando al gusto de usted se saca del cacillo y se echa en un lebrillo ó mesa y se está sobando un buen rato, y se le ban metiendo dies o dose sin dejar de sobar, y con una cuchara se ban echando a freir, los huebos sean de echar de dos en dos hasta que se incorporen con la mano no se le echan otros dos, y asi se ban siguiendo, la seña de que lla está la masa bien escaldada es quando se aya despegado el cacito lo que se hubiere pegado de ella.



[15] *Puchas*¹⁹

Se coje la arina y llemas de huebo hasta donde aguante la arina, se amasa hasta que haga fideos se les hacen las escamitas se ponen a freir se les echa manteca por encima para que se alcen las escamitas, se hace una poca de almibar se les echa canela por encima.



[16] *Masa de Cubiletes*²⁰

A una quarta²¹ de arina 16 huebos 8 con clara y 8 sin ellas una libra de asucar, media quarta²² de manteca y ninguna agua, espesia.



[17] *Viscachos de huacamote*²³

Se coje el huacamote crudo, se raya que se le quite la cascara se parte en rebanadas delgadas se pone al sol, por dos otros días a que seque bien, se muele y por un tamis se saca la

¹⁹ **Puchas.** Bizcochos en forma de rosquilla bañados en azúcar, para tomar con ellos vinos o chocolate. Díaz y de Ovando, Clementina y Schneider, Luis Mario. *Arte culinario mexicano Siglo XIX Recetario* (México, 186), XII.

²⁰ **Cubilete.** Molde de madera o metal, más ancho por la boca que por la base, usado por los cocineros y reposteros para preparar diversos platos y pasteles.

²¹ **Quarta para árido.** Antigüamente una quarta tenía 3 celemines, medida de volumen equivalente a 4.6 litros que a su vez se podía dividir en 4 cuartillos. Cada cuartillo pesa alrededor de 1.5 kg, por lo que la fórmula requiere entre 4.5 y 5 kg de harina.

²² **Quarta para líquidos.** Equivalente a un azumbre, medida novohispana que se podía dividir en 4 cuartillos y contenía 2 litros y 16 mililitros. La fórmula para la masa de cubiletes requiere un litro de manteca.

²³ **Huacamote o Guacamote.** Del nah. *cuaauhcamohtli*, camote de árbol. Se refiere a un tubérculo de textura exterior leñosa que se come cocido y se conoce en otros lugares como yuca.

arina, y a una libra se le echan dose onzas de azúcar y ocho llemas de huebo, y con media libra de manteca y una poca de agua se amasan de modo que se puedan hacer los biscochos y se cuesen en horno lento.



[18] *Gasnates Nebados*

Un quartillo de leche una libra de arros molido en seco, se pasa por tamis, se ande moler el dia antes dos pechugas de gallina se pasa el punto de manjar blanco se toman los cañutos de oja de lata y se les echa el manjar blanco, se tapan con sera se echan en la cubeta a nebar y lla que están bien cuajados, y sino se pueden sacar se alludan con agua caliente.



[1] *Masa general*

Para dos livras de arina veinte huebos la mitad con claras y la otra mitad solo llemas un poco de sal, y un poco de asucar molida y sernida y un poco de manteca se soba bien mejor paloteada se pueden hacer con ella pasteles, empanaditas fritas, gasnates, cubiletes y mas cosas.



[20] *Masa gjaldrada*

A libra de arina dos llemas de huebos tres tasas de asucar sernida, quatro tasas de manteca un poquito de vino y agua fria con sal.



[21] *Biscochos de Leche*

A tres libras de arina media de levadura se amaza con leche tibia, que quede la maza durita, se baten aparte seis llemas de huebo con diez onzas de asucar molida á esta se le incorpora una tasa de manteca y bien trabajada se les ba metiendo este batido y se sigue batiendo hasta que aga muchas ampollas se hacen los biscochos y entre unos manteles puestos al sol por seis horas á que leuden²⁴ se cuesen en horno a fuego manzo.

²⁴ **Leudar.** Dar fermento á la masa con la levadura. DA ed. 1817.



[22] *Viscochos de estimación*

Se cojen 20 huebos dies con clara y dies sin ellas y se rebuelben en dos libras de arina florada, se le echan dos tasas de asucar y dos de manteca, se soba hasta que hace ojos, luego se ban asiendo los biscochos se pone á herbir en un caso de agua se ban echando hasta que se suban para arriba se les dá una bueltecita para que hierban otro poco se ban enjugando con unos manteles, asi que lla estan fritos se ban cortando, se pone una casuela con manteca caliente, se ban metiendo y poniendo sobre un papel se meten en el horno templado²⁵ para que no se soyamen²⁶ y después se les pone el caldo, y luego se regalan pues no se hacen para bender.



[23] *Otros del amo*

A una libra de arina, dos livras y quatro tasas de levadura quatro huebos, seis tasas de asucar, siete de manteca y con esto no sé lo que seran.



[24] *Otros dichas*

A una cuarta de arina dos libras y quatro tasas de manteca una libra de asucar, dose llemas de huebo dos tasas calderas de agua tibia tantita sal para el sason, el modo es este, se echa en el traste que se rebuelbe la asucar molida con la sal y llemas hasta incorporarlas, se mete la manteca se hace lo mismo se echa agua hasta que no queda, se echa la arina se rebuelbe bien se hase una bola, y de hay se cose para palotear y se hace el Viscocho como se quiere.



²⁵ El capítulo dedicado a la pastelería de *La cocinera poblana o el libro de las familias* de Narciso Bassols indica que el horno templado era apto para cocer las diferentes clases de bizcochería. p. 28 .

²⁶ **Sollamar.** De acuerdo con el *DA* ed. 1817, “socarrar alguna cosa con la llama”, esto es, asar alguna cosa por el fuego, que ni bien quede asada ni bien cruda. Usos más modernos indican que sollamar o socarrar es “quemar o tostar ligera y superficialmente una cosa”.

[25] *Otros dichos*

Una libra [de] almendra pelada y molida con ocho huebos bien batidas las yemas, dos cucharadas de arina flor se echa todo junto se bate bien, dose cucharas de flor de asucar pasada por tamis se bate todo junto después de bien batido se echan en unas cajas de papel²⁷ de la figura que quieran y se ponen en el horno.

[26] *Masa de Mantequilla*

Dos libras de arina, ocho huebos, cuatro con clara y quatro sin ellas una poca de manteca y sal correspondiente bien sobada, se palotea con la mantequilla ocho ocaciones, luego se hacen los pasteles y de esta masa se pueden haser empanaditas de leche o de carne ó de relleno de cajeta rebuelbes con dos llemas de huebo y pueden servir para guarniciones²⁸ y platonos.

[27] *Pepitoria*²⁹

Se ponen a coser piesitos, aloncitos, mollejititas cabecitas descalabradas para que se pueden comer los sesos y todo junto se pone subido de sal estando cosido se echan unos ajos picados seboya lo mismo en gajos se pasan por manteca con una poca de arina todo junto y se echa en la pepitoria todas especias³⁰ y un poco de apio.

[28] *Huebos males*

A una libra de asucar clarificada diez y seis huebos solo yemas, son como chiquitos frioncitos.

²⁷ **Cajas o cajitas de papel.** Moldes para hornear, probablemente de papel de estraza o marquilla.

²⁸ No se lee con claridad en el original. El escribano utilizó una abreviatura.

²⁹ La fórmula de la pepitoria es una clara adaptación de la que aparece en la página 51 del libro *Arte de cocina, pastelería, vizcochería, y conserjería* de Francisco Martínez Montañón de 1611.

³⁰ **Todas especias.** Al respecto de la frase “todas especias”, el *Arte de cocina, pastelería, vizcochería y conserjería* de Francisco Martínez Montañón (p. 52 en la ed. de 1611 y p. 76 en la reedición de 1700) aclara: “Advierte, que todas las veces que digo que sazones con todas las especias, se entiende pimienta, clavos, nuez [moscada], gengibre, y azafrán, porque la canela no ha de entrar en cosa que no lleve dulce, y en todos, ó en los mas dulces, ha de entrar canela”.



[2] *Turrón de Oajaca*³¹

Se clarifican 6 libras de Asucar, con un quartillo de miel blanca á esta se le dá punto hasta que se alsa con la pala y cae tela grande, se baja y se enfria un poco, se baten dose claras de huebos que estén bien altas se échan en la almibar, batiendose asta que esten bien blancas, se vuelve a subir al fuego que sea lento batiendose sin pararse asta que esté el huebo bien cocido, se buelbe á bajar, se deja enfriar batiendose sin parar, se le echan otros dose huebos y como los primeros se buelbe al fuego asta que cuesa el huebo, se buelbe a bajar, se le echa otra dosena de huebos y se buelbe al fuego hasta que acabe de coser, el punto se toma con un palito con que se coje el turrón y frio se da en la mano en no pegándose está lla de punto se le rebuelbe una libra de almendra tostada, ajonjolin, nuses y pedacitos de canela de todo esto lo que pareciere suficiente, bien rebuelto se echa en donde uno quiere.



[30] *Modo de hacer puchas en Santa Rosa de Queretaro*

Para una libra de Puchas, sesenta huebos los que se cojen de estos quinse claras bien batidas y se ponen á escurrir las claras de los huebos restantes no sirben pero si, las llemas ya que se batieron bien las quinse claras se rebuelben en las sesenta llemas se les echa medio real de vino mescal, tres tasas de asucar molida y tres dichas de manteca y todo se rebuelbe, y lla rebuelto se comienza á meter arina, la mejor, se está incorporando hasta que la masa queda buena no muy dura pero se sigue sobando hasta que se pone enserada echo esto pesaran libra y media que es lo que crese y aumenta poco mas ó menos, de esta libra y media se dibide en quatro pedasos, y de estos salen dies y seis puchas estas frescas se pican con un cuchillo unas cuantas picadas, despues se echan por un poco de tiempo en un caso de agua bien caliente hasta que ellas se suban se sacan despues se quedan bien arropadas hasta a otro dia que se meten en el horno, este ade quedar su temple de salbado subido, no bajo para el nebado de encima: á dos libras de asucar se echa una tasa de canela molida y se hase el melado³² de hoja entera, ya que tomó el punto dicho se ban meneando las puchas y se ponen al sol para que

³¹ Una receta semejante de Turrón de Oaxaca puede leerse en la página 12 del *Libro de cocina de la gesta de Independencia, Nueva España* 1817, publicado por el Conaculta en 2002.

³² **Melado.** Se refiere al glaseado de azúcar que cubre las puchas. Según el *DA* ed. 1817, una melada era “La rebanada de pan tostado empapada en miel al modo de las torrijas”.

tomen lustre³³ vistoso; no se sacan las puchas del agua caliente quando se echan a pasar³⁴ en ella hasta que ellas solas suben.



[31] *Modo de hacer el mermelado*³⁵ del mismo Valle Queretano

Ponence a coser los Membrillos que quieran después de bien cosidos se dejan enfriar se mondan con los dedos, se les sacan los corazones con los dedos y con ellos los machacaras sin que llegue fierro ó cuchillo por que toman mal gusto se clarifican tres y media libras de asucar bien blanca, se le dará punto de que quiebre se echa en agua como el de marquesote y sin bajar el caso de la lumbré se le echa medio posuelo de miel virgen y es quando se rebuelbe y echan los membrillos, se está continuamente meneando hasta que quede espeso, se mira al menear con cosa de palo el asiento del caso, es quando se baja y se bate con fuerza hasta que enfria en la misma conformidad se hace la mermelada de piña ó manzana.



[32] *Otro mermelado*

Se mondan los membrillos que sean blancos echalos por espacio de tres horas en agua los sacas los enjugan los ponen á escurrir luego á coser, estando cosidos se echan en agua fria asta otro día que se cuelan, para una libra del dicho dos libras de asucar blanca clarificada se cuele se deja que tome punto el que echando tantita en agua fria que quaje es quando se deja enfriar y se echa el membrillo asi que alla desbaratado, pon el caso en la lumbré y batelo hasta que aya blanqueado, y este frio se echa en los vidrios que no sean salados³⁶, que esten secos se sacan todos los días al sol hasta que crie costra y se guardan donde no haya humedad.



³³ **Lustre.** Mejor vista o buena vista de un platillo.

³⁴ Quizás se refiere al verbo pacer, semejante a reposar o apacentar. *DA* ed. 1817.

³⁵ **Mermelado.** Mermelada.

³⁶ **Vidrios.** Frascos. La fórmula sugiere que en los que se utilicen no se haya echado antes algo salado.

[33] *Tarta de Chico Sapote*

Se limpian, se esprimen en un paño se le echa clabo, canela, pimienta bastante á que le salga a cada chico sapote tres claras y seis llemas de huebos, se deslie³⁷ un medio mamón y se echa en la manteca, se esprime se echa en el almibar asta que consiente y pastilla por encima.

[34] *Torta de pechugas y piña*

Se cuesen unas pechugas, después de desangradas se desebran como para manjar blanco³⁸ se echa en agua de asar, con canela, pimienta, y clabo entero a otro día se saca y se echa en el almibar de medio punto, allí se echa la piña picada en pedacitos menudos y la que está bien conserbada se pone una capa de mamón rociado con vino³⁹ y almibar y otra de esta pasta, pasas y almendras por encima.

[35] *Torta de arros*

Quatro tasas de arros remojado y labado de un día para otro, se pone á coser se le echa bastantes especias clabo, canela, pimienta, asafrán y una piña rajada se echa a coser con el arros, que cuesa bien el dulce al gusto la que esta fría se echan seis claras y dos llemas de huebos se baten y se ponen a freir en la manteca cosido a dos fuegos se esprime y se echa en la almibar hasta que sale seco su pastilla colorada por encima.

[36] *Torta del Cielo*

Se clarifican dos libras de asucar, sin limón se cuele por un paño se pone á espesar de medio punto, estando se le echa media libra de almendra martajada, ínterin se baten 32 huebos con solo quatro claras, se le echa punto entero á la almibar se le echan los huebos y se rebuelben

³⁷ **Desleir.** Disolver y desunir las partes de algunos cuerpos por medio de un líquido. *DA* ed. 1817.

³⁸ Véase la fórmula para Manjar blanco [].

³⁹ En el *Libro de cocina para el uso y asiento de D^a Maria de la Lus Tissier* muchas de las fórmulas tienen al vino como ingrediente, aunque en pocas se especifica cuál debe utilizarse. Hay menciones al vino mescal, el vino blanco, el vino vinagre, el vino Carló y el vino Xerés. Es probable que al vino se le considerara como una especia o un sabor más o diera un toque de elegancia y distinción.

bien con la cuchara, se buelben a poner á la lumbre hasta que esta de punto de caxeta, se deja enfriar se unta una sarten de manteca muy delgada se echa asi y se hacienta con el cuchillo y se pone á dos fuegos⁴⁰ rescoldo abajo y comale arriba ó en un horno y se le echa su canela y compostura⁴¹.



[37] *Torta de Almendra*

Se remojan una libra de almendras se les quita la cascara y con una libra de asucar se muele bien, se pone en una bacija limpia se le ban metiendo asta una dosena de huebos, echandole una ó dos claras asi que esté bien desleido todo que no tenga grumos se unta unta (*sic*) un platon con mantequilla se echa el batido y entre dos fuegos lentos se ponen á coser, si quieren abajo, se pona oja de masa se conoce el que está cosida metiendole un popote que salga limpio.



[38] *Sopa de almejas*

Se echan en agua hirviendo las almejas bien linpias, se estan desflemando un rato se les muda el agua y se ponen á coser y estando se les echa canela pimienta, un pedacito de nues moscada, se frien unos ajos en aseite⁴² se sacan y se echa alli el caldo luego se ponen las rebanadas de pan, una de almejas unos dientes de ajo cosido y todas sus especias, se le echa todo el caldo y se pone a dos fuegos á que se consuma el caldo y al tiempo de llevarla a la mesa, aseite por encima, si no les gusta con aseite se puede hacer con mantequilla, y entonces se le añade seboyas.



⁴⁰ **A dos fuegos.** Técnica de cocción que requiere tener fuego bajo una olla, en la que algo se cocina, y brasas colocadas sobre el comal que se usa para taparla.

⁴¹ **Compostura.** Aseo, adorno, aliño de alguna persona ó cosa. En la fórmula se refiere a que los olores y sabores deben agregarse con buen juicio y sazón. *DA* ed. 1817.

⁴² **Aceite.** Cuando en este libro de cocina aparece la palabra *aseite*, se refiere al aceite de oliva o “de comer” o “bueno”, generalmente utilizado para aliños, o bien, mezclado con manteca para freír.

[3] *Sopa dorada*⁴³

Se hase el almibar de medio punto, se le echa clabo, canela, pimienta, asafran, ajonjolin, pasas, almendras y piñones se tienen algunas rebanadas de pan frio, se frien y se ponen en una casuela se le echa el almibar que le combenga se pone entre dos fuegos, si no es de biernes se le pone gallina jamon⁴⁴ frito y choriso por encima.

[40] *Capirotada de carne*

El caldillo se sasona como para pastel con gitomate pasas, almendras, piñones, asitron⁴⁵, chorisos jamon se rebana el pan y se frie en manteca que quede dorado, se unta una casuela con manteca que se ponga la primera capa del pan tostado la segunda de picadillo y según las que quieran y la ultima de dicho pan, se hase caldillo de gitomate con todas especias y asafran y de este caldillo se le echa hasta que queda empapada, no aguada se cuece entre dos fuegos y se sirbe con asucar y canela por encima.

[41] *Otra dicha sopa*

Se hase el caldillo sin gordura, se le echa clabo, canela, pimienta, asafran, asucar, piñones, pasas, almendras, y lla estaran en una casuela unas tostadas de pan y se les echa este caldillo, se pone la casuela en el bao de una olla⁴⁶ y por encima yemas de huebo batido y un comal con rescoldo.

⁴³ Francisco Martínez Montaña señala que “sopas doradas” es el nombre vulgar de la capirotada dulce, usual en días de Cuaresma. p. 1 5.

⁴⁴ El jamón utilizado en las fórmulas de este libro es el que comúnmente se llama “serrano”. Se pide unas veces magro y otras veces gordo.

⁴⁵ **Acitrón.** Dulce cristalizado que se elabora con la pulpa de la cactácea llamada Biznaga o *uitznauatl* (*Echinocactus platyacanthus*, conocida popularmente como “asiento de suegra”) que se cuece con azúcar y cal. No debe perderse de vista la posibilidad de que el texto se refiera al *acitrón*, ingrediente homónimo que en Europa es un confite utilizado en la repostería, elaborado con una especie de limones agrios, frutos del cidro, cuya pulpa se corta en cubitos, se cuece y se almibara dando como resultado un objeto cristalino. Debido al uso español de la palabra *acitrón*, en la cocina se utiliza el verbo “acitrónar” cuando un ingrediente se cristaliza al freírlo, como la cebolla. A pesar de que en este libro de cocina el acitrón se hace presente en 24 ocasiones no es posible establecer si se refiere al dulce mexicano o al confite español.

⁴⁶ **Poner al vaho de una olla con comal encima.** Esta técnica, emparentada con llamada “a dos fuegos” [20], requiere de una olla grande con un fondo de agua puesta al fuego, la cual da cabida al recipiente que contiene la preparación, cuya tapa es un comal con brasas encima. Probablemente el efecto de esta cocción “arriba y abajo” sea la de un horneado lento.



[42] *Sopa de huebos*

Se hacen unas torrijas⁴⁷ de pan largas y angostas se estreyan una dosena de huebos un poco duros se bate medio asumbre⁴⁸ de leche con quatro huebos con claras, se armará una sopa de los huebos con las torrijas y entre leche y leche una poca de asucar y canela, se ade echar de la leche de los huebos de modo que empape bien, y ade tener la leche una poca de mantequilla, se pone a cuajar en horno y para serbirla con canela y asucar.



[43] *No tiene nombre*⁴⁹

Se toman quatro yemas de huebos se baten hasta que se pon[gan] duras y lla que estan de esta suerte se le echa una cucharada de las de plata, de almidon sernido por un lienzo delgado se rebuelbe con las llemas y estará una tasa con manteca muy delgada á medida de la cantidad que se isiere de la dicha tasa se pone en un caso de agua con su comal con lumbre, se cuese y se le dá el punto como gericalla hasta que el popote sale limpio se apea y se deja enfriar hasta el otro dia, se enjuga con una servilleta y se hasen las rebanaditas del tamaño que se quiere, lla ade estar la almibar de medio punto para que se echen las rebanadas á erbir hasta que la almibar quede de medio punto digo de punto regular esto se echa en un platon estendido se clabetean⁵⁰ las rebanadas, con canela, almendras tostadas pasas y asitron.



[44] *Manjar Real*

Se cuesen unas pechugas de gallina sin sal se deshebran, y se clarifican, se echa alli la pechuga, almendras molidas clabo y canela se le da el punto en un platon y se cortan.

⁴⁷ **Torrijas.** De acuerdo con el Diccionario Academia Usual 2001, las torrijas son “un dulce hecho de láminas irregulares de masa de harina con huevos, mantequilla y sal que se fríe y se espolvorea con azúcar”. También pueden ser panes duros capeados y bañados en miel de piloncillo.

⁴⁸ **Azumbre.** Medida novohispana equivalente a 4 cuartillos o 2 litros y 16 mililitros. La fórmula requiere 1 litro de leche.

⁴⁹ No es el nombre del platillo. Probablemente el escribano copió la entrada y señaló que, a diferencia de todas las demás, en el documento fuente este no tenía nombre o título.

⁵⁰ **Clavetear.** Insertar algo en un objeto. En términos culinarios, mechar, aunque también significa adornar, adicionar o agregar.



[45] *Vien me Sabe*

Quatro libras de asucar, en punto una de almendra pelada y molida una pechuga de gallina un poco de leche, sus olores al punto de cajeta.



[46] *Torrejas*

Se muelen los viscochos duros, se baten huebos correspondientes, y con canela, pasas, clabo almendras piñones y ajonjolin tostado se bate y se pone á dos fuegos en estando se parten las torrejas y en almibar de buen punto se echan y para subirlas con canela por encima.



[47] *Pastel de Leche*

A tres quartillos de leche se baten seis huebos enteros con claras, media libra de asucar bien molida, quatro tasas de arina, asi que esto esta batido que no tenga borujos⁵¹ se ban echando la leche dicha y una mantequilla, se pone á coser, así que esté se conose en que al menearlo se despega del caso se baja se deja enfriar y se baten otros tres huebos con claras y se le incorporan se unta un platon con mantequilla y se echa este batido se pone a coser entre dos fuegos o dentro del horno de cobre.



[48] *Embiado*⁵²

Se doran las abes con manteca despues se estofan, con canela, clabo, jamon y ajos el caldillo tanto de agua como de vinagre con pasas piñones y asitron.

⁵¹ **Burujos.** Se refiere a los grumos. Bulto pequeño o pella que se forma uniéndose y apretándose unas con otras las partes que estaban o debían estar sueltas, como en la lana, en la masa, en el engrudo, etc. *DA* ed. 1817.

⁵² De acuerdo con Cristina Barros y Marco Buenrostro, fue costumbre de aquel tiempo poner nombres curiosos a las recetas. En nuestro libro de cocina aparecen varias de estas fórmulas, entre las que se cuentan el afligido, el sángano, el chululteco, el loco y el viudo. La fórmula del Embiado se repite textualmente en las páginas 38 y 3 [82] del original, y en la página 137 [268] con el mismo nombre pero con procedimiento diferente. Suárez de Miguel, Azucena (coord.). *Quadernos de cosina de barios guizados. Hazienda del Peñasco San Luis Potosí* (México: Fundación Herdez/Gobierno del Estado de San Luis Potosí, 2007), 3 .

[4] *Quesadilla francesa*

Dispuesto el picadillo, no muy teñido de asafra con sus tajadas de jamon no muy cargado menudito, entre capa y capa con canela y queso bien molido colmada la casuela con todas sus capas y antes embarrada de manteca no muy cargada se baten los huebos se le echan por encima y con un cuchillo de punta se ba picando hasta que se eche de ber que ha calado abajo, se cuese a dos fuegos.

[50] *Ante de Mantequilla y Leche*

Puesta á erbir la leche se le quita la nata conforme la baya criando, y tibia se bate con dos mantequillas con asucar y canela y a lo ultimo su pastilla colorada molida y en polbo por encima, se ha duplicado este ante á fojas 3⁵³.

[51] *Pastillas*⁵⁴

Para 6 livras de asucar tamisada se echan dos o tres claras de huebo y una poquita de agua, en esta se ba echando medio real de chiatle (*sic*), una lo está batiendo en un traste de talabera y otra ba echando el chiautle⁵⁵ despolboreado, y batiendo sin que se agan grumos así que está como espuma blanco se rebuelbe la asucar, si le falta umedad para juntarse se rosia con tantita agua se hace un baston y se tapa con una servilleta humeda para que no crie costra y se ba trabajando si son de color se tiñe la masa con carmin desecho con limon si de canela esta se muele y sierne con la asucar, el chiautle lo benden en Santa Clara de Puebla.⁵⁶

⁵³ Con esta frase final el escribano reconoce haber trasladado previamente esta fórmula.

⁵⁴ **Pastillas.** Dulces o caramelos pequeños y perfumados, conocidas también como “pastillas de boca” o pastillas dulces.

⁵⁵ **Chautle.** Raíz del *papaloquelite* (*Porophyllum ruderale* o *Bletia Campanulata*), que se utiliza en el Valle de Toluca como ingrediente aglutinante del tradicional alfeñique. La palabra se refiere también, de acuerdo con Luis Cabrera, al *chaucle* (nah. *tzautili*), que es una planta de la familia de las orquídeas de la cual se saca un engrudo o pegamento que se usa para fijar los colores en las jícaras. Cabrera, Luis. *Diccionario de Aztequismos* (México, Colofón, 1 2).

⁵⁶ La redacción de esta fórmula parece tener un origen poblano y probablemente provenir del Convento de Santa Clara. Es un caso único en el libro de cocina, pues la ejecución se hace a cuatro manos.



[52] *Jalea de Res*⁵⁷ *de gallina*

Se ponen machacados los pies de gallina suficientes se cuele el caldo, se muelen almendras limpias, con leche se cuele por un sedaso y se incorpora la almibar en la almendra, una raja de canela, agua de asar y se sirve con canela por encima.



[53] *Cajeta de Calabasa colorada*

A tres libras de calabasa, se echan seis de asucar clarificada una libra de camote blanco cosido y sernido por pichancha una libra de almendra, no se sierne se rocía con agua de asar al molerse, y todo se echa en la almibar que tenga punto de oja, y todo bien rebuelto se pone al fuego y se le da punto de cajeta.



[54] *Xalea de Tecojote*⁵⁸

Pondras a coser los tecojotes con tantita agua de tequesquite, estando cosidos mondalos y echalos en agua caliente dejas al calor un poco, quitelos y dejalos hasta el otro dia, mide beinte un cuartillos echales onze libras de asucar blanca, los olores que quieras ponlo al fuego quitandole la espuma, el punto es cuando caiga de la cuchara que despegue a la buelta, y echala en las cajetas.



[55] *Escabeche de Veracruz*

Se cuesen los Robalos, se laban se sacan al sol despues en pedasos se frie en manteca hasta que se aya tostado, se muele oregano de Castilla⁵⁹, canela, pimienta, clabo, cominos estas espe-

⁵⁷ No está claro si el escribano confundió la palabra *res* con *pies* al trasladar la fórmula. En latín *res* significa cosa, quizás sustancia, en este caso obtenida de la cocción de los pies o patas de las gallinas.

⁵⁸ **Tejocotes.** Del nah. *texocotl*, fruto agrio como piedra.

⁵⁹ **Orégano.** En este libro de cocina se nombran cuatro tipos de orégano: de Castilla, de China, criollo y Mexicano. Véase la fórmula de El Choluteco [256] y los Chorizones liberales [302].

cias se llerben en tres cuartillos de agua irbiendo se le echa el pescado, un frasco de vinagre de Castilla se tapa por tres o quatro dias.



[56] *Otro dicho de Veracruz*

Se des sala el pescado, y se enjuga se frie en manteca de baca⁶⁰ o de puerco se enfria de un dia para otro se asolea á que no le quede jugo, se muele clabo, canela pimienta ajengibre, ajo, se pone una capa de pescado de este modo hasta que acabe, su competente vinagre y tapalo.



[57] *Chilaquiles*

Se tuestan los chiles en manteca, y despues se desasen con la mano con agua caliente, se pone una óya con pimienta, clabo, canela, y un pedacito de epasote, y luego se echan dos mantequillas se ponen las tortillas en una casuela, una capa de tortillas y otra de queso y se les echa caldo hasta que esten bien remojados, se ponen a dos fuegos se les ba poniendo mantequilla por encima, al tiempo de serbirlas se les pone queso por encima.



[58] *Lomo de Puerco relleno*

Se abre el lomo por en medio que quede separado por el otro lado, se pica carne macisa cruda después de picada se cuese y se buelbe a picar se sasona como para chiles rellenos se le echa alcaparras pasas, almendras y piñones y este picadillo se le echa al lomo en la albertura, se cose con una ebra de pita se echa en infucion de vinagre especias molidas y enteras y una poca de agua la noche antes a otro dia se tapa y se cuese, cosido que sea se echa en una casuela con un poco de aquel caldillo se pone a dos fuegos a que se baya asando y al mismo tiempo consumiendo el caldo y lla que está bien asado se apea y queda dispuesto.



⁶⁰ **Manteca de vaca.** Otro nombre, temprano, para la mantequilla. Esta solía venderse en pellas de a libra o media libra.

[5] *Sarsa*⁶¹ para dicho lomo

Se pica una poca de seboya menuda y unos dientes de ajo, alli se echa una poca de almendra tostada en manteca y molida todo se frie, alli se echa vino, vinagre, canela pimienta y clabo se baja y se pone el lomo en un platon y por encima se echa aquella sarsa se le echan aceitunas tornachiles⁶² y alcaparras.

[60] *Sarsa Real*

Se muelen unos gitomates se pica un diente de ajo menudito la sebolla lo mismo se pone a freir en buena manteca despues se echa un poco de perejil menudo un migajon de pan para espesar, y echa caldo se espesa despues se echan los esparragos y un poquito de canela y asi se sirbe === en esta misma sarsa se puede echar gallina, lomo, chorizos, jamon, aseitunas, tornachiles, pasas, almendras, piñones, asitron ajonjolin tostado y asi se sirbe.

[61] *Ropa Vieja*⁶³

Se pone a coser un lomo de puerco ó de Baca de un dia para otro, se rebana se cuesen dies cabezas de ajo molido se pone a calentar una poca de manteca, se pica perejil se le echan los gitomates y culantro y estando espeso se echa un poco de aceite se ban poniendo las rebanadas en un platon con una capa de carne y otra de esta sarsa y estando todo lo pondras al bao de una olla⁶⁴ que hierba y se tapa.

⁶¹ **Salsa.** El *Diccionario de americanismos* de 2010 recoge “sarsa” o “sarza” como peruanismo sureño: “Salsa hecha con cebolla, tomate, ají, aceite, vinagre y otros ingredientes; sirve como base para muchos platos típicos”. Asociación de Academias de la Lengua Española, *Diccionario de americanismos* (Madrid: Santillana, 2010).

⁶² **Tornachiles.** Del nah. *Tonalchilli*, “chile de calor o de sol o de secas”. De poco picor, se les conoce popularmente como “chiles güeros” o *X-cat-ik* en el sureste de México. Otros nombres para el tornachile son calor, caribe, cristalino, carricillo, largo, trompita y cristal. El protomédico de Felipe II, Francisco Hernández, afirma de la familia de los tornachiles que se siembran en lugares regados cuando han cesado las lluvias, entre agosto y septiembre, y produce fruto desde noviembre hasta marzo. *Arqueología Mexicana*, Edición Especial, núm. 32. *Los chiles de México. Catálogo visual* (México: Ed. Raíces, 200).

⁶³ El guisado de “Ropa vieja” llegó a México desde Cuba, donde se afirma que tiene orígenes judíos Sefaradés. En su origen medieval fue un platillo hecho con sobras, diversas carnes combinadas y legumbres.

⁶⁴ **Poner al vaho de una olla.** Esta técnica, emparentada con llamada “a dos fuegos”, requiere de una olla grande con un fondo de agua puesta al fuego, la cual da cabida al recipiente que contiene la preparación. En algunas ocasiones se pide usar un comal como tapa.



[62] *Albondigas Castellanas*

Se toma una pierna de carnero, se pica con jamon, berdura y seboya, se le echan cuatro huebos con claras se sasona con todas especias y se hacen las albondigas se pica berdura se le echa dentro cosa de hora y media para que cuesan la berdura y seboya para quando sea hora de comer se cuajan con huebos apartando primero la flor⁶⁵ despues que esten en el platon se le echa la flor encima.



[63] *Salchichones de carne*

Tomaras carne de pernil de puerco fresco se pica con otra tanta carne gorda del mismo puerco se le echa la tersia parte de pernil añejo bien picado mesclado todo y sasonado con todas especias se le echa sumo de limon, un poquito de vino y se inchan las tripas, que sean gordas se hasen los salchichones que sean pequeños se perdigan⁶⁶ en agua y sal los freiras ó sacaras de las tripas, no son para guardar son mejores frescos.



[64] *Fricase*

Se echa media mantequilla en la casuela y dos puños de arina y se pasa un poco en la mantequilla se echa jamon picado y asi que aga unas ampoyas blancas se echan ajos picados y una poca de seboya picada menuda, antes que se queme se echa caldo caliente se ba soltando sin que haga tolondrones⁶⁷ y se le echan especias y estando de buen punto se echan las abes y se frien.



⁶⁵ **Sacar la flor o espumar.** Quitar la espuma de algun licor, como del caldo, del almibar. Esto se hacía con un utensilio conocido como espumadera. *DA* ed. 1817.

⁶⁶ **Perdigar.** Preparar la carne en cazuela con alguna grasa para que este mas sustanciosa. También significa poner sobre las brasas la perdiz ú otra ave ó vianda antes de asarla para que se conserve algun tiempo sin dañarse. *DA* ed. 1817.

⁶⁷ **Tolondrón o tolondro.** Bulto ó chichon que se levanta en alguna parte del cuerpo, especialmente en la cabeza, por haber recibido algun golpe. Se refiere a la textura del caldo antes de sasonar. *DA* ed. 1817.

[65] *Otro Fricase de huebos*

Ajos y seboyas picados en una poca de manteca con jamon picado menudo y en estando sancochado⁶⁸ se le echa caldo caliente las especies y luego se echan las gallinas y al tiempo de servir se baten dos huebos solo las llemas en tantito vino ó vinagre se echan en la casuela y con ella propia se menea y se echa en los platos con perejil por encima.

[66] *Fricandon*

Se toma una pulpa y se cortan unas rebanadas de una quarta⁶⁹ de largo y una sesma⁷⁰ de ancho, una pulgada⁷¹ de alto, despues se corta atraves y se ba mechando y se ba mechando (*sic*) por sola una parte se pone á freir en manteca se echa sal pimienta medio limon, clabo, nosenkada y en estando bien cocida queda musga⁷².

[67] *Carnero berde*⁷³

Pondras a coser el carnero en pedacitos con agua y sal un poco de jamon gordo y una seboya quando el jamon esté cosido se saca y se pica todo junto se le echa perejil, llerba buena, culantro berde y picado asi caliente como está, despues que esté picado y el carnero cosido se le echa la berdura y jamon dentro de la oya, si tubiere mucho caldo se le saca un poco antes de echarle la berdura se sasona con todas especias, luego se baten tres o quatro llemas de hue-

⁶⁸ **Sancochar.** Técnica que consiste en hervir alguna carne en agua con sal, a veces con alguna hierba aromática o especia, para después meterla en alguna salsa o guiso. En algunos lugares de México *sancochar* significa cocer a medias un alimento o freírlo en manteca o aceite. <https://laroussecocina.mx/palabra/sancochar/>

⁶⁹ **Quarta.** Medida de extensión equivalente a un palmo (21 cm aproximadamente), que era la cuarta parte de una vara castellana de 83 cm. Real Academia de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales de Madrid. *Observaciones dirigidas a averiguar las medidas y pesos corrientes, ó imaginarios, que estan en uso en las diferentes provincias de España, é Islas adyacentes* (España, circa 1800), 15.

⁷⁰ **Sesma.** La sexta parte de cualquier cosa. Tómake regularmente por la de la vara. De ser así la sesma de esta fórmula tendría unos 14 cm. *DA* ed. 1817.

⁷¹ **Pulgada.** Medida, que es la duodécima parte de un pie (*DA* ed. 1817) y equivale á algo más de 2.5 centímetros. *DA* ed. 1884.

⁷² **Musca.** De color pardo oscuro. *DA* ed. 1780.

⁷³ La fórmula es una obvia adaptación de la que aparece en la página 50 del libro *Arte de cozina, pastelería, vizcochería, y conservería* de Francisco Martínez Montañó.

bos con un poco de vinagre se le saca toda la flor por encima con la verdura se cuajan con llemas de huebo se hierben sobre rebanadas de pan luego se le echa la flor por encima, si se ubieren de hacer muchos platos no se cuajan con huebos sino con una poca de manteca que este bien caliente y se le echa una poquita de arina se frie que no se ponga negra, nomas de quanto haga unas ampozas blancas se echa en el potaje se le echa un poquito de asafra y un poco de agrio y se le echa la flor por encima.



[68] *Otra pierna de carnero*

Se pone á cocer una pierna y quando esté media cosida se saca y se deja enfriar se pica como para gigote se pone hay tambien los huevos se le echa un poco de caldo i vino blanco y un poco de vinagre, pimienta y ajengibre una poca de manteca media seboya un poco de oregano un poquito de sumo de limon ó naranja se tapa con masa y se pone a coser.



[6] *Asadura*⁷⁴

A medio⁷⁵ de asadura un real⁷⁶ de aseite de comer medio de manteca quatro cabezas de ajo tres dientes enteros y lo demas picado se echan quatro seboyas alli se frie el higado, y todo picado, se aparta con un pedaso y se frie en una rebanada de pan y se muele con sus olores se echa oregano perejil picado una punta⁷⁷ de vinagre y se gusta.



⁷⁴ **Asadura.** Las entrañas del animal. Díjose así porque antiguamente, y con especialidad en los sacrificios, recién muerto el animal, se echaban en las brasas, y se asaban sus partes internas, que componen la asadura. *DA* ed. 1817.

⁷⁵ Medio real.

⁷⁶ El Real fue la moneda corriente hasta 1867. Entre 1821 y 1823, los Reales fueron emitidos por el gobierno de Agustín de Iturbide. Las monedas eran de $\frac{1}{8}$ y $\frac{1}{4}$ de Real (acuñadas en cobre), $\frac{1}{2}$, 1, 2 y 8 Reales (acuñadas en plata), y de 4 y 8 escudos (acuñadas en oro). Se trata de una medida no estandarizada que depende del comerciante y que cuenta con la aprobación del cliente.

⁷⁷ **Una punta.** Medida práctica o comparativa que se refiere a lo que cabe en la parte frontal de una cuchara, una fracción de algo, un poquito de algo.

[70] *Buena asadura*⁷⁸

Se pica gitomate seboya y se frie se le muele ajo, clabo, canela y se echa en el recaudo⁷⁹ aseite vinagre y vino se frie la asadura aparte en pedacitos y se rebuelbe en el recaudo, sasonada que sea se pasa por la boca.

[71] *Menudo*

Para las panzas de carnero se rellenan con tripas y lengua, con chorisos jamon lomo manitas y chicharos, se ase un caldillo de gitomates con seboyas enteras lleba ajo y todas especias un poquito de vinagre, pasas, platano, camote, mansanas ó peras todo esto se echa junto dentro de la panza y se cose y para sacarlo se quiebra la oya se hase un caldillo de gitomate seboyas menuditas, perejil ajos todo picado y todas especias se frie se rebana y se echa en el caldillo con peregil por encima.

[72] *Menudo Frances*

Se hacen los ataditos reynos con el entrecijo⁸⁰ se pone a coser de un dia para otro, garbanosos se dora en la manteca tres cabezas de ajo, fritas y doradas lo que cabe en tres dedos de cominos el picadillo de gitomate con todas sus especias alcaparras, aseitunas, tornachiles, se ponen a dos fuegos manzos el picadillo se frie aparte y lla sasonado el menudo con el ajo se le echa encima el picadillo.



⁷⁸ Las fórmulas de asadura parecen de la misma autoría por las recomendaciones finales de probar y gustar con la boca.

⁷⁹ **Recaudo.** Los diccionarios mexicanos del siglo XIX reportan que recaudo eran las especias agregadas a un guiso. En 15 el Diccionario de Mejicanismos de Santamaría define *recaudo* como “especias y, en general, ingredientes como chile, tomate, etc., que sirven para condimento en las cocinas; verduras que para el consumo doméstico se llevan diariamente del mercado”. La transformación de la palabra hasta su sentido actual pudo darse en dos sentidos; primeramente la desaparición paulatina del uso de especias y en segundo lugar la existencia del vocablo *recado*, que significa “provisión que para el surtido de las casas se lleva diariamente del mercado”.

⁸⁰ **Entresijo.** En anatomía, tela gruesa y llena de gordura, entretejida de nervios, venas y arterias, y con muchas landrecillas, ó mollejas. Vulgarmente se toma por el medio del cuerpo, y que está debaxo del vientre. *DA* ed. 1780.

[73] *La Buena Baca*

Se rebana la ternera sin labar se enjuga se frie, con dos o tres cabezas de ajo machacado estando bien frito se apea que no le quede caldillo se rocía con vino y se guarda hasta otro día, se pica bastante seboya y perejil muy menudo y se buelbe a freir se le echa mas vino, clabo, canela, aseitunas, tornachiles, y todas especias chorisos, alcaparras y alcaparrones⁸¹.

[74] *Benazón*⁸²

Se clabetea el benado con canela, clabo, pimienta y artos ajos, se le echa tanto de vinagre de Castilla como de agua, un poco de vino blanco y sal competente, se tapa bien y se pone á enfriar, se muele pimienta pan y sal despolboreada por encima, y al que le sabe repite.

[75] *Pichones ensapatados*⁸³ (*sic*)

Se toman quatro pichones, resien muertos se pelan en agua caliente, se abren por las espaldas solo el peyejo, luego se ban desollando de manera que queden los muslos, las piernas, cortaras y los alones, cortandolos por las puntas se pone el peyejo sobre el tablero se rellenan con la misma carne de los pichones y ternera ó cabrito se pica la carne y jamon se frie en rebanaditas delgadas y estando medio fritas se le echa un poco de seboyas cortadas á lo largo todo esto se freira con el jamon se le echa un poco de llerba buena y culantro berde, mejor será perejil si no lo hubiere berde aunque sea seco molido, se echa en el sartén la carne picada para que se fria se echan ocho huebos crudos se sasona con todas especias y agrio de limon y se ponen llemas de huebo duras en el pellejo y cañas de baca⁸⁴ en trosos luego se le echa el re-

⁸¹ La fórmula distingue entre alcaparras y alcaparrones. La alcaparra es un arbusto ramoso, cuyos tallos son tendidos y espinosos, así como las flores blancas y grandes. Los botones de estas y el fruto se emplean preparados con sal y vinagre para condimentar los manjares. Por otra parte, los alcaparrones son el fruto de la alcaparra ó alcaparro, que es ovalado, verde, liso y de una pulgada de largo. Cómese preparado en vinagre. *DA* ed. 1817.

⁸² **Venación.** La caza ó la accion de cazar. *DA* ed. 1817. Benazón se refiere a los platillos que incluyen carne de caza, como en este caso la de venado.

⁸³ **Ensapar.** En lengua Valenciana, atiborrar o hinchar. La fórmula es una obvia adaptación de la que aparece en la página 40 del libro *Arte de cozina, pastelería, vizcochería, y conservería* de Francisco Martínez Montañó. Otra receta semejante de “Pichones ensapados” se puede leer también en el *Recetario de Dominga de Guzmán* (circa 1750). De Guzmán, Dominga. *Recetario Mexiquense* siglo XVIII (México: Conaculta), 105.

⁸⁴ **Caña.** Tuétano. La médula, sustancia ó tuétano encerrado en el hueco de los huesos. *DA* ed. 1817.

lleno encima se cose el pellejo se ponen los pichones en una casuela con lonjas de jamon abajo y encima y se pone a dos fuegos despues de asados se les quita la ebra con que estaban cosidos, sirvelos sobre unas ojuelas⁸⁵ delgadas, echales un poco de almibar por encima sin llegar á los pichones se cojen almendras en ragitas se les echa por encima a las ojuelas si se quiere hacer este relleno dulce se le echa asucar y canela y mas agrio, tambien podras mesclar este relleno con masapan⁸⁶ llemas de huebo duro y mesclado de la carne y se sirben en platon.



[76] *Pebre*⁸⁷ de *Pichones*

Ya cosidos los pichones, se echara manteca y sal se pica arta seboya, ajos, peregil, oregano esto se frie y en lugar de agua se echa vinagre y del caldo en que se cosieron pimienta y clabo y para serbir aseite.



[77] *Giso de pichones*

Se rellenan los pichones con olores, se frien con manteca se pica un poco de peregil y ajo, se cuesen unos gitomates y se muelen con unos dientes de ajo, lla que estan cosidos los pichones se bacian, hay se les echa un tanto de vino y ótro de vinagre un terroncito de asucar, si acaso estubiere el caldillo suelto se tuesta una rebanada de pan en manteca se muele y se le echa.



[78] *Otro Yd. de Yden*

Se rellenan los pichones con carne de puerco cruda á este picadillo le echaran unos huebos crudos con manteca, y un poco de peregil y se le echan sus olores, jamon, chorisos, tornachiles, alcaparras, alcaparrones almendras, piñones menos pasas, y si acaso esta duro el picadillo se le echaran mas huebos hasta que este blando con este picadillo se rellenan los pichones y

⁸⁵ **Hojuela.** Cierta fruta de sarten que se hace de masa extendida con huevos, y tan delgada que parece hoja de papel, por cuya razon se llamó así. *DA* ed. 1817. La fórmula para hacer hojuelas se describe en la página 68 [141] del original.

⁸⁶ **Mazapán.** Género de pasta hecha de almendras, azúcar y otras cosas. *DA* ed. 1817.

⁸⁷ **Pebre.** Cierta especie de salsa, que se hace para sazonar algunas viandas; y se compone de pimienta, azafran, clavos y otras especias. *DA* ed. 1817.

en una oya se pica un poco de peregil y seboya, se echa tanto de aseite como de manteca y alli se echan los pichones se les echa agua y sal y sus olores, y si el caldillo está suelto se asa uno ó dos gitomates según la cantidad de los pichones se frien y alli se bacian los pichones ande quedar con poca sarsa.



[7] *Gisado para abes ó conejo*

Cosido un higado de asadura de carnero se pone a freir con un poco de pan y se muele el higado y pan con agua caliente y se desase con caldo de la oya se le echan sus especias todas, un poco de vinagre, en esta sarsa se echan seboyas enteras, chiles, aseitunas y ai se pueden echar poyos ó pichones ó gallinas ó conejos lleba su áseite, piñones oregano ó tomillo si es liebre y si no no se le añade mas.



[80] *Gallina Morisca*⁸⁸

Se asan un par de gallinas asiendolas cuartos, un poco de jamon pedasos menudos se frien hasta que se pongan blancos se echa un poco de seboya picada menuda y se haogan las gallinas en este caldo digo jamon y seboya y se les echa caldo asta que cubran y un poco de vino y vinagre, se sasona con manteca fresca con todas especias, ade salir un poco agrio si le quiere echar un poco de berdura picada, podras echarle una poca de arina en esta manteca por que este guiso debe salir amarillo.



[81] *Pollos Borrachos*

Se cuesen los pollos, se frien con huebos, el caldillo se ade hacer ó sasonar con vino, canela asucar, pasas, almendras, asitron, ajonjolin tostado, y se pone al bao de una oya para de hay repartirlo ó que se lo repartan.

⁸⁸ Otra fórmula con redacción semejante para “Gallinas moriscas” se observa como primera entrada en el anónimo *Recetario Mexicano* (Conaculta, 2002). No queda duda que ambos manuscritos se basaron en la fórmula de “Gallina a la Morisca” que aparece en la página 250 del *Arte de Cozina, pastelería, vizcochería, y conservería* de Francisco Martínez Montíño (1611).

[82] *Embiado*⁸⁹

Se doran las abes con manteca despues se estofan con canela, clabo, jamon y ajos el caldillo tanto de agua como de vinagre con pasas, piñones asitron === Duplicado á fojas 22.

[83] *Alcaparrado*

Se unta una casuela con manteca y se pone una capa de piña, seboyas y alcaparras alcaparrones bastantes y sobre esto una capa de gallina se rosian las capas con vinagre un poco de asafra y todas las especias y asi se ponen las capas que se quiere la ultima de chorisos áseitunas y tornachiles se cuese entre dos fuegos y queda concluido para su hora.

[84] *Agridulce*

Para tres gallinas se asan, y tambien los gitomates se muelen, se frien unos ajos en poca manteca, se sacan, hay se echa el gitomate, medio de binagre de Castilla y un cuartillo de vino y se echan las gallinas, pimienta, clabo, chorisos, nuses, piñones, jamon y asucar la nesesaria.

[85] *Conejo ó Cabrito*

Estofalo entero: el caldo se compone con aseite agua vinagre pimienta, clabo, alcaparras, agengible (*sic*) oregano, aseitunas tornachiles y lonjas de jamon.



⁸⁹ Esta fórmula se repite textualmente en la página 22 [48] del original. Otro guiso de nombre semejante pero procedimiento diferente aparece asimismo en la página 137 [268].

[86] *Lampreado de Pollo*

Se pela en seco, y si es embra se cuelga a que no se golpee para que queda blanca destripados se les quitan los alones y se pone una ya con tlapestle⁹⁰ que no lleguen á el agua sino que se cuescan con el bao, cosidos que sean se sacan y se enjugan y para el relleno de esto se toma un poco de biscocho de pan tostado pasado en el metate sin remolerlo un poco de jamon magro y se pica con el biscocho y almibar con ajonjolin, pasas, almendras piñones y su punta de vino un poco de polbo de haba pasado por tamis despues de relleno despues de relleno (*sic*) se rebuelbe con el polbo de haba y huebos para freirlos y en una poca de agua tibia se ban labando y se pone á enfriar hasta que se enjutan, dispuesta lla la almibar con su vino, ajonjolin pasas, canela á fuego manzo se cuesen hasta que echen de ber está lla de punto, se dispone para gustar.

[87] *Agiaco*⁹¹

Se ponen á herbir ajos menuditos, seboya peregil una o dos hojas de llerba buena y se muele bastante gitomate asado y se echa en el caldo de las gallinas asi que alla erbido se le echa un poquito de vino blanco, se echan las gallinas, lomo, chorisos, jamon, asitron, nues, piñones, pasas almendras una puntita de dulce aseitunas tornachiles y todas especias de clabo, canela, pimienta, nues noscada, y siendo hora de comer se cuaja con llemas de huebo batidas con vinagre y que no llerba mucho despues de esto se le echa ajonjolin por encima y peregil picado.

[88] *Relleno de agridulce*

Se pica la carne con un poco de jamon magro sancochado y en poca manteca se echa á recoger con su sal y pimienta la asucar necesaria y el vino que sea competente á la cantidad, asi-

⁹⁰ **Tlapestle.** Del nah. *tlapechtli*, rejilla de carrizos que se coloca en la parte baja de una olla vaporera para sostener los alimentos y permitir su cocción por vapor.

⁹¹ El ajiaco es un platillo común en el Caribe y Colombia que se basa en el cocido español, aunque con influencias africanas e isleñas. Su nombre se relaciona con el ají o chile que se utilizan para el sofrito. En Colombia este guisado nacional tiene como base tres tipos diferentes de papas, pero la versión cubana se elabora con raíces y tubérculos conocidos como “viandas”. Las versiones novohispanas y mexicanas contemporáneas, que encontramos en el *Cuaderno de guisados caseros* del siglo XVIII bajo el nombre de *Axiaco* y en el tomo segundo de *El Cocinero Mexicano* de 1831 como *Agiaco de la Habana de carnero*, no parecen tener otra relación con las caribeñas y colombianas sino en la inclusión de chiles. Sin especantes como la papa y las viandas (sustituídos en el *Cuaderno* con plátano y camote), lo que dominaba en los agiacos mexicanos eran los embutidos y una completa retahíla de especias y semillas secas. Lluriá de O’Higgins, María Josefa, *El sabor de la vieja Cuba* (México: Planeta, 2003).

tron, pasas, almendras, ajonjolín, aceitunas tornachiles y un poco de arroz cosido, todo esto se mezcla y se rellenan los pollos mechados y se cuesen en [texto incompleto].

[Faltan en el original las fojas que contienen las páginas 42 y 43]

(Se han perdido las fórmulas para el Guisado de pescado blanco⁹², Bobo guisado⁹³, Otro bobillo⁹⁴, Otro bobo asado⁹⁵ y Bobo en adobo)

[sigue de la fórmula perdida de “Bobo en adobo”] tornachiles un polbo de oregano y mas azeite.



[8] *Bobo de limon tudesco*⁹⁶

Después de remojado y descarnado el bobo, se cortan los pedasos, y en jugar después se pone á freír se saca se le despolborea canela por encima y por dentro se tomará una porción de seboya se picará menudita con unos dientes de ajo poniendo á calentar una casuela con medio quartillo de azeite se echaran las seboyas y todo se frie y después de cosido se le echan dos tasas de agua artas alcáparras un poco de oregano, vinagre de Castilla, lo necesario puestas las postas⁹⁷ del pescado se cubrira con este caldillo.

⁹² Para aproximarnos a este faltante y restituirlo en lo posible, recurrimos a la fórmula 63 del Tratado Undécimo de *El Cocinero Mexicano* de 1831, “Pescados blancos en caldillo”, que dice: “Se machacan ajos y xitomates, y revolviéndose con pan remojado bien remolido, se ponen á cocer allí los pescados con vinagre, pimienta, culantro, orégano, y pedazos de cebolla y chiles cocidos. A la hora de servirse se añade aceite”.

⁹³ Para aproximarnos a este faltante y restituirlo en lo posible, recurrimos a la fórmula 113 del *Libro de cocina de D. José Moreda*, Año de 1832, “Bobo guizado en tomate”, donde se lee: “Un conjunto de tomate se bolla en gajos ajo perejil oregano todo bastante y bien frito, alcáparras pasas almendras de todas especies molidas, vinagre y azeite: el bobo bien labado y cocido se pone en el platon, y con dicha salsa se cubre y se le misturan chilitos aceitunas, tornachiles y mas vinagre y azeite”.

⁹⁴ Una fórmula que puede sustituir al “Otro bobillo” perdido se encuentra en la página 116 del original [227].

⁹⁵ Para aproximarnos a este faltante y restituirlo en lo posible, recurrimos a la fórmula 115 del *Libro de cocina de D. José Moreda*, Año de 1832, “Bobo azado”, en la que se lee: “Bien labado el bobo y enjuto se untará con azeite, se le hechará pan rayado perejil picado pimienta seca molida se embarra un papel con manteca, se embuelbe en el el Bobo y amarra, de este modo se cocerá en orno y para darle mas gusto se le hecharán unas gotas de limon antes de comerlo”.

⁹⁶ El Bobo de limón Tudesco se repite en la página 118 [231] del original, aunque con un procedimiento diferente.

⁹⁷ **Postas.** Tajadas ó pedazos de carne, pescado ú otra cosa. *DA* ed. 1817.



[0] *Otro dicho guisado*

Se desase una poca de arina como para poleadas⁹⁸ se cuele se le muelen unos ajos y demas recaudo, se pone á herbir con arta manteca, se esta meneando, asi que está frita se echan unas llemas de huebo y asafran tantito vinagre y arto aseite que esté amarillo y espeso.



[1] *Pargo en caldillo*

Seboyas y dientes de ajo segun la cantidad del pescado se pone a freir con manteca oregano peregil y llerba buena lla que está frito se le écha clabo, pimienta, canela y gitomates, que se buelba a freir luego se le echará el pescado y se buelbe á sasonar con especias, peregil, oregano, llerba buena, tornachiles, alcaparras, aseitunas, se le dara uno ó dos erbores se cuesen tomates y se asan chilchotes⁹⁹ se hace con esto chile y sin freir se le echa aseite vinagre, seboyas cosidas aguacates todo esto incorporado se echa sobre el pescado y asi se sirbe y come.



[2] *Huebos nebados*

La almibar no ade tener resio punto se ba echando por una coladera cosa que queden claras y la segunda lo mismo esto es bajo para ir mojando el mamon se le echan dos mantequillas, una capa de huebo y otra de mamon con su despolboreo de canela y á lo ultimo se neba con los huebos.



⁹⁸ **Poleada.** Papilla, puche o gacha. DA ed. 1817. En la fórmula 206 del *Libro de cocina de D. José Moreda*, Año de 1832, se lee: “Poleadas. En poco agua se hechará manteca, zal, anis, azucar; y ya hirviendo se le hechara arina batida y agua de azar y se cosera muy bien”.

⁹⁹ **Chilchote.** Del nah. *chilchotl*, chile verde. Nombre que se le da al chile Jalapeño en la Sierra de Puebla. En otros estudios de corte histórico se le identifica con el chile verde o serrano. Cabrera, Luis. *Diccionario de Aztequismos* (México: Colofón, 1 2) y Aguilar-Meléndez et al. *Los chiles que le dan sabor al mundo* (México: Universidad Veracruzana, 2018).

[3] *Pastre sabroso*

A dos reales de leche una quartilla de almidon desecho en la misma leche dulce que sea agusto se pone a fuego manso porque no se queme por ser muy delicado se le dá punto de manjar blanco y lla que está de punto se le echa una poca de agua de asar, aparte se hase almibar la que quieran si medio ó un real de asucar que quede de buen punto y en la almibar se echan pasas, un pedaso de pastilla colorada y un poco de agua de asar, se llerbe todo junto pasas almibar y pastillas, luego se pone en el plato una capa de natillas no muy gordas y de marquesote en rebanadas otra de almibar con las pasas hasta que se empape y asi se ban prociguiendo las capas que quieran la almibar se hase primero para que se enfrie.

[4] *Manjar blanco sin carne ni pescado*¹⁰⁰

A una libra de asucar una de arros muy molido i sernido por un sedaso, dose quartillos de leche quatro llemas de huebo frescos y todo esto se ade coser junto y estando á medio coser se le echa media escudilla¹⁰¹ de agua de asar y un poco de almisque¹⁰² y que cuesa hasta que espese de modo que echando una gota en un plato se despegue eso es la prueba.

[5] *Xiricaya*

A una tasa de leche á medio coser tres llemas de huebos medirla bien en una borcelana¹⁰³ echarle toda la cantidad que se quiera se le echa asucar y olor poner la borcelana y la xiricalla en un cacito de agua hirbiendo con lumbré.

¹⁰⁰ Una receta muy semejante puede leerse en la fórmula 53 del *Novísimo Arte de Cocina o Escelente colección de las mejores recetas* (México: Oficina del C. Alejandro Valdés, 1831), 113.

¹⁰¹ **Escudilla.** Recipiente semiesférico, ancho, no muy grande ni muy hondo y sin asas ni labio, usado individualmente para comer con cuchara y beber sorbiendo. También se utilizó como medida mínima de granos para el sustento.

¹⁰² **Almizcle.** Sustancia resinosa que contiene un aceite muy volátil y muy oloroso. Se saca de una bolsa que tiene junto al ombligo el cuadrúpedo llamado desman, que se cria en el Asia. *DA* ed. 1817. En México se utiliza el almizcle del armadillo.

¹⁰³ **Borcelana.** En México significa orinal. Desde luego, el texto se refiere a un recipiente semiesférico útil para batir.



[6] *Canutos Nebados*

Se ande hacer de leche de baca, y se ande medir con los mismos canutos¹⁰⁴ y a la porcion de leche que hacen dose cuartillos digo canutos, se les echan seis llemas de huebos frescos asucar molida que este bien dulce, pastilla molida almidon bien molido cuanto se coja con quatro dedos se desbarata en la leche que se midio con los canutos y todo lo referido se cuele por un sedaso y se le echa el sumo que saliere un poco de almendras se pone a que dé un erbor que quede ralito, bajarlo y dejarlo enfriar, estando bien frio ir echando en los canutos sin llenarlos porque no se cuajaran que les llegue la leche un poco mas baja de la tapadera y tapados bien con sera para que no les entre sal ni agua echarles bastante niebe y así que se pongan á enfriar menearlos un rato y dejarlos hasta que sea hora de sacarlos, a esta cantidad se le ade echar una tasa de natas, que no le hase falta aunque no se le eche pero salen mejores con ellas entre los huebos que se le echaren uno con llemas y la arina, no hadeser de almidon sino de arros y una poquita de leche de pepita de melon.



[7] *Cajeta de Leche*

A quatro cuartillos de leche onsa¹⁰⁵ y media de almidon dos libras de asucar y una pechuga se cuele y se pone á herbir se le echa agua de asar, y olor el punto es en cuajando unas gotas en agua fria á estos quatro cuartillos de leche se le podran echar media libra de camote blanco y sernido muy sutil la pechuga no importa que llebe no le ase falta si se quiere echarle unas almendras molidas, aunque sin la pechuga ni almendra saldra muy linda dise la autora¹⁰⁶.



¹⁰⁴ **Cañuto.** Cilindro de palo ó metal ú otra materia horadado, corto y no muy grueso, que sirve para diferentes usos. *DA* ed. 1817.

¹⁰⁵ **Onza.** Medida de peso equivalente a 28.7 gramos.

¹⁰⁶ Al parecer el remate de esta fórmula indica que fue tomada del libro de otra mujer, o bien, que fue transmitida verbalmente por una mujer.

[8] *Arros de Mantequilla y Leche*

A medio real de leche poco mas de tlaco¹⁰⁷ de arros este se laba bien se hace una muñequita¹⁰⁸ con una serbilleta y se pone a coser ó a que esponje en el bao de una oya, se pone á coser con una mantequilla de a medio una poquita de sal una raja de canela en artita agua para que recuesa y lla que alla consumido el agua se le echa la leche y en espesando se le echan ocho ó dies llemas de huebo batidas á que tome color, y la asucar necesaria, se le toma el punto en el rebes de un plato asta que lebante, se echa en el traste con su canela en polbo.

[] *Manjar Blanco*¹⁰⁹

Se deguella una gallina gorda despues que este desagrada se pela, se le saca el hueco de la comida se abre y se le saca el menudillo limpiamente se laba que no tenga sangre, se saca la pechuga con hueso y todo y labada bien se tiene agua hirviendo á que dis cuesa¹¹⁰, se saca y en una serbilleta, y si la ande hacer a otro dia mojenla para que este fresca que parezca que la acaban de pelar, y se echa en el caso un quartillo de leche, colada con un paño y echen dentro la pechuga, se bate bien con la espalda de la cuchara, y se echa á onse cuartillos de leche tres libras de asucar blanca y menenla bien se echa una libra poco mas de arina de arros sernida y la sal que necesite se pone el caso al fuego y se menea alrededor por un mismo movimiento para que no se corte, la lumbre templada, que cuesa asta que espese se le puede añadir el otro cuartillo de leche y asi que alla embebido se le echa tanta lo que cabe

¹⁰⁷ **Tlaco.** Medida novohispana tradicional y consuetudinaria que se construían con base a un convenio entre el comerciante y el cliente en cada operación. A manera de ejemplo, hacia 1786, pocos años antes de la redacción de este libro de cocina, una persona podía obtener 8 tlacos de frijol por cada Real. González Cruz, Victor Hugo. “Medidas novohispanas, medidas consuetudinarias: el tlaco y el pilón”, Terceras Jornadas de Historia Económica (AMHE), México: UNAM. <http://www.amhe.mx/jornadas/po-nencias2015/PonenciaTercerasJornadasdeHistoriaEcon%C3%B3micaVHGC.pdf> (Consultado en junio de 2020).

¹⁰⁸ **Muñeca.** Envoltorio de trapo con algun ingrediente ó medicina que se mete en los cocimientos para que les dé virtud. DA ed. 1817.

¹⁰⁹ La fórmula es una clara adaptación de la que aparece en la página 13 del libro *Arte de cozina, pastelería, vizcochería, y conservería* de Francisco Martínez Montañón. La continua aparición del manjar blanco o su punto de cocción en las páginas de nuestro libro de cocina refleja la popularidad y prestigio del platillo, dado que “para satisfacer las más diversas circunstancias y gustos muchos cocineros se vieron impulsados a crear múltiples variantes”. Díaz, Lorenzo. *La cocina del barroco. La gastronomía del Siglo de Oro* en Lope, Cervantes y Quevedo (España: Alianza Editorial, 2003), 106.

¹¹⁰ **Descocer.** Digerir. Probablemente se refiere a la textura suave que debe alcanzar el cocimiento de la pechuga.

en una nues, el punto es quando se lebanta del caso digo plato echenle un poco de agua de olor¹¹¹ y que dé un erbor y bajado echese en platos y lo ande serbir con asucar blanca.



[100] *Leche Quemada*

Se rebuelbe la leche con llemas de huebo se les echa un poco de almidon, su asucar y unas cascarillas de limon enjuagadas (*sic*) su almendra martajada y se pone á herbir, estando de punto de xiricaya se baja y se echa en el platon y alli con un cuchillo caliente se va quemando.



[101] *Manjar Blanco de Pescado*¹¹²

Tomaras el pescado sin sal, coserlo y descamarlo como hacen la pechuga de la gallina y se echa en un paño limpio y se ba echando agua por encima del pescado que esta en el agua se ba refregando con la mano de modo que no desaga echando siempre agua y apretando con el paño para que pierda el mal olor y saquen leche de almendra y tengan arina de arros para tanta cantidad de pescado, deshilado como una pechuga de gallina, y lla que esté labado como llebo dicho con agua fria, y estrujando con paño, que tenga agua por que no se corte el manjar, echaran tres asumbres¹¹³ de leche de almendra y tres libras de asucar, una libra de arros, y ande deshacer el pescado en el caso en un quartillo ó dos de leche, si quieren hacerlo de color de asafrañ alli lo ande echar bien molido, aunque por mejor se tiene que sea blanco, luego ande cumplir estas tres asumbres y en dos hande echar tres libras de asucar y menearlo alrededor con una cuchara, se le echa una libra de arina de arros y menearlo todo muy bien y ponerlo al fuego, menearlo con solo una mano la lumbrera moderada, quando se bea le falta poco para quitarlo del fuego se le echa una cucharadita de manteca, al bajarlo se le echa una poca de agua de olor el punto de estar cosido, se echa un poco en un plato lebandandose con la mano y quedando limpio el plato está de sason, y lo ande serbir con asucar y canela por encima, tan feo como quien lo apuntó.



¹¹¹ Probablemente agua de azahar o agua de rosas.

¹¹² La fórmula está inspirada en la que aparece en la página 301 del libro *Arte de cozina, pastelería, vizcochería, y conservería* de Francisco Martínez Montañón de 1611.

¹¹³ Seis litros.

[102] *Leche obispal*

Se pone á hervir la leche y lla que ba espesando se le echa dulce al gusto y sus olores se mide en tasas á cada tasa se le echan tres llemas de huebos y lla que esté fria se buelbe a poner en la lumbre hasta que espese bien se ba echando en las tasas con soletas¹¹⁴ y que se reparta a su modo.

[103] *Pastre de leche*

Se toman beinte quartillos de leche y a cada uno le echaras quatro llemas de huebos duros remolidos y á toda la cantidad dicha seis onzas de almendra quatro libras de almidon todo remolido se pone a coser todo junto á fuego manzo sin dejarlo de menear echarle asucar blanca la que baste se le dá el punto de manjar blanco, puesta y puesta en un platon por encima colorada, canela molida y quando esté de punto se le echa agua de asar y se ministra¹¹⁵.

[104] *Manjar Sevillano*

A una pechuga de gallina treinta quartillos de leche sesenta llemas de huebos una libra de almendra martajada siete libras de asucar dos y media libras de arros molido y sernido y lla que esté hirbiendo se le echa media libra de mantequilla rebanada y fresca y en queriendo tomar el punto es de manjar blanco.

[105] *Ariquipa chiquita*

A seis quartillos de leche quatro libras de asucar dos onzas de almidon y amendras y su agua de asar sin mas explicacion tal saldra.



¹¹⁴ Una fórmula para elaborar soletas puede verse en las páginas 154 y 155 [313] del original.

¹¹⁵ **Ministrar.** Dar, suministrar á otro alguna cosa. *DA* ed. 1817.

[106] *Otra Ariquipa Yd[em]*

A sinco quartillos de leche quatro libras de asucar dos onzas de almidon y almendra su agua de asar.

[107] *Ariquipa de Piña*

A sinco quartillos de leche dos libras de asucar sinco onzas de almidon su agua de asar la que pareciere competente, todo se cuele y se pone á herbir el punto en agua asta que cuaje y conforme la cantidad que se isiere se muele una ó dos piñas se cuele y se le echa el sumo y en despegando del caso se echa en las cajetas.

[108] *Puchero de Leche*

A una tasa de leche echaras tres llemas de huebo siendo para xiricalla su asucar competente la pondras á cuajar en una casuela de agua hirbiendo con su comalito encima que tenga su rescoldo le echaras una tasa de grana, su canela y se mete al horno a que cuesa.

[10] *Torrejas de Leche*

A una caldera de leche [“se le echan tres llemas de huebo” tachado en el original] una tasa de almidon poco menos, su asucar competente y se pone a herbir hasta que esté de punto muy subido se pone á enfriar en un platon, de un dia para otro, se rebana y se frie con huebo, y se le echa su canela por encima.

[110] *Torrejas de manjar blanco*

Se hace el manjar muy subido, no se le echa gota de agua a la leche que se enfrie dos ó tres dias luego se rebana, se baten huebos se le echa una poquita de arina para freirlo se esprime con una serbilleta que no se machuque, lla estara la almibar prebenida, si se quiere clabetear las rebanadas antes con pasas y almendras se echan en la almibar que llerba asi que este se echa en un platon y canela molida.

[111] *El cleme*

Se cojen llemas de huebos y se echan en la leche se echa arina, a dos reales de leche una libra de arina el dulce competente quatro ó sinco limones nomas la cascara bien labadas que les salga lo amargo se echan en la leche con una raja de canela, se prueba aber si le sale el limon si no se le echa mas y lla que esté de punto que se corte se echa en un platon, se le echa asucar y canela por encima, y se quema por encima con una cuchara de fierro¹¹⁶ ó con un comal con lumbre.

[112] *El Pulí*

Se hace el arros con leche bien cosido sin agua nomas leche y estando se le baten unas llemas de huebos con una raja de canela y bien batidas se echan en el arros hasta que cuesa bien que esté bien amarillo echarle bastante asucar que quede duro se pone á enfriar y se baten unos huebos como para freir, se embarra una tortera de manteca ó mantequilla, y se le pone un papel por encima de la manteca que no sea caliente sino fria y lla estaran los huebos batidos y se rebuelben con el arros como para torta y dentro lleba pasas almendras tostadas y limpias abellanas todo rebuelto se echa en la tortera que benga a quedar la torta sobre el papel, se pone en la lumbre fuego arriba y abajo y estando cocido se le echa asucar y canela molida y gragea por encima.

[113] *Cajeta de aba y leche*

Se echan a remojar las abas se limpian y se muelen bien remolidas, se pone a cocer con leche, á libra de aba libra de asucar y un real de leche y lla que esté de punto que se limpie el caso se echa una poca en un plato se bate bien y se echa en el caso para que tome cuerpo.



¹¹⁶ El quemado por encima con cuchara caliente de hierro o un comal es el mismo procedimiento que se observa en la fórmula de la Leche con naranja [350], sólo que en aquella se solicita el uso de una plancha caliente.

[114] *Cajeta de Rosa*

A seis libras de asucar se le echa una cuartilla de miel virgen se clarifica hasta que sale la espuma blanca se cuele en una serbilleta se buelbe á la lumbre se le echa una libra de almendra molida, hasta que esté de punto que se coge una bolita en el agua que esté blandita no se baja, luego se bate bien, se le echa la Rosa que quieran molida y se bate hasta que enfria se le echa ajonjolin tostado para echarlo en las cajetas no se enfria mucho porque se endurese.

[115] *Cajeta de Mermelado*

Se parte el membrillo, se le quita el corazon y se pone a coser estando cosido se saca por el sedaso despues de sernido á libra media de asucar la que se clarifica bien se le echa la punta se bate hasta que tenga punto que ella sola se despegue de la palita como si se cortara con cuchillo luego se echa en las cajetas.

[116] *Sol dorado*

A un real de leche se le echan dose llemas de huebos el dulce al gusto, agua de asar un poco de almidon, y meneandolo se cuese hasta que quede como atole espeso, en un platon se pone una capa de mamon y otra de esto, y estando acabada por encima ajonjolin tostado, almendras asitron y canela.

[117] *Sopa de Damas*

La almendra martajada se echa en almibar de punto y con un poco de bino da un herbor en un platon se pone una capa de esto y otra de mamon mojado en vino encima betun¹¹⁷, se le echan pasas almendras y canela molida.



¹¹⁷ **Betún.** Mezcla de azúcar y clara de huevo batidas, con que se bañan muchas clases de pasteles y dulces. RAE ed. 2001. En *El Cocinero Mexicano* de 1831 el procedimiento para hacer betún dice “Para una libra de azucar molida, se echan en un lebrillo ó cazo tres claras de huevo, el zumo de medio limon y una poca de agua fria. Se revuelve todo con una cuchara nueva y con ello se unta el pastel ó tortas”. p. 21.

[118] *Requilorio*¹¹⁸

A una libra de asucar clarificada una libra de almendra molida, tantita agua de asar así se cue-se hasta que está de medio punto, se enfria, y se rellena con esta pasta unas viscotelas¹¹⁹ se frien con el huebo muy batido y tupido, se echan en almibar espesa con agua de asar, se echa en platones, por encima canela y asucar y se gusta.

[11] *Ante de Leche y Mantequilla*

Se cue-se la leche, estando fria se bate la leche con la mantequilla hasta que quede de modo que pueda estender sobre el mamon con almibar aguada se pone una capa de leche y otra de mamon, un polbo de canela la ultima capa de leche y mantequilla, su polbo de canela.

[120] *Ante de Mantequilla*

La mantequilla, labada y hilada se redite (*sic* derrite) en agua fria hilando y se pone sobre mamon se le echa miel de punto y polvo de pastilla.

[121] *Ante de Leche*

Se coje una poca de leche se le sacan las natas y se cue-se muy espesa, se rebuelbe con las natas, conforme fuere la cantidad se le echa la canela que quede con olor y agua de asar, se coje la viscotela, se ba mojando con la almibar de medio punto se hacen los platos con capa de viscotela y capa de esta leche se meten á cuajar en el horno y se les echa pastilla por encima.



¹¹⁸ **Requilorio.** Formalidad nimia é innecesario rodeo en que suele perderse el tiempo antes de hacer ó decir lo que es obvio, fácil y sencillo. *DA* ed. 1884.

¹¹⁹ **Bizcotela.** Especie de bizcocho mas delgado que los comunes (*DA* ed. 1817). El *DA* de 1884 agrega que las bizcotelas se cubrían con un baño blanco de azúcar.

[122] *Ante de Piña*

Se cuesen unas piñas y se muelen y hierben en almibar, se hande aderesar con arto olor y agua de asar, se pone capa de esta pasta y capa de biscotela mojada en almibar asi de uno como de otro, que no quede seca sino bien mojada en el almibar, se cuajaran en el horno y se le echa pastilla por encima.

[123] *Ante de Garbanso*

A una tasa de garbanso, tres libras de asucar, ocho llemas de huebo, los garbansos se cuesen se laban, y se ase la almibar de medio punto se le quitan los peyejos bien quitados á los garbansos se muelen y desasen en la almibar, para echar las llemas, rebuelto todo se pone en la lumbre hasta que tome punto, que es quando se despega del caso y lla que quiera tomar punto se le echa agua de asar, aparte se le hace la almibar para mojar el mamon y esto se mistura con vino y se ba poniendo en un platon una capa del mamon y otra de la pasta y acabada se echa pasta por encima, canela en polbo, se clabetea con pasas almendras y asitron.

[124] *Ante de huebos moles*

A una libra de asucar echa almibar de medio punto y que esté tibia se le baten dos llemas de huebos hasta que esten incorporados, se pone en la lumbre se le echa una poca de agua de asar, se deja erbir hasta que tome punto menos que de cajeta, al mamon se le echa una poca de almibar de medio punto y luego se pone una capa de mamon y otra de pasta.

[125] *Ante de Almendras*

A dos libras de almendras mondadas y peladas digo molidas, quatro libras de asucar echa almibar clarificado¹²⁰, estando subida de punto se baja a que enfrie un poco y se hecha la al-

¹²⁰ **Almíbar clarificado y sus puntos.** *La cocinera poblana o libro de las familias* detalla el procedimiento de clarificación: “Para que el almíbar esté a *medio punto* se echan dos partes de azúcar y tres de agua; se pone al fuego, y cuando principia a hervir se limpia y clarifica con claras de huevo desleídas en agua; a los pocos momentos se verá subir a la superficie una espuma sucia; se reúne a un lado y se quita poco a poco con una espumadera de madera hasta que se vea que no queda nada; cuélese entonces por un paño de franela, y

mendra se menea hasta que incorpore se pone a fuego manso despues sin quitarlo se le echa treinta llemas de huebos batidos con un quartillo de vino y se menea hasta que despega del caso luego se aparta para ponerlo en el platon, una capa de mamon rociado con vino y otra de esta pasta, su gragea por encima.



[126] *Ante de Xicama*

Se rayan las gicamas muy delgado y se rebuelbe con sanahoria, picada y esto cosido se echa en almibar de medio punto y se esté concerbando con sus olores, se echa una capa de mamon y otra de esta pasta por encima pasta y ajonjolin.



[127] *Ante de Coco*

Se le quita la cascara parda al coco, se raya o se muele y se echa en almibar de medio punto se concerba se le echan, pasas almendras y olores se pone una capa de esto y otra de mamon, pastilla ajonjolin por encima de cada capa.



[128] *Ante de gitamates*

Se cojen una porcion de gitomates maduros, los asaras en el horno, que no se quemen, se ponen en una serbilleta para esprimirlos á que no les quede jugo y a cada quartillo de este jugo media libra de asucar blanca, se le echa una raja de canela seis clabos un pedacito de nosenkada todo se incorpora molido y se pone a coser hasta que quede echo almibar misturandole un real de bino y poniendo una capa de mamon y otra de este misto, se acabará poniendole pastilla y canela molida por encima.



está hecho el almíbar de medio punto. También puede clarificarse el almíbar con leche de vaca si no hay huevos. Se ha de procurar mucho que la vasija en que se haga el almíbar sea bien limpia y sin grasa alguna, y si fuere cazuela ha de ser nueva”. p. 376.

[12] *Ante de yemas de huebo*

Se limpian bien que no tengan miaja¹²¹ se echa en almibar competente de medio punto se le echan sus almendras molidas su poco de vino y su agua de asar y esto se pone á erbir asta que espese, capa de mamon y capa de pasta, y pastilla canela molida por en sima y está.

[130] *Gasnates*¹²²

Se cojen dos llemas de huebos y media cucharadita de manteca y ade ser de plata por el tamaño echarle su arina i una poca de sal, la arina bien sernida la que embebiere de manera que queden blanditos, luego se iran asiendo unas tortillitas y se an de tener en el molde y con un palote se les ande aser sus laborcitas, se ande dejar endureser cosa de media hora y al cabo de ella se pone a calentar la manteca iras friendo paraditos con un palito se sopla la manteca para que no salgan encarquinados¹²³ luego las encaramelaras con almibar fria para que no se desbaraten.

[131] *Buñuelos de Leche*

Ande batir tres libras de huebos en un lebrillo con su sal se echa encima una quartilla de leche y se menea todo bien se le ira echando arina sernida, batirlo todo junto y sebandando¹²⁴ con arina batiendo con fuerza con las manos hasta que se haga una masa que es como la de los buñuelos comunes que se leudan que no esté ni muy dura ni muy blanda, quando esté bien batida se ban asiendo los buñuelos con sus haojeros¹²⁵ ir friendo con lumbre moderada y estan acabados.



¹²¹ **Miaja.** Lo mismo que migaja por parte menuda de alguna cosa. DA ed. 1817.

¹²² En esta fórmula se aprecia un cambio de estilo en el lenguaje. Se utilizan diminutivos, tiempos en horas y minutos y un tono mucho más emocional.

¹²³ **Entarquinar.** Manchar, ensuciar con tarquin, que es una especie de cieno en un estanque o lago. Aquí el término parece ser utilizado de manera metafórica para referirse a algún tipo de sedimentos durante la cocción. DA ed. 1817.

¹²⁴ **Cebar.** Ir añadiendo materia proporcionada al fuego para que no se acabe. DA ed. 1817.

¹²⁵ **Agujeros.** Los buñuelos se hacían con forma de rosca.

[132] *Buñuelos que cresen mucho*

Se echa en una batea una poca de agua una poca de manteca y su sal y quando este hirbiendo bien arina sernida, se menea con una cuchara como quien hace poleadas y como quien hace una masa dura, luego se baja y asi caliente bajarle con huebos frescos con una cuchara de manteca digo¹²⁶ de manera que no este muy blanda ni dura, se mojan los dedos y la palma de las manos en muy poca manteca de la con que estan friendo los biñuelos, se toma una poca de aquella masa y se hacen como unas bolitas, se echan a freir asi redonditas, si se quieren con aojeros¹²⁷ pueden quando tienen la bolita en la mano con el dedo abrirle el aojero en medio trayendo un poquito alrededor el biñuelo, y no hande ser muy chiquitos sino grandecitos, y se ande freir en la lumbré manza porque crescan y abran mejor porque si se frien en lumbré fuerte ni cresen ni abren sino que quedan empedernecidos¹²⁸.

[133] *Otros Buñuelos* [*Buñuelos de viento*]

Los buñuelos de viento se hacen como los de arriba salbo la masa de estos que se ade hacer de esta manera; se pone un pailita¹²⁹ á la lumbré y una buena cuchara de manteca, cuando esté caliente se le echa su sal, y se hase una pelota lla de agua fría y arina sernida ni muy dura ni muy blanda, se le echa encima de la manteca que está hirbiendo, se deja hacentar un poco se ba meneando hasta que se hagan como unas migas, bajarlo si pareciere necesitar de mas manteca sacalo fuera y aquello que es como migas ablandarlo con huebos de la misma masa que los antesedentes se frien con lumbré manza y concluidos.

[134] *Buñuelos de Molde*

A una taza de arina sernida se echan dies huebos con claras y llemas i un poco de tequesquite y tantita agua herbida con anís, un poco de vino su polbo de sal, y todo se bate junto, y mucho, se tendrá á mano el molde de fierro para ir haciendo los buñuelos se tiene quidado no se calienten, el fierro se limpia á cada pieza.

¹²⁶ Existen varias correcciones del copista a lo largo del original, notorios por el uso de la palabra *digo*. En este caso, al confundir una cucharada “de manteca” con “de manera” indica que se estaba copiando de otro documento.

¹²⁷ Agujeros.

¹²⁸ **Empedernecer**. Empedernir. *DA* ed. 1817.

¹²⁹ **Payla** o **paila**. Bacía (vasija) grande, ó vaso de cobre, azofar, ó hierro, que sirve para lavarse los pies, y otros ministerios. *DA* ed. 1817.



[135] *Buñuelos de requesón de Viento*

Se amasa el requeson con clabo asucar almendras machucadas, se ban cosiendo con los dichos se rebuelben con viscocho y se ban friendo.



[136] *Buñuelos de almidon*

Se coje una tasa de almidon molido y tres de leche en ella se des ase el almidon se le echa una poquita de manteca y un grano de sal, se pone en la lumbré sin dejar de menear, hasta que esté de punto que se despegue del caso, se pone á enfriar y se hace solo de llemas de huebo, dies y seis poco mas o menos segun la cantidad, se baten muy bien, con una cuchara se ban echando en la manteca muy caliente hasta que cuesan.



[137] *Buñuelos de Atole*

Se refriega el nestamale¹³⁰ y se hace el atole muy bueno y se acienta hasta que esta el agua muy clara se escurre luego se le echan dos ó tres tasas de agua un poco de anís tantita sal, bastante manteca y se pone á coser bien cosido cosa que aga bola en el caso, se écha en una batea hasta otro día y estando como lebadura se baten los huebos como para freir se le ban echando poco a poco todo lo que hubiere menester que no quede como migajon sino esponjado y se ban friendo y estando se ponen en un platon, se les echa almibar y grajea¹³¹.



[138] *Buñuelos de queso fresco*

A quatro tasas de arina medio queso fresco molido y seis huebos, se ban poniendo.

¹³⁰ **Nixtamal.** Maíz que hervido con cal está listo para separarle el hollejo y molerlo para convertirlo en masa.

¹³¹ **Grajea.** Especie de confitura muy menuda que ordinariamente se sirve en las carnestolendas para tirar unos á otros, confites de varios colores. Los confites son Pastas hechas de azúcar ordinariamente en forma de bolillas de varios tamaños y figuras. *DA* ed. 1780 y 1817.



[13] *Buñuelos de viento sobre naranja*

Se tomará arina flor se amasará con una poca [de agua] caliente hasta que quede en punto de lebadura se toma una dosena de naranjas se mondan sutilmente se les corta la corona y con el cabo de una cuchara se le saca todo lo agrio, se pone á erbir con una poca de paja¹³² y sal, se echan á sancochar y quitadas de este cosimiento se echan en agua tibia mudandoles el agua cada dos horas hasta que larguen lo amargo, se muelen se echan en la arina, con clabo, canela, asucar remolida y se está batiendo hasta que haga ojos y a esta cantidad se le echan dose llemas de huebo y se buelbe á batir y con una cucharada de la pasta echada en la manteca bien caliente se forma con un palito el buñuelo de ay se pasa á la almibar fria, se aderesaran con pasas deshuesadas, almendras y asitron.



[140] *Otros buñuelos*

A seis libras de arina libra y media de manteca otra libra y media de asucar, seis huebos con clara y lleva y otros seis solo las llemas, un quartillo de vino tinto media libra de lebadura sobre un metetate (*sic*) con fuego debajo como para moler chocolate se amasa la arina echandole la manteca muy caliente huebos, asucar vino su punta de sal y la lebadura despues de amasado, todo esto se arropa ó asota sobre el metate y se tiende sobre una mesa muy bien se dobla la masa y se corta en la conformidad que quieran se tapa con unos manteles se ponen al sol desde por la mañana hasta las onze y lleban al orno.



¹³² **Paja.** Existen en otros recetarios múltiples antecedentes sobre la cocción con paja o zacate, generalmente en recetas para conserva de cítricos o frutos agrios como la piña. Aunque no queda del todo claro la función de la paja en estos procedimientos, es probable que se utilizaran para absorber o mitigar sabores amargos o agrios o “matar el hervor”. Un procedimiento semejante, utilizando “tantita paja”, puede leerse en la receta “Conserva de limones y naranjas” en la página 126 del *Recetario de Dominga de Guzmán* (Conaculta, 1999). También aparece en la fórmula para “Conserva de naranja dulce”, página 148 del anónimo *Recetario mexicano* (Conaculta, 2002) y en la entrada “Conserva de Naranjas agrias” de la página 125 del *Libro de cocina de la Gesta de Independencia* (Conaculta, 2002).

[141] *Ojuelas*¹³³

Un quartillo de arina flor, ocho ó nueve huebos una poca de manteca y su sal hacer la masa que no esté muy dura ni aguada que no esté muy caliente el agua sino tibia, tender la dicha masa delgada con sus palos, haser las ojuelas cortadas con una carretilla¹³⁴, se frien en manteca de la manera que quieran, la lumbré que no sea resia para que salgan blandas y almibar con ellas.

[142] *Buñuelo de Viento*

A una libra de arina florada, se le echa una poca de agua en un casito, poniendolo en el fuego echando la arina que no salgan tolondrones irla meneando, media tasa de manteca y estando á medio coser se tiene un pedaso de lebadura en agua i se le echa y cocerla asta que despegue del caso sin dejarlo de menear y estando bien cosido echarlo en un platon, dejarlo enfriar y echarlos los huebos digo arina, se le echa otra cucharada de manteca batir aparte, batir aparte otros tantos huebos y echarlos y desaserlos bien con una mano, tener caliente la manteca y irlos echando dedondos luego sacarlos á medio coser, abrirlos alrededor con un cuchillo y bolberlos á echar en la manteca.

[143] *Gasnates rellenos con el dulce que quieran*

A una libra de arina dies y seis huebos, solo las llemas se amasan bien hasta que se hacen ojos tantito dulce tantita sal, estando bien amasada la masa, se cojen unos carrisos gordos se cortan se ban haciendo los gasnates, se sacan se frien y se rellenan del dulce que se quiera.

[144] *Otros gasnates*

A una tasa de arina sinco llemas de huebos su bino tantital sal y se frien con manteca se rellenan de la pasta que quieran.

¹³³ Otras "Ojuelas" en la fórmula 161 del *Libro de cocina de D. José Moreda*, Año de 1832.

¹³⁴ **Carretilla.** Utensilio para ornamentar pastas o masas que consiste en una pequeña rueda móvil con bordes grecados o puntillas sujeta a un mango. Se le usa para cerrar ornamentalmente empanadas o cortar pastas.



[145] *Huebos Portugueses*

A dos tasas de almibar fria de punto una tasa de bino y con esto se baten quinse llemas de huebos se pone al fuego se menea hasta que tome cuerpo se ba echando sobre el mamón, luego asucar y canela.



[146] *Huebos hilados*

Toma las llemas de huebo y cuelalas en una serbilleta por almibar de medio punto y los huebos con un tecomate¹³⁵, que esté á borboyones la almibar pon unos mamones en un platon su caldillo de almibar con agua de asar, bino, canela, asucar, pastilla colorada y gragea por encima.



[147] *Pastre de requeson*

Se desase el requeson, en almibar de medio punto se le unta manteca á la casuela y se ba poniendo a modo de capirotada, una capa de mamón y otra de requeson, todos sus olores, pasas almendras ajonjolín, la almibar de buena manera y ponerlo á fuego manzo.



[148] *Empanadas genobesas*

Se miden quatro quartillos de arina floreada y echarlos en una bacía¹³⁶, una libra de asucar ser-nida y resolberla (*sic*) en la arina, se ade hacer una presa¹³⁷ se le echan dose libras de manteca, beinte huebos, sal, tanta [“leba” tachado en el original”] lebadura como un huebo, batirlo todo

¹³⁵ **Tecomate.** Vaso, vasija, bule o guaje hecho con la cáscara de frutos o cocos. Cabrera, Luis. *Diccionario de Aztequismos* (México: Colofón, 1 2).

¹³⁶ **Bacia.** Pieza ó vaso grande de metal ó barro hondo y regularmente redondo, que sirve para varios usos. *DA* ed. 1817.

¹³⁷ **Hacer presa.** Al iniciar el amasado se hace un montoncito con la harina y ya sea con las manos o con el fondo de un tecomate se forma un cráter o “presa” en el centro, de manera que ahí puedan quedar contenidos los ingredientes de naturaleza líquida como el agua, la leche o los huevos. La misma técnica, a dos manos, se observa en la fórmula de “Pan de cielo” en *El Cocinero Mexicano* de 1831, vol. 3, p. 6 .

y echar agua templada la que pudiere llebar ade hacer una masa, que esté un poquito fresca un poco de agua de olor, ande picar la pulpa de una ternera ó pierna de carnero y lomo de puerco todo bien picado y echado en un lebrillo¹³⁸, se le echa adentro asafran, pimienta, clabo, agengible (*sic*) una cantidad de peregil desojado, manteca como media libra, seis huebos, media libra de asucar, su sal y rebolberlo todo y de esta cantidad de masa y carne se hacen seis empanadas muy grandes, el horno ade ser quasi como para pan, que cuesan que queden abiscochadas y estando se sacan se ponen en una tabla á enfriar, ande mojar un manogillo de plumas en claras de huebos y mojar por encima de las empanadas una untando y otra espolboreando asucar molida y buelbanlas al horno en quanto se ve que aquella clara que será como dos horas.



[14] *Huebos rellenos*

Coseran los huebos que quieran en agua, se echaran en agua fria, pelados que sean se parten á lo largo se sacan las llemas y se amasan con una poca de asucar, pimienta y canela y rebueltos probar si estan de buen dulce si tienen arta canela, estando de buen gusto se rellenan los huebos, irlos uniendo de manera que quede el huebo entero, y batir unos huebos con una poquita de sal mojar hay los huebos con una poquita de sal y irlos poniendo en manteca si no quedaren bien cubiertos se buelben á meter en los huebos batidos y bolberlos á freir, luego enmelarlos, echarles canela almisque y asucar por encima ade llebar la miel una poca de agua de asar y que se cuesan con ella asta que se pongan de punto.



[150] *Moles huebos*¹³⁹

Se cojen sinco libras de asucar clarificada, se echa agua de asar almisque y pastilla, tres libras de almendra peladas y molidas en agua de asar y echarlas á coser en la almibar que está cla-

¹³⁸ **Lebrillo.** Especie de barreño vidriado, blanco, redondo, de una cuarta poco mas o menos de alto, que desde el suelo se va ensanchando hasta la boca, y sirve para baños de pies, para limpiar vasos pequeños y para otros usos. *DA* ed. 1817.

¹³⁹ Las grandes cantidades de ingredientes y los 200 huevos solicitados para esta fórmula hacen pensar que esta receta de Huevos Moles pudiera tener un origen conventual o que fue creada para consumirlos en comunidad. Sin embargo, parece que esta receta circulaba en la época y fue incluida también en nuestro libro de cocina. En la página 102 del anónimo “Recetario Mexicano” del siglo XVIII publicado en 2002 por el Conaculta puede leerse una receta casi idéntica, con tan sólo ligeras variantes en la redacción. En el prólogo de la citada publicación se afirma que, aunque de origen desconocido, ese “Recetario Mexicano” parece provenir de una congregación o convento.

rificada bajar el caso, coger dosientos huebos quitarles las claras, y muy bien batidos en un lebrillo, hir echando poco á poco los huebos, porque no se agan tolondrones en la pasta de almendra, antes que se enfrie estando todo bien incorporado, se pone al fuego se ba meneando sin dejarlo de la mano hasta que tenga el punto de mar¹⁴⁰ blanco, y echarlo en platos.



[151] *Huebos Nacionales*¹⁴¹

Se cuesen los huebos que quieran, se limpian bien las llemas se echa su poquito de almidon se unta la tasa con manteca y se pone á cuajar en horno á modo de xiricalla y lla que está cocido se rebana y echa en almibar de medio punto y se pone á herbir un poco, estando se echa en un plató con canela molida por encima.



[152] *Cubiletes*

Se cubren los cubiletes con jamon rebanado delgaditas las rebanadas, se hase un picadillo de lomo de en medio, se sasona con todas sus especias como el comun se le echan alcaparras aseitunas, pasas, almendras, y lla que está espesito se deja enfriar se baten como para dos reales de carne quatro huebos lla que esten bien batidos se rebuelben con el picadillo, los cubiletes se cuesen en horno se les echa en el caldillo agridulse con todas sus especias.



[153] *Cubiletes de Canela*

A dose libras de asucar se le echan dose de almendra dos dichas del gordo del jamon, manteca, dos tasas de canela y beinte llemas de huebo, tres ó quatro claras los huebos no se les echan hasta que esté la pasta fria se le echa la almibar y unos biscochos.



¹⁴⁰ Cabe la posibilidad de que aquí exista un error de traslado y dijera originalmente “punto de manjar blanco”.

¹⁴¹ Otra fórmula para cocinar “Huevos nacionales” se observa en la entrada 166 del *Libro de cocina de D. José Moreda, Año de 1832*.

[154] *Otros Cubiletes*

A tres libras de asucar, onza de canela, media libra de almendra, sus biscochos, medio de jamon en menuditos pedasos y quatro llemas de huebo.

[155] *Fruta de sarten*

Se echan a clarificar las libras de asucar que quie (*sic*) quieran y cuando esté de punto echaran dentro, para cada libra de asucar otra de almendra bien molida, se ade pesar el día antes que se ade aser la fruta, se echa en agua fria, y a otro día pelarla, molerla y echarla en asucar, meneando como quien hase concerba, tomando una poquita de aqueya pasta se hace un bollito facil entonces estara cosido se le echa un poco de canela, ajengible, pimienta y clabo, todo molido y sernido probarlo que tenga buen gusto echaran en una escudilla vino y agua de olor y tanta manteca como una nues y pongase a entibiar, quiebren en un lebrillo beinte huebos batirlos con una poquita de sal, el bino y el agua que este tibia, batase todo junto se tendra una libra de asucar sernida embueltas con otras dos de arina y rebuelto bayan echando sobre los huebos que estan batidos bayanlos entibiando, si faltare arina añadan mas que no esté muy blanda ni muy dura, con esta masa se hase la fruta de sarten de la manera que quieran pintandola¹⁴² con tenacilla ó carretilla, despues se frie en manteca y enmelarla con asucar echarle por encima unos granos de grajea no muy cargado.

[156] *Fruta de Angeles*

Se monda una libra de almendra, se martaja un día antes se echa en agua de asar, al día siguiente se remuelen se echan huebos bien batidos, se rebuelben hasta que esten como masa, se hasen pastillas se ponen en una tabla á que tomen cuerpo, despues se frien se les echa su almibar con todas frutas secas¹⁴³ en los platos.

¹⁴² **Pintar.** Figurar en un plano con el pincel y los colores alguna imagen. La palabra se refiere al uso de la pintadera, utensilio o instrumento que usan en algunas partes para adornar con labores el pan por la parte superior. Las pintaderas, que en ocasiones eran sellos con siglas o nombres, servían en tiempos novohispanos para identificar de qué panadería provenían las piezas de pan que eran distribuidas en las pulperías o expendios. *DA* ed. 1817.

¹⁴³ El *Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario* de 1888 ofrece una lista de frutas secas usuales en la época, mismas que incluye en la categoría de colación: almendras, avellanas, piñones, higos, pasas, plátano pasado, coco, coquito de aceite, etc. p. 15. Esto parece coincidir con los ingredientes requeridos para el Alfajor de Frutas Secas [176] en este mismo libro.



[157] *Masapanes de Almendra*

A una libra de almendras, una de asucar se ade coser en una paila, de esta manera clarificar la asucar, la almendra bien molida la echaran en la almibar clarificada, á modo de concerba quando esté fria ande ir sacando los masapanes encima de unas obleas los ande poner en el horno quando saquen el pan puestos en unas tablas delgadas luego que se pongan un poco tostadas sacarlos, tener echa una talbina¹⁴⁴ de asucar y agua de hasar con su poco de almiske unas claras de huebo esto se ade batir bien en una borcelana, con cuchara, asi como fue- re secando los masapanes del orno ande echar una cucharadita de talbina dentro de cada masapan echandolo aprisa antes de que enfrien, se mojan unas plumas en aquella talbina dando con ellas lustre por ensima de los repulgos¹⁴⁵ y alrededor y no ade ser la talbina muy espesa para que no se carguen de dulce, dejarlos asi a que enfrien, despues los pueden dorar, y si son los masapanes para enfermos pueden echarle á cada libra de almendra una pechuga aunque sea manida¹⁴⁶ asada muy picada quando bajen la paile¹⁴⁷ con la postre, beran si esta cosida, en que se pueden haser bollitos de ella entonces echaran en la pasta la pechuga y rebolberlo bien con una cuchara aran los panes con el orden que digo.



[158] *Cubiletes grandes*

Ande hacer la masa como para rosquetes adelgasarla con un palote un poco mas gruesesita que para ojuelas y se ha de ir poniendo dentro de los cubiletes se hade hacer el relleno con quatro tasas de almendra peladas y molidas con agua de asar no muy molidas sino que quede con granito y echarle en un poco de almibar que cuesa hasta que esté bien pasada la almendra que quede de buen punto, se baja se deja enfriar se cogen quatro onzas de jamon gordo, quitarlo todo el magro molerlo, moler quatro tasas de canela y rebolberlo todo en la pasta de la almendra y batir hay mismo quatro llemas de huebos, echarle olor y agua de asar, yr echando por encima ajonjolin tostado irles poniendo sus tirillas, y meterlos en el orno estando cocidos se sacan, y se ande comer calientes antes de poner la mesa se ande untar de manteca por que no se peguen.

¹⁴⁴ **Talbina.** Leche sacada de algunas semillas, de que se hacen ciertas puches. *DA* ed. 1780.

¹⁴⁵ **Repulgo.** La gracia y adorno exterior que hacen á las empanadas ó pasteles al redor de las masas. *DA* ed. 1817.

¹⁴⁶ **Manido.** Sobado, ajado, pasado de sazón. *DA* ed. 1884.

¹⁴⁷ Tal vez quiso escribir paila para decir “cuando bajen el recipiente con el postre”.



[15] *Bacados de Rosa*

A seis libras de asucar muy en punto, se echan quatro libras de almendra las dos libras medio molidas y las otras dos martajadas, se ande echar en agua fria de antenoche para que se pelen bien, ande coser estas quatro libras de almendra con las seis de asucar hasta que esten muy en punto, luego ande tener dos libras de rosa desojada que sea muy colorada se le cortan las puntitas amarillas ade estar la rosa tendida en un paño una hora para que se enjuge un poco se echan otras dos libras encima de la almendra y asucar que está en el fuego se ade ir meneando con cuchara hasta que esté otra bes en punto y quando los bajen echenles un poco de almisque y asucar, todo molido junto, ponerlo en un tablero y se cortan estando frios y se cortan estando frios los bocados como quieran, primero los iran poniendo con las manos mojadas en agua de olor, sino quisieren juntar bien rebuelbanlo al fuego, echarle un poco de agua y bolberan a desaserse.



[160] *Marquesotes*

Quiebran treinta huebos en una bacía pequeña y traerlos con una cuchara á el rededor un arto luego ir echando tres libras de asucar sernida poco a poco meneando siempre alrededor, con una cuchara recio buen rato luego ir echando tres libras de arina floreada batiendo sin parar que en todo ello esté como una hora, poco antes que quieran echarlos en papeles pueden echarles un poquito de anis que se bata todo junto, el horno templado como para pan, quando esté barrido, iran echando con cuchara en unos papeles espolboreado encima con asucar molida y sernida espolborear por encima de la masa que está echada en los papeles se meten en el horno hasta que crezcan y se cuajen buelbanlos á sacar y cortenlos, buelbanlos a meter al horno con unos tejamanilitos¹⁴⁸ que se abiscochen¹⁴⁹ para que queden buenos, y lo diran quienes los gusten.

¹⁴⁸ **Tajamanil o tejamanil.** Tira alargada de madera que se obtiene hendiendo un trozo de árbol siguiendo el hilo de la madera para obtener láminas o tiras delgadas. Lo más probable es que la fórmula recomiende su uso en la última etapa de horneado porque con su delgadez producirían sólo el calor necesario para abizcochar o recocer. Del nah. *tlaxamamilli*, tabla menuda, astilla rota o hendida. Cabrera, Luis. *Diccionario de Aztequismos* (México: Colofón, 1 2).

¹⁴⁹ **Abizcochar.** De acuerdo con el *DA* ed. 1780, un bizcocho es un pan que se cuece por segunda vez para que se enjuge y dure mucho tiempo. Llámase bizcocho porque se cuece dos veces. A esta segunda cocción en el horno se refiere la fórmula.



[161] *Masapan de pepita.*

La pepita para que quede bien limpia se le dá un herbor con agua de senisa asentada despues se laba bien a que no les quede ollejo por que le dá mal usto a tres libras de asucar dos de pepita se hace la almibar clarificada y el punto como para turrón, se muele la pepita muy remolida se echa en el almibar y mientras da dos erbores se está batiendo despues de le echa su agua de asar y se apea y lo que coje una cuchara de plata se le bá poniendo en las obleas, se meten en el horno que se bayan cosiendo no tanto que se pongan amarillas sino un cocimiento que quede de buen gusto se hase una poca de almibar de punto alto y con ella se les hase la labor que quieran y se les pega la grajea.



[162] *Turrón de Alicante*

A libra y media de asucar, se le echa un quartillo de miel virgen, se echa todo junto, se clarifica se cuele se pone á la lumbré hasta que esté de punto de alfeñique, y lla que esté frio se le echan quatro llemas de huebo, digo claras no llemas, bien batido y se está batiendo hasta que este blanco se sube a la lumbré á fuego manso se está meneando y asi que se recoje se le echan otras dos claras y se buelbe á la lumbré, para darle el punto se echa en agua fría asi que está duro se baja, se echa almendra y ajonjolin tostado.



[163] *Turrón de Almendra*

A libra y media de asucar un quartillo de miel virgen, se clarifica y junto se cuele se pone á la lumbré y lla que tiene punto de alfeñique se baja y se echan los huebos, á cada libra y media seis huebos, en dos ocaciones, seis libras y media, la primera quatro, y lla que está blanco se sube á la lumbré á fuego manso se está batiendo hasta que se recoje, se baja se le echan las otras dos claras y se hase como la primera bes de batirlo hasta que se incorpore, se sube á la lumbré y el punto se toma en agua, que es quando se endurese dentro del agua como el alfeñique se baja y se le echan las almendras y ajonjolin se echa en las obleas se tapa y se deja enfriar.



[164] *Otro Turron*

A libra y media de asucar, se le echa un quartillo de miel virgen se echa todo junto se clarifica se cuele se buelbe á la lumbre hasta que essté de punto de alfeñique, se baja lla que esta frio, se le echan quatro claras de huebo bien batidas se está batiendo asta que se pone blanco se sube al fuego manzo se esta meneando asi que se recoje se le echan otras dos claras se buelbe á la lumbre el punto se le toma echadolo en agua fria quedando duro, se baja se le echa almendra y ajonjolin tostado.

[165] *Xalea de Membrillos*

Los membrillos mondados echos pedasos, en caso, que cuesan bien hasta que esten desechos se cuele aquella agua y membrillo con un paño, la asucar clarificada y espumada, peusta en punto echaran dose quartillos de almibar i tres de agua, al membrillo que esta colado y quando estubiere cosiendo irlo espumando y probarlo en un plato ó en un cuchillo ancho quando bean que moderadamente se pueda bajar, se le echa un poco de almisque y asucar bien molida por que no se paresca y quando la echaren en las cajetas ó borcelanas, quiten aprisa la espuma antes que se enfrie.

[166] *Xalea de Tecojotes*

Formaran porcion de tecojotes, se laban bien con cascara y hueso se ande echar a coser como estan y estando bien cosidos se bacian en unos lebrillos y como este el agua bien caliente no es menester ponerlos en la lumbre, y en un caso se ade poner a calentar agua, y lla que está hirbiendo se ande machacar los tejocotes, luego echarlos en agua caliente y rebolerlos bien, se dejan asta otro dia y darle punto poco menos que la xalea de membrillo y lla que esté para tomar punto se le echa el agua de asar con el olor que quieran echenle tecojotes enteros, se ande tener conerbados y subirla de punto y caliente se ande ir echando en las cajetas.

[167] *Carne de durasno cruda*

Mondaran el durasno, se cortarán tajaditas, se pesan catorce libras de aquel durasno, dose libras de asucar espumada y clarificada, echarla en quatro quartillos de agua á la asucar para que desaga bien el durasno y echarlo dentro de la asucar y agua que ba dicho ponerlo al fue-

go que cuesa, con mucha lumbré de leña por que no tenga espuma, quando bean que anda la conserba y que hace en el suelo del caso menenado con una cuchara una telita de asucar y que paresca se anda la conserba friendo, entonces está cosida se baja el perol y se le echa almisque molido con asucar dese[c]ha en agua de olor y luego se echa la conserba en sus cajas y ponerlas a otro dia al sol.



[168] *Peras enteras en almibar*

Las peras grandes y amarillas, se mondan y se ban echando, y quando se bea que estan tier-nas pero no demaciado, se iran sacando á irlas echando en agua fria, se dá con cada una dos o tres punsadas y estas se ande dar quando las fueren echando en la almibar que se ade tener espumada y clarificada algo baja de punto y esté un poco fria, la cantidad ade ser conforme al buen juisio de quien las isiere y como ballan picandolas con un alfiler grueso que se bayan poniendo en un chiquiguite¹⁵⁰ luego trastornenlas¹⁵¹ despacio en la asucar, que hierban qua-tro ó seis erbores a otro dia que se bean si estan muy tiernas, saquenlas una a una que no les quiten los palitos, que se bayan poniendo en un lebrillo que hierban en la almibar, dos ó tres erbores de manera que á los tres ó quatro dias el asucar muy en punto para que no se arru-guen, y no se colaran si las bieren que estan duritas, el almibar que esté algo espesa hierban el almibar y las peras juntas, y pueden echarle una poca de agua fria esto se ha de hacer con-forme bieren que es menester y aunque alguna bes se quedan sin coser no le hace antes se ca-lan mejor, se ande conserbar de esta manera seis ó siete dias y quando las quieran acabar an-de coser las peras y el almibar todo junto asta que esté la almibar de todo punto, bajar el caso ir sacando las peras y poniendolas en una oya, espolborearlas con asucar i almisque muy molido, y si bieren que está la almibar clara que no esté turbio y que lla está para cubrir las peras cuelenlo sobre las mismas peras que estan en la oya, si fuere poca la almibar añadirle mas asucar y agua cuesanla ponganla en buen punto como [lle]bo dicho, para que esten bue-nas ande estar de color dorado y pide perdon la esplicacion de estas peras.



¹⁵⁰ **Chiquihuite.** Del nah. *chiquihuitl*, cesto o canasto de palma o mimbre, de forma casi cilíndrica y un poco más estrecho en la parte del asiento que en el borde. Cabrera, Luis. *Diccionario de Aztequismos* (México: Colofón, 1 2).

¹⁵¹ **Trastornar.** Volver alguna cosa lo de abajo arriba ó de un lado á otro, haciéndole dar vuelta. *DA* ed. 1817.

[16] *Asar en concerba*

Se des hoja el asar, se pesa, se echa en agua de antes de anoche, a otro día se calienta agua y se echa á coser, que llerba asta que este un poco tierno de hay se saca y se echa en agua fria, labarlo en tres ó quatro aguas, se esprime muy bien entre las manos, para que salga lo amargo, majarlo en un metate de manera que no se quiebre la oja y como se fuere majando bayan echando en agua despues de majado labenlo en la misma esprimiendolo y estender las ojas cada una de porsí, y á media libra de asucar media digo una de oja, y que sea de esta manera, ande clarificar y antes que esté de punto la pongan á enfriar echal el asucar dentro ponerlo al fuego que llerba asta que se embeba la asucar en el asar despues tomen dos quartillos de miel, que se espume y fria se le echa dentro y que llerba hasta que llerba hasta (*sic*) que se ponga en punto, luego echenla en su bote ú oya con que ade estar demodo que en cada libra de oja de asar media de asucar y dos cuartillos de miel, (Hermano del anterior tan tonto o más).

[170] *Concerba de Nueses*

Se toman las nueses al fin del mes de mayo, y se mondan muy sutil la cascarita de encima que baya muy delgada y aojerarlas con una aguja de hacer colchones darle á cada noes, sinco putadas que pasen de un cabo a otro, y echarlas en agua nueve dias, mudarselas diario, se pone á erbir un par de horas hasta que se pongan tiernas se ponen á escurrir, y para un sientto de nueces quatro quartillos de miel espumada y colada pongase en el suelo echense dentro que llerba con poca lumbré hasta que esté cocida la miel quitenla del fuego y se le echan sus especies ajengible canela y clabo.

[171] *Concerba de Manzanas*

Las manzanas grandes que no sean berdes ni pasadas, se mondan y se echan en agua fria y mudarles otras dos aguas, se tiene agua hirviendo se toman con un chiquiguite y se echan en la agua que esta irbiendo que cuesan hasta que esten tiernas, que se bayan sacando con una espumadera se ban echando en agua fria, y mudarle dos ó tres aguas dandoles dos ó tres punsadas con alfiler á cada una, se echan aprisa en un chiquiguite i se tiene la asucar espumada y clarificada, y baja de punto y fria, se pone el perol al fuego que cuesan hasta que esten tiernas sino queda la asucar en punto no se calaran, al otro día si se bieren muy tiernas saquen-

las con suabidad cuesan la almibar, sola que ese enfrie se echan dentro quando se bieren que estan las mansanas pasadas, cuesanlo todo junto hasta que esté la almibar en punto, ballan sacando con una espumadera las manzanas se ponen en una olla se espolborea almisque y asucar se cuele el almibar sobre las manzanas, y las beras dentro de sinco ó seis dias, si estubiere la almibar floja o cubierta por aber quedado baja de punto buelban á echarla al perol que dé mas erbores, y buelbanlas á la oya como llebo dicho – tontamente.



[172] *Concerba de sanaorias*

Raspar bien las sanaorias y sacar los corazones se parten los pedasos que mejor parescan, se tiene agua hirviendo con un poco de tequesquite, se echan á coser y estando se echan en agua templada y se laban con muchas aguas, se dejan en agua cosa de dos horas, y la ultima agua ade ser fria lla que esté para echarlas en la almibar rociarlas con agua fria, y erbirla bien caliente, echanlas de hay á dos dias, se le da el punto echandole agua de asar y olor canela, clabo nues noscada y ajonjolin tostado.



[173] *Concerba de Melon y Sandia*

Se ade mondar uno ú otro, que no se hacen juntas y se ade echar en agua de sal, tres ó quatro horas y no ade estar maduro sino berdioso, y se laba bien, ponerlo á coser, si estubiere demaciadamente blando bolberlo á echar en agua de cal, si no lo ubiere menester echarlo en la almibar y tenerlo dos ó tres dias en ella hasta que esté bien calada, y se le da su correspondiente punto.



[174] *Concerba de limones*

Picados los limones, con una nabajita, se ponen a ervir con arta senisa sernida con chiquiguite despues de ervir se apean, se tapan con traste de cobre hasta otro dia se le muda agua la que ade ser caliente de sal y tequesquite, teniendo cuidado que esten tapados para que no se pasmen ande estar en dicha agua seis dias al ajustar estos se les ade mudar el agua caliente pero limpia.



[175] *Concerba de Naranja con cascara*

Se toman las naranjas quitandoles las coronillas y por hay se les saca con un palito agudo las pepitas despues de cosidas á un erbor se rayan ó fuego por encima para que se les quite lo amargo antes de ponerlas a coser, se cuesen con sal ó tequesquite cosidas como ba dicho, se hacen y se les sacan las pepitas y esprimidas suabemente con la mano estilan¹⁵² el agua amarga, se aguarda á que se enfrien y se echan en agua fria de sal y tequesquite, la que se le muda á tarde y mañana por espacio de nueve dias puestas en dicha agua al sol y al sereno, es de entender que á los seis dias de los nueve que ban dichos se les quita el agua de sal y tequesquite y los tres restantes de les echa agua limpia.

[176] *Alfajor de Frutas Secas*

Almendras, nuses, albellanas, piñones mondados quantas libras de fruta quisieren hacer pesando de dicha fruta libra de miel, tostando la fruta y limpiandola, echarla en una borcelana echan las libras de miel pesadas, en un caso colarla y espumarla y casi coserla para melcocha luego echar la fruta quando haya dado un par de herbores con la fruta, bajarlo del fuego, se ade regular á quatro libras de fruta y quatro de miel, una libra de biscocho servido a cada libra de fruta se le ade echar una cuarta¹⁵³ de especias molidas, se le despoborean juntamente con el viscocho y ade ser la especia ajonjolin digo ajengible, canela, clabo, y pimienta menearlo muy resio con la cuchara, si estubiere algo blando se le echa otro poco de viscocho luego se pone en las cajas ó entre obleas.

[177] *Alfajor de Almendra y Asucar*

A una libra de almendras una libra de asucar, se echan á remojar las almendras, en agua de antes de anoche, a otro dia cortalas á lo largo tajaditas delgadas, se pone asucar en punto, rosio cubierto se echa dentro la almendra quando lla está cosida bajarlo y bayan poniendo apri-sa con una cuchara y adobando con las manos poniendolos de manera anchitos de abajo y

¹⁵² **Destilar.** Manar, ó correr lo líquido gota á gota. Úsase muchas veces como verbo activo, y se dice tambien destilar. DA ed. 1780.

¹⁵³ **Una cuarta o cuartilla de áridos** equivalía a unos 2.76 kg actuales. Tal cantidad de especias parece excesiva para los casi 6 kg de fruta, biscocho y miel requeridos por la fórmula. Quizás quien escribe se refiera al uso de una cuarta parte de libra de especias (unos 120 g) por cada medio kilogramo de fruta, pero aún así parecen demasiadas.

adelgasados de arriba sobre una tabla y dorarlos y sino pueden hacer bien que se desmoro-
nen, buelban al caso que se calienten, y de esta manera quedaran de todo punto.



[178] *Cacao frio de Sta Clara*

Se tuesta una libra de cacao Caracas¹⁵⁴ muy tratado cosa que no esté ni quemado ni crudo sino que esté mas subidito que el chocolate diario esta libra se muele con cascara y todo muy remolido pero antes se limpia en un paño por lo quemadito que pueda aber cogido en el tueste, el pinole se hace de mais negro, tostado molido y sernido y rebuelto el pinole con el cacao, se buelbe á remoler con dos bueltas, luego se hacen los bodoquitos muy apretados esta es la macilla, y asi que es tiempo de batir el chocolate, se machuca la masa con el mismo molinillo se desase se ba batiendo hasta que haga espuma, y se ba echando en una oya nueva y que esté seca asi se ba apartando la espuma de la olla en un lebrillo con el mismo tecomate y a este tiempo se tiene una onza de canela molida y asucar al gusto y adbierte que a cada libra de cacao media libra de pinole y estando acabado se echa en los vidrios asucar y canela por ensima.



[17] *Pan de la Vida*

Se cojen quatro onzas de arros molido y sernido pon un sedaso de florear, y quatro tasas de almendra bien molida y quatro de asucar siete claras de huebo bien batidas y todo se revue-
lle, se le echa agua de asar y todo lo que mejor pare[zc]a se ba echando esta pasta en unos cajetitos bidriados untados de manteca, y no se llenen mucho por lo que lebanta y se meten al horno á coser y estando dorados estan.



¹⁵⁴ De acuerdo con Sophie D. Coe, Venezuela fue el gran rival de Ecuador por el lucrativo mercado mexicano y el principal exportador de cacao a la Europa de los siglos XVII y XVIII. Ese cacao era criollo, y dondequiera se lo importaba se le denominaba “Caracas” o “caraque”. Era apreciado por su calidad, no tanto como el del Soconusco, desde luego, pero apreciado de cualquier manera. Este producto venía en gran medida de plantaciones trabajadas por esclavos africanos. En teoría, el comercio de cacao desde Venezuela, como desde el resto de América Latina, estaba rígidamente controlado por la Corona española, pero en la práctica mercaderes y plantadores de la costa venezolana eran activos contrabandistas en contubernio con los piratas holandeses. Coe, Sophie y Michael D. Coe. *La verdadera historia del chocolate* (México: Fondo de Cultura Económica, 1981), 243 y 245.

[180] *Rosquetes*

Se quiebran beinte huebos en un lebrillo, y calentar media escudilla de vino y otra media de agua de olor, y lo que importa una nues de manteca y un poco de almisque en el agua y vino cuando esté tibio se desase medio huebo de lebadura se bate todo junto con dos de arina, ande rebolberlo con las manos echarle ensima de los huebos que estan batidos, ir sebando arina y apuñeteando con fuerza hasta que haga una masa ni muy blanda ni muy dura despues que esté bien sobado hacer los rosquetes de la echura que quieran ir mojando las manos en vino, y tambien lo que pueden hacer tantitas que llaman ojarascas¹⁵⁵, y caldean el horno que esté mas manso que para pan metan los rosquetes arrais de los ladrillos y quando esten cuajados saquenlos y entonces se pueden meter las ojarascas para que no se quemén, despues de sacados los rosquetes cubranlos con ropa, aguarden á que se enfrien un poco y buelbanlos a biscochar y si el horno tubiera mucho ensartarlos en unos palos por que no se quemén.

[181] *Viscochos Borrachos*

A una libra de arina beinte llemas de huebo tres tasas de manteca medio real de aguardiente se amasan hasta que despegan de las manos y se hacen redonditos y se cuesen.

[182] *Viscochos de Almendra*

Á sinco tasas de almendra una llema de huebo y media clara, dos tasas de asucar bien remolida y sernida la llema y la clara del huebo se rebuelbe con almendra y luego se amasa y se hacen los biscochos se cuesen en una tortera.

[183] *Viscochos colorados*

En seis libras de arina dos de manteca y media libra de asucar, seis llemas de huebo la agua que hubiere menester cosa que se puedan estender para hacerlos y coserlos.

¹⁵⁵ **Hojarascas.** Panecillos o galletas de pasta seca y frágil. La masa se prepara con harina, yemas, mantequilla, manteca de cerdo y miel de piloncillo perfumado con clavo, canela y anís. En algunos lugares se trata de un tipo de polvorón elaborado con azúcar, canela, harinas de trigo y maíz, manteca vegetal, huevo, vainilla y leche. Una vez horneados se revuelcan en azúcar y canela molida. Larousse Cocina: <https://laroussecocina.mx/palabra/hojarascas/> (Consultado el 8 de junio de 2020).



[184] *Otros dichos Borrachos*

En seis libras de arina sesenta llemas de huebos una libra de manteca, otra de asucar beinte claras de huebos bien batidas, un quartillo de vino, bien trabajados se hacen redonditos.



[185] *Viscochas de Mais*

En quatro libras de mais, libra y media de asucar, libra y quatro tasas de manteca medio posuelo de agua de asar nueb[e] llemas de huebo y sinco claras, sernido el mais echos los dichos se cuesen.



[186] *Fritas de orno*

Viscocho, arina y yemas de huebo rebuelto, un poco de sal, se amasa de modo que no se peguen en las manos ni en la mesa, luego echos los biscochos se frien en manteca, luego se echan en la almibar de medio punto y le echaran canela por encima.



[187] *Sopa Turca*¹⁵⁶

Se dora el pan en manteca, se hace el picadillo de carne de puerco con todas sus especias se le echa carne de la misma, sus pedasos de gallina, jamon chorisos, alcaparras una capa de pan y otra de lo dicho y encima se le pone huebo duro y perejil.



[188] *Pastel de pescado*

Se coje una torta de pan frio, un chile ancho remojado y todo se muele, media escudilla de aseite y tres huebos se rebuelbe todo en el pan, se coje del bobo ó robalo unas lonjas darle el

¹⁵⁶ Parece que aquí retorna la mano original que comenzó el recetario después de un entremés de dulces.

erbor sin que se des haga se saca y se escurre, se le echa media escudilla de aseite un poco de oregano seco despoboreado, pimienta en una casuela untada de manteca, se ba poniendo la masa referida sacandola por un metate como para pastel de mais luego se pone el pescado, se le ba poniendo por encima de la misma forma que abajo, se pone á coser entre dos fuegos, se le ba untando manteca por encima por que no se queme.



[18] *Pastel derrepente*

Se hace la pasta de coco rayado, se hace la almibar dentro se echa el coco, á concerbar se le rebuelbe una piña á dos cocos, unas almendras molidas las almendras se le echan ya quaci que esté de punto que no hierba mucho en ellas, su canela molida en seco, este es el relleno del pastel, la masa se hase de este modo, a una libra de arina sinco llemas y claras de huebos, quatro tasas de asucar molida dos tasas de manteca se rebuelbe todo la asucar tambien, echandole la agua necesaria cosa que no se pegue en las manos ni en el palote y estando bien amasadas se estiende muy delgaditas á las longitas se ban cosiendo en comale y se ban embolbiendo como ojuelas al coserlas, para amasar la masa se le echa su poquita agua de tequesquite, y se amasa mucho, para comer asucar y canela ó miel, y si quieren se rellenan con el.



[1 0] *Pastelon de Pargo*

Se toman seis libras de arina, dos tasas de lebadura y media libra de manteca, dose llemas de huebos, una tasa de agua erbida con artito anis tostado, todo esto se le echa á la arina, amasandola bien hasta que se pueda estirar con un palote dejando la mira¹⁵⁷ del grueso de un deados (*sic*), se toma una casuela ó sarten y con esta masa se cubre el fondo y sírculo de ella se le untará una poca de manteca y se pone al sol, interin se ase el caldillo, se toma una porcion de jitomate unos ajos con media libra de manteca y dos tasas de agua se pondrá á coser hasta que quede medio cosido echandole un poquito de ajonjolin, pasas, almendras, alcaparras y alcaparrones tornachiles y sal, depues de echo todo esto, despues que el pargo aya remojado toda una noche, se limpia se le da un erbor á fuego manso se echa en el caldillo se pone a coser con media onza de pimienta molida, una dosena de clabos se echa en la casuela donde esta puesta la masa, se llena con este guiso se tapa con tres capas de masa untandola

¹⁵⁷ Aquí parece haber un error de traslado. El escribano confundió probablemente la abreviatura de medida (M^{da}) con “mira”. Tal vez la caligrafía no era clara pues pocas palabras adelante escribió “deados” en lugar de “dedo”.

con manteca despolboreando por ensima antes de untarle con asafran y aseite de comer des polboreando asucar y canela por encima.



[I 1] *Pastel de Abes*

Se cuesen las abes, se muelen se rebuelben con arina mas de abe que de arina, su asucar, el picadillo como para el pastel, con su dulce vino y canela y vinagre se amasa la masa del pastel con bastante manteca acabado se le echa gragea.



[I 2] *Pastel de Arina*

A una libra de arina una de manteca y lo conpetente de huebos cosidos nomas las llemas se amasan con asucar, y un polbo de sal, ya estará echo el picadillo como para el pastel comun con todos sus necesarios, se echa el picadillo en la tortera que no tenga caldillo que este seco luego se le echa su otra capa de arina y sus tiras por encima de figuras que quieran.



[I 3] *Casuela de dulce*

Se raya queso añejo y pan, moler asucar blanca y un poco de asafran, pimienta, clabo y ajengible y bien molido se desase con un poco de agua, se quiebran unos huebos se batien con una cuchara se echa alli la especie que es desecha en el agua que sea poca, y menearlo todo bien, echar el pan y el queso rayado meneandolo todo con una cuchara se le echa su polbo de asucar, derretida una poca de manteca en una casuela, una cucharada que esté bien caliente, y se le echa todo ese condunbio¹⁵⁸ y menen bien con una cuchara, cosiendose á la lumbré de leña que no sea demaciada de recia que cuesa un rato que se ponga un poco duro, banjenlo batan unos huebos conforme la cantidad, no quede sumamente ralo ni espeso, pueden repartir con las casuelas que esten blandas con manteca que esté irbiendo no echen mucha porque no salgan las tortas altas y quajenlas con comale en el horno, saquelas calientes que salen mejor, y espolborearles por encima asucar y canela.



¹⁵⁸ **Condunio.** El manjar que se come con pan, como cualquier cosa guisada. DA ed. 1817.

[I 4] *Torta de Leche y Sesos*

A medio real de leche tlaco de arros esto despues de labado se hace una muñeca con una serbilleta, se pone en el bao de una olla y lla que está espesado se pone a coser con una poca de agua, sal y manteca asi que ha consumido el agua se le echa la leche y una raja de canela asi que aya herbido un poco se tiene desbenado un seso de carnero y cosido, se pica menudito y se echa en la leche que se recuesa mucho con su dulce necesario, para tomarle el punto en una poquita de agua hasta que se hase lolita¹⁵⁹ en ella y se pone en otra bacija á enfriar se rebuelbe con los demas, con un pedaso de mamon ó biscocho remolido, estará prebenida la manteca caliente, lla que esté bien rebuelto se echa á cuajar para que se haga la torta, se le pone el comal encima, interin cuaja se hace una pisca de almibar espesita, se le echa asitron, pasas almendras ajonjolin y cuajada la torta se echa en los platos y se le echa el almibar.

[I 5] *Torta de arros y leche*

Se hace el arros como el comun y corriente á ecepcion de que ade estar un poco espeso con su leche, luego se hace mas como para Rosquetes sin que llebe anis y ade tener una torta la mas delgada que pudieren, con un cañuto la ande asentar, en una casuela ó sarten que esté bañado de manteca muy hirbiendo luego tomar aquel arros en una borcelana, y ablandarlo con huebos frescos y asucar molida, se hecha en la torta que tiene el sarten, cortar la masa alrededor con una carretilla, ponerla a cuajar con lumbré abajo y encima despues que esté cuajada sacala de la casuela y la pueden serbir con asucar y canela por encima si la quieren cubrir con tiras por encima y si la quieren dorar pueden.

[I 6] *Torta del Cielo*

A dos libras de asucar clarificada, de punto de alfeñique, se deja enfriar sin batirse, se baten quatro claras de huebo muy tupidas se les echan beinte llemas se baten mucho hasta que está muy espeso se martaja media libra de almendra se rebuelbe con la almibar con tantita agua

¹⁵⁹ Debe leerse “bolita”. La autora se refiere al punto necesario de dulzura, cuyas características relacionadas con la textura del almíbar no se aclaran en este libro de cocina. Recurrimos al *Recetario de Dominga de Guzmán* (circa 1750) donde se lee: “*Bolita blanda*: Cuando tomando un poco del almíbar de la cocción, en una cucharita y dejándolo caer en una taza con abundante agua fría, se forma enseguida una bolita blanda, a la que se le puede dar la forma que se desee con la yema de los dedos. *Bolita dura*: Cuando repitiendo todo lo anterior se puede formar una bolita dura, que no se deforma”. p. 15.

de asar, tantita canela si se le echan los huebos todo junto, se bate todo junto se unta el sartén de manteca se pone á cuajar entre dos fuegos, manzanas para comerlo, asucar canela, pasas, almendras y asitron por encima.



[I 7] *Torta de Carne*

Picar la carne, un poco de jamon gordo quitarle todas las benillas y nerbios que tenga se le echa pimienta, asafran culantro seco un poco de cominos ajos y sal, se le echa á una torta dos huebos, el sumo de seis limas se rebuelbe todo, se le echa tanta manteca como dos huebos, y la masa para esta torta adecer como la de las almendras solo se ade quitar el asucar, se ade poner en la casuela untada con manteca, con sus tiras de masa por encima quando la metan en el orno, dejarle unas brasas debajo para que cuesa bien.



[I 8] *Torta de Jamon*

Mas magro que gordo, que cuesa mucho para una casuela de á quartilla despues de molido el jamon, se le echan siete huebos con claras, y llemas siete solamente despues se le echa almibar lo que baste no muy dulce, y olores, arta canela pimienta, clabo, almisque de Castilla, untada la bacia de manteca, y luego el ojaldrado de arina para hacer el asiento.



[I] *Otra Yd. de Calabaza*

Se coge una calabasa que no sea aguañosa y cosida se esprime en un paño hasta que no le quede gota de jugo, se pasa en un metate con todas sus especias, esta se bate con leche según la cantidad de calabasa, llemas de huebo su dulce con sus olores se cuese á dos fuegos se ministra con lo demas por encima.



[200] *Torta escandida*

Se cuese lomo y jamon y se hacen rebanadas pequeñas, el lomo se pica, se frie en gitomate uno no mas y se echa el lomo picado especias molidas un poco de asucar, pasas almendras

ajonjolin, piñones y nuses, asitron, vino perejil, huebos duros rebanados, rebanaditas de jamon se baten huebos como para freir los que sean sufisientes rebuelto todo se cuaja entre dos fuegos si quieren echarle poyos cocidos tambien se puede que no se priba ni que se los coman.



[201] *Torta de Arros*

A quatro tasas de arros remojado de un dia para otro se pone á coser y estando bien cocido se le echan bastantes especias de clabo, canela, pimienta asafrañ y una piña rayada, se coserá juntamente con el arros que esté bien cosida, el dulce necesario, y la que está frio se le echan seis claras de huebos con dos llemas se baten y se echan en la manteca, se cuese a dos fuegos se esprime y se echa en la almibar con todos sus olores que llerba asta que cale, para repartirlo se le echa por encima pastilla colorada.



[202] *Torta de Requeson*

Se baten dose huebos, y hay se desbaratan requeson y medio de mamon se echa canela molida, pasas almendras y en tortera untada de mantequilla que sea a dos fuegos y en cuartos se le echa la almibar de punto dará un erbor y se le echa canela por encima.



[203] *Otra de lo mismo*

Se desbarata un requeson con una cuchara se baten huebos y se le rebuelben al requeson lo que fuere nesasario según el tamaño del requeson se le echan olores de clabo y canela se frie en manteca se le echa ensima ajonjolin se cuese á dos fuegos se hase almibar de punto se le echa á la torta y que dé un erbor.



[204] *Torta de frijoles en dulce*

Se coje una xicara de frijoles prietos y se pelan con tequesquite á que queden blancos y se ponen á coser con un polbito de tequesquite estando cosidos se escurren y muelen se hase la al-

mibar de panela¹⁶⁰ de medio punto, se le echa clabo canela y medio de agua de asar se echa todo junto hasta que esté de punto de cajeta, se coje una poca de arina se amasa con huebos y manteca se hace como pastel fuego arriba y abajo.



[205] *Torta de Manzanas*

Se hasan las manzanas, se mondan se coje la carne sin llegar al corazon se muele biscocho, clabo y canela se rebuelbe bien, se baten unos huebos como para freir, se embarra una casuela de manteca, se echa todo en ella, se cuese a dos fuegos, se hace la almibar con un poquito de agua de asar vino y canela, se saca la torta vien cosida, se escurre se echa en el almibar, su grajea, pasas, canela almendras por encima y por dentro tambien.



[206] *Torta de Pan*

Se cojen los lomos de puerco y se muelen se hasen tortillas, se pone á erbir agua con su sal, se echan las tortillas á coser, se sacan á enfriar, se toman tomates xitomates y ajos un poco de chilchote, lo fries y estando frito en ello bacias la carne de picadillo echa asafrañ, clabo, pimienta culantro, se pone a erbir y sasonado se apea se le echa un poco de vino a que tome gusto se muele el migajon de pan con poco clabo y artita canela, se embarra una casuela de manteca en esta pones una capa de pan molido y otra del picadillo con jamon, chorisos, longanisa, aseitunas tornachiles, se pone otra capa de pan, dabierto¹⁶¹ (*sic*) que quando muelas el pan se le echa asucar en polbo y otra de dicho picadillo, y demas que ba dicho se cuese á dos fuegos y se ba rociando con mantequilla ó manteca, y lla que sea hora de comer se clabetea con pasas, almendras nuses piñones y asitron.



[207] *Torta de Piña*

Se muele la piña y se cuese, despues de cosida se hace como concerba, con una livra de asucar se echa una capa de mamon y una rociada de vino y almibar y otra de piña hasta llenar la casuela, luego se le echa ojaldrado por encima tambien sus olores, se le pone un comale á dos fuegos.

¹⁶⁰ **Panela.** Piloncillo.

¹⁶¹ advierto.



[208] *Otra torta de Piña*

Se cuese una piña se le echa una libra de asucar dose huebos se rebuelbe todo con sus olores y se cuese con lo que queda concluida semejante torta.



[20] *Torta seca*

Se hace el picadillo como para pastel con pedasos de pollo xamon todas especias, vinagre se unta la casuela con arta manteca y en ella se pone á coser todo lo dicho á dos fuegos poniendole antes por encima bastante perejil, aseitunas, tornachiles huebos duros, chorisos longanisa higaditos picados, se baten unos huebos y se le echan por encima.



[210] *Torta de queso y coco*

Se muele el queso fresco, se le echa la cantidad que quieran de coco, y lla concerbado se deslie un mamon, se le baten dos claras de huebos y dose llemas y estando todo junto y unido se echa en la manteca, se cuese a dos fuegos y se sirbe con pasas y almendras por encima.



[211] *Capirotada*

Se frie el pan y lla que está se le echa la especie con gitomate molido ajo picado asafran con clabo una poca de canela un pedacito de agengible molido un huebo cosido, desmoronado y lla que está todo lo dicho se pone una capa de de pan y otra del dulce caldo, se baten los huebos que nesecite la capiroatada con llemas y claras se le ba echando por encima con una cuchara, se pone un comale con lumbré y lla que esté cuajado se le echa por encima asucar.



[212] *Challate relleno*

Se ponen á coser los challotes despues se les hace un aojero por arriba, se llenan de carne ó pescado y se buelben á tapar se ponen á erbir y estando cocidos se rebanan y se echan en adobo.

[213] *Ensalada de higos*

Se pican en menuditos pedas[os] los higos se ponen a coser en vino y vinagre de Castilla, mas vino que vinagre, se le echa poco agua, un pedaso de asucar y despues de frito se le echa mas vino, binagre asucar molida, tornachiles aseitunas, pasas almendras alcaparras alcaparrones, piñones, granadas ajonjolin tostado, asitron, canela se aparta tantita de esta ensalada, se le echa aseite, si probado tubiere buen gusto se le echa a todo.

[214] *Ensalada de Coliflor*

Se pone á cocer la coliflor ó col blanca en ajo calabacitas chiquitas, papas se hace adobo especito con buen binagre¹⁶², aguacate por encima aseitunas tornachiles oregano seco arto aseite rebanaditas de sebollas crudas y queda concluida.

[215] *Ensalada de Betabeles*

Se cuesen los betabeles enteros con un pedaso de asucar y vinagre, estando frios se pican en trocitos, si quieren echarle sanaoria cosida todas frutas, ajonjolin tostado vino, vinagre, nueces, piñones y todo lo demas que ba dicho en la de arriba.

[216] *Ensalada de Calabasa*

Se pica la calabasa, y se echa en agua de cal asentada, en quanto se entiese un poco, se saca se pone en otra agua á enfriar, se le echa vino vinagre¹⁶³ aseite asucar molida clabo molido ca-

¹⁶² De acuerdo con la fórmula para “Benason colorado” [233] en la página 11 del original, el adobo se hace moliendo ajos, chiles anchos remojados, dos o tres clabos unos granos de culantro tostado un poco de vinagre una lima rebanada un poco de orégano y sal.

¹⁶³ **Vino vinagre.** Un texto más o menos contemporáneo explica que para hacer buen vinagre para consumo doméstico “Basta adquirir un barril de vinagre de buena calidad, y reemplazar la cantidad que de él se saque con una cantidad de vino bueno, y sobre todo, claro, procurando que el tapón de corcho no esté demasiado apretado, á fin de que dé entrada a cierta porción de aire. Agotado el vinagre primitivo no por esto deja de ser bueno el que se forma consecutivamente del vino que en él se va echando”. *La cocinera de todo el mundo ó la cocina sin cocinera, colección de las mejores y mas escelentes recetas para que al menor costo posible y*

nela almendras, pasas asitron alcaparras alcaparrones aseitunas tornachiles ajonjolin tostado nuses piñones nuses noscada y la fruta que se quiera.



[217] *Ensalada de Nabos*

Se pican los nabos menuditos se cuesen de un día para otro, se tiene en otra agua, después con vino y dulce, todos sus aderesos de pasas almendras y demas que se concidera para toda ensalada, tambien se adbierte de paso que el nabo cocido se hace en nogada con solo aseite no lleba vinagre, sus alcaparras, alcaparrones, aseitunas ajos cocidos y que esten un poco en vinagre los ajos.



[218] *Ensalada de Poyos*

Se pica la lechuga y sanaoria, se frie con bastante manteca, xitomates bastantes bien molidos y ajos, se echan hay los poyos asados lla que estan bien fritos con todas sus especias aseitunas tornachiles alcaparras alcaparrones betabeles aseite y vinagre rabanos y lechugas encima.



[21] *Escabeche de Pescado Blanco*

Se baten dose huebos como para freir se le reboleberá poco a poco una livra de arina y media tasa de vino y otra media de manteca redetida (*sic*) y media de agua de anis y una poca de sal se bate todo muy bien si estubiere muy blando se le echa mas arina que este bien batida se echa á freir por que no se leude.



[220] *Escabeche de Veracruz*

Se desala el pescado, se enjuga se frie en manteca se enfria de un día para otro se asolea que no le quede jugo, se muele pimienta clabo, canela, agengible, ajo pimienta de tvasco se po-

con la mayor comodidad pueda guisarse á la española, francesa, italiana é inglesa; sin omitir cosa alguna de lo hasta aquí publicado para sazonar al estilo de México (México, Puebla: Imprenta de Juan Nepomuceno del Valle, 1844), Tomo II, 1 4.

ne una capa de pescado se le despolborea especias sus rebanadas de lima agria hojas de naranjo, pero se les dá a las hojas y lima un erbor para ponerla, luego otra capa de pescado de este modo hasta que acabe su competente vinagre y taparlo bien.



[221] *Pargo de Castilla*

En caldillo de empanada, se cojen las seboyas y unos dientes de ajos según la cantidad de pescado se pone a freir en manteca, oregano peregil y llerba buena, y lla que esto está frito se le echa pimienta, clabo, canela y gitomates que se buelva á freir luego se le echa el pescado y se buelbe á sasonar, con espesias perenegil (*sic*) llerba buena tornachiles alcaparras alcaparrones aseitunas, se le dará al pescado ó bobo uno o dos erbores se cuesen tomates y asan chilchotes se hace con esto chile sin freir se le echa aseite vinagre seboyas cocidas aguacates todo esto incorporado se echa sobre el pescado cosido.



[222] *Pescado en Peregil*

Se muele peregil, una poca de llerba buena una cabeza de ajo, todas especias menos asafran se pone á freir aceite de comer y se le echa este peregil que no esté muy aguado sino que quede segun el tanto de pescado luego se le echa el pescado lla cosido.



[223] *Bobas rellenas*

Se desalan los bobos se les quitan las cabezas y las colas, se sajan¹⁶⁴ por dentro y aquellas rajaduras se rellenan con clabo, pimienta canala nues noscada, todo molido, enjugandolo primero despues se cose con una ebra de hilo, se embuelbe cada uno en un pliego de papel se buelbe a coser y asi se frie en manteca, bastante asucar que lo cubra todo se esta friendo hasta que quede bien dorado, se sacan y se ponen á escurrir se les quita el papel, el caldillo se hace de sumo de naranja, se cuele se le echan rebanaditas de sebolla muy delgadas, un poco de agua aseitunas tornachiles, alcaparras alcaparrones esto no hierbe sino que se pone al bao de la olla á que solo se entibie y queda concluido.

¹⁶⁴ **Sajar.** Hacer ó dar cortaduras en la carne. *DA* ed. 1817.



[224] *Bobo en Caldillo*

Se pica bastante seboya gitomate y ajos se frie en manteca con todas especias, aseitunas alcaparras alcaparrones almendras oregano peregil todo lo cual se llerbe, y se sasona este caldillo con bino y agua se pone esta casuela untada con manteca, una capa de lonjas de bobo y otra de este caldillo a dos fuegos y con manteca necesaria se cuese y para echarlo en los platos aseite.



[225] *Otro bobo*

Se muelen cominos y ajos tostados y en una casuela con agua se echan y en ella se pasa el bobo y se saca con solo aseite, despues su sal pimienta y gotas de limon.



[226] *Otro Yd. bobo*

Se desbena el chile ancho se medio entiesa en la lumbré que no se tueste se echa a remojar se muele como adobo se echa con ajo y cominos bastantes en lugar de pan se rebuelbe con bastante aseite y una punta de vinagre sal la competente y lla pasado el bobo se saca se embarra con esto muy espeso cosa que quede bien enchilado, se pone bastante aseite en un sarten y se mete en el orno y en saliendo se engalana con aseitunas alcaparras alcaparrones torna chiles un polbo de oregano y mas aseite.



[227] *Otro bobillo*

Se rebana seboya como para tapado y rebanadas de ajo, se laba muy bien se pone una capa de esto y otra de peregil desojado, oregano desojado y una hojita de llerba buena, y cada capa de bobo otra de berde y otra de seboya, se le echa bastante aseite, se muele en poca agua clabo, canela, asafrañ pimienta cominos sal una puntita de vinagre bastantes alcaparras en cada capa se cuese en orno entre dos fuegos en los platos se adorna con aseitunas y alcaparras.



[228] *Bobo guisado y asado*

Se relaba y desala en un asarten se pone con un poco de vinagre y arto aseite que lo cubra y se le muele pimienta y clabo se le echa en rebanaditas ajos, sal, se mete entre dos fuegos estando asado se saca, y se hace una ensalada de seboya menudita peregil des ojado vinagre aseite oregano desleido aseitunas tornachiles alcaparras alcaparrones todo se relaba y se rebuelbe con pimienta, clabo sal, y en esta ensalada se rebuelbe el dicho bobo.

[22] *Otro dicho guisado*

Se desase una poca de arina como para poleadas se cuela se le muelen unos ajos y recaudo se pone á erbir con arta manteca se está meneando, asi que está frito se echan unas llemas de huebo y asafran tantito vinagre bastante aseite que esté amarillo y espeso.

[230] *Otro bobo asado*

Des salados los bobos, se enjugan, se les echa aseite, chile tostado y molida pimienta se unta por dentro y fuera con el aseite, con estos compuestos, si es en asador que sea de palo y a dos fuegos untandole como á los pollos, sino con comale a fuego manzo.

[231] *Bobo de limón tudesco*¹⁶⁵

Despues de remojado y descamado el bobo se cortan los pedazos y enjugan, se ponen a freir se sacan y se les despolborea canela por encima y por dentro se tomará una porcion de sebollas se pican muy menuditas con unos dientes de ajo, poniendo á calentar una casuela con medio quartillo de aseite de comer se echan las seboyas y todo se frie despues de cosido se le echará dos tasas de agua una porcion de alcaparras un poco de oregano vinagre de Castilla lo nesesarrio y puestas presas¹⁶⁶ de pescado en el platon se cubriran con este caldillo, este sirbe frio.



¹⁶⁵ Esta fórmula se repite en la página 44 [8] del original, aunque con ligeras variantes.

¹⁶⁶ **Presas.** La tajada, pedazo ó porcion pequeña de alguna cosa comestible. *DA* ed. 1817.

[232] *Giso de hueba*

Se remuelen unos xitomates y unos chiles anchos remojados como para adobo se pone á freir el chile en quanto le dé color ya que esté frito el gitomate y el chile se le echa agua, y lla estara echa la torta de hueba¹⁶⁷ se le echan los quartos en aquel caldo se tienen garbanzos cosidos y se echan en este caldo se sasona con clabo, pimienta, alcaparras, alcaparrones, aseitunas tornachiles su poco de vinagre, aseite de comer peregil queda con mucho caldo.

[233] *Benason colorado*

Unas pulpas de ternera ó benado, se laban bien y desangran echarlas en adobo colorado que se hace moliendo ajos, chiles anchos remojados, dos o tres clabos unos granos de culantro tostado¹⁶⁸ un poco de vinagre una lima rebanada un poco de oregano y sal, se echan estas pulpas enteras un dia entero en este adobo a otro dia se ande sacar y se ban echando con jamon echo pedacitos embuelto en pimienta molida, rajas de canela clabos enteros unos dientes de ajos, luego se pone á coser en caldillo de vinagre, agua especias molidas y despues de cocido se pondrá en una casuela sin el caldillo y se le ade echar pimienta molida.

[234] *Benazon*

Se aran las raciones¹⁶⁹ de baca ó benado se pondran de un dia para otro en agua, se sacan y clabetea con clabo pimienta canela y jamon, se pondrá una oya con su tlapestle como para tamales, encima con bastantes ojas de aguacate ó laurel se le echara dos tasas de agua y una de vinagre su sal necesaria un terron de asucar, se echa la baca y una poca de manteca, se tapa la oya con un cagete y masa, se cuese á fuego manzo y se le pone encima seboya y naranja rebanada chilchotes asados y se come fria.

¹⁶⁷ **Hueva.** De acuerdo con *El nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario* de 1888, se trata de “huevecillos de los pescados, que reunidos y adheridos unos á los otros, forman una especie de masa, comestible tanto en crudo, como sazónada con especias y en tripas, que suelen llamarse *cabial*, ó molida y revuelta con huevo de gallina, cocida en torta, que se guisa en escabeche”, p. 403. En *El Cocinero Mexicano* de 1831 se afirma que las huevas son de gobio o mojarra y “después de asadas ó en crudo se sirven fritas con ajo, xitomate y chile verde”, o bien, “en crudo revueltas con aceite, sal, pimienta y peregil”. Tomo 2, p. 303.

¹⁶⁸ Es probable que no se refiera a la hierba fresca sino a las semillas de cilantro, conocidas en otros lugares como coriandro.

¹⁶⁹ **Raciones.** La parte, ó porcion de qualquier especie, que se destina para el alimento en una comida. *DA* ed. 1780.



[235] *Capones asadas en leche*

Pelados los capones¹⁷⁰ en seco, se abren con sesura¹⁷¹ corta para destriparlos se enjugan á que no les quede sangre ni entrañas, se ponen á coser en una porción de leche, con sal despues que esten á medio coser se sacan y se ponen a freir se hace un betun, cogiendo medio quartillo de leche prebenidas una dosena de huebos solo las llemas crudos se muelen quatro onzas de pan abiscochado que quede martajado, una mantequilla fresca de dos onzas misturandole un poco de ájengible, nues noscada un poquito de asafran todo esto se incorpora con la leche y llemas de huebo, bien batido sin ponerlos al fuego, se ponen los capones enteros en el asador á fuego manzo con unas pluma se la bá embarrando el dicho betun, asi que aya tostado se les buelbe á untar mas hasta que crie costra, para serbirlos en la mesa ande ir enteros despolboreandoles por encima sal pimienta sus ruedas de limon adornado el plato con pinpnela¹⁷² desojada.



[236] *Cochinita asada*

Unos chiles anchos remojados unas cabezas de ajos, cominos clabo, canela, pimienta, oregano de Castilla todo esto se muele bien, se echa dentro de la cochinita con su punta de vinagre se pone en infucion de un día para otro, se pone á coser á dos fuegos.



[237] *Cochinita rellena*

Se deshuesa la cochina que quede entera se pica una poca de carne, se compone este picadillo con alcaparras alcaparrones seboya picada vinagre perejil crudo despues de aberse untado por dentro la lechona con manteca, se echa dentro todo el compuesto que ba dicho, y se cose con una ebra de pita y en una tortera se ponen unos papeles tendidos y sobre ellos se po-

¹⁷⁰ **Capón.** El pollo que se castra cuando es pequeño, y se ceba para comerle. *DA* ed. 1817.

¹⁷¹ **Cesura.** Del lat. *caesura*, corte; *caedere*, cortar.

¹⁷² **Pimpinela.** Hierba comestible (*Sanguisorba minor*) popular en los jardines de las casas de campo inglesas. Llegó a Norteamérica con los primeros colonizadores. Se le conoce también como “Hierba de cuchillo”, “Pimpinela menor”, “Sanguisorba menor” o “Hierba cuchillera”.

ne la lechona con arta manteca se cuese á dos fuegos, se cuesen unos gitomates que se muelan con unos dientes de ajo su sal correspondiente, vinagre, peregil alcaparra, y esta será la sarsa para esto.



[238] *Sarsa para asado*

Se mondan unas almendras molidas, y una migaja de pan rociandolo todo con agua luego adecer esta sarsa con agua de olor y un poco de sumo de limón y su poca de asucar.



[23] *Otra sarsa*

Se remojan unos chiles anchos se laban bien y se muelen en unos dientes de ajo unos pocos de cominos y un jitomate y todo molido se frie despues se pica higadito ó moyeja, se le echa aseitunas almendras y jamon en pedacitos.



[240] *Otra sarsa*

Quemando un pedaso de pan el que fuere competente se muelen especias, se pica y se frie seboya con ajo se muele el pan se le echa agua un poco de vino y vinagre.



[241] *Albondigas de carne*

Se muele la carne se echan sus espesias menos asafran uno ó dos dientes de ajo, un pedaso de pan un poco de vino, hay se desbaratan dos llemas de huebo, según el tanto de la carne y se remuele todo, se ban asiendo las albondigas y aunque queden sueltas, se pone una casuela de agua simple con una poquita de sal y lla que esté hirviendo se echan las albondigas serca de la ora de comer se desasen dos llemas de huebo en bino y se les echa un poco luego á los platos un poco de peregil por encima.



[242] *Albondigas locas*¹⁷³

Se muele la carne sin pellejo, se muele clabo canela pimienta y un migajon de pan se echan las albondigas, como chiles se rellenan con clabo, canela en rajas, pimienta, aseitunas, torna-chiles, alcapparras, alcapparrones jamon, huebos duros, pasas, almendras y se cuesen en bino y vinagre estando cosido se sacan, se escurren en un platon luego se rebanan, se baten unos huebos en ellos se frie y luego se hace el caldillo con unos huebos bien batidos nomas las claras se rebuelbe con bino y binagre un migajoncito de pan para que espese, sino unas llemas de huebo cocidas y molidas, sus especias, clabo, canela, oregano de Castilla esto bien molido para el caldillo poca agua.

[243] *Chorizon*

Se muele la carne y se amasa, con bino y vinagre y dentro se le echa jamon, pasas almendras alcapparras, asafran, clabo, pimienta, canela luego se coge una tripa del puerco y se rellena con esto y el caldillo se hace con vino, vinagre asucar y todas especias, culantro, se echa en el chorizon y despues de cocido se rebana.

[244] *Albondigon*

Unas pulpas de carne de puerco muy bien picadas unas llemas de huebo, un migajon de pan frio, canela clabo cominos pocos y tostados asafran todo bien molido, se amasa bien la carne sobre el metate y lla estendida se le echará pedacitos de jamon de huebo duro otros pedacitos pasas, almendras piñones nuses ajonjolin alcapparras hogitas de peregil oregano seco, se embuelbe se hacen bolas, se pone una oya de agua á ervir con todas sus especias estando hirbiendo se echan las bolas de carne que es el albondigon estando cosidas se hacen rebanadas y se frien en huebo batido se echan en caldillo bien echo ó se hace en chilote¹⁷⁴ que se hace dicho chilo-

¹⁷³ Con respecto a lo “loco” en la cocina mexicana de los siglos XVII y XVIII, Cristina Barros y Marco Buenrostro opinan que si se comparan los distintos guisados calificados como “locos” que aparecen en los recetarios conocidos, se verá que la característica común es que reúnen diversas carnes, frutas y verduras, en lo que podría ser una mezcla un poco “loca”. Suárez de Miguel, Azucena (coord.). *Quadernos de cosina de barios guizados. Hazienda del Peñasco San Luis Potosí* (México: Fundación Herdez/Gobierno del Estado de San Luis Potosí, 2007), 3 .

¹⁷⁴ **Chilote.** En *La cocina de todo el mundo ó la cocina sin cocinera, colección de las mejores y mas escelentes recetas para que al menos costos posible y con la mayor comodidad pueda guisarse á la española, francesa, italiana é inglesa; sin omitir cosa alguna de lo hasta aquí publicado para sazonar al estilo de México* (México, Puebla:

te de gitomate molido y frio con vino y vinagre un pedacito de asucar que salga muy espeso pasas, almendras, piñones, nuses ajonjolin alcarras tornachiles, aseitunas y todo adereso.



[245] *Gallina rellena*

Pelar una gallina en seco por una pierna, se le quita la carne toda, se pica jamon se frie ajo sebolla picada se cuece la carne que ade servir de relleno se le echa el recaudo peregil yerba buena se hace el picadillo se baten seis ú ocho huebos todo junto claras y llemas estando todabia en la lumbre se le echa esto, se rebuelbe todo junto se le echan sus especias, clabo, canela pimienta nuses noscada asafrañ dientes de ajo asado, pedacitos de jamon un poco de limon un poco de caldo ó agua y asi que consuma se le echan unos dientes de ajo se le echa manteca que fria hasta que quede dorado se frien tambien pedacitos de lomo y se echa en la misma casuela donde está la gallina, higaditos molidos ajos y un poco de caldo con todas sus especias esto ade estar espeso que le sirba de sarsa á dicha gallina y quidado que no se queme adentro ni fuera, sus pasas almendras con todos los demas aderesos.



[246] *Gallina rellena*

A sinco huebos media libra de asucar, pimienta, clabo, asafrañ, canela ajonjolin biscocho de pan y semita molida, pasas almendras, echa esta pasta se frie en manteca y se rellena.



[247] *Gigote*¹⁷⁵

Se pica una pechuga de gallina se aderesa con almibar y todos sus olores, se cojen las natas de leche que parecieren bastantes, se les echa asucar pastilla molida, se tuestan las rebanadas de

Imprenta de Juan Nepomuceno del Valle, 1844), 38 se dice que “el Chilote se hace con ajos fritos en manteca, a los que se les echa caldo del en que se coció la carne, un terron de azucar, peregil, vinagre, pasas, almendras, tornachiles, aceitunas y una porción de chorizos fritos, ajonjolí, dos huevos duros en torrijas, de los cuales uno se le pondrá dentro a la torta y jitomate picado que se frie con el ajo: este chilote se pone en una salsera al servirlo”. En *La Cocinera Poblana* se le nombra en las recetas de calabacitas rellenas (1506) y en la cochinita en barbacoa (1481).

¹⁷⁵ **Gigote.** Del fr. *gigot*, muslo del carnero. La fórmula es una obvia adaptación de la que aparece en la página 16 del libro *Arte de cocina, pastelería, vizcochería, y conservería* de Francisco Martínez Montañó de 1611.

pan frio delgaditas y sino viscotelas ó mamon que es mucho mejor, con la leche que esté bien dulce se ande remojar y poner en un platon una capa de las viscotelas, y otra de gigote otra de natas ir poniendo de esta manera a que llene echarle su argenteria (bocablo que no se entiende)¹⁷⁶ unas cucharadas de almibar para que haga tes¹⁷⁷ y ponerlo entre dos fuegos.



[248] *Pollos tapados*

Se cuesen los pollos, lomo chorisos en caldillo de tomates y gitomates picados y jamon se les echa todas especias se unta la casuela de manteca se pone una capa de poyos y otra de rebanadas de pan rociado con bino y vinagre hasta que se llena la casuela la ultima capa de pan compuesta con jamon, chorisos higaditos, perejil picado un polbo de canela y se cuese á dos fuegos.



[24] *Otro tapado*

Se hacen quartos los pollos, y se echan en una poca de agua de sal, que blanquen¹⁷⁸, se cojen sebollas, xitomates, tomates, ajo, chilchotes y lo correspondiente á la cantidad de pollos se embarra una casuela de manteca como para pastel, se écha una capa de recaudo y otra de poyos, otra de trocitos de jamon, chorisos longanisa y tajadas de lomo de puerco de este modo se sigue la ultima capa y recaudo, su sal necesaria y un descuido de asucar, y estando á media sason se le echará asafra con todos olores, se espesa con pan y lla que se balla á tomar ajonjolin por encima un poco de vino, sus aseitunas y tornachiles.



¹⁷⁶ Aquí se percibe probablemente una intervención de la voz del escribano, quien parece copiar la fórmula de otro libro o manuscrito y declara no entener lo que significa el vocablo argentería. Hacia 1817, de acuerdo con el Diccionario de Autoridades, la argentería era “Bordadura brillante de plata ú oro”. Es probable que el Gigote fuera un platillo fastuoso y el uso de la palabra *argentería* sugiriera la ornamentación del plato, como se hacía en platería. Si en la fórmula se intercalara un “en” antes de argentería, quizás podría entreverse la sugerencia de servir el gigote en vajilla de plata.

¹⁷⁷ Tez.

¹⁷⁸ **Blanqueen.** Blanquear es someter alimentos crudos a la acción del agua hirviendo, al natural, con sal o con vinagre, y luego refrescarlos y escurrirlos, o simplemente escurrirlos, antes de cocerlos realmente. Este blanqueo tiene varias finalidades diferentes: reafirmar, depurar, eliminar el exceso de sal o la acritud, facilitar el pelado, reducir el volumen de las verduras. <https://laroussecocina.mx/palabra/blanquear/>

[250] *Paltos secos*

Las sebollas se parten á tajaditas, tomates, xitomates chilchotes enteros pedasos de ajo, pasas almendras jamon menudito y en una casuela untada de manteca se ade poner, en el recaudo se adechar pimienta, clabo, canela, sal un poco de oregano y todo esto rebuelto y crudo, se echa una capa de esto y otro de poyo cosido de este modo hasta llenar, y se pone a dos fuegos se le ba echando un poco de caldo y lla que está que es la llebada á la mesa se le echa aseite y vinagre, aseitunas tornachiles y alcaparras.

[251] *Giso de Xitamate*

Se pica una seboya en gajos y un xitomate grande media cabeza de ajo picado un poco de peregil picado todo se pone a freir, estando frito se le echa la carne del poyo, puerco ó carnero lla que está frito se le echa agua asta que cuesa, se le echa un pedaso de pan tostado y molido, canela y clabo molido todo que hierba asta que espese.

[252] *Giso de peregil*

Se pica arto peregil y sebollla media cabeza de ajo todo menudito se frie, y lla que está negro de frito se le echa la carne con una poca de agua a que se fria lla que esta consumida, clabo, canela y cominos todo molido.

[253] *Giso de alcaparras*

Se pica una sebollla un poco de peregil, se mue-

[Faltan en el original las fojas que contienen las páginas 12 y 130]

(Se han perdido las fórmulas para Sancocho de carne, Adobo de xitomate, Pebre prieto¹⁷⁹, Cardenal de Francia y El Tustus).

¹⁷⁹ Para aproximarnos a este faltante y restituirlo en lo posible, recurrimos a la fórmula de “Pebre para cualquier carne” del *Recetario de Dominga de Guzmán* (circa 1750), publicado por el Conaculta, que dice: “Se pican tomates y jitomates, muy menuditos, y en la manteca, muy caliente, se fríe ajo y ya frito se seca y se tira, se echa allí el jitomate y tomate a freír y se le echa caldo de la carne y se espesa con pan quemado y clavo, canela y pimienta, un poco de vinagre, orégano y cebollas cocidas deshojadas por encima”. p. o.

[Continúa de la receta perdida de El Tustus] cha la carne y sus pasas almendras aseitunas tornachiles, alcaparras alcaparrones vino y poco vinagre.



[254] *El Affligido*

Se frie sebollas en rebanadas, ajo picado peregil media hojita de llerba buena y peregil picado todo frito y estando se echa la carne, se muele cacaguate almendra piñones nuses un migajon de pan se echa todo en la casuela luego su peregil.



[255] *El Sangano*

Se sancochan las gallinas y un poco de jamon puesto á freir, y estando dorado se saca y alli mismo se frie gitomate, ajo y tantitos cominos estando frito se echan chorisos longanisa, abe, pasas almendras tornachiles aseitunas alcaparras alcaparrones vino vinagre se muele clabo, canela asafran unos huebos cosidos martajados peregil oregano las menudencias de las gallinas picadas, un cuarteron de col cosida unos garbanzos por encima.



[256] *El Chululteco*

Un poquito de qulantro y otro de peregil se frie lla que salta la manteca se le echa el caldo de gallina luego la carne de puerco, se sasona con bastante canela y clabo culantro seco oregano de China¹⁸⁰ tomillo rebanadas de jamon frito, bastantes alcaparras almendras su poco de vinagre y vino su dulce.



¹⁸⁰ Existen tres especies de orégano distribuidas en Europa, Sudamérica y México, aunque este último no pertenece a la misma familia sino que comparte solamente algunas propiedades. La mención de un “orégano de China” pudiera deberse a la presencia del orégano sudamericano, comercializado en las costas del Pacífico por la Nao de China o Galeón de Manila después de su paso por Lima en Perú y confundido con un producto asiático.

[257] *Pollo Marques*

Se hace la almibar con clabo pimienta canela y un poco de vino, se cuesen los poyos se unta una casuela con manteca en ella se bá poniendo una capa de pollos y otra de viscochos tostados y molidos se rocian con la almibar que ba dicho y en tanto de esta manera se cuesen á dos fuegos.

[258] *El Turco*

Para una casuela de a medio, se cojen dos lomitos, una pulpa de carnero un poco de jamon picado se echa en una casuela un poco de xitomate y tomate se frie con manteca estando frito este recaudo se echa este recaudo y carne, y un poco de carne de la olla y todas sus especias buenas.

[25] *El Gran turco*

Se pica una poca de carne de puerco se le echa pollo no con huebo nomas la carne y los cuartos enteros se le añade arros garbanzos chicharos abas todo cocido y poco de todo, aseitunas tornachiles alcaparras alcaparrones y todas especias se frie todo se le echa pasas almendras gitomate ajo peregil se baten huebos se hace la torta la que se cosera á dos fuegos la sarsa para que esta se coma es moliendo higaditos y tantita pimienta, se frie con su poquito de vinagre en seco no lleba caldo si ubiere sesos se le echan.

[260] *El Loco*

Se muele jitomates, se frie se echan ejotes chicharos calabacitas, pera, piña, platano Durasno y todo lo que se quiera de fruta dulce vinagre especias sebollas cocidas, estas se cuesen aparte estando sasonado se echan los pollos despedasados, pasas almendras, chorisos, jamon aseitunas alcaparras alcaparrones y todo lo mas que quieran tal saldrá ello.



[261] *Pollos embusteros*

Se parte por en medio carne de puerco para el gusto se le echa sal, poca agua y mucha manteca estando dorados se muele xitomate cocido con clabo canela y asafran un migajoncito de pan, ya que se quitan de la lumbre se le echa aseitunas alcaparras alcaparrones tornachiles, vino vinagre lla que todo está se echa en un platon, se echan unos huebos duros partidos, perejil por encima y no lleba ajo.

[262] *El embarrado*

Se cuesen los pollos con su sal asi que estan se embarra una casuela con manteca se pone una capa de lechugas sancochadas otra de pollos lijomos de puerco y todas especies y olores toda la fruta que quieran aseite de comer vino, una capa de uno y otra de otro hasta que ese llene la casuela, fuego arriba y abajo, lleba pasas almendras aseitunas alcaparras alcaparrones tornachiles gitomates cocidos rebanadas de sebollas y ade quedar sin caldo.

[263] *Pipian de ajonjolin*

Para gallina ó pollo se toma ajonjolin con dos chiles remojados digo desbenados y los menesteres en el mismo caldo en que se cocieron las abes las colaras como atole y se echaran las abes en una casuela con sal.

[264] *Pollos Borrachos*

Los pollos asados se echan en una casuela con agua y cantidad de vino y todas especias almendras, asitron, unos gitomates que cuesan en el almibar enteros se le echan á los pollos se ponen a coser con todo genero de recaudo jitomate tomate y asafran especias y su puntita de agrio de limon luego se pone a dos fuegos.



[265] *Gallinas Borrachas*

Las gallinas bien peladas y bien asadas se echan en una casuela con una porcion de agua y otra de vino un pedaso de asucar se le muelen todas especies, noes noscada canela pocos granos de pimienta clabo, se le echa manteca pasas almendras tornachiles alcaparras, se muelen unos jitomates cosidos con un poquito de vinagre de Castilla sal, un poco de ajo un poco de ajonjolin y entre dos fuegos se sasona y en los platos aseitunas alcaparras tornachiles.

[266] *Potaje de pollos*

Los pollos que esten medio asados en asador se cortan en las collonturas como para serbir en los platos despues se frien con buen jamon gordo despues tomar almendras tostadas y magro los higados de los pollos molidos desaserlos con caldo de la gallina que esté bueno de sal echarle un par de huebos á cada escudilla y colarlo con un paño despues de colado se deja en la olla que cuesa con los pollos echarle de todas especias que quede sabor de agrio despues con un poco de llerba buena peregil un terron de asucar asi se puede guisar el cabrito que quieran.

[267] *Pollos en nogada*

Los pollos en nogada se perdigan con agua vinagre, clabo, canela, sal se frie como para esca-beche se muele la nogada y lla que sea hora de comer se aogan alli se calienta y por encima de los platos aseite y queso.

[268] *El embiado*

Se asan jitomates y bien remolido se frien, se les echa todo su recaudo menos cominos se echa la gallina, se le echa piña, vino vinagre asucar y ajonjolin tostado en los platos.



[26] *Pollos Chambergos*¹⁸¹

En casuela untada de manteca se pone una capa de quartos de pollo otra de xitomate sebollas rebanadas, sal espesas molidas clabo, pimienta asafrañ pocos cominos tostados perejil alcaparras tornachiles pasas almendras, piñones noeses vino vinagre, otra capa de pollos en la misma forma asta llenar la casuela estando llena se le echa manteca redetida (*sic*) se cuese á dos fuegos, para comer los platos con el adorno que sea dicho de otros lo mejor y mas desente.

[270] *Gallinas aragonesas*

Despues de bien peladas las gallinas y echas quartos se pone en un lebrillo una capa de sebollas rebanadas y ruedas de xitomate, dientes de ajo pasas almendras chorisos perejil otra capa de gallina en la misma conformidad echandole lonjitas de jamon clabo, pimienta, canela, sal, hasta llenar la casuela, echar media libra de manteca y en lugar de agua, se le echa leche para que cuesa que consuma hasta que quede en poco caldo.

[271] *Gallinas rellenas de baratijas*

Se disponen las gallinas, como para cualesquier relleno y se cojen los higaditos, mollejas madre¹⁸² y tripas muy bien labadas despues de cosidas todo se pica y sino hubiere arto para llenar las gallinas se añade carne de puerco ó gallina cocida picada esto se haoga con jitomate, todo recaudo menos sebolle, se le echan unos chorisos fritos y sus pedasos de jamon, y si hay ostiones en ese caso salen muy lindos sino unos pedacitos de bobo, ó pescado blanco sin espinas, alcaparras, tornachiles en pedacitos se rellenan las gallinas se untan con manteca y sal se asan entre dos fuegos ó en el horno, al relleno se le echan unos pedacitos de mansana si la quieren dejar en caldo gitomates picados de choriso y jamon.



¹⁸¹ **Chambergo.** El oficial ó soldado del Regimiento llamado Chamberga, que se formó en Madrid en la menor edad del rey Don Carlos II para su guardia, gobernando el reino la reina Doña Mariana de Austria su madre, y que despues se reformó. Diósele este nombre por traer sus oficiales y soldados las casacas a la chamberga. *DA* ed. 1817. A juzgar por la gran cantidad y calidad de los ingredientes y el remate de la fórmula “para comer los platos con el adorno que se ha dicho de otros lo mejor y más decente”, los pollos chambergos pudieran haber sido llamados así por quedar “bien vestidos o uniformados”.

¹⁸² **Madre.** Matriz. En las hembras es la parte donde se concibe y se alimenta el feto. *DA* ed. 1817. Si es de cerdo también se le llama *nana*.

[272] *Pollos en Membrillo*

Se cuesen los membrillos se remuelen se trosea el jamon menudito crudo y junto se frie se le echa el caldo en que se cocio la gallina ó pollo se le echa todo recaudo menos asafran ni cominos se echan los poyos en dicho caldo a que cuesan.

[273] *Pollos en angaripola*¹⁸³

Los pollos asados, prebenir bastante xitomate molidos con ajo, se le echan pasas almendras aseitunas tornachiles, bastante manteca, á quatro pollos un quartillo de vino y un poco de vinagre un terroncito de asucar y todas sus especias generales, jamon chorisos picados y se pone a la lumbre hasta que espese y se adornan los platos con perejil.

[274] *Pollos en sumo de limon*

A cada pollo asados se le esprimen seis limones y cada quatro pollos un quartillo de vino y poco menos de vinagre de Castilla, sus especias, pasas almendras aseitunas tornachiles alcaparras alcaparrones en lugar de asafran grana¹⁸⁴ ó el color que le quieran dar su pedaso de asucar no se tiene mucho al fuego por que no se ponga prieto se adorna el plato con ajonjolín por encima.



¹⁸³ **Angaripola.** Lienzo, especie de bocadillo de la mas baja suerte, estampado en listas á lo largo, de tres ó cuatro dedos de ancho, de varios colores, que al fin del siglo pasado y principio de este servia para guarnecer los guardapiés, especialmente de mugeres pobres. *DA* ed. 1817.

¹⁸⁴ **Grana cochinilla.** Insecto parásito del nopal que molido y moldeado en pequeños panes se espolvoreaba sobre los platillos o se incorporaba para dar color y sabor. En esta fórmula llama la atención el interés porque el resultado sea de colores agradables como el amarillo del azafrán o el colorado de la grana, evitando la negrura. *El Cocinero Mexicano* de 1831 aporta un procedimiento para la obtención del tinte: “El rojo se obtiene por medio de la grana o cochinilla, echando para dieciséis cuartillos de licor, medio vaso de agua hirviendo, sobre una cuarta de onza de grana en polvo, mezclada con diez granos de alumbre, también pulverizado; se deja enfriar y se clarifica o cuela para emplearse en más o menos cantidad, según la intensidad de color que quiera darse”. p. 818.

[275] *Pollos en chico sapote*

Se toman ambas frutas según la cantidad de pollos, pasas almendras, y molida la fruta con todas sus especias se desbarata en vino y asafran y se echan ay los pollos, asitron ajonjolin, y su poco de vinagre, no esplica mas la que hiso este potaje que lo concidero muy tonto en un todo.

[276] *Pollos en Orchata*

Se frie ajo picado con una poquita de sebola se muele tanto de almendras como de pepitas de melon la pepita ba colada y se echa en la sebola y ajo y lla que se frio se sasona con clabo canela en los platos se adorna con ojas de peregil y un poco de aseite.

[277] *El Viudo*

Se monda una cabeza de ajo se pone á freir que quede dorada se saca de la manteca y en ella se echa á freir el pollo crudo, lla frito se le echa clabo, pimienta y canela molida lla que esté frito todo esto se le echa la cantidad de agua regular, se quema un pedaso de pan se muele y se le echa, á el caldillo se le echa su poquito de vinagre de Castilla y un real de bino blanco su pedaso de asucar y queda espeso el caldillo.

[278] *El como té llamado*

A una libra de arina dos huebos con clara y y (*sic*) llemas, quartilla de manteca, con agua fria la que fuere necesario á aque quede tiesa la maza y dies beses paloteada en cada paloteada se dobla en quatro dobleses, unas beses se unta con manteca fria y otras se le despolborea arina, media libra de chile ancho, ocho gitomates asados se le quitan las pepitas, quatro tasas de almendras sin clabo, canela, pimienta, un real de nuses limpias i tostadas, ba como la almendra, una tostada de pan suelto, por encima chorisos jamon almendras noes piñones aseitunas tornachiles.



[27] *Caldo de Angeles*

Se ponen a freir xitomates cosidos, antes se esprimen y se les saca la pepita se martajan se pica ajo, se le echa pimienta, clabo, canela, asafran bino vinagre de Castilla puntita de asucar, piña manzana durasno, echo este caldillo se echa la gallina, pasas almendras asitron y ajonjolin tostado.

[280] *Pollos escondidos*

Se hacen quartos los pollos se embarra una casuela de manteca se cojen sebollas gitomates se hacen rebanadas, en otra casuela se toma porcion de vino y otro tanto de binagre con la asucar necesaria, pimienta clabo canela y en este caldo se ban mojando los pollos, se ban armando en la casuela con manteca y entreberando con seboyas, xitomate pasas almendras asitron aseitunas tornachiles clabo pimienta canela despolboreada entre medias se entrebera jamon, perejil bastante asi se ba armando, la ultima capa de perejil desojado, se cuese a dos fuegos no lleba caldo es casi seco.

[281] *Chicharos en mantequilla*

Se cuesen los chicharos con un polbito de tequesquite y sal, y serca de comer se pone una casuela á la lumbre con mantequilla que no llerba sino redetida, se echan los chicharos se deshacen con la cuchara dentro de la mantequilla que le quede caldo su perejil y su pimienta por encima.

[282] *Male Regalado*

Se pica porcion de seboya con gitomate se frie en manteca, se mondan unas abellanas noeses almendras cacaguates un puño de pepitas de calabasa, piñones un poquito de ajonjolin tostado el chile tostado en manteca se muele todo con unos tomates cosidos i un gitomate asado todo esto se le echa endonde está la sebolla frita así que esto esté frito se echan los pollos y carne de puerco con un poco de caldo, se le echa su aseite un poco de vino blanco y un pedacito de asucar.



[283] *Mole Nebado*

Se desbena el chile ancho, se frie se muele llemas de huebo artas que sirban de tomates.

[284] *Mole de sacate*

Se tuesta el sacate de herrero¹⁸⁵ que quede dorado, gitomates crudos chile tostado unas pocas de pepitas y chiles, tostadas (*sic*) se muele todo con clabo pimienta se frie y se echa la cabeza de puerco.

[285] *Mole embarrado*

Para un pollo dies y seis chiles rebanadas de pan tostado un puñito de culantro tostado tantitos cominos quatro dientes de ajo tostado clabo pimienta tornachiles aseitunas hojas de Naranja erbidas jamon chorisos lomo longanisa, un puñito de tomates, bino y vinagre.

[286] *Mole de Oajaca*

Para una polla tres chiles anchos tostados un puñito de tomates cocidos y molidos se echa a freir el chile primero luego los tomates que sean mas chiles que tomates se echan los poyos en cuartos, chorisos longanisa jamon en trocitos, todas las menudencias de los poyos todo frito, y la carne de puerco se pica como para picadillo ade estar el caldo como para mole se echa la carne con todo lo dicho se sasona con pimienta, clabo bastante canela una poca de nuez noscada un poco de culantro tostado y molido, y hierbe todo que quede espeso, manteca ajonjolin, almendras tostadas asitron pasas y todo lo que quieran.



¹⁸⁵ La fórmula se refiere con “Sacate de herrero” (del nah. *zacatl*, pasto) a las hojitas del árbol del *mezquite* (*Prosopis glandulosa* o *Mimosa benthamii*) que probablemente aportan a este mole su característico sabor dulce. La identificación del “herrero” con el mezquite fue confirmada por Celia Florián, Cocinera tradicional de Oaxaca y su equipo de cocineras asociadas. Comunicación personal, 12 de junio de 2020.

[287] *Mole Frances*

Se toma una porcion de ajonjolin otra de almendras otra de nuses se frie un huajolote, quatro tasas de cada tanto media torta de pan rebanado se dora se muele todo con chile ancho remojado se frie se echa el huajolote ó gallina y que cuesa.

[288] *Mole Portugues*

Se frien los chiles anchos, y en lugar de tomates biscochos tostados se laba el metate con vinagre, lleba jamon lomo frito gallina cosida, aseitunas tornachiles almendras y en los platos aseite y chorisos.

[28] *Mancha Manteles*

Para quatro gallinas se asa un diente de ajo se asa un diente de ajo (*sic*) se remoja chile ancho se muele con xitomates una poca de pimienta clabo y canela se pone a freir en artita manteca se echa el caldo de las gallinas y la gallina en quartos se echan sus trocitos de piña, durasno, mansana, pera y platano dos camotes molidos un poquito de vinagre, aseitunas tornachiles unos gajos de seboya oregano y ajonjolin en los platos.

[2 0] *Sal Morejo*

Lomo de puerco asado nuses molidas con pan remojado ajo remojado todo esto se desase en vinagre se cuese como el lomo se le echa clabo pimienta canela y cominos.

[2 1] *Jamon infurtido*¹⁸⁶

Se echa jamon en agua, estando des salado se saca se llena de pasas almendras asitron se pone en una casuela ó caso que quede ajustado se le echan dos quartillos de vino media li-

¹⁸⁶ **Enfurtido.** De acuerdo con el *DA* ed. 1817, enfurtir es dar en el batan á los paños y otros tejidos de lana el cuerpo correspondiente. El batán era una máquina compuesta de unos mazos gruesos de madera, que

bra de asucar se pone a dos fuegos hasta que cuesa bien se le echa la agua necesaria con lo que concluye.



[2 2] *Quajada de Cambrai*¹⁸⁷

Medio real de leche que dé tres ó quatro erbores se le echa su asucar nesesia se baja se muele un pedacito de queso se muele en el almires¹⁸⁸, con la propia leche que se des ase que esté la leche bien caliente se echa el quajo¹⁸⁹ y se pone á enfriar en los bidrios.



[2 3] *Giso de Conejo*

Para un conejo dos reales de aseite sebollla picadas dientes de ajo todas espesias y medio quartillo de vinagre.



[2 4] *Giso de Cabruto*

Se cuese un quarto delantero y estando se hase pedacitos se toma jamon gordo se frie con seboyas se toman almendras remojadas y en un almires con un pedaso de higado del cabrito asado con migajon de pan remojado con un par de llemas de huebo para cada escudilla despues que todo esté mojado, des aserlo con buen caldo colarlo por un paño echarlo en la oya juntamente con la sarsa y cabrito con todas espesias á que cuesa y estando echarle un por de

movidos de una rueda impelida de la corriente del agua, subían y bajaban alternativamente, ablandando las pieles y apretando los paños con los golpes que se daban sobre ellos. No queda muy claro cómo este proceso se equipara con esta fórmula de jamón.

¹⁸⁷ Se refiere a Cambray, ciudad situada al norte de Francia. En esta fórmula se aprecia un cambio de estilo en la redacción y se utilizan palabras únicas en el libro, como *almirez* y *cuajo*.

¹⁸⁸ **Almirez.** Mortero de bronce, palo ú otra materia que sirve para machacar ó moler alguna cosa. La palabra tiene origen y raíces árabes: *al (el) mihras* (mortero). Se le puede encontrar en distintas fuentes adoptado por el castellano como Almidetz, almirote o almofariz. Es posible que la autora del libro se refiera, de manera elegante, al tradicional molcajete. Corriente, Federico. *Diccionario de arabismos y voces afines en Ibero-romance* (España: Gredos, 1971).

¹⁸⁹ **Cuajo.** De acuerdo con el *DA* ed. 1817, “la sustancia blanca que se halla en el buche ó estómago de los animales pequeños que aun no pacen”. La edición de 1884 agrega “y sirve para cuajar la leche”.

perejil, asucar de manera que este caldo sepa un poco á vinagre echarle de la graza en que se coció primero el cabrito que sea porcion.



[2 5] *Casuela de Ternera*

Se pone asar un buen pedazo de ternera quando esté medio asada sacala del asador y cortala á pedasos largitos, se toma una sebola pelada cortada menudita freirla con buen caldo de carnero y frito de buena manteca tomar jamon gordo cortarlo asi como la ternera el jamon en la casuela de la ternera freirlo todo junto se echa en la casuela un poco de ajonjolillo, canela clavo y asafran, darle tres ó quatro bueltas se le echa vino vinagre se hace leche de almendras sin pelarlas sino solo refregadas en cosa aspera, mojarlas con un migajon de pan tostado remojado con vinagre y aguarlo con caldo, quando esté serca de estar cocida se le echa leche de almendras, dejarlo hasta que esté bien espeso también pueden echarle perejil y llerba buena poca.



[2 6] *Baca de San Antonio*¹⁹⁰

Se cojen los lomos de baca ó pulpa enteros largos se ponen á des sangrar con sal amarilla¹⁹¹ y limones despues de aber estado beinte y quatro horas de laba bien se pone á cocer con unas cabezas de ajo y unos chiles anchos vinagre y sal unos granos de pimienta de tabasco unas hojitas de laurel una ramita de romero y se pone á coser, y estando se escurre se enjuga se hasen rebanadas se sasona con aseite vinagre seboya cruda picada.



¹⁹⁰ Aquí parece que hubo otro cambio de estilo. aparecen nuevos ingredientes. quizas copiada de algún libro.

¹⁹¹ **Sal amarilla.** La fórmula se refiere probablemente a cierta sal de color amarillo que se produce en el área del Occidente de México, cuyo color “depende del tipo de tierra que se use [para obtenerla] y es aparentemente la más buscada por los clientes, principalmente fabricantes de queso, porque se supone que sirve mejor para conservar este producto”. Williams, Eduardo. *La sal de la tierra. Arqueología de la producción salinera en el Occidente de México* (México: El Colegio de Michoacán/Secretaría del Estado de Jalisco, 2003), 113.

[2 7] *Requilario*¹⁹²

Dos pechugas de gallina se cuesen un quartillo de vino y se muelen como para manjar blanco una libra de asucar despues de cocido en lo dicho se le echa agua de asar dose llemas de huebo se pone al fuego en los platos canela.

[2 8] *Lampreado*¹⁹³

Se cuesen los lomos se pican se les echa pimienta clabo canela ajonjolin pasas almendras, á la almibar vino se frie con huebos untados en pan molidos antes de freir despues se meten en la almibar y bino hay se echan se les echa pasas almendras ajonjolin tostado y sus olores.

[2] *La buena baca*

Se rebana la ternera sin labar, se enjuga se pone a freir con dos ó tres cabezas de ajo machacado asi que está frito se apea que no le quede caldito se rocia con vino se guarda hasta el otro dia, se pica arta seboya y perejil menudito se buelbe á freir, se le echa mas bino blanco, canela, aseitunas tornachiles todas especias chorisos alcaparras alcaparrones.

[300] *Modo de hacer piernas de carnero*

Se coje la pierna de carnero por encima se le dará una cortada que llegue hasta el hueso se ba descarnando por un lado y otro por las collonturas se saca el huso (*sic*) mayor de en medio se saca toda la carne que se pueda que quede bien hueca la pierna sin que quede haojerada por parte alguna, se pica aquella carne que se le sacó con otra tanta de carne de puerco un poco de jamon gordo, peregil yerba buena, pan queso rayado, se rebuelbe todo junto si quieren un poco de asucar, se molerá un poco de asafran, pimienta ajengible, se des ase toda esta

¹⁹² **Requilario.** Formalidad nimia é innecesario rodeo en que suele perderse el tiempo antes de hacer ó decir lo que es obvio, fácil y sencillo. Muy probablemente el platillo fue nombrado así como parte de una broma. Es receta diferente a la que está en la página 58 [118] del original.

¹⁹³ **Lamprear.** Disponer cierto guisado, el qual se hace friyendo, ó asando primero loque se ha de lamprear, y despues se cuece en vino, ó agua hasta que esté en su debido punto, y se le echa azúcar, ó miel, y su especia fina en cantidad competente; y al tiempo de sacarse á la mesa se le echan algunas gotas de agrio. *DA* ed. 1817.

especie en un poco de sumo de limon digo lima rebuelto todo junto con la sal necesaria se baten unos huebos y se rebuelbe todo, echandole unas gotas de agua de olor y con todo este conjunto se pueden rellenar las piernas de carnero se ponen a cocer en casuela que esté untada de manteca untando juntamente dichas piernas y asi se meten en el horno y si no a dos fuegos cuidando queden bien asadas.



[301] *Para haser sesina y salar lenguas*

Se cojen las lenguas frescas y se pelan en las brasas, se cortan los gasnates¹⁹⁴ y se salan en el modo que los jamones acabadas de pelar y ande estar en sal lo mismo que los jamones y para hacer la sesina de baca se toma una pierna de baca fresca y se corta porta¹⁹⁵ por sus benas se le quitan las tetillas que tubiere y salan por el orden que los jamones.



[302] *Chorizones liberales*¹⁹⁶

Picados los lomos, y pierna de carne de puerco, se ponen en infusion de vinagre de Castilla, y criollo con sal, clavo, canela, pimienta delgada de Tabasco en polvo, agengible tostado del mismo modo, nuez noscada poca tambien en polvo; por separado se hace tambien ajo comino compuesto de chile ancho, ajo comino (*sic*) y se incorpora en la infusión, la qual se esta tres dias en una olla muy tapada; y se reconose cada veinte quatro horas, por si faltare vinagre ó sal. Al tercero dia al echarlos en la tripa del toro bien limpia, se le echa á la carne: tomillo, oregano Mexicano, y criollo, se secan en la sombra.



¹⁹⁴ **Gaznate.** En esta ocasión la autora no se refiere a los gasnates, postre previamente visto en las páginas 8 [18], 62 [130] y 6 [144] de este libro de cocina, sino a la parte de la lengua de la vaca que da al interior de la garganta, por otro nombre gorja, por donde descende de la boca el alimento á el estómago. *DA* ed. 1780.

¹⁹⁵ No queda claro si este es un error del escribano que puso consecutivamente dos palabras semejantes, *corta* y *porta*, esta última aparentemente sin sentido en términos culinarios.

¹⁹⁶ En esta fórmula se aprecia un cambio de mano en el manuscrito original. La caligrafía se hace más apretada y pequeña, diríase que más moderna, así como la ortografía que exhibe. En la redacción aparecen los primeros punto y coma del manuscrito. La temática liberal parece indicar que esta parte del libro de cocina pertenece a un repertorio culinario del siglo XIX.

[303] *Viñuelos de aciento de atole*¹⁹⁷

Nestamale¹⁹⁸ molido como para atole dejarlo en una oya a otro dia quitar el agua y la maza en un cacito, dos escudillas de leche y tantito anis y un terron de asucar y dos cucharadas de plata de manteca, cosido hasta que despegue del caso que huele á masa de tamales se echa en un apastle¹⁹⁹ y frio se le echan tres huebos con claras y tres sin ellas ó mas si está duro, y batidas se ban echando en manteca no muy caliente encima para que habran y echados en almibar con agua de azar se les echa en los platos pastilla y gragea.

[304] *Pollos Chambergos*²⁰⁰

En una casuela untada de manteca, una capa de poyo y otra de gitomates dos seboyas rebanadas, tornachiles, pasas, almendras peregil y todo junto con este orden se llenara la casuela que con manteca redetida cuese a dos fuegos y quando este cosida se le echa especia, calbo, canela, pasas, aseite y para comerlo me abisaran que es guisado que me gusta.

[305] *Chanfaina*

Se muelen chiles anchos remojados con ajos cominos pimienta clabo pan remojado y con arto oregano se frie en manteca y vinagre y no se le echa agua, despues se pican bofes, higado, chorisos, longanisa y jamon, pueden echar tornachiles aseitunas, pasas almendras, cuese hasta que quede seco se apea y se le echa aseite y se sirbe.



¹⁹⁷ En esta fórmula vuelve a observarse la caligrafía original del manuscrito. Sin embargo, el estilo de redacción y ortografía son diferentes y aparecen modos y aparecen modos y utensilios antes no observados.

¹⁹⁸ **Nixtamal, nextamal o nestamal.** Método de cocción del maíz al que se le agrega cal para separar el hollejo, mejorar su sabor y características nutricionales y darle mayor versatilidad al convertirlo en masa, por molienda. Del nah. *nextli*, ceniza y *tamalli*, cocción. La nixtamalización se efectúa en ollas llamadas *nexcomitl* o nescomil.

¹⁹⁹ **Apaztle o apaxtle.** De acuerdo con Luis Cabrera, cántaro de barro sin vidriar de forma casi esférica que se usa para acarrear agua. Lebrillo hondo, de boca ancha, circular, para el mismo uso. Según el *Diccionario de la lengua Nahuatl* de Rémi Siméon, cuenco, plato o lebrillo.

²⁰⁰ Llama la atención que la fórmula para Pollos Chambergos, vista previamente en la página 137 del manuscrito, se repita. El procedimiento fue simplificado tanto en redacción como en ingredientes. La repetición probablemente se deba a la afición que la usuaria expresa al final de la entrada.

[306] *Portugecino*

Se muelen tomates, seboyas y chilchotes, primero se frien ajos con manteca, el tomate solo cocido y molido se frie en este ajo y hay se echa en pedasos el poyo ya hasado y luego que ha erbido se le meten los gajos de seboya, chilchotes, alcaparras, clabo, pimienta, canela, oregano de Castilla aseyte y vinagre.

[307] *Tamales*

Se toma nestamal muy bien labado y molido en seco se pone al sol se enfria y se le echa manteca hasta que ablande algo y se acaba de ablandar con llemas de huebo, y echa la gallina en especia se hasen y cuesen como todos²⁰¹.

[308] *Capones ó Gallinas Claveteadas*

Manidas²⁰² un dia para otro se pelan en seco y se lavan se clabetean con jamon sancochado clabo, canela, pimienta, almendras, pasas y en una olla se echa agua sufisiente con jamon partido y lla bien cosido se echa un quartillo de vinagre de Castilla y en cosiendo algo mas se le echa su asafra.

[30] *Viscochos esquisitos*

A una libra de arina quatro onzas de asucar quatro de manteca medio real de vino y beinte y quatro llemas de huebos se amaza hasta que aga bonbas se forman los viscochos ó rosquetes²⁰³ y puestos en papel untado de manteca en caxas cuesen en el orno templado.



²⁰¹ Llama la atención que el procedimiento para hacer tamales quede obviado en esta receta de única aparición en el libro de cocina, dando a entender que eran tan cotidianos que cualquiera sabía hacerlos.

²⁰² **Manir.** Permanecer. Parece que se utiliza esta palabra en el sentido de “reposar”.

²⁰³ Véase la fórmula para Rosquetes en la página 4 [180] del original.

[310] *Pan de la vida*²⁰⁴

Quatro onzas de arros sernido quatro de almendra molida quatro de asucar, siete claras de huebo todo batido en agua de asar y todo se echa en cajetitos vidriados y untados de manteca no muy llenos que leban tan en el horno hasta que cuese y dore.

[311] *Otro Yd. distinto*

A tres libras de arina, tres de lebadura, media libra de manteca dos onzas de asucar molida se amaza con huebos hasta que la masa queda aguada y como los moyetes²⁰⁵ se hacen las tortas, leude y se cuesen en el mismo temple²⁰⁶.

[312] *Molletes*

A tres libras de arina sernida tres de lebaduras y si el tiempo es caliente dos y media, dos onzas de asucar espesa el agua, seis huebos enteros y se hase suelta la masa y bien sobada, se golpea en un metate hasta que aga ojos con mas media libra de manteca se hasen y leudan como los viscochos y se cuesen en el orno templado lo mismo que los viscochos.

[313] *Saletas*

A una libra de almidon y una de arina se le echa beinte y quatro huebos batidos, las claras aparte con dos libras de asucar, y luego con las yemas se buelbe a batir hasta que esté espeso se le rebuelbe la arina y almidon sernido y se cuesen como mamones echandole asucar molidas con carmin.



²⁰⁴ Misma fórmula vista en la página 4 [17] del original, aunque abreviada.

²⁰⁵ Véase la fórmula en esta misma página 154 [312] del original.

²⁰⁶ **Temple.** La fórmula sugiere que se sigan las instrucciones de temperatura para los molletes y los viscochos, que pueden consultarse en las páginas [21, 22] y 153 [30] del original, es decir, “en orno lento”, “fuego manso” o “para que no se soyamen”.

[314] *Modo de hacer masa flor*

Para dos libras de arina ocho llemas de huebo un quartillo de vino Carlon²⁰⁷ quatro tasas de asucar molida quatro naranjas rayadas solo la cascara todo junto se amasa por cuarto de hora y luego se estiende sobre una meza y se le echan dos mantequillas y dos tasas de manteca y se buelbe hacer la bola con un polbo de arina y se buelbe á estender y se ban haciendo colitos los iran echando en papel meteran al orno ya que esté templado.

[315] *Pichones a la cartulina*

Se pelan los pichones y se sancochan con medio posuelo de aseite de comer se echan quatro dientes de ajo tres hojas de laurel su polbo de sal y mientras está en la lumbre se muele una dosena de abellanas ó almendras y se le echaran al guisado por encima.

[316] *Viñuelos*²⁰⁸

A una libra de arina tres huebos, lo que cabe en un cascarn de huebo manteca redetida un pedaso moderao de calabasa, otro de queso añejo la calabasa cosida con tequesquite uno y otro se remuele y se le echa á la masa y menos de tlaco de lebadura se desase en una tasa de leche agua de anis, tantita agua de tequesquite y un polbito de sal, todo bien rebuelto, se golpea en un metate hasta que despegue se unta una olla con manteca se echa alli la masa á leudar, se frien con mantecas bien caliente para que esponjen.



²⁰⁷ **Vino Carló.** De acuerdo con el *DA* ed. 1884, era un “vino tinto que se produce en Sanlúcar de Barrameda, así llamado por ser imitación del de Benicarló de Valencia o Castellón de la Plana”. El Sommelier Valente García de Quevedo Padilla anota que el Carló era un vino dulce de la Provincia de Castellón elaborado principalmente con Garnacha Tintorera que, debido a las plagas de Filoxera y el Mildiú, desapareció por completo a principios del siglo xx. Su gusto seguramente era dulce, parecido a los Moscateles, Fundillones, Oportos, Madeiras y Marsalas, entre otros. Comunicación personal, junio de 2020.

²⁰⁸ Otras recetas de Viñuelos en las páginas 4, 5, 6 [10, 11, 12, 13, 14] y 151 [303] del original.

[317] *Cageta de Camote y Leche*

Mondados los camotes, se muelen se hailan²⁰⁹ á libra de camote dicha de asucar, dos cuartillos de leche, se pone á herbir la leche de un día para otro y se le quita la nata, se pone en la lumbre dicha leche y en soltando el herbor se echa el camote, y se desase hasta que buelbe a soltar el herbor se le ba echando la asucar á pausas se le dá el punto en despegando del caso y se echa en lo que quieran, y es muy buena.

[318] *Sarza*

Se remojan unos chiles anchos, se laban bien se muelen con unos dientes de ajo y unos pocos cominos y un xitomate y todo molido se frie despues se pica higadito ó moyeja se echan aseitunas almendras y jamon en pedacitos.

[31] *Bovillo regalado*²¹⁰

Se rebana sebollla como para tapado y rebanaditas de ajo se laba bien se pone una capa de esto, otra de peregil desojado y oregano lo mismo, una hojita de yerba buena, a cada capa de bobo una berde y otra de seboya, se le echa bastante aseite se muele en poca agua, clabo, canela asafrañ pimienta, cominos sal una puntita de vinagre bastantes alcaparras en cada capa se cuese en horno ó a dos fuegos en los platos se adornan con aseitunas y alcaparras.

[320] *Alcaparrado de Almendra*

Se muelen unas almendras unas yemas de huebo duras unas pocas de alcaparras se pone una casuela con manteca y hay unos ajos sebollas picadas arto peregil alli se frie todo lo que se molió y frito se echa el caldo en que se cosió la carne se le echa asafrañ, clabo, pimienta, canela se deja herbir hasta que está de espeso regular se le echa aseitunas, tornachiles, alcaparras, pasas y su puntita de vinagre.

²⁰⁹ Probablemente se trata de una corrupción del verbo Ahilar, que el DA ed. 1817 define como “Acedarse ó avinagrarse. Dícese de la levadura y del pan, y tambien del vino quando se malea y traba de suerte que llega á hacer hilos”.

²¹⁰ Esta fórmula replica, con muy pocos cambios, la de “Otro Bobillo” en la página 116 [227] del original.



[321] *Jamones dorados*

Despues de bien labados se echan en una casuela con agua y vinagre y todas espesias menos asafran una muñequita de romero, almoradus²¹¹ laurel y tomillo un poco de vino dulce hasta que consuma el caldo se pone a dos fuegos a dorar y antes de que acabe se le echa un polbo de asucar y canela y se pone de nuevo a coser á que quede blando.



[322] *Pollos en higaditos*

Se frien los higaditos crudos hasta que se doren luego se muelen con un pedaso de pan tostado se frie en tantita manteca en la que están lla fritos con unos dientes de ajo una porcion de peregil alli se echa un poco de caldo en que se cosieron los poyos ó pichones que sea poco el caldo para que quede espeso se echa clabo, canela su poco de asafran se echa la carne chorisos al tiempo de serbirlos su poco de aseite.



[323] *Giso de pichones*

Se pica bastante seboya menudita un poco de gitomate tambien picado unos dientes de ajo, todo esto se frie hasta que sale la manteca por encima se le echa unas pocas de alcaparras molidas y otras enteras una poca de almendra tostada en manteca y molidas con cascara un poco de jamon picado y un poco de pan tostado molido con todas sus especias un poco de peregil su puntita de vinagre, vino dulce una ramita de tomillo y chorisos se echan alli los pichones, se les echan aseitunas y tornachiles, asi que se apea de la lumbre por que no tomen mal gusto.



²¹¹ **Almoradúz.** Mejorana (*Majorana hortensis*). Según se lee en el Diccionario de Arabismos y voces afines en Iberorromance, la raíz árabe de esta palabra ocasionalmente hallada en documentos culinarios antiguos es *almoraduj* o *almoradux*, que a su vez proviene de la variante andalusí *almardaddús*. Se define como “planta usada como condimento” y significa “oreja de ratón”. La forma redondeada de la hoja le hizo recibir asimismo el nombre científico de *Origanum mejorana*.

[324] *Reseta de Chicha*²¹² *de Limón*

A un cantaro de a quartilla de agua, dos piñas grandes peladas y remolidas, se echa como una libra de asucar prieta (no muy prieta porque sabrá á panocha) clabo, canela y nues noscada se le echa y se tapa bien, se arrima al calor de la lumbre toda la noche y a otro dia se pone para que enfrie, y á la hora que ba a serbir se le echa una tasa caldera de sumo de limon y se endulsa y se cuele, se le buelbe á echar clabo, canela, nues noscada al gusto de cada uno, y es buena bebida.

[325] *Memoria*²¹³ *de la chicha de Piña*

En una oya de a medio, se llena de agua hasta el goyete²¹⁴, se coje una piña grande y madura y se parte un pedacito chiquito con la cascara, se tuesta un puño de sebada y otro de mais prieto y la sebada y el mais se martaja y se echa en la agua se tapa con una servilleta y se amarra con un mecatito²¹⁵ se pone a onde le dé bastante sol y no le llueba, dandole bastante sol, á los ocho dias lla puede serbir, luego se monda otra piña grande y madura y de la infucion que esta echa se saca que se alla menester, y esta piña molida se le echa el dulce que quieran, luego se cuele en sedaso ó serbilleta, se le buelbe á echar clabo, canelas conforme al gusto, y todo el bagaso que queda se le buelbe a echar agua, se buelbe a poner al sol y se hase como la primera bes.

[326] *Memoria de la chicha mays y manzana*

Se toman quartilla de mansanas grandes se laban y se parten en pedacitos se tuestan tres puños de mais prieto se martajan se echa en una olla como la primera todo como la primera, se pone al sol lo mismo que la otra asi que ba a serbir se cuele se endulsa, se le echa clabo, canela y lo que queda se hase lo mismo que la otra.

²¹² **Chicha.** Según se lee en DA ed. 1817, la chicha es una “Bebida hecha de maiz, de que usan los indios”. Esta fórmula de chicha de limón y piña no incluye maíz como ingrediente y en consecuencia parece más bien una bebida especiada refrescante.

²¹³ **Memoria.** En el DA ed. 1817, “Libro, cuaderno ó papel en que se apunta una cosa para tenerla presente”. El uso de esta palabra como sinónimo de fórmula o receta no fue infrecuente en el pasado, como se aprecia en el índice del *Arte de cozina, pastelería, vizcochería, y conserjería* de Francisco Martínez Montañón.

²¹⁴ **Gollete.** El DA ed. 1817 define este vocablo como “El cuello estrecho que tienen algunas vasijas, como garrafas, botellas”.

²¹⁵ **Mecate.** Es nahuatlismo. *Mecatli*, cordón o cuerda de fibra de henequén.



[327] *Otra Chicha*

En una oya grande se echa una taza caldera de sebada tostada poco mas o menos según fuera la olla y otra de mais prieto tostado se le muele una piña se le echa á la oya de agua se tapa con plato y serbilleta y se pone al sol y al sereno por seis ó ocho dias y no la mueban porque se agria asi que estan los dias dichos se le echa otra piña y se cuele, se le echa su asucar, clabo, canela y nues noscada.



[328] *Sigue otra Rica Chicha*

Se toma una olla limpia, se le echa ocho ó dies quartillos de agua, un puño de ojas de naranjo se pone a herbir, se apea, se le mescla una piña molida y un liensesito que llebará embuelto canela, clabo, y pimienta, se cubre muy bien la boca y se pone al sereno, se cuele al dia siguiente misturandole asucar al paladar dandole color ó con grana ó con los que paresca mejor. Es estomacal desembarasa la cabeza y muy util para ebitar el mal epilectico, experiencia necesaria.



[32] *Buena baca acüñetada*²¹⁶

Se troza la baca masisa se enguaga y se sancocha en aseite estando se asa en el orno ó parri-lla se pone una olla con agua artito aseite y mas binagre un puñado de laurel se martaja una poco de pimienta gorda y delgada sal al gusto tomillo oregano de China uno ó dos limones rebanados unos dientes de ajo molidos y otros enteros todo esto se regula conforme fuere la cantidad de baca en la olla se tapa con un caxete y luego una servilleta como olla tamalera para que no se bapore lla que esta cosida se deja reposar uno dos ó tres dias para que este mejor.



²¹⁶ Comienza la intervención de una nueva mano en el libro de cocina. Con el cambio en la caligrafía se aprecia también la aparición de utensilios e ingredientes diferentes.

[330] *Lomo de puerco asado*

Se clavetea con jamon se pica peregil se muele pan tostado con pimienta y sal alli se rebuelca el jamon para que entre en los gugeritos se pone á sancochar con manteca y luego se muelen los gitomates y se echan en la casuela con bino y sus especies se le pone un comal á que quede dorado no se le echa nada de agua.

[331] *Gasnates*²¹⁷

A una llema de huebo un dedo de manteca, la cantidad de llemas que uno quiera la arina que embebiere que no quede ni muy dura ni muy blanda, se ban asiendo los gasnates, se frien y despues se reyenan con turrón ó ariquipa²¹⁸ y está.

[332] *Leche de Mamon*

Se pone á coser la cantidad de leche que uno quiera con su asucar al gusto y una raja de canela se muele un puñito de arros bien remolido se le rebuelbe y se cuele se pone á coser en dando los primeros herbores se le martaja un puñado de almendra limpia y en estando espesa se aparta una poca y á la que queda en el caso se le echan unas llemas de huebo desechas en leche y coladas se pela un limon y se le echa la cascara sin que llebe nada de agrio lla que esta espesa, se apea y se ba poniendo una capa de leche empapada en la leche que se apartó primero, que no baya muy empapada, la ultima capa que sea de leche, su canela por encima, y antes de echarla en el platon se le quitan las cascarras de limon, no le hace que le quede alguna.

[333] *Pesecillo*

Se frie un puño de oregano en manteca aparte unos dientes de ajo se sacan, se echa sebollla rebanada y arina á que fria bien se le echa agua caliente, peregil, tomillo, ojas de laurel de to-

²¹⁷ Reaparece la caligrafía original, aunque más pequeña. Es probable que existiera un espacio en blanco en el manuscrito que hubiera sido aprovechado posteriormente.

²¹⁸ Véase las fórmulas para Arequipa en la página 53 del original [105, 106 y 107].

das especias menos asafran se echa el pescado en raciones á que cuesa y al ir á la mesa su aseite y cuero²¹⁹ con el.



[334] *Morcilla*²²⁰

Se coje la sangre del puerco, se tuesta chile seco se desbena, y lo mismo se muele se echa en la sangre con una poca de manteca no sino de cal un pedaso de asucar, sebolla, carne de lo gordo, agengible, piñones pasas, almendras, canela, cacahuates el chile quezo bastante y se cuese y asi que se conosca en disposicion se pone á la de todos con amor, pero que cada uno esté sentado en su silla para mamar la dicha.



[335] *Salchichon*

Se laban unas tripas de puerco bolteandolas al revers se desgordan, se pica carne de lomo cruda se coje un poco de vino, vinagre y sal competente bastante pimienta nues noscada, asafran, pasas, almendras unos pedacitos de jamon magro y todo esto queda en infucion toda la noche y a otro dia se rellenan las tripas del tamaño que se quieran.



[336] *Quezadilla*

Se muele la masa con chile ancho y manteca, se rebuelbe para el relleno queso surrapas²²¹ de chicharrón y seco se embuelbe en la tortilla de dicha masa se echan a freir y lla que estan en los platos se les echa salsa de chile ancho pacilla y gitomate nadando en manteca.

²¹⁹ **Cuero.** Probablemente se refiera a la piel del pescado.

²²⁰ En múltiples entradas de este libro de cocina se aprecian remates de fórmula en las que se hace referencia a la mesa o al modo en que los platillos han de ser servidos. Sin embargo, es en esta entrada donde aparece por única ocasión el sobrenombre emocional de la mesa, “la de todos con amor” y se le relaciona con el aspecto materno de la cocina, capaz de proveer dicha o felicidad a los comensales.

²²¹ **Zurrapas.** De acuerdo con el *DA* ed. 1817, “La brizna ó pelillo que se halla en los licores que poco á poco se van sentando. Úsase comunmente en plural”. La fórmula se refiere a los asientos que se producen durante la fritura del chicharrón. En otros lugares se les conoce como chalitos, chales, asiento, sancocho o achicalada y se trata de los pequeños trozos crujientes de carne y grasa de cerdo que se acumulan al fondo del cazo durante la elaboración de carnitas. Al parecer el término zurrapas sigue en uso en la zona zapoteca del Istmo de Tehuantepec. Peralta de Legarreta, Alberto. *Compendio de Gastronomía Callejera de la Ciudad de México* (México: inédito, 2020).

[337] *Zuero*

Se pone la leche á hervir y lla que esté hirviendo bien se le echa limon y una poca de agua despues de hervir un rato se apea se cuele y si no queda bien claro se le echa una clara de huevo se buelbe á poner á la lumbre y se buelbe á colar.

[338] *Asado de Ternera*

Se hace el adobo con todo su recaudo, pero el oregano molido, se frie se pone en una casuela untada de manteca y adobo volteandose á menudo para que no se pegue.

[33] *Salsa de yemas*

Se muelen cocidas friendose en poca manteca, sal, clavo, canela oregano peregil y ya sasonada aseite: esta aun sirbe para asador.

[340] *Otra de Almendras*

Se muele con canela, sal al gusto, un poco de vino y asucar.

[341] *Changos tapados*

A tres reales de pan de la vida²²² echo rebanadas quatro libras de almibar de punto, se enfria un poco y se le echa una poca de mantequilla redetida, y colada, ocho huebos primero las claras y luego las llemas se echan en la miel se bate todo junto se pone una capa de pan otra y otra de quezo fresco en rebanadas su polbo de canela, se le echa miel y asi se ba siguiendo hasta llenar la tortera poniendose á dos fuegos, y con un popote saben si estan cocidos y su polbo de canela por encima.

²²² Véanse fórmulas de Pan de la vida en las páginas 4 [17] y 153 [310] del original.



[342] *Vuñuelos de Viento*²²³

A una libra de arina, seis huebos una tasa de leche hervida con anís una tasa de manteca fría una tasa de lebadura se desase en la leche ya que esta fría un pedacito de tequesquite se desbarata en agua y estando acentado se le echa aquella agua, sal y se amasa todo junto, se golpea en el metate hasta que despegue de la mano se embarra una olla con manteca, se echa en ella la maza y se pone al sol y que quede así hasta que esponje, se hacen como tortillitas y se echan de golpe en la manteca y se bañan bien y después que se echan en el platon su buena Almibar y se comen abriendo la boca.



[343] *Leche Parda*

Se pone á cocer un cantaro de leche y se ba desengordando hasta que no le quede nada, así que esta fría, se le echan 16 yemas, se cuele y se pone al fuego se le echa una cascara de limón y así que esta de medio punto se le echa media libra de almendra bien molida y onza y media de canela, lo mismo un poquito de almidón la cascara de la almendra se tuesta que no se queme ya que esta de punto de manjar blanco se le ba echando la cascara en polbo de modo que no haga bolas, que salga parda, y se bacia en un platon, y lla está.



[344] *Leche de coco*

Se pela el coco, se muele con una tasa de agua caliente se desbarata y con una serbilleta se esprime y se buelbe á moler con agua caliente de la coladura y de la leche que sale á cada tasa caldera, se le echan quatro yemas, se clarifican una libra de asucar así que está de medio punto se deja enfriar se le echa dos tasas de la leche de coco, se le desbarata bien y se buelbe a poner al fuego á que tome punto de huebos moles²²⁴.



²²³ Véanse fórmulas de Viñuelos de Viento en las páginas 6, 64, 65, 66 y 68 [13, 133, 135, 142] del original.

²²⁴ Fórmulas de huevos moles en las páginas 12, 60 y 72 [28, 124, 150] del original.

[345] *Calabacitas*

Se cuesen las mas tiernas se hacen rebanaditas delgaditas, se echan á coser sin agua, en solo manteca, se les echan chiles en rajas verdes, una ramita de epazote rebanadas de queso fresco, se dejan herbir hasta que cuesan bien y si se quiere se les echa aseite para que resbalen mejor.

[346] *Torta de Leche*

Se cuese la leche con una raja de canela y asucar al gusto que le sobresalga, ya cosida se baja, se le echa un pedaso de mantequilla fresca, á una tasa de leche tres yemas, se desase bien se le echa, y se hace la torta untada la tortera con manteca.

[347] *Otra torta de leche*

Se clarifica una libra de Asucar, asi que esté de punto mas aguadita que para comer, se le echan quatro tasas de almendra bien remolida, que hierba que esté e[s]pesa, se baja á que se enfrie asi que esta fria se desase un quartillo de leche herbida se desasen seis yemas de huebo se cuele la leche con las llemas y se le echa á la almendra se rebuelbe vien y se buelbe a poner á la lumbre sigue hirbiendo hasta que despegue del caso, se echa en el platon se le pone encima un comale con lumbre á que dore lla que está fria se le echa asucar y canela encima.

[348] *Guisado de Pichones*²²⁵

Se sancochan primero dichos pichones en una poca de manteca ya que estan medio cocidos en agua luego se pica artito peregil, con poco de oregano, tomillo, ajo y sebolla menudamente cortada (fresco todo este recado de peregil, ajo y sebolla) y dicho recado se frie en asucar de comer y de este modo se acaban de coser, tratando de cubrirlos con dicho recado particularmente con el peregil y por ultimo antes de apearse se le agregan aromas de un poco de clabo, pimienta y canela molidos que se incorporen á su caldillo, que consuma pues no lleba agua alguna sino la de las llerbas frescas.

²²⁵ Otros guisados que incluyen pichones en las páginas 34, 36, 155, 15 , 16 y 173 del original [recetas 75, 77, 315, 323, 348, 357].



[34] *Receta de la cocada*

Se pela coco se raya, ya estará la miel clarificada, se rebuelbe con el coco, que a cada uno corresponde libra y media de asucar se pone á la lumbre hasta dar el punto de pasta se apea y lla que esté fria se le rebuelben seis llemas de huebo bien desechas y lla incorporadas se echa en un platon y se le tapa bien arriba con un comal para que dore, si se quiere cuando se le rebuelbe el huebo se le echa poco menos de un pocillo de vino Xeres y si no es necesario pues esto queda al gusto de un comedor²²⁶ como Yo.



[350] *Leche con Naranja*

Para ocho tasas calderas de leche tres puñadas de arina yemas de huebo hasta que se pone amarilla se endulsa bien y se cuele se pone en la lumbre asi que ya quiere despegar del caso se parte una naranja y se le echa una poca de asucar molida por encima y con la plancha muy caliente²²⁷ se le pone encima.



[351] *Leche con Chirimoya*

Dos quartillos de leche dos onzas de arros, se muele y se cuele se endulsa vien asi que lla ba tomando punto que lla quiere despegar del caso se muele media chirimoya sin cascara se esprime por un lienzo y se le echa, se sigue meneando hasta que despega del caso.



²²⁶ En esta fórmula quien escribe se refiere a sí mismo en términos masculinos.

²²⁷ La plancha es un utensilio con el que se puede caramelizar el azúcar espolvoreada en la parte superior de una natilla. Generalmente consiste en un mango alargado unido a un disco metálico que se calienta a las brasas. Hoy en día se utilizan pequeños sopletes para la elaboración de platillos como la crème brûlée y la crema catalana.

[352] *Torta Gachupina*

Veinte y quatro llemas de huebo, batidas como para huebos reales²²⁸, se le echa una libra de almendra remolida una libra de asucar en polbo muy sutil se bate muy bien se prueba con un popote se le echa por encima la asucar y canela y se clabetea con asitron, pasas y almen-dras.

[353] *Rosquetes²²⁹ de Agua de Asar*

Tres libras de arina flor, mas dos onzas de la misma de manteca beinte onzas, quatro llemas de huebo y una onza de agua de asar, se rebuelbe y se soba hasta que esté muy suabe, se cor-tan bastones de onza se estienden con palote del grueso de un de ados²³⁰ (*sic*) del ancho de un gеме²³¹ dos dedos o tres, se iran tendiendo sobre una servilleta, pasado rato se le pegaran las puntas y se echaran á freir en competente manteca bolteandolos con un palito y al sacar-lo se le echara un polbo de asucar y canela.

[354] *Guisado de Aseitunas*

Se lavan bien las Aseitunas gordales²³², se muelen con un pedaso de pan frito en la mantca se pica seboya, ajo y peregil, se frie ya que está frito, se echan las aseitunas y el pan se le echa clabo, canela, y lla que estan cocidos los poyos se frien se echan en el caldo y un poquito de vinagre quien sabe como saldrá la esperiencia lo dirá.



²²⁸ En este libro de cocina no aparece la fórmula para “huevos reales”. Acudimos a la fórmula del siglo XVIII que proporciona el *Libro de cocina del herman Fray Gerónimo de San Pelayo* (Conaculta, 2000) en su página 114: “Se baten bien las yemas y por un embudo se cuellan, se hacen en almíbar”. Una receta más compleja se lee en el anónimo *Recetario Mexicano* (Conaculta, 2002), 102.

²²⁹ Otra receta de Rosquetes en la página 4 [180] del original.

²³⁰ Dedo.

²³¹ **Geme.** Medida de longitud equivalente a ocho dedos ó dos tercios de palmo. Real Academia de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales de Madrid. *Observaciones dirigidas a averiguar las medidas y pesos corrientes, ó imaginarios, que estan en uso en las diferentes provincias de España, é Islas adyacentes* (España, circa 1800), 11.

²³² **Aceituna gordal.** Variedad de aceituna de gran tamaño que se verdea y se consume aliñada como fruto. *Diccionario Academia Usual* ed. 1 2.

[355] *Guisado de Poyos*²³³

Se pone a freir un poco de aseite y manteca, un poco de ajo picaco (*sic*) se echa á freir en aquella manteca lla que se frió se echa la seb[o]ya picada a que se cuesa se echa gitomate picado, peregil picado se echan los poyos en quartos todo aquello se frie lomo de carne de puerco jamon picado todo esto vien frito, con una poca de pimienta molida en po[l]bo se le echa una poquita de agua ya que estan los pollos cocidos se frie un pedaso de pan en aseite unos dientes de ajo, primero se frien los ajos y luego el pan molido y los ajos, se muele pimienta, clabo, canela esto se echa para que sasona, si esta poquito el aseite se le echa una poca de manteca allí se pone a freir el pan que se molió luego se le echa á los poyos para espesar.

[356] *Bacalao blanco*

Se pica una poca de seboya, un poco de ajo, se frie en un poco de aseite una poca de manteca lla que está frita la seboya y el ajo se echa una poquita de arina á que se fria poquito, se le echa una poquita de agua un poco de oregano picado luego, luego se echa el bacalao sin huesos se pone en fuego lento, se come y bebe vino Carlon poquito pues todo el guisado se compone de poquitos.

[357] *Pichones asados*

Se pica una poca de seboya, un poco de ajo se frie el ajo primero lla que se doró el ajo se echa la seboya a que cuesa y luego gitomate picado todo esto se refrie muy bien junto con los pichones enteros, se ande estar meneando lla que estan fritos dichos pichones.

[358] *Budin N^o 10*²³⁴

En Real y medio de leche, se desbaratan tres tortas de pan de pichon frias, libras y media de asucar dies huebos tres con claras y un real de canela molida y un troso de mantequilla todo

²³³ En esta fórmula, cercana al final del libro, parece como si el escribano hubiera comenzado a apresurarse, pues comete varios errores.

²³⁴ No existen en el formulario más recetas para budín, por lo que es posible que esta receta haya sido trasladada de un documento en el que los budines aparecían numerados. Una fórmula semejante para “Otro

se desase vien con la mano se embarra una casuela con manteca y por encima de la manteca se despolborea un poco de pan tostado y molido hay se echa el betun, digo Budin y se pone á coser en dos fuegos de quando en quando se le meten unos popotes y si salen limpios ya está de sason.



[35] Potaje de Abas Tiernas

Se limpian las abas y se pon[en] á coser despues de cocidas se les quite el ollegito se ponen en una casuela con bastante aseite y una lechuga despedasada menuda asi que esta sancochada en el aseite se sasona con pimienta, clabo, canela culantro tostado, peregil, tomillo, y ore-gano hay se echa el agua y se deja coser ya que se ba a la meza se desbarata una llema de huebo en vinagre y se le rebuelbe, y nomas.



[360] *Torta de longanisa en uienes*

Se muele una torta de pan frio de tres dias, se le rebuelbe un real de queso unos chiles anchos remolidos con ajos, cominos y demas especias correspondientes, se unta la casuela de manteca se baten los huebos, y se le rebuelben á todo lo dicho y se pone á dos fuegos á coser su salsa de chile ancho cargado de manteca y una poca de seboya cruda y picada.



[361] *Sopa de Pan*

Se pica gitomate seboya y sanaoria muy menudita y ajo se frie á que se cuesa asi que friendo se le echan unos pedasos de chile seco asi que todo esto está frito se le echa lo que cabe en tres dedos de arina asi que esta dorada se le echa el caldo de la oya, se le ban sebando las tostaditas de pan con poca lumbre abajo y bastante en el comal ensima.



budín” puede leerse en la página 174 del *Recetario de Doña Dominga de Guzmán* reeditado por el Conaculta en 2010.

[362] *Sopa de Fideo*

Se muele una seboya, y dos gitomates colorados chicos, se frien bien fritos se le echa caldo de la olla, se frien los fideos y se echan en ese caldo á que sasone la friolera²³⁵.

[363] *Magras*

Se rebana el jamon rebanadas muy delgadas, gordo y magro se asan gitomates, se muele clabo, pimienta, canela, cominos se frie bien y se le echa el jamon ya cocido á que sasone todo junto.

[364] *Cujada de Cardo*

Con la leche cruda, se endulsa y se pone á calentar hasta que quiera rebentar el herbor, á quatro cuartillos de leche, lo que cabe en quatro dedos de cardo de flor morada²³⁶ se muele con una poquita de leche y lla que esta la otra bien caliente, se le echa se cuele en la tasa o platon hondo y se le pone en un rincon de la cosina donde le dé el ayre, se tapa con una serbilleta.

[365] *Huebas hiladas*²³⁷

Se cojen seis llemas frescas se baten mucho, lla ade estar echa la almibar poco mas de medio punto, se coje una pichancha, se le ba echando el huebo muy despacio, en redondo se ban sacando y se ponen á escurrir lla que estan cosidos conforme se ba subiendo la almibar de punto se le ba echando agua tibia asi que hierbe se le buelbe á echar el huebo.



²³⁵ **Friolera.** Cosa de poca monta ó de poca importancia. *DA* ed. 1817.

²³⁶ **Cardo de flor morada o violeta** (*Cynara cardunculus*). Planta comestible con una flor característica de color violeta o lila de gran tamaño, similar a un alcaucil o alcachofa. El centro de la flor es comestible así como también los tallos y las raíces. También se puede consumir fresco. Para comer los tallos primero se debe quitar la pelusa, las estrías, y colocarlos en agua con sal para sacarles el amargor. Luego se cocina en agua por al menos una hora hasta que esté bien blando. <https://www.todouruguay.net/cardo-propiedades-y-usos/> (Consultado el 17 de junio de 2020).

²³⁷ Véase otra receta de “huevos hilados” en las páginas 6 y 70 [146] del original.

[366] *Jamon en Vino ó Pulque*

Se echa á remojar el jamon de un dia para otro, asta o[tro] dia se laba muy bien, se echa en una casuela grande se le echa Pulque agrio á que cubra el jamon, oregano, laurel y tomillo los tantos regulares un pedaso de asucar, se tapa y se pone á herbir á que esté consumiendo, si es el jamon grande quartillo y medio, se le pone lumbré ensima, se le ba echando ensima la sarsita á que cale ya que está como amelcochado, se baten dos o tres yemas se le echan ensima con una pichancha, y se le buelbe a poner comal con la lumbré á que cuaje.

[367] *Torta de Nues*

Se martaja una poca de nues limpia, á un puño de nues dos viscochos tostados martajados, se baten los huebos como para freir se rebuelbe la nues y el biscocho, se unta una casuela con manteca alli se echa, se pone á dos fuegos, se mete un popote así que sale limpio se ba picoteando con el cuchillo y se le ba echando almibar en el mismo rescoldo lla que está bien conerbada se echa en el platon y su canela por encima molida.

[368] *Jamon en uino*²³⁸

Se echa a romojar de un dia para otro, se laba muy bien, se echa en una casuela grande se le echa pulque agrio que cubra el jamon se le echa oregano, laurel, tomillo los tantos regulares un pedaso de asucar y se pone á erbir ya que esta consumido si es el jamon grande: quartillo y medio de vino y si no uno; se le pone lumbré ensima, se le va echando la salcita á que cale, ya que está como amelcochada se vaten dos ó tres llemas y con una pichancha se le echa por encima y se le vuelve á poner la lumbré á que cuaje.



²³⁸ Esta fórmula es casi idéntica a la de “Jamon en vino ó pulque” en la página 175 del original [366]. La caligrafía es de la misma mano que intervino el original en la página 150 con la fórmula para los Chorizones liberales [302]. Se observa un cambio en la puntuación y una ortografía más moderna. Véanse otras recetas de “Jamón en vino” en el *Formulario de la cocina mexicana, Puebla, siglo XIX* publicado por el Conaculta en 2002.

[36] *Receta del Cacao de Sta Clara*

Se laba con agua caliente una libra del cacao Caracas se pone en el sol que esté bien seco se muele con cascara lo mismo que el otro chocolate y en lugar de rebolberle asucar se rebuelbe maiz prieto tamisado el maiz ha de tener la cabecita blanca no colorada se hace el bollo ya que esté bien remolido en un metate bien limpio que no sea de chocolate con una libra una tablilla y asi se ban haciendo las que uno quiere se guarda y para el día que uno ade hacer el cacao la vispera se machacan bien las tablillas y se hechan en agua se tapa y se pone al sereno y en otra olla aparte agua á que se serene tambien y al otro día se le ba hechando agua y batiendo y la espuma se ba echando en una olla augerada y un pedaso de mirriñaque²³⁹ sobre los augeritos para que se escurra la agua de la espuma que se ba hechando en la olla despues sea lo que fuere y de hechar dos libras de asucar tamisada y dos libras de canela muy bien molidas el maiz ha de ser tostado y se le hecha un puñito de trigo tostado este se muele cuando se muele el cacao y tambien un pedacito de chile ancho tostado.

[370] *Pescado rueda*

Se tuesta el chile mulato se muele en seco se laba el metate con vinagre se embarra la cacero-la con manteca se hecha un poco del polbo de chile y se pone una capa de raciones de pescado, otra del polbo con sebolla rebanada delgada, oregano hasta cubrir la casuela con el chile se rebuelbe vinagre y agua y se le hecha no mucho solo la que lo cuesa y ha de quedar seco para servirlo hay que adornar con lechugas azeituna y chilchotitos.

[371] *Otro bobo bacalado ó liza*

Se remoja, se limpia se hacen raciones regulares se frien en manteca y mantequilla se saca se desase una poca de harina en agua se hecha a freir con unos dientes de ajo machacados se hechan el pescado alli con un un poquito de tomillo se pone á dos fuegos lentos con su sal al gusto y si quieren para servirlo se pone con alcaparras y chilchotes.

²³⁹ **Miriñaque.** En su origen, un miriñaque era el nombre que se le daba a las crinolinas o armazones que las mujeres utilizaban bajo sus vestidos para aparentar volumen. También se le llamaba así a una malla de textura rígida de trama y urdimbre que apareció hacia 1830. En algunos estados del sureste de México se le llama miriñaque a los mosquiteros de tul. Es probable que el pedazo que indica la receta se refiera precisamente a la tela que se utilizaba para fabricarlos. Tejeda Fernández, Margarita. *Glosario de términos de la indumentaria regia y cortesana en España, siglos XVII y XVIII* (Málaga, España: Servicio de Publicaciones e Intercambio Científicos de la Universidad de Málaga, 2006).

[372] *Bobo azado*

Se remoja el pescado se limpia se pica tomate sebolla y ajo se frie muy bien se le hecha sus olores, tomillo, oregano, perejil se le echa una poquita de agua para que cueza el recadudo tantito azeite, y se rellena el bobo se calentara el zarten cazuela con manteca y al pezcado tambien se pone a dos fuegos á que se aze y si quieren comerlo con zalza que sea de aguacamole²⁴⁰ o de tomate y sebollas cosidas, oregano y calabacitas si las hay.



²⁴⁰ La salsa de aguacamole (guacamole) no se describe en este libro. Sin embargo, es posible acudir al *Libro de cocina de la Gesta de Independencia* (circa 1817), en el que se lee: “Asarás chiles verdes grandes con jitomates colorados y los molerás con su sal, y así échalo en la salsera para que tomen el puchero, pero otros le echan cebolla picada menudita y aceite... le revolverás otra tanta cantidad de aguacate molido, y puedes añadirle cebolla cruda picada y aceite; pero sin ello sale muy linda la salsa”. p. 28 y 30.

Tabla de los guisos que contiene este

Libro para el huso de Doña Maria de la Lus Tissier

Agosto año de 1823

Numeración consecutiva		Página en el original	Página actual en la presente edición
[1]	Vienmesabe	1	15
[2]	Leche quemada	1	15
[3]	Manjar Blanco	2	16
[4]	Postre	2	16
[5]	Postre de Requeson	2	16
[6]	Postre de Queso fresco	2	17
[7]	Ante de Mantequilla de Leche	3	17
[8]	Ante de Naranja	3	17
[]	Ante ó Postre	3	18
[10]	Viñuelos de Almidon	4	18
[11]	Viñuelos de Manjar Blanco	5	1
[12]	Viñuelos de Queso	5	1
[13]	Viñuelos de Viento	6	1
[14]	Viñuelos Torreunos	6	1
[15]	Puchas	6	20
[16]	Masa de Cubiletes	7	20
[17]	Viscocho de Huacamote	7	20
[18]	Gasnates Nebados	8	21
[1]	Masa General	8	21
[20]	Masa ojaldrada		21
[21]	Viscochos de leche		21
[22]	Viscochos de estimacion		22
[23]	Otros del amo	10	22
[24]	Otros dichos	10	22
[25]	Otros dichos	11	23
[26]	Masa de Mantequilla	11	23
[27]	Pepitoria	11	23
[28]	Huebos Moles	12	23
[2]	Turrón de Oajaca	12	24

[30]	Modo de hacer las Puchas en Santa Rosa de Querétaro	13	24
[31]	Modo de hacerse el mermelado del mismo Valle Queretano	14	25
[32]	Otro Mermelado	15	25
[33]	Torta de Chico Sapote	15	26
[34]	Torta de pechugas y piña	16	26
[35]	Torta de Arros	16	26
[36]	Torta del Cielo	16	26
[37]	Torta de Almendra	17	27
[38]	Sopa de Almejas	18	27
[3]	Sopa Dorada	18	28
[40]	Capirotada de Carne	1	28
[41]	Otra dicha sopa	1	28
[42]	Sopa de huebos	20	2
[43]	No tiene nombre	20	2
[44]	Manjar Real	21	2
[45]	Vien me Sabe	21	30
[46]	Torreas	21	30
[47]	Pastel de Leche	22	30
[48]	Embiado	22	30
[4]	Quezadilla francesa	22	31
[50]	Ante de Mantequilla y Leche	23	31
[51]	Pastillas	23	31
[52]	Xalea de Res de Gallina	24	32
[53]	Xalea ²⁵¹ de Calabasa Colorada	24	32
[54]	Jalea de Tecojote	25	32
[55]	Escabeche de Veracruz	25	32
[56]	Otro dicho de Veracruz	26	33
[57]	Chilaquiles	26	33
[58]	Lomo de Puerco relleno	26	33
[5]	Sarsa para dicho lomo	27	34
[60]	Sarsa Real	27	34
[61]	Ropa Vieja	28	34
[62]	Albondigas Castellanas	28	35
[63]	Salchichon de carne	2	35
[64]	Fricasé	2	35
[65]	Otro Fricasé de huebos	30	36
[66]	Fricandon	30	36

²⁵¹ Debe decir Cajeta.

[67]	Carnero Berde	30	36
[68]	Otra pierna de carnero	31	37
[6]	Asadura	32	37
[70]	Buena Asadura	32	38
[71]	Menudo	33	38
[72]	Menudo Frances	33	38
[73]	La buena Baca	34	3
[74]	Benason	34	3
[75]	Pichones ensapatados	34	3
[76]	Pebre de Pichones	36	40
[77]	Giso de Pichones	36	40
[78]	Otro Yd. de Yden	36	40
[7]	Guisado para abes ó conejo	37	41
[80]	Gallina Morisca	38	41
[81]	Pollos Borrachos	38	41
[82]	Embiado está duplicado á folio 22	38	42
[83]	Alcaparrado	3	42
[84]	Agridulce	3	42
	[85] {Conejo ó Cabrito}	3	42
[86]	Lampreado de Pollo	40	43
[87]	Agiaco	41	43
[88]	Relleno de agridulce	41	43
	{perdido} Guisado de Pescado blanco	42	
	{perdido} Bobo guisado	42	
	{perdido} Otro bobillo	42	
	{perdido} Otro bobo asado	43	
	{perdido} Bobo en adobo	43	
[8]	Bobo de Limon Tudesco	44	44
[o]	Otro dicho guisado	44	45
[1]	Pargo en caldillo	44	45
[2]	Nuevos Nebados	45	45
[3]	Postre sabroso	45	46
[4]	Manjar Blanco sin carne ni pescado	46	46
[5]	Xiricalla	46	46
[6]	Canutos Nebados	47	47
[7]	Cajeta de Leche	48	47
[8]	Arros de Mantequilla y Leche	42	48
[]	Manjar Blanco	4	48
[100]	Leche Quemada	50	4
[101]	Manjar Blanco de Pescado	50	4

[102]	Leche Obispa	52	50
[103]	Postre de Leche	52	50
[104]	Manjar Sebillano	52	50
[105]	Ariquipa Chiquita	53	50
[106]	Otra Ariquipa Ydem	53	51
[107]	Ariquipa de Piña	53	51
[108]	Puchero de Leche	53	51
[108]	Torreas de Leche	54	51
[110]	Torreas de Manjar blanco	54	51
[111]	El cleme	55	52
[112]	El Puli	55	52
[113]	Caxeta de Aba y Leche	56	52
[114]	Caxeta de Rosa	56	53
[115]	Cajeta de mel melado	57	53
[116]	Sol dorado	57	53
[117]	Sopa de Damas	57	53
[118]	Requilorio	58	54
[11]	Ante de Leche y Mantequilla	58	54
[120]	Ante de Mantequilla	58	54
[121]	Ante de Leche	58	54
[122]	Ante de Piña	5	55
[123]	Ante de garbanzo	5	55
[124]	Ante de huebos Moles	60	55
[125]	Ante de Almendras	60	55
[126]	Ante de Xicama	61	56
[127]	Ante de Coco	61	56
[128]	Ante de Xitomates	61	56
[128]	Ante de Yemas de huebo	62	57
[130]	Gasnates	62	57
[131]	Biñuelos de Leche	63	57
[132]	Biñuelos que cresen mucho	63	58
[133]	Otros Viñuelos	64	58
[134]	Biñuelos de Molde	65	58
[135]	Buñuelos de Requeson de viento	65	5
[136]	Biñuelos de Almidón	65	5
[137]	Biñuelos de Atole	66	5
[138]	Biñuelos de queso fresco	66	5
[13]	Viñuelos de viento sobre naranja	66	60
[140]	Otros Viñuelos	67	60
[141]	Ojuelas	68	61

[142]	Viñuelos de Viento	68	61
[143]	Gasnates Rellenos con el dulce que quieran	6	61
[144]	Otros gasnates	6	61
[145]	Huebos Portugueses	6	62
[146]	Huebos hilados	6	62
[147]	Postre de Requeson	70	62
[148]	Empanadas genobesas	70	62
[14]	Huebos rellenos	71	63
[150]	Moles huebos	72	63
[151]	Huebos nacionales	73	64
[152]	Cubiletes	73	64
[153]	Cubiletes de canela	73	64
[154]	Otros Cubiletes	74	65
[155]	Fruta de sarten	74	65
[156]	Fruta de Angeles	75	65
[157]	Masapanes de almendra	75	66
[158]	Cubiletes grandes	76	66
[15]	Bocados de Rosa	77	67
[160]	Marquesotes	7	67
[161]	Masapan de Piña digo Pepita	80	68
[162]	Turron de Alicante	81	68
[163]	Turron de Almendra	81	68
[164]	Otro Turron	82	6
[165]	Xalea de Membrillo	82	6
[166]	Xalea de Tecojotes	83	6
[167]	Carne de Durasno cruda	84	6
[168]	Peras enteras en almibar	84	70
[16]	Asar en conserba	86	71
[170]	Conserba de nuses	87	71
[171]	Conserba de Manzanas	88	71
[172]	Conserba de Sanaorias	8	72
[173]	Conserba de Melon y Sandia	0	72
[174]	Conserba de Limones	0	72
[175]	Conserba de Naranja con cascara	0	73
[176]	Alfajor de frutas secas	1	73
[177]	Alfajor de Almendra y asucar	2	73
[178]	Cacao frio de Sta Clara	3	74
[17]	Pan de la Vida	4	74
[180]	Rosquetes	4	75
[181]	Viscochos Borrachos	5	75

[182]	Viscochos de Almendra	5	75
[183]	Viscochos Colorados	6	75
[184]	Otros dichos Borrachos	6	76
[185]	Viscochos de mais	6	76
[186]	Fritos de orno	6	76
[187]	Sopa Turca	6	76
[188]	Pastel de Pescado	7	76
[18]	Pastel derrepente	7	77
[1 o]	Pastelon de Pargo	8	77
[1 1]	Pastel de Abes		78
[1 2]	Pastel de Arina		78
[1 3]	Casuela de Dulce	100	78
[1 4]	Torta de Leche y sesos	101	7
[1 5]	Torta de Arros y Leche	101	7
[1 6]	Torta del Cielo	102	7
[1 7]	Torta de carne	103	80
[1 8]	Torta de Jamon	103	80
[1]	Otra Yd. de Calabasa	104	80
[200]	Torta escondida	104	80
[201]	Torta de arros	105	81
[202]	Torta de Requeson	105	81
[203]	Otra de lo mismo	106	81
[204]	Otra de Frijoles, en dulce	106	81
[205]	Torta de Manzanas	107	82
[206]	Torta de Pan	107	82
[207]	Torta de Piña	108	82
[208]	Otra torta de Piña	108	83
[20]	Torta seca	10	83
[210]	Torta de queso y coco	10	83
[211]	Capirotada	10	83
[212]	Challote relleno	110	83
[213]	Ensalada de higos	110	84
[214]	Ensalada de Coliflor	110	84
[215]	Ensalada de Betabeles	111	84
[216]	Ensalada de Calabasa	111	84
[217]	Ensalada de Nabos	111	85
[218]	Ensalada de Pollos	112	85
[21]	Escabeche de pescado blanco	112	85
[220]	Escabeche de Veracruz	113	85
[221]	Pargo de Castilla	113	86

[222]	Pescado en Peregil	114	86
[223]	Bobos rellenos	114	86
[224]	Bobo en Caldillo	115	87
[225]	Otro Bobo	115	87
[226]	Otro Yd. bobo	115	87
[227]	Otro bobillo	116	87
[228]	Bobo guisado y asado	116	88
[22]	Otro dicho guisado	117	88
[230]	Otro bobo asado	117	88
[231]	Bobo de Limon Tudesco	118	88
[232]	Guiso de hueba	118	8
[233]	Benason Colorado	11	8
[234]	Benason	11	8
[235]	Capones asados en leche	120	0
[236]	Cochinita asada	121	0
[237]	Cochinita rellena	121	0
[238]	Sarsa para asado	122	1
[23]	Otra Sarsa	122	1
	[240] {Otra sarsa}	122	1
[241]	Albondigas de Carne	122	1
[242]	Albondigas locas	123	2
[243]	Chorison	124	2
[244]	Albondigon	124	2
[245]	Gallina rellena	125	3
[246]	Gallinita rellena	126	3
[247]	Gigote	126	3
[248]	Pollos tapados	126	4
[248]	Otro tapado	127	4
[250]	Pollos secos	127	5
[251]	Guiso de Xitomate	128	5
[252]	Guiso de Peregil	128	5
[253]	Guiso de Alcaparras	128	5
	{perdido} Sancocho de carne	12	
	{perdido} Adobo de Xitomate	12	
	{perdido} Pebre prieto	130	
	{perdido} Cardenal de Francia	130	
	{perdido} El Tustus	130	
[254]	El Afligido	131	6
[255]	El Sangano	131	6
[256]	El Chululteco	131	6

[257]	Pollo Marques	132	7
[258]	El Turco	132	7
[25]	El gran Turco	132	7
[260]	El Loco	133	7
[261]	Pollos embusteros	133	8
[262]	El embarrado	134	8
[263]	Pipian de Ajonjolin	134	8
[264]	Pollos Borrachos	134	8
[265]	Gallinas Borrachas	135	
[266]	Potaje de Pollos	135	
[267]	Pollos en Nogada	136	
[268]	El Embiado	137	
[26]	Pollos Chambergos	137	100
[270]	Gallinas Aragonesas	137	100
[271]	Gallinas rellenas de baratijas	138	100
[272]	Pollos en Membrillo	138	101
[273]	Pollos en angaripola	13	101
[274]	Pollos con sumo de limón	13	101
[275]	Pollos en Chico sapote	13	102
[276]	Pollos en orchata	140	102
[277]	El Viudo	140	102
[278]	El como lé llamado	140	102
[27]	Caldo de Angeles	141	103
[280]	Pollos escondidos	141	103
[281]	Chicharos en Mantequilla	142	103
[282]	Mole Regalado	142	103
[283]	Mole Nebado	143	104
[284]	Mole de Sacate	143	104
	[285] {Mole embarrado}	143	104
	[286] {Mole de Oajaca}	144	104
[287]	Mole Francés	144	105
[288]	Mole Portugues	145	105
[28]	Mancha Mantelos	145	105
[2 0]	Sal Morejo	145	105
[2 1]	Jamon infurtido	145	105
[2 2]	Cuajado de Cambrai	146	106
[2 3]	Guiso de Conejo	146	106
[2 4]	Guiso de Cabrito	146	106
[2 5]	Casuela de Ternera	147	107
[2 6]	Baca de San Antonio	147	107

[2 7]	Un Requilorio	148	108
[2 8]	Lampreado	148	108
[2]	La buena baca	148	108
[300]	Modo de hacer pierna de carnero	14	108
[301]	Para hacer sesina y salar lenguas	150	10
[302]	{intercalado} Chorizones Liberales en numero 150	150	10
[303]	Viñuelos de asiento de atole	151	110
[304]	Poyos Chambergos	151	110
[305]	Chanfaina	152	110
[306]	Portugesino	152	111
[307]	Tamales	152	111
[308]	Capones ó Gallinas Clabeteadas	153	111
[30]	Biscochos Esquisitos	153	111
[310]	Pan de la vida en Yd	153	112
[311]	Otro Yden distinto	154	112
[312]	Molletes	154	112
[313]	Soletas	154	112
[314]	Modo de hacer masa Flor	155	113
[315]	Pichones á la Cartulina	155	113
[316]	Viñuelos	156	113
[317]	Cajeta de Camote y Leche	156	114
[318]	Sarza	157	114
[31]	Bobillo Regalado	157	114
[320]	Alcaparrado de Almendra	157	114
[321]	Jamones dorados	158	115
[322]	Pollos en higaditos	158	115
[323]	Guiso de Pichones	15	115
[324]	Reseta de Chicha de Limon	15	116
[325]	Memoria de la Chicha de Piña	160	116
[326]	Memoria de la Chicha mais y mansana	161	116
[327]	Otra Chicha	161	117
[328]	Sigue otra Rica Chicha	161	117
[32]	Buena Vaca Acuñaetada	162	117
[330]	Lomo de Puerco asado	162	118
[331]	Gasnates	163	118
[332]	Leche de Mamon en Yd	163	118
	[333] {Pesecillo}	164	118
	[334] {Morcilla}	164	11
[335]	Salchichon	164	11
[336]	Quesadilla	165	11

[337]	Zuero	165	120
[338]	Asado de Ternera	165	120
[33]	Salsa de Yemas	165	120
	[340] {Otra de Almendras}	166	120
[341]	Chongos Tapados	166	120
[342]	Vuñuelos de viento	166	121
[343]	Leche Parda	167	121
[344]	Leche de Coco	167	121
[345]	Calabacitas	168	122
[346]	Torta de Leche	168	122
[347]	Otra Torta de Leche	168	122
[348]	Guisado de Pichones	16	122
[34]	Reseta de la Cocada	16	123
[350]	Leche de Narranja	170	123
[351]	Leche de Chirimolla	170	123
	[352] {Torta Gachupina}	170	124
[353]	Rosquetes de agua de Asar	171	124
[354]	Guisado de Aseitunas	171	124
[355]	Guisado de Poyos	172	125
[356]	Bacalao Blanco	172	125
[357]	Pichones Asados	173	125
[358]	Budin N° 10	173	125
[35]	Potaje de Abas tiernas	173	126
[360]	Torta de longanisa en viernes	174	126
[361]	Sopa de Pan	174	126
[362]	Sopa de Fideos	174	127
[363]	Magras	174	127
[364]	Cuajada de Cardo	174	127
[365]	Huebos Hilados	175	127
[366]	Jamon en Vino ó Pulque	175	128
[367]	Torta de Nues	175	128
[368]	Jamon en Vino	176	128
[36]	Cacao de Sta Clara	176	12
[370]	Pescado rueda	177	12
[371]	Otro bobo bacalado ó liza	178	12
[372]	Bobo azado	17	130

Fuentes consultadas

- AGUILERA PLEGUEZUELO, JOSÉ. *Las cocinas árabe y judía y la cocina española*. España: Editorial Arguval, 2002.
- ALTAMIRAS, JUAN. *Nuevo arte de cocina. Sacado de la escuela de la experiencia económica*. España: Imprenta de Juan de Bezàres, 1758.
- ANÓNIMO. *Dos manuscritos mexicanos de cocina, siglo XVIII*. México: Conaculta, 2002.
- ANÓNIMO. *Recetario Novohispano. México, siglo XVIII*. México: Conaculta, 2000.
- ANÓNIMO. *Libro de cocina de la gesta de Independencia, Nueva España, 1817*. México: Conaculta, 2002.
- ARAGÓN, HENRIQUE DE. *Arte cisorio ó tratado del arte del cortar del cuchillo*. Madrid: Oficina de Antonio Marin, 1766.
- ARQUEOLOGÍA MEXICANA, Edición Especial, núm. 32. *Los chiles de México. Catálogo visual*. México: Editorial Raíces, 200 .
- ASOCIACIÓN DE ACADEMIAS DE LA LENGUA ESPAÑOLA, *Diccionario de americanismos*. Madrid: Santillana, 2010.
- BASSOLS, ÁNGEL Y HNOS (ed.) *La cocinera poblana y el libro de las familias*. México: Tipografía de Angel Bassols y Hermanos, 180 .
- BENÍTEZ, FERNANDO. *Los primeros mexicanos*. México: Era, 197 .
- CABRERA, LUIS. *Diccionario de Aztequismos*. México: Colofón, 1982.
- CASTAÑO, JOSÉ. *El libro de los pesos y medidas. Celemin, arroba, docena, haz... una completa historia de los instrumentos tradicionales para medir, pesar, contar y agrupar*. España: La esfera de los libros SL, 2015.
- COE, SOPHIE Y MICHAEL D. COE. *La verdadera historia del chocolate*. México: Fondo de Cultura Económica, 1997.
- CORRIENTE, FEDERICO. *Diccionario de arabismos y voces afines en Ibero romance*. España: Gredos, 1981.
- DE LA MATA, JUAN. *Arte de repostería en que se contiene todo género de hacer dulces secos, y en líquido, vizcochos, turrone, natas: bebidas heladas de todos géneros, rosolis, mistelas etc*. Madrid, España: Oficina de Ramón Ruiz, 1711.
- DELGADO C., AURA ADRIANA. “Los productores de cacao en Venezuela: de la esclavitud al cooperativismo”. *Observatorio Laboral Revista Venezolana*, vol. 1, núm. 2 (2008): 101-125, <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=2742887> (Consultado el 28 de agosto de 2020).

- DE VIERA, JUAN. *Breve y compendiosa narración de la Ciudad de México*. México: Instituto Mora, I 2.
- DÍAZ, LORENZO. *La cocina del barroco. La gastronomía del Siglo de Oro en Lope, Cervantes y Quevedo*. España: Alianza Editorial, 2003.
- DÍAZ y DE OVANDO, CLEMENTINA y LUIS MARIO SCHNEIDER. *Arte culinario mexicano Siglo XIX Recetario*. México: Fundación de Investigaciones Sociales, I 86.
- DICCIONARIO DE AUTORIDADES DE LA REAL ACADEMIA ESPAÑOLA DE LA LENGUA. Instituto de Investigación Rafael Lapesa de la Real Academia Española, 2013. *Mapa de diccionarios*, <http://web.frl.es/ntllet>
- EBERENZ, ROLF, ED. *Discursos hispánicos sobre alimentación y culinaria. Aproximaciones literarias y lingüísticas*. Madrid: Visor Libros, 2014.
- El Cocinero Mexicano ó colección de las mejores recetas para cocinar al estilo americano*, publicado en 1831. Edición facsímil, tres tomos. México: Ediciones Altiplano, I 4.
- El cocinero práctico. Nuevo tratado de cocina repostería y pastelería con interesantes artículos de economía doméstica y horticultura*. España: Saturnino Calleja, I8 2.
- GARCÍA-BERMEJO, FAERNA y ADOLFO GÓMEZ CEDILLO. *Conceptos fundamentales de Arte*. España: Alianza Editorial, 2000.
- GOBIERNO DEL ESTADO DE JALISCO. *Cuaderno de resetas de Doña Josefita Gordoa y Ortiz de Rozas*, Jalisco, 1846. México: I 85.
- GUZMÁN DE VÁSQUEZ COLMENARES, ANA MARÍA. *Libro de cocina de D. José Moreda año de 1832*. Oaxaca México: sin editorial, I 82.
- GUZMÁN, DOMINGA DE. *Recetario Mexiquense siglo XVIII*. México: Conaculta, I .
- IBN RAZIN AL TUGIBI. *Relieves de las mesas, acerca de las delicias de la comida y los diferentes platos*. España: Ediciones Trea, 2007.
- JUÁREZ LÓPEZ, JOSÉ LUIS. *La lenta emergencia de la comida mexicana. Ambigüedades criollas 1750-1800*. México: Miguel Ángel Porrúa, 2005.
- JUÁREZ LÓPEZ, JOSÉ LUIS. "Libro de Cocina de Don José Moreda año de 1832, el lento estudio de un documento literario". *Cuadernos de Nutrición*, vol. 3 , núm. 4 (2016): 124-127.
- JUÁREZ LÓPEZ, JOSÉ LUIS. *Engranaje Culinario. La cocina mexicana en el siglo XIX*. México: Conaculta, 2012.
- JUÁREZ LÓPEZ, JOSÉ LUIS. *Nacionalismo Culinario. La cocina mexicana en el siglo XX*. México: Conaculta, 2008.
- La cocina de los Jesuitas. Común modo de guisar que observaban en las casas de los regulares de la Compañía de Jesús*. Sevilla, España: Imprenta de Don Bartolomé Manuel Caro, 1818, 64.
- La cocinera de todo el mundo ó la cocina sin cocinera, colección de las mejores y mas escelentes recetas para que al menor costo posible y con la mayor comodidad pueda guisarse á la española, francesa, italiana é inglesa; sin omitir cosa alguna de lo hasta aquí publicado para sazonar al estilo de México*. México, Puebla: Imprenta de Juan Nepomuceno del Valle, 1844.
- Libro VII En que se cuentan las partidas de Bautismos, de los que nacen en ésta Feligresía de Sn Lorenzo Chiautzinco: siendo cura propio D. José María Zambrano. Consta de 58 fojas útiles y comienza en 20 y de marzo de 1830 años. Archivo de la Parroquia de Chautzingo, Puebla. Arquidiócesis de Puebla. Cavecera No. 2187.

- LLURIA DE O'HIGGINS, MARÍA JOSEFA. *El sabor de la vieja Cuba*. México: Planeta, 2003.
- LONG-SOLÍS, JANET. *Capsicum y cultura. La historia del chilli*. México: Fondo de Cultura Económica, 1986.
- LONG, JANET. *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*. México: Universidad Nacional Autónoma de México, 1997.
- Manuscrito Ávila Blancas. Gastronomía mexicana del siglo XVIII*. México: Restaurante El Cardenal, 1991.
- MARTÍNEZ MONTIÑO, FRANCISCO. *Arte de Cocina, pastelería, vizcochería, y Conservería*. Madrid: Imprenta de Luis Sánchez, 1611.
- MATA, JUAN DE LA. *Arte de repostería. En que se contiene todo genero de hacer dulces secos, y en liquido. Vizcochos, turrone, natas: Bebidas heladas de todos géneros, rosolis, Mistelas &c. Con una breve instrucción para conocer las frutas, y servir las crudas, y diez mesas con su explicación*. Madrid: Oficina de Ramón Ruiz, 1711.
- MCGEE, HAROLD. *La Cocina y los Alimentos*. México: Debate, 2008.
- MOLINA, FRAY ALONSO DE. *Vocabulario en lengua castellana y mexicana y mexicana y castellana*. México: Porrúa, 1921.
- MORELOS RODRÍGUEZ, LUCERO. "A peso el kilo. Historia del sistema métrico decimal en México". *Investigaciones Geográficas*, núm. 6 (2000): 132-135. http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0188-46112009000200011&lng=es&nrm=iso
- MUÑOZ ZURITA, RICARDO. *Diccionario enciclopédico de la Gastronomía Mexicana*. México: Clío, 2003.
- NOLA, RUPERTO DE. *Libro de Cocina*. España: Taurus, 1961.
- Novísimo Arte de Cocina o Escelente colección de las mejores recetas*. México: Oficina del C. Alejandro Valdés, 1831.
- Nuevo Cocinero Mexicano en forma de diccionario* 1888. México: Miguel Ángel Porrúa.
- OLVERA RAMOS, JORGE. *Los mercados de la Plaza Mayor en la Ciudad de México*. México: Ediciones Cal y Arena, 2007.
- PERALTA DE LEGARRETA, ALBERTO. *Compendio de Gastronomía Callejera de la Ciudad de México*. México: inédito, 2020.
- PERALTA DE LEGARRETA, ALBERTO. "Gastronomía nacional por construcción y por informal decreto: Platos nacionales en un esolío del libro de cocina de Don José Moreda de 1832". En Juárez López, José Luis (coord.) *Memorias del Foro de Saberes y Sabores en México siglo XIX*. México: Museo Nacional de las Intervenciones/INAH, 2016.
- PILCHER, JEFFREY. *¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana*. México: Conaculta/CIESAS/Ediciones de la Reina Roja, 2001.
- RAMÍREZ MONTES, MINA. *Manuscritos Novohispanos. Ejercicios de lectura*. México: UNAM, 1990.
- REAL ACADEMIA DE CIENCIAS EXACTAS, FÍSICAS Y NATURALES DE MADRID. *Observaciones dirigidas a averiguar las medidas y pesos corrientes, ó imaginarios, que estan en uso en las diferentes provincias de España, é Islas adyacentes*. España, circa 1800.
- RODRÍGUEZ-YC, JOSÉ R. "Piedras de molienda de Mesoamérica". *Arqueología Iberoamericana*, 37: 53-60.

- SAN PELAYO, FRAY GERÓNIMO DE. *Libro de cocina del hermano Fray Gerónimo de San Pelayo*. México: Conaculta, 2000.
- SÁNCHEZ SILVA, CARLOS y ESTEBAN SAN JUAN MALDONADO (coords.). *Arte de cosina según el uso de la provincia [de Oaxaca] Año de 1823*. Oaxaca: Carteles editores/Proveedora Gráfica de Oaxaca, 2010.
- SANTAMARÍA, FRANCISCO J. *Diccionario de mejicanismos*. México: Porrúa, 1975.
- SCAPI, BARTOLOMEO. *Del arte de cocinar: Obra del maestro Bartolomeo Scappi, cocinero privado del Papa Pio V (1570)*. España: Trea, 2004.
- SIMEON, RÈMI. *Diccionario de la Lengua Náhuatl o Mexicana*. México: Siglo XXI Editores, 1977.
- STOOPEN, MARÍA. *El universo de la cocina mexicana*. México: Fomento Cultural Banamex A.C., 1988.
- SUÁREZ DE MIGUEL, AZUCENA. (coord.). *Quadernos de cosina de barrios guizados. Hazienda del Peñasco San Luis Potosí*. México: Fundación Herdez/Gobierno del Estado de San Luis Potosí, 2007.
- TANCK DE ESTRADA, DOROTHY. "Innovaciones en la enseñanza de la lectura en el México independiente, 1821-1840". *Nueva Revista de Filología Hispánica*, 38, núm. 1 (1990): 141-162.
- TEJEDA FERNÁNDEZ, MARGARITA. *Glosario de términos de la indumentaria regia y cortesana en España, siglos XVII y XVIII*. Málaga, España: Servicio de Publicaciones e Intercambio Científicos de la Universidad de Málaga, 2006.
- TURNER, JACK. *Las especias. Historia de una tentación*. España: Acantilado, 2011.
- VERA, HÉCTOR y VIRGINIA GARCÍA ACOSTA. (coords.). *Metros, leguas y mecates. Historia de los sistemas de medición en México*. México: CIESAS Publicaciones de la Casa Chata, 2011.
- VIUDAS CAMARASA, ANTONIO. *El lenguaje técnico de un recetario de cocina*. Anuario de Estudios Filológicos, 5: 21-22, 1982.
- WILLIAMS, EDUARDO. *La sal de la tierra. Arqueología de la producción salinera en el Occidente de México*. México: El Colegio de Michoacán/Secretaría del Estado de Jalisco, 2003.
- XIMÉNES, FRANCISCO. *Quatro libros de la naturaleza y virtudes de las plantas, y animales que están recevidos en el uso de medicina en la Nueva España*, impreso en la Ciudad de México en la casa de la viuda de Diego López Dávalos, 1615.

Fuentes en línea

<https://www.todouruguay.net/cardo-propiedades-y-usos/>

<https://laroussecocina.mx>

GONZÁLEZ CRUZ, VICTOR HUGO. "Medidas novohispanas, medidas consuetudinarias: el tlaco y el pilón". Terceras Jornadas de Historia Económica (AMHE). México: UNAM. (Consultado el 28 de agosto de 2020). <http://www.amhe.mx/jornadas/ponencias2015/PonenciaTercerasJornadasdeHistoriaEcon%C3%B3micaVHGC.pdf>