



# UNIVERSIDAD DE LA RIOJA

## TESIS DOCTORAL

Título
<b>Edición de libros de cocina manuscritos mexicanos de los siglos XVIII y XIX: herencia española, reescritura, compilación y creación</b>
Autor/es
<b>Susana Phelts Ramos</b>
Director/es
Elisa Borsari y Juan Antonio Martínez Berbel
Facultad
Facultad de Letras y de la Educación
Titulación
Departamento
Filologías Hispánica y Clásica
Curso Académico



Edición de libros de cocina manuscritos mexicanos de los siglos XVIII y XIX: herencia española, reescritura, compilación y creación, tesis doctoral de Susana Phelts Ramos, dirigida por Elisa Borsari y Juan Antonio Martínez Berbel (publicada por la Universidad de La Rioja), se difunde bajo una Licencia Creative Commons Reconocimiento-NoComercial-SinObraDerivada 3.0 Unported.  
Permisos que vayan más allá de lo cubierto por esta licencia pueden solicitarse a los titulares del copyright.

© El autor  
© Universidad de La Rioja, Servicio de Publicaciones, 2022  
publicaciones.unirioja.es  
E-mail: publicaciones@unirioja.es



**UNIVERSIDAD  
DE LA RIOJA**

FACULTAD DE LETRAS Y DE LA EDUCACIÓN  
DEPARTAMENTO DE FILOGÍAS HISPÁNICA Y CLÁSICAS  
PROGRAMA DE DOCTORADO EN HUMANIDADES

**EDICIÓN DE LIBROS DE COCINA MANUSCRITOS  
MEXICANOS DE LOS SIGLOS XVIII Y XIX:  
HERENCIA ESPAÑOLA, REESCRITURA,  
COMPILACIÓN Y CREACIÓN**

**TESIS DOCTORAL**

**SUSANA PHELTS RAMOS**

**DRA. ELISA BORSARI (DIRECTORA)**

**DR. JUAN ANTONIO MARTÍNEZ BERBEL (CODIRECTOR)**

**LOGROÑO – DICIEMBRE 2021**



A mi Chat, que supo transitar con laboriosidad y mirada curiosa entre la tradición culinaria del siglo XIX y la continua novedad de su siglo XX, porque el recuerdo de su presencia bondadosa siempre me acompaña en la reflexión y práctica de la cocina.

A mi papá, por compartir su amor por los libros y regalarme mi primer recetario. A mi mamá, por su ejemplo de fortaleza y amor por la vida. A ambos por su cariño y generosidad que siempre me han acompañado.

A Pedro, porque la vida es mejor en su compañía, porque a su lado soy una mejor persona, y porque disfruta tanto como yo del estudio y comprensión del pasado.



## Agradecimientos

No existe un camino corto para hacer un doctorado, pero a veces la vida nos hace dar algunos rodeos y, en mi caso, presentar esta tesis es una obra en dos actos: el primer intento que me llevó a la consecución de la suficiencia investigadora hace ya algunos años y esta segunda nueva oportunidad que me ha regalado nuevas miradas de un tema que ha ido madurando conmigo.

Lo que empezó hace algunos años como una búsqueda de fuentes desde la historia de la cultura escrita se ha convertido en una inquietud que me ha acompañado durante buena parte de mi vida. Aquella tarde en la que solicité un pequeño manuscrito en la Sala Cervantes de la Biblioteca Nacional de España fue el punto de partida para una travesía en la que fray Pedro de la Santísima Trinidad y algunos otros autores, compiladores o escribientes de recetas de cocina, se convirtieron en mis imaginarios compañeros de viaje, provenientes de los siglos XVIII y XIX, que a veces me regalaban satisfacción y alegría y, en otras tantas ocasiones, me negaban su comprensión y me hacían desear no haberlos encontrado.

Agradezco a Dios que me haya permitido embarcarme en esta aventura que no hubiera sido posible sin todas esas personas que, de una manera u otra, compartieron conmigo sus conocimientos y experiencia, me enseñaron y corrigieron, facilitaron mi tránsito por las diferentes escalas en archivos y bibliotecas, me alentaron a continuar y, sobre todo, me escucharon y me brindaron su afecto y amistad cuando lo necesité.

No tengo palabras suficientes para agradecer a Elisa Borsari, quien ha estado presente desde el inicio, por su amistad y apoyo que me permitió volver a navegar este barco y ver la costa cada vez más cercana. A Juan Antonio Martínez Berbel por su dirección, por su lectura crítica y respetuosa. A ambos les agradezco su consejo, paciencia y confianza, sin ustedes no habría llegado a puerto. A Sergio Guadalajara y a Guillermo Alvar, por convertirse en mis ojos del otro lado del Atlántico y visitar por mí la Biblioteca Nacional en tiempos de pandemia.

No puedo dejar de agradecer a quienes colaboraron de distintas formas en la primera parte del trayecto. A José Manuel Lucía Megías por su generosidad y dirección que me permitió hacer un hermoso recorrido por la evolución de las escrituras culinarias en la Edad moderna y me animó a buscar nuevos ejemplares. A Marisa y Félix, a Deborah y Jaime, por convertirse en mi familia española. A Elisa y Ju, por la maravillosa experiencia compartida de ser extranjeras en España. A

Lynda C. Claussen, directora de colecciones especiales, y a Joseph Bray, por su tiempo y orientación sobre el acervo culinario conservado en la Universidad de California en San Diego. A Susana y José, a Karen y Ernesto, por su hospitalidad y cariño durante mi estancia en San Diego.

Finalmente agradezco a mi familia: a mis papás, a mis hermanas y sobrinos, y muy especialmente a Pedro, por recordarme que la enseñanza más importante del doctorado será el conocimiento que adquiriera de mí misma.



## Índice

INTRODUCCIÓN .....	9
1. Objetivos .....	10
2. Definición y estructura de las fuentes culinarias .....	11
2.1. La receta .....	11
2.2. El libro de cocina .....	12
2.3. Los libros mixtos.....	13
2.4. Consideraciones sobre este género de escrituras en la Edad Moderna ...	13
3. Pertinencia del estudio de fuentes culinarias .....	14
4. Las fuentes culinarias en México .....	17
4.1. Los referentes textuales hispánicos.....	17
4.2. Estudios actuales .....	21
5. Conclusiones.....	25
5.1. Comparativo de aspectos formales .....	25
5.2. Herencia española, reescritura, compilación y creación .....	26
METODOLOGÍA .....	29
CRITERIOS DE EDICIÓN.....	35
1. Transcripción paleográfica .....	35
2. Presentación crítica.....	36
LOS LIBROS DE COCINA .....	39
1. BNE, ms. 12474 <i>Apuntes de cozina</i> de fray Pedro de la Santísima Trinidad..	41
Descripción del ejemplar .....	41
Historia y ámbito del ejemplar.....	42
Estructura y presentación de las recetas.....	51
Variantes gráficas y semánticas .....	55
Referencias.....	57
<i>Apuntes de cozina</i> de fray Pedro de la Santísima Trinidad.....	59
2. BNE, ms. 13918 <i>Recetas de cocina, principalmente de repostería</i> .....	106
Descripción del ejemplar .....	106
Historia y ámbito del ejemplar.....	106
Estructura y presentación de las recetas en el libro .....	111
Variantes gráficas y semánticas .....	113
Referencias.....	115
<i>Recetas de cocina, principalmente de repostería</i> .....	116
3. BNE, ms. 23133_15 <i>Recetas de pastelería y cocina</i> .....	143
Descripción del ejemplar .....	143
Historia y ámbito del ejemplar.....	144
Estructura y presentación de las recetas.....	146
Variantes gráficas y semánticas .....	147

Referencias.....	149
<i>Recetas de pastelería y cocina</i> .....	151
4. UCSD, AIWF TX 716.M4L53 1700z <i>Libro de cosina</i> .....	162
Descripción del ejemplar.....	162
Historia y ámbito del ejemplar.....	162
Estructura y presentación de las recetas.....	166
Variantes gráficas y semánticas.....	170
Referencias.....	172
<i>Libro de cocina</i> .....	173
5. UCSD, AIWF TX 716.M4 M484 <i>Mexican manuscript cookbook collection</i> <i>1790-1820</i> .....	344
Descripción del ejemplar.....	344
Historia y ámbito del ejemplar.....	347
Estructura y presentación de las recetas.....	352
Variantes gráficas y semánticas.....	357
Referencias.....	358
AIWF TX 716.M4 M484 #1.....	359
AIWF TX 716.M4 M484 #2.....	366
AIWF TX 716.M4 M484 #3.....	376
AIWF TX 716.M4 M484 #4.....	382
AIWF TX 716.M4 M484 #5 <i>Libro de cocina</i> .....	388
AIWF TX 716.M4 M484 #6.....	397
AIWF TX 716.M4 M484 #7 <i>Famosa obra título “De cocina”, por Mr.</i> <i>de la Pringue, en México, 1791</i> .....	411
AIWF TX 716.M4 M484 #8.....	438
GLOSARIO.....	449
BIBLIOGRAFÍA.....	469
Manuscritos culinarios y paraculinarios.....	469
Libros antiguos de cocina impresos.....	469
Bibliografía citada.....	472
ANEXO.....	487
Anexo 1.1.....	489
Anexo 1.2.....	517
Anexo 1.3.....	534
Anexo 1.4.....	541
Anexo 1.5.....	654

## Introducción

El presente trabajo es el resultado de un acercamiento a un género dentro del campo de la escritura que actualmente goza de gran popularidad: el libro de cocina.

A menudo olvidamos que los libros de cocina no siempre han sido como hoy los conocemos. Aunque su función sigue siendo la de guiar a quien cocina a través del proceso de preparar un determinado platillo, de su origen en el siglo XIV hasta los actuales recetarios impresos, o tutoriales de cocina en línea, se han dado una serie de cambios en su estructura, en su lenguaje y en las prácticas que describen.

Los libros de cocina dieron rápidamente el salto a la imprenta con el *De honesta voluptate et valetudine*, de Bartolomeo Sacchi di Piadena, o Platina, en 1473, seguido de la publicación de otros títulos en diferentes países de Europa, aunque esto no detuvo la creación, copia y circulación de los manuscritos culinarios; por el contrario, su producción se nutrió de los textos impresos y a la vez enriqueció los libros de cocina que fueron publicándose a lo largo de Europa durante la Edad Moderna.

Con la expansión del Imperio Español en América, la compraventa de libros se volvió parte importante del comercio interoceánico. Sabemos que entre los muchos libros que se embarcaron hacia América también hubo de cocina y que estos llegaron a formar parte de las posesiones de importantes personajes e instituciones<sup>1</sup>.

Al igual que en la Europa medieval y renacentista, los libros de cocina en la Nueva España siguieron un proceso de apropiación, creación y reescritura. Analizar los manuscritos culinarios del periodo colonial nos permite entender no solo lo que se comía en las casas que llegaron a contar con *Artes de cocina* y sus gustos alimentarios, sino tener mayores herramientas para analizar las prácticas de posesión, lectura, escritura y circulación de este tipo de textos en un segmento determinado de la sociedad novohispana. Tienen valor, también, los aspectos de cultura material y lexicografía que nos revelan los límites de este género y muestran los matices de las

---

<sup>1</sup> León (1996: 172-175) cita el inventario de libros secuestrados por el Tribunal del Santo Oficio a Melchor Pérez de Soto en 1655, publicado por Jiménez Rueda en sus *Documentos para la historia de la cultura en México* de 1947, así como el estudio bibliográfico de Torres Revello (1940), que menciona tres listados de libros autorizados por el Santo Oficio en los que figura el *Arte de cocina*. Por otra parte, Coronado (1987: 104-106), en su *Descripción e inventarios de las misiones de Baja California, 1773*, menciona la existencia de un *Arte de Cocina* en la remota misión de Santa Rosalía, sin contemplar los que podrían encontrarse entre aquellos referidos en los inventarios de otras misiones como «y cantidad de libros en octavo y doceavo».

narrativas de mestizaje e intercambio con las que el nacionalismo del siglo XX definió la «cocina mexicana».

### *1. Objetivos*

Los objetivos que nos hemos planteado en esta tesis han sido, primero, conformar un corpus de libros de cocina manuscritos inéditos, escritos en el territorio que hoy conocemos como México, con un marco cronológico que va de 1760 a 1880, por lo que incluye documentos de las últimas décadas del virreinato y las primeras del México independiente.

El segundo objetivo fue realizar la transcripción de los textos seleccionados y, en un análisis comparativo, observar el proceso de incorporación textual de los productos y procesos americanos a la tradición proveniente de los recetarios europeos de la Edad Media y la Edad Moderna, empleando para ello la metodología más aceptada para estudios de este género de escritura.

Sabemos que nuestra aproximación a estos textos no es la única posible ya que, como documentos sociales, los libros de cocina pueden ser abordados desde diferentes disciplinas e intereses; por ello, como objetivo final nos propusimos poner a disposición de la comunidad académica interesada en diversos aspectos de la historia de la alimentación la edición crítica de este corpus de doce manuscritos hasta ahora desconocidos en México, albergados en la Biblioteca Nacional de España y en la Sección de *Special Collections & Archives* de la Biblioteca de la Universidad de California en San Diego, Estados Unidos.

Por la naturaleza de las fuentes que hemos editado y consultado para esta tesis, podemos decir que no solo se trata de un estudio desde la Filología, sino que también es una aportación al campo de estudios de la alimentación en el rubro de culturas alimentarias, y de la historia de la cultura escrita vista a través de documentos de uso personal.

Con la finalidad de dar un adecuado contexto a la edición de estos manuscritos, abordaremos de manera general cuatro aspectos relacionados con su análisis: en primer lugar, la definición y estructura de las escrituras culinarias; en segundo, la pertinencia del estudio de este tipo de fuentes; en tercero, nos referiremos al estudio de las fuentes culinarias en México, y concluiremos con una revisión comparativa de los manuscritos editados en esta tesis.

## 2. Definición y estructura de las fuentes culinarias

### 2.1. La receta

La unidad elemental o básica del género culinario es la receta. El *Diccionario de la Lengua Española* (DLE) define «receta» como «una prescripción facultativa», «una nota que comprende aquello de que debe componerse algo, y el modo de hacerlo».

De acuerdo con Laurioux (1997b: 255), el término «receta» procede de *recepta* (del verbo latín *rĕcĭpĭo*, *rĕcĭpĕre*). Utilizado en los recetarios médicos, se empleó también en los libros de cocina medievales de Occidente que iniciaban la formulación con la palabra *recipe*<sup>2</sup>, que en lenguas vulgares correspondía a «toma, recibe», «prends», «prendi», etc., y se refería al hecho de tomar el primero de los ingredientes y comenzar un procedimiento ya conocido.

Las recetas culinarias presentan una gramática y un léxico técnico propios, íntimamente ligados a la cocina, así como un objeto que las define: hacer comestible un alimento<sup>3</sup>.

Su análisis se puede llevar a cabo en términos funcionales, relacionados con la preparación y sus variantes, así como de sus rasgos formales o de estilo.

Los verbos o fórmulas con que se introduce un procedimiento nos pueden mostrar el origen o las modificaciones que se dan en la receta. Para ejemplificarlo con un libro de cocina de la Edad Moderna, podemos citar al *Libro del Arte de Cozina en el qual se contiene el modo de guisar de comer en qualquier tiempo* de Hernández Maceras, publicado en 1607, que repite las fórmulas «si quisiere» o «también se puede dar» para expresar una variante<sup>4</sup>.

Una de las partes primordiales de la estructura de una receta es el título. Viudas Camarasa (1982: 221) sostiene que el propósito de un título es «indicar de una manera lacónica, el contenido de cada receta con el menor número de palabras posible, de acuerdo con una estricta economía del lenguaje». No obstante, al estudiar las recetas

---

<sup>2</sup> DLE: «1. abreviatura a la cabeza de una receta. 2. Receta médica. 3. Desazón, disgusto o mala noticia que se da a alguien».

<sup>3</sup> Esta aseveración de Laurioux (1997a: 15-17), encuentra eco en otros autores. Polo Cano (2012: 230) expresa que la lengua en los libros de cocina «se encuentra supeditada por una tipología textual [...] caracterizada por la rapidez en la escritura y la utilidad práctica». En lo referente al objeto, Viudas Camarasa (1982: 220) señala que: «la receta se caracteriza por indicar los elementos que entran en la composición y en la elaboración de un plato de cocina y la manera en que se prepara».

<sup>4</sup> Hernández Maceras (2004: caps. LVIII, LIX, LXIII, LXVIII, LXIX, LXX, entre otros).

de los libros de cocina manuscritos de la Edad moderna, nos percatamos de la falta de regularidad o sistematización al respecto: algunas recetas tienen título, otras no, las que lo tienen no necesariamente se distinguen por ser concisos, y muchas veces el título no resulta indicativo del contenido de la receta o el resultado de la preparación. El estilo con que se presenta también es variable, entre un módulo de letra mayor o algún aspecto visual que lo distingue del cuerpo de la receta.

## 2.2. El libro de cocina

En un segundo nivel, tenemos el «libro de cocina», también llamado «recetario», una tipología específica dentro de las fuentes escritas en cuanto posee una naturaleza propia debida a su objeto.

Como género de escritura, el libro de cocina tiene un origen y una evolución específica que lo hacen fácilmente identificable desde finales de la Edad Media hasta nuestros días, a pesar de los cambios introducidos en los siglos subsecuentes. Es necesario analizar las formas de transmisión de este tipo de textos desde su aparición, ya que, como indican Grafton y Blair (1990: 3) al referirse a la transmisión cultural en la Europa Moderna: «todas las creaciones artísticas o literarias —clásicas o postclásicas— resultan de elecciones entre los géneros y elementos preexistentes y tienen efecto gracias a los escribas e impresores, así como a la conciencia de los lectores».

A partir del siglo XV, los libros de cocina se vuelven más complejos y extensos, gracias a la labor de los impresores y a un proceso de copia, compilación de textos anteriores y reescritura que, de acuerdo con Lauriou (1997a: 33-35), podría describirse como «bricolaje textual». En esta época se produce la estandarización material y textual de los libros de cocina de la Edad Moderna. La estructura se presenta en capítulos en los que se separan e identifican las recetas. Su organización se basa en las prescripciones religiosas, platos de vigilia, o una separación de recetas de carne y de pescado; preparaciones similares, consideraciones médicas y dietéticas; nivel social de los comensales y los alimentos adecuados según su actividad, platos de enfermos. Otra forma de estructurar las recetas es mediante el orden de los ingredientes, empezando por el ganado mayor y terminando con volatería y pequeña caza.

Tomando como modelo diferentes ediciones del *Libro de guisados* de Robert de Nola, Peyrebonne (2009: 488-495) ejemplifica el uso del paratexto en los libros de

cocina impresos en la España Moderna: 1. el título, en el que el autor nos presenta el texto y el grado de erudición de su obra; 2. la autoría; y sobre todo 3. el prólogo, que sirve para que el autor hable de su capacidad y experiencia, para mostrar sus credenciales y las de los personajes o autoridades que avalan y patrocinan su labor, pero también para aportar sus motivaciones y remitirse a un público, cada vez más amplio, y transmitirle una serie de conocimientos, entre los cuales está el de la cocina. Pocos libros de esta época cuentan con índices, tablas, o ilustraciones. En el caso de los manuscritos de tipo no cortesano, el paratexto se compone, en el mejor de los casos, del título y el autor.

### **2.3. Los libros mixtos**

Al trabajar con libros de cocina antiguos encontramos que los límites del género son difusos y se traslapan entre sí; en ellos solo una parte del texto corresponde a recetas culinarias. Esta característica de algunas fuentes culinarias, al menos de las manuscritas, está presente desde los primeros libros de cocina medievales. Estos libros mixtos incluyen recetas de medicina, conservas, bebidas o cosmética, cuentas de cocina o algunos otros registros.

### **2.4. Consideraciones sobre este género de escrituras en la Edad Moderna**

Difícilmente pueden atribuirse a un autor en el sentido estricto. En la medida que cada poseedor, o copista, corta, agrega y adapta las preparaciones presentes en un recetario a sus necesidades o gustos se convierte en un autor. La naturaleza misma de estos libros permite que se reutilicen recetas o secciones completas de otros textos, que se aumenten o modifiquen.

En el caso de los manuscritos, los nombres pueden corresponder al propietario, al autor o a quien los escribió, también puede darse el caso de que la autoría solo corresponda a una fracción del texto, o a una de las manos, en cuanto este tipo de libros tiene como característica intrínseca el ser libros «abiertos», es decir, se forman de la tradición oral, pasan a la escritura y se siguen nutriendo tanto de la tradición oral como de la textual, dando lugar a libros que se mantienen en un proceso de reescritura permanente.

Es necesario revisar el lenguaje, las frases repetitivas con que se introducen ciertas actividades, el paso de una instrucción a otra, los verbos empleados, el orden

de los ingredientes dentro de la receta, para identificar los núcleos de recetas dentro de un libro de cocina. A veces la mera extensión de ciertas recetas nos señala una procedencia textual distinta.

La intermediación en la escritura es siempre una posibilidad por analizar, ya que quien cuenta con la experiencia culinaria a veces no tiene la posibilidad de poner por escrito, y en forma ordenada, ese conocimiento que normalmente se trasmite en forma oral.

### 3. *Pertinencia del estudio de fuentes culinarias*

Las recetas o sus recopilaciones conocidas como «recetarios» o «libros de cocina», al no ser consideradas «literatura» sino libros utilitarios de contenido práctico y del ámbito doméstico, tuvieron que esperar mucho tiempo para ser consideradas como fuentes dignas de análisis por parte de las distintas disciplinas académicas. De hecho, hasta hace poco más de medio siglo, la alimentación y todo lo relacionado con ella no se consideraba como objeto de estudio científico debido a una serie de estereotipos relacionados con su carácter cotidiano. Esta percepción que obligaba a muchos investigadores a trabajar desde la marginalidad institucional ha cambiado<sup>5</sup>.

La aportación desde la antropología al campo de estudio de la alimentación ha sido de suma importancia. Generalmente se marca como punto de partida de la antropología de la alimentación la aparición en 1964 de la publicación de *Le cru et le cuit*, de Claude Levi Strauss, que abrió una veta de análisis sobre la relación entre el hecho fisiológico de comer, la acción humana de cocinar y su significado social. Sus planteamientos, y los de investigadores como Mary Douglas o Marvin Harris entre muchos otros, han sentado las bases teóricas de una disciplina que sigue aportando al campo de los estudios alimentarios. Trabajos como el de López García (2009: 25-56) o el de Licona Valencia, García López y Cortés Patiño (2019: 165-172) nos muestran una retrospectiva de la antropología de la alimentación, sus oportunidades y perspectivas a futuro.

Por otra parte, al hacer un recorrido por la historia de la alimentación y su motivaciones, Pilcher (2012: XVII-XXIII) asegura que la alimentación como campo de

---

<sup>5</sup> Hamada, Wilk, Logan, Minard y Trubek (2015: 168) abordan el avance institucional de los estudios de la alimentación o *Food Studies* en Estados Unidos y Europa, y reconocen que, a pesar de los retos, ya no se trata de un campo académico emergente.



estudio académico ha ganado su lugar y se ha abordado desde un amplio rango de aproximaciones que van desde la historia política de los alimentos, la historia del cambio cultural en la alimentación, las conexiones entre alimentación e identidad, la historia de la industrialización y los hábitos de consumo, hasta el abordaje de los aspectos nutricionales.

Esta reorientación en el campo de la historia, que permitió asimilar la investigación rigurosa y extenderla a distintas fuentes, fue encabezada por la escuela de *Annales* y, de acuerdo con Watts (2012: 3-18), tuvo tres momentos importantes: el primero corresponde al surgimiento de *Annales* como «escuela», representada por March Bloch y Lucien Febvre, que aportó una metodología innovadora para hacer historia mediante el rigor en la investigación archivística, el cuestionamiento de aquello que se asumía del pasado, la exploración amplia de los aspectos que constituían el entramado de la historia social y económica, el llamado al trabajo interdisciplinario, que sentaron las bases para una nueva forma de hacer historia al llevar la atención a temas como la seguridad alimentaria y las necesidades nutricionales; un segundo momento bajo la dirección de Braudel —entre 1950 y 1960— cuando se trabajaron fuentes alimentarias como los registros de consumo para la elaboración de series estadísticas en estudios históricos de corte económico y las repercusiones en la larga duración; y como tercer momento —hacia 1980— se da un movimiento en respuesta a la historia cuantitativa, cuando historiadores como Jean-Louis Flandrin, Maurice Aymard y Françoise Sabban se adentran en la historia de la cocina e incorporan el análisis simbólico y social de las prácticas y hábitos culinarios.

A partir de los estudios realizados por Jean-Louis Flandrin —quien de acuerdo con Sabban (2004: 1) construyó un verdadero modelo de interpretación de la evolución de cuatro siglos de prácticas culinarias en Francia mediante la investigación histórica basada en el análisis de fuentes documentales hasta entonces poco exploradas—, se fueron trazando grandes líneas de investigación en este campo, lo cual hizo posible el planteamiento de nuevas hipótesis y el análisis de nuevas fuentes por descubrir.

Inicialmente, el análisis de este tipo de escritos tuvo un mayor eco en países como Francia e Inglaterra, así proliferaron estudios históricos sobre alimentación y consumo, prácticas y técnicas culinarias, y evolución del gusto. La publicación de *Histoire de l'Alimentation* dirigida por Flandrin y Montanari (1996), en la que participaron más de cincuenta investigadores, marcó un hito en este tipo de estudios, que fue traducida en varios idiomas y continuada en sólidas investigaciones sobre la

historia de la alimentación en general<sup>6</sup> y del devenir de ciertos alimentos en particular<sup>7</sup>. El interés por el estudio de las propias escrituras se manifiesta en los trabajos de Jean-Louis Flandrin, Odile Redon, Philip y Mary Hyman, Carole Lambert, J. Allard y Bruno Laurioux entre otros<sup>8</sup>, y condujo a la preparación de ediciones críticas de libros de cocina de la época medieval y de la Edad Moderna.

Otra línea de investigación que promovió el estudio del libro de cocina en las dos últimas décadas del siglo XX es la relacionada con los trabajos sobre la historia del libro desarrollados por Henry Jean Martin, Roger Chartier y Robert Darnton, entre otros, desde la perspectiva metodológica de la historia cultural. La reflexión hecha por Notaker (2012: 132-134) sobre el valor de los libros de cocina como fuentes para la historia y para los estudios culturales expone la necesidad de considerar algunos aspectos de la historia del libro y de la literatura en este campo, y ejemplifica como la institucionalización de la historia de la alimentación produjo un incremento en el uso de libros de cocina como objeto de estudio, incluso fuera de la esfera de la cultura de la alimentación.

Al considerar la producción ibérica de este tipo de libros, Simón Palmer (2003: 15) señala que muchos de los trabajos de historia de la alimentación europea circunscriben el papel de España al de introductora de los productos americanos, menospreciando su producción escrita relativa a la alimentación durante las épocas medieval y moderna en la península ibérica, pero la investigación de este campo fue abordada desde la perspectiva bibliográfica por esta autora desde 1985, mientras que entre las primeras ediciones críticas de libros de cocina se cuentan la de Verónica Leimgruber (1977) del *Llibre del Coc* y la de Rudolf Grewe (1979) del *Libre de Sent Sovi*. A lo anterior habría que sumar las ediciones y estudios de tratados de dietética y arte cisoria, así como los de confitería, entre los que se cuenta la edición realizada por

---

<sup>6</sup> Antes de la obra dirigida por Flandrin y Montanari, aparecieron trabajos como el de Maguelonne Toussaint-Samat, *Histoire naturelle et morale de la Nourriture* (1987) con una historia desde los alimentos a través de diferentes períodos. En la misma línea, Colquhoun publica en 2007 *Taste, The Story of Britain through its Cooking*. Mucho más reciente, *Comer y beber: una historia de la alimentación en España*, de Pérez Samper (2019), es otro ejemplo de historias de la alimentación en la larga duración.

<sup>7</sup> Entre estos destaca: *La pasta: storia e cultura di un cibo universale*, de Serventi y Sabban, publicada en 2000 y que desmonta mitos fuertemente arraigados en el imaginario popular.

<sup>8</sup> Algunos de estos trabajos aparecieron en Lambert (1994), que además contaba con un inventario detallado de libros de cocina manuscritos medievales albergados en distintas bibliotecas de Europa (Sabban 1994: 133-136) o en Flandrin y Montanari (2000: 322-324, 364-368, 394-400, 505). Sin duda las investigaciones de Laurioux (1997a, 1997b) destacan por su carácter comparativo del libro de cocina medieval y la definición de los límites y características del género para esa época.

Pareja (2015) de *Los cuatro libros del arte de la confitería* del toledano Miguel de Baeza compuesto en 1592.

Desde el punto de vista histórico, los trabajos desarrollados por Riera Melo, sobre alimentación y sociedad en la Cataluña medieval, y los de Pérez Samper a lo largo de varias décadas, sobre diversos aspectos de la historia de la alimentación en España y sobre los recetarios de la España Moderna en particular, han sido continuados por investigaciones recientes como las de Bages Querol sobre la cultura material y los recetarios catalanes del mismo periodo.

Si bien, desde los años sesenta existían traducciones poco difundidas de los libros medievales de cocina hispano árabe, las recientes ediciones de *La cocina hispano-magrebí durante la época almohade* (2005), basada en la traducción de 1966 de Ambrosio Huici Miranda de un manuscrito del siglo XIII, y la del libro *Ibn Razin al-Tugibi: relieves de las mesas, acerca de las delicias de la comida y los diferentes platos* (2007), traducido y anotado por Marín Niño, han enriquecido la disponibilidad de fuentes para el estudio de una de las raíces de la alimentación en España. En los últimos años han aparecido algunas ediciones de libros de cocina de la época moderna, en presentaciones sencillas o en artículos académicos, que demuestran el interés creciente por este tipo de fuentes. En 2014 apareció el primer tomo de la colección de ediciones críticas de editorial Barcino con el auspicio de Fundación Alicia, denominada «Recetarios históricos de cocina catalana», que hasta la fecha incluye los libros medievales *Llibre de Sent Soví*, el *Libre d'aparellar de menjar*, el *Llibre de totes maneres de potatges*, y el *Llibre del Coc*, bajo la curaduría de Joan Santanach; el anónimo *Avisos i instruccions per lo principiant cuiner* y el *Art de la cuina* de fray Francesc Roger, ambos basados en manuscritos del siglo XVIII, editados por Juncosa y Vidal Mascaró, respectivamente. Recién salida de las prensas es la primera edición crítica del recetario cortesano más importante de la edad Moderna, el *Arte de cocina* de Francisco Martínez Montañón, realizada por Usunáriz y Ortiz Martín (2021), confirma la pertinencia y aceptación de este tipo de estudios.

#### 4. Las fuentes culinarias en México

##### 4.1. Los referentes textuales hispánicos

Hablar de la evolución de las fuentes culinarias en México, necesariamente, involucra como antecedente la producción española de libros de cocina y la tradición

cultural relacionada con el traslado de libros de cocina y recetas como documentos personales de uso práctico. Aunque existieron testimonios manuscritos anteriores a la imprenta, nos referimos únicamente a los libros de cocina impresos en la España moderna por su mayor posibilidad de difusión.

Al hablar de la publicación de libros de cocina de esa época, Pérez Samper (2012: 28) escribe que las mujeres se encargaban de la alimentación en el ámbito doméstico, mientras los cocineros eran los profesionales de la alimentación, por lo que todos los libros impresos de la época son de autoría masculina y principalmente del ámbito cortesano.

El primer libro de cocina impreso en la península ibérica fue el *Llibre de doctrina para ben servir: de Tallar y del Art de Coch*, del Maestre Robert. Peyrebonne (2009: 485-486) comenta que pudo haber sido publicada antes de 1494, pero que el de 1520 es el primero que se conserva. En lo referente a las ediciones, Usunáriz y Ortiz Martín (2021: 30) señalan que tuvo nueve en catalán (entre 1518 y 1578) y trece en castellano «1525, 1529 (2), 1538, 1544, 1549, 1556, 1560, 1562?, 1568, 1577 (2)». La de 1525 fue publicada en Toledo con el nombre de *Libro de Cocina, compuesto por el Maestro Rubert de Nola...* y la de 1529 cambió a *Libro de guisados, manjares y potajes intitulado libro de cozina...* El otro libro de cocina publicado en el siglo XVI fue el *Libro del Arte de Cocina en el qual se contiene el modo de guisar de comer en qualquier tiempo...* de Diego Granado impreso en Madrid en 1599. Tuvo tres ediciones (1599, 1609 y 1614), y su contenido fue tomado en buena medida de los libros de Nola y de Bartolomeo Scappi, autor de *Dell'arte del cucinare*, obra en varios tomos escrita en italiano, de quien copió el 76 % de las recetas, de acuerdo con Gómez García (220: 115-121).

En el siglo XVII se publican otros dos libros de cocina. El primero es *El Libro del arte de cozina en el qual se contiene el modo de guisar...*, compuesto por Domingo Hernández de Maceras, cocinero del Colegio Mayor de Oviedo de la ciudad de Salamanca. Su primera y única edición fue la de 1607 (Simón Palmer 2003: 76). Pérez Samper (1998: 119-172) señala que, aunque este libro se inspira en la vida monástica, se aleja de la estricta dieta de los frailes y la austeridad de las clases populares y se encuentra en un punto intermedio entre la cocina conventual y la cocina cortesana. Por su lugar dentro de la literatura gastronómica de España y por ser el libro de cocina más reimpresso en la época moderna, el *Arte de Cocina* de Francisco Martínez Montañón publicado por primera vez en 1611, tiene un peso muy importante en la tradición

culinaria que llegó a América. De acuerdo con Usunáriz y Ortiz Martín (2021: 29-30), el libro de Martínez Montañón tuvo ocho reimpresiones en el siglo XVII, doce en el siglo XVIII y al menos cuatro en el XIX, cubriendo prácticamente todo el periodo colonial.

Ya en el siglo XVIII se publica un libro de cocina del ámbito conventual masculino que goza de gran éxito, el *Nuevo arte de cocina, sacado de la escuela de la experiencia económica*, publicado en Madrid, en 1745 por Juan Altimiras o Altamiras, seudónimo de fray Raimundo Gómez, religioso franciscano. Pisa Villarroya, en su estudio preliminar de la edición de Altamiras (1994: 22-25), cita a Palau y reseña las siguientes ediciones en el siglo XVIII: «1745 (2), 1756, 1758, 1760, 1767, 1770, 1778, 1779 (2), 1791». También señala que además de las doce ediciones fechadas en el siglo XIX: «de Barcelona y Madrid corren muchas ediciones sin fecha de últimos del siglo XVIII y principios del XIX». El manual de cocina de los jesuitas titulado *Común modo de guisar en las casas y colegios de esta Provincia, que con cuidado deben aprender los hermanos coadjutores novicios*, es un breve recetario, a manera de instrucción impreso en Sevilla en 1754 para su uso en las casas de la Compañía de Jesús, que conoció dos ediciones más en la misma ciudad posteriores a la expulsión, una de 1795 con el título *Común modo de guisar que observaban en las casas de los regulares de la extinguida Compañía* [Sevilla: en la Imprenta de los señores hijos de Hidalgo y González de la Bonilla] y la última fue de 1818, titulada *Común modo de guisar que observaban en las casas de los regulares de la Compañía de Jesús* [Sevilla: Imprenta de Don Bartolomé Manuel Caro].

Entre los géneros paraculinarios que más fácilmente se hermanan con la cocina está la confitería. Inicialmente, las confituras o confecciones de azúcar pertenecían al mundo de la farmacia o la medicina, ya que al azúcar se le atribuían propiedades terapéuticas. Estos incluían conservas, postres y bebidas, por lo que ejercieron influencia sobre los manuscritos culinarios de su época.

En 1592 se publican, en Alcalá de Henares en casa de Juan Gracián, *Los cuatro libros del Arte de la Confitería*, de Miguel de Baeza.

En 1747 se imprime en Madrid el *Arte de Repostería en que se contiene todo género de hacer dulces secos...* de Juan de la Mata. Simón Palmer (2003: 112-113) da cuenta de las siguientes reimpresiones: 1755, 1756, 1786, 1791. Su elemento más innovador es la propia presentación en cuanto las ilustraciones que muestran el servicio de la mesa para distintos números de comensales hacen pensar en el *Cuisinier moderne*, impreso en Francia en 1735. Si bien el arte y el tamaño de las planchas no

tienen comparación, la intención de sorprender al lector con la imagen de ricas mesas adornadas según la ocasión es digna de tomarse en cuenta.

Además de las fuentes anteriores, hay todo un bagaje de libros mixtos<sup>9</sup>, de dietética y medicina que seguramente formaron parte del referente bibliográfico para quienes compusieron libros de cocina, o cuadernos mixtos que, siguiendo la pauta de otros más elaborados, adjuntaron recetas de remedios, de tintas y otros consejos de administración doméstica. Existen claros ejemplos de esto en territorio español: en su edición del manuscrito *Manual de mugeres en el qual se contienen muchas y diversas reçeutas muy buenas* —conservado en la Biblioteca Palatina de Parma (Ms. Parmense 834) y datado entre 1475 y 1525—, Martínez Crespo (1996: 9-16) señala la importancia dada a este tipo de libros compilatorios en los cuales se entrecruzaban recetas de medicina, higiene, cosmética y cocina y que llevaban los conocimientos de las autoridades a un medio doméstico, en el que se reunían con consejos recogidos de la experiencia popular y con recetas de cocina cortesana o monástica. En ese caso de 145 recetas, solo 29 corresponden a recetas de «conservas, frutas, manjares y potajes». Este tipo de recetarios-instructivos circulaban en copias que a su vez eran modificadas por adiciones subsecuentes venidas de la oralidad y la experiencia, como lo muestran otros tres manuscritos titulados: *Livro de receitas de pivetes, pastilhas elvvas perfumadas y conservas* (BNE, ms. 1462); *Recetas y memorias para guisados, confituras, olores, aguas, afeites, adobos de guantes, ungüentos y medicinas para muchas enfermedades* (BNE, ms. 6058), con 207 recetas, de las cuales 150 de cocina; *Receptas experimentadas para diversas cosas* (BNE, ms. 2019), muchas de las cuales son copiadas del *Manual de mugeres*. Los tres fueron iniciados en el siglo xvi con anotaciones a varias manos del siglo xvii (Pérez Samper 1998: 50-51).

En el caso de las recetas de remedios o platos para enfermos, hay que tomar en cuenta que los médicos españoles a principios de la edad moderna, al igual que los del resto de Europa, participan de la renovación científica iniciada a finales de la Edad Media incorporando a la dietética el establecimiento del régimen no solo del enfermo, sino del sano, completado por reglas higiénicas que permitan prolongar la vida, divulgando los medios para conservar la salud gracias a una alimentación apropiada al temperamento de cada uno. En este sentido, Allard (1990: 91-98) dirige nuestra

---

<sup>9</sup> No vamos a remitirnos a fuentes anteriores al siglo xvi, pero recordamos uno de los ejemplos más significativos, como son los *Tacuina Sanitatis*, de origen árabe, y que gozaron de un gran éxito en toda Europa medieval.

atención al primer tratado de dietética español del siglo xvi, titulado *Vanquete de nobles caballeros e modo de vivir desde que se levantan hasta que se acuestan y habla de cada manjar, que complexión y propiedad tiene e que daños y provechos hazen*, de la autoría de Luis Lobera de Ávila, médico de Carlos V, impreso en 1530 en Augsburgo y que contó con varias reimpresiones. Su principal crítica se dirige a los excesos alimentarios y más del 80 % de sus capítulos se refieren a alimentos y bebidas.

Durante los siglos de colonización española no se imprimió ningún libro de cocina en la Nueva España, pero está documentado que algunos de los manuales publicados en España circularon en América como parte del comercio interoceánico de libros. Al igual que otras tipologías documentales, los libros de cocina debieron tener formas de difusión y apropiación que aún no exploramos. Conocer los títulos que se dieron a las prensas en la España moderna facilita la identificación de modelos y tradiciones textuales que llegaron a México. No encontramos registro de ejemplares venidos de otros países de Europa o de las colonias inglesas, pero es muy posible que también hayan circulado al menos en las principales ciudades novohispanas.

#### **4.2. Estudios actuales**

Hace veinte años, León García (2001: 219) señalaba que en los trabajos decimonónicos y aún del siglo xx desarrollados en México, en muchos casos, se caía en frivolidades cuando se utilizaban ciertos datos históricos para legitimar publicaciones que en realidad no tenían ningún rigor metodológico y estaban motivadas por un discurso nacionalista apologético sobre la cocina.

Probablemente la forma en que han sido abordados los libros de cocina en México, en tanto fuentes culinarias, no es tan diferente de la manera en que otros países han lidiado con la historia de la cocina y sus fuentes. Laurioux (1997b: 6-12) describe como, a finales del siglo XVIII en algunos países de Europa, el discurso histórico alimentario se basó en fuentes literarias y en otros fue resultado de la curiosidad de algunos anticuarios, y señala como las ediciones que surgieron a fines del siglo XIX tuvieron en cada lugar diferentes enfoques y niveles de análisis que iban de lo anecdótico y delirante a lo más serio y riguroso. De la misma manera existen platillos icónicos con historias míticas que la población repite y cree a pie juntillas como si fueran parte de la cultura general (Flandrin y Montanari 2000: 1-2); Serventi y Sabban

2002: IX-X y 10). Finalmente, la historia basada en fuentes y con la adecuada metodología e interpretación desmonta los mitos.

No es nuestra intención hacer un recuento minucioso de los manuscritos novohispanos conocidos, ni de los libros de cocina publicados a lo largo de los siglos XVIII y XIX. Respecto al siglo XX, está fuera de la temporalidad de nuestro estudio y, como lo menciona Juárez López (2008: 292) en su libro sobre el nacionalismo culinario, para ese período existe una amplia gama de fuentes primarias.

Empezaremos por abordar las herramientas bibliográficas con las que se cuenta para acercarse a las fuentes disponibles. Lo primero que hay que señalar es que no existe un repertorio exhaustivo de fuentes sobre cocina y gastronomía que presente en forma sistemática y cronológica los registros o fichas bibliográficas con datos de ediciones, reimpressiones y localización de los ejemplares existentes. Podríamos decir que, en este campo, existen dos publicaciones con diferente intención y profundidad para dar a conocer las fuentes culinarias en México.

La *Historia de la cocina mexicana a través de sus publicaciones*, de Puig y Stoopan publicada en 1997, es un cuadernillo de 12 páginas que en forma narrativa presenta una relación de fuentes impresas de los siglos XIX y XX, cuyo criterio de representatividad es el número de ediciones. Las autoras afirman que se trata de un «primer intento por reunir materiales que den cuenta de la historia de nuestra gastronomía a través de sus publicaciones» (Puig y Stoopan 1997: 1). Se divide en tres apartados: el primero, «recetarios importantes del siglo XIX y principios del XX», el segundo, «precursores destacados de las principales tendencias del siglo XX: recetarios y manuales, investigaciones y ensayos; el tercero, «auge bibliográfico de la cocina mexicana».

*Los libros de la cocina mexicana* se presenta como «una bibliografía comentada y no exhaustiva», como «libro de texto o guía útil que permita conocer lo que ofrece el mundo editorial» (Barros 2008: 11-12). Se trata de un estudio narrativo con cerca de 70 entradas, dividido en once partes. Podríamos decir que la organización es más temática que cronológica: una visión general, presencia prehispánica, la visión de los cronistas, encuentro de dos cocinas, recetarios coloniales, el siglo XIX, los ingredientes, las cocinas regionales, alimentación y salud, diccionarios y recorrido final.

Algo común de estas dos propuestas bibliográficas es que se definen en torno a «la cocina mexicana», no a las referencias de la cocina en México, lo que abriría el



espacio para las diferentes cocinas, representativas de un país diverso y segmentado socialmente, así como a la extensión de esta cocina en otras latitudes. Teniendo en cuenta que la cocina durante la colonia fue una cocina diferencial, Super (1996: 466) señala que «una mejor comprensión de las relaciones entre educación, ingreso, etnicidad, disponibilidad de sirvientes, uso de recetarios familiares y complejidad de la dieta nos ayudaría a entender por qué no aparecieron libros de cocina durante el periodo colonial».

Durante mucho tiempo se habló de falta de fuentes culinarias primarias para el estudio de la época virreinal. En cierta medida esto fue cierto, porque los manuscritos conocidos a menudo eran poco accesibles, incluso aquellos conservados en repositorios institucionales. Los esfuerzos por dar a conocer los textos completos de algunos manuscritos e impresos de escasa circulación se dieron inicialmente a través de facsimilares o modernizaciones no sistemáticas. La creación de la colección *Recetarios Antiguos*, compuesta por trece libros de los siglos XVIII, XIX y principios del XX, publicada por la Dirección General de Culturas Populares del Consejo Nacional para la Cultura y las Artes en la última década del siglo pasado —reeditados en 2010 y publicados como e-books en 2015—, fue un esfuerzo importante para dar visibilidad a este tipo de fuentes. A pesar de ello, no pueden considerarse ediciones críticas en cuanto la mayoría solo cuenta con un breve comentario introductorio —más relacionado con la cocina de la época en general o la transcripción modernizada de las recetas, en el caso de los manuscritos, que no supone la voluntad de un estudio pormenorizado de estos textos—.

Podemos decir que el trabajo de tesis realizado por María del Carmen León (1994) titulado *El libro de Dominga de Guzmán, un documento personal del siglo XVIII* marcó un parteaguas en este tipo de estudios al mostrar una forma más rigurosa de explotar este tipo de fuentes. La publicación en 2004 de una edición facsimilar comentada del *Manual de cocina michoacana* (1896), la aparición en 2007 de *Quaderno de Cosina de barios guizados* —en dos tomos, uno con el estudio preliminar y el otro con el facsimilar—, así como la edición de 2018 preparada por Burgueño González de *Recetas prácticas para la señora de la casa* (1890) revelan un cambio en cuanto al tratamiento de las fuentes y permiten nuevas formas de estudiar estos documentos. En los últimos años, varias universidades de Estados Unidos han dado a conocer que cuentan con colecciones de manuscritos culinarios mexicanos de los siglos XVIII y XIX, algunas de ellas como la Universidad de San Antonio en Texas, han

informatizado buena parte de ese acervo, abriendo nuevas oportunidades para interrogar estos documentos desde distintas disciplinas.

El hecho de que los manuscritos culinarios del virreinato representen una cocina de raíces más europeas que prehispánicas, o que se hicieran para satisfacer a un grupo minoritario de la población, no debe ser un obstáculo para analizarlos y lograr la edición de un mayor número de documentos que permita hacer análisis comparativos o seriales, y comprender mejor no solo las prácticas alimentarias, sino las de lectoescritura y circulación de documentos. También ayudaría a romper algunas suposiciones sobre la autoría de los libros de cocina que sostienen que todos los libros de cocina eran escritos por mujeres nobles o monjas. Estudiar un tipo de fuentes mucho tiempo relegadas o tratadas solo con la intención de exaltar las «curiosidades» de una época puede brindarnos nuevas pistas en lo que se refiere a la forma en la que ciertos sectores se vincularon con la escritura y la lectura, como lo expresa Kalman (2003: 95). Los usos de la lectura y la escritura que en otros tiempos se pasaban por alto o que no se consideraban significativos adquieren una nueva importancia en el contexto de la multiplicidad y en el esfuerzo por entender de qué manera el lenguaje escrito constituye parte del mundo social y a la vez se emplea en él. Este traslado habitual de las aptitudes, habilidades y textos a los lectores y los escritores que utilizan la lengua escrita en situaciones específicas extiende los límites de lo que antes se consideraba lectura y escritura.

En lo referente al uso de fuentes desde la historia, encontramos trabajos que abordan diferentes aspectos. Quizá el más conocido de los historiadores de la alimentación en México sea Juárez López<sup>10</sup>, quien ha profundizado en la consolidación de la cocina mexicana y el discurso que la legitima, para el cual se ha basado en numerosas fuentes, entre ellas las culinarias. Bak Geller<sup>11</sup> por su parte, ha escrito diferentes artículos basados en su estudio de los recetarios impresos decimonónicos, analizando tanto el discurso nacionalista como la participación de las editoriales francesas en la publicación de los manuales de cocina, mientras que Aguilar Rodríguez (2015 y 2016) ha abordado la problemática de género del siglo pasado utilizando recetarios para ello. Desde luego no son los únicos investigadores trabajando en este campo y su mención no implica una valoración de calidad por sobre otros trabajos.

---

<sup>10</sup> *Vid.*, por ejemplo, algunas de sus publicaciones como Juárez López (2008 y 2012).

<sup>11</sup> Demostrativos de sus trabajos, Bak Geller (2009 y 2013).

## 5. Conclusiones

La finalidad práctica de los libros de cocina, en algunos casos, la falta de signos que nos indiquen la identidad del poseedor o su pobre estado de conservación, nos alejan de la posibilidad de identificar plenamente el contexto de su creación. La alternativa es analizar qué nos dicen a través de su materialidad sobre su forma de producción, de transmisión y de uso, sobre el origen de las recetas y su adaptación o innovación, qué aportan sobre los ingredientes, prácticas, espacios, preparación y consumo de alimentos en esa época, qué similitudes existen entre estos y los recetarios impresos europeos que circularon durante el virreinato, qué jerarquías económicas y sociales revelan en tanto documentos sociales, de qué forma favorecen la formación de identidades regionales o de género, etc. Más que dar respuesta a estas y otras cuestiones, podemos identificar algunos aspectos comunes en el corpus de documentos que hemos editado.

### 5.1. Comparativo de aspectos formales

Ámbito de producción. Del conjunto de manuscritos, podemos decir que el ms. 12474 de la BNE, resulta excepcional. De claro origen monástico, su portadilla nos brinda información de título, fecha, nombre del poseedor y nombre de quien lo escribe. La correspondencia de la letra de la portada con el núcleo principal del texto nos permite asegurar la datación de este libro de cocina, el más antiguo del conjunto estudiado. Los otros once libros o cuadernos de cocina entran en la clasificación de libros femeninos. Con ello queremos señalar su uso en el ámbito doméstico, conscientes de que en la mayoría de los casos no tenemos elementos fehacientes para determinar si fueron escritos por un hombre o una mujer.

Paratexto. De los doce manuscritos, solo cinco cuentan con título, ms. 12474: *Apuntes de cocina*; AIWF TX716.M4 L53 1700z: *Libro de cocina*; TX716.M4 M484 #4: *Cuaderno de los apuntes de la venta del año de 1820, en junio*; TX716.M4 M484 #5: *Libro de cocina*; TX716.M4 M484 #7: *Famosa obra título De cocina, por Mr. de la Pringue, en México, 1791*. Como se señala en su momento, es poco probable que la portadilla de #7 pertenezca al manuscrito que acompaña, y el título de #4 parece ser sólo el título de una entrada, no del cuaderno en sí, lo que reduciría a solo 3 los

manuscritos titulados. Solo dos de los manuscritos cuentan con índice, se trata de AIWF TX716.M4 L53 1700z y TX716.M4 M484 #7.

Volumen de recetas. La cantidad de recetas por manuscrito es muy diversa y fluctúa entre 20 y 562 formulaciones. Solo cinco manuscritos superan las 50 recetas: AIWF TX716.M4 L53 1700z, 562; ms. 12474, 145; TX716.M4 M484 #7, 120; ms. 13918, 94; y TX716.M4 M484 #6, 56. Tenemos la hipótesis de que, inicialmente, varios de los manuscritos que componen la *Mexican Manuscript Cookbook Collection (1790-1820)* formaban parte de un libro y, de ser así, el libro original superaría las 100 recetas.

Variantes gráficas y semánticas. Si bien cada manuscrito puede presentar abreviaturas distintas y frases particulares para introducir un procedimiento, hay características del lenguaje comunes a todos estos ejemplares. Como se puede advertir al revisar las transcripciones paleográficas no existe un sistema ortográfico coherente. Esto no solo se debe al tipo de fuentes o el nivel educativo de quien escribe, sino al proceso de regulación ortográfica iniciada con el *Diccionario de Autoridades* de 1726 que se prolongó hasta el siglo XIX. De ahí que se presenten vacilaciones en el uso de ‘v’. ‘b’; ‘s’, ‘z’ y ‘c’; ‘g’, ‘j’, ‘x’; ‘y’ e ‘i’; el uso de ‘h’, etc. Los manuscritos que consideramos más antiguos presentan uso de consonantes geminadas sobre todo ‘ss’ intervocálica y vibrante ‘rr’ inicial. El uso de artículos determinados difiere del actual, el caso más repetido y presente en todos los manuscritos analizados es ‘la almíbar’. Es casi nulo el uso de formas contraídas como ‘al’ y ‘del’.

Existen en algunos manuscritos evidencia de rotacismo meridional, pero quizá el rasgo más característico del lenguaje en estos documentos es el uso de diminutivos.

## **5.2. Herencia española, reescritura, compilación y creación**

Es en la propia tipología del género culinario donde estos manuscritos muestran su naturaleza heredada de los libros de cocina medievales: la receta como unidad básica, la agrupación de recetas, ya sea en libros totalmente culinarios o como parte de libros mixtos; las muestras de oralidad y su estructura abierta que permite insertar variantes o nuevas recetas sobre todo al final de cada núcleo. En algunos casos las diferencias introducidas son tan numerosas que podemos hablar de reescritura, en otros es evidente el préstamo de secciones completas de otro libro de cocina o su adaptación con la intención de hacer más legible un texto, eliminando explicaciones enredadas o

cambiando los nombres de los utensilios. Hemos identificado como principales fuentes el *Arte de cocina* de Martínez Montañón y el *Nuevo arte de cocina, sacado de la escuela de la experiencia económica* de Juan de Altimiras. En los estudios introductorios de cada ejemplar dejamos constancia de esta actividad compilatoria y de los libros de los que provienen las recetas.

Otra vertiente de la herencia europea de los libros de cocina de la España moderna está en los nombres de algunas preparaciones que, de manera general, remiten al estilo francés, portugués, genovés o de Castilla. Algunas palabras de origen arábigo andaluz aparecen como títulos o ingredientes, mientras que del francés dan constancia palabras como *fricasé*, *fricandó* y *venasón* en varios de los ejemplares estudiados.

Al nivel de las preparaciones, encontramos también una gran cantidad de platillos importados de la tradición española. Sobre todo, en los dulces, masas y conservas podemos ver la estructura subyacente, aunque se utilicen frutas locales como el mamey, el zapote y el tejocote. En el caso de los guisos, es más común la fusión de ingredientes como el chile y el jitomate con las preparaciones europeas de carnes y pescados. De la misma manera que en Europa las variantes se presentaron en productos de abastecimiento local como el pescado, en estos manuscritos vemos la primacía del «bobo» y sus distintas preparaciones. De interés para futuros estudios es el uso de hierbas aromáticas: se encontró evidencia de preferencias de uso distintas para algunos recetarios. Aunque el uso de manteca es mayoritario, en todos los ejemplares los porcentajes de empleo de aceite y mantequilla en relación con la manteca también son variables, lo que puede indicar una preferencia regional.

La presencia de platos «de viernes» que responden a los preceptos religiosos de vigilia son otra constante proveniente del modelo español, no solo en el libro de apuntes de cocina de fray Pedro de la Santísima Trinidad, sino en todos los manuscritos editados.

Las particularidades de los libros de cocina novohispanos y de la primera mitad del siglo XIX recaen en el uso de títulos «curiosos» que no dan información de la naturaleza del platillo —*locos*, *embusteros*, *tapados*, *embarrados* y *cautivos*, entre otros—. Por otra parte, la cultura material reinante en la cocina es una mezcla entre los implementos europeos y herramientas básicas de la cultura prehispánica, como el metate. No es la finalidad de este estudio dar una relación pormenorizada de los productos y utensilios de origen europeo y su contraparte de las culturas originarias,

pero sin duda la información contenida en la edición de cada manuscrito brinda los elementos para profundizar al respecto.

Finalmente, resaltamos que en esta tesis ofrecemos la edición de un corpus seleccionado de fuentes culinarias, hasta el momento inédito, y la ponemos a disposición de la comunidad académica; las breves introducciones que acompañan estos textos son un primer acercamiento de estudio. El verdadero valor es la recuperación de unos documentos que permitan completar el panorama de las fuentes culinarias novohispanas.

## Metodología

Los textos objeto de edición de esta tesis doctoral son doce libros de cocina de origen mexicano de los siglos XVIII y XIX.

Ya que este género de escritura tiene su origen en la Edad Media, al referirnos a «libros de cocina» tomamos como base la definición dada por Laurioux (1997a: 13-15) en su tipología de fuentes medievales, que considera a la receta culinaria como la unidad básica de estudio:

Nous entendons donc ici par livre de cuisine tout recueil de recettes culinaires [...] c'est-à-dire un group, organisé ou non, de recettes dévolues à la préparation des aliments en vue de leur consommation par les hommes.

A su vez, bajo el término «libros de cocina» nos apegamos a las categorías propuestas por Juárez López (2012: 21) en su estudio sobre la cocina mexicana en el siglo XIX, que permite diferenciar la producción manuscrita culinaria comunal o personal del siglo XVIII (libros de cocina); de los textos culinarios decimonónicos impresos a partir de 1831 (manuales de cocina); y de los de siglo XX (recetarios).

En la clasificación de cada manuscrito adoptamos la propuesta de sistematización de Pérez Samper (2012: 27) para los libros de cocina manuscritos de la España Moderna en cuatro tipos fundamentales: cortesanos, conventuales, de confitería y femeninos.

Para la selección de los manuscritos se tomaron en cuenta las siguientes consideraciones:

Por un lado, por tratarse de documentos informales y de carácter abierto, algunos de ellos no cuentan con datación o, si cuentan con ella, esta no necesariamente comprende la fecha de escritura de todas las manos presentes en el texto. Con la finalidad de delimitar la temporalidad, los manuscritos de los que aquí se ofrece una presentación crítica consignan unidades de medida anteriores al uso normalizado del sistema métrico decimal y no cuentan con un listado de ingredientes que anteceda a la preparación. El uso del sistema métrico es característico de documentos de fines del siglo XIX y posteriores<sup>12</sup>. En cuanto al listado de ingredientes que precede al

---

<sup>12</sup> Vera (2007: 87-111) menciona que, aunque la Ley de Pesos y Medidas que ordenaba el cambio al sistema métrico francés se promulgó en el año 1857 y se esperaba que fuera adoptada por la población en su totalidad a partir de 1862, el clima de inestabilidad social y política llevó a la suspensión del

procedimiento dentro de cada receta, es un rasgo característico de los manuscritos y de las publicaciones culinarias del siglo XX, que rompe con el modelo secuencial de las recetas heredado de la época medieval<sup>13</sup>.

Por otro lado, desde el inicio de este trabajo se pensó en editar documentos albergados en acervos localizados fuera de México, con la finalidad de recuperar su contenido y hacerlo accesible tanto en su transcripción paleográfica como en su presentación crítica. La elección de los dos repositorios que conservan los manuscritos seleccionados obedece, en primer lugar, al descubrimiento inicial de uno de los manuscritos en la Biblioteca Nacional de España durante la realización de un estudio sobre fuentes culinarias manuscritas —esto fue en el año de 2005—, y, en segundo lugar, la existencia de la colección del *American Institute of Wine & Food Culinary Collection* en la *University of California in San Diego* UCSD, que en décadas recientes se ha enriquecido con la adquisición de recetarios mexicanos, entre ellos los manuscritos estudio de esta tesis.

El corpus seleccionado para su edición en esta tesis está compuesto por tres manuscritos conservados en la Biblioteca Nacional de España, como parte del Fondo Antiguo, y nueve albergados en la Universidad de California en San Diego, en la sección de colecciones especiales y archivos de la Geisel Library, los cuales pertenecen a la *American Institute of Wine & Food Culinary Collection*; estos se encuentran divididos en dos signaturas, una corresponde a un solo libro de cocina y la otra es una colección de ocho libritos denominada *Mexican Manuscript Cookbook Collection* (1790-1820).

Así se reparten por procedencia los manuscritos editados.

Pertenecen a la Biblioteca Nacional de España (BNE):

1. Ms. 12474
2. Ms. 13918
3. Ms. 23133\_15

Forman parte de la colección de la UCSD Library, Special Collections & Archives (UCSD):

---

decreto en varias ocasiones por lo que su aceptación por parte de la sociedad tardó cuatro décadas, y solo logró implantarse hacia 1896 como un «cambio civilizador» bajo el segundo porfiriato.

<sup>13</sup> Lauriou (1997a: 15-16) refiere que generalmente las recetas medievales se limitaban a pocas líneas cuya estructura formada por diferentes operaciones enunciadas en infinitivo o imperativo no era precedida por una lista de ingredientes como en la actualidad.



4. TX716.M4 L53 1700z
5. TX716.M4 M484 (*olim* ms. 666)
  - (5) TX716.M4 M484 #1
  - (6) TX716.M4 M484 #2
  - (7) TX716.M4 M484 #3
  - (8) TX716.M4 M484 #4
  - (9) TX716.M4 M484 #5
  - (10) TX716.M4 M484 #6
  - (11) TX716.M4 M484 #7
  - (12) TX716.M4 M484 #8

La primera parte del trabajo consistió en la revisión y descripción de los manuscritos de la BNE.

En el caso de los manuscritos de UCSD, la revisión de manuscritos existentes inició en 2008 y, posteriormente, se preseleccionaron los manuscritos a incluir en esta tesis de acuerdo con su antigüedad y características gráficas. Los textos de UCSD se transcribieron *in situ*, debido a que no estaba autorizada su reproducción total ni por fines de investigación. En la UCSD existen quince manuscritos que reúnen las características elegidas para ser incluidos en esta tesis; de estos, se seleccionaron las dos signaturas antes referidas que corresponden a un total de nueve libros de cocina: ambos proceden del ámbito femenino o familiar; el primero (TX716.M4 L53 1700z) es un documento escrito por una sola mano, mientras la colección con la signatura TX716.M4 M484 está compuesta por ocho cuadernos en los que es posible observar la intervención de varias manos y cuyas características son heterogéneas.

Una vez terminadas las transcripciones paleográficas, se llevó a cabo un segundo cotejo y, en el caso de los textos de la BNE, cuando la fotocopia del microfilm no permitía una lectura clara, fue necesario acudir a la biblioteca a fotografiar directamente las hojas corrompidas con el propósito de ampliar y mejorar la imagen con herramientas de contraste. Desde un inicio se solicitaron las reproducciones de las páginas de difícil lectura de los documentos de UCSD.

La segunda fase del trabajo fue la preparación de la presentación crítica de los manuscritos. Primeramente, se establecieron los criterios de edición.

Los documentos se presentan siguiendo el orden de procedencia; se elaboró un breve estudio introductorio de cada libro de cocina, que incluye los siguientes apartados:

- Descripción del ejemplar
  - o Se preparó una «ficha de recogida de datos para la descripción de manuscritos», con la información concerniente al estado de conservación y características físicas de cada libro editado. En algunos casos fue necesaria una segunda revisión, sobre todo al advertir algunos problemas en la foliación u orden de la encuadernación.
- Historia y ámbito del ejemplar
  - o Este tipo de fuentes no siempre permite una aproximación a las condiciones de producción del documento; la mayoría carece de fecha y datos de autoría. Del corpus editado solo un libro de cocina se redactó en el ámbito monástico; el resto son recetarios familiares y pertenecen a la esfera femenina. A partir de los datos que brinda cada manuscrito, se realizó una investigación bibliográfica con la finalidad de contextualizar dicha información. También se llevó a cabo un análisis de los productos, utensilios y preparaciones que nos permitiera comparar estos manuscritos con otros libros de cocina contemporáneos para evaluar sus características y posible datación.
- Estructura y presentación de las recetas
  - o Para esta sección se analizó la organización de las recetas dentro del libro, sus secciones o su presentación —en muchos casos aleatoria—, la repetición de títulos y recetas, su relación con otros libros manuscritos de la época, y, finalmente, se trató de identificar aquellas preparaciones que podrían haber sido copiadas de otros libros de cocina impresos.
- Variantes gráficas y semánticas
  - o En este apartado se ofrece un listado de grafías particulares, erratas y expresiones propias de quien escribe.
- Referencias
  - o Se realizó una búsqueda bibliográfica para identificar menciones de los manuscritos editados en esta tesis por otros estudiosos.

Al mismo tiempo que se preparaba la edición de cada libro de cocina, se seleccionaron los vocablos que conformarían el glosario. Los criterios principales para su inclusión fueron: ingredientes y utensilios con nombres provenientes del náhuatl, palabras en desuso o relacionadas con ingredientes, términos y técnicas culinarias menos conocidos. Las fuentes utilizadas para la elaboración de este glosario aparecen abreviadas al final de cada entrada y su referencia completa se encuentra en la bibliografía.

En la fase final de esta tesis doctoral, se realizó un análisis comparativo del corpus de libros de cocina editados.



## Criterios de edición

La presentación crítica de los doce libros de cocina manuscritos de los siglos XVIII y XIX objeto de esta tesis doctoral, así como su transcripción paleográfica (Anexo 1), sigue en línea general los «Criterios de edición de documentos hispánicos (Orígenes-siglo XIX)» de la Red CHARTA (Corpus Hispánico y Americano en la Red), criterios que son recogidos en Sánchez-Prieto Borja (2011), aunque se incluyen algunos cambios que se detallan a continuación.

### *1. Transcripción paleográfica*

#### CABECERA

**a.** Se numeran de acuerdo con el orden dado al corpus estudiado en el apartado «Metodología». En línea aparte las siglas SPR, al ser un estudio personal y no contar un grupo investigador, y como siglas del corpus LCM (Libros de Cocina Mexicanos).

**b.** En la identificación del documento se señalan las siglas del archivo correspondiente, ya sea BNE o UCSD, la signatura del manuscrito y su foliación.

**c.** Data y localización

**d.** *Regèsto*

**e.** Escribano

**f.** Soporte y medidas

**g.** Transcriptor

**h.** La dirección electrónica de la reproducción facsimilar en caso de que el repositorio haya publicado una versión digital del documento.

#### TRASCRIPTIÓN

**a.** Numeración de hoja y línea

El número de hoja se consignan entre llaves {h #} con la respectiva indicación de recto (“r”) y vuelto (“v”), inmediatamente tras el n.º de hoja: {h #r}. Las líneas se señalan también entre llaves en el lugar que corresponda.

Después de cada capítulo o receta hay un cambio de renglón con el fin de facilitar la lectura.

**b. Deterioro del original**

Los caracteres en un espacio deteriorado por roto, doblez o mancha se señalan con asteriscos (\*). Se emplea un asterisco por cada letra o tres asteriscos separados entre sí por un espacio y recogidos entre corchetes cuando se desconoce la cantidad de caracteres. La causa del deterioro se menciona en cursiva y entre corchetes en el lugar correspondiente.

**c. Signos o elementos especiales, intervenciones e indicaciones en el texto**

Tanto los signos y elementos especiales, como las intervenciones por interlineado, margen, mano, encabezamiento o título se mencionan en cursiva y entre corchetes.

**d. Abreviaturas**

Las letras resueltas se marcan entre ángulos agudos.

**e. Mayúsculas, minúsculas, consonantes, puntuación, separación de palabras**

Se mantienen tal como se presentan en el manuscrito.

*2. Presentación crítica*

**a. Numeración de hoja y línea, espaciado y título de capítulo y de receta**

Se elimina el número de hoja y de línea.

Cada encabezamiento de capítulo, o grupo de recetas por preparación, se presenta en negrita y cursiva. Los títulos de receta se presentan en cursiva y espaciado con un salto de línea para facilitar la lectura. Si la receta no cuenta con título se le pondrá el que corresponda de acuerdo con el editor y se dejará constancia del cambio con una nota a pie.

Las propuestas de variantes dadas por el autor dentro de una receta se presentan en párrafo aparte.

**b. Deterioro del original**

Los fragmentos que no puedan reconstruirse se sustituyen por puntos suspensivos entre corchetes.

**c. Abreviaturas**

Se desarrollan las abreviaturas presentes en el texto sin dejar constancia.

**d. Mayúsculas, minúsculas, puntuación, separación de palabras y acentuación**

Se regulariza el uso de mayúsculas y minúsculas, la puntuación y separación de palabras, así como la acentuación según los criterios actuales.

**e. Grafías**

- Se simplifican las consonantes geminadas.
- Se reparten *u* y *v* según su valor vocálico o consonántico actual.
- La secuencia de vocal + *i* final se transcribe según los usos ortográficos actuales.
- Se sustituye *qu* por *cu* para el valor /kw/.
- Se representa como *r* la vibrante en posición inicial y postconsonántica.
- Por tratarse de documentos posteriores al s. XVII se regulariza el uso de *c*, *z* según el uso actual, lo mismo que el uso de *j*, *g*, *x*, así como de *v*, *b*. El uso de *h* o su ausencia también se moderniza, incluso sustituyendo la *g* por *h* en palabras como *huevo*.
- Como excepción a las normas propuestas por CHARTA, se moderniza el uso de *s* por *c*, *z* y viceversa, indicando en la nota introductoria de cada recetario el uso preferente de estas consonantes en el texto original.
- En términos generales, la ortografía se moderniza.

**f. Palabras escritas de manera errónea y artículos mal empleados.**

Las erratas se corrigen para facilitar la lectura y, en caso de que el editor lo considere necesario, se señalan en una nota aclaratoria a pie de página, además de mencionarse en la introducción en caso de ser un error consistente dentro del manuscrito.

**g. Artículos determinados**

En lo que se refiere al uso de artículos determinados, se respeta el género presente en el original por la información que nos brinda del uso gramatical particular, como el uso corriente en este tipo de textos de ‘la almíbar’ por ‘el almíbar’. También se conserva ‘la’ por ‘el’ antes de *a* tónica.

Se contraen *a+el* y *de+el* según las normas actuales, *al* y *del*.

**h. Repeticiones**

Se suprimen las repeticiones de texto por errata, respetando solo aquellas que nos brindan información relevante de la oralidad presente en los escritos culinarios.

**i. Palabras y expresiones de época**

Se mantienen aquellas palabras que muestran ciertos rasgos del habla popular que a criterio del editor ameritan preservarse por la información que brindan.

**j. Orden del texto**

Se enmienda el orden de los folios invertidos o que de manera evidente han sido mal integrados o encuadernados de forma que alteran el orden del texto original. Se deja constancia en el estudio preliminar.



## **LOS LIBROS DE COCINA**



## 1.

### BNE, MS. 12474

#### APUNTES DE COZINA DE FRAY PEDRO DE LA SANTÍSIMA TRINIDAD

##### Descripción del ejemplar

El manuscrito 12474 es un libro compuesto en su mayoría por recetas de cocina; como tal en el tejuelo aparece el título: *Libro de cocina*.

Sus medidas son 210 x 150 mm; en papel blanco común sin filigranas. Se compone de seis cuadernillos y está encuadernado en pergamino.

El estado de conservación del manuscrito es bueno. Las cubiertas —a partir de un único pergamino doblado— presentan una conservación aceptable de las tapas; estas muestran un desgaste razonable por el paso del tiempo (manchas). Están rotos los lazos de cuero superiores que servían para sujetar la cubierta, los inferiores siguen presentes. El interior permite apreciar los cuadernos y las cuerdas que los sujetan, puesto que el lomo se ha despegado y solo se sostiene por la tapa trasera. En lo referente a los folios, en general están bien conservados, sin perforaciones, rasgaduras, solo presentan algunas manchas de humedad o de tinta que poco afectan la lectura del texto. El folio 56 numerado 108 se encuentra parcialmente suelto y presenta rasgaduras en la parte inferior derecha y también en el margen derecho. El folio ha sido reforzado en el vuelto con un fragmento de papel que ha sido pegado en la zona inferior (en contacto con el lomo), probablemente para evitar la pérdida del texto existente en la parte rasgada. Al observar la disposición de los cuadernos, parece apreciarse la falta de dos folios después del folio 56, aunque habría que realizar un examen minucioso para poder determinarlo pues podría tratarse de los residuos del propio folio antes de ser reparado. Entre el folio 58 y 59 parece haber fragmentos de un folio arrancado, mientras el folio 59 muestra papel de otro color. No existen más folios deteriorados o sueltos.

Este manuscrito presenta una foliación alterada en el registro de la biblioteca que indica que consta de 111 folios cuando en realidad son 59 folios escritos por ambas caras. La razón de esta confusión es que existen dos sistemas de numeración y un error al continuar el sistema de paginado original en vez de seguir con la foliación iniciada en la portadilla por el segundo sistema de numeración, como se detalla a continuación.

El sistema de numeración original en mano antigua y en tinta similar a la del texto no inicia en la portada sino en la primera página del texto (folio 2r) con el número 1°. en el margen izquierdo, y continúa en el folio 2v y 3r en el margen superior derecho con numerados 2°. y 3°. Prosigue la paginación en tinta en el margen superior derecho en recto y en el lado superior izquierdo en el vuelto. Esta numeración por paginado corresponde al núcleo original del manuscrito y se suspende en el folio 46r marcado con la página 89, en la cual concluye la sección de «segundos». Aunque a partir del folio 47r se agregan recetas de esta misma mano, estas no se encuentran ordenadas sistemáticamente como las anteriores y probablemente por ello se abandona la paginación, incluso en los folios 57v y 59 v se presentan recetas escritas en sentido invertido.

En mano moderna y a lápiz se agrega una segunda numeración en la esquina superior derecha iniciando con la portadilla no numerada originalmente (folio 1) y se empalma con la paginación original (1°) con el 2 a lápiz en el folio 2r. Esta numeración iniciada como foliación a lápiz al inicio del manuscrito se reanuda en los folios rectos como continuación de la paginación original en el folio 47r con la página 91 y mantiene ese orden hasta el folio 55r (pág. 107). En el folio 56r hay un error y se numera 108 en vez de 109, esto ocurre nuevamente en el folio 57r al ser numerado 109 en vez de 111, en el folio 58r numerado 110 en vez de 113 y en el folio 59r aparece la última numeración 111 que correspondería a la página 115 de haberse continuado la numeración original.

### **Historia y ámbito del ejemplar**

El ejemplar en cuestión se localiza en la Sala Cervantes de la Biblioteca Nacional de España. En abril de 2005, explorando algunas escrituras culinarias de la época moderna, lo solicitamos para su revisión y reproducción a partir de microfilm. Si bien el nombre del manuscrito no dejaba dudas sobre la temática, la ficha catalográfica no daba más información sobre su origen que la datación y la autoría en el ámbito religioso.

En cuanto a la materialidad de *Apuntes de Cocina*, la ausencia de decoración, el carácter estándar de su escritura, su formato medio y su volumen le designan como un ejemplar corriente, producción común que no ameritaba el uso de marcas de fuego que nos pudieran indicar el convento de procedencia. La falta de fechas adicionales a

la de la portadilla nos impide conocer la datación de los distintos suplementos o agregados al texto inicial.

Una vez iniciada su lectura, se mostró una de las particularidades del manuscrito: se trataba de un libro de cocina de una orden religiosa masculina radicada en la Nueva España. A pesar de que la portadilla no hace alusión al colegio de novicios al que perteneció, ni dice en qué ciudad se escribió, son varias las características del manuscrito que demuestran que se trata de un texto novohispano.

Las razones por las que un manuscrito como este haya llegado a albergarse en un repositorio español pueden ser muchas, la más probable es la dispersión iniciada a principios del siglo XIX, debida a la secularización del patrimonio religioso. Las bibliotecas jesuitas fueron las primeras en sufrir un cambio de propietarios con su expulsión, pero también el resto de las bibliotecas de religiosos se vieron afectadas por la nacionalización de bienes eclesiásticos y el cierre de conventos masculinos hacia 1860, como lo señala García (2018: 96):

En términos generales, durante el siglo XIX todas las colecciones bibliográficas y documentales que habían pertenecido a la Iglesia comenzaron una dispersión nacional e internacional de la que sobrevivieron algunos ejemplares.

Con la nacionalización de los fondos que pertenecían a las viejas bibliotecas conventuales, de seminarios y colegios, estos pasaron a nuevas bibliotecas como la Nacional de México o la Biblioteca Lafragua en Puebla<sup>14</sup>, entre otras, pero también se vendieron muchos ejemplares en el extranjero como fruto del traspaso de bibliotecas de algunos bibliófilos<sup>15</sup>. Posible, aunque menos probable, sería el desplazamiento del libro como pertenencia de algún fraile en su viaje a la península. Vale la pena considerar que este tipo de manuscritos se consideraban «de uso» y no tenían mayor valor económico en el momento de su redacción.

Volviendo a las características que evidencian el origen novohispano del ejemplar, se observa que buena parte del vocabulario de este libro de cocina no se encuentra en los diccionarios de la época moderna como el *Diccionario de Autoridades*

---

<sup>14</sup> Resulta revelador lo que indica Moncayo (2017: 113) sobre el origen de los fondos que conforman la Biblioteca Lafragua de Puebla: «Hasta abril del año 2017, se han catalogado 7 072 obras que formaron parte de las bibliotecas conventuales, de las cuales 3 227 pertenecieron a la librería del convento de San Francisco; 1 317 de Santo Domingo; 1 213 de San Agustín; 924 de Nuestra Señora de la Merced, 1 106 de Nuestra Señora del Carmen; 1 147 de San Antonio; y 306 de Nuestra Señora de Belén».

<sup>15</sup> Ramírez López (2020) presenta una detallada investigación sobre la adquisición de fondos bibliográficos novohispanos por parte de la familia Brown, sus relaciones con importantes bibliófilos mexicanos durante el siglo XIX y el éxodo de libros, en este caso, hacia los Estados Unidos de América.

(1726-1739), de publicación casi contemporánea al manuscrito, debido a su raíz náhuatl. A lo anterior se suma el excesivo uso de diminutivos, característico del español utilizado en México (*cacito, poquita, menudita, mediditas, puntita, rajadurita, cajetito*, etc.), a diferencia de los diminutivos empleados en los libros de cocina de la España barroca, terminados en *illo, illa*<sup>16</sup>.

Otra pista es el uso de ingredientes que no eran empleados en la cocina española o que no aparecen en los recetarios españoles de la misma época. El análisis de los ingredientes permite identificar el empleo de ciertos productos base que responden al aprovisionamiento, el cual depende estrechamente de la cercanía de las fuentes y de las condiciones locales, y por tanto contribuye a identificar el origen del manuscrito. En ese sentido, la preparación de especies acuáticas de la región del Golfo de México como el manatí<sup>17</sup> y el bobo<sup>18</sup> entre los «pescados»<sup>19</sup> propuestos para la vigilia, nos habla de una cercanía de las fuentes de abasto y las redes de distribución que facilitaban su traslado.

Para complementar este análisis se revisaron dos manuscritos del siglo XVIII del Convento de Agustinos Recoletos de Madrid<sup>20</sup> en los que se llevaban las cuentas del gasto de cocina. Si bien algunos productos como el tomate ya aparecen entre los de consumo del convento, muchos otros que conforman la base de *Apuntes de cocina* están ausentes. Tal es el caso de aditivos como el tequesquite para ablandar las leguminosas; vegetales como los tornachiles, el aguacate, la jícama, entre otros. Al evaluar las preparaciones o salsas elaboradas sucede lo mismo: por ejemplo, ni el pipián, ni el clemole, forman parte de la tradición europea. Lo mismo puede decirse de la introducción de enseres domésticos y utensilios como el chiquihuite o el metate.

El indicio más significativo aparece en la sección invertida a partir del folio 57v que hace referencia a dos poblaciones de la Nueva España: Tehuacán, que se

<sup>16</sup> En su estudio onomasiológico, Torres Martínez (2014: 305-306) hace referencia a las voces marcadas como diminutivos y autorizadas como léxico coquinaro por el *Arte de Cozina, pastelería, vizcochería y conservería* (1611) de Martínez Montañón en el *Diccionario de autoridades* (1726-1739).

<sup>17</sup> Ladrón de Guevara, Morales y Olivera (2019: 38-40) señalan que el manatí históricamente se distribuía en todos los estados con costa en el Golfo de México, encontrándose en ríos, sistemas lagunares, bahías, cenotes, estuarios y caletas, desde el sur de Tamaulipas hasta Quintana Roo.

<sup>18</sup> El DEGM señala que «con este nombre popular se conocen por lo menos dos peces diferentes y pueden encontrarse desde el Istmo de Tehuantepec hasta Baja California. En Veracruz y Tabasco se capturan en los ríos Usumacinta y Grijalva», DEGM en línea: <<https://laroussecocina.mx/palabra/bobo/>> [consulta: 20 de septiembre de 2019].

<sup>19</sup> Si bien el bobo es un pez, el manatí es un mamífero. Ladrón de Guevara, Morales y Olivera (2019: 45-46) describen la creación de mitos y la confusión causada entre los colonizadores sobre si se trataba de un pez o un mamífero, por ser una especie totalmente acuática.

<sup>20</sup> BNE, ms. 12488 y ms. 12491.

encuentra en el actual estado de Puebla —cuyo asentamiento actual inició en 1567<sup>21</sup>—, y San Andrés Chachicomula<sup>22</sup> —localizada también en Puebla—, que, al igual que Tehuacán, fue ocupada inicialmente por grupos nahuas que posteriormente fueron sometidos por los españoles, durante el siglo XVI.

Considerando los puntos anteriores, tenemos elementos para pensar que este libro de cocina perteneció a uno de los varios colegios de novicios establecidos en la Nueva España, probablemente en Puebla.

Aguilar Piñal (1991) menciona a fray Pedro de la Santísima Trinidad dentro de los autores españoles del siglo XVIII por este manuscrito, agregando que se trata de un fraile trinitario<sup>23</sup>. Este último dato es poco probable puesto que los trinitarios no tuvieron colegios en la Nueva España, así lo menciona Aliaga (2012: 150):

[...] los trinitarios no participaron corporativamente en la evangelización de América por un motivo evidente, la falta de favor real por parte de Felipe II hacia las órdenes no reformadas. La contribución principal que ofrecieron los trinitarios a la evangelización de los dominios españoles de Ultramar fueron sus obispos: diecisiete religiosos trinitarios calzados españoles.

Si consideramos a la otra orden de la época cuyo carisma era la redención de cautivos, y nos enfocamos en los nombres del propietario, el maestro de novicios y quien escribió el libro de cocina, podría tratarse de un fraile mercedario; después de todo, fray Pedro de la Santísima Trinidad comparte nombre religioso con el fraile Pedro Urraca, afamado mercedario del Perú del siglo XVII. Las fundaciones mercedarias en la ciudad de México tuvieron que esperar hasta finales del siglo XVI. La provincia de México quedó constituida en 1616 y la conformaban ocho conventos: México, Vera Cruz, Puebla, Valladolid (hoy Morelia), Tacuba, Oaxaca, Atlixco y Colima. En 1770, fecha cercana a la escritura de nuestro libro de cocina, la Orden de la Merced tenía 229 conventos con 4495 religiosos, de los cuales, en México, se tiene constancia de 20 conventos y 427 religiosos<sup>24</sup>. Para poder corroborar o descartar la hipótesis sobre la orden de procedencia de este manuscrito, sería necesario revisar los archivos mercedarios de la Biblioteca Nacional de Antropología<sup>25</sup> en busca de

---

<sup>21</sup> Centro Estatal de estudios Municipales de Puebla (1988: 849-850).

<sup>22</sup> Centro Estatal de estudios Municipales de Puebla (1988: 660).

<sup>23</sup> En el tomo VI de su *Bibliografía de autores españoles del siglo XVIII*, Aguilar Piñal (1991: 303) incluye a fray Pedro de la Santísima Trinidad, con el número 2125, como autor de este manuscrito.

<sup>24</sup> Instituto Histórico de la Orden de la Merced (1997: 76 y 83).

<sup>25</sup> Ortiz Caballero (1995: 326) señala que existen detallados expedientes de novicios en el acervo de la Real y Militar Orden de Nuestra Señora de la Merced procedente de la ciudad de Puebla que se localiza en la sección de manuscritos de la Biblioteca Nacional de Antropología, en la ciudad de México.

concordancia de los nombres mencionados en la portadilla con los expedientes de novicios.

Sobre el hecho de que el propietario del libro sea distinto a su autor o copista, podemos conjeturar que el dueño, Juan de San Rafael, no supiera escribir o simplemente que fray Pedro tuviera mejores dotes para ello. Bouza (2001: 69) aborda esta circunstancia común en la Edad Moderna:

Las noticias que testimonian el contacto de la población analfabeta con la escritura que no podían entender por sí mismos, son tan abundantes que permiten romper las barreras establecidas por la historiografía entre las culturas letrada y no letrada. Bien mediante la lectura en voz alta o la predicación, bien por medio de la delegación de la escritura en terceros, los analfabetos accedieron a los textos escritos y convivieron cotidianamente con ellos, llegando incluso a ser sus propietarios.

En lo relativo a la formación de sus frailes, las normas de los mercedarios (parecidas a las de otras ordenes durante esa época) dan claridad al respecto: «Se les instruirá convenientemente sobre la Regla, Constituciones, vida religiosa y liturgia. También se les enseñará a leer, rezar, hacer los oficios comunes y canto gregoriano<sup>26</sup>». De lo anterior se puede entrever que no todos los novicios sabían leer al momento de entrar a la orden; las distintas letras que dejan su huella en este manuscrito muestran que algunos tenían menor competencia gráfica que otros.

La cocina de monasterios y conventos generó una importante producción manuscrita de libros de cocina durante el siglo XVIII, sobre todo en las comunidades masculinas, los cuales eran destinados a guiar a los nuevos cocineros. Esta finalidad hace que los recetarios monásticos se distingan de aquellos dirigidos al público más amplio y, generalmente, traslucen las costumbres propias de la orden, sus normas, la pobreza y austeridad que pueden caracterizarla como lo expone Pérez Samper en su estudio sobre la cocina del Siglo de Oro (1998: 58-60):

Este tipo de cocina, menos artificiosa que la cortesana, estaba íntimamente ligada al calendario litúrgico y a menudo utilizaba ingredientes sencillos y procedimientos libres de sofisticación que la acercaban a la cocina popular, sobre todo en el caso de las órdenes masculinas, que no se encargaban de la elaboración de repostería y conservería para regalar a sus benefactores.

Independientemente de la orden en la que se produjo este manuscrito, su importancia radica en que sería el segundo libro de cocina manuscrito dieciochesco de origen monástico masculino de la Nueva España disponible para su estudio. El otro

---

<sup>26</sup> Instituto Histórico de la Orden de la Merced (1997: 77).



libro es el de fray Gerónimo de San Pelayo de 1780, ms. 641.7 conservado en el fondo reservado de la Biblioteca Nacional en la Ciudad de México, editado por el Consejo Nacional para la Cultura y las Artes en el año 2000, como parte de la Colección de Recetarios Antiguos, y reseñado en *Los libros de la cocina mexicana* por Cristina Barros (2008: 146-149).

A diferencia de otros libros de cocina de la época producidos en el medio religioso, *Apuntes de cozina* no incluye calendarios de fiestas o solemnidades que mencionen santos fundadores o patronos, que a su vez nos acerquen a la orden de creación del manuscrito. No obstante, la naturaleza monástica del mismo no se limita a la portada con la salutación Jesús, María y José; la pertenencia del libro al Hermano Juan de San Rafael; la mención de fray José del Santísimo Sacramento como maestro de novicios y la escritura por parte de fray Pedro de la Santísima Trinidad. A lo largo del texto existen 31 referencias a la comunidad, de las cuales en cuatro ocasiones se habla de repartir los alimentos a la «santa comunidad»<sup>27</sup> y se detalla el tiempo de preparación y momento de servir «antes de que la comunidad baje al refectorio»<sup>28</sup>, o se pone a consideración la cantidad de producto a utilizar en las preparaciones «según hubiere la comunidad»<sup>29</sup>. A través de algunas recetas podemos vislumbrar que el colegio de novicios estaba formado por un nutrido grupo de religiosos. Así, en la receta de «Torta con arroz con leche» se indica: «y se partirán los huevos necesarios que serán como de ochenta a noventa» (f. 5v), las recetas de «Torta de hueva de pescado» y «Torta de zanahoria» hablan de 50 a 60 huevos (ff. 35r y 37v), mientras que la receta de «Buñuelos de mamón» señala que «se mandarón traer ocho o diez cajas de ellos, o según se reconozca son necesarios para la comunidad que haya» (f. 41v), lo que nos puede revelar que la cantidad de personas presentes era variable. Hacia el final del manuscrito, encontramos una serie de anotaciones con proporciones para elaborar «Manjar blanco» que inician con la frase: «Con treinta escudillas de leche a para setenta religiosos» (f. 55v): esta puede ser la noticia más clara que se presenta sobre la población objeto de estos apuntes de cocina.

---

<sup>27</sup> Véase al final de las recetas de «Pescado bobo de limón» (f. 26r), «Albóndigas de pescado» (f. 41r-v), «Buñuelos de viento» (ff. 43v-44r) y «Acuacamole» (f. 46r).

<sup>28</sup> Folio 38v.

<sup>29</sup> Véanse «Torta con arroz con leche» (f. 5v), «Huevos mejidos» (f. 9v), «Otro diferente modo de componer los garbanzos [...]» (f. 13v), «Escudillas de frijoles chicos [...]» (f. 18r), «Torteras» (f. 33v), «Torta de huevas de pescado» (f. 35r) y «Torta de zanahoria» (f. 37r).

Más allá de las alusiones a la vida comunitaria, este manuscrito culinario refleja de manera innegable la forma en que la vida de un colegio del siglo XVIII se regía por el calendario litúrgico y sus celebraciones, ya que algunos platillos solo podían darse como segundo plato en días de 1.<sup>a</sup> clase, en cuaresma o vigilias de la Iglesia; también estipula para días de primer grado guisar con aceite en vez de manteca, así como el uso de especias finas<sup>30</sup>.

Esa característica de los libros de cocina pertenecientes a órdenes religiosas se plasma en secciones dedicadas a los platillos de cuaresma y otros días de ayuno de la Iglesia. Así, entre los libros impresos ibéricos de la época moderna, el *Libro del Arte de cocina* de 1607, compuesto por Domingo Hernández de Maceras, cocinero en el Colegio mayor de Oviedo de la ciudad de Salamanca, cuenta con un apartado bajo el título de «Tercero libro: en el qual se trata como se han de guisar los pescados y diferencias de huevos y platos de vigilia, y potajes<sup>31</sup>», mientras que el manual culinario *La cocina de los Jesuitas. Común modo de guisar, que observaban en las casas de los regulares de la Compañía de Jesús*, impreso en Sevilla en 1818, del cual existen versiones anteriores<sup>32</sup>, presenta un segmento titulado «Guisos de pescado para viernes y cuaresma<sup>33</sup>». Bages-Querol Blanco (2017: 192-217 y 415-424), en su análisis comparativo de varios libros de cocina catalanes de la Edad Moderna, menciona que el manuscrito del siglo XVII perteneciente a la Orden Cartuja, y conocido como *Llibre de cuina de Scala Dei*, cuenta con un primer apartado denominado «Sumari del què lo cuiner té de donar y aparellar entre lo any, com se sol fer en Scala Dey», compuesto por un detallado calendario anual de festividades litúrgicas así como actividades propias de la comunidad, y los platos y bebidas específicos a preparar y servir en ellas. En el caso del libro franciscano del siglo XVIII titulado *Avisos, y instrucciones per lo principiant cuyner*, en opinión de Bages-Querol (2017), el aparente orden de recetas

---

<sup>30</sup> Véase «Pescado frito en escabeche» (f. 22v).

<sup>31</sup> Hernández de Maceras (1607: 72-97).

<sup>32</sup> La Biblioteca Nacional de España conserva una edición facsimilar de 1985 de la edición de 1754, impresa también en Sevilla y titulada *Común modo de guisar que observaban en las Casas y colegios novicios de la Compañía de Jesús de esta Provincia que con cuidado deben aprender los hermanos coadjutores*; y otra de 1795 posterior a la expulsión con el título *Común modo de guisar que observaban en las casas de los regulares de la extinguida Compañía*. — En Sevilla: en la Imprenta de los señores hijos de Hidalgo y González de la Bonilla; ambas ediciones anteceden al manual culinario de 1818 y están documentadas. En línea: <[http://www.bne.es/es/Micrositios/Guias/gastronomia/Seleccion\\_de\\_Obras/Siglo\\_XVIII/](http://www.bne.es/es/Micrositios/Guias/gastronomia/Seleccion_de_Obras/Siglo_XVIII/)> [consulta: 8 de marzo de 2021].

<sup>33</sup> *La cocina de los jesuitas* (1994: 43).

parece estructurarse también en el calendario litúrgico, ya que el «Tractat de peix» incluye todas las recetas para días magros.

En el caso novohispano, el libro de cocina manuscrito por fray Gerónimo de San Pelayo en su «abecedario por mayor» (que hace las veces de índice general) señala que de la hoja 40 hasta la 59 presenta «todas cosas de vigilia<sup>34</sup>». No sorprende que una sección compuesta por 30 recetas del núcleo original del libro de cocina escrito por fray Pedro de la Trinidad se titule «Segundos que se dan en Cuaresma, días de primera clase, y en otros cualesquier días de ayuno de la Iglesia y en cenas fuera», pero el hecho de que ninguna de las recetas incluya carne o volatería lo acerca más en contenido al libro cartujo de Scala Dei que al de fray Gerónimo.

En su tipología de los libros de cocina medievales Laurioux (1997a: 40) explica la relación existente entre la tradición oral y la transmisión escrita en la que los cocineros fijan una tradición oral que es dinámica, ya que quien escribe toma préstamos de los libros en circulación, pero también introduce elementos novedosos no relacionados con la referencia textual. Ciertas frases incluidas en este libro de cocina nos hacen pensar en ese paso de la oralidad a la escritura que tiene lugar en la práctica culinaria llevada al terreno de lo escrito: «Cuando falte cosa de un cuarto de hora» (f. 7v), «y su poquito de almidón, bien, bien batido» (f. 22v), o «se le da punto, y mediante Dios, salen veinte cazuelitas» (f. 55v).

Al comparar *Apuntes de cozina* con los libros de cocina españoles impresos más importantes de la época, encontramos que hay recetas que coinciden en título, pero, en su formulación, los ingredientes y procedimientos son distintos. Llama particularmente la atención una receta de cuscús, la única que se menciona entre los manuscritos de los que se presenta la edición en esta tesis. En efecto, resultan escasas las referencias sobre este platillo magrebí en los recetarios de la época moderna. El antecedente medieval andaluz a esta preparación a base de sémola de trigo aparece entre las recetas del libro *La cocina hispano-magrebí durante la época almohade según un manuscrito anónimo del siglo XIII*, traducido por Huici Miranda, incluida entre las clases de tortas como «kuskus»; así lo encontramos en la «Torta de vinagre» compuesta por carne grasa, especias, aceite, vinagre y verduras diversas a las que se les adicionaba una torta de pan blanco desmigado, y señala que «si se le vierte “alcuzcuz” resulta admirable». A continuación, en la receta de «Alcuzcuz “Fiti yani”»

---

<sup>34</sup> *Libro de cocina del hermano fray Gerónimo de San Pelayo* (2000: 161).

menciona que «el alcuzcuz trabado rociado lo conoce todo el mundo» y prosigue con una preparación que utiliza el caldo de cocción de carne y verdura, y en ella se agrega el «alcuzcuz» cocido y amasado con grasa, que absorbe el caldo al rescoldo para luego ser cubierto por la carne y verdura<sup>35</sup>. Por su parte, Martínez Montaña (1611: 221r-223v), en su canónico *Arte de cocina*, dedica varias páginas a la manera de hacer el «alcuzcuz» a partir de harina floreada que se moja y se cierne para obtener «muchos granillos» y luego cocerlos a vapor, y la forma de guisarlo, similar a la del recetario hispano magrebí, aunque sugiere ponerle azúcar y canela antes de recibir el caldo. Volviendo al manuscrito de fray Pedro de la Santísima Trinidad, el «cuscús» (f. 32v) no está hecho de sémola, ni de migas de pan, ni de masa de harina cocida en granillos; se trata de una olla de arroz cocido hasta quedar espeso que se sirve con miel.

En el caso de la receta de «huevos revueltos» (f. 7r), observamos que no guarda ninguna relación con las publicadas bajo el mismo título en los libros de cocina de los siglos anteriores; se parece a las recogidas en los manuales culinarios dieciochescos como el de los jesuitas en su receta de «huevos revueltos»<sup>36</sup> o la de «huevos en abreviatura» del *Nuevo Arte de cocina* de Altamiras (1994: 102) pues estas ya no son preparaciones de huevos dulces, sino incluyen en sus salsas tomate —aunque no llevan chile—. Al comparar la receta de fray Pedro con la del manuscrito novohispano de fray Gerónimo de San Pelayo, encontramos finalmente una preparación prácticamente idéntica<sup>37</sup>.

Si bien el análisis de las recetas médicas incluidas en estos manuscritos no es el objeto de este trabajo, resulta claro que los frailes confiaban no solo en el uso de remedios europeos de origen medieval —en los que mezclaban las infusiones de borrajas, aceites de castor o jarabes de flores como rosas y claveles—, sino en el saber indígena sobre el uso de plantas medicinales originarias como el cacalósúchil o el poztecpatlí. Al referirse a los recorridos de reconocimiento y estudio que realizó el protomédico Francisco Hernández en la Nueva España, Pardo Tomás (2004: 48) menciona que la red de conventos y hospitales de los regulares era «el escenario privilegiado para el intercambio de conocimientos científicos entre las culturas de

---

<sup>35</sup> *La cocina hispano-magrebí durante la época almohade...* (2005: 223-225).

<sup>36</sup> *La cocina de los jesuitas. Común modo de guisar, que observaban en las casas de los regulares de la Compañía de Jesús* (1994: 63).

<sup>37</sup> Cfr. *Libro de cocina del hermano fray Gerónimo de San Pelayo* (2000: 112).

colonizadores y colonizados; en especial, [...] saberes y prácticas en torno a las enfermedades y los remedios medicinales».

### **Estructura y presentación de las recetas**

En la primera página, que hace las veces de portada, se lee:

Jesús, María, y José

Este libro es del hermano Juan de San Rafael, en el cual se contienen varios apuntes de cocina para su uso y gobierno; se escribió dicho libro año de sesenta y tres habiendo contado antes mil setecientos, hallándose en dicho tiempo maestro de novicios el Reverendo Padre fray José del Santísimo Sacramento; y lo escribió fray Pedro de la Santísima Trinidad, que al presente se hallaba novicio.

*Apuntes de Cocina* es un libro de cocina simple, integrado por 145 recetas culinarias, en las cuales se utilizan como productos base huevos, pescados, mariscos y vegetales, cuya función, como ya se ha mencionado, era la de ser utilizado en la cocina de un colegio, es decir, una herramienta para cubrir las necesidades alimenticias de una comunidad religiosa. La función descrita en su portadilla «[...] en el cual se contienen varios apuntes de cocina para su uso y gobierno» confirma que se trata de un ejemplar de trabajo. Al final del manuscrito se agregan seis recetas médicas.

En cuanto a su producción, el ms. 12474 presenta una estructura homogénea a una sola escritura (mano A) hasta el folio 46r (numerado 89 en la misma tinta del texto) con el cual termina la paginación original y concluye la sección de «segundos» con el número 30 correspondiente al «Acuacamole» (guacamole).

El folio 54r es el último donde aparecen recetas culinarias con la letra de fray Pedro de la Trinidad, mano A. En los folios 54v y 55r se agregan siete recetas de postres («Sigue el modo de hacer diversos dulces y postres») por el mismo escribiente del folio 46v (mano B).

En el folio 55v hay dos párrafos escritos en distinto momento, según puede verse en la dilución de la tinta. No es muy claro si uno o ambos corresponden a la mano de fray Pedro de la Santísima Trinidad o son dos nuevas manos, ya que en ambas la caligrafía es más descuidada que en el núcleo original de recetas, aunque comparten estilo en algunos trazos.

La primera anotación corresponde a una ayuda de memoria para preparar «Manjar blanco» y algunas proporciones y cantidades para hacer raciones. La segunda

es una receta titulada «Manjar blanco en Tehuacán», que comienza con el signo de cruz y la salutación abreviada *Jesús, María, José* previa al título.

El folio 56r presenta la continuación de la receta con que cierra el folio 55r con la misma mano (B), e inicia con la frase: «Almíbar para sazonar los barquillos de foja atrás». Después presenta otras dos recetas de postres, la segunda se prolonga hasta el folio 56v.

El folio 57r está en blanco, el f. 57v inicia con el signo de cruz y muestra una receta que comienza con la frase «Para el medicamento de Pablo» y que recomienda para «quebraduras de todo género» y que parece estar escrita también por fray Pedro (mano A).

Las tres siguientes páginas están en blanco y en la última página (f. 59v) encontramos tres registros escritos en sentido invertido. El primero corresponde a una serie de remedios para dolor de costado, de cabeza, para las evacuaciones y cierra con otro remedio para dolor de costado. El segundo, en una tinta distinta, continúa con un remedio «para los fríos». Finalmente, hay una tercera y última entrada del manuscrito, una receta de pasta de camote y piña con algunas proporciones. Nuevamente es difícil distinguir si algunos de estos registros fueron escritos por fray Pedro (mano A) y si las diferencias presentes se deben a la tinta, a la rapidez, a la edad o al descuido.

La forma en que se suceden los cambios de letra en la última parte del manuscrito hace pensar que la mayoría de las recetas fue escrita por fray Pedro de la Santísima Trinidad y que en las últimas páginas él, o alguien más, pudo escribir algunas anotaciones sobre proporciones y remedios como las de los folios 55v, 57v y 59v; y que en los espacios que quedaron en blanco se escribieron después las recetas de la mano B, así la receta de «Ajo blanco para bacalao» (f. 46v) se pudo escribir aprovechando la página sin usar entre el núcleo original y las siguientes recetas, ya que es la única discontinuidad hasta el folio 54v, en que vuelve a aparecer dicha escritura (mano B) con sus recetas de postres. Estas, a diferencia del resto, cuentan con un mayor número de proporciones exactas<sup>38</sup>, lo cual podría colocarla en un periodo posterior.

Probablemente el primer conjunto de recetas respondía a un plan inicial trazado por el autor o era resultado de la copia o traslado de un manuscrito modelo de la propia orden o algún otro no identificado de manejo común en este tipo de establecimientos

---

<sup>38</sup> Véase la exactitud en las cantidades de las recetas de «Hojuelitas» y «Rodeos».

religiosos; como expone Bouza (2001: 58), en la época moderna estudiar equivalía en buena medida a trasladar personalmente, al respecto menciona que Pedro de León en su *Compendio de las industrias en los ministerios de la Compañía de Iesus*, concluido en 1628, no dudaba en encarecer los efectos benéficos de la copia en los años del noviciado.

Hay un enunciado en «Otro relleno de manzanas» que nos hace pensar que estas recetas pudieron ser copiadas, en bloque o individualmente, de algún otro libro de cocina, y es: «En la misma forma *que se hizo para las de carne en su disposición*, y las rellenas con pescado picado<sup>39</sup>». Esta receta pertenece a la parte escrita por fray Pedro que complementa el núcleo original. Siendo un libro sin recetas de carne, la alternativa a la copia de un segmento de un libro con mayor número de recetas sería la existencia de otro tomo con preparaciones de carne; que este manuscrito sea solo un fragmento encuadrado de un libro anterior; o que algunas de las recetas adicionales se hayan tomado de otros libros.

El texto de la primera mano, atribuible a fray Pedro de la Santísima Trinidad, se distingue no solo por la letra, sino por el uso de una frase repetitiva en más de cuarenta recetas saladas, en las que como condimento de base menciona un sofrito de ajos y chiles verdes, que complementa con chile seco molido en 27 de ellas, así como el uso de huevos cuya función era espesar los caldillos y algunas preparaciones, y a los que nuestro autor se refiere como «espesote» en lugar de espesante.

En el procedimiento podemos ver como se emplean las frases «y en estando» o «y así que» para señalar el fin de una operación y el inicio de otra. También se observa un orden similar en las instrucciones de elaboración de las distintas variantes de una receta, por ejemplo, en la preparación de legumbres, todas las recetas inician con la indicación «se sacarán» y prosigue con el número de escudillas. En el caso de las formas de dar pescado, las operaciones que se indican en todas las recetas son: escamar el pescado, lavarlo muy bien, hacer raciones y cocerlo.

A pesar de no contar con una tabla de contenidos o índice, existe hasta ese punto una estructura clara. La división de las recetas se realizó a partir de las secciones que el propio autor, o copista del manuscrito, señaló mediante subrayado o encuadrado y que casi siempre inicia con la fórmula «Forma de hacer...»:

---

<sup>39</sup> Otro relleno de manzanas, f. 47v. La cursiva es nuestra.

1. Forma de hacer caldillos para los huevos. (9 recetas)
2. Forma de cómo se han de hacer las tortillas de huevos y otros distintos modos de darlos para que haya variación cada día. (6 recetas)
3. Otros varios modos de dar los huevos. (13 recetas)
4. Forma de cómo se han de guisar las escudillas. (10 recetas)
5. Forma de dar pescado frito con varias ensaladas. (11 recetas)
6. Forma de cocer algunos otros pescados que hay, y con que se han de dar. (6 recetas)
7. Forma de guisar los platillos. (13 recetas)
8. Segundos que se dan en cuaresma, días de primera clase y otros cualesquier días de ayuno de la iglesia y en cenas fuera. (30 recetas)

Hasta ahí el núcleo original del libro de cocina. A partir del primer cambio de mano (f. 46v) se mencionan nuevas recetas tratando de agruparlas siguiendo un orden lógico, aunque resultan repetitivas, ya que de haberse escrito junto con el núcleo original se habrían insertado en alguna de las primeras divisiones. Cabe señalar que tampoco estas recetas incluyen cárnicos o aves.

Siguiendo el orden de aparición de las recetas que siguen al núcleo original se podrían clasificar de la siguiente forma:

Una receta que no entra en los subgrupos de «Ajo blanco para bacalao», mano B

En mano A:

9. Rellenos<sup>40</sup> (5 recetas)
10. Ensaladas (4 recetas)  
[2 recetas sueltas «Lampreado de cuñete<sup>41</sup>» y «otros ídem<sup>42</sup>»]
11. Huevos (3 recetas)
12. Albóndigas (5 recetas)
13. Tortas (3 recetas)
14. Empanadas y segundos<sup>43</sup> (11 recetas)

En mano B:

15. «Diversos dulces y postres» (7 recetas)

Una receta de «Manjar blanco» y algunas proporciones escritas por la mano A y una receta de «Manjar blanco en Tehuacán» (¿mano A?)

---

<sup>40</sup> Estos «rellenos» se titulan «Rellenos de...», aunque en realidad deberían llamarse «Rellenos para»: chiles, calabacitas, aguacates, manzanas, etc. Todos los rellenos que se presentan tienen como ingrediente-base pescado.

<sup>41</sup> En este caso el platillo toma el nombre del recipiente: «Se saca el 'cuñete' y se pone a escurrir en una tabla, después se harina y se fríe [...]». Por el contexto y dado que el resto de las recetas no son de aves ni carnes, suponemos que se trata de un pescado en cuñete.

<sup>42</sup> No queda claro si se trata de otra pieza en «cuñete», esta vez en salsa de Chile.

<sup>43</sup> Esta sección titulada «Empanadas, segundo de huevos espirituales, pastelitos de maíz», sin embargo, al interior del apartado la primera receta corresponde a los pastelitos de maíz, hay algunas recetas de empanadas, otras formulaciones de segundos, pero no se encuentra ninguna receta de huevos espirituales.



Continúa en mano B:

«Diversos dulces y postres»

Finalmente, en mano A o (¿A, C, D?)

16. Recetas médicas. (6 recetas)

Una receta suelta de «Pasta» de camote y piña, en caligrafía de la mano A

Esta sucesión de recetas de varias manos nos confirma el estilo perpetuamente abierto de este tipo de libros, que lo hace comparable a los recetarios manuscritos de los conventos catalanes a los que nos referimos con anterioridad citando el trabajo de Bages-Querol Blanco (2017) o al cuaderno de la hermana boticaria del Hotel de Dieu de Angers<sup>44</sup> continuado tiempo después de que sor Modeste escribiera la última receta; y a otros recetarios novohispanos contemporáneos a estos, como sería el de fray Gerónimo de San Pelayo que presenta caligrafías diversas, o a otros fuera del ámbito monástico como el de Dominga de Guzmán que da cuenta de trece letras distintas<sup>45</sup>.

### Variantes gráficas y semánticas

La escritura de Fray Pedro de la Trinidad, de fácil lectura, corresponde a la letra común del siglo XVIII. El texto se escribe en una sola columna por página. Las abreviaturas que incluye son pocas, algunas por suspensión y otras por contracción, usuales en la escritura hispanoamericana de la época. También pueden observarse algunas ornamentaciones al final de ciertas líneas, sobre todo de las que terminan en letra 's', que dan la impresión inicial de ser abreviaturas, siendo en realidad rasgos decorativos.

Por pertenecer a una orden religiosa no resulta extraño el uso del signo de la cruz, así como las iniciales J. M. J. ('Jesús, María y José'). No obstante, las únicas grafías cultas presentes en el manuscrito son los nombres propios *Joseph* y *Raphael*.

Las abreviaturas desarrolladas corresponden por una parte a los nombramientos como 'Reverendo', 'Padre', 'fray' y por otra parte a preposiciones como 'con', 'por', 'para', 'que'; adverbios como 'inmediatamente', 'perfectamente', 'suavemente'; y

---

<sup>44</sup> *Cayer appartient a soeur Modeste exersant l'appotiquairerie a l'hotel de Dieu d'Angers* (1754).

<sup>45</sup> *Libro de cocina del hermano fray Gerónimo de San Pelayo* (2000: 8) y León García (1997: 59-63).

algunas otras palabras como ‘*media*’, ‘*tiempo*’, ‘*dicho*’, ‘*reales*’, entre las que destacan algunos ingredientes como ‘*jitomate*’, ‘*pimienta*’, ‘*calabacitas*’ y ‘*aceite*’.

Una característica distintiva de este manuscrito es el uso de consonantes dobles: *ss* intervocálica en palabras como ‘*religiosso*’, ‘*massa*’ o ‘*pessa*’; la vibrante *r* gemina al inicio de palabras como ‘*rremojo*’, ‘*rranos*’, ‘*rreales*’, etc., o la oclusiva dental sorda *t* que se duplica en posición intervocálica en más de un millar de casos.

En lo que se refiere al uso de artículos determinados, no siempre se utilizan con el género adecuado, ejemplos de ello serían *el* herrumbre en vez de *la* herrumbre, o *la* almíbar en vez de *el* almíbar. Lo mismo sucede con la palabra agua en la que aparece como *la* agua en vez de *el* agua a pesar de tratarse de *a* tónica.

La preposición *a*, seguida del artículo *el*, es de uso constante en este documento en lugar de la forma contraída *al*. Lo mismo sucede con *de el* en vez de la forma contraída *del*.

De los contactos vocálicos entre palabras con la pérdida de una vocal en este manuscrito, destaca *secha* por *se echa*.

En cuanto al uso de *h*, como sucede en otros escritos del siglo XVIII, este es confuso e irregular a lo largo del texto, tal es el caso al emplear *echo/hecho*, así como el verbo *echar* en sus diferentes conjugaciones; *hacer* que se presenta como *acer/aser*; o *hervir* y sus conjugaciones en las que se utiliza *erbir*. Otras omisiones de *h* se dan en los sustantivos *ojuela*, *orno*, *ornilla*, *zanaoria*, *arina*, *abas*, *ierbabuena* entre otros; por otra parte, la *h* se agrega en palabras en las que actualmente no se utiliza como en *hostiones* o en el verbo *hadbertir* y sus conjugaciones.

En algunas palabras como *huevo* o *chiquihuite*, la *h* fue sustituida por *g* o *b*, escribiendo *guebo* o *chiquiguite* sin uso de diéresis, o *chiquibuite*. También se sustituyó *b* por *g* al escribir *abujerar* por *agujerar*.

Puede observarse que a lo largo del texto se alterna el uso de la locución adverbial *por cima* y *por enzima* y el plural *cualesquier* por el singular *cualquier*.

Otra variante es el uso de *ruezitas* y *ruedezita* como diminutivo de *ruedas*, y de *medizitas* como diminutivo de *medidas*.

Además de las anteriores, estas son las variantes comunes de escritura que encontramos en este manuscrito:

- ‘*aiga*’ por *haya*
- ‘*diferenzia*’ por *diferencia*
- ‘*agua de asar, hazar, ahazar*’ por *agua de azahar*

- ‘manjar’: *maja, maxar, majar, manjar*.
- Uso de *b* por *v*: *erbor, hueba, huebo, nobizio, biente, bes, beinte. Labar, erbir, baziar, ber, llebar, adbertir, prebenir, rebolber* y sus conjugaciones.
- *v* por *b*: *vien, bueno, vattir, arrova, vaje, vacalao, varro, vagre*
- *i* por *y*: *iema, baian, haia, mui, ia*
- *y* por *i*: *yerba, rayz, aylados, yerro*
- *j* por *g*: *ajenjibre*
- *g* por *j*: *garabe, boragas*
- *nb* por *mb*: *acostunbra, lumbre, tambien*
- *np* por *mp*: *enpanada, linpio, linpiessa, enpapar, enpapado, conpuesto*
- *qua* por *cua*: *quartillo, quattro, qual, quarteron quajar, quando*
- *x* por *j, g*: *xitomate, relixioso, lexia, xicamas, ajenxibre, graxea*
- *x* por *h*: *xiedan, xerrumbre*
- *x* por *s*: *expezias, expesote, expesa*
- *s* por *c*: *ensima, asen, aseite, raciones*
- *s* por *x*: *estienda,*
- *s* por *z*: *asucar, arros, epasote, sason, cabeza, rays*
- *z* por *c*: *azeite, azeituna, zebolla, dulce, nezearia, antezedente, franzes, zedazo, cozer, hazer, onze, doze, catorze, nobizio, cazito, cozido, zinco, espezas, azitron, calabazita, en zima, suficiente, razones, vaziar, diez y seis, haziendo, baziarlos.*

En cuanto a la mano (B) encontramos error al conjugar el futuro del verbo poner, ya que usa *pondera* por *pondrá*<sup>46</sup>.

## Referencias

Además de la referencia citada previamente de *Apuntes de cocina*, en el tomo VI de la *Bibliografía de autores españoles del siglo XVIII*, de Aguilar Piñal (1991: 303), este manuscrito aparece citado en el micrositio de *Guías de gastronomía* de la Biblioteca Nacional de España, como uno de los 3 manuscritos de la gastronomía española que conforman la selección de manuscritos culinarios del siglo XVIII. La

---

<sup>46</sup> «Torta de calabaza y camote» (f. 55r) y «Postres de manjar blanco» (f. 56r).

única información que aparece en su descripción es su foliación y talla (111 h. [sic]; 21 x 15 cm) y la autoría de fray Pedro de la Santísima Trinidad<sup>47</sup>.

En su libro *De la página al plato*, Paz Moreno (2012: 96-98), habla de su descubrimiento de tres manuscritos culinarios inéditos del siglo XVIII que se encuentran en la BNE. Entre ellos menciona *Apuntes de Cocina* de fray Pedro de la Santísima Trinidad y le dedica un apartado en el capítulo sobre la cocina de conventos y monasterios. En una breve descripción del manuscrito, lo sitúa en México y menciona su uso práctico y el contexto religioso institucional en el que se escribió sin descifrar la orden a la que perteneció y presenta una receta de «Relleno de aguacates» como muestra de la manufactura novohispana de este libro de cocina.

Por último, señalamos Phelts Ramos y Borsari (en prensa).

---

<sup>47</sup> Gutiérrez Gutiérrez y Rodríguez Vela (2018).

## ***Apuntes de cocina de fray Pedro de la Santísima Trinidad***

Jesús, María, y José

Este libro es del hermano Juan de San Rafael, en el cual se contienen varios apuntes de cocina para su uso y gobierno. Se escribió dicho libro año de sesenta y tres, habiendo contado antes mil y setecientos, hallándose en dicho tiempo maestro de novicios el reverendo padre fray José del Santísimo Sacramento, y lo escribió fray Pedro de la Santísima Trinidad, que al presente se hallaba novicio.

### ***Forma de hacer los caldillos para los huevos***

#### *Primeramente, Caldillo de jitomate*

Se cuece el jitomate con un poco de manteca y sal, sin agua, después de cocido se pasa por la pichancha. Se pone el cacito al fuego con una poca de manteca y se tendrán majados en el almirez unos ajos y chiles verdes con una poquita de sal, lo cual se freirá en la manteca con un poquito de chile seco molido. Y estando, se echará el jitomate dejándolo hervir y después se le echarán sus especias que son culantro, cominos, ajonjolí, y un poco de perejil y hierbabuena.

#### *Otro caldillo de jitomate*

Se pica el jitomate que sea bueno. Se majan unos ajos y chiles verdes y se fríen con manteca y su poquito de chile seco molido. Y en estando, se echa el jitomate, y en estando bien frito se le echa su espesote de doce o catorce yemas de huevos bien batidas con sus especias azafrán, perejil, y hierbabuena, y un poquito de aceite si lo hubiere.

#### *Otro caldillo mestizo*

La mitad de jitomate y la otra de tomatillos; cocido uno y otro se pasan por la pichancha. Y están remojados diez o doce chiles anchos, los cuales se molerán para echarlos a su tiempo. Se pone un cacito al fuego con un poco de manteca y estarán majados unos chiles verdes y medio puño de ajos, y se freirá uno y otro con los chiles

anchos arriba dichos, y luego se echarán el tomatillo y el jitomate. Inmediatamente su espesote y se dejará hervir y se sazonará de sal.

#### *Otro caldillo mestizo*

Se pondrá en un cacito a cocer un poco de jitomate y unos pocos de tomatillos con un puño de ajos, unos pocos de chiles verdes con su epazote, su sal, y una poquita de manteca. Todo lo dicho luego que esté bien cocido se pasará por la pichancha, y en estando se pondrá en el cajete que ha de estar para repartir a la comunidad, poniéndolo al fuego a que dé un hervor con otra poca de manteca que se le echará, y la demás sal que le faltare hasta que esté en su sazón, manteniéndolo arrimado al fuego para que se conserve caliente hasta su hora.

#### *Caldillo amarillo*

Cocido el jitomate se pasa por la pichancha. Y se tendrán majados unos chiles verdes y unos ajos y se freirán con un poco de chile seco molido, e inmediatamente se echa el jitomate y se dejará hervir un poco. Después se le echará su espesote de diez o doce huevos cortados muy bien con limón, su almidón, azafrán y demás especias. Después se dejará hervir un poco y se sazona de sal.

#### *Caldillo de cazuela*

Se picará el jitomate y la cebolla, bien menudo uno y otro, procurando sea más la cebolla que el jitomate. Se majarán uno ajos y chiles verdes, frito esto en su manteca con un poquito de chile seco molido. Se echará la cebolla, y en estando, el jitomate, dejándose enfriar todo muy bien, y luego que esté se le echará su espesote como al antecedente.

#### *Caldillo de clemole verde*

Se cuece el tomatillo y luego que esté se pasa por la pichancha. Y se rebana una torta de pan, se quiebran ocho o diez huevos, y se fríe uno y otro, después se muele con unas pepitas de chile. Y en estando se pondrá el cacito al fuego con una poquita de manteca y se le echará inmediatamente lo que está molido pasándolo por la

pichancha por si no estuviere bien molido, y luego el tomatillo y su espesote, dejándole hervir un poco, y se sazona de sal.

*Otro de clemole colorado*

Se cuece el tomatillo, se pasa por la pichancha como el antecedente. Y se rebana una torta de pan, se desvenan 25 o 30 chiles anchos, y se fríe uno y otro, y luego que esté se muele. Y en estando, se fríe en el cacito donde se tiene de hacer con la misma manteca que se frieron los chiles y el pan, echándole después el tomatillo pasado otra vez por la pichancha. Y se dejará hervir y se sazona como el antecedente.

*Caldillo de agrio dulce*

Se pone el cacito al fuego con el agua necesaria y se echan siete u ocho panochas, y luego que empiece a hervir se espumará muy bien. Y se tendrá prevenida una escudilla de agrio de naranja, la cual se le echará en estando clarificada, y después su espesote de catorce o dieciséis yemas de huevos cortadas con limón, sus especias ordinarias, su azafrán, y se dejará hervir un poco sazonándole con su sal necesaria.

***Forma de como se han de hacer las tortillas de huevos y otros distintos modos de darlos para que haya variación cada día.***

*Tortillas empedradas*

Remojados seis o siete chiles anchos, los cuales se majarán después de quitadas las venas, con unos ajos y un poquito de sal. Y en estando se freirán en manteca y se tendrán ya picadas dos tortas de pan, para luego que estén fritos los ajos y los chiles, echar el referido pan en una poquita de agua, y en estando bien frito se apartará. Y al tiempo de hacer las tortillas se les irá echando dentro como una cucharada a cada una, y se darán con miel.

*Tortillas con cebolla*

Se picará la cebolla bien menudita, y luego que esté se freirá con un poquito de sal, y en estando se apartará. Y al tiempo de hacer las tortillas se le irá echando dentro como a las antecedentes, y se dan con el caldillo que queda ya expresado del agridulce.

*Tortillas con cazuela*

Se picarán la cebolla y el jitomate, bien menudo uno y otro. Y se majarán unos ajos y chiles verdes con una poquita de sal, y en estando se freirán en manteca. Y luego que esté se echará la cebolla, y después de ya frito se echarán las especias y un poquito de hierbabuena, y se apartará para luego que se vayan haciendo las tortillas irles echando dentro como a las antecedentes. Y se repartirán a la comunidad con media naranja en cada plato, y su poquita de sal con pimienta a un lado del plato.

*Torta con arroz con leche*

El día que se quiera dar torta de arroz con leche, será habiendo comido la comunidad dicho arroz el día antes, porque se apartará un cajete del de la olla, no del que viene del refectorio. Y se pone al fuego en una tortera echándole, si la hubiere, una poca de leche, o una poca de agua, y su azúcar necesaria, de suerte que después echándole los huevos quede con el dulce suficiente, y se le echarán sus especias finas. Y se partirán los huevos necesarios que serán como de ochenta a noventa, o según hubiere la comunidad, y luego que estén bien batidos se echarán en la tortera, no dejándolos de menear hasta que ya estén a medio cuajar que los apartará. Y se tendrá prevenida otra tortera embarrada con manteca, inmediatamente se vaciarán en ella, lo cual se pondrá al fuego y se le untará por encima con un poco de manteca con unas plumas, y en estando se le pondrá su tapadera de cobre con fuego arriba, y se deja estar hasta que tenga el cuajante necesario. Y al tiempo de repartirse se echará por cima de los platos una poquita de gragea. Y se advierte que esta dicha torta también se da de segundo en la Cuaresma o en las vigiliass de la Iglesia.

*Tortillas con arroz con leche*

Luego que se estén haciendo las tortillas se les irá echando el arroz dentro, de suerte que no pase de una cucharada pequeña porque no se quemem, y se dan con miel.

*Tortillas con queso*

Se rallará el queso y se tendrá prevenido, para luego que se vayan haciendo las tortillas irles echando dentro proporcionadamente, y también se dan o se reparten con miel.



***Otros varios modos de dar los huevos****Huevos albardados*

Se cuecen hasta que estén bien duros, y luego que estén se les quitará la cáscara y se partirán por medio, y se enharinarán, empapándolos en huevo para freírlos. Y hecho su caldillo amarillo como queda ya referido, se echarán en él dejándoles reposar hasta que se repartan.

*Huevos en cazuela*

Se quiebran los huevos en escudillas con mucho cuidado no se rompan las yemas, y se procura que sean frescos. Y se pondrá una tortera al fuego con el agua necesaria con una poquita de sal y manteca proporcionadamente, y en hirviendo el agua, se irán echando a estrellar de suerte que no se endurezcan, y al echarlos no sea de golpe, sino como quien pasa la mano por cima del agua ladeando la escudilla, que se extiendan por toda la tortera. Y así que vayan estando sin que se pongan duros, se irán sacando y echando en otra tortera, en la cual se les echará su caldillo amarillo o de jitomate, que se tendrá ya prevenido y caliente, para luego que falte muy poco para que la comunidad baje echárselo, y no antes, por el fin no se pongan duras. Y al tiempo de repartirlos se les puede echar un poquito de aceite si lo hubiere, también se pueden dar con caldillo de clemole colorado, o caldillo de perejil.

*Huevos revueltos*

Picada la cebolla y el jitomate bien menudo, procurando que sea más la cebolla que el jitomate. Se majarán unos ajos y chiles verdes, se freirán con su manteca necesaria en una tortera y un poquito de chile seco molido, y en estando se echará la cebolla, y en estando frito, el jitomate, y luego que todo esté muy bien frito se le echarán sus especias que son su culantro, cominos, su poquito de ajengibre, y su pimienta, y una poca de hierbabuena, perejil, y otro poquito de orégano, y su sal correspondiente. Y después de ya todo muy bien revuelto y sazonado, se echan los huevos batidos, cuando falte cosa de un cuarto de hora para que la comunidad baje, y no se dejarán de la mano desde que se echan hasta que se quitan, y se les echará al

mismo tiempo un poquito de aceite, y al repartirlos se pondrá a un lado del plato media naranja.

### *Huevos molidos en bolas*

Se cocerán los huevos, y en estando se les quitará la cáscara y se molerán. Después se majarán unos ajos y chiles verdes y se freirán con un poquito de chile seco molido. Y se tendrá picada una poca de cebolla y jitomate, bien menudo uno y otro, para luego que estén fritos los ajos y los chiles, echar la cebolla, y en estando, el jitomate; y frito todo muy bien se echarán los huevos molidos, y después de bien revueltos se les echará su espesote de seis, ocho huevos con todas sus especias, bien batido y cortado con limón, una poca de hierbabuena, y aceite. Y estará ya rallada una torta de pan, una o dos libras de queso, y se les echará, de suerte que quede como una masa, la cual se irá haciendo bolas del tamaño de un huevo para que vayan tres en cada plato. Luego que estén hechas se enharinarán, y se irán empapando en huevos batidos, y se irán friendo. Y después que ya estén se echarán en su caldillo amarillo que se tendrá hecho, bien sazonado y compuesto, y dejar que se reposen hasta su hora. Y, si hubiere, se les echará al tiempo de repartir un poquito de aceite.

### *Huevos rodados, los cuales no se dan sino en cena fuera*

Se pondrá el agua al fuego y se pondrán los huevos en un chiquihuite, procurando que sean frescos, y en hirviendo la agua se meterán con el mismo chiquihuite, lo cual no se hará hasta que falte muy poco para que se asiente la comunidad. Y se tendrá cuidado no se pasen de punto y se pongan duros, y se repartirán con sal y culantro.

### *Huevos duros*

Se cuecen, y en estando bien duros se apartarán y se les quitará la cáscara, y se irán echando en una tortera de suerte que se mantengan en agua tibia hasta que se repartan. Y entonces se les irá echando en los platos su medida de aceite, media naranja, un pedacito de cebolla, y su sal con pimienta.

También se pueden dar con caldillo de jitomate, de clemole colorado, o de perejil; o con otros varios que hay.

*Huevos en leche*

Se partirán los huevos en escudillas con gran cuidado no se revienten las yemas, a dos para cada religioso. Y se pondrá al fuego la tortera con un peso de leche, o la que sea necesaria, y se le echará su azúcar y un poquito de sal, y así que hierva se irán estrellando los huevos de modo que no se endurezcan, guardando el mismo modo que dimos en los de cazuela. Y luego que se acaben de estrellar, de la misma leche se irá echando una poquita en cada plato, que se tendrán ya prontos los necesarios con su pedazo de mamón en cada uno, advirtiendo que no se echará más que cuanto se humedezca el mamón, pues no se echa para otro fin, y la que quedare inmediatamente se espesará con dieciséis, o dieciocho yemas de huevos bien batidas, y sus especias finas. Y en estando se vaciarán los huevos dentro, advirtiendo no tienen de hervir la leche con ellos porque se pondrán duros, y se repartirán echando en cada plato donde están los pedazos de mamón su ración de huevos en cada uno, y su leche correspondiente como si fuera otro cualesquier caldillo. Estos huevos solo se dan de segundo los días de primera clase, o en la cuaresma o vigiliias de la Iglesia.

*Huevos mejidos*

Se pondrá al fuego la leche, que serán seis, ocho reales, o la que sea necesaria según hubiere la comunidad, y en hirviendo se les echará la azúcar correspondiente y una poquita de sal, y se partirán los huevos a dos para cada religioso. Se echarán a la leche sus especias finas, y una poquita de agua de azahar, y media o una torta de pan rallado, y un poquito de azafrán. Y luego que falte como media hora para que la comunidad baje se echarán los huevos muy bien batidos en la leche, no dejándoles de menear hasta que se quiten, lo cual no se hará hasta que estén bien en su punto y en sazón. Estos huevos solo se dan en segundo.

*Huevos espirituales*

Se partirán los huevos y se apartarán las yemas de las claras, regulando a cuatro yemas cada religioso, las cuales bien batidas se colarán por la pichancha. Y se hará su almíbar necesaria y que tenga cuerpo, y se le echará su poquito de almizcle y de agua de azahar, y su azafrán. Y a fuego manso se echarán las yemas no dejándolas de menear, como ni tampoco que hiervan ni espesen mucho porque no se corten, sino que

a medio espesar se apartarán y no se dejarán de menear hasta que tenga el suficiente punto. Y luego que se apartan se les echará un poquito de vino, y ya estarán prontos y prevenidos los platos en que se han de repartir con su pedazo de mamón en cada uno, a los cuales se rociarán con vino y a su hora se repartirán echando los huevos en los dichos platos. También estos huevos solo se dan de segundo.

### *Huevos ahilados*

Se sacarán las mismas yemas que para los espirituales, las cuales se batirán muy bien. Se prevendrán los platos en que se han de repartir con un pedazo de mamón en cada plato, a los cuales se rociarán con su poquito de vino. Y se hará su almíbar echándole su almizcle y agua de azahar, en estando bien espesa hirviendo, se irán echando los huevos en la dicha almíbar con una jícara agujerada, de suerte que caigan por el agujero a la almíbar. Y conforme vayan estando, al mismo tiempo se irán sacando con una espumadera y poniendo en cada plato su ración. También estos huevos solo se dan como los antecedentes.

### *Huevos rellenos*

Se cocerán los huevos hasta que se pongan duros, y después se mondarán por medio y se les sacaran las yemas, de las cuales se molerá la mitad con un poco de mamón y cuatro onzas de almendras, lo cual revolverá y amasará con vino, su azúcar molida, canela de la misma forma que la azúcar, y luego irá relleno los huevos metiendo en cada uno sus pasas, almendras, y un pedacito de acitrón. Y en estando, los enharinará y empapará en huevos batidos, los freirá, y hará su almíbar, en la cual echará sus especias finas y después echará dentro los huevos, y lo espesará con yemas de huevos las cuales será necesario vayan bien batidas, sin agrio. Y lo dejará reposar y sazonará hasta que sea hora, y un poquito antes de que se repartan se les echará su poquito de vino y agua de azahar. También estos huevos solo se dan de segundo.

### *Huevos moles*

Se clarifican dos libras de azúcar, y así que coge el punto bien alto, se le echarán cuatro onzas de almendras muy remolidas, y así que da un hervor se aparta del fuego. Ya se tendrán dos docenas de yemas de huevos batidas y se irán echando y meneando

en la referida almíbar, poco a poco hasta que se enfríe, y antes que coja punto la almíbar se le echará medio pozuelo de vino y una poca de agua azahar. Estos huevos se echan sobre marquesotes y su gragea por encima, y se dan de segundo.

### *Huevos en puchero*

Compuestos en manjar blanco revolviéndole un puño de almidón con unos huevos, las claras solas, revolviendo muy bien uno y otro, y en los mismos cascarones a los cuales no les habrás hecho más que un agujero para vaciarlos por una punta, echarás dentro de dichos cascarones con un poco de engrudo y los pondrás a cuajar dentro de un lebrillo de agua caliente. Y en estando cuajados y que sea hora de repartirlos se les quitarán las cáscaras, y echarlos en una poca de almíbar y agua de azahar, al repartirlos se les echarán sus pasas, almendras y unos pedacitos de acitrón.

***Forma de cómo se han de guisar las escudillas; así con cebolla y jitomate como con dulce, según de la menestra<sup>48</sup> fuere la escudilla.***

### *Garbanzos*

Se sacarán doce o catorce escudillas de garbanzos y se limpiarán muy bien, y se echarán a remojar con agua fría y tequesquite de un día para otro, advirtiéndole que el tequesquite se tiene de deshacer primero en el agua, y luego que esté se colará por un cedazo para echar el agua en los garbanzos. Y al otro día se pondrán a cocer con un par de jarros de la misma agua, y la demás que sea necesaria se les echará de la pila, y no se menearán porque se pondrán duros. Y en estando cocidos se lavarán con agua tibia, y después de bien lavados se volverán a poner en la olla para guisarlos, que será echándoles sus ajos, chiles verdes majados, cebolla y jitomate. Todo esto ha de ser bien frito con manteca la cual sea necesaria para la escudilla, y luego que haya hervido con este recado y con la sal competente, se le echarán sus especias que son culantro, cominos, ajengibre, y pimienta, y un poquito de perejil, y hierbabuena. Y así que dé un par de hervores con las especias y esté bien sazonada de sal, echará su espesote de doce o catorce huevos cortados muy bien con agrio de naranja, y su almidón deshecho

---

<sup>48</sup> En el manuscrito se emplea erróneamente la palabra «miniestra» por «menestra», quizá por ser más cercana a la locución latina *ministrāre* que le da origen.

con un poquito de agua, y su azafrán cuanto sea necesario para que le dé color, y se apartará en dando con el azafrán y el espesote un par de hervores.

*Otro diferente modo de componer los garbanzos con lejía para ponerlos a cocer*

Sacarán catorce escudillas de garbanzos o las que sean necesarias según hubiere la comunidad y se limpiarán como los antecedentes. Y se pondrá al fuego una tortera con bastante agua y se le echarán dentro diez o doce palas de ceniza, o la que sea suficiente para que la lejía salga bien fuerte, luego que haya hervido muy bien se apartará y se dejará que se asiente, y en estando se irá colando con un cedazo en un cazo grande y con mucho cuidado y tiento por que no se revuelva. Y en acabando de colar se volverá a poner al fuego, y así que rompa el hervor se echarán los garbanzos y los meneará un poco con una pala de madera para que tomen todos la lejía, y así que ve que se les quita el pellejo —que para esto no dejará de estarlos mirando—, con un cucharón los apartará sin dilación alguna porque no se deshagan, y les vaciará la lejía. Y luego inmediatamente les echará agua fría, mudándosela dos o tres veces, y así que se hayan enfriado y escurrido el agua, en el mismo cazo se les dará con fuerza y con las dos manos, como quien amasa, revolviéndolos muy bien para que todos se despellejen, y se les irá mudando aguas para que queden limpios y no hiedan o huelan a la lejía, de suerte que han de quedar bien limpios y sin gusto a la lejía. Y en estando los echará en un chiquihuite hasta otro día que, puesta la olla en su hornilla con bastante fuego y con el agua necesaria, luego que hierva los echará y no antes, dejándolos estar hasta que estén cocidos y no deshechos. Se les echará todo y el mismo recado de ajos, chiles verdes, cebolla, jitomate, especias y espesote que a los antecedentes de la misma forma.

*Escudilla de frijoles blancos grandes o chicos*

Se sacarán once o doce escudillas de frijoles y se limpiarán muy bien. Y se echará en agua a que se deshaga una escudilla de tequesquite, si fuere bueno, que si no, serán menester dos escudillas, o una y media lo menos. Y en estando deshecho se colará por un cedazo, vaciándola o echándola a donde han de estar los frijoles en remojo, y se le volverá a echar al tequesquite más agua, de suerte que estando con ella como medio cuarto de hora se puede echar a los frijoles colada como la antecedente,

y después se les echará un cubo de agua caliente o la que sea menester, hasta que se ponga tibia o algo más caliente que fría, y de esta manera se dejarán estar de un día para otro. Y para ponerlos a cocer se les quitará el agua y se lavarán con agua tibia, y lavados se pondrán a cocer con su agua necesaria procurando que también sea tibia. Y para guisarlos cuando ya estén cocidos se majarán unos ajos y chiles verdes con una poquita de sal, los cuales se freirán en un cacito con la manteca que sea necesaria para la escudilla, y en estando se le hará una poca de cebolla picada y después de que ya esté frita se echarán unos pocos de jitomates picados y dejará que todo se fría muy bien, y así que esté se apartará hasta que estén cocidos los frijoles. Y luego que estén, se les echará, y en dando un par de hervores con la cebolla frita, y el jitomate, y su sal correspondiente, se le echarán sus especias ordinarias con un poquito de pimienta, y su hierbabuena, y perejil. Inmediatamente que con las especias dé unos hervores se le echará su espesote de diez, o doce huevos batidos con agrio de naranja, y su almidón deshecho con una poquita de agua, su azafrán, y en estando en buen sazón se apartará.

Si estas dos calidades de frijoles se quisieren dar con dulce, se advierte que luego que estén cocidos se les echará la mitad de la manteca de la que se les echa cuando se guisan; su sal y su dulce necesario que serán panochas, o azúcar, o miel colada por el cedazo, y sus especias finas. Inmediatamente su espesote de diez, o doce huevos cortados y bien batidos con una escudilla de agrio de naranja, y su almidón deshecho con una poquita de agua, y su azafrán, y así que dé un par de hervores se apartará.

#### *Escudillas de habas guisadas mondadas o con coleteo*

Se sacarán las que sean necesarias tres o cuatro días antes de cuando se han de dar, y después de limpias se echarán a que estén en remojo en agua sola, y la noche antes se le echará su agua de tequesquite. Y para ponerlas a cocer después de lavadas ha de ser con el agua de la misma suerte que se le echó para remojarlas. Y luego que ya estén cocidas se les echarán sus ajos y chiles verdes molidos con sal correspondiente, y se majarán las especias ordinarias con unos ajos mondados, y así que esté cocida la cebolla y el jitomate se le echarán, y un poquito de poleo picado, y así que hayan dado unos hervores con las especias y bien sazonadas se apartarán. Y advierto que si fuere menester se le echará su espesote de diez a doce huevos cortados

con limón y su almidón deshecho con una poquita de agua, que discurro no será necesario.

Si se quisieren dar con dulce, después de remojadas se les quitará la cáscara y se echarán en remojo con agua clara, solo se les echará un par de puñados de sal de ablandar a la noche antes, y al día siguiente se pondrán a cocer con agua tibia. Después de bien lavadas y en estando cocidas se les echarán sus panochas o azúcar, su manteca (la mitad de la que se les echa para guisarlas), y sal la que sea menester, y luego, inmediatamente se majarán sus especias ordinarias, y su poquita de pimienta con unos ajos, y un poco de poleo, y en estando bien majado todo se le echará con su azafrán y una escudilla llena de agrio de naranja, y luego que esté se apartará. Y en caso de que no estén espesas y que estén aguadas, se puede echar su espesote de doce o catorce huevos batidos y cortados con limón, agrio de naranja, y su almidón.

Y advierto que, si quisieren echarles una escudilla de arroz al tiempo de ponerlas a cocer, se les puede echar sin que haya estado en remojo.

### *Escudillas de lentejas*

Después de sacadas las lentejas, que serán las mismas escudillas que quedan ya referidas, se limpiarán muy bien, y así que estén, se les echará su agua de tequesquite y su agua caliente para que se ponga tibia la demás, dejándolas en remojo hasta el día siguiente que se pondrán a cocer después de lavadas con agua tibia, dejándolas hasta que ya estén cocidas; que para este tiempo se tendrán fritos unos ajos y chiles verdes majados, y un poquito de chile seco molido con su cebolla y jitomate. Y todo muy bien frito se le echará, y una poca de más manteca, y su sal, y se majarán sus especias ordinarias con unos ajos mondados, los cuales se le echarán en habiendo hervido un poco con la cebolla y demás recado que se les echó, y que estén sazonadas de sal. Y se hará un espesote de dieciséis, o catorce huevos bien batidos y cortados con un cacito de vinagre y su almidón correspondiente, el cual se le puede echar en habiendo dado un par de hervores con las especias y con un poquito de orégano, hierbabuena y perejil. Y luego que haya hervido con el espesote se apartarán, y al tiempo de repartirlas se les echarán sus ocho mediditas de aceite y se revolverán bien.



*Escudilla de frijoles chicos prietos jamaleño<sup>49</sup>, y franciscano<sup>50</sup>, y grande pinto*

De cualesquiera de estas castas de frijoles sacarán once o doce escudillas colmadas, o según hubiere la comunidad, y en estando limpios se les echará su agua de tequesquite, advirtiendo que a estos frijoles se echarán dos escudillas medio colmadas de tequesquite en agua, esto es si fuere bueno, que de no serlo tres escudillas colmadas. Y se le ha de echar primera y segunda agua al referido tequesquite, de suerte que en echando la primera a los frijoles, luego inmediatamente se le echará la otra, y en estando como medio cuarto de hora o un cuarto se vaciará en los frijoles, colada como queda dicho, y al mismo instante su agua bien caliente, de modo que queden en remojo con el agua algo más caliente que fría. Y al día siguiente se lavarán y se pondrán a cocer con agua tibia, y en estando cocidos se les echará su cebolla y jitomate bien picado, sus ajos y chiles verdes majados con una poca de sal, un cucharón de manteca no muy colmado y otra poca de sal, y se dejará hervir hasta que la cebolla, y jitomate, y demás recado, todo esté bien cocido y sazonado de sal, y que no estén aguados. Se le echarán las especias majadas con unos ajos, las ordinarias que son culantro, cominos, y ajengibre, y su poquito de epazote. Y en dando un par de hervores se apartarán, y al repartirse le echará unas medidas de aceite.

*Escudilla de arroz con leche*

Se limpiarán cinco escudillas de arroz, y después se lavará muy bien y se quedarán en remojo en agua clara hasta el día siguiente, que así que venga la leche se pondrá el cazo al fuego, en el cual se vaciará dicha leche colada. Inmediatamente se le echará el arroz y la sal según se vea que es necesaria, advirtiendo que no se le ha de echar como si fuera guisado, y no se dejará de la mano hasta que hierva porque no se asiente la leche. Y luego que se vea está bien cocido, se le echará el azúcar, que sea bien blanca, y si no lo fuere se clarificará antes de echársela, y se tendrá cuidado que no se pegue, porque cuando el arroz vaya cocido con facilidad se asienta. Y en estando,

---

<sup>49</sup> No se ha encontrado información acerca del frijol jamaleño, probablemente se trate del frijol negro «Jamapa», variedad de frijol originaria de esa zona de Veracruz.

<sup>50</sup> Frijol de color café claro, gris o vino con rayas color oscuro, conocido también como San Francisco o san franciscano, especie endémica que proviene de algunas comunidades de Puebla e Hidalgo.

se apartará y se echará en una olla de barro, y así que falte como medio cuarto de hora para que la comunidad baje se echarán las escudillas.

#### *Escudilla de arroz con grasa*

Se limpiarán cinco escudillas de arroz colmadas y después se lavará muy bien, dejándole en remojo hasta el otro día que se pondrá el cazo al fuego con dos cubos de agua, se le echará la manteca, no mucha, y sal, inmediatamente el arroz. Y así que esté cocido se le echarán unas panochas, las que sean necesarias poco más o menos, o su azúcar, y después sus especias finas y su azafrán, y si no hubiere de las finas se le echarán las ordinarias, pero siempre le echará una poquita de pimienta y el azafrán.

A este mismo arroz y guisado de la misma forma se le pueden echar coles, que sean blancas, las cuales se han de cocer de un día para otro, y se tienen de echar en el arroz cuando ya estén deshechas las panochas. Y después que hayan hervido un poco se les echarán las especias que quedan referidas, advirtiéndole que este arroz con grasa y con coles solo se acostumbra a dar los martes de Cuaresma.

#### *Escudilla de almidón con leche*

Se echarán tres escudillas de almidón colmadas en remojo de un día para otro, y así que venga la leche, la misma cantidad que para el arroz, se le vaciará el agua con mucho tiento, y después de bien vaciada le echarán siete, ocho, reales de leche, y se dejará muy bien con ella, y después se colará y se echará con la demás que ya estará puesta al fuego. Y en hirviendo se le echará su azúcar y su sal, o antes según mejor le pareciere, y no se dejará de estar meneando con fuerza y suavemente, porque con la pala de hierro no de muchos zangoloteos, que esto le quita el que hierva presto. Y en estando cocido en su punto y sazonado con su dulce necesario y sal, se apartará y se echará en su olla de barro que estará ya prevenida.

#### *Escudilla de natillas de leche*

Según y como queda dicho se hará el almidón, de la misma forma que no ha de llevar más que una escudilla, o escudilla y media de almidón. Y así que ya esté cocido se le echarán setenta, ochenta yemas de huevos bien batidos, y su agua de azahar, y se apartarán.

***Forma de dar pescado frito con varias ensaladas****Pescado frito con ensalada de betabeles*

Los cuales se mandarán traer con tierra y con ella se pondrán a cocer con el agua necesaria, y después de cocidos se vaciarán sin dilación porque no se deshagan, y se limpiarán muy bien y se picarán bien menuditos, y se le echará una poquita de cebolla picada como los betabeles. Y se majarán unos ajos y chiles verdes con una poca de sal, aquella que se vea que es necesaria, y así que estén se desliarán con vinagre y se les echará a los betabeles, y se revolverán muy bien y después se les echará su orégano y un poquito de aceite, y con esto se revolverá otro poquito. Y se repartirá echando en cada plato su ensalada correspondiente y encima su ración de pescado.

Y advierto que si fuere día de primera clase se mandará traer un real o dos de tornachiles y se harán cuarterones, y unas aceitunas, si hubiere jícamas se mandarán traer unas cuatro o seis, y después de mondadas se harán pedazos, de suerte que encima de la ensalada lleve cada plato dos pedacitos de cada cosa, y cuatro o seis aceitunas, y si hubiere unos anises también se le pueden echar por cima, y su cogollito de lechuga y un rabanito, y después de todo su ración de pescado.

*Pescado frito con ensalada de lechugas*

Se picarán las lechugas y la cebolla, bien menuda una y otra, se majarán unos chiles verdes con la sal que se vea poco más o menos que es necesaria para la ensalada, y así que estén se echarán en ella, y su aceite competente, y se revolverá muy bien, probándolo después que se le haya echado el vinagre para ver si falta alguna cosa. Y se repartirá como queda dicho, y prevengo que, si quisieren y hubiere lugar, se le pueden echar unos rábanos, plátanos, y unas manzanas, todo picado y revuelto con la ensalada.

*Pescado frito con ensalada mestiza*

Se picará el jitomate, cebolla, y unas manzanas, chiles verdes, y unos plátanos cortados en rueditas<sup>51</sup>, su hierbabuena, perejil, sal y orégano. Y revuelto todo muy bien

---

<sup>51</sup> En el texto original *reizitas*, en otras recetas menciona *ruezitas* por *rueditas* o *ruedecitas*, por lo que atendiendo al contexto se utilizó *rueditas*.

se le echará su aceite y vinagre, y se probará a ver si está bien sazonada o le falta algo. Y si hubieren aceitunas y tornachiles, se le pueden echar por cima.

*Pescado frito con ajo frío*

Se echarán en remojo dos tortas de pan y veinticinco o treinta chiles anchos quitadas las venas. Y así que ya estén remojados se molerán con unos ajos, cominos, y su poca de sal; y exprimida el agua al pan se pasarán uno y otro por la pichancha, y pasado que sea se desliará con vinagre, y en estando se le echará su aceite y su poquito de orégano.

*Pescado frito con nogada*

Se remojarán dos tortas de pan, y quitadas las cáscaras a unas pocas de nueces, se le exprimirá el agua al pan, y se molerán las nueces con unos ajos y su poquita de sal, y después el pan. Y después que ya esté todo molido se pasará por la pichancha, y se deshará con agua, y se le echará su aceite.

*Pescado frito con mostaza*

Se echarán en remojo dos tortas de pan, y la mostaza se molerá en seco y después de bien molida se echará a remojar mudándole cuatro o cinco aguas, y exprimida el agua al pan se molerá con un terrón de azúcar y unos granitos de sal y se desliará con vinagre. Y ya que esté, se le echará la mostaza y su poquito de aceite, se revolverá muy bien.

*Pescado frito en escabeche*

Se picarán unos ajos y se pondrá una tortera a la candela con su manteca necesaria, y si fuere día de primera clase se procurará sea aceite, y se echarán en ella los ajos con un poquito de chile seco molido, y en estando a medio freír los ajos se le echará el agua que se vea es necesaria y el azúcar competente. Y así que haya hervido y deshecho el azúcar, se le echará el vinagre, y así que esté sazonado de dulce, sal y vinagre, se le echará su espesote de catorce o dieciséis huevos, y su poquito de almidón bien, bien batido todo, con su poquito de agrio de limón. Y podrá echar las especias juntas con el espesote, que son culantro, ajengibre, y una puntita de cominos (cosa

muy corta), su pimienta, y azafrán, y si fuere día de primera clase se procurará lleve su poquito de especias finas. Y se tendrá ya puesto el pescado frito en un cajete grande para así que haya hervido el escabeche con el espesote y las especias, echárselo por encima, y unas hojitas de naranjo tiernas, unas rueditas de limón, y unos chiles verdes enteros y con sus pezones o palos (solo llevarán en la punta una rajadurita), para lo cual se procura con tiempo echar en agua clara en un cacito o cajetito los dichos chiles, y hojas y ruedecitas de limón, para el fin se les quite un poco el mal gusto y se desfoguen y vaporicen los chiles. Advierto que el prevenir se ponga el pescado en un cajete, es porque el vinagre toma mucho el herrumbre al cobre, y se dejará reposar hasta que sea hora de repartirse.

### *Pescado frito guisado*

Después que el pescado esté frito, hará un caldillo de jitomate amarillo, y puesto el pescado en una tortera se le echará por cima y se pondrá al fuego a que hierva con el pescado un poquito, y después se apartará porque no se deshaga, pero se pondrá a donde no se enfríe y se mantenga caliente hasta la hora de repartirlo.

También se puede dar con caldillo de cazuela, advirtiéndole no ha de llevar espesote, solo si en su lugar se le echara una poca de harina frita con un poquito de aceite, y si no lo hubiere será con manteca, pero ha de llevar por cima mucho perejil y hierbabuena picado.

### *Pescado con caldillo cocido portugués*

Se remojarán unas cebollas y jitomate procurando que sea más la cebolla, y se pondrá un cacito al fuego con la manteca necesaria, y rajados unos chiles verdes con unos ajos se echarán a freír con un poquito de chile seco molido, y así que estén se echará la cebolla y a medio freír el jitomate. Y luego que se haya medio freído, se le echará una poquita de agua y sal, y se dejará hervir hasta que esté bien cocido que se le echará un espesote de diez huevos cortados con un poquito de vinagre, culantro, cominos, ajengibre, azafrán y un poquito de orégano, y unas mediditas de aceite.

Este mismo portugués se hace también sin echarle espesote, pero en su lugar se le echará almidón.

*Pescado cocido con ajo bacalao*

Se echarán en remojo dos tortas de pan y 25 chiles anchos quitadas las venas, y en estando uno y otro remojado se les exprime el agua, y se muele con unos ajos, unos cominos, y su poquita de sal, y después de bien molido se desliará con una poca de agua. Y ya hecho esto se pondrá una tortera al fuego con manteca necesaria, y así que esté medio caliente se echará pasándose por la pichancha y dejándole que medio se fría, y después se le echará el agua que se vea es necesaria, no mucha por que no salga aguado. Y se tendrá ya el pescado cocido, despellejado, sin espinas, y cortado en pedacitos como de un dedo de largo, para luego que rompa el hervor echarlo dejándolo hervir un poco, aquello que sea necesario, no mucho porque también se le quite el gusto al ajo. Y sazonado de sal se apartará, y en faltando como medio cuarto de hora para que la comunidad baje, se le echará un poquito de aceite y orégano.

*Pescado cocido con ajo francés*

Se partirán por mitad unas cebollas que sean gordas, y así que estén, se pondrá una tortera al fuego con una poca de manteca y luego que esté caliente se echará la cebolla, y a medio freír se le echará agua y una poquita de sal y se dejará hervir hasta que esté bien cocida, y en estando, se le echará una tortera de pan rallado y las especias majadas con un puño de ajos bueno. Y se tendrá ya el pescado cocido, despellejado, sin espinas, y cortado en pedacitos como el antecedente, y así que esté sazonado de sal y que haya hervido, echarlo. Se dejará cocer aquello que se vea es necesario, y antes que baje la comunidad como un cuarto de hora, se le echa, si puede ser, media escudilla de aceite y su orégano. Prevengo no lleva azafrán este ajo, y que las especias serán cominos, culantro, y un poquito de ajengibre y pimienta.

***Forma de cocer algunos otros varios pescados que hay y con qué se han de dar****Pescado manatí*

Después de hechas las raciones, bien lavado se cocerá en una olla de barro con bastante fuego por ser muy duro, y se hará el adobo para luego que esté bien cocido echarlo en él, sazonándolo, y dejándolo reposar hasta que sea su hora.

*Pescado bagre*

Hechas las raciones y bien lavado, se pondrá a cocer con unas venas de chiles y unos pedazos del mismo chile seco, y con unas ruedas de naranja, el cual se da en adobo como el antecedente.

*Pescado frescal*

Después de escamado y bien lavado, se pondrá a cocer, digo, se harán las raciones y se pondrá a cocer como el robalo ordinario, el cual se puede dar con aceite y su media naranja, o con el ajo francés, o frito con caldillo de jitomate amarillo, o con portugués, o con otro cualesquier caldillo que se reconozca le asiente bien.

*Pescado lisa*

Después de muy bien lavado se harán las raciones y se pondrá a cocer, procurando que luego que rompa el hervor se aparte, porque de no ser así se hará mil pedacitos. Y se dará con aceite y media naranja, o con el guiso que reconozca o vea que más le es apropiado o le asienta mejor.

*Pescado bobo de limón*

Después de escamado y muy bien lavado se harán las raciones, y se pondrá a cocer con el cuidado de que no se deshaga y se cueza, y se repartirán a la santa comunidad con aceite y media naranja, o con una salsita de cebolla bien menuda picada a la cual se le echarán unas alcaparras, aceite, vinagre, orégano, y su sal necesaria.

También se puede dar con unas cebollas gordas cocidas a las cuales así que ya estén bien cocidas se les escurrirá el agua, y se pondrán en un cajete echándoles en él su aceite, vinagre, azafrán, orégano, y su sal correspondiente, o con otras diferentes salsas que hay.

*Bobo salado*

Después de escamado y muy bien lavado se harán las raciones y se pondrá a cocer, y si estuviere algo molido se le pueden echar dos escudillas de vinagre al mismo tiempo de ponerlo a cocer, y se repartirán con aceite.

## ***Forma de guisar los platillos***

### *Platillo de coles*

Se pondrán a cocer en una olla con su agua necesaria y una poquita de sal de ablandar, y así que estén, se vaciarán en un chiquihuite para que se escurran, y en el medio se picarán con un cuchillo. Y se majarán unos ajos y unos chiles verdes con su poquita de sal, y así que estén se frían en una tortera con la manteca suficiente que necesite el platillo, y su poquito de chile seco molido. Y frito lo referido se le echarán las coles a que también se medio frían, y después se les puede echar su jitomate cocido y pasado por la pichancha, y en habiendo hervido o cocido lo necesario, se le echarán sus especias necesarias y la sal que le faltare para estar en su sazón. Y si quisieren o fuere necesario, se puede echar un espesote de diez o doce huevos bien batidos y cortados con tres o cuatro limones, y su almidón.

También se podrán dar después de bien cocidas con sal y escurrida el agua con su ajo frío, al cual se le echa su aceite, y vinagre, y con ajo cocido, el cual así que esté hecho se le echarán las coles que están medio fritas en manteca, el cual se le echará cuando ya están fritas las coles con los ajos, chiles verdes, y el chile seco molido. Y después sus especias cotidianas y su espesote de ocho huevos.

### *Platillo de coliflor*

Se ponen a cocer en un cazo con el agua necesaria y sal, y estando cocida se le escurre el agua y se da con su aceite y vinagre y su polvito de pimienta molida.

También se puede dar con ajo frío o con nogada.

### *Platillo de nabos*

Se pondrán a cocer con una poquita de sal de la mar, y luego que estén cocidos y escurrida el agua se medio fríen y se les echa su clemole colorado.

También se dan guisados en esta forma: después que ya estén cocidos y escurrida el agua se pondrá una tortera al fuego con la manteca que sea necesaria, y majados unos ajos, chiles verdes, y un poquito de chile seco molido, se freirán y así que esté se echarán los nabos, y a medio freír se les echará su jitomate, el cual ha de estar ya cocido y pasado por la pichancha. Y así que hayan cocido y hervido con todo



lo referido, lo que sea necesario, se les echará su espesote de diez o doce huevos cortados con limón, su poquito de almidón, y sus especias ordinarias, y cotidianas, con su poquita de hierbabuena y perejil.

#### *Platillo de zanahorias*

Después de cocidas con su poquita de sal de la mar, se medio pican, y hecho su caldillo amarillo bien sazonado se echan en él.

También se dan con caldillo de agridulce como queda ya referido.

También se dan con caldillo pipián, el cual se hace moliendo unas pocas de pepitas de calabaza y treinta o cuarenta chiles de los anchos, según fuere la cantidad, y después de molido muy bien uno y otro, se deshará con agua caliente y se pasará por la pichancha. Y se pondrá un cacito con manteca al fuego y así que esté medio caliente se echará el caldo ya referido de las pepitas y de los chiles, y en estando bien sazonado se echarán las zanahorias picadas.

También se dan en ensalada muy menuditas picadas, echándoles cebolla picada de la misma forma, como un cajete mediano lleno, su perejil, hierbabuena, orégano, y unos pocos de chiles verdes, todo bien menudito picado. Se revuelve muy bien y se le echa su sal y vinagre hasta sazonarla, y advierto no se le tiene de echar ninguna agua.

#### *Platillo de calabacitas*

Después de cocidas con sal se hacen o se cortan en cuarteroncitos, y se pone al fuego una tortera con manteca, y majados unos ajos y chiles verdes se fríen con un poquito de chile seco molido. Y en estando se echarán las calabacitas a que se fríen también, no mucho, y frita ya una poca de cebolla y jitomate como para portugués se les echará. Y así que ya esté todo bien incorporado y cocido se le echarán sus especias, las cotidianas, su espesote de diez o doce huevos cortados como queda dicho y un poquito de aceite. Y sazonadas muy bien, se apartarán a que reposen un poco hasta que sea hora de repartir.

#### *Platillo de cardo*

Se hace una poca de lejía y se deja asentar bien, y así que esté se cuele por el cedazo y después se le echará una poquita de más agua, y sal, y echando el cardo dentro

se pone a cocer. Y si no quisieren, irán dilatándose en hacer lejía, pondrán al fuego una olla que sea suficiente con el agua necesaria para cocer el cardo, y así que empiece a hervir se echará el cardo y una poquita de sal de la mar; y en estando cocido se vaciará en un chiquihuite a que se le escurra el agua. Y se pondrá una tortera con manteca al fuego, y majados ya unos ajos, chiles verdes, se freirán en su poquito de chile seco molido. Y cocido y pasado por la pichancha un poco de jitomate, se echará luego que estén fritos los ajos y chiles, e inmediatamente el cardo; y en habiendo cocido un poco se le echarán sus especias cotidianas y espesote en la misma forma que queda ya expresado, y bien sazonado se apartará.

*Platillo de espinacas, acelgas, y lechugas*

Estas tres clases de platillos se componen de una misma forma que es la siguiente: Se ponen a cocer con una poquita de sal de la mar, y así que ya estén cocidas se vaciarán en un chiquihuite poniéndoles una tapadera encima y que quepa dentro de dicho chiquihuite echándole peso encima que sea suficiente para que les escurra bien el agua. Y después que hayan estado de esta manera dos o tres horas, se picarán con un machechito<sup>52</sup> sobre un tablón limpio que se tendrá para este fin, y después de picadas todavía se les exprimirá el agua entre las dos manos haciéndolas bolas. Hecho esto se pondrá una tortera al fuego con manteca bastante pues es quien les da el ser a estos platillos; y majados unos ajos, chiles verdes, con una poca sal, se freirán con su poco de chile seco molido. Y en estando, se echarán las espinacas o cualquiera de los referidos, y luego que estén muy bien mareadas o fritas, se les echará su cebolla y jitomate, picado uno y otro algo más menudo que para portugués, que para este fin se tendrá ya frito en un cacito. Y cocidos unos garbanzos se les revolverán, y en habiendo cocido todo lo referido muy bien, se les echarán sus especias cotidianas majadas con unos pocos de ajos; y en habiendo dado un par de hervores con las especias y sazonado de sal se vaciarán en un cajete porque no tome la herrumbre del cazo. Y si quisieren o fuere necesario le pueden echar su espesote.

---

<sup>52</sup> Se usa «machechito» como diminutivo de machete.

*Platillos de frijoles prietos de cualesquier calidad que sea*

Se sacarán seis o siete escudillas de ellos y después de limpios se echarán en remojo de un día para otro en agua tibia de tequesquite, y al día siguiente se pondrán a cocer con agua tibia de la olla. Y luego que estén bien blandos y cocidos, se majarán unos ajos y chiles verdes y se freirán con un poquito de chile seco molido en una tortera con la manteca que se reconozca es necesaria para el platillo. Así que estén fritos, se vaciarán los frijoles dentro, a los cuales se les echará su poquito de espesote y se dejarán hervir hasta que no estén muy aguados, sino que queden en una buena forma. Y sazonados de sal se apartarán y se pondrán en parte que no se enfríen y que reposen, y al tiempo de repartirlos se les podrán echar unas mediditas de aceite.

*Platillo de frijoles blancos de los chicos con chile*

Sacados el día antes y echados en remojo como los de arriba, y al día siguiente se sacarán del agua en que estaban en remojo y se pondrán a cocer con agua tibia. Y remojados 25 o 30 chiles anchos, se majarán con unos ajos mondados y un poquito de cominos. Esto se freirá muy bien en una tortera con la manteca que sea necesaria para el platillo, y así que esté, se vaciarán los frijoles dentro y con el agua que se cocieron dejándolos que hiervan hasta que espesen, y así que estén bien sazonados de sal se apartaran en parte que no se enfríen. Y al tiempo de que se pongan al fuego para que se calienten bien para repartirlos se les echará su poquito de aceite.

*Platillo de frijoles blancos de los gordos*

Se sacarán los que sean necesarios y después de limpios se echarán en remojo como los antecedentes, y se pondrán a cocer en una olla grande de barro, y si no la hubiere, de cobre. Y estos frijoles se repartirán con su cebolla por cima o al lado del plato, su medida de aceite, su vinagre, su polvito de orégano, y su polvito de sal molida con pimienta, todo lo cual será mejor vaya a un lado del plato. Y los frijoles se mantendrán en la olla hasta que sea hora de repartirlos, que entonces se les escurrirá el agua y se irán vaciando en un cajete para irlos echando en los platos, y se procurará no echarlos o vaciarlos de un tiro, sino que sea poco a poco, porque no se enfríen. Y para que los frijoles no se quemen, y se mantengan y se cuezan, se procurará que así

que empiecen a hervir que se vayan cociendo a fuego manso o lento, o como mejor le parezca o quisieren a medida de su gusto. Estos frijoles solo se dan en cena fuera.

*Platillo de peras con dulce*

Después de mondadas se pondrán a cocer un día antes por la tarde de darlo a la comunidad, y así que ya estén algo tiernas o cocidas se les echan las panochas que sean necesarias, procurando lavarlas antes, y si acaso no hubiere las panochas se les podrá echar azúcar, y se dejarán hervir hasta que estén bien tiernas y cocidas pero que no se deshagan ni desbaraten. Y para repartirlo se les echará un cuarto de hora antes su pimienta, clavo y canela, bien molido todo, la pimienta se procura sea bastante para que le sobresalga su poquito de picante.

*Platillo de manzanas con dulce*

Se mondarán y se pondrán a cocer según y como queda ya referido en el platillo de arriba, y se le echará el dulce y las mismas especias al mismo tiempo sin que haya ninguna variación.

*Platillo de lechugas amarradas*

Estas lechugas se dan tal cual vez en lugar de platillo, pero no ha de ser en tiempo de frío, ni de ayuno, y la vez que se den ha de ser con vinagre y azúcar deshecha en el mismo vinagre.

***Segundos que se dan en Cuaresma, días de primera clase, y en otros cualesquier días de ayuno de la Iglesia y en cenas fuera***

Primer segundo: *Capirotada*

Se rebanarán ocho o diez tortas de pan, o aquellas que sean necesarias y se freirán en manteca. Y se hará su caldillo de jitomate, cebolla, con unos ajos, chiles verdes majados, y un poquito de chile seco molido, y así que todo esté muy bien frito se le echará el agua que sea necesaria, y un poquito de hierbabuena, perejil, con sus especias correspondientes, y su azafrán, y si hubiere un poquito de aceite. Y luego que esté muy bien sazonado de sal y de todo lo demás, se rallará un poco de queso. Y se

irá poniendo en una tortera una capa de las dichas rebanadas de pan, y después por cima un cucharón o dos de caldillo, y del queso un puño o dos según la cantidad, previniendo quede un poco para ir echando al tiempo de repartirla por cima de cada plato; y se proseguirá poniendo capas de pan hasta rematar. Después se pondrá la tortera en una hornilla, pero con muy poco fuego, así debajo como encima de la tapadera que se le pondrá para este fin.

2.º segundo: *Cuscús*

Se remojan de un día para otro tres o cuatro escudillas de arroz, las cuales se ponen a cocer con el agua que sea necesaria, manteca, sal, y anís, de suerte que venga a quedar bien espeso, y se repartirá con miel por cima de cada plato.

3.º segundo: *Gollerías*

Quitadas las cáscaras a los plátanos guineos, se parten por medio, se enharinan y se empapan en huevo. Se fríen, y hecho el caldillo de agridulce se echarán dentro, dejando se reposen hasta la hora de repartirse, y a este tiempo se les echará por cima de cada plato un poquito de ajonjolí.

4.º segundo: *Calabacitas*

Después que se hayan partido en ruedecitas, se enharinan, se empapan en huevo y se fríen en manteca. Luego se hará un caldillo de jitomate como queda ya referido antecedente, pero que quede algo aguado, y se echarán dentro las calabacitas a que cuezan. Y así que estén se les echará su espesote de ocho o diez huevos, con sus especias, su perejil, y hierbabuena, y su azafrán. Pero se advierte que al tiempo de que se repartan se echará un poquito de queso rallado por cima de cada plato.

5.º segundo: *Torteras*

Se mandan hacer diez o doce tortas de pan de manteca, o las que sean necesarias según hubiere la comunidad. Se rebanan y remojan las orillas con vino o agua de anís, se empapan en huevo y se fríen en manteca que sea blanca. Y se darán con miel, procurando que sea bien limpia y espumada, y se les echará un poquito de anís. Y al tiempo de repartirse se echará por cima de cada plato un poquito de ajonjolí tostado.

6.º segundo: *Morisqueta*

Se remojarán dos o tres escudillas de arroz de un día para otro, y se cuecen unos camarones y unas papas, cada uno aparte, y a los camarones se les quitará antes la casca o conchita de manera que queden bien limpios, y a las papas después de cocidas se les quitará el pellejito. Y majados unos ajos, chiles verdes, y un poquito de chile seco molido, se freirá todo, y así que esté, se le echará un poco de jitomate cocido y pasado por la pichancha, en el que se echarán el arroz y las papas partidas por mitad. Y a los camarones se les escurrirá muy bien el agua, se enharinarán, se empaparán en huevo, se freirán y después que estén se echarán con todo lo demás, y así que esté incorporado todo, se dejará cocer. Y a su tiempo, si necesitare, se le echará su espesote de ocho o diez huevos, sus especias, aceite, azafrán, perejil y hierbabuena, y se sazona muy bien de sal.

7.º segundo: *Camarones con papas*

Cocido uno y otro como queda dicho, y limpio, y partidas las papas, se hará un caldillo de clemole colorado, y en él se echarán dejando que cuezan hasta que el caldillo no esté muy aguado, y sazonado de sal se pondrá en parte que se enfríe y que repose.

8.º segundo: *Buñuelos de camarones*

Después de bien limpios y tostados se muelen, y se quiebran los huevos que se reconozca son necesarios, los cuales bien batidos se echarán a los camarones, y una torta de pan rallado, y sus especias finas, su sal, y azafrán, y todo muy bien batido. Se irán friendo en manteca, advirtiéndose se tienen de ir echando en la freidera con una cucharita, y se darán a la comunidad en caldillo de clemole colorado.

9.º segundo: *Torta de huevas de pescado*

Se tuestan y después se muelen. Se quiebran cincuenta o sesenta huevos, o los que se reconozcan son necesarios según hubiere la comunidad y se baten muy bien. Y así que estén se echarán dentro las huevas ya molidas, volviendo a batir uno y otro como queda expresado, y se irán haciendo tortillas. Y si quisieren o pudieren hacerlas el día antes por la tarde será mejor, y después de hechas se hacen cuarteroncitos, y se

hará un caldillo de clemole colorado y se echan dentro para que cuezan con el dicho caldillo. Y así que esté cocido y bien sazonado se apartará a donde no se enfríe y que repose hasta que sea hora de repartirlo.

10.º segundo: *Torta de habas verdes*

Se tostará una poca de hueva, y quitadas las cáscaras a las habas se molerá junto uno y otro. Y se quiebran los huevos que se reconozcan son necesarios, y revuelto con lo dicho y una torta de pan rallado, y bien batido todo se harán tortillas como las antecedentes. Y partidas se echarán en su caldillo como las antecedentes, en su caldillo amarillo que se tendrá ya prevenido para lo dicho, con su perejil, hierbabuena, su poquito de orégano, y su poquito de aceite. Y así que haya hervido lo suficiente y que esté bien sazonado, se apartará y se pondrá en parte donde no se enfríe hasta que se reparta.

11.º segundo: *Acelgas con papas, camarones y unos garbanzos*

Cocida cada cosa aparte, luego que estén se les exprimirá bien el agua a las acelgas, a las papas se les quitará el pellejito y se partirán por mitad, a los garbanzos se les mudarán seis o siete aguas hasta que se les quiten muy bien los pellejos o cascaritas, y a los camarones se les escurrirá el agua porque ya estos cuando se ponen a cocer van quitadas las cáscaras y limpios. Ahora se cortará una poca de cebolla, jitomate, como para portugués uno y otro; y majados unos ajos, chiles verdes, se freirán en manteca con su poquito de chile seco molido, y en estando se echará la cebolla, después el jitomate, y frito todo, se echará dentro lo que queda arriba referido y bien revuelto. Incorporando todo se dejará hervir hasta que esté cocido y entonces se le echarán sus especias, su espesote de 8 o 10 huevos cortados bien con vinagre, y su poquito de aceite. Y bien sazonado de todo se apartará y se pondrá en paraje que no se enfríe y repose hasta que llegue el tiempo de repartirse.

12.º segundo: *Romeritos en pipián*

Unos nopales, digo... Después que estén limpios<sup>53</sup> se pondrán a cocer; y limpios y picados unos nopales se ponen a cocer en agua de lejía, y en estando se les escurre el agua a uno y a otro, pero a los nopales se les echará bastante agua caliente hasta que larguen bien la lejía. Luego se hará el pipián en este modo: se remojarán 20 o 30 chiles anchos, o según la cantidad que se fuere a hacer, pero advierto se les quite bien las venas, y remojados, y tostado el ajonjolí, se molerá todo junto, y desliado con agua tibia se freirá en manteca. Y hecho esto se echarán los romeritos y nopales; y hechas y prevenidas unas tortillas de huevas de pescado como las antecedentes se echarán en cuarteroncitos, y se dejará que todo bien revuelto cueza. Y prevengo que no se le eche la sal hasta que haya hervido bien porque no se corte, que es muy delicado el pipián y, en fin, echándola al principio se corta sin remedio. Y así que esté se apartará poniéndole en parte no se enfríe, y que repose su poquito antes de repartirlo.

13.º segundo: *Torta de zanahorias*

Así que estén cocidas se picarán bien menudas, después se picará una poquita de cebolla y jitomate. Se majarán unos ajos, y chiles verdes, lo cual se freirá con manteca y su poquito de chile seco molido, y en estando se echará la cebolla y después el jitomate, procurando que todo se fría muy bien. Y se quiebran como 50 o 60 huevos según hubiere la comunidad, y bien batidos se revolverán con las zanahorias echándoles sus especias, su hierbabuena, su perejil, una torta de pan rallado, y un poco de queso, de la misma manera su aceite y azafrán, y lo que queda ya frito. Y después de revuelto todo lo referido muy bien, se echará en una tortera que se tendrá prevenida untada o embarrada con manteca, y luego se pondrá al fuego, y puesta su tapa de cobre se le echarán encima sus brasas o ascuas de fuego, previniendo que el de abajo no sea muy violento. Y así a dos fuegos se dejará estar hasta que esté cocida y no se quemé, para lo cual se pondrá un poquito de cuidado para así que esté apartarla y hacer las raciones, y hechas, se le echará su caldillo amarillo que se tendrá hecho y bien sazonado y se dejará estar y reposar hasta su hora.

---

<sup>53</sup> Se refiere a los romeritos.



14.º segundo: *Albóndigas de acelgas*

Después de bien cocidas, se pican menuditas y se les exprime el agua, y cocido un poco de pescado se muele muy bien. Hecho esto se picará una poca de cebolla, y jitomate, menudito uno y otro. Se majarán unos ajos y chiles verdes y luego se freirán con un poquito de chile seco molido, y en estando, se echará la cebolla y después el jitomate, y así que esté todo frito se echarán las acelgas y el pescado, revuelto todo para que se incorpore. Se le echará su espesote de ocho o diez huevos, azafrán, aceite, su pan rallado, y todas sus especias, procurando quede como masa para que se puedan hacer las albóndigas. Y luego que estén hechas se freirán y se tendrá hecho su caldillo amarillo para medio cuarto de hora antes que la comunidad baje al refectorio, y echarlas dentro a que den un par de hervores. Y no se echarán antes por el motivo no se deshagan por ser muy delicadas.

15.º segundo: *Buñuelos de frijoles blancos*

Después de cocidos se molerán, se les revolverá una torta de pan rallado, los huevos que se vean son necesarios según la cantidad, azafrán, y pimienta, y todas las demás especias, y un poquito de aceite. Y revuelto todo muy bien se freirán, advirtiendo se han de ir echando en la freidera con dos cucharitas de palo, los que se podrán dar a la comunidad en caldillo amarillo, o con clemole colorado, o con miel.

16.º segundo: *Berenjenas rellenas*

Después de cocidas con paja se pondrán en un cajete mudándoles las aguas que sean necesarias hasta que se les quite lo amargo, y después se partirán por medio y se les quitarán las tripas. Y picada una poca de cebolla y jitomate, bien menudito uno y otro, se majarán unos ajos y chiles verdes y se freirán con su poquito de chile seco molido, y así que estén, se echará la cebolla y después el jitomate. Y frito esto se le echará el pescado, el cual estará ya cocido y molido, y también las tripas de las berenjenas, su queso rallado, su pan del mismo modo, perejil, y hierbabuena, pasas, almendras, sus especias finas, azafrán, sal, y su poquito de aceite, y todo lo dicho sazonado y revuelto para que se incorpore uno con otro. Se rellenarán las berenjenas, después se enharinarán, se empaparán en huevos bien batidos y se freirán. Y ya hecho su caldillo amarillo bien sazonado se echarán en él para que den un par de hervores, y

luego se apartarán a que reposen un poco hasta que la comunidad baje a comer y que no se enfríen.

17.º segundo: *Zanahorias rellenas*

Después de cocidas y cortadas como de cuatro a cinco dedos de largo, se partirán por medio y se les quitará el corazón. Y hecho el relleno según y en la forma que en el segundo antecedente queda ya referido, sin la diferencia de no llevar tripas—esto lo advierto porque no les vayan a meter o encajar los corazones— se rellenarán, se enharinarán, se freirán y su caldillo amarillo, y en fin se hará todo según y en la misma forma que queda expresado en la forma del segundo antecedente.

18.º segundo: *Chiles rellenos*

Después de fritos se les quitará el pellejito y se abrirán por mitad hasta el pezón y con cuidado no se hagan pedazos. Y prevengo que si estuvieren muy picantes se dejen un rato en agua de sal, mudándosela unas dos o tres veces la agua después, para ver no queden salados. Y hecho el relleno como los antecedentes, sin diferencia alguna se rellenarán, se empaparán en huevos, y se freirán, y hecho esto su caldillo amarillo. Se hará lo mismo que está prevenido en los precedentes.

19.º segundo: *Torta de pescado*

Después de bien cocido se muele. Y se pica una poca de cebolla y jitomate, bien menudo uno y otro; y majados unos ajos, chiles verdes, se fríen con un poquito de chile seco molido, y así que estén se echará la cebolla y después el jitomate. Y frito esto, se echará el pescado, perejil, hierbabuena, pan rallado, azafrán, aceite, y los huevos que se reconozcan son necesarios según la cantidad. Y revuelto todo esto muy bien, se harán las tortillas, y después de hechas o estando haciéndolas, se harán cuarteroncitos, los cuales se echarán en su caldillo amarillo que ya se tendrá hecho y prevenido, bien sazonado. Para este fin procurará que den un par de hervores para que se sazone y tomen el gusto al caldillo. Y si la comunidad no bajare tan breve, se apartarán a que reposen un poco y que no se enfríen.

20.º segundo: *Torta de camarones*

Después que estén bien limpios y tostados se molerán, y luego se quebrarán los huevos que se reconozca son necesarios para la cantidad que se va a hacer, los cuales bien batidos se echarán a los camarones, y su pan rallado, y después de muy bien batidos y revuelto todo se harán las tortillas como las antecedentes. Y hecho su caldillo de clemole colorado, se echarán dentro y se hará lo mismo que dijimos arriba.

21.º segundo: *Albóndigas de pescado*

Después que se haya cocido, se molerá. Y frita una poca de cebolla, y jitomate con su ajos y chiles verdes majados, y su poquito de chile seco molido, se echará dentro el pescado, su pan rallado, su sal, perejil, hierbabuena, aceite, azafrán, y demás especias, y su espesote de diez o doce huevos. Y así que esté la masa en buen punto se harán las albóndigas, y si acaso estuviere algo blanda se podrá echar más pan rallado, y luego que estén hechas se freirán. Y hecho ya su caldillo amarillo y sazonado, se echarán dentro a que hiervan un poco, y luego se apartarán y se pondrán en parte donde no se enfríen y que reposen hasta que sea hora de repartirlos a la santa comunidad.

22.º segundo: *Buñuelos de mamón*

Se mandarán traer ocho o diez cajas de ellos, o según se reconozca son necesarios para la comunidad que haya, y traídas se partirán en pedazos para que se enjuguen y se sequen, de suerte que se desmoronen con las manos. Y así que ya esté hecho esto, se partirán los huevos correspondientes y se les echarán, y una poquita de hierbabuena picada muy menudita. Se revolverá y batirá todo lo dicho muy bien, y así que esté, se irán haciendo y friendo en manteca blanca y a fuego lento, advirtiendo o previniendo se ha de ir echando la masa en la manteca con una o dos cucharitas de palo, esto para que con mayor quietud y sosiego se haga. Será bueno que el día antes por la tarde se hagan los referidos buñuelos y al día siguiente se podrá hacer el almíbar, y estando tibia se podrán echar dentro, y para repartirlos con su poquito de ajonjolí y gragea por cima de cada plato.

23.º segundo: *Pastelitos de leche*

Se mandarán traer cinco o seis cajas de mamón, o aquellas que sean necesarias, las cuales se partirán cada una en ocho raciones y se pondrán sus cazolitas. Y se pondrá la leche a cocer echándole su azúcar y sal al tiempo que rompa el hervor, y luego que esté cocida se echará una poquita a cada ración de mamón para que se humedezca. También se partirán treinta o cuarenta huevos a los cuales se les apartarán las yemas de las claras, esto con mucho asco y limpieza, y las yemas se batirán muy bien con una poca de leche y media o una escudilla de almidón, y sus especias finas; con esto se espesará toda la demás leche y así que esté se les irá echando por cima a las raciones de mamón, de suerte que queden cuasi llenas. Y se hará su almíbar de punto algo subidito, o para saber cuando están buenas será su prueba de esta que llaman de dedal. Y en estando se vaciará en una tortera y se pondrá al fuego sin que se deje de estar meneando, y batidas las claras hasta que estén muy bien esponjadas se echarán en la almíbar, no dejándolas de menearlas hasta que hayan tomado el suficiente punto y algo subido. Y luego que esté se apartará y se les irá echando a las ya referidas raciones hasta que queden llenas las cazolitas, y su gragea por cima.

24.º segundo: *Sopa de marquesote*

Rebanado el marquesote se hará el almíbar, algo aguada, a la cual se le echarán sus especias finas, su azafrán, y un poquito de vino. Y hecho esto, se tomará una tortera y se irá poniendo en ella una capa del marquesote a la que se le meterán por cima sus pasas, almendras quitadas las cascaritas, sus pedacitos de acitrón, y su ajonjolí tostado, y se proseguirá así hasta acabarse. Y luego se pondrá en una hornilla que esté caliente, pero sin fuego alguno, y se tepará con su tapadera de cobre en la cual se echará un poquito de rescoldo y se dejará estar así hasta que sea hora de repartirla, pero no por esto se dejará de tener cuidado con ella de estarla mirando de cuando en cuando.

25.º segundo: *Buñuelos de pan*

Se rallará el pan que sea necesario según la cantidad se fuere a hacer, luego se le echarán los huevos correspondientes hasta que se haga masa bien blanda, se le echará su hierbabuena y su ajonjolí tostado, y sal, todo lo cual muy bien revuelto e

incorporado, se irán haciendo y friendo los buñuelos. Y en estando, se podrán echar en su almíbar que ya se tendrá hecha.

26.º segundo: *Buñuelos de viento*

Se mandarán traer cinco o seis escudillas de harina flor, y se pondrá a fuego lento un cacito con una poca de agua, manteca blanca, y su poquito de sal; y se irá echando la harina bien despolvoreada con una mano, y con la otra se irá meneando. Y en estando se le echarán doce o catorce huevos, o los que sean necesarios según la cantidad o porción se fuere a hacer, y prevengo que de los huevos que se le echaren, la mitad han de ser con yemas y claras y la otra mitad las yemas solas; y para echarlas se han de batir muy bien, y no se dejará de menear y batir hasta que la masa quede bien blanda. Y así que esté, se irán haciendo y friendo con manteca blanca echándolos con una cucharita o dos de palo, y se irán picando con un popote al tiempo que se vayan friendo. Y se darán con su almíbar a la que se le echarán sus especias finas, y así que esté hecha se echarán dentro los buñuelos dejándoles reposar hasta que sea hora de repartirlos a la santa comunidad.

27.º segundo: *Buñuelos de manzanas agrias*

Después de que estén mondadas se pondrán a que den un par de hervores, y luego se irán haciendo ruedecitas. Y se hará una poquita de masa o la que sea necesaria, la cual se tiene de hacer con harina flor, su agua, de modo que quede algo rala, y sus huevos, y especias finas, y un poquito de vinagre de Castilla. Y así que esté se irán metiendo en ella las ruedecitas de manzana y friéndose en manteca blanca y muy limpia, procurando no echar de montón en la freidera sino muy a espacio, una a una, y que queden en la manteca bien claras y desviadas unas de otras porque no se peguen y se hagan un mazacote. Y para darlas a la comunidad será con bastante canela y azúcar, molido uno y otro por cima de cada plato en lugar de almíbar, y también un poquito de vino.

28.º segundo: *Albóndigas de camarones*

Después de bien limpios se pondrán a cocer, y así que estén se molerán. Y picada una poca de cebolla, y jitomate bien menudito, se freirán con unos ajos y chiles

verdes molidos, y su poquito de chile seco molido. Y todo esto bien frito se apartará para echarle sus huevos, dos tortas de pan rallado, su perejil, hierbabuena, su poquito de azafrán, y todas sus especias finas. Y en estando en punto de poderse hacer las albóndigas, que no esté la masa ni muy dura, ni blanda, sino en buena conformidad, se irán haciendo y así que estén se freirán. Se dejarán enfriar o reposar un poco, porque si se echaran calientes, o acabadas de sacar de la manteca, en el caldillo se desbarataran y se hicieran atole. El caldillo con que se han de dar a la comunidad será amarillo y en la misma forma que en otras partes antecedentes queda ya referido.

29.º segundo: *Cebollas rellenas*

Se procurarán bien gordas, y se pondrán a cocer con una rajadurita por la cabeza procurando no se deshagan, y así que estén se partirán. Luego se picará una poca de cebolla y jitomate bien menudito con unos ajos, y chiles verdes majados, y un poquito de chile seco molido. Se freirá muy bien y luego que esté se echará un poco de pescado cocido y molido, su poco de pan rallado, sus alcaparras, y huevos, aceite, azafrán, sus especias, y hierbabuena, y perejil, todo esto bien revuelto y que se haya incorporado. Se rellenarán las cebollas en ello, y acabado se enharinarán, y se empapan en huevos y se fríen, las cuales se dan a la comunidad con su caldillo amarillo bien hecho y sazonado.

30.º segundo: *Acuacamole*

Se pondrán a cocer unas cebollas algo gorditas, y unas calabacitas chicas y tiernecitas, enteras las unas y las otras, solo las cebollas llevarán una rajadura en la cabeza, y aparte lo uno de lo otro. Y luego que estén se les escurrirá el agua muy bien y se medio picarán y así que estén se pondrán en un cajete grande donde se les echará una porción buena de aguacates mondados, sus tornachiles en pedacitos o en cuarteroncitos, su sal, unos poquitos de chiles verdes majados, su orégano, su vinagre. Se pondrá en parte que se mantenga tibio hasta que se reparta a la santa comunidad.

*Ajo blanco para bacalao*

Se fríen aceite, mantequilla, manteca, por partes iguales, todo junto. Y estando hirviendo, se le echa una porción de ajos molidos, estos bien fritos, y se deslían yemas

de huevos con harina, y al primer hervor se le echan especias finas, y se apartará cuando esté de punto para que repose fuera de la lumbre.

*Otro relleno ídem, con pescado o bobo*

Ranas fritas en adobo picado y el pescado martajado con su cazuela frita con todas sus especias, perejil, y azafrán; se revuelve todo con pasas, almendras, acitrón, y los rellenas, los enharinas y fríes. Para el caldo se muelen unos ajos, pan remojado, jitomate con todas especias, unos poquitos de ajos; desharás todo lo molido con agua, luego echas los ajos fritos con aceite, y azafrán, perejil, huevos duros en pedazos, alcaparras, y ajonjolí, echando los chiles a que den un hervor, no más.

*Otro relleno de calabacitas, con bobo o campeche*

Se parten por el medio y se sancochan, y después se les sacan las tripas y se rellenan. Freirás ajos con manteca y le echarás su recaudo y todas especias, azafrán, perejil, huevos duros en cuarterones por cima.

*Otro relleno de manzanas*

En la misma forma que se hizo para las de carne en su disposición, y las rellenas con pescado picado: picas ajos, cebolla, jitomate menudo, chiles verdes, todo esto freirás bien, especias, sal, azafrán, perejil.

*Relleno de aguacates*

Se mondan y después se parten por la mitad; los rellenas con queso rallado y huevos picados con jitomate, y pimienta, luego los fríes. El caldo agrio dulce: pones cazo o cazuela, le echas agua y un pedazo de azúcar y vinagre, así que se deshace lo cueles y después lo pones en la lumbre a hervir. Luego rallas un poco de pan y le echas al caldo con zumo de naranja, sus especias finas y azafrán, y así que espese echas los rellenos.

*Relleno de caifas*

Se ponen a cocer primero, luego las partes por medio, les sacas las pepitas, después las pones a cocer bien: las rellenas con pescado, su recaudo frito con todas sus especias y azafrán, perejil, pasas, almendras, huevos duros en cuarterones. El caldo se compone de ajos fritos con jitomate molido y pan remojado, el que molerás con unas yemas de huevos cocidas, luego lo deshaces en agua y se echa a freír con sus especias, y azafrán, aceite y perejil.

*Ensalada de calabacitas*

Se parten las calabacitas menudas, se ponen a cocer; después se pica el pepino. Le echarás vinagre y aceite, orégano, sal, pimienta, perejil.

*Ensalada de nogada*

Pondrás las lechugas a cocer, pocas, betabeles bastantes, y lo picas todo menudito, y cebolla, sal, y bastante aceite, y vinagre poco; y mueles nueces bien remolidas con un migajón de pan remojado, el que desharás con una poquita de agua, bastantes alcaparras, y lo echas todo junto y lo meneas bien. Después vas componiendo los platos con rábano, lechugas, huevos duros, aceitunas, tornachiles, anises por encima y su pescado frito.

*Ensalada de ejotes*

En el mismo modo que las antecedentes se pican con cebolla, menuditos, sal, pimienta, aceite y vinagre.

*Ensalada de frijoles*

Pondrás un día antes a ablandarlos en agua tibia con un poco de tequesquite asentado y colado y al día siguiente pones la olla y echas más agua, y pones a cocerlos sin menearlos porque no se deshagan, con el cuidado de verlos si se cuecen. Y así que estén los apartas, y picas cebolla, chiles verdes menudos, pimienta, aceite, vinagre. Todo esto se junta y se les echa a los frijoles secos en el plato y luego el caldo encima.



*Lampreado de cuñete*

Se saca el cuñete y se pone a escurrir en una tabla, después se harina y se fríe. Luego poner el cazo con agua y se le echa su azúcar, zumo de naranja, especias finas, azafrán, ajonjolí, se espesa con yemas de huevo, pasas, almendras y vino. Al tiempo de repartir que hierva mucho.

*Otros ídem*

Formarás unos chiles, los muelas —cocidos primero—, con pan remojado en vinagre y con el mismo lo deslíes; después le echas aceite, orégano, y unos poquitos de cominos.

*Tortilla de huevos*

Formas un poco de jitomate, este lo pasas; y al caldillo le echas chile verde, ajos molidos, sal, perejil y especias ordinarias. Si estuviere aguado lo espesas con pan y un poquito de azafrán.

*Huevos molidos en clemole*

Pondrás a tostar pan, y que pase de tostado, y unos chiles molidos; lo deshaces y le echas tomatillo pasado y lo fríes bien, y lo echas a los huevos con su epazote y manteca.

*Huevos de bellacos*

Se baten los huevos y se pica un poco de pescado grueso, después se le echa su poquita de cazuela con todos sus compuestos; se van haciendo las tortillas con pimienta, naranja, y sal.

*Albóndigas de bagre*

El bagre se lava muy bien y se pone a cocer, así que está se le quita la cabeza, y con lo que tiene y otros pedazos se muele bien y se le echa pan rallado, y especias finas, su cazuela frita, sal, perejil, huevos: todo esto se amasa así que está. Se sazona el caldo pasado, ajos fritos con aceite le echas al caldo, no se espesa. Así que hierva se

van haciendo las albóndigas y se van echando en el caldo, que hierva bien. Se sacan con una espumadera, se echan en la sartén hasta que se acaben después de echárseles el caldo.

#### *Albóndigas de coles*

Se parten las coles y regístrelas bien no tengan gusanos, póngalas a cocer. Después exprímelas y las pasas por el metate martajadas, y le echas pan rallado, huevos, cazuela frita con ajos y cebolla, jitomate, y chiles verdes, especias, sal. Revuelto todo se fríe bien, después que estén bien fritas todas se vuelven a freír con huevos; otra vez se sazona el caldo con ajos fritos, caldillo de jitomate con todas especias, perejil. Se espesa con pan.

#### *Albóndigas de frijoles*

Se ponen los frijoles a cocer, después se muelen y se les echa pan rallado, cazuela, huevos, se amasa todo y se fríen grandes en clemole.

#### *Albóndigas de garbanzo*

Se cuecen los garbanzos y se muelen (primero se lavan), luego se les echa pan, huevos, cazuela, y especias, perejil, chile verde: todo se revuelve y ha de ser aguado; de huevos los mismos que quedan ya dichos arriba se van echando con una cuchara, se agujeran con un palito. Se fríen ajos, jitomate, y cebolla, chile verde, y se sazona con especias, hierbabuena, y se espesa con pan, y queda bueno.

#### *Albóndigas de lechugas*

Se limpian las lechugas y se lavan, se pican y se ponen a cocer, no del todo, luego se exprimen, se muelen martajadas; se les echa huevo, pan rallado, cazuela, especias, y sal. Se van echando en la manteca, conforme se van haciendo se echan. Así que están se vuelven a freír con huevos batidos, y se echan en el caldillo compuesto de jitomate pasado y espesado con pan, especias, aceite, y ajos fritos en aceite, perejil. Y las echas que hiervan mucho.

Con las espinacas se hace lo mismo.

*Torta de ostiones*

Se echan los ostiones a remojar, luego se cuecen. Después de cocidos se limpian, se les quita todo lo prieto; después se pican menudos y se les echa su cazuela con especias. Se baten con huevos, se hacen las tortillas, o hágalo todo junto, luego lo partirá en pedacitos. Se sazona el caldo con ajos fritos, jitomate, cebolla, chile verde, todo se fríe con todas especias, perejil, se espesa con pan remojado y después se sacan los cuarterones y los echa en el caldo.

*Torta de hueva*

Se tuesta la hueva y después se muele, se le echa pan rallado, huevos, y una poquita de agua, y cazuela. Todo se bate bien y se cuaja en un sartén a dos fuegos, se parte y se guisa en especias, remojado azafrán y perejil.

Esta misma disposición servirá para el tlemole.

*Torta de calabacitas*

Se pican menudas y se ponen a cocer; se baten huevos, cazuela, especias, perejil y lo echas en el cazo a que cuaje. Y en su tortera lo servirás con pimienta o con agridulce.

***Empanadas, segundo de huevos espirituales, pastelitos de maíz***

*Pastelitos de maíz*

Se compone de maíz molido que llaman cacahuazintle, se revuelve con manteca, azúcar, huevos, azafrán, una poquita de sal; y en metate sacarás las hojas o capas, o con un palote que esté rallado para que señale bien las que irás tendiendo debajo, y por arriba. Haces la cazuela: se fríen ajos y después tomatillo picado se fríe primero, luego la cebolla, chiles verdes, sal. Le haces el espesote con tres huevos cortados con limón y se deshace un poco de almidón, se bate todo junto, se le echan sus especias finas, azafrán, bastante perejil y aceite.

*Segundo de leche*

Se pone a cocer la leche y en hirviendo se le echa azúcar, azafrán poco, se quiebran los huevos en tazas y se van echando en la leche, que no hierva mucho. Se sacan con una espumadera, se echan en la sartén, y así que están se espesa con yemas de huevo con dos granos de almidón, clavo, canela, agua de azahar, todo junto. Se rebana mamón, se pone en los platos y se echan los huevos, pastilla por cima.

*Empanadas hojaldradas*

Tomarás una poca de harina y le echas agua tibia, cuatro huevos para catorce personas. Todo se amasa bien, y después se extiende con un palote y se le van poniendo pedacitos de manteca a trechos, después se dobla y se extiende en tres o cuatro veces, después se cortan los pedazos. Se les echa su cazuela, el pescado, aceitunas, tornachiles, huevos; y se cubre bien y echas al horno con su azúcar por cima.

*Segundo de pargo<sup>54</sup> asado*

El pargo se echa a remojar en agua caliente, otro día se limpia, se le quitan los pellejos, las espinas se echan en un cajete, el pescado en otro. Se ponen a cocer y el agua se cuele, y con ella se hace el caldillo en ajo de pollo: se fríe el jitomate con aceite, así que está se le echa pan remojado y molido, unas yemas de huevo cortado con limón se echan al caldo, y el agua, más ajos fritos en aceite; advirtiéndole que el jitomate lo pasas, y con sal para que todo esto se junte para dicho caldo, y lo espesas con azafrán, especias finas, perejil, ajonjolí, y le echas cuarterones de hueva, aceitunas, tornachiles, unas cebollas cocidas. Que hierva poco y se aparta.

*Pastelitos de arroz*

Se pone a cocer el arroz, y garbanzos. Todo esto se muele martajado, se amasa con mantequilla, y una poquita de sal y azafrán. La cazuela: ajos fritos, se pica la cebolla algo menudita, se pasa jitomate, espeso se le echa a la cebolla, se sazona con especias, azafrán, perejil, almidón, y huevos —los que se cortan primero—, y se

---

<sup>54</sup> Si bien el texto original dice *parbo* lo que podría corregirse como «barbo» o «pargo», se eligió la segunda opción, ya que el barbo es una especie propia de Europa, mientras que el pargo puede encontrarse tanto en el Atlántico como en el Pacífico mexicano.

sazona del todo. Pónese la cazuela y pones una poquita de masa, se le echan sus ranas en adobo, se cubre y metes en el horno.

### *Segundo de atún*

Se desala bien, luego se cuece y después de cocido se hacen las raciones, se fríen. El caldo se hace con cebolla cocida, jitomate pasado, vinagre, aceite, orégano, perejil, azafrán, pimienta, piña, plátanos, alcaparras, aceitunas, tornachiles. Todo esto se revuelve tibio y se echa en el atún.

### *Pasteles de hojaldrado*

Ostiones cocidos, destripados bien, se fríen y después se pican. Se les echa su cazuela frita con especias y perejil, alcaparras, aceitunas, tornachiles, huevos duros en cuarterones y se tapan. Azúcar por encima si no quisiere echarle manteca por mantequilla, y queda mejor.

### *Segundo de lechugas rellenas*

Se cuecen las lechugas sancochadas, las sacas y pones a escurrir, después se parten por medio y con ranas fritas picadas gruesas. Se sazona la cazuela con todos sus necesarios como ya hemos dicho de las cebollas.

### *Segundo de escabeche en lampreado*

Se cogen las raciones, se enharinan, se fríen, y se ponen en cazuela porque en sartén toma mal sabor el caldo. Se pone el cazo, se le echa agua y azúcar, así que haya hervido se cuele, luego con zumo de naranja, ajonjolí, pasas, almendras, piñones; lo espesarás con yemas de huevo cortadas con naranja y que hierva mucho.

### *Segundo de bobo*

Se fríe el bobo y el caldo se compone de caldillo de jitomate frito con aceite, así que está se pasa, y después se fríen ajos con aceite, y se le echa el caldo, azúcar, vinagre, azafrán, especias finas, ajonjolí, pasas, almendras, aceitunas, tornachiles, alcaparras, perejil. Pasas el jitomate, se fríen ajos en aceite, después se le echa el

jitomate, azúcar, vinagre, especias finas, azafrán, perejil, alcaparras molidas, y orégano. Espesas con pan, yemas de huevo, y se sazona.

### *Bobo en empanada*

Se coge el bobo, se lava y después se enjuga con un mandil. Se muelen especias finas, sal, si no hubiere no es necesario; unas rebanadas de limón, estas se le clavan en las sajas que tiene, con solas especias y un poquito de perejil. Y se cubre en harina o envuelve, pero ha de ser de semita, y después se mete en el horno a poco fuego. Después que está frío se despedaza y le quitas los huesos y pellejo, se pone a cocer, se le saca la sustancia para el caldo. El pescado se echa en cazo o cazuela y solo se echa todo esto: huevos duros, alcaparras, ajonjolí, perejil, pasas, almendras, manzana cocida, aceitunas, tornachiles.

### *Sigue el modo de hacer diversos dulces, antes, y postres*

#### *Hojuelitas*

A tres libras de harina, una de azúcar blanca remolida, un cuartillo de vino blanco, siete huevos: tres sin claras y los cuatro enteros, tantita levadura, una libra de manteca derretida, el agua que pidiere la masa. Se cuece en un comal encalado.

#### *Rodeos*

A una libra de azúcar, veintiséis huevos, esto es, las yemas solas; se batan uno y otro en batea hasta que se desbarata la azúcar. Se le echa libra y media de manteca derretida, una libra de levadura de la de los bizcochos, seis libras de harina, y todo se amasa hasta que se despega de la batea, y luego en un tablón, como quien lava, se amasa hasta que se calienta, y se van haciendo los rosquetes, y luego se cuecen en el horno.

#### *Manjar real o torta de almendra*

A una libra de almendra no muy remolida, se crecen dos claras con doce yemas, media libra de azúcar molida. Se deshace la almendra en esto y se unta el platón con

una poca de manteca. Se pone a cocer entre dos fuegos, se pica con un popote hasta que sale limpio, se parte en pedazos y se le echa una poca de almíbar por encima.

*Ante de mamones*

Se parten los mamones en trozos, se enhuecan por encima. Se rellenan de la pasta que quisieren, se fríen con huevos, se les echa almíbar mezclado con vino blanco.

*Huevos reales*

Se crecen unas yemas y se unta una taza con manteca. Se le echan a la taza y cuecen del mismo modo, y así cocidos se envuelven para que no bajen. Al otro día se hacen rebanadas, y se les echa almíbar con vino blanco y se guarnecen con almendras y pasas.

*Ante de calabaza y camote*

Se cogerán los camotes blancos y se pondrán a cocer; y calabacitas de Castilla que llaman “de las tías”; y después de cocidos se molerán en un metate, cada cosa de por sí. Se pondrá en dos cazos aparte a clarificar la almíbar que estará bien espesa, se echará en una parte el camote y en otra la calabaza hasta que tengan punto de cajeta, se les echará a las dos dichas pastas agua de azahar y almizcle. Estarán prevenidos marquesotes, y se pondrá una capa de ellos rociada con almíbar, luego una de la pasta de camote, otra de marquesote rociada por encima, otra de la pasta de calabaza, y de esta suerte se colmará la fuente.

*Postres de barquillos*

Se cogerá requesón y se amasará con azúcar molido bien remolido en polvo, con bastante pastilla encarnada, canela, almendras tostadas, avellanas tostadas. Echarán en el requesón pasas, acitrón, y agua de azahar, todo esto se revuelve muy bien y se van haciendo por los barquillos, se fríen con huevo en manteca.

Con treinta escudillas de leche a para setenta religiosos.

*Manjar blanco*

Tres escudillas de arroz, una de almidón, y cuartilla de masa, y un cuartillo de agua de azahar, y darle punto.

Arroz: a sesenta de leche, cinco de arroz rasadas.

De cada sarta de bobo, cinco raciones.

Jesús, María, José

*Manjar blanco en Tehuacán*

Quince tazas de leche ni grandes, ni chicas; cinco libras y media de azúcar; libra y media de arroz bien cernido; media libra de masa bien molida. Esto se deslíe en leche y se cuele por servilleta. Media libra de almidón y se deslíe en agua, se cuele y se pone a asentar, medio cuartillo de agua de azahar y se le da punto, y mediante Dios salen veinte cazuelitas a fuego lento.

*Almíbar para sazonar los barquillos de hoja atrás*

Puestos en una cazuela ya prevenida, y almíbar sazonada con pasas, almendras, piñones, acitrón, ajonjolí tostado, se echará en los barquillos.

*Postre de manjar blanco*

Molido el arroz se colará con la leche y se pondrá a cocer; también se cuele con medio o un real de masa de maíz, un poco de sal, y manteca. Así que esté bien cocido se le echa azúcar, se le dará punto al demás de manjar blanco. Se pone a enfriar, así que esté frío se parte en rebanadas y se fríe con huevos en la manteca que esté bien caliente primero. Se ponen en una tortera echándole su almíbar bien sazonada con pasas, almendras, piñones, acitrón, agua de azahar, y canela.

*Postres de requesón*

A tres libras de requesón, tres libras de azúcar, y se hace la almíbar de medio punto. Se cuecen doce huevos duros, se apartan las yemas, se muelen en metate limpio



junto con el requesón y dos reales de piñones, todo se muele junto. Se echa en el almíbar y se pone en la lumbre a que tome punto. Se aparta y le echan canela molida.

Y si quieren que salga mejor se hace de dos pastas: la una de almendra molida y azúcar, se forma una capa de requesón, otra de almendra, y otra de mamón. Al último se le pone encima pasas, almendras, canela. Si quieren que salga mejor se hace de dos pastas: la otra de almendra y la otra de mamón, y así se van poniendo capa de cada cosa. Ya que se ha acabado todo de poner, se le ponen sus pasas, almendras y canela por encima, y quedará perfectamente.

### *Para quebraduras*

Para el medicamento de Pablo, cacalosuche<sup>55</sup>, su leche para < . . . > propio, el pozpopacle<sup>56</sup> raíz molida con aguardiente. La hay en San Andrés Chalchicomula, para quebraduras de todo género, con experiencia en mi propio.

### *Para dolor de costado*

Aceite de coco y almendras con esperma de ballena<sup>57</sup> preparada.

### *Para la cabeza*

Aceite de castor<sup>58</sup> con aceite de siete olores.

---

<sup>55</sup> Cacalosúchil, planta del género *Plumeria*, «la corteza y la savia o látex que produce el árbol se usan en medicina tradicional para curar heridas, zafaduras y aires», DEM, en línea: <<https://dem.colmex.mx/ver/cacalosuchil>> [consulta: 20 de febrero de 2021].

<sup>56</sup> Seguramente se refiere a *poztecpatlí*. Francisco Hernández se refiere a ella en el capítulo CXLII de su *Historia Natural de las Indias* como «Poztecpatlí o medicina de las fracturas» y dice: «La raíz es amarga y olorosa, caliente y seca en tercer grado y glutinosa [...] suelda los huesos rotos y restituye los luxados a su propio sitio». El GDN menciona como fuentes de la época a Alarcón (1629) «Para la quebradura de hueso vsan emplastar la parte affecta con vn simple desta tierra llamado poztecpatlí, quiere decir medicina para quebraduras» y a Clavijero (1780).

<sup>57</sup> El «esperma de ballena» o *spermaceti* es una cera o aceite blanquecino que proviene del cráneo del cachalote *Physeter macrocephalus* y es empleado como combustible de lámparas de aceite y en cosmética.

<sup>58</sup> Aceite vegetal conocido también como «aceite de ricino», proviene de semillas de la planta *ricinus communis*.

*Para las evacuaciones*

Aceite rosa<sup>59</sup> en el vientre y bebida de agua de llantén<sup>60</sup>, polvos de coral<sup>61</sup>, y jarabe de rosa seca<sup>62</sup>.

*Para los de dolor de costado*

Agua de borrajas<sup>63</sup> con jarabe de claveles, cuerno de ciervo<sup>64</sup> preparado y agua mineral una dracma en seis cuartillos.

firma.

*Para los fríos*

Polvos de quina<sup>65</sup> tres dracmas<sup>66</sup>, sal de ajénjos<sup>67</sup> una dracma, medio cuartillo de zumo de naranjas, medio cuartillo de agua de cardosanto<sup>68</sup>, y se endulza con jarabe de culantrillo<sup>69</sup>. Se da en tres veces en ayunas. Se empieza a dar cuando no da el frío.

---

<sup>59</sup> De acuerdo con Davis y López Terrada (2010: 601) el aceite de rosas o rosado era un preparado con pétalos de rosas rojas machacados y sumergidos en aceite de oliva mes y medio o dos meses, filtrándolo después.

<sup>60</sup> *Plantago major* L. Nombres vernáculos: llantén, lantén, llantén mayor. Sus hojas son usadas en la medicina popular como antiséptico, astringente, desinflamante, cicatrizante, vulnerario, depurativo entre otros usos.

<sup>61</sup> Carbonato de calcio.

<sup>62</sup> En el apéndice del libro de *Cocina Hispano-magrebí...* (2005: 289-290) aparece una receta de «jarabe de rosas secas», entre sus provechos señala que «estriñe la complexión, aprovecha al principio de la hidropesía, fortalece los demás miembros internos y provoca el apetito, si Dios quiere».

<sup>63</sup> Mallor Giménez (2020: 21), señala que la infusión de flores de borraja (*Borago officinalis* L.), es utilizada en la medicina popular «(10 g/l) como sudorífico, emoliente y diurético; en afecciones de las vías respiratorias, resfriados y bronquitis».

<sup>64</sup> Davis y López Terrada (2010: 598) «*Cervus elaphus*, sin diferenciar de los apéndices que entre o sobre los ojos tienen las babosas de mar (*Blennius* sp.)».

<sup>65</sup> Polvo realizado con corteza de quino que contiene gran cantidad de alcaloides, de los cuales se han aislado más de 25 alcaloides. Entre los más importantes encontramos la quinina, la quinidina con seis derivados y la hidroquinina entre otros. En línea (agosto 2012): <<https://espores.org/es/es-plantas/el-polvo-milagroso-de-los-jesuitas/>> [consulta: 20 de febrero de 2021].

<sup>66</sup> De acuerdo con Davis y López Terrada (2010: 591) entre las pesas estipuladas por Francisco Valles, ajustadas al marco castellano estaba la dracma, equivalente a 3 escrúpulos o 72 granos [3,594 g].

<sup>67</sup> Waizel-Bucay y Waizel-Haiat (2019: 210) mencionan que «*Artemisia absinthium* L. tiene propiedades como amebicida, antidiarreico, antidisentérico, antiséptica, bilis, calmante nervioso, cólicos, corajes. Bajo el nombre de «ajénjo del país, azumate de Puebla, estafiate, etc.» se conoce popularmente (*Artemisia ludoviciana* var. *mexicana*), para tratar «dolor intestinal, antiespasmódico, antileucorrea, antiparásitos intestinales (Áscaris), antiperiódico, aperitivo, asma, cólico menstrual, colitis, diarrea, disentería, emenagogo, estomáquico, eupéptico, pleuresía, problemas digestivos».

<sup>68</sup> Fresquet Febrer, Blanquer Roselló, et al. (2001: 5): «*Cnicus benedictus* L., conocida como Cardo de Santo, cardo bendito, centaurea bendita, card sant [...] Esta planta contiene un principio amargo (cnicina, lactona sesquiterpénica), tanino, mucílago y una pequeña proporción de aceite esencial. En España se utiliza por vía interna como emético, expectorante, diurético y diaforético».

<sup>69</sup> Macía, Molina y Menéndez Baceta (2018: 30) en *el Inventario Español de los Conocimientos Tradicionales relativos a la Biodiversidad* mencionan que Font Quer, en su *Dioscórides renovado*,

*Pasta*

Un chiquihuite de a medio bien lleno de camote, bien hace veinte libras. Para este es menester arroba y veinte libras de azúcar blanca, y ocho piñas buenas.

---

indica que «el jarabe de culantrillo se prepara con un cocimiento concentrado de toda la planta, 100 gr en 1 l de agua [...]».

## 2.

### BNE, MS. 13918

#### *RECETAS DE COCINA, PRINCIPALMENTE DE REPOSTERÍA*

#### **Descripción del ejemplar**

El manuscrito 13918 se encuentra en la Sede de Recoletos de la Biblioteca Nacional de España<sup>70</sup>, datado en su registro bibliográfico en el siglo XVIII. Es un libro de talla pequeña, sus medidas son 150 x 110 mm; en papel blanco común sin filigranas y está compuesto de 36 hojas, sin considerar las de guarda. Cuenta con foliación moderna a lápiz en el margen superior derecho, aunque en algunas hojas solo se pudo aprovechar el espacio cercano al margen. La numeración llega hasta el folio 35, donde termina la escritura y queda un folio en blanco, antes de la hoja de guarda. Posee encuadernación en piel oscura con cinco grupos de líneas transversales doradas en el lomo. Adherido a la cubierta de piel, un fragmento de hoja impresa forma parte de la encuadernación en ambas tapas.

El estado de conservación del manuscrito es bueno, aunque presenta algunas manchas de humedad y la encuadernación se encuentra casi desprendida del lomo. Las primeras cinco hojas presentan daños por bibliófagos en el margen superior contiguo al lomo, sin embargo, estas perforaciones no afectan a la lectura del texto.

Se trata de un manuscrito anónimo a una sola mano, carece de portadilla, no especifica título, autor, procedencia, ni fecha alguna.

#### **Historia y ámbito del ejemplar**

Este manuscrito forma parte del Fondo Antiguo anterior a 1958 y se encuentra en la Sala Cervantes de la BNE. En ninguna parte del libro se encuentra una fecha escrita que permita su datación exacta, ni otras señas que faciliten establecer la relación entre un sitio y un rango de fechas. La descripción de la biblioteca señala como fecha de su redacción el siglo XVIII e indica la posibilidad de que el manuscrito sea hispanoamericano: «Puede ser de Hispanoamérica; en la encuadernación se ha utilizado una h. de un impreso mexicano del siglo XIX», que como se comentó en el

---

<sup>70</sup> La ficha catalográfica indica que este manuscrito ha sido reproducido en 50 fotogramas MSS.MICRO/20908, y que también se cuenta con facsimilar electrónico que se alberga en la Biblioteca Digital Hispánica bajo el membrete de Repostería-Recetas.

apartado anterior, se trata de un fragmento de impreso pegado al forro de piel. En dicho pedazo de papel se puede ver un listado de autores y parte de una dirección: «del Águila de Oro Núm. 6». Estos datos nos conducen a una librería e imprenta que operaba en la Ciudad de México a mediados del siglo XIX, la de Manuel Murguía<sup>71</sup>. Si nos basamos en la datación dada por la BNE, el uso de esta publicidad decimonónica podría deberse a una encuadernación tardía o reencuadernación del manuscrito, pero pensamos que también puede tratarse de una copia de esa época de un manuscrito más temprano o una compilación de recetas de los siglos XVIII y XIX.

Esta información contenida en el papel pegado a las tapas del libro es también la única referencia formal a su lugar de escritura, ya que en todo el texto no existen menciones claras de sitios o poblaciones novohispanas. Al final de la receta de «Otro manjar blanco» (f. 16v) nos dice «[...] este es el mejor manjar blanco de Santa Catarina». Si bien este dato puede ser un indicio de lugar, no queda claro si se trata de uno de los cuatro conventos femeninos de la orden dominicana que existieron en el virreinato novohispano bajo el nombre de Santa Catalina<sup>72</sup>, si se trata de una parroquia, población o cofradía, o si simplemente se copió de algún otro libro o fue dictada por alguien, lo que explicaría la tachadura sobre el nombre Santa Clara, escrito inicialmente en vez de Santa Catarina. En el folio 28r, encontramos una receta titulada «Ante de Pingorongo». En la segunda parte de su «Nomenclatura geográfica de México», Peñafiel (1897: 211) menciona Pingorongo como «Lugar del Estado de Jalisco y también de Chihuahua». Estos debieron ser pequeños poblados, pues en el censo de 1921<sup>73</sup>, Pingorongo (Jalisco) contaba con 72 habitantes, mientras que Pingorongo (Chihuahua) era un rancho formado por 7 personas. Si parece poco probable que esta receta se refiera a alguna de esas poblaciones, tampoco puede asegurarse que se refiera al lugar de creación de este recetario. De hecho, la palabra «pingorongo» tiene su propia historia y significados, ya que la encontramos como parte de la definición de «empingorotado», del *Diccionario de Autoridades* (1732, III:

---

<sup>71</sup> Coronel Rivera y Cano Monroy (2017: 28) señalan que la Librería, litográfica e imprenta de Murguía, también conocida como del Portal del Águila de Oro o del Coliseo Viejo, «fue fundada por Manuel Murguía (1807-1860), quien fundó un taller de litografía en 1847 e inició su labor como impresor en 1847 [...] al morir Murguía en 1860, su viuda e hijos se hicieron cargo del negocio».

<sup>72</sup> Muriel (1995: 27) menciona los siguientes conventos y sus fechas fundacionales: Santa Catalina, Oaxaca, Oax., 1568; Sta. Catalina de Sena, Puebla, Pue., 1569; Santa Catalina de Sena, Morelia, Mich., 1590; y Santa Catalina de Sena, México, 1593.

<sup>73</sup> Para el Estado de Chihuahua *vid.* Departamento de Estadística Nacional (1926a: 59), para el Estado de Jalisco, Departamento de Estadística Nacional (1926b: 198).

413): «Es voz bárbara, y baxa, con que se explica la gente vulgar y zafia, con alusión al juego de los muchachos, llamado el pingorongo»; Lara (2006: 214) menciona que «pingorongo» es una de las formas usadas en México para nombrar al diablo, mientras que Urra Ríos (2015: 794), en su edición de la obra del autor del siglo XVII, Juan Vélez de León, se refiere al pingorongo y lo clasifica dentro de las «piezas concebidas para el canto (tonillos, pingorongos, y cantatas a una, dos y tres voces». Estas acepciones pueden o no tener relación con el nombre que se le dio a este postre de frutas, y no encontramos otra receta bajo el mismo título en los recetarios que conforman esta tesis, ni en los ya publicados, lo cierto es que volvemos al punto de inicio y no tenemos certeza del lugar de origen de este libro.

A pesar de la falta de datos precisos sobre el sitio exacto de procedencia de este manuscrito, el uso de implementos como el metate, comal, apastle, chiquihuite o ayate, así como la mención de algunos productos de origen local como el maíz cacahuazintle, el pescado bobo o el vino de Parras<sup>74</sup>, sitúan claramente su origen en la Nueva España.

Por otra parte, en lo que se refiere a la autoría, tampoco contamos con una identificación fehaciente de quien escribió este compendio de recetas. Las preparaciones variadas y sencillas, así como la falta de referencias a la vida religiosa apuntan a que se trata de un libro de cocina femenino. Al final del folio 34v, entre las recetas «Otro modo de turco» y «Modo de hacer la torta de almendra» se encuentra la siguiente frase: «A la Señora cocinera o postrera, un bocadito de cada cosa», que parece un guiño verbal de la escribiente, aunque no es prueba suficiente de que lo haya escrito una mujer.

Sobre estos libros de cocina femeninos manuscritos e inéditos, Pérez Samper (1997: 136) nos dice:

En la España moderna podemos encontrar buenas muestras de los recetarios femeninos, en general inéditos, pues se trataba de libros y cuadernos manuscritos, reducidos al ámbito familiar, que pasaban de generación en generación, de madres a hijas.

Si consideramos, entonces, que quien escribió este recetario fue una mujer, nuestra autora desconocida no solamente sabía leer y escribir, sino que muestra

---

<sup>74</sup> Corona Páez (2003: 12- 23) presenta un amplio estudio sobre la producción del vino de Parras, originario del pueblo de Santa María de las Parras al norte de la Nueva España, en el actual estado de Coahuila, que contó con privilegios reales para el cultivo de la vid que se respetaron a lo largo del periodo virreinal.

habilidad y destreza en sus trazos. La caligrafía con la que escribió las 94 recetas del manuscrito es homogénea, apenas destacan algunos casos en que empleó ciertas letras en un módulo mayor sin que se trate de mayúsculas. Aunque el manuscrito que se conserva en nuestros días no tiene portadilla y probablemente nunca la tuvo; la forma de decorar cada receta con una orla bajo el título y otra al final de cada receta indica no solo competencia gráfica, sino esmero. A pesar de ello, encontramos más de veinte correcciones y tachones a lo largo del texto que dan muestra de la dificultad de trasladar las recetas de un texto a otro o de la oralidad al papel.

Si hablamos de práctica culinaria, la autora parece tener experiencia y usa con soltura los términos de cocina, por ejemplo, cuando describe cómo formar «una masita» para preparar los buñuelos, y luego freírlos echándolos con una cuchara de plata, escurrirlos en un chiquihuite y ponerles el almíbar de punto de cubierto. Del mismo modo describe la textura y grosor que debe tener la masa de turco «se deja la masa en tal temperamento que pueda salir por el canto de un metate» o comenta sobre el punto de cocción de la masa de buñuelos: «el punto que ha de tener es el de los tamales, esto es, que suene a tamal»<sup>75</sup>. Estas frases que parecen indicar una escritura salida de la oralidad y la propia experiencia contrastan con lo que muestran recetas como la de «Buñuelitos de hojitas» (f. 25v)<sup>76</sup>, en las que parece evidente el traslado del texto desde un recetario anterior, que quizá se encontraba en hojas sueltas o se dictó a quien escribía. Al final de esta receta se lee «[...] y conforme las fueres sacando échalas en una cazuela para que se en- *Paro porque no dice más*<sup>77</sup>». Como puede verse en la transcripción paleográfica, al terminar «Plato de huevos» (f. 29v), encontramos lo que podría ser la continuación de la receta de «Buñuelitos de hojitas», justo donde la autora —o compiladora— tuvo que parar de escribir porque ‘no decía más’, y que no guarda ninguna relación con la secuencia de la formulación del «Plato de huevos»:

[...] fríen para sacarle las hojitas, en resbalando la hojita es señal de que ya están los buñuelos. Conforme los vas sacando enteritos, que no salgan dos medios, los vas poniendo en el plato. Ya tienes hecha tu almíbar, y así que esté completo el platón se la echas por encima y lo guarneces con canela por encima. Fin.

---

<sup>75</sup> Sobre el proceso para hacer la masa de buñuelos, freírlos y confitarlos véase «Buñuelos de faltriguera» (f. 15r), sobre la textura de la masa la receta de «Turco de masa» (f. 3v) y sobre el punto de cocción de la masa «Buñuelos de viento» (f. 2r). También en el libro de Dominga de Guzmán (1999: 136 y 140) encontramos este comentario sobre la masa de buñuelos de viento «que suena a tamal».

<sup>76</sup> Esta receta es muy parecida en sus ingredientes y preparación a los «paparajotes murcianos».

<sup>77</sup> La cursiva es nuestra.

Existe por lo menos una receta más que, por su parecido, debe tener su origen en un texto del siglo XVIII o anterior, en el que debió basarse también Dominga de Guzmán, ya que su recetario no se publicó sino hasta finales del siglo XX. Bajo el título «Gallinas escalabradas» (f. 27v), encontramos la misma receta, algo parafraseada, que solo varía significadamente, en la adición de algunas especias. Incluso hay una aparente repetición en el texto de nuestro manuscrito cuando señala «donde se han cocido las gallinas, de las mismas gallinas» que podría explicarse si se compara con la misma receta de Dominga de Guzmán: en efecto, falta la palabra «sangre» para que el enunciado tenga sentido, así como puede apreciarse en la tabla comparativa que se muestra a continuación. Marcamos en negritas las adiciones y diferencias evidentes entre los dos textos.

BNE, ms. 13918, folio 27v	<i>Recetario mexiquense</i> , s. XVIII, Dominga de Guzmán (1999: 69).
<p><i>Gallinas escalabradas</i></p> <p>Se cortan unos ajos y cebollas, que lleven algo de lo verde de las cebollas. Se freirán en manteca, se les echará un poco de orégano, vinagre y <b>nuez moscada</b>, donde se han cocido las gallinas, de las mismas gallinas, y si no la hubiere, de la tocinería. Se batirán unos limones o lima, se batirá de manera que no se cuaje, y se echará en aquel caldo. Se estará meneando porque no se cuaje, se meterán allí los cuartos de las gallinas, y se echará clavo, canela, pimienta, ajengibre, piñones, pasas, almendras, <b>acitrón</b>, de suerte que no quede espeso ni aguado, y <b>un poco de ajonjolí tostado. Fin</b></p>	<p><i>Gallinas descalabradas</i></p> <p><b>Se cogerá una cazuela</b>, se cortarán unos ajos y una poca de cebolla y que lleve verde, se freirá en una poca de manteca, se le echará un poco de orégano y vinagre, <b>otro poco del mismo caldo de</b> donde se cocieron las gallinas, y <b>sangre</b> de las mismas gallinas, y si no la hubiere se traerá de la tocinería; se batirá un poco de limón o lima <b>en dicha cazuela</b> de manera que no se cuaje y se hará en aquel caldo. Se estará meneando porque no se cuaje y se meterán allí los cuartos de las gallinas, y se le echará clavo, canela y pimienta, piñones, jengibre, pasas y almendras, de suerte que ni esté aguado ni espeso.</p>

Esta receta de gallinas descalabradas o escalabradas, llamada así seguramente por tener sangre mezclada con el caldo de cocción, aparece también en los primeros manuales de cocina impresos del siglo XIX. En el anónimo *Novísimo Arte de Cocina, o excelente colección de las mejores recetas* (1831: 181) forma parte del suplemento<sup>78</sup>, pero utiliza sangre de puerco fresca en vez de usar la de las propias gallinas; también aparece en *El cocinero mexicano* (1.<sup>a</sup> ed. 1831), como parte del tratado décimo «De

<sup>78</sup> Juárez López (2012: 71-72) señala que una parte del suplemento del *Novísimo Arte de Cocina* proviene del manuscrito de fray Gerónimo Pelayo de 1780, pero esta receta no forma parte de ese núcleo.



las aves» (2000: 396). Cabe señalar que la receta que da continuación a nuestro manuscrito después de las «Gallinas escalabradas» es «Gallinas en viudo» (ff. 27v-28r), preparación que aparece con adiciones y variantes en la mayoría de los libros de cocina de los siglos XVIII y XIX, muy parecida en texto e ingredientes a la receta 150 «Otras en viudo» del *Novísimo Arte de Cocina* (1831: 181-182), que también aparece como variante después de las «gallinas descalabradas».

La berenjena es un fruto que aparece preparado de diversas maneras en los libros de cocina novohispanos y del siglo XIX como parte de la herencia española de origen árabe. El manuscrito que analizamos presenta dos recetas a base de berenjenas, una de ellas titulada «La boronía» (f. 21v) que no aparece en el resto de los recetarios analizados. La «boronía», o «alboronía» viene de la tradición culinaria árabe de al-Ándalus donde era llamada *al-buraniyya*; que forma parte de los recetarios medievales del murciano Ibn Razīn y del anónimo traducido por Huici Miranda<sup>79</sup> y que permeó en las cocinas judía y cristiana.

Es un plato que en su paso por América se enriqueció con el jitomate como lo muestra la receta de este manuscrito y así aparece en la definición del Tomo I del *Diccionario de Autoridades* (1726):

Alboronía: s. f. Es un género de guisado, que se hace de berenjenas, tomates, calabaza, y pimiento, todo mezclado, y picado, que regularmente sirve para los dias en que se prohíbe comer carne. En algunas partes pronuncian Boronía, y Moronía, y en otras Almoronía: de qualquier manera es voz Arabe. Lat. *Moretum*, i.

El consumo de la berenjena y, en particular, de este platillo no arraigó en la cocina mexicana del siglo XX, contrariamente a lo que ocurrió con la cocina española y con otras latinoamericanas como la colombiana que agregaron el plátano<sup>80</sup>, para volverla parte de su cocina tradicional.

### **Estructura y presentación de las recetas en el libro**

El libro está compuesto por 94 recetas, todas culinarias. Cada una se identifica con una orla que subraya el título y el final de la formulación. Buena parte de las

---

<sup>79</sup> Martínez (2015: 100) menciona la alboronía como una de las 22 preparaciones a base de berenjenas del libro de cocina de Ibn Razīn. El anónimo del siglo XIII *La cocina hispano magrebi durante la época almohade, traducido por Huici Miranda* (2005: 222) presenta una receta de «Buraniya» de pescado.

<sup>80</sup> Marín (2010) menciona la adición de tomates y pimiento a la alboronía y su adaptación en Colombia, combinando berenjenas y plátano.

recetas que componen el manuscrito (80 de 94) se cierran con la palabra «Fin», esto no determina que las que no terminan así procedan de fuentes distintas.

Algo que diferencia este libro de cocina manuscrito de otros es el hecho de que está escrito por una sola mano. Es común encontrar recetas que se repiten cuando tenemos manos distintas que participan en la escritura, pero en este libro de cocina hay formulaciones de postres duplicadas como «Huevos moles» (ff. 30v y 32r), «Huevos reales» (ff. 7r y 32r), «Huevos hilados» (ff. 17r y 31v), «Bienmesabe» (ff. 12r y 19r) y «Manjar blanco» (ff. 10v y 15v), mientras que la «Torta de cielo» (ff. 1r, 10r y 32v) y la «Torta de almendra» (ff. 16v, 33r y 34v) aparecen en tres ocasiones. Algunas podrían considerarse variantes, pero otras, como los «huevos moles», son exactamente iguales en ingredientes y cantidades, simplemente varían un poco en la redacción.

Este manuscrito culinario no fue redactado con una estructura predeterminada. Comparándolo con otros manuscritos cuya edición presentamos en esta tesis, este no cuenta con secciones o capítulos por producto base o tipo de cocción, tampoco divide las recetas en platillos de carne y platillos de cuaresma, sino que aparecen mezcladas e incluso repetidas. La mayor parte de las preparaciones, cincuenta y cinco, son platos de dulce y masas (postres de huevo, tortas, manjares, bienmesabe, buñuelos, hojuelas, rosquetes, pasteles y turcos); le siguen en número los guisos de carnes y aves con veintitrés recetas (gallinas, pollos, capones o pichones; carnero, cabrito, venado, puerco o liebre; mezclas de aves y carnes, picadillos, chorizos y jamones); hay nueve elaboraciones de vegetales entre las que se cuentan frutas, verduras y/o legumbres; solo cinco formulaciones de pescado (en sopa, en empanada, pescados en salsa y relleno rebozado) y dos guisos de huevo.

Siguiendo el orden de las recetas en el libro, se ve de inmediato la forma aleatoria en la que están presentadas.

Platos dulces y masas	(6 recetas)
Plato de carne/volatería	(4 recetas)
Plato de pescado	(1 receta)
Plato de carne/volatería	(2 recetas)
Platos dulces y masas	(1 receta)
Plato de carne/volatería	(4 recetas)
Platos dulces y masas	(9 recetas)
Plato de carne/volatería	(2 recetas)
Platos dulces y masas	(4 recetas)
Plato de vegetales	(1 receta)
Platos dulces y masas	(2 recetas)
Plato de carne/volatería	(1 receta)

Platos dulces y masas	(3 recetas)
Plato de carne/volatería	(1 receta)
Platos dulces y masas	(4 recetas)
Plato de carne/volatería	(1 receta)
Platos dulces y masas	(1 receta)
Plato de carne/volatería	(1 receta)
Platos dulces y masas	(2 recetas)
Plato de pescado	(1 receta)
Platos dulces y masas	(1 receta)
Plato de vegetales	(3 recetas)
Platos de pescado	(2 recetas)
Platos dulces y masas	(1 recetas)
Platos de vegetales	(1 receta)
Platos dulces y masas	(1 receta)
Plato de vegetales	(1 receta)
Plato de carne/volatería	(1 receta)
Platos de pescado	(1 receta)
Guiso de huevos	(1 receta)
Plato de carne/volatería	(1 receta)
Platos dulces y masas	(1 receta)
Plato de carne/volatería	(2 recetas)
Platos dulces y masas	(1 recetas)
Plato de carne/volatería	(2 recetas)
Platos dulces y masas	(3 recetas)
Platos de vegetales	(2 recetas)
Guiso de huevos	(1 receta)
Plato de carne/volatería	(1 receta)
Platos dulces y masas	(3 recetas)
Platos de vegetales	(1 receta)
Platos dulces y masas	(12 recetas)

Entre las características comunes con otros libros de cocina manuscritos de este periodo, observamos recetas cuyo título se escribe al final de una página y se vuelve a incluir en la siguiente, ejemplo: la receta de «Pescados blancos rellenos» (ff. 24r y 24v).

Aunque de forma aislada, en la receta de «Fricasé» (f. 26r) encontramos lo que parece un reclamo que, a imitación de un libro impreso, continúa en la siguiente página con la última sílaba de la anterior. Quizá la receta fue copiada en todo su detalle de un impreso o simplemente se emuló lo que ocurría en ellos.

### **Variantes gráficas y semánticas**

Las abreviaturas desarrolladas son pocas: ‘real’ ‘para’, ‘por’, ‘que’, ‘dicho’ y sus combinaciones.

Son dos las consonantes dobles que se utilizan, la *ss* intervocálica en *assi*, *essa*, *essto*, *casso* (cazo), *passas*, *massa*, el verbo *assar* y sus conjugaciones, el verbo *asser* (hacer) y sus conjugaciones, y la vibrante *r* geminada al inicio de palabras como *rrecaudo*, *rrevolviendo*, o *rrevanar*.

Entre las palabras utilizadas de manera errónea en el texto se encuentran ‘llerva’ por ‘hierba’, ‘xinovesa’ por ‘genovesa’, ‘subtil’ por ‘sutil’, ‘majar’ por ‘manjar’, ‘reditida’ por ‘derretida’, ‘tornanchiles’ por ‘tornachiles’, ‘agua de asar’ por ‘agua de azahar’, ‘nues noscada’ por ‘nuez moscada’, ‘bau’, por ‘vaho’ y ‘frir’ por el verbo ‘freir’, afectando también algunas de sus conjugaciones. Más cercanos a su forma oral, los verbos ‘orear’, ‘menear’, ‘culebrear’ y ‘palotear’ en infinitivo y gerundio aparecen como ‘oriar’, ‘oriando’; ‘meniar’, ‘meniando’; ‘culebriar’, ‘culebriando’; y ‘palotiar’, ‘palotiando’.

Al igual que en otros documentos de este tipo, el uso de los artículos determinados difiere de su uso actual. El caso más común en este manuscrito es ‘*la* almíbar’ en vez de ‘el almíbar’. También sucede con ‘*la* agua’ por ‘*el* agua’.

La preposición *a*, aparece seguida del artículo *el*, en lugar de la forma contraída *al*. En menor medida se alterna *de el* en con la forma contraída *del*.

Común en el habla popular, el manuscrito utiliza de forma recurrente ‘*una* poca de’ en lugar de ‘*un* poco de’ y ‘*de en dos en dos*’ por ‘*de dos en dos*’. Encontramos también algunos casos de rotacismo meridional en palabras como ‘sarsa’, ‘armorsarla’, y ‘sobresarga’.

El uso de *h* es irregular en el verbo *hacer* y sus formas conjugadas, ya que aparece como *azer/hazer* y *asser/haser* de forma aleatoria. Lo mismo sucede con el verbo hervir/ervir y *echar* que algunas veces se escribe correctamente y en otras se presenta como *hechar*. La *h* se omite en las siguientes palabras a lo largo del texto: *asta*, *ojaldre*, *ojuelas*, *ojita*, *arina*, *ornilla*, *ora e ilado*.

Estas son las variantes comunes de escritura que encontramos en este manuscrito:

- *g* por *h*: *gueso*, *chiquiguetito*
- *i* por *y*: *mui*
- *ll* por *y*: *allate*, *llemas*, *lla*
- *y* por *i*: *ylados*, *aseyte*
- *j* por *g*: *cojer*, *enjrudo*, *jigote*
- *g* por *j*: *reguesuela*, *peregil*, *berengena*

- *qua* por *cua*: *quartos, quanto, quando, quajar, qual, quartillo*

- *x* por *j*: *xitomate, dixo, coxe, dexarla, caxeta, añexo, xiricaya*

- *s* por *c*: *aseite, dulce, sedazo, sebolla, codornises, enserrada, empiese, aseitunas, francés reseta, prinsipio, pedasito, ensima, espesias, platonsito, tosinería.*

*Hasser, coser, sernir, crescer* y sus conjugaciones.

- *s* por *x*: *estiende, estendida, nistamal, esprimir*

- *s* por *z*: *asafrán, troso, asúcar, tasa, arros, mais, casuela, choriso, barnis, sasón, durasno, mansana, calabasa, garbanso, despedasar, asotar, comensar*

- *z* por *c*: *vezes, doze, treze, azeite*

- *b* por *v*: *benado, biudo, berde, enbinado, revanada, vatir, basija, rabioles.*

*Voltear, volver, revolver* y sus conjugaciones.

- *v* por *b*: *save, vastante, almivar, arriva, avajo, vien, cuvrire, haver, vovo, embever, quievren, acavan*

## Referencias

En el micrositio de *Guías de gastronomía* de la Biblioteca Nacional de España, encontramos el ms. 13918 en la selección de manuscritos culinarios del siglo XVIII de la gastronomía española<sup>81</sup>.

Paz Moreno (2012: 59-60) no solo trata el carácter inédito de este manuscrito, sino que lo sitúa en la Nueva España por el uso de productos e implementos culinarios americanos y lo pone como ejemplo de mestizaje gastronómico por la adaptación de platos europeos con productos locales. Establece su autoría femenina y criolla, de un estrato social alto, posiblemente aristocrático.

Por último, Phelts Ramos y Borsari (en prensa).

---

<sup>81</sup> Gutiérrez Gutiérrez y Rodríguez Vela (2018: 18).

***Recetas de cocina, principalmente de repostería****Torta de cielo*

Se compone toda de pastas, estas pastas quedan de más de medio punto. Estas pastas se hacen de avellanas, almendras, camote cocido, piñones molidos, camote blanco. Todas estas pastas quedan como tengo dicho. Se coge el marquesote y se rebana en cuartos a lo ancho. Se unta todo el platón de mantequilla, antes de todo; se pone una capa de mamón, y otra de las pastas, y así que está todo el platón, todo completo y muy bien puesto, se le unta mantequilla derretida con unas plumas todo alrededor. Se coge un popote gordo y se pica toda esta, que llegue al fondo para que entre todo el vino, hasta bajo, ha de ser dicho vino de Parras, y se pone en el rescoldo, así arriba como abajo. Y así que reconozca que ya está de punto, se hace betún aparte y se cubre el platón muy bien. Se coge una poquita de azúcar molida, y un poquito de limón, y se exprime en tantita grana, y se echa como gragea.

*Pastel hojaldrado*

Una libra de harina, dos huevos (uno con clara, y otro sin ella). Se le echa un poquito de agua de tequesquite asentado, la sal competente, un poco de manteca derretida. Se amasa todo muy bien hasta que quede muy suave. Se extiende la masa con un palote encima de una mesa, estando tendida la masa, se va cubriendo de pedacitos de mantequilla. Se dobla la dicha masa como puro y se vuelve a palotear encima de la mesa. Se le vuelve la mantequilla otra vez en trocitos, se vuelve a palotear. Cuantas capas quisieren que lleve, tantas se palotean y se le pone la mantequilla.

*Buñuelos de viento*

A una taza de harina caldera, dos huevos, y así respectivamente en la cantidad que se hiciere se quita la mitad de las claras. Se coge la harina, se echa en un cazo, el que ya tendrá el agua correspondiente a la harina que, deshecha esta, quede como engrudo. Y en la misma, se ha de haber echado manteca en la cantidad que se le echa al arroz, y también un poquito de anís con una puntita de sal. Se cuece y se menea con grande [...] de manera que no se haga tolondrones. Esta masa, luego que empieza a hervir, se junta ella misma y se hace una pelota, la que se estará volteando y

extendiendo con la cuchara para que por todas partes se cueza. El punto que ha de tener es el de los tamales, esto es, que suene a tamal. Se aparta del fuego, después de apartado se echa en otra vasija, y de dos en dos se le van echando los huevos que le corresponde a la cantidad, como se ha dicho. Y con este orden se va deshaciendo la pelota, hasta que queda de tal suerte y sin tolondrones, que con una cuchara se echen en la manteca. Y echada que sea la masa en la manteca, se abrigan con la misma, y luego que toma algún cuerpo se comienza a azotar con un palito suavemente hasta que se cuece. El que más fuere azotado, saldrá más asentado. Se echan en almíbar con su gragea y después se comen.

#### *Buñuelos de maíz*

Se lava muy bien el nixtamal y se pone a secar, después se muele y se cierne en un ayate menudo. A esta harina que sale se le van metiendo huevos de dos en dos, quitándole algunas claras hasta que queda en el punto de los bizcochos. Y a esta masa se le echa un poco de azúcar en polvo, lo que se echare de ver a la cantidad de la masa. Y luego se echan en la manteca con una cuchara, bañándolos con la manteca, su almíbar y canela por encima. Y si adentro se quiere, se echa la canela, esto es, en la masa.

#### *Empanaditas de turco*

A la cantidad de harina que se quisiere, se le echan yemas de huevo, y azúcar molida, manteca, y se revuelve hasta que quede en punto de hojuelas. Y extendidas con palote y rellenas de picadillo, o la pasta que quisiere, se dejan orear un poco para freírlas, y después de fritas se les echa su azúcar molida.

Y si se quiere hacer turco de esta misma masa, se previene una cazuela untada con manteca, y formado allí se mete en el horno. Y así que está medio cocido se saca, y con una clara de huevo batida con un polvito de azúcar se unta, y se repite dos o tres veces hasta que está cocida, y después se le echa azúcar molida y gragea.

#### *Turco de masa*

Lavado el nixtamal, se seca, y molido se cierne en un ayate tupido. A esta harina se le echan yemas de huevo, manteca, azúcar molida, y una puntita de azafrán;

y se deja la masa en tal temperamento que pueda salir por el canto de un metate. Se unta una cazuela con manteca, y puesta la capa de abajo, se cuece primero a dos fuegos; después se echa el picadillo y la capa de arriba. Se pone a dos fuegos, quedando abajo el fuego lento y mientras se está cociendo se le está repitiendo el barniz de clara de huevo con azúcar, como el de la vuelta.

#### *Pastel en asador*

Rellena de picadillo, chorizos y jamón una gallina cocida. Se ensarta en el asador, se unta manteca como al asado común, y se le está repitiendo bizcocho molido. Y así que está dorada se le unta su barniz y se le echa gragea.

#### *Torta cuajada*

Se cogen piecitos de puerco, lengua de puerco, chorizos, chícharos, betabel, coliflor, papas, habas verdes mondadas, sesos, jamón, todo esto cocido; luego se hace el caldillo en que esto se ha de echar con jitomate y ajo, que quede espeso, y en él se echa. Y luego en una cazuela se echan huevos batidos sin crecer, los correspondientes a la cantidad, en dicha cazuela se echa lo arriba dicho, para que el huevo corte se le revuelve un poquito de vinagre. Se pone la cazuela a dos fuegos, hasta que se despegue de ella. Al echar los huevos se le echa la manteca correspondiente como para freírla, esto es, que sobresalga. También se echan a la torta tornachiles, aceitunas, acitrón. La salsa para la torta se hace de jitomate y ajo muy picado, y después de frito se le echan sus especias y azafrán, menos culantro, también acitrón, pasas, almendras, aceitunas, y chiles, perejil picado, y si quieren, su puntita de vinagre.

#### *Torta de arroz*

Se pone a cocer el arroz con agua y su puntita de sal, y así que está muy espeso y cocido, se aparta hasta que esté bien frío, y si quiere, el día antes se cuece. Luego se coge una cazuela y en ella se echan los huevos correspondientes a la cantidad del arroz, y no se crecen, en ellos se revuelve el arroz. Luego, en una cazuela se echa bastante manteca, y en ella, así que esté bien caliente, se echa la mitad de esta masa y, luego, se extiende en el fondo, después se le echa su picadillo correspondiente, y se le añade al picadillo, si se quiere, gallina, chorizos, lomo de puerco, chile y aceitunas; y



luego se tapa dicho picadillo con la masa restante. Se cuece a dos fuegos, y la manteca se ha de bañar lo de arriba, y después de cocida se le pondrá el comal un poco para que se dore. Y echa cuartos, se le echa azúcar para echarla en los platos.

### *El tapado*

En una cazuela untada de manteca se echa una capa de jitomate en rebanadas, con cebollas también rebanadas, otra de lomo de puerco en rebanadas, y chorizos, otra capa de jitomate y cebolla como al principio, y otra de gallina en trozos, otra de jitomate y cebolla como antes. Luego se le echa clavo, canela, pimienta, y de esto hartito, menos de la pimienta. Luego se le echa el agua correspondiente para que cueza de manera que le quede caldo. Se le echa vino blanco correspondiente y se pone a cocer a dos fuegos, habiéndole echado manteca por encima.

### *Sopa de pescado*

Se pone a cocer pescado bobo, y después de cocido se coge el agua en que se coció. Y en una cazuela se pone a freír con manteca, cebolla picada muy menuda, y allí se echa el caldo del pescado. A esto se le echa la cantidad de pimienta molida, y después de que hierve se aparta. Y allí se echa un poco de aceite de comer, y luego se le echan rebanadas de pan francés, lo que corresponde al caldillo, y se tiene a la boca de una olla para que mantenga el calor. Las rebanadas se ponen en un platón y allí seca el caldillo, y encima unos huevos estrellados.

### *Pebre*

Se pone a cocer gallina, o conejo, o carnero, lo que ha de guisarse. Se saca de su caldo, se pone a freír en manteca hasta que se dore. Y luego se saca la carne y en la manteca que queda se le echa cebolla muy menuda hasta que está bien dorada, y allí se echa hierbabuena, y luego se le echa el caldo en que se coció. Y en otra cazuela se pone a tostar una rebanada de pan (más quemado que tostado), y molida se le echa al caldillo, y allí se le echan sus especias de clavo, pimienta y una puntita de comino. Y así que se eche en los platos se le echa su aceite.

*Envinado*

Se cuecen gallinas, chorizos, y jamón, y después de cocidos se echan a freír en manteca hasta que se doran. Después se fríe un ajo con jitomate molido, exceda el jitomate porque ajo ha de ser muy poquito, ha de ser poquito. A esto se le echa un poco de caldo en que se coció la gallina, después se le echa el vino correspondiente a esta porción, y un tanto de vinagre que sea la cuarta parte del vino, después se le echa azúcar en proporción, de suerte que le salga más el vino que el vinagre. A este caldillo se le echa una punta de azafrán, en cuanto le dé color, con un migajón de pan remojado y bien remolido para que tome cuerpo, después se le echa canela, clavo y pimienta, molido todo; después pasas, almendras, acitrón, alcaparras, alcaparrones, y un poco de ajonjolí entero y sin tostar; y aquí se echa la gallina y lo demás que se coció.

Y si quieren hacer pichones o codornices en este caldillo, después de rellenos se fríen en una cazuela y se echan en él, y luego se come bastante a su contento.

*Huevos reales*

Se cogen las yemas de huevos que quieren y se baten hasta que se ponen blancas. Y luego se echan en una cazuela limpia, y esta se mete en un cazo con agua y encima se le pone un comal con fuego y se cuece hasta que, metido un popote, sale limpio. Después se hacen rebanadas y se echan en el almíbar, y se les da un hervor, y se les echa su canela molida.

*Asado en dos fuegos*

Se unta una cazuela con manteca y en ella se pone una capa de jitomate rebanado, otra de gallina cocida, otra de cebollas rebanadas, otra de chorizos, jamón y lomo de puerco rebanado, y se continúan estas capas del modo dicho hasta que se quiere. Se le echa canela, clavo, pimienta, molido todo, y se le echa bastante caldo del que se coció la gallina, y lo demás con un poco de vino blanco, pasas, almendras, alcaparrones. Y a dos fuegos se cuece, hasta que el caldo se consume y se reconoce estar bien sazonado. La salsa para este asado se hace como se dijo en la «Torta cuajada».

*Salmorejo*

Pondrás una cazuela con los pollos, agua, clavo y canela, manteca y sal, cebollas y dientes de ajos enteros, y entre dos fuegos se van asando. Después se despedazan los pollos y las cebollas, y se les echa orégano, aceite, vinagre, aceitunas, tornachiles, alcaparras, y su pimienta espolvoreada.

*Pollos agridulces*

Asarás los pollos y los pondrás en una cazuela con agua, manteca, su puntita de sal, jitomate, cebollas blancas enteras, duraznos o manzanas, vino, vinagre, pasas, almendras, sus especias (menos cominos). Se cuece todo esto sin desbaratar a fuego manso, y al principio se le echa azúcar, la que cada uno quiera. Y estando ya sazonado se le echa ajonjolí tostado por encima. Fin.

*Albóndigas rellenas*

Picarás pulpa de carnero y de puerco, la molerás con todas sus especias y ajo, su punta de vino y vinagre, su hierbabuena y perejil picado, sal, manteca, huevos, y se vuelve muy bien. Para rellenarlas picarás jitomate colorado, tocino, pasas, almendras, alcaparras, tornachiles, aceitunas, manteca, pedacitos de chorizos, su vino y sal, azafrán y todas especias. Cogerás un pedazo de la carne picada, grande, que llene la mano. Les harás un agujero, las rellenarás muy bien, tendrás hecho el caldillo con jitomate y agua hirviendo, y las irás echando. Después echarás una cebolla grande, sus duraznos o manzanas, su terrón de azúcar, y todas especias. Fin.

*Torta*

A una libra de almendras, libra y media de azúcar, dos pechugas de gallina asadas y picadas como para gigote, tres escudillas de natas y una onza de canela (todo esto desbaratado en leche), los huevos que fueren menester, a la mitad le quitarás las claras, sus olores y la cuajarás en manteca. Y si quisieres pondrás hojaldrado en tortera y allí lo echarás, y por encima sus hojaldrados o rejezuela, y en estando cuajada, su gragea. Fin.

*Bizcochos de maíz*

Tomarás el cacahuazintle, el cual molerás crudo en un metate hasta que esté como harina y lo cernirás con cedazo de tela entera. Y a una libra de azúcar, otra de manteca derretida, catorce huevos (les quitarás las claras), su agua de azahar. Y lo que embebiere este recaudo has de echarle de harina, que serán cuatro libras, y lo irás revolviendo sin apurar, y en la mano los irás haciendo. Y después que saquen el pan, los meterás en el horno en papeles para que no se quiebren.

*Bizcochos*

A cuarenta huevos, doce libras de harina cernida, una libra de manteca, medio cuartillo de vino, dos libras de azúcar, la levadura deshecha en los huevos, su agua de sal. Fin.

*Rosquetes de agua*

Doce huevos, doce onzas de azúcar, batidos como para mamonos. Y así que esté muy espeso harás la presa de harina, y le echarás seis onzas de manteca tibia, tres cascarones de agua de azahar y otros tres de vino, y lo irás revolviendo poco a poco, de suerte que quede amorosa, y los irás haciendo con un dobléz por fuera. Y pondrás un cazo a hervir con agua, y en estando hirviendo, los echarás sin cuidar; y se le dará al cazo por un lado y otro porque no se peguen, y subiendo arriba, los sacarás y los pondrás sobre unos manteles. Los taparás muy abrigados y después de un cuarto de hora, en saliendo el pan, los meterás. Estando doraditos los sacarás. Fin.

*Pastelón*

Batirás ocho huevos con libra y media de azúcar, con caña. Lo echarás en la presa con dos júcaras de leche, y en ella se echa libra y media de levadura, su poca de agua de azahar, su poca de sal, y muy bien sobado lo harás al tamaño que quisieres y lo pondrás en tabla con un polvo de harina; y estando bien leudo lo meterás en el horno con el pan. Fin.

*Para rellenar gaznates*

Martajarás la almendra con agua de azahar y azúcar molida, la echarás a cocer sin agua, y en estando cocida y fría, batirás unas claras de huevo y se las echarás. Y los irás rellenando, y después los enmelarás con almíbar de punto con olores. Fin.

*Torta de cielo*

En una libra de almendras martajadas, libra y media de azúcar molida, dos pechugas de gallina asadas y picadas, tres escudillas de natillas, una onza de canela molida, y todo junto desbaratarlo con leche y los huevos que hubiere menester. Y con hojaldrado meterla en el horno.

*Manjar de Sevilla*

En el almíbar de medio punto se echa un pedazo de mantequilla, agua de azahar y olores. Y rebanados los marquesotes, se mojan en esta almíbar, y se pone una capa, y encima se le echan huevos batidos, y luego otra capa de marquesotes, y otra de huevo. Y encima pastilla colorada y se pone a cuajar. Fin.

*Manjar blanco*

Catorce cuartillos de leche; una pechuga de gallina (esta se ha de deshebrar la noche antes y dejarla en agua de azahar); tres libras de arroz molido y cernido; tres libras de azúcar y colarlo por una servilleta alemanisca. Y untarás el cazo con un dedo de manteca, y después límpialo con un paño. Y azotada la pechuga con la mano del metate, en una servilleta échalo y todo junto ponlo a cocer, y a medio punto échale el olor. El punto tómallo en un cuchillo, y en despegando, ya está. Y no lo echés muy caliente en los platos.

*Carnero pastor*

Se cogen los lomos, y se estofan con tocino, pimienta, clavo, canela, pasa, almendra, y ajos. Y se hace el adobo con chile, pimienta, y ajos, y allí se le echa vinagre, agua, orégano, manteca, sal y un terrón de azúcar. Y se pone a cocer el carnero, y ya que está blando se saca, y ponlo a dos fuegos con su manteca. Y en el

caldillo echa unos jitomates colorados partidos o molidos y sus especias, en el caldillo en que se coció el carnero. Y en poniendo el carnero en los platos échale de este caldillo. Fin.

### *Venasón*

Toma una pierna de venado, échala en agua hasta que esté blanca, y en pedazos estófala con tocino, pimienta, clavo, canela, pasas y almendras, ajos. Métele todas especias, un cuarterón de nuez moscada, un cuartillo de vino, dos limones exprimidos, su vinagre, sal, y agua cuanta cubra la carne. Fin.

### *Torta Real*

A una libra de almendra muy molida, una libra de azúcar molida, una libra de tocino molido, catorce huevos, dos onzas de canela, seis clavos, todo molido, una punta de sal, y todo batido en una apastla<sup>82</sup>. Y hacer una poca de masa de rosquetes con sus huevos, azúcar, agua de azahar, vino y extenderla como hojuela, y ponerla en una cazuela untada con manteca. Habiendo dos o tres capas, se echará la pasta encima, su polvo de azúcar y canela, y luego su redecilla. Y meterla en el horno a fuego manso. Fin.

### *Bienmesabe*

Un real de leche cocida con su azúcar y olor. Los marquesotes rebanados, ir poniendo una capa mojados en la leche, y encima echarle huevos batidos, azúcar y canela, y ponerle el comal con rescoldo encima. Y en cuajando, poner otra capa de marquesotes mojados en leche, y otra de huevos como va dicho, hasta que se llene el platón. Después, rescoldo arriba y abajo hasta que se cuaje. También se mete en el horno. Fin.

### *Sopa de cielo*

Media libra de almendra martajada, una libra de azúcar molida, ponerla a hervir hasta que esté de medio punto. Rebanarás marquesotes, y ponle una capa, y otra de

---

<sup>82</sup> Un apastle.

almíbar con la almendra; de esta suerte hasta que se llene el platón o la tortera. Sus olores por encima, y en el horno cuajarlo o con rescoldo arriba y abajo. Fin.

### *Bollo mamón*

Cinco onzas de azúcar molida, cinco huevos batidos como para mamones, y después echarás media libra de almidón cernido, y menéalo muy bien. Y en la tortera o cazuela echarás cuartillo de manteca, y en estando caliente echarás el batido, y lo meterás en el horno, o con lumbré mansa arriba y abajo. Y en cuajando, meterás por un lado la punta de un cuchillo y le escurrirás la manteca, y encima le echarás azúcar molida con pastilla encarnada. Fin.

### *Manzanas rellenas*

Harás el picadillo sin echarle agua, se fríe muy bien con manteca y sus especias de azafrán, pimienta, clavo, ajonjolí tostado, vino, azúcar. Las manzanas se han de abrir por arriba sutilmente, se les hace el agujero y se rellenan de dicho picadillo, y se vuelven a tapar con su tapa, y en un apastle usado, se han de ir parando. Allí se les echa una poca de manteca, y se han de ir asando a fuego manso entre dos fuegos. Y después se han de ir echando en su caldillo de lampreado, pasas, almendras, ajonjolí tostado, vino, pastilla. Fin.

### *Huevos labrados*

Clarificarás cuatro libras de azúcar muy blanca, y de medio punto, y la colarás. Y batirás veinte yemas de huevos con unos popotes, muy batidas hasta que espesen, y bajarás el cazo del almíbar al suelo hasta que enfríe, y las echarás, y con la cuchara lo menearás mucho rato, y después subirás el cazo a la lumbré. Tendrás molidas seis onzas de almendras, y en subiendo el cazo se las echarás, y sin dejarlo de menear a fuego manso y en empezando a espesar, le echarás sus olores. Así que esté de punto, que será en despegando del cazo, irlos echando en el platón o platillos. Si quisieres, sus rebanadas de marquesote abajo. Fin

*Manjar real*

Tomarás media pechuga de gallina y la desanjarás hasta que esté muy blanca, y la pondrás a cocer, y en estando blanca la deshebrarás con un alfiler, y la echarás en agua de azahar la noche antes. Y clarificarás dos libras y media de azúcar blanca, y una libra de almendra martajada, y lo echarás con la pechuga en la almíbar. Y lo pondrás en la lumbre, y en teniendo punto de cajeta le echarás el olor, y lo echarás en un platón, y encima gragea y ajonjolí tostado. Fin.

*No se sabe el guiso*

Tomarás una pierna de carnero, y cuécela en tres tazas de agua y dos de vino, y su poquita de sal. Y taparás la olla con masa y en la cazuela echarás agua, y menéala dos o tres veces, y las tres horas que esté cociéndose. Le echarás un real de canela, su clavo, y una poquita de pimienta. El caldo se consume hasta que queda en media taza. Fin.

*Capirotada de leche*

Cocerás la leche, y le echarás azúcar y olores, y en ella estrellarás los huevos que hubieres menester y los apartarás. Rebanarás una torta de pan frío y las rebanadas irás poniendo en un platón, y les irás echando la leche, y encima pondrás los huevos estrellados y le echarás azúcar, canela y pastilla, y lo mismo cada capa. Fin.

*Buñuelos de faltriquera*

Cinco onzas de azúcar, cinco onzas de almendra, esto bien molido, cinco onzas de harina de arroz cernida, cuatro claras de huevos, olores, todo junto hecha una masita. Y con una cuchara de plata ir echándolos a freír en la manteca caliente. Los harás del tamaño de una avellana, y los echarás en un chiquihuitito para que escurran, y pondrás la almíbar de punto de cubierto con olores, y los irás confitando, y después envueltos en seis papelitos. Fin.



*Torta de cajeta de manzana*

A dos libras de cajeta de manzanas molidas en el metate, a cada libra le echarás diez yemas de huevos, y revuélvelo, y dos libras de azúcar clarificada de medio punto. Lo revolverás todo con sus olores, y se pone a cocer hasta que despegue en el cazo. Y de masa de rosquetes poner en la tortera unas hojas como hojuelas, y echar esta conserva encima, y su rejezuela. O a dos fuegos mansos, o en el horno. Fin.

*Pollos con manjar blanco*

Toma dos pollos desangrados en agua y échalos en una olla con una escudilla de agua y otra de vino, una poquita de canela y de pimienta, clavo y sal. Fin.

*Otro manjar blanco*

Si es gallina de la tierra, una pechuga, y si de Castilla, dos. Estas se pelan en seco y las echarás en agua hasta que se desangren, una tarde o mañana antes. Después se cuecen muy bien, y las envolverás en un paño, y a mano las irás deshebrando muy menuditas, y después envolverás en una servilleta, y encima de un metate vele echando agua para que se lave. Y en una olla grande mide treinta cuartillos de leche, seis libras de azúcar muy blanca, y mientras echa la gordura por encima, la cual le quitarás y luego la colarás por paño de cotense o servilleta, y echa en un cazo bien fregado. Sobre la leche se echan dos libras y media de arroz ya cernido por tamiz o cedazo tupido, que quede muy sutil, y todo junto en el cazo se deshace con la mano y se le echa la mitad de medio de agua de azahar. Y pon el cazo al fuego de leña, y lo menearás con una pala con fuerza por todas partes porque no se pegue, continuándolo hasta que tenga punto, que será cuando alcen la pala, y meneando por un lado no corra, sino que corte, entonces está de punto. Le echarás el olor, que será dos pastillas blancas, un real de almizcle molido con un terrón de azúcar blanca, y meneándolo bien con una cuchara o jícara nueva, lo echarás en los platos. Estos han de estar un día antes al sol, porque pierdan la humedad, o dos porque no se revenga dicho manjar blanco. El arroz se echa una noche antes en agua, y por la mañana se lava, y se extiende en una tabla al sol, y un poco húmedo se muele en metate limpio, y después de cernido bien sutil, se pesan las dos libras y media. Este es el mejor manjar blanco de Santa Catarina. Fin.

*Torta de almendra*

Martaja cuatro onzas de almendra y veinte huevos, a la mitad quítale las claras que no sirven, y bate los huevos con la almendra, y con una poca de almíbar lo revolverás. Y en una cazuela lo echarás, y que vaya cociendo sin dejarle de menear con una cuchara, y le echarás su poquita de agua de azahar, y sus olores. Y así que vaya cuajando, la irás apartando con la cuchara hasta que haga torta, y le echarás encima su ajonjolí tostado y pastilla. Fin.

*Torta de leche*

Rebanarás mamones, y pondrás una capa y los mojarás con leche que tenga su dulce y olores, y le darás otra capa de huevos batidos, sólo las claras, y pondrás otra capa de mamones, y olores, y huevos, y de esta suerte llenarás la cazuela, y esta has de untar con manteca antes de poner los marquesotes. Y encima puedes nevarla con las claras de huevos batidas y su gragea, y ajonjolí. Y meterla en el horno o a dos fuegos. Fin.

*Huevos hilados*

Clarificarás la azúcar blanca y la colarás, y pondrás de medio punto, y su agua de azahar. Quitarás las claras a los huevos y colarás las yemas por una servilleta. Y por un tecomate con un agujero hecho con alezna, los irás hilando en el almíbar que esté hirviendo a borbollones. Y después rocía con agua para sacar la madeja, y echa otra, y de esta suerte harás todos los que quieres. Y bajarás el almíbar, le echarás vino y olores, y rebanarás marquesotes, y los irás mojando con este almíbar y encima pondrás los huevos hilados. Y les echarás por encima anises y gragea encarnada. Fin.

*Capones o gallinas claveteadas*

Manidos del día antes y secos porque cuando soparen. Y se clavetean con tocino sancochado, pasas, almendras, clavo, pimienta y canela. Y se ponen a cocer, y su poca de sal, y sus rebanadas de tocino, y el agua suficiente. Y ya que estén cocidos, se le echa un cuartillo de vinagre, y en cociendo algo más, se le echa otro de vino y su azafrán. Y se tapa. Fin.

*Mamones de dulce*

Cogerás un pedazo de tocino magro y un lomo de puerco, y los pondrás a cocer. Y después de lavados los picarás muy bien y los echarás en un cacito, y un poco de bizcocho molido, y un poco de almendra martajada, y un poco de azúcar molida, y una cuchara de manteca, y unos huevos batidos, y todo muy bien revuelto, y su clavo, pimienta, y canela, y azafrán. Lo pondrás a cocer hasta que despegue del cazo, y después le echarás su ajonjolí tostado y sus olores. Y los irás haciendo, apretándolos con la mano para que les salga la manteca que tuvieren, y en bizcocho molido los irás poniendo. Y después los irás friendo con huevos, les darás dos capas. Y después los echarás en agua caliente, y los lavarás, con un paño los enjugarás. Y harás la almíbar con pasas, almendras, avellanas, de acitrón, ajonjolí tostado, pimienta, canela, y su olor; que le sobresargan<sup>83</sup> las especias. Y así que den un hervor, los quitarás. Y al tiempo de comerlos les echarás vino, y que den otro hervor. Fin.

*Potaje de vino*

Pondrás los pollos o gallinas descuartizadas con bastante vino, agua, sal, manteca, y vinagre bueno, canela, ajengibre, y un cuarterón de nuez moscada, almendras, tocino a rebanadas. Lo echarás dentro de una olla y le taparás con un plato y masa, y que se cueza a fuego manso. Y a las once la destaparás y les echarás otro poco de vino, pasas sin hueso, alcaparras, aceitunas, tornachiles, y lo pondrás al calorcito hasta que sea hora de repartirlo. Fin.

*Otro bienmesabe*

Cocerás una poca de leche y le echarás su azúcar, canela y olor. Y rebanarás los marquesotes, y los irás mojando en esta leche, y los irás poniendo en una tortera. A cada capa le echarás sus pasas sin hueso, almendras tostadas, avellanas, y unas natas, y le echarás su azúcar, canela y otra capa de huevos mollos, y otra de marquesotes como va dicho, hasta que se llene la tortera y que tenga bastante jugo de leche. Y se mete en horno o entre dos fuegos mansos. Fin.

---

<sup>83</sup> Rotacismo: 'sobresalgan'.

*Albóndigas reales*

Endurecerás doce huevos y los partirás, y sacarás las yemas las cuales pasarás por metate, martajará seis onzas de almendras y como dos onzas de marquesote molido, y amasarás con una onza de canela, sus olores y punta de agua de azahar, clavos y granos de pimienta, ajonjolí tostado. Y todo muy bien revuelto, harás como albóndigas o como mamoncillos, y los irás poniendo en una tabla que tenga su polvo de marquesote molido, y los irás friendo con dos capas de huevo. Y harás el almíbar, le echarás sus olores, ajonjolí tostado, almendras tostadas, pasas sin hueso y acitrón; y en estando hirviendo de medio punto, su punta de pimienta, clavo, canela, agua de azahar. Y en estando de punto las echarás, y a poco rato las bajarás. Si se comen aquel día, les echarás su vino antes de bajarlas, y si no, el día que sirvieren se calentarán, y entonces se les echará. Fin.

*Empanadas de pescado*

Para doce libras de harina floreada, harás su presa, y en ella echarás veinticuatro yemas de huevos, dos libras de levadura, medio cuartillo de aceite, tres libras de manteca, y sal que necesitare, y el agua templada poca, hasta ver que quede suave, su azafrán molido. Harás el caldillo con jitomates picados no muy menudos, algunos tomates, su cebolla y ajos, su manteca, y sal de la mar; y no lo refriegues porque no se desbarate el recaudo. Echarás el bobo en pedazos, que esté bien desalado, y su azafrán y todas especias. Fin.

*Torta de manjar blanco*

Pondrás una cazuela untada de manteca, tres o cuatro hojaldrados, untando cada uno de por sí con su manteca, con plumas. Y batirás unos huevos, y quitarás la mitad de las claras que no sirven, y deshecho el manjar blanco con su canela y más dulce, le echarás, le echarás el huevo batido y lo echarás en el hojaldrado, y le pondrás otras tres hojas de hojaldrado. Y en horno o entre dos fuegos, hasta que esté doradita, la meterás. La masa: azúcar, huevos, las yemas nomás, su manteca, su agua de azahar, su polvito de sal. Que quede muy fina para que se pueda estirar como hojuela. Fin.

Si quieres hacer el platón de manjar blanco, o cuatro o seis platillos, tomarás media pechuga de gallina, siete cuartillos de leche, libra y media de azúcar blanca, diez

onzas de arroz ya cernido, el que lavarás (catorce onzas, para que cernido quede en las diez), y el modo y punto como atrás queda dicho.

### *Encebollado*

Las cebollas cocidas o sancochadas, por en medio en cruz, no muy saladas. Se pone el aceite con unos ajos y cebollas a freír, se tiene el majado hecho de todos géneros de especia como el clavo, pimienta, canela, ajengibre, comino, azafrán, ajo, pimienta, nuez moscada. Se echa un migajón de pan duro en agua, se deslíe con la especería, bien sobado todo, y antes de echar esta especería, se echan las cebollas sancochadas en el aceite, y se fríe un poco para que tome su gusto. Luego se echa todo el majado con el agua suficiente, cosa que no esté claro, ni muy espeso. Se deja hervir y se sazona con su sal suficiente. Fin.

### *Olla cocina de coles*

Se cogen las coles y se machacan, y metidas en la olla se sancochan con unos garbanzos, luego se apartan y se les quita el agua. Luego, en una cazuela se pone a freír un poco de aceite con unos ajos y cebolla, y ya que esté frito se le echa dentro de las coles de la olla. Se tiene majado de toda especería, con sus ajos y pimienta, cominos, con poca agua, a fuego lento. Fin.

### *La boronía*

Se sancochan la calabaza blanca y las berenjenas con sal. Después de sancochadas, ambas se hacen pedazos con el cuchillo. Se pone una cazuela en el fuego con aceite, y se le pican unos ajos y cebolla, y se fríe, y después de frito, se pone porción de jitomate picado, y se fríe en dicho aceite. Después de fritos, se le echan la calabaza y berenjenas picadas dentro, y se van revolviendo muy bien con aquel aceite y jitomate con la cuchara, de suerte que no se mueva, se le echa toda especería con migajón de pan mojado y chile que sobresalga más que las demás especias, se le echa dentro con aquel caldo suficiente, que no esté aguado sino en proporción. Y a fuego lento se va conservando hasta la hora que sirva. Fin.

*El ajo de bacalao*

Se echa en agua la tarde antes, y a otro día se escama y se echa a sancochar así. Así que esté sancochado, se le quita el agua. Se tienen los pimientos remojados y se muelen con bastantes ajos, y migajón de pan, y aceite, que se vaya incorporando en el almirez, bien sobado. Se pone dicho pescado en una cazuela, sin gota de agua, no más de la que en el sobado de majado requiere para que quede espeso y no claro. Cominos que sobresalgan algo más. Todo esto se le echa al pescado sobándole por encima con un poco de aceite nomás, su sal correspondiente, y a fuego lento se va cociendo hasta que sea hora de comerlo. Fin.

*Cocido bien ajo blanco*

Después de sancochado el pescado, se le quita el agua. Se majan bastantes ajos, y con un migajón de pan mojado en el agua se exprime, y se va moliendo con los ajos que ya están molidos, y con aceite se va incorporando, y con una punta de vinagre, y su sal competente. Esto se come frío. Fin.

*Arroz con leche*

Se cuece una poca de mantequilla fresca y poquita agua. Y ya que está hirviendo se echa la leche incorporada por mitad con leche de cocos, que para el fin se cogen y se rallan en un rallo, y se exprimen, y se echan con dicha leche de vaca yemas de huevos con la azúcar necesaria. Todo se cuece, y para saber si está de punto se para la cuchara en la olla o cazo, y si se queda parada, está bueno. Se muele canela, la mejor, con una poquita de azúcar y se le echa ya que está echado en las vasijas. Fin.

*El ajo de la berenjena*

Se cuecen las berenjenas con sal en una olla muy bien tapada y se apartan en un plato o lebrillo, y se les quita el agua y se exprimen en dos tapaderas de olla. Y con agua bien caliente se deslíe el majado que ya estará hecho de pimientos y ajos, cominos, y migajón de pan mojado y exprimido, con aceite todo sobado, y con el agua bien caliente deslíe dicho majado de manera que no queden más de jugosas, de suerte que no lleve más de un tanto, cuanto, de caldo. Luego se le echa el queso majado por encima, que sea bastante, se come y se cena frío. Fin.

*Ante de pan*

Unas rebanadas de pan tostado puesto en un platón, y se le echa vino, cualquiera que sea, por encima. Se tiene en el vaho de una olla, tapado con otro plato, y así que ha enjugado con el vapor, se le echa azúcar y canela por encima. Y así que ha estado otro rato en el vaho de la olla, se aparta y se le echa tantito vinagre. Fin.

*Frijoles lados negros*

Se cogen los frijoles, se cuecen sin tequesquite, y así que están bien cocidos se lavan muy bien. Y tienes tu cazuela en la lumbre con bastante manteca, que les pase como caldo a los frijoles. Y así que estén bien fritos, les echas migajón de pan frío, desliado con la mano sin que les caiga corteza, y les echas azúcar cernida, camote blanco hecho rebanaditas, que esté al gusto más o menos dulce. Esto se está meneando con un cuchillo, que quede cada frijol como si estuviera cubierto, y así que veas que ya está todo cocido, lo apartas y le pones su comal encima, que esto queda como torta. Y cuando lo lloves a la mesa le echas bastante canela encima. Fin.

*Asadura genovesa*

Se coge la asadura de puerco, se pone en un sartén con agua y manteca a hervir hasta que está medio sancochada. Después se coge una cabeza de ajo, ajengibre, pimienta, todo esto se muele muy bien, y se echa a sancochar con un migajón de pan tostado, un poco de vinagre, y se ceba con manteca. Vuelve a hervir hasta que quede en buena sazón para comerla, cenarla, o armorzarla<sup>84</sup>. Fin.

*Pescados blancos rellenos*

Coges los pescados, los lavas muy bien y les quitas con curiosidad las espinas sin que les quede ninguna. Tienes hecha pasta<sup>85</sup> de almendras muy espesita de pasas, almendras, piñones, acitrón, ajonjolí tostado. Coges el pescado, y lo rellenas. Este se envuelve en un poco de bizcocho duro bien remolido y se va friendo con huevos altos,

---

<sup>84</sup> Rotacismo: 'almozarla'.

<sup>85</sup> Tapas en el original.

y lo vas echando en su caldillo de escabeche, con su buen vinagre, y un poquito de laurel, y su azúcar. Fin.

### *Huevos altos hechos espuma*

Se van envolviendo en el huevo, y se van friendo. Se echa con el caldillo que se hace aparte en una cazuela con bastante jitomate, con su manteca, y se le echa un poco de vino y un poco de vinagre al gusto, con sus especias clavo, canela, culantro y su azafrán, y por encima su ajonjolí tostado y un pedazo de azúcar dentro. Fin.

### *Granadino*

Se cogen las manzanas grandes, y cebollas, y jitomates; y esto se parte en rebanadas ni cortas ni delgadas. Se unta la cazuela con bastante manteca y se va poniendo esto a capas con gallina o pulpas de carnero, hasta que levanta la cazuela. Y en cada capa, un poco de elote desgranado, y todas especias menos azafrán, en cada capa sus trozos de manteca y un poco de vinagre. Lo pones en la lumbre con un comal encima y lo quitas con un cuchillo por los dos lados. Y después de echado en los platos, le echas granada encima y lomo de carnero hecho rebanaditas. Fin.

### *Buñuelitos de hojitas*

Coges unos huevos y los bates con una cuchara. Coges un puño de harina y la bates con los huevos, que no parezca la harina y que queden ralitos. Ya tienes caliente tu manteca. Coges unas hojas de naranja, que sean grandes, límpialas muy bien con cotense. Mételas en el huevo, de una en una. Cógelas del palito y escúrrelas para que salgan delgadas. Échala en la manteca, sácala y déjala enfriar. Así que esté fría, se la echas acostada en la mano, y sácale la hoja estirándole el palito, y si se te quiebra, señal que le falta harina, y bátela que no quede dentro. Y conforme las fueres sacando, échalas en una cazuela para que se enfríen<sup>86</sup>, para sacarles las hojitas, en resbalando la hojita es señal que ya están los buñuelos. Conforme los vas sacando enteritos, que no salgan dos medios, los vas poniendo en el plato. Ya tienes hecha tu almíbar, y así que

---

<sup>86</sup> En la paleográfica (f. 25v) el texto de la receta finaliza: *Y conforme las fueres sacando, échalas en una cazuela para que se en Paro porque no dice más.*



esté completo el platón, se la echas por encima y lo guarneces con canela por encima. Fin<sup>87</sup>.

### *Estofado*

Se cogen unas pulpas y se parten en rebanadas delgadas, se ponen a freír en una olla, muy bien fritas hasta que cojan color. Allí se le echa vinagre, de todas especias, un ramito de hierbabuena, y romero, unos ajos enteros, unos nabos mondados, una cascarita de naranja o limón. Todo esto se pone a cocer con poco caldo y no se menea con cuchara, sino a la vuelta de la olla. Así que está sazonado se espesa con un poquito de harina, se le echan alcaparras, aceitunas, alcaparrones y chile. Fin.

### *Fricasé*

Se cogen las gallinas y se sancochan, y se destrozan. Se ponen a asar con manteca hasta que estén muy bien doraditas. Así que están doradas, se pica un poco de jitomate menudito, y cebolla, ajos, allí se fríen muy bien las gallinas. Se cogen cuatro yemas de huevo, se baten, y así que están batidas se les exprimen unos limones, un poco de perejil picado a las yemas, y un poquito de pan desleído dentro de las yemas, y sus especias dentro. Y se les echan las yemas a las gallinas, y se revuelve toda la menudencia de la gallina. Perejil picado por encima. Fin.

### *Cabrito guisado en francés*

Se coge el cabrito y se cuece un poco, y así que está cocido un poco, se saca del agua y se fríe con bastante manteca. Se echan unos chiles muy bien remojados. Se ponen a asar muy bien unos jitomates, se monda un poquito de almendra y se tuesta muy bien, se muelen el jitomate y la almendra muy bien molidos con especias y un diente de ajo, se pica un poco de cebolla muy bien picada, y se le echa al cabrito cuando se fríe. Y después de frito se le echa el chile al freír juntamente las almendras y especias, y se echa un poco de caldo de carnero o de gallina, lo que hubiese para que tome color de vino. Muelen un puño de alcaparras y se le echa al cabrito, y un poco de

---

<sup>87</sup> El texto a partir de «fríen» aparece en la paleográfica al final de la receta «Un plato de huevos» (f. 29v) a pesar de ser parte de la receta «Buñuelos de hojitas» (f. 25v).

vinagre. Se le echa su jamón cocido, sus chorizos. Se asa en una romanita de la plaza, y se guarnece el platón, y se le echa un poco de vino blanco o tinto como lo. Fin.

### *Pastel*

Se coge media libra de harina floreada y se le echan dos yemas de huevos, una libra de manteca, un poco de vino, la manteca derretida, su poco de sal, zumo de naranja. Todo esto se revuelve muy bien y se amasa, que quede la masa muy suave. Así que esté bien paloteado, se unta de manteca y se envuelve. Así que está envuelto, se parte la masa en tres pedazos: uno para el asiento y dos para que se haga el hojaldrado. Fin.

### *Gallinas escalabradas*

Se cortan unos ajos y cebollas, que lleven algo de lo verde de las cebollas. Se freirán en manteca, se les echará un poco de orégano, vinagre y nuez moscada, donde se han cocido las gallinas, sangre<sup>88</sup> de las mismas gallinas, y si no la hubiere, de la tocinería. Se batirán unos limones o lima, se batirá de manera que no se cuaje, y se echará en aquel caldo. Se estará meneando porque no se cuaje, se meterán allí los cuartos de las gallinas, y se echará clavo, canela, pimienta, ajengibre, piñones, pasas, almendras, acitrón, de suerte que no quede espeso ni aguado, y un poco de ajonjolí tostado. Fin.

### *Gallinas en viudo*

Se cortan unos ajos, y cebollas muy menudas, se pondrán en la lumbre a que se asen jitomates, se les quita el pellejo, se cortan allí muy menuditos, y bastante perejil. Y todo junto, se meterán las patas de las gallinas, se le echará vinagre, clavo, pimienta, nuez moscada, ajos molidos, culantro tostado, bastante pimienta, azúcar, vino y alcaparras. Fin.

---

<sup>88</sup> Como se señaló previamente en el estudio introductorio, la palabra «sangre» se omitió en el manuscrito, se enmendó para darle sentido al procedimiento.

*Cajetas de Arequipa*

Un cuartillo de leche, cuatro huevos con sus claras, una libra de azúcar, una onza de arroz molido cernido, almendras las que quisiere, esto molido, una pechuga o dos. Molido todo junto, puesto a fuego manso se le da punto de cajeta. Sirve de postre. Fin.

*Ante de Pingorongo*

En agua fría se echa bastante azúcar, zumo de naranja hasta que esté agrito. Se pican manzanas grandes menudas, se echan tres o cuatro horas, luego se sacan del agua. Se echan a desflemar gajos de naranja y lima, y un pedacito de piña, y todo esto se revuelve con bastante granada, y se le echa azúcar y canela por encima, bastante. Fin.

*Turrón*

A una libra de azúcar se le echan siete claras de huevo muy crecidas. Se le da a la miel el punto de melcocha, después se enfría un poco y se echa un poco de miel virgen, luego se echan las claras y se baten mucho, la lumbre, se está batiendo hasta que está cocido, luego se aparta y se le echa ajonjolí tostado, piñones, y nueces. Fin.

*Torta de calabaza negra*

Ya cocidas las calabacitas, se echan en una cazuela y se deshacen con una cuchara, se les quita la cáscara, las tripas. Se cogen los huevos crecidos y se van metiendo en la calabaza. Y se echan bastantes huevos en la manteca bien caliente, y se le pone un comal arriba, y se le echan unos pedazos de manteca arriba. Ya echada en los platos se le echa su azúcar y canela. Fin.

*Platón de viernes*

Se cuecen las calabazas de Castilla, después de cocidas se cortan para rellenarlas, se les sacan todas las tripas. Y ya tienes hecho tu alfajor con todas sus circunstancias, y las vas rellenando. Tienes tus huevos batidos y crecidos y los fríes. Coges bastantes garbanzos cocidos, y bien remolidos los echas en una cazuela con

agua, un pedazo de azúcar al gusto, bastante clavo y canela. Lo pones en la lumbre, y metes los rellenos en el caldillo, cueces bastantes yemas de huevos y con el mismo caldillo las deshaces y se las echas dentro, y también se le echa nuez moscada. Fin.

### *Un plato de huevos*

Se cuecen los huevos duros y se mondan, luego se muelen, se les echa un poco de bizcocho duro, lo que le corresponde. Se les echa dentro un poco de clavo, canela, huevos batidos con sus claras y yemas sin alzar, se les echa pasas, almendras, acitrón, su recaudo frito sin cebolla. Todo esto se va formando el huevo, un poco más chico para que cueza, y se tiene el sartén con manteca bien caliente, y se cuecen<sup>89</sup>.

### *Principio verde*

Coges bastante perejil y hierbabuena, culantro verde; lo pones a cocer. Ya tienes tres gallinas cocidas, y en el caldillo de ellas cueces estas hierbas bien cocidas, y las picas en un picador con bastante jamón cocido y lo deslíes en el caldo en que se han cocido las gallinas. Mete la gallina en el caldillo, le echas todas sus especias de clavo, pimienta, nuez moscada, un poco de ajengibre, canela, su azafrán. Coges bastantes huevos, y las claras y yemas no levantadas, y espesitos. Fin.

### *Gigote de nata*

Se pone una capa de marquesote y otra de gallina picada como gigote, otra de natas, y otra de gallina, y otra de marquesote, y este se pone en taza o cazuela, hasta que se hace una, y se le va echando leche con dulce, y se le mete un popote para ver cuando no sale leche. Así que está cuajada, se le echa canela por encima. Fin.

### *Huevos moles*

A una libra de azúcar, trece yemas de huevos batidos. Se echa su canela, su miel algo fría, y después se pone el cazo en la lumbre y se está meneando hasta que está de punto la miel, de medio punto para echar las yemas. Fin.

---

<sup>89</sup> Se eliminó la última parte de la receta que aparece en la paleográfica (f. 29v) por no tener relación con esta formulación.

*Receta de los ravioles*<sup>90</sup>

A un medio de harina floreada se le echa un huevo, con clara, yemas; y lo que cabe en una cuchara de plata de manteca de puerco, un poco de sal, y un poco de agua fría. Se hace una presa y se amasa de modo que no se agüe y quede encerada. Se despolvorea en otro lugar de la mesa un poco de harina, y se extiende con el palote que quede delgada, y encima se le echa otro poco de harina despolvoreada. Fin.

*De espinacas*<sup>91</sup>

Ya se tienen las espinacas bien cocidas y exprimidas, se pican sobre la mesa, vuelven a exprimirse. Ya se tiene a prevención queso rallado que será añejo, una mantequilla de a real, pimienta molida, un poco de cada cosa de esta. Se sazonan las espinacas, se van echando de estas hierbas en la masa, esas se van echando extendidas, ya señalada con una carretilla, y se van haciendo los ravioles quedando como empanaditas. Fin.

Se pone a la lumbre un sartén con un poco de caldo de la olla, sin especia. Ya que está hirviendo, se van echando poco a poco los ravioles, a que den dos hervores. Se tiene prevenido un platoncito con queso rallado al fondo, y con una coladera de fierro se van sacando los ravioles del sartén, y se van poniendo en el platón, que hacen una capa, encima se echa otra de queso rallado, y polvoreada pimienta, sigue otra de ravioles hasta que se acaban. La última capa que ha de ser de queso, pimienta y varios pedacitos de mantequilla en trocitos. Se pone el platón en una hornilla sólo con rescoldo, echándole una bombilla de caldo de la olla sin especería, hasta la hora de servirlo a la mesa, adornando el bordo del plato con un poco de perejil picado. Fin.

*Huevos hilados*

Se baten las yemas de huevo con vino blanco. Se hace el almíbar de azúcar de medio punto, se clarifica, y ya que está hirviendo bien, se echa el huevo en una jicarita con un agujerito muy chiquito, se va culebreando en la miel, y luego se van sacando de la coladera y se ponen en el plato. Fin.

---

<sup>90</sup> En el texto se utilizan ‘rabilos’, ‘rabiones’, ‘rebiones’, ‘rabillos’ por ‘ravioles’.

<sup>91</sup> Esta receta es continuación de la anterior que presenta la preparación de masa para ravioles. En esta se da la formulación del relleno de espinacas, la forma de rellenarlos, cocerlos y servirlos.

### *Huevos reales*

Los huevos reales se baten mucho, se unta un platón de tantita manteca, y se echan los huevos, y se ponen en el vaho de una olla, se le pone un comal encima. Se quitan de la olla y luego se van rebanando, y se echan en el almíbar. Fin.

### *Huevos moles*

Los huevos moles se baten los huevos, a cada trece huevos, una libra de azúcar, se baten muy bien, esto es trece yemas. Se pone el almíbar de medio punto, y luego ya que está fría, se echan los huevos y se baten mucho en el suelo para que se pongan blancos, y luego suben a la lumbre a darles el punto. Se rebana el mamón, y el huevo se pone en el plato. Fin.

### *Torta de natillas*

Se cogen las yemas de huevo, se revuelven con las natillas y se baten muy bien. Si las quieren secas, se le echa adentro su azúcar suficiente. A un sartén se le unta manteca, se pone en la lumbre, un comal encima, con poca lumbre abajo, y si quieren echarlo en almíbar, lo echan. Fin.

### *Torta de cielo*

Se baten los huevos crecidos, se unta un sartén de manteca y se pone una capa de huevo, otra capa de arroz con leche, otra de huevo, otra de alfajor, otra de huevo, otra de requesón y su polvito de azúcar, otra de huevo, otra de natillas, y luego el huevo encima. Y la ponen a cocer conforme el alto que le quieran echar. Fin.

### *Torta de almendra*

Se coge la almendra, se muele no muy remolida, se muele el bizcocho duro como para alfajor, se baten los huevos, se echan las almendras, bizcocho, pasas, piñones. Se hace la torta, ya que está cocida se echa en almíbar. Fin.

*Torta de requesón*

Se cogen el requesón y el marquesote, y se echan en los huevos, se le echa almendra, piñones, y pasas, y se hace la torta. Fin.

*Hojuelas*

A tres libras de harina, taza y media de manteca, tres claras de huevos y siete yemas, y medio cuartillo de vino blanco, una poquita de levadura. Todo se amasa hasta que haga ojos muy menuditos la masa. Se le echa azúcar hasta que esté dulce la masa, y se le añade una poquita de sal. Fin.

*Turco de maíz cacahuazintle*

Después de hecho el nixtamal, se lava muy bien, se pone a orear después de lavado. Ya que esté, se muele en seco, se cierne por un ayate y después se vuelve a moler. Se le echan cinco yemas de huevo y uno entero, azafrán, manteca derretida, una poquita de sal, una poquita de azúcar, que no se endulce. Todo esto se vuelve a moler después de revuelto, muy remolido y del mismo metate se van sacando las hojaldras. Y se van poniendo en la tortera que estará prevenida untada con manteca, conforme se van sacando, se le echa su picadillo, y se cubre con las mismas hojaldras. Ya cubierto se pone a dos fuegos. Fin.

*Otro modo de turco*

Se muele el maíz cacahuazintle, molido después de cernido por ayate, se vuelve a moler y cernir. Así que está, a dos tazas de maíz, seis yemas de huevos cocidas, un cascarón de harina, manteca cruda, azafrán molido, sal y azúcar molida. Se revuelve todo y se prueba que quede de gusto bueno. Se unta el metate y mano con manteca, y se va moliendo la masa, sacando las tiras, y se van poniendo en la tortera untada con manteca. Y ya que esté cubierta, se echa el picadillo y se cubre con la misma masa. Fin.

«A la Señora cocinera o postrera, un bocadito de cada cosa».

*Modo de hacer la torta de almendra*

A una libra de almendra después de pelada y muy bien lavada, se muele en seco, se baten dieciséis huevos, ocho con clara, y ocho sin ella, se revuelven con la almendra, se le echa a todo esto un puño o dos de azúcar muy remolida. Así que esté bien incorporado, se unta el sartén con manteca, y se echa toda esta pasta en el sartén y se pone a la lumbre a fuego manso hasta que se cuaje. Y así que quiera comerse, da un hervorcito corto en la miel.

*Jericalla*

Se compondrá la leche cruda, se pone a cocer muy bien, se aparta a que se enfríe. Se mide a una taza caldera de leche, se le echan cuatro yemas sin claras, a ocho tazas de leche se le echa un real de almendra pelada, muy bien remolida. Todo esto se echa en el traste en que se ha de cuajar, se mete en un cacito con agua fría a que se vaya calentando, para que se vaya calentando en fuego manso. Se echa el dulce al gusto.



### 3.

**BNE, MS. 23133\_15**

***RECETAS DE PASTELERÍA Y COCINA***

#### **Descripción del ejemplar**

El manuscrito 23133\_15 se encuentra en la Sede de Recoletos de la Biblioteca Nacional de España, datado en su registro bibliográfico en el siglo XIX. Es un libro cuyas medidas son 220 x 160 mm, en papel blanco y está compuesto por 13 hojas, 12 que componen el cuadernillo más una suelta entre los folios 10 y 12. En el folio 10 puede verse la marca de agua GIOR<sup>o</sup> MAGNANI<sup>92</sup>.

Se trata de un encuadernado con un cierto grado de deterioro, ya que no cuenta con tapas originales, hojas de guarda ni portadilla. Se resguarda en una cubierta rígida moderna realizada en cartón cubierto de tela azul marino que al frente presenta una etiqueta negra que en letra dorada dice: «RECETARIO DE COCINA MEXICANA ca. 1850».

Los diferentes números que aparecen desde el primer folio del encuadernado resultan confusos, mientras la numeración moderna marca 1 con lápiz en el margen superior derecho, observamos un 21 en tinta similar a la del texto sobre el título de la primera receta «Vaca francesa», y un 4 junto al título de la misma; en el folio 1v, encontramos un 23 sobre el título de la receta «Benason» y un 5 tachado a un lado. En el folio 2r hay un 22 sobre la receta de «Escabeche de ternera» y un 4 tachado a un lado y la siguiente receta presenta una situación similar. En las siguientes hojas desaparece esta numeración y solo queda la foliación moderna a lápiz. El folio con el número 11 a lápiz, de papel cuadriculado y diferente tamaño que el resto de los folios, parece ser un billete o receta suelta insertada en el recetario. El texto inconcluso en el penúltimo folio (f. 12v) parece indicar que contaba con un mayor número de hojas o cuadernillos, el folio final (f. 13) se encuentra en blanco. Surgen así preguntas: ¿se trata de un grupo de recetas en hojas sueltas encuadernadas en forma posterior?, ¿el encuadernado actual formó parte de un recetario más amplio?

---

<sup>92</sup> BIASON (2008: 22) presenta esta misma marca de agua en su artículo. FERREIRA DOS SANTOS (2014: 3) al referirse a las marcas de agua y sus falsificaciones en Portugal menciona que Giorgio Magnani era líder de un imperio papelerero con base en Pescia en la primera mitad del siglo XIX.

## Historia y ámbito del ejemplar

Este manuscrito forma parte del fondo antiguo, anterior a 1958, y se encuentra en la Sala Cervantes de la BNE. La ficha bibliográfica indica que fue comprado a la Librería anticuaria Delstres de Barcelona en el año de 2006. Para la realización del presente trabajo se solicitó información sobre el manuscrito a la librería en cuestión, sin que hasta el momento se haya recibido respuesta alguna.

Quizá por la falta de portada o por tratarse de un libro de uso, el manuscrito no especifica ni título ni autor. Como se mencionó en el apartado anterior, existe un folio de talla menor (f. 11) inserto en este libro de cocina. Presenta una receta con el título «Quezo de almendras» fechada en Santa María del Río el 21 de enero de 1881 y firmada por J. Fr. de la O. Esta es la única referencia de lugar y fecha con la que cuenta el libro de cocina y probablemente a esta se deba su datación por parte de la biblioteca en el siglo XIX.

Tomando como referencia el único dato que sitúa este manuscrito en México, daremos algunos datos sobre Santa María del Río. Montoya (2012) señala sobre el Real de Minas y Provincia de San Luis Potosí que «puede ser considerado como la tercera gema de la corona española en el norte novohispano, acompañando a los reales de Zacatecas y Guanajuato». Santa María del Río fue fundada al sur de San Luis Potosí como pueblo de indios en el siglo XVI, existiendo dos fechas probables de fundación, 1542 y 1592. Lo cierto es que en 1610 existía una población de guachichiles y otomíes con sus respectivos gobiernos indígenas, dividida por el asentamiento de españoles regidos por un cabildo, así como un convento franciscano. En el siglo XVII los franciscanos edificaron una presa para regar sus huertos. Con la creación de Intendencias, Santa María del Río se convirtió en cabecera de distrito en 1787 (Hinojosa Villarreal 2004: 30-34). En el siglo XVIII operaba el importante mineral de azogue del «Durazno». Existieron en la zona varias haciendas relacionadas con la minería y ya como parte del México independiente, el estado de San Luis Potosí en su Constitución Política de 1826 nombró a Santa María del Río como uno de sus 10 partidos, y al año siguiente le reconoció categoría de Ciudad al ser cabecera del departamento que incluía las villas de San Francisco y Tierranueva (Archivo histórico de Santa María del Río 2021). Al finalizar el siglo XIX, destacaban las haciendas ganaderas y agrícolas El fuerte, Villela, La Labor del Río y Soledad por su producción (Hinojosa Villarreal 2004: 42). En 1878 la población del partido era de 45205

habitantes. Es en esta época en la que se escribe la receta que da fecha y lugar a nuestro libro de cocina, aunque hay que tomar en cuenta que el resto de las formulaciones pueden haber sido escritas en otro lugar, en fechas anteriores o posteriores, atendiendo a las distintas manos que conforman el texto.

Entre quienes han reseñado previamente este documento, existen opiniones encontradas sobre su posible autoría. Mientras Paz Moreno (2012: 63) señala que su escritura a varias manos es femenina, de origen noble y esmerada educación en alguna institución religiosa<sup>93</sup>, Echeverría Echeverría (2009: 206) sugiere que este libro de cocina perteneció a una orden religiosa, al considerar la línea final de la receta de «Ante» en la que dice «en honor de la madre Escoto» como prueba de su origen monástico. No contamos con elementos suficientes para acreditar con exactitud la escritura de este compendio de recetas, pero la forma en que está integrado nos hace inclinarnos por la opinión de Paz Moreno (2012: 64): «[...] lo más probable es que no se tratara de religiosas, sino de jóvenes de familias privilegiadas que estaban siendo educadas en conventos», aunque hay que matizar esta última parte ya que la educación brindada por las órdenes religiosas sufrió severos altibajos durante el siglo XIX.

Aún es posible detectar el origen mexicano en el uso de ciertos utensilios como el metate y el comal, así como el uso de hojas para envolver los «tamales», aunque estos sean hechos de migas de pan y no de maíz. Entre los escasos productos americanos presentes en esta compilación de recetas están los camotes, piñas, cocos, tomates, jitomates, chiles y calabacitas. Sin embargo, la mayor parte de las recetas son postres y guisados de estilo europeo en los que el uso de vinagre, vino blanco, vino de Jerez y aguardiente «refino» forma parte del 30 % de las recetas, por no hablar de las especias y frutos secos. Entre las recetas de gran tradición europea encontramos las de manjares, escafiroleta (casfiroleta), mamones y hojuelas. Algunas formulaciones como la de «Empanadas en asador» (f. 1v) aparecen en este manuscrito como una versión simplificada de la receta del mismo nombre que aparece en el *Arte de cocina* de Francisco Martínez Montañón cuyo éxito editorial lo llevó a tener múltiples reimpressiones a partir de la inicial de 1611<sup>94</sup>, lo que hizo posible su circulación a lo largo del periodo virreinal y del siglo XIX.

---

<sup>93</sup> Con base en la receta suelta numerada con el folio 11, Paz Moreno (2012: 63) atribuye la propiedad del libro a la «Señorita María del Río» en una confusión con el lugar de procedencia (Santa María del Río, San Luis Potosí), escrito junto a la fecha de este billete.

<sup>94</sup> Simón Palmer (2003: 79) registra 9 impresiones de ese libro durante el siglo XVII, 8 para el siglo XVIII y 4 para el siglo XIX.

En su estudio de los *Quadernos de cosina de barios guizados* —que proceden de la Hacienda del Peñasco, San Luis Potosí—, Barros y Buenrostro (2007: 32-33) mencionan que el «Quaderno 2º» tiene quince recetas tomadas literalmente del *Nuevo Arte de cocina* de Altimiras. De la misma forma, las tres últimas formulaciones de nuestro manuscrito coinciden letra por letra con los títulos y preparaciones de 3 recetas del capítulo II del mismo libro, así la receta de «Pepitoria» (f. 12r) corresponde con la receta 36, la de «Gazapos en guisado» (f. 12v) con la receta 40 y la inconclusa de «Longaniza o lomos» (f. 12v) emula la receta 42 de «Longaniza y solomo», todas escritas con la misma mano.

Algunas recetas como la de «Panqué» (f. 3r) o «Marquesote de rosa» (f. 6v) son muy parecidas en procedimiento y proporciones a recetas de manuscritos del siglo anterior como el de Dominga de Guzmán<sup>95</sup> o el de *Quadernos de cosina de barios guizados*<sup>96</sup>. Otras, como la receta de «Bifteck» escrita por la mano D, nos hacen pensar en un origen más reciente, entre finales del siglo XIX y principios de XX, no solo por la letra moderna, sino por su coincidencia con la receta del mismo nombre aparecida en el *Manual del Cocinero y cocinera, tomado del Periódico Literario La Risa* publicado en 1849 (Ramos Medina 1992: 92) y la publicada en el *Manual de cocina michoacana* de 1896 (Torres de Rubio Vicenta 2004: 45), que brinda un par de recetas de «Beefsteack», platillo de la cocina inglesa.

### **Estructura y presentación de las recetas**

El manuscrito está compuesto por 43 recetas, la última se presenta incompleta. Al estar escrito por varias manos, los títulos de las recetas no se presentan en un solo formato, algunos están subrayados, otros marcados bajo el título con líneas entrecortadas, doble línea o simplemente separados de la receta y escritos con mayúscula.

La mayoría de las formulaciones, 25 de las 43 recetas, corresponden a dulces y masas, entre estas algunas conservas, pastas y mermeladas. Los ingredientes más utilizados son el azúcar en sus diferentes formas (almíbar, quebrado, en polvo, o candi), los huevos (yemas y claras) y las almendras. Entre los frutos empleados están

---

<sup>95</sup> Guzmán Dominga (1999: 204), receta de «panqué».

<sup>96</sup> *Quadernos de cosina de barios guizados* (2007: 112), receta 109 del *Quaderno 4* «Marquesote de rosa»

el coco, la piña, los cítricos como la naranja, la lima y el limón, y frutos secos como las pasas, avellanas, piñones y nueces, además de la almendra.

En segundo lugar, tenemos 13 recetas de carne o volatería, entre las que se mencionan carnero, vaca, ternera, puerco, gazapos, gallinas y pollos, así como algunos derivados cárnicos: jamón, tocino, chorizón, choricitos, longaniza.

Hay solo dos recetas de vegetales (coles y calabacitas) y dos de pescado, sin que exista ninguna indicación respecto a su uso en días de cuaresma o viernes, y una receta de bebida a base de piña fermentada y limón («Chicha de limón»). Cabe señalar que ninguna de las preparaciones incluye maíz como ingrediente.

No existe un plan predeterminado para presentar las recetas, ni una clasificación, por lo que aparecen en el siguiente orden:

Platos de carne/volatería	(6 recetas)
Platos dulces y masas	(3 recetas)
Platos de pescado	(2 recetas)
Platos dulces y masas	(4 recetas)
Bebida	(1 receta)
Platos dulces y masas	(15 recetas)
Plato de carne/volatería	(1 receta)
Platos dulces y masas	(2 recetas)
Plato de vegetales	(2 recetas)
Platos de carne/volatería	(3 recetas)
Platos dulces y masas	(1 receta)
Platos de carne/volatería	(3 recetas)

### **Variantes gráficas y semánticas**

El texto en bastardilla, escrito por varias manos de distinta calidad gráfica, muestra en pocos casos acentuación gráfica. Presenta puntuación irregular y su ortografía, como en otros recetarios analizados en esta tesis, no se rige por las normas vigentes actuales.

Las abreviaturas desarrolladas son pocas: ‘para’, ‘por’, ‘que’ o ‘que’, ‘dicho’ y algunas otras que aparecen con menor frecuencia como ‘reales’, ‘quartillos’, ‘cocimiento’, ‘pimienta’, ‘siempre’ ‘aguardiente’, ‘operacion’, ‘calientes’ ‘grandes’, ‘preparados’, ‘segun’, ‘cortadas’, ‘cosidas’, ‘rebanadas’, ‘oreadas’.

Cada mano presenta variantes que la distinguen. Así, vemos que la primera mano (A) emplea siempre ‘n’ antes de ‘p’ o ‘b’ y encontramos palabras como ‘linpio’, ‘conpuesto’, ‘lunbre’, etc., además usa la frase «en este estado» para señalar la conclusión de una operación y el inicio de otra. La mano B utiliza la ‘qu’ por ‘cu’ en

los vocablos, escribe erroneamente *hechar* por *echar*. y emplea la vibrante *r* geminada al inicio de palabras como ‘*rremolida*’, ‘*rremojado*’ o ‘*rrevuelve*’.

La caligrafía de la mano C presenta rasgos cuidados como la letra B pero difiere en el trazo de la letra d minúscula.

La mano D, probablemente del siglo XX, únicamente escribió con letra cursiva moderna la receta «befteck» en lápiz y utilizando medidas como el kilo, lo que la sitúa en una época posterior.

La mano E, pertenece a la receta suelta fechada en Santa María del Río en 1881, y es la única en la que el título está doblemente subrayado; las letras ‘a’, ‘m’, ‘r’ y ‘s’ mayúsculas se distinguen de las utilizadas en el resto del libro.

La mano F sólo escribió la receta «Comida de carne» y el título de «Pepitoria», tiene una calidad gráfica inferior al resto y el módulo de la letra ‘c’ es mayor que el de las otras minúsculas.

La mano G, en elegante cursiva, escribe el procedimiento para elaborar la «Pepitoria» además de la receta «Gazapos en guisado». Con esta misma letra se redacta el inicio de la receta «Longaniza o lomos» que queda inconclusa. Las primeras dos preparaciones se aderezan con una salsa de avellanas que no se menciona en el resto de las recetas, lo que nos hizo pensar en su posible origen en otro texto. Como se comentó anteriormente, estas tres recetas fueron tomadas del *Nuevo Arte de cocina* de Altimiras.

El uso de los artículos determinados es similar al de otros libros de cocina del siglo XIX, es ‘*la almíbar*’ en vez de ‘*el almíbar*’. En el caso de la á tónica encontramos tanto el uso de ‘*la agua*’ como el de ‘*el agua*’. La forma contraída *al* no se utiliza, presentándose ‘*a el*’ como la forma más utilizada en el texto. También encontramos ‘*una poca de*’ en lugar de ‘*un poco de*’.

El uso de *h* en este manuscrito es variable en el verbo *hacer* y sus formas conjugadas, ya que aparece como *aser/hazer/hacer* siendo el primero el uso más común en el texto. Lo mismo sucede con el verbo hervir/erbir. La *h* se omite en las siguientes palabras a lo largo del texto: *orno, ora, onor, úmedo, ojas, ojuelas*. También se agrega en palabras que no se escriben con *h*, como en *hellas* e *hir*.

Entre las palabras escritas intencionalmente de manera errónea se encuentran ‘*noes*’ por ‘*nuez*’, ‘*avujero*’ por ‘*agujero*’, ‘*umedesido*’ por ‘*humedecido*’ y ‘*senisa*’ por ‘*ceniza*’ entre otras.

Estas son las variantes comunes de escritura que encontramos en este manuscrito:

- *ll por y: lla, llemas, valla*

- *y por ll: rayar, haye, oya, reynos*

- *j por g: ajenjible, ajitándolo, escojida*

- *g por j: espego*

- *qua por cua: quajando, quatro, quartillo*

- *c por s: infución, ocación*

- *s por c: sesar, asitron, trese, aseite ensima, umedeser, coser, aser y sus conjugaciones.*

- *s por x: esprimido, estiende*

- *s por z: asucar, Jeres, dies, onsa, troso, cabeza, caso, casuela, pedaso, mesclar*

- *z por s: quezo*

- *b por v: conserba, huebo, polbo, clabo, ba, benason, bino, binagre, así como los verbos labar, serbir, despolborear, boltear, enbolber, erbir, rebolcar y sus conjugaciones.*

- *v por b: adovo, vien, tivio, vatir, volitas*

## Referencias

El manuscrito 23133\_15 forma parte de las obras del fondo antiguo y manuscritos que se muestran en el micrositio de la exposición *Tesoros al descubierto. Adquisiciones patrimoniales de la Biblioteca Nacional de España*. En el catálogo de dicha exposición, al hablar sobre la intemporalidad de los manuscritos se hace referencia a la sencillez de este pequeño libro de cocina mexicano y se presenta una imagen de su primer folio<sup>97</sup>.

Existe también un artículo publicado por Echeverría Echeverría (2010), titulado «Recetario de cocina mexicana: edición semidiplomática y modernizada de un manuscrito inédito del siglo XIX» en el cual presenta una muestra de trece recetas de este libro de cocina, y al final del texto añade un análisis lingüístico.

---

<sup>97</sup> Biblioteca Nacional de España (2009: ff. 14 y 21). En línea: <[http://www.bne.es/opencms/es/Micrositios/Exposiciones/Tesoros\\_descubierto/documentos/La\\_fondo\\_antiguo.pdf](http://www.bne.es/opencms/es/Micrositios/Exposiciones/Tesoros_descubierto/documentos/La_fondo_antiguo.pdf)> [consulta: 10 de septiembre de 2021].

Finalmente, al igual que los otros dos manuscritos culinarios de la BNE cuya edición se presenta en esta tesis, existe una referencia a este manuscrito en *De la página al plato*, Paz Moreno (2012: 62-65). En su descripción habla sobre la escritura femenina a varias manos del breve libro de cocina y hace algunas comparaciones de sus recetas con otras del periodo colonial publicadas en las últimas décadas.

Por último, Phelts Ramos y Borsari (en prensa).



*Recetas de pastelería y cocina**Vaca francesa*

Cuatro libras de carne, limpia de huesos y pellejos, se echan a cocer en una olla, si es posible en un solo trozo. Para su cocimiento se compone vinagre fuerte con una onza de ajengibre, una de pimienta gorda, almoradux y tomillo, de orégano media onza, seis cabezas de ajos grandes y dos cebollas limpias, echándole sal al gusto. Con la cantidad suficiente de este caldo se pone a hervir, tapándose la olla con una cazuelita y masa alrededor. Cuando se considere cocida se envuelve en un cotense y se mete a una prensa por diez o doce horas. Aprensada que sea, se rebana en rajadas y se pone una cama de ellas en una olla o barrilito, despolvoreándole encima laurel, tomillo y orégano enteros, repitiendo esta operación hasta acomodarla toda. En este estado se cubre de vinagre compuesto de sal y ajos al gusto. A los ocho o diez días, ya puede servirse.

*Venasón*

Unas pulpas de vaca o carnero, bien desangradas, se echan por veinticuatro horas en adobo común. Pasadas estas, se echan en otro adobo compuesto de chile molido, canela, clavo, pimienta, cominos, ajos, culantro tostado, vinagre, una lima rebanada, orégano y sal. A otro día se saca y se va mechando con rajadas de canela, dientes de ajo, clavo y pimienta, mucho jamón remojado en agua de sal; luego se cuece añadiéndole todas especias molidas. Para servirla se rebana echándole un polvo de sal, pimienta.

*Empanadas en asador*

Preparadas en crudo unas gallinas se echan en agua fuerte de sal. Cuando se considere que ya hayan tomado alguna, se enjugan y se untan de aceite y manteca para ponerlas a asar. Conforme se vayan dorando se les untará con una brocha o pluma huevo batido, cubriéndolas con arroz molido en seco. Esta operación será repetida hasta que estén cocidas y cubiertas de arroz.

*Escabeche de ternera*

Una poca de pulpa desangrada en agua de sal se pone a cocer con unas cabezas de ajos, vinagre aguado y laurel. Cocida que esté se fríe en manteca, hecha rebanadas, y se echa en infusión de vinagre por nueve días, compuesto con pimienta, clavo, canela, tomillo, orégano y unas rebanadas de limón, revolviéndole un poco de aceite y unas rebanadas de cebolla.

*Pollas borrachas*

Preparadas según costumbre, se echan en una olla con vino, vinagre, jamón rebanado, pasas, almendras, sus especias molidas, jitomates asados y molidos a que quede espesa la salsa, usando de la sal al gusto.

*Jamón costrado*

Un jamón bien lavado y sin garras se pone a coser en una cazuela con agua competente compuesta de un cuartillo de vino Jerez y vinagre fuerte, laurel y un pedazo de azúcar. Cocido que esté, se enjuga y se vuelve a echar en infusión de vino y vinagre por mantenerlo húmedo. Sacado de la infusión se le echa azúcar en polvo, se envuelve en un papel, se pone en una parrilla a fuego lento, y por encima se costra con fierros calientes. Cuando esté costrado por el magro se le quita el cuero, se hace lo mismo por el gordo.

*Budín de coco*

Media libra de almendra limpia y molida, un coco rallado, nueve huevos batidos, una libra de polvo de azúcar. Mézclase todo y échese en una cazuela untada de mantequilla suficiente, poniéndola a dos fuegos con lentitud.

*Panqué*

Una libra de azúcar, otra de harina, e igual cantidad de mantequilla. Amásese con trece huevos bien batidos, al amasarse se le mezclará medio pocillo de aguardiente refino. Cuando se halle bien incorporado se llenarán medios moldes untados de mantequilla y se meterán a un horno templado.

*Cocada*

A un coco regular y rallado se le mezclan seis onzas de almendra molida, dieciséis yemas de huevo, unas pocas de natillas y tres cuartillos de leche. Cuando esté bien revuelto se echa en dos libras de almíbar clarificado y se le da el punto corriente.

*Pescado frito*

Se fríen en aceite y manteca unas migajas de pan después de tostado, a lo que se agrega un poco de tomate asado y molido con pimienta, clavo y canela al gusto; una poca de cebolla, y ajos picados. Cuando esté frito se le agrega vinagre y perejil picado. En esta salsa se echa el pescado cocido a que de un hervor.

*Otro*

Se pone a freír ajo en aceite y manteca, tan luego como haya dejado el gusto se le echa tomate compuesto como el anterior, agregando después unas alcaparras.

*Tamales de pan*

A un poco de pan duro y molido se humedece con leche batiéndolo hasta que esté de un espeso regular, cosa de un real de pan. Se le revuelven tres yemas y dos claras de huevo, dos mantequillas regulares, una libra de polvo de azúcar. Batido todo esto se echa en el centro un picadillo de acitrón, almendras, pasas y piñones. Puestos a cocer en hojas lo mismo que todos.

*Ante*

A tres libras de azúcar bien clarificadas y tibias en punto de espejo, se les echa media libra de almendra molida, se revuelve bien y se pone al fuego para que vuelva a tomar el mismo punto. Separado del fuego, cuando esté tibio, se le echan veintidós yemas de huevo, batiendo bien hasta que se incorporen. En este estado se vuelve de nuevo a la lumbre, y al primer hervor se le mezclan unas natillas de leche, continuando su hervor hasta que se desprege del cazo, momento en que debe bajarse para cubrir rebanadas de mamón humedecidas con leche dulce, adornando la última capa con polvo de canela, en honor de la Madre Escoto.

### *Escafiroleta*

A una libra de almendra tostada y molida se le echan siete yemas de huevo, un real de mamón desmigajado en dos libras de almíbar clarificado. Mezclado todo esto, se pone a hervir hasta que despegue del cazo. En este acto, se le mezcla clavo y canela, meneándolo sin cesar, separándolo del fuego para echarlo en un plato con el adorno que se quiera.

### *Huevos mejidos*

A tres libras de almíbar clarificado y de medio punto, se le echa media libra de camote, otra de coco y cuatro onzas de almendra molida, continuando su hervor hasta que tome punto. En este estado se aparta del fuego, esperando a que se enfríe un poco para echarle huevos batidos para mezclárselos hasta que no tenga bolitas y quede suelto sin estar aguado. Cuando se halle en estos términos, ya estará una cazuela con manteca quemada, aunque no muy caliente, para ir friendo en grupos, según se quiera para lograr los huevos mejidos.

### *Chicha de limón*

Molida una piña regular y madura sin estar podrida, se mezclará con seis cuartillos de agua en que han estado en infusión seis limones exprimidos y sus cáscaras, una libra azúcar blanca, un poco de clavo y canela en polvo, y un pedazo de pastilla, incorporado en una olla limpia. Se dejará reposar por veinticuatro horas para usarla, animándola si se quiere con algún licor.

### *Almendras engarapiñadas*

Tostada la almendra en un comal en que se haya refregado salvado, se echa en almíbar de buen punto. Sacada y escurrida se revuelca en azúcar candi martajada. Esta operación se continuará hasta que tomen el tamaño que se quiera.

### *Mermelada de coco*

Dos cocos grandes, limpios, y rallados menudamente, se calientan en una cazuela limpia, en un grado capaz de que larguen su jugo, comprimidos en un saco de

cotense tupido. Este se echa en un cuartillo de almíbar de medio punto agitándolo con seis yemas de huevo, en este estado se pone al fuego lento, despegándolo con frecuencia hasta que tome el punto regular.

### *Conserva de naranja*

Escogidas maduras y de cáscara gruesa, se rallan suavemente, abriéndoles después un agujero por la flor para exprimirlas todo el jugo. Hecha esta operación se les dan unos hervores en agua de ceniza muy asentada, de donde se sacan para echarlas en agua caliente de sal, mudándola dos o tres veces hasta que no tengan amargo ninguno, que se echarán en agua limpia caliente para quitarles lo salado, que entonces pueden echarse en la almíbar como toda fruta en conserva.

### *Mostachones*

Se baten dos libras de polvo de azúcar con dieciséis huevos. Sin cesar el batido se le van incorporando tres libras de harina flor, con polvo de clavo y pimienta. Batido que esté, se va echando la masa en cajoncitos de papel para meterlos al horno estando lento su calor.

### *Leche piñada*

A dos reales de leche, media libra de almendra pelada y remolida. Un puño de arroz remojado y remolido se revuelve en la leche y, endulzada, se pone en la lumbre a fuego manso y se está meneando para que no se pegue. Ya que está de punto de cajeta, se monda una piña y se muele en un metate muy limpio. Se cuela por una servilleta limpia, hirviendo el cazo se le va echando alrededor, poco a poco para que se incorpore y no se corte, y tome el punto de postre. Se aparta y se echa en el platón.

### *Mantequillas asadas*

Se toma una mantequilla, se lava muy bien, se hace bola y se prende en un asador, y se pone al calor en el rescoldo. Y conforme se vaya derritiendo, se va revolcando en polvos de azúcar y canela, y biscocho duro. Se vuelve a calentar y vuelta a derretir se hace la misma operación por tres o cuatro ocasiones.

*Postre de leche*

Se cuece la leche, se pone a enfriar. Se le echan almendras y piñón molido, y azúcar, y yemas de huevo hasta que esté amarillo. Se unta una cazuela con mantequilla, se pone una capa de mamón y otra de batido, se va poniendo una de mamón y otra de batido hasta llenar la cazuela. Se pone a dos fuegos, en cuajando se sirve con canela por encima.

*Marquesote de rosa*

Cuatro libras de azúcar muy blanca clarificada con una clara de huevo y medio limón, colada, se le da punto de quebrar. Se aparta del fuego y se le echan dos claras bien batidas a las que se les echan dos onzas de azúcar en polvo y el jugo de un limón, y se echa en el almíbar. Se bate muy bien, se le echa un puño de rosa, y así que levanta crecido se echa en un cajoncito y luego, luego, se cortan pedazos.

*Postre de nuez*

Para un plato mediano dos reales de nuez, media libra de almendra, una y otra molida con tres libras de azúcar. Se hace almíbar en estado de medio punto, se echa lo dicho hasta que falte poco para tomar punto. Se le echan dieciséis yemas de huevo batidas y luego se le da punto de espejo. Se echan sobre capas de mamón en el platón y se clavetean con pasas, almendras, y piñones.

*Turrón de Oaxaca*

Se toman dos libras de azúcar muy blanca y se pone a clarificar, después se pone a hervir a que tome punto de caramelo. Se quita de la lumbre y se deja enfriar hasta que esté tibia la almíbar. Se le van echando claras de huevo mientras otras estén batiendo con violencia para que se revuelvan bien las claras de huevo y no se cuezan. Se vuelven a poner en la lumbre siempre batiendo para que levante, tome cuerpo y emblanquezca, y así que está bien caliente el cazo, se apea y se sigue batiendo hasta que se enfría. Y así se sigue poniendo y quitando de la lumbre, batiendo hasta que tome punto y se vea el fondo del cazo y haga ojos grandes. Luego se aparta y se echa en el platón y se deja que críe costra, y se le forma encima un ramo de flores con grageas de colores.

El de yemas se hace igual, sin más diferencias que en lugar de las claras se echan diez yemas de huevo.

*Mamones rellenos*

Se cogen unos mamoncitos fríos, se les abre un hueco por arriba y este se llena de pasta de almendra, se baten huevos y se fríen en manteca, uno por uno, y se sacan. Y se dejan enfriar mientras que se hace almíbar blanca, la que se pone a hervir a que espese un poco, se echan los mamones a que hiervan a fuego manso, para que penetre y espese. Se sacan y se echan en unos platones y se clavetean con pasas, almendras, piñones y acitrón. A la almíbar se le echan cuando estén hirviendo unas rajadas de canela fina. Y así se sirve la pasta de almendra: se clarifica la almíbar, se pela la almendra y se muele muy remolida, y se echa en la almíbar hasta que esté espesa.

*Mostachones*

En 6 libras de azúcar con punto de espejo, una libra de almendra, otra de camote, medio de pepita de calabaza, otro tanto de coco y canela.

*Mamones muy buenos*

La azúcar y almidón cernido, se baten tres docenas de yemas separadas de las claras, estas se baten aparte. Así que están las yemas muy altas, de modo que se queda parada la gota que se chorree sobre el batido; entonces se alzan las claras muy bien, se revuelven y se les echan veintiún onzas de almidón y otras tantas de azúcar. Se revuelven a que no le queden tolondrones, se echa en la cajeta y el horno bien calientes.

*Soletas buenas*

Diecinueve huevos se baten, quebrando primero solo tres en una batea, y se baten hasta que espesen junta la clara con la yema. Se machuca una libra de azúcar, solo quebrada, y se va echando poco a poco. Se van quebrando hasta que está muy alto lo batido, que tarda mucho en subir. Entonces se le echa una libra de almidón cernido, se revuelven bien, y en la boca del horno en papeles se va echando azúcar.

### *Hojuelas*

A cada libra de harina, cuatro huevos, solo las yemas, una poca de almíbar, tantita manteca, sal y agua. Se amasa muy bien, se extiende con palote para que adelgace, se extienden, se estiran, y cortan.

### *Caldo de tomates para las gallinas*

Ajonjolí tostado, molido con jitomates, pimienta, queso molido, clavo, canela se fríen muy bien en manteca con su sal. Se le echa la gallina, pasas, almendras, un poco de vino o vinagre, ajonjolí tostado en los platos.

### *Buñuelos buenos*

Una libra de harina, seis huevos, seis y medio real de mantequillas derretidas, agua tibia la que fuere necesaria. Se deshace lo que cabe un pozuelo de levadura, un poco de anís, su poquita de sal, media lima exprimida, incorporando todo muy bien y amasarlo con fuerza hasta que la masa haga ojos y suene bien. Se pone en una olla al sol cuatro horas, y la olla ha de estar untada de manteca, tapada con una servilleta. Así que esté, se van haciendo grandecitos y se van friendo. Después su almíbar y agua de azúcar, su gragea por encima.

### *Manjar real*

Dos pechugas de gallina sancochadas se muelen en un metate. Antes de molerlas, se queda desde la noche antes en agua de azahar, se pela una libra de almendra, se deja también en agua fría. A otro día se muelen muy bien, se hace almíbar con dos libras de azúcar muy blanca, se echan la gallina y almendras se da punto de cajeta, y canela por encima.

### *Ensalada de calabacitas*

Se parten las calabacitas, cebollas, y tomates, en rebanadas y se ponen en una cazuela con agua y sal, y se pone todo esto a cocer a dos fuegos. Así que esté se le escurre el agua y se le echa vinagre, aceite, aguacate, granada, pimienta molida, sal, tornachiles y aceitunas.



*Coles*

En una cantidad de aceite o manteca proporcionada a la col que se quiera, se fríen rebanadas de ajo. Hecho esto se sacan y se echan las coles cocidas y picadas, luego que estén fritas se les echa el ajo que antes se sacó, pedacitos de jamón, choricitos y chorizón cocidos, adornándose con chiles anchos fritos bien esponjados.

*Costillas a la milanese*

Compuestas las costillas de carnero, se les unta un poco de limón. Oreadas de esta humedad se les unta clara y yema de huevo a medio batir, y se les echa un polvo de pimienta, clavo, canela y migaja de pan. En este estado se echan a freír en manteca, echándole, si se quiere, un poco de aceite. Acabada esta operación se echan a freír rebanadas de papas cocidas para adornar las costillas, añadiendo rebanadas de cebolla, apio y perejil picado.

*Olla podrida*

En una olla que se pone el agua que se quiera a hervir, luego que esté hirviendo se le echa carnero, ternera, gallina, espinazo, espaldilla, patas y lengua de puerco, jamón, arroz y garbanzos. Continuando el hervor se espuma y se le agrega col, calabacitas, ejotes, plátano, perón, chorizón, choricitos, chirivías, chícharos, habas verdes, frijol blanco a medio cocer, nabos y todo lo que crea conducente, al gusto.

*Bifteck*

1/4 de kilo de carne picada, se le muele pimienta, ajo, y cebolla, y dos papas cocidas se [...]

*Queso de almendras*

A libra y media de azúcar clarificada de punto de bolita, se le mezcla media libra de almendras limpia y molida. Se bate bien, y se vuelve a la lumbre hasta que despegue del cazo, y entonces se deja enfriar y se le revuelven dieciséis yemas de huevo. Se vuelve a poner al fuego hasta que despegue del cazo, se muele en un metate y violento se forma el queso.

Santa María del Río, enero 21 del 881.

J.Fr. de la O.

### *Comida de carne*

Picarás la carne con jamón gordo y magro, perejil, unos granos de ajo. Todo este picado se echa a freír en una sartén y luego se echa a cocer en una olla con una poca de longaniza. Y luego se hacen rebanaditas delgadas y se sazona con especias y piñones, sus pechugas de gallina o pollo. Se baten bastantes huevos y se hace una buena torta cociéndola a dos fuegos, se entiende con manteca.

Este relleno sirve también para pastel, haciendo la masa con harina flor, manteca, azúcar y vino blanco. Se amasa muy bien, se unta con manteca la tortera, se pone una hoja de masa y se le echa el picadillo con todo el aderezo que se quiere. Se pone a dos fuegos a que enjугue un poco y luego se le pone la capa de encima. Se vuelve a cocer y luego se bate una clara de huevo con azúcar molida, se le unta por encima, se cuece otro poco para tenga su tez blanca.

### *Pepitoria*

La pepitoria se suele hacer de hígados, livianos de cordero o cabrito. Los livianos cocerás con agua y sal, los hígados emperdigarás en las parrillas, o en horno, después los limpiarás de aquellas telillas y granchones, los picarás y freirás con manteca o aceite, echando cebolla a medio freír, que con los hígados se freirá del todo. Cuando estuvieren fritos, los pondrás en una cazuela, machacarás una poca de salsa de avellanas con unos granos de ajos, todas especias, y un tostón de pan para que tome cuerpo; la salsa la desatarás con un poco de agua sazonada de sal, echarás huevos duros picados, y un puñado de perejil, y piñones, y con todo lo dicho dará un par de hervores.

### *Gazapos en guisado*

Tomarás los gazapos despellejados y los harás pedazos. Cortarás tocino del tamaño de dados, los freirás; echarás los gazapos a que se frían con un polvo de sal, los pondrás en la olla, que se vayan rehogando con aquel recaudo, y en ese tiempo prevendrás una salsa así: machacarás avellanas tostadas con un remojón de pan, unos granos de ajo, perejil y todas especias. Y la echarás en los gazapos, que no sea muy

espesa. Son muy gustosos, pero si los quisieres hacer fritos con tocino o manteca, son también buenos echándoles todas especias, un poco de vino blanco o aguardiente.

*Longaniza o lomos*

La longaniza o lomos los freirás, des

#### 4.

UCSD, AIWF TX 716.M4L53 1700z

#### *LIBRO DE COSINA*

#### **Descripción del ejemplar**

El manuscrito *Libro de cosina*, con la signatura AIWF TX716.M4 L53 1700z, forma parte de la *American Institute of Wine & Food Culinary Collection*, que se alberga en la sección de colecciones especiales y archivos de la Geisel Library de la University of California San Diego (MMS ID 991003979799706535). En su ficha bibliográfica se encuentra catalogado bajo las materias *Cooking, Mexican y Cookbooks -- 18th century*. El manuscrito guarda un muy buen estado de preservación. Se ha datado de manera general en el siglo XVIII y tiene un encuadernado que conserva su cubierta original en piel de color café oscuro, con costuras manuales visibles y cierre con cordel. Está escrito a una sola mano y se compone de 178 folios, incluyendo el índice.

Presenta hojas de guarda y, aunque carece de portadilla, el título se asienta en el primer folio ocupando la cuarta parte superior de la hoja, con letra de módulo mayor y subrayado con una orla.

En el margen superior derecho se encuentra el número de folio escrito con la misma tinta del texto. Esta foliación continúa a lo largo del manuscrito. Los folios 69 y 70 presentan marcas de bolígrafo azul. La escritura se mantiene cuidadosamente dentro de los márgenes marcados.

No especifica el autor, pero cabe señalar que en el folio 84v, hay una división en el texto seguida de un encabezado que dice: «Sigue lo de Doña María la Arintero». En lápiz en el último folio se lee: María Dolores Ribera. No hay ninguna fecha en el libro, ni lugar de procedencia específico.

Entre los folios 71 y 72 se encontró un fragmento pequeño de papel con las proporciones para elaborar dulce de mamey.

#### **Historia y ámbito del ejemplar**

Este manuscrito, adquirido por la sección de archivos y colecciones especiales de la Geisel Library de UCSD, en su ficha catalográfica es datado como ejemplar del siglo XVIII e identificado como mexicano. A nuestro pesar, en las políticas de compra

de manuscritos no se solicita al vendedor información sobre el lugar y condiciones de la adquisición y esto impide en muchos casos ahondar en la historia del documento, sobre todo si en este no hay datos fehacientes sobre la identidad del autor, la fecha de escritura o el lugar de composición.

Si bien existen algunas recetas cuyos títulos provienen del medio religioso — como la «Arequipa del Padre Campos» (f. 40v), los «Bizcochos de la Concepción» (f. 140r), o el «Alfajor de Santa Clara» (f. 143r)—, revisando la literatura culinaria de la época y los manuscritos conocidos actualmente, encontramos que la segunda receta está también presente en el *Recetario mexiquense* de Dominga de Guzmán (1999: 178) y en el *Quaderno de cosina de barrios guizados* (2007: 59), en este último caso titulada «La [masa] fina de la Concepción», por lo que pudieron ser preparaciones conocidas y socializadas fuera de la esfera monástica a finales del siglo XVIII. Más allá de estos títulos, y de tres recetas en las que el tiempo se mide en credos<sup>98</sup> —lo cual era una práctica común desde la Edad Media<sup>99</sup>—, no encontramos ninguna información relacionada directamente con la vida religiosa.

En lo que se refiere al espacio de producción de este manuscrito, algunas de las recetas mencionan, en su procedimiento, que ciertas actividades tienen que hacerse entre dos mujeres, por ejemplo, en «Hojuelas blancas y delgaditas» (f. 26v) se indica: «Para freírlas entre dos, la una la coge con las puntas de los dedos, [...] y otra con dos palitos la va envolviendo dentro de la manteca», o en «Perones mechados como manzanas» (f. 77r) al explicar como sacar los perones del almíbar sin romperlos dice «una los puede ir mondando y echando, y otra tiene cuidado de ver cuando calan e irlos sacando».

El encabezado del segundo bloque de recetas a partir del folio 84v, que sugiere la autoría o compilación de Doña María la Arintero, así como el nombre de María Dolores Ribera en el último folio parecen confirmar la redacción y pertenencia de este manuscrito culinario en el ámbito femenino, lo que no descarta que algunas de las

---

<sup>98</sup> En la receta «Tumbagones» se indica: «pasado un credo, se mete la punta del cuchillo [...]» (f. 141v), en la de «Cacao frío» se lee: «Después como de dos credos, se echa con la jícara en un lebrillo [...]» (f. 143v) y en la de «Puchas» aparece: «Se tiene agua hirviendo y se echan, y pasado como un credo se mete el cuchillo [...]» (f. 160v).

<sup>99</sup> Wilson Bee (2013: 178) habla de la gran cantidad de recetas que medían el tiempo en oraciones durante la Edad Media y la Edad Moderna basadas en el saber comunitario y la costumbre de rezar a un ritmo en voz alta.

recetas compiladas pudieran provenir de algún convento o monasterio, o que hayan sido escritas originalmente por cocineros.

Realizamos la primera consulta de este documento en el año 2008 y fue fácil reconocer que se trataba de un manuscrito mexicano. Entre los productos que requieren fuentes de abastecimiento locales está el pescado: en casi todas las recetas se utiliza el bobo, los otros que se mencionan son el pargo, el robalo y el pámpano, todos disponibles en las costas mexicanas<sup>100</sup>. Al revisar los vegetales de la región referenciados en el manuscrito encontramos jitomates, tomates, biznagas, tunas, xoconostles, mameyes, chirimoyas, zapotes blancos, chicozapotes, frijoles ayacotes y parraleños, maíz cacahuazintle, hojas de aguacate, cacahuates, camote, tejocotes, tamalayote, entre otros. Aún entre las frutas de origen europeo, en la receta de «Perones mechados como las manzanas» (f. 77r) se aclara que se trata de «perones de estos de México»; lo mismo sucede con la receta «Para hacer manzanas mechadas de aquí» (f. 77v). Cuando el autor indica las especias, condimentos y ‘olores’, va distinguiendo a lo largo del texto entre las especias de Castilla, o de China, y algunas otras locales como el orégano criollo, el achiote, la pimienta de Tabasco o la sal de Colima. Entre los fermentados utilizados como ingredientes están el vino de Parras<sup>101</sup> y el pulque<sup>102</sup>. De la misma forma, las recetas nos invitan a utilizar además de las herramientas tradicionales europeas, metates, chiquihuites, comales, apastles, tenates, popotes y ayates, entre otros.

Aunque no se puede hablar de una ‘cocina regional mexicana’, en el siglo XVIII existen platillos que aparecen en algunos libros de cocina manuscritos de la época y que llevan nombres de villas o regiones novohispanas como el «Turrón de Oaxaca», del cual tenemos tres variantes en este recetario (ff. 89v, 115v y 118r), el «Escabeche de Veracruz» (f. 133v) o las «puchas de Tierra Adentro» (f. 32r). Hay dos recetas de

---

<sup>100</sup> De acuerdo con la Biblioteca digital ILCE (2005) «En México la pesquería de pargos o guachinangos se compone de 13 especies, de las que existen 6 en el litoral del Golfo de México y 7 en el Pacífico». En el caso del robalo y del pámpano, el DEGM indica que el robalo es el «nombre genérico que se aplica a los peces del género *Centropomus* que se capturan en ambas costas de México, siendo los del Golfo los más apreciados y famosos», en línea: <<https://laroussecocina.mx/palabra/robalo/>> [consulta: 11 de octubre de 2021]; mientras que los pámpanos o «peces del género *Trachinotus*, pertenecientes a la familia *Caragindae*, [...] se pescan de octubre a mayo en ambas costas de México. Son peces muy cotizados en el mercado nacional, pues su carne oscura tiene muy buen sabor». En línea: <<https://laroussecocina.mx/palabra/pampano/>> [consulta: 11 de octubre de 2021]

<sup>101</sup> El vino de Parras se utiliza en la receta «Sopa dorada» (f. 20r), en «Potaje para codornices y pichones» (f. 99v), y en «Como se nieva un vino» (f. 115r).

<sup>102</sup> El pulque hervido con anís se emplea en la receta «Buñuelitos estirados» (f. 25r) para darle la consistencia deseada a la masa.

«Guiso mexicano» (ff. 13r y 146v) y otras que se suman a aquellas conocidas actualmente como ‘tradicionales’ de ciertos estados de la república, como los «tumbagones» (f. 141v) o la «jericalla» (f. 45v), típicas de Guanajuato y Jalisco, respectivamente. Esto nos muestra lo difícil que resultaría tratar de adjudicar el origen de este texto a una ciudad o región de México sin contar con un dato fehaciente en el manuscrito.

Quizás la muestra más clara del carácter mexicano de este manuscrito está en aquellos procedimientos que nos hablan de las recetas no escritas, es decir, de aquellas preparaciones tan comunes en las mesas novohispanas como el atole, el chocolate o el nixtamal que hacen innecesaria su aparición en los recetarios, pero que sirven para explicar como llevar a cabo ciertos procesos de otros platillos, no necesariamente más elaborados, sino menos conocidos. Así encontramos frases como «se muelen muy remolidas como chocolate», «se desbaratan con tantita agua como el atole», o «y se empiezan a lavar con las manos, como quien lava nixtamal, mudándoles aguas». Lo mismo sucede con las referencias a productos de uso diario, como en la receta de «Prestiños» (f. 29) que indica «se amasan y se van haciendo unas tripitas como el mecahilo de Campeche, delgado».

La datación del libro de cocina resulta más difícil. Por una parte, el uso de grafías como ‘ss’ y de ‘v’ con valor vocálico nos hacen pensar que efectivamente se trata de un escrito del siglo XVIII, ya que en el XIX disminuye su utilización.

Por otra parte, al analizar las recetas que conforman el manuscrito, encontramos un grupo de recetas tomadas íntegramente del *Arte de Cozina* de Francisco Martínez Montañón, publicado desde 1611 y reimpresso durante los dos siglos siguientes. Se trata de diez recetas transcritas literalmente y al menos otras nueve simplificadas o que presentan cambios, algunas sustituyendo ciertos elementos de la cultura material como morteros por metates con la finalidad de hacer las instrucciones más cercanas a su realidad. Ciertamente, las múltiples reimpresiones de este libro durante el siglo XIX no permiten confirmar el origen dieciochesco de este manuscrito, pero existen preparaciones parecidas que aparecen en otros libros manuscritos novohispanos de ese siglo, algunas típicamente españolas, pero no tan comunes como los manjares, y otras con ingredientes endémicos. Entre ellas hay formulaciones como los «gargueros» (f.87r), «Gallinas en angaripola» (f. 89v), «El alfeñique» (f. 52v),

«jalea de tejocotes» (f. 76r), «conserva de zapotes blancos» (f. 74r)<sup>103</sup>. Llama particularmente nuestra atención un conjunto de seis recetas que se presentan en nuestro recetario y que son muy similares a otras del *Recetario mexiquense* de Dominga de Guzmán (1999: 149-150 y 103-104), se trata de «Ante de zanahoria», «Sopa borracha», «Ante de mamey» y «Ante de cacahuates», todas reunidas en el folio 92r, y otras dos en el folio 107r con títulos parecidos: «Gallina en fricasé» y «Gallina con chícharos», que en el de Guzmán se llaman «Fricasé» y «Guisado de chícharos en gallina». La probabilidad de que ambos manuscritos hayan sido elaborados en ciudades distintas, nos hace pensar en una fuente local que no hemos identificado de la cual ambos abrevaron. Desafortunadamente, el análisis comparativo de índices y formulaciones muestra también que hay otras recetas que conforman este manuscrito que se relacionan con las escritas en libros de principios del siglo XIX, e incluso algunas que aparecen en los manuales impresos en México, por lo que la datación dista de ser concluyente.

### Estructura y presentación de las recetas

El manuscrito *Libro de cosina* está compuesto por 562 recetas culinarias, aparentemente en dos núcleos: el primero hasta el folio 84r, conformado por 190 recetas, y el segundo a partir del folio 84v, compuesto por 372 formulaciones y claramente señalado con el encabezado «Sigue lo de Doña María la Arintero», posiblemente autora y/o compiladora del segundo núcleo de recetas, o de parte de estas.

La persona que escribió o copió estas recetas lo hizo con escritura cuidada, en bastardilla fácilmente legible, que respeta los márgenes y mantiene un módulo casi constante. Destacan en su estructura, tanto el índice<sup>104</sup> escrito a tres columnas que muestran el título de la receta, la palabra «foja» y el número correspondiente, como el reclamo que se presenta en la mayor parte de las hojas; ambos elementos representados

---

<sup>103</sup> Encontramos una receta de «De gargueros» y una de «La angaripola» en el anónimo *Quaderno de guisados caseros* (1979: ff. 3v y 14v). El *Recetario mexiquense* de Dominga de Guzmán (1999: 70, 175, 131, 139 y 150) cuenta con las siguientes formulaciones «La angaripola de moda», «Alfeñique», «jalea de tejocotes de Suchiaca que son los mejores» y una «conserva de zapote blanco». El *Recetario novohispano* anónimo (2004: 79, 54, 75 y 17) cuenta también con una receta de «Angarifola», dos de «jalea de tejocotes» y una de «Conserva de zapote blanco», mientras que en los *Quadernos de cosina de varios guisados* (2007-I: 59, 75, 91, 83), encontramos las recetas «Gallina en angaripola», «Angaripola», «Gallinas en angaripola» y «Alfeñiques».

<sup>104</sup> El índice no se incluye en la presentación crítica, pero se conserva en la transcripción paleográfica.



a imitación de los libros impresos. Al revisar el índice, se advierte la omisión de tres recetas: «pollos embarrados de perejil» (f. 52v), «manjar de Sevilla» (f. 118v) y «ropa vieja» (f. 146v). Por otra parte, todas las recetas enumeradas concuerdan con el folio que se les asignó<sup>105</sup>.

Este libro culinario es el más extenso de los manuscritos presentados en esta tesis. Resulta difícil clasificar las preparaciones de manera exacta, ya que bajo un mismo título encontramos variantes que convierten la receta en postre o en guisado. Aproximadamente dos terceras partes de las formulaciones corresponden a platos dulces, masas y repostería; de estas, una treintena corresponden a cajetas, mermeladas y conservas. El segundo grupo importante corresponde a los platos de guisados, en los cuales hay carnes, aves y pescados. Encontramos algunas recetas de tortas cuajadas y sopas y muy pocas de ensaladas y vegetales. Se incluyen también cuatro recetas de bebidas: sangría de granada, chicha, bebida buena y cacao frío.

Existe una característica que acerca *Libro de cocina* al manuscrito de fray Pedro de la Santísima Trinidad (BNE, ms. 12474, n.º 1 de esta tesis): ambos comienzan con las recetas de salsas o moles que sirven para preparar los guisados. A diferencia de aquel, este manuscrito sí incluye platos de carne y volatería, por lo que nuestra compiladora aclara que algunos de estos «guisados» sirven tanto para carne como para pescado; incluso, los guisados de frutas o verduras cuentan con algún tipo de carne o combinación que incluye productos cárnicos en su preparación, o cuentan con alguna variante en la misma receta que incluye carne<sup>106</sup>.

A simple vista, buena parte de las recetas de este manuscrito parecen repetidas, pero una revisión de títulos y procedimientos nos muestra que existen formulaciones que se introducen con el mismo nombre, o como «otro [...]», y que constituyen variantes de una preparación. Incluso hay ciertos casos en los que se trata de recetas totalmente distintas, como el caso de las formulaciones tituladas «Papín» (f. 123r) y «Papino» (f. 153r). Encontramos 17 casos en los que podemos considerar que las recetas se duplican, si no letra por letra, sí en sus ingredientes, cantidades y procedimientos. Generalmente, se trata de una receta más simplificada que la otra. Solo una de estas repeticiones de receta se da entre el primer núcleo de recetas y el

---

<sup>105</sup> Cabe señalar, que en la presentación crítica se decidió separar la receta de «huevos de faltriguera» que por error se hallaba unida a la de «Gaznates» (f. 151r), por lo tanto, tampoco aparece en el índice.

<sup>106</sup> La receta «Verdolagas» (f. 17v) incluye dos variantes: una con costillas y carne, y otra sobre asado de pollos o de carnero.

segundo: se trata de «Bizcochos de almendra» que es una de las últimas recetas de la primera parte (f. 84v) y una de las primeras del grupo de las de María la Arintero (f. 85r); el resto de las preparaciones repetidas o similares dentro del manuscrito se encuentran en el segundo bloque. Con el mismo nombre tenemos «Betún» (ff. 130r y 162v), «Bienmesabe» (ff. 87v y 114v), «Borracho» (ff. 132r y 147r), «Chichimeco» (ff. 133r y 147v), «Chorizos de Génova» (ff. 129v y 161r), «Empanadas» (ff. 154v y 160r), «Enhierbado» (ff. 132v y 147v), «Pan de Loo» (ff. 134r y 168r), «Tamales» (ff. 133r y 148r), «Torta de arroz» (134v y 166v), «Torta de maíz» (ff. 105v y 112r), «Venasón» (ff. 132v y 147v). Con otro nombre, pero misma preparación, están «Alfarete» y «Alfarete, sirve para llenar cubiletes, empanadas, y para postre» (ff. 124r y 155v), «Buñuelos de borraja» (f. 166v) y «Buñuelitos de borraja» (f. 156v), «Molletes chicos» (f. 140r) y «Molletes» (f. 146v); así como «Cacahuazintle» (f. 160r) y la segunda receta con el título «Sin nombre» del folio 155.

La simple comparación entre el primer y segundo bloque de recetas muestra que las de la primera parte tienen en promedio el doble de extensión que las de la segunda. El segundo núcleo de recetas tiene la característica de presentar formulaciones más breves, en muchos casos se trata de lo que llamaban ‘tantos’, es decir, una ayuda de memoria con ingredientes y proporciones, así como alguna instrucción somera de preparación que servía de guía para alguien que tuviera conocimientos prácticos para su elaboración.

Ciertas frases recurrentes en la composición de cada receta permiten identificar una misma autoría. En la primera parte encontramos repetidamente el calificativo «de buena manera» utilizado para el espesor, el dulzor, la temperatura, el corte de las carnes, etc. Al hablar de algunos ingredientes de uso opcional se emplea «y si no, más que no lo lleve».

Al revisar las recetas en su conjunto y cotejarlas con las que aparecen en otros libros de cocina de la época, destacan por la descripción detallada del procedimiento de preparación y sus variantes las formulaciones de «Masa de alcorza y pastilla» (f. 49r), «Pasta de pepita» (f. 50r), y «El alfeñique» (f. 52v). La apropiación de estas recetas de origen árabe-andaluz<sup>107</sup> se hace evidente en la utilización de ingredientes locales como el chaucle, en vez de las gomas de adragante o alquitira que sugiere en

---

<sup>107</sup> La «hechura de alcorza de azúcar» y la «hechura de alfeñique», así como otras pastas hechas con almendra y pistacho aparecen en la traducción hecha por Huici Miranda del manuscrito anónimo de *La cocina hispano-magrebí* (2005: 276).

su *Arte de Repostería* Juan de la Mata (2003: 122) para las pastillas, así como en la manera de dar color a las figuritas de dulce.

En general, las recetas que conforman el manuscrito son heterogéneas no solo en su extensión, sino en su redacción. Esto muestra claramente que está compuesto por formulaciones de diferente procedencia, incluso en el interior de cada uno de los dos bloques principales.

Como se mencionó en el apartado anterior, este libro de cocina presenta una influencia directa del *Arte de Cozina, pastelería, vizcochería y conservería*, compuesto por Martínez Montaña, del que se trasladaron íntegramente las siguientes recetas: «Buñuelos de viento», «Cómo se ha de hacer el arroz», «Buñuelos de arroz», «Cazuela de arroz», «Arroz a la portuguesa», «Arroz de grasa», «Cazuela de arroz sin dulce», «Platillo de alcachofas», «Alcachofas asadas» y «Otra pierna estofada, de otra manera». Con excepción de la primera y la última, que pertenece al segundo bloque de recetas, el resto aparecen en el mismo orden que en el libro<sup>108</sup>. En la segunda parte del manuscrito titulada «Sigue lo de Doña María la de Arintero» encontramos otras recetas provenientes del *Arte de Cocina*, no solo parafraseadas, sino adaptadas y resumidas, e incluso fusiona dos recetas en una. Se trata de las preparaciones «Quesadillas de mazapán» (f. 136r) y «Melindres de azúcar» (f. 166r), así como otras cuatro que aparecen en nuestro manuscrito bajo títulos ligeramente distintos. Así tenemos una receta de «Fricasé de huevos para viernes» (f. 134v) tomada de la de «Fricasea de huevos», otra de «Pescado estofado» (f. 135r), que es una versión libre del «Barbo estofado», una más de «Pies de puerco en leche» (f. 135v) que es más simple que la «Cazuela de pies de puerco», la de «Buñuelos de borrajás» (f. 166v) que corresponde a la de «Frutas de borrajás» y los «Frisuelos» (f. 166v) a la receta de «Frutas de frisuelos». Encontramos también una receta que con el título único de «Escabeche portugués» (f. 135r) resume en dos párrafos las recetas de «Besugos en escabeche al uso de Portugal» y «Sardinas rellenas en escabeche» guardando las mismas proporciones y recomendaciones que da Martínez Montaña en su *Arte de Cozina*<sup>109</sup>. Cabe señalar que esta labor de síntesis y adaptación requiere un conocimiento profundo de las prácticas culinarias por parte de quien la realiza.

---

<sup>108</sup> Martínez Montaña (2006). La receta de «buñuelos de viento» aparece en la p. 198 y la de «Otra pierna estofada, de otra manera» en la p. 49 y en el folio 91r del manuscrito con el título «Otra pierna de carnero estofada», el resto de las recetas se encuentran en las páginas 233 a 239 y en el manuscrito (ff. 37v-40v).

<sup>109</sup> Martínez Montaña (2006: 385, 439, 347, 311, 322, 266, 267 y 313-315, respectivamente).

Existe otra fuente no identificada, a cuya autoría pertenecen al menos ocho recetas presentes en nuestro manuscrito y en el manuscrito conocido como *Recetario Mexiquense*, y comentada anteriormente. Estas transcripciones suelen aparecer agrupadas e insertas en el conjunto de recetas. El hecho de que no siempre concuerden los nombres hace más difícil la identificación de las recetas y sus fuentes, por lo que es muy probable que un análisis minucioso arroje más coincidencias entre nuestro manuscrito y las fuentes referidas, o algunas otras aún por descubrir.

Al subdividir por tipo de platillo las recetas, podemos ver una intención lógica en su organización. La segunda parte, más numerosa en recetas, es menos cuidada en su ordenación y, quizá, debido a ello, se den las repeticiones. Aún así, encontramos recetas ‘sueltas’ entre los conjuntos de preparaciones dulces y guisos, es probable que estas recetas estén relacionadas entre sí por su fuente, ya que tanto las recetas que provienen del *Arte de Cocina* de Martínez Montañón, como las que presentan una fuente común con el *Recetario Mexiquense*, aparecen agrupadas.

### **Variantes gráficas y semánticas**

Como se argumentó al principio, una de las características que conduce a datar este manuscrito en el siglo XVIII es el uso de ciertas grafías que poco a poco quedaron en desuso en el siglo XIX. Entre estas tenemos la ‘ss’ intervocálica, principalmente en la palabra ‘assi’, utilizada como parte de la locución adverbial «así que» que introduce nuevas operaciones del procedimiento de preparación de los alimentos. Otros casos en los que ‘ss’ se usa de forma esporádica es en los verbos ‘hasser’ (hacer), ‘cosser’ (cocer) y ‘assar’ (asar) y algunas de sus formas conjugadas, así como en las palabras *esso*, *tassa*, *cabessa*, *chorissos*, *massa*, *passas* y *guisso*. Otra grafía de interés es la ‘v’ con valor vocálico en los artículos indeterminados ‘vn’, ‘vna’, ‘vnos’.

El uso de ‘x’ dentro del léxico culinario de nuestro manuscrito destaca en *xamón*, *xalea*, *xitomate*, *xigote* y *xícara* o en *xericalla* y se alterna con la *j* en el caso de *caxeta/cajeta* y *xeringa/jeringa*.

Al igual que en el resto de los manuscritos culinarios presentados en esta tesis, una característica del lenguaje novohispano presente en las recetas es el uso de diminutivos, por ello para exponer la cantidad, consistencia y tiempo se utilizan adjetivos como *tantito*, *poquito*, *bastantito*, *sueltecita*, *menudita*, *delgadita*, *doradita*, etc. También las herramientas de cocina se nombran como *lebrillitos*, *cajetitos*,

*cazuelitas, chiquihuititos*, etc., de tal forma que a lo largo del texto encontramos casi mil quinientos sufijos diminutivos (*ito, ita*).

Resulta interesante el uso de un adjetivo empleado en nuestro manuscrito para describir el color oscuro que toma la harina dorada en manteca caliente. Se trata de ‘musquita’, diminutivo de musco, que de acuerdo con la RAE es un adjetivo en desuso que proviene del latín *muscus* ‘almizcle’ y se utiliza para definir un color pardo oscuro. La otra palabra con la que se describe cuando algo se oscurece al quemarse es que se pone ‘prieto’. El verbo ‘empanizar’ se utiliza de manera recurrente no como la acción de cubrir de pan, sino como punto que se le da al almíbar al espesarlo sin que llegue a endurecerse. Hay palabras que no forman parte del léxico culinario, pero que en este libro son utilizadas para describir la textura de las frutas durante una mala conservación, señalando que se «acueran<sup>110</sup>» o se «pasman».

Al igual que en otros manuscritos editados en esta tesis, hemos encontrado muestras de rotacismo meridional en el uso de ‘sarsa’ por salsa.

Las abreviaturas desarrolladas corresponden principalmente a ‘para’, ‘por’, ‘que’. Como en los otros manuscritos de esta tesis, encontramos que el uso preferente del artículo que antecede a las palabras ‘agua’ y ‘almíbar’ es *la* y no *el*. Lo mismo sucede con ‘una poca de’ en lugar de ‘un poco de’, y ‘a el’ y ‘de el’ en vez las formas contraídas *al* y *del*.

Para las palabras de origen náhuatl, encontramos ‘comale’ por comal, ‘nistamale’ por nixtamal y ‘chiquibite’ o ‘chiquibitito’ por chiquihuite.

Existen ciertas palabras en este manuscrito que muestran la forma de escribir no solo de la época, tales como ‘caso’ por cazo o ‘asar’ por azahar, sino de quien trasladó el texto como: ‘abuja’ por ‘aguja’, ‘albellanas’ por ‘avellanas’, ‘deasitron’ por ‘diacitrón’ o ‘acitrón’, ‘tutanos’, por ‘tuétanos’, ‘proprio’ por ‘propio’, ‘senisa’ por ‘ceniza’, ‘bau’, por ‘vaho’, ‘viñuelo’ por ‘buñuelo’ o ‘despicar’ por ‘picar’.

Una palabra que no aparece como tal en el diccionario y que da título a un par de recetas de pasta hecha de jamón enmelado con almendras y empanizado es ‘Alfarete’ o ‘Alfarrete’. No se ha encontrado en otros manuscritos ni en los manuales decimonónicos de cocina mexicana. Lo más parecido que encontramos es la definición de ‘alfarnate’ que da la RAE: «Quizá del árabe hispánico y mozárabe *alfarnát*, y este del latín tardío *farinātus* ‘enharinado’».

---

<sup>110</sup> Forma cotidiana de decir que algo adquiere consistencia del cuero.

Por último, queremos señalar que en el manuscrito se utilizan tanto la palabra ‘tamalayote’, como ‘calabaza de Castilla’, para definir al mismo fruto.

### **Referencias**

No se encontró referencia a este manuscrito en otros estudios, no obstante, cabe señalar de nuevo la próxima publicación de: Phelts Ramos y Borsari (en prensa).

***Libro de cocina****De como se hace la cazuela*

Se fríe la manteca con una poquita de harina hasta que se dora en la manteca. Se cuecen los jitomates y se muelen que no les quede hollejo, y se pica perejil y se echa a freír donde está la harina, que se fría muy bien. Se le echa la carne frita y el caldo de la carne, que no tenga mucho caldo, y sus especias menos cominos, unos garbanzos cocidos aparte y unas cebollas cocidas aparte, y un poquito de vinagre. Y si quieren se le echan sus chorizos fritos, y tornachiles, y tantitas alcaparras.

*A modo de fricasé otro guisado*

Se fríen dientes de ajo en pedazos, cebolla picada menudita. Antes de que se ponga prieto se le echa tantito caldo de la carne, o tantita agua para que se acabe de freír, y también se le echa junto bastante perejil picado, un pedazo de jamón y un chorizo despedazado, y jitomate molido. Se fríe todo muy bien, y en otra cosa aparte se fríe una poca de harina con tantita manteca hasta que se pone musquita. Y de esta harina se echa un poco en el recaudo que está frito, y después se le echa el caldo en que se coció la carne, y la carne y todas sus especias. Y así que ha hervido muy bien, se baja y se aparta un poco de este caldo en una taza. Y en otra taza se batan unas yemas de huevo con vino o con vinagre y se les echa el caldo que se apartó, se revuelve muy bien, y se echa en la cazuela, y después si quieren lo ponen a calentar. Cuando esté hirviendo no han de echar las yemas de huevo por que se cortan.

*Lomo relleno*

Unos lomos de puerco gordos se abren un poco por en medio, y se les va sacando la carne, como que se enhuecan, y esta carne que se les ha sacado se pica junto con un pedazo de lomo de cabeza, y se muele en el metate, no muy remolido. Se muelen unos pocos de ajos, pimienta, clavo, canela y tantitos cominos tostados; se revuelve todo esto muy bien con la carne que se molió, y un poquito de perejil picado, aceitunas, alcaparras, tornachiles, y si quieren unos pedacitos de jamón y unos pedacitos de huevo duro. Y se va metiendo esta carne de los lomos que se rasparon echándole a la carne su sal también. Ya que está metida la carne en los lomos, se cosen

con una aguja; y se ponen en una olla con su agua, un poquito de vinagre y tantita sal, y a otro día se ponen a cocer en esa misma agua. Ya que están cocidos se rebanan, y se echan en la especia que estará sazónada con todas especias, y vino, y jamón, y chorizos. Si los quieren de los enteros sin rebanar los ponen así.

Si los quieren guisar con un guisadito prieto, fríen una poca de harina en manteca hasta que se pone musquita, y en otra cazuela, pican cebolla, y dientes de ajo, y lo ponen a freír con tantita manteca, echándole una poquita de agua o tantito caldo de la carne. Se le echa este caldo o agua para que se cueza este ajo y esta cebolla, y se fría y no se ponga prieta. Así que ya se ha frito, se le echa una poquita de la harina que se frío aparte, y ya revuelto todo se le echa su agua, sal, pimienta poquita, clavo, y canela, aceitunas, tornachiles, jamón, una puntita de vinagre o de vino. Si quieren, si les parece aguado, le echan otra poquita de harina frita, y echan allí los lomos. No se fríen la cebolla y el ajo solo con la manteca porque se pone prieta, y echándole una poquita de agua se fría la cebolla y se ablanda, y no se pone prieta. También la harina se fría aparte porque en friéndola junto con la cebolla, se pone la cebolla prieta y parece moscas.

#### *Chorizos de lechoncita*

Se deshuesa toda la carne, y esta misma carne se hará pedazos en una cazuela, y allí se echan todas especias, menos azafrán. Se le echa también un poco de vino blanco, pasas, almendras, piñones, jamón, aceitunas, tornachiles, si quieren también diacitrón, bastantes dientes de ajo picados, orégano, almoradux, tomillo, se revuelve muy bien todo, su sal. Se coge el pellejito de la lechona, y allí se le destenderá esta carne, que coja todo el ancho y todo el largo, y se hará envolviendo como quien envuelve un puro, todo muy bien. Y así que está muy bien envuelto se coserá con una hebra de pita, y se echará a cocer en un caldo que se hará con agua, vino blanco, un pedacito de azúcar, y se le echan especias sueltas. Así que está bien cocido, se saca, y se deja enfriar un poco para hacer las rebanadas. Si quieren se echa en los platos con el propio caldo, y si no, se echará seco con naranja rebanada.

#### *Torta de col*

Se cuece una col con sal, tantita agua de tequesquite asentado la víspera que se ha de hacer. Se le quita el agua en que se coció y se deja en agua tibia toda la noche.



Se cuecen unos pies de puerco y se pican, medio de sesos, medio de criadillas, medio de chorizos, medio de longaniza, después de cocido esto se pica como picadillo. Los pies de puerco se deshuesan después de cocidos, medio o un real de tuétanos de vaca, se les da un hervor, y antes y después de cocidos se lavan y se parten en pedacitos, y estos no se echan hasta que se revuelve el huevo, y los sesos también por que no se desbaraten. Un poco de lomo de puerco así crudo como está, se golpea con una piedra encima de un picador, unos cuantos golpes de modo que no se desbarate; se pone a cocer y después se pica. Se cuecen unos garbanzos, se tapan y se dejan un rato en el agua, se enfrían, y después se lavan. Se pican unos jitomates y lo duro se muele, y se ponen a freír con sal, perejil deshojado, ajos picados, se muele clavo, canela, pimienta poquita, cominos tostados, culantro tostado, todo molido, si hay un pedacito de nuez moscada, y otro pedacito de ajengibre. Así que está frito, se echa el caldo donde se coció la carne y se echa allí la carne picada, los pies, los garbanzos, la col picada, los chorizos en rebanadas, la longaniza en pedacitos, se le echa un pedacito de azúcar, tantito vinagre, y se deja que consuma muy bien. Se baten los huevos necesarios y se revuelve allí el picadillo; se unta un sartén de manteca, y se echa esto en el sartén. Las criadillas, sesos, chorizos y tuétanos, se le van poniendo por encima, se le echa un poco de ajonjolí crudo, y se pone a cocer a dos fuegos. Se hace el chilote muy bien sazonado.

### *Chilote*

Se pica el jitomate, y si tienen verdes las cabezas se muelen, se le pican unos dientes de ajo, y se le echan unos poquitos de cominos tostados y molidos, tantita sal. Todo esto junto se pone a freír hasta que le salga la manteca por los lados, se le echan alcaparras menuditas, unos pedacitos de jamón, un poquito de vino, una puntita de dulce, tantito clavo, canela, pimienta, tantito azafrán, y ajonjolí, que no quede muy suelto. Si quieren le pueden echar unos higaditos de pollo cocidos y picados, pasas y almendras.

### *Mole Catarino*

Se tuesta el chile y se raspa por las venas que tuviere, y se remuele; se le asan los tomates y se muelen, se le echan las pepitas de chile, se lavan con ceniza y se tuestan; y se muelen unas cabezas de ajo asado; unos jitomates, todo esto molido. Se

tuesta ajonjolí; pepitas de calabaza mondadas y tostadas; pimienta de Tabasco, esta se tuesta y luego se parte y las cascaritas se muelen con todo lo demás junto, poquitas, muy remolido. Pones a calentar la manteca, así que está caliente se fríe el chile, y luego se echa el caldo de la carne y se echa lo que quieran, o guajolote, o gallinas. Se le echa por encima ajonjolí tostado entero.

### *Mole gachupín*

Se ponen a freír una poquita de cebolla y perejil. La mitad del chile tostado y la mitad remojado, se muele el chile y se echa a freír. Se tuestan en manteca una rebanadita de pan o dos delgadas, se muelen, y así que está frito el chile, se echan a freír, y así que está todo bien frito, se echa un poco de caldo en que se coció la carne, y la carne, bastantes alcaparras, tantito clavo, y tantita canela. También se le echan unos pedacitos de jamón si quieren.

### *Mole que sirve para guisar carne y para chilaquiles rellenos*

Se desvenan los chiles muy bien y se tuestan en manteca. Los tomates enteros se sancochan en la manteca, jitomates también enteros se medio cuecen en la manteca. Unas pepitas de chile se lavan, se ponen a secar al sol y se tuestan en el comal, también se tuestan unas pepitas de calabaza. Se muele primero el chile y se fríe en la manteca, ya que está bien frito se le echan los tomates y jitomates molidos, tantito clavo, y tantita canela molida con los tomates y jitomates. Ya que está frito todo esto, se tienen molidas las pepitas de chile, las de calabaza, todo tostado y molido junto. Ya que está bien frito el chile, tomates y jitomates, se echa a freír lo que se molió de pepitas y ajonjolí, y ya que está todo bien frito se echa el caldo en que se coció la carne, se le echa su sal. Así que hierve todo con el caldo porque no se corte, se le echa un pedacito de azúcar chico, en cuanto le dé gusto, si pica le echan su puntita de vinagre. Si es para carne suelta, se le echa la carne.

Si es para chilaquiles, se pica la carne, se cuece, y se vuelve a picar, se echa aparte en otra cazuela, y se le echa un poco de caldo de este mole, se le echan unas alcaparras, unos pedacitos de jamón y si quieren unas aceitunas. Hierve muy bien hasta que se espesa como cualquier picadillo. Se parten las tortillas o se redondean, chicas o grandes, como quisieren, se van rellinando con esta carne, y se van friendo con huevo que estará batido como para freír, primero las claras y luego las yemas. Cuando los

frían los han de ir arrimando a un ladito del sartén para que no queden muy mantecosos, y se van echando en el mole que se quedó apartado, hierve un poco a fuego manso, se les echa un poco de ajonjolí tostado por encima. Para esto son mejores las tortillas frías.

#### *Otro mole*

Se desvena el chile muy bien, se tuesta, se raspa, y se enjuga. Se ponen a cocer unos tomates y jitomates. Se muele el chile y se fríe en manteca, ya que está bien frito se le echan los tomates y jitomates bien molidos, su sal. Se vuelve a freír todo junto muy bien. Ya que está bien frito, se le echa el caldo de la carne, y la carne, hierve muy bien. Así solo sale bueno, si quieren echarle una rajita de canela y un clavito molido, se lo echan.

#### *Otros chilaquiles bonitos*

Se batan los huevos, primero las claras y luego las yemas. Ya que está batido se le echa un polvito de camarón, o de hueva, o de garbanzos tostados de los que venden, de cualquier cosa de estas, de lo que quisieren, pero sea lo que fuere, no han de echar mucho, cosa que quede ralito el huevo. Y se parten unos pedacitos de tortilla fría y se van mojando en este huevo, y friéndolos en manteca. Se tiene el mole ya sazonado y se van echando a que hiervan un poco a fuego manso en este mole de tomates y jitomates que queda asentado. Salen bonitos.

#### *Guisado de plátanos*

Se hace un adobito de ajo molido, o chile ancho remojado, tantitos cominos tostados, poquita pimienta, clavo y canela, jitomates, y plátanos guineos, diez o doce. Molido se echa todo en una cazuela a hervir sin manteca, su sal. Allí se le echa pollo, o carne, o pescado, con el caldo suficiente, que no quede aguado sino espesito. Y ya que está cerca de ir a la mesa, se le echa una mantequilla o media, según fuere la cantidad.

*Pipián de pepita*

Se echa poquita manteca en un sartén y se van echando poco a poco las pepitas con cáscara y todo, y conforme se van dorando se menean con una cuchara, y se van sacando. Se muelen muy remolidas como chocolate, ya que se han acabado de moler, se muelen unos chiles anchos muy bien remojados y lavados, y se revuelven con las pepitas y el agua con que se lava el metate. Se pone a hervir una poca de agua sola en una cazuela, y ya que está hirviendo se revuelve la pepita y el chile molido, y se echa en el agua que hierva todo ello, solo larga manteca. Ya que ha hervido bien, se le echa la carne, y la sal, no se le echa antes la sal porque se corta. Si lo quieren hacer con la mitad del chile tostado y remojado también se hace.

*Pipián de almendra que sirve para carne y para bobo*

Se tuestan las almendras en un comal y se muelen muy bien. Se tuestan en manteca unas rebanaditas de pan delgaditas, si es media libra de almendra pueden echar dos o tres rebanaditas chicas, no grandes; se muelen con la almendra, juntamente con una rajita de canela y dos o tres chiles anchos bien remolidos y lavados, en cuanto le dé color. Se pone tantita manteca en una cazuela a calentar, y se echa allí a freír lo que está molido, así que se fríe muy bien, se le echa una poca de agua. Ya que ha hervido bien se le echa la carne y la sal, no se le echa antes la sal por que se corta. Si lo quieren para carne, que quede de buena manera de espeso, si es para bobo, un poquito más espeso.

*Otro guisado que sirve para carne y para bobo*

Se fríen unos pedazos de jamón en una cazuela o sartén, ya que está frito se sacan los pedacitos para echarlos después. Se echa a freír una poquita de cebolla y ajo picado, ya que está frito se le echa bastantito perejil bien remolido, y bastantes alcaparras molidas, pero estas no muy remolidas. Así que está frito todo esto, muy bien, se echa tantito caldo en que se coció la carne, hierve otra vez hasta que se vuelve a freír, entonces se le echa el caldo de la carne, pimienta, clavo y canela molido, otras alcaparras enteras, un poquito de vinagre, y cuando lo van a comer tantito aceite por encima si quieren, pero no ha de hervir el aceite. Se olvidó que cuando frían el jamón,

así que saquen los pedacitos, has de echar una poquita de harina, y así que esté doradita echan la cebolla, y el ajo, y van siguiendo como queda dicho.

Si es para bobo, no se le echa jamón sino manteca sola, y en lugar de caldo de carne, agua. Si es para bobo ha de quedar más espesito, y ya que están los bobos cocidos y puestos en el platón se les echa esta sarsa por encima. Se ha de tener cuidado de freír primero la harina, y después la cebolla y el ajo, porque en friendo primero la cebolla y después la harina, se pone la cebolla prieta y parecen moscas.

#### *Para espárragos*

Se pican ajos y cebolla muy menudita, y se fríe en manteca con un poco de perejil picado. Así que está bien frito se le echa una poca de agua, clavo, pimienta, canela y azafrán, todo molido, su sal, y así que ha hervido muy bien, se baja un rato. Se echa un poco de este caldo en una cazuela, se baten aparte unas yemas de huevo con vinagre y limón, y se echan en la cazuela, se revuelve un pedazo de mantequilla en harina y se echa en la cazuela, se menea muy bien, y se echa en el demás caldo y lo ponen a hervir todo junto. Se amarran los espárragos en manojitos y se ponen en un platón y se les echa este caldo, y si quieren tantito aceite.

#### *Para bobo*

Se rebanan unas ruedecitas de cebolla delgadas y unos dientes de ajo rebanados también. Se unta un sartén con manteca, y se ponen unas ruedecitas de cebolla y ajo, y se le van echando todas estas hierbas si las hay frescas, las que no hubiere frescas más que sean secas, de todas poquito de cada cosa, solo el perejil ha de ser un poco más: En un plato se van deshojando o haciendo pedacitos laurel de China, tomillo, almoradux, orégano de China, orégano criollo, perejil, un poquito de romero si hay, y si no más que no lo lleve. Ya que está puesta la capa de cebollas y ajos, se le despolvorea un poco de estas hierbas, y encima de ellas se ponen los bobos desalados y limpios, y encima de ellos otras ruedecitas de cebolla y ajo, y encima otras poquitas de hierbas. Ya que está esto puesto como tapado, se muele pimienta, clavo, canela, tantitos cominos tostados, un poquito de culantro tostado, poquitito, un pedacito de ajengibre, tantita alcaravea, azafrán, todo esto se le echa por encima desbaratado en poquita agua, un poco de vino blanco y otro poco de vinagre. Cuando pongan las hierbas de encima y de abajo del bobo, le han de echar unas alcaparras enteras y un

poquito de aceite. Lo ponen a fuego manso, y su comal encima con poca lumbre. Han de tener cuidado de que no se queme, de rato en rato bajan el comal, y con el mismo sartén los menean hasta que se sazonan y se cuecen. Si están muy desalados les pueden echar tantita sal molida, si quieren más aceite y vinagre se le puede echar después por encima.

#### *Otro bobo*

Chiles anchos bien desvenados, bien remojados, y bien lavados, se muelen con unos dientes de ajo, tantitos cominos tostados, pimienta, clavo, canela. Se echa una poquita de agua y vinagre, tantito orégano, y si los bobos están muy desalados, un polvito de sal, unas alcaparras. Se unta un papel con manteca por un lado y otro, y se pone en un sartén, y encima del papel ponen los bobos, y les echan por encima este adobito. Los ponen a dos fuegos mansos, de rato en rato bajan el comal; y cogen el adobito del mismo sartén y con unas plumas untan el bobo por encima. Así que está cocido, lo bajan y le echan un poquito de aceite por encima.

#### *Otro bobo*

Se hace el recaudo de empanada como queda apuntado en las empanadas. Se desalan muy bien los bobos y se cuecen. Se echa un poco de recaudo en un sartén o cazuela, y encima de este recaudo se ponen los bobos ya cocidos, y encima se les echa un poco de este recaudo. Y se ponen a dos fuegos mansos para que se sazonen los bobos con este recaudo un poco, y se baja.

#### *Otros bobos*

Se desalan muy bien los bobos, y así crudos como están, se untan por la barriga, por la boca, y por fuera, con manteca y aceite con unas plumas. Se muele pimienta, un poquito de clavo y canela, y se le echa por la barriga, por la boca, y por fuera. Se untan unos papeles con manteca y aceite por un lado y por otro, y se ponen en un sartén, y sobre estos papeles se ponen los bobos, y se ponen a cocer a dos fuegos de buena manera. De rato en rato bajan el comal, y del aceite y manteca que hay en el sartén le untan por encima, o le echan otro poquito de más aceite. Estos han de quedar como asados, quien quisiere echarle vinagre al comerlos, se lo echa.

*Albondigón*

Se pica la carne y se muele como para albóndigas, que sea lomo de junto a la cabeza, carne maciza de la punta y un lomito largo. Se muele con un poquito de ajo, tantitos cominos tostados, pimienta, clavo y canela, un poco de jitomate, un pedazo de pan remojado y exprimido, todo esto molido. Se revuelve con la carne tantita sal, un poquito de orégano y hierbabuena, uno o dos huevos con clara y yema, y se bate y revuelve muy bien con la carne, y se pone una poca de agua a hervir. Si son albóndigas, las van haciendo redondas con las manos mojadas, y les meten dentro un pedacito de jamón o de huevo duro, o una alcaparra. Si no quieren echarles nada adentro, más que no se lo echen, se van echando en el agua hirviendo a que se cuezan. Si quieren hacer el albondigón, untan un papel con muy poquita manteca, y encima de él ponen de esta carne, y lo van claveteando o metiendo unos pedacitos de huevo duro, alcaparras. Y se envuelve el papel con esta carne, se amarra por las puntas, y en una cazuela se pone agua a hervir con un granito de sal a que se cueza. Se saca de allí y se deja enfriar, por que no se despedace al rebanarlo. Se van cogiendo estas rebanadas y se van metiendo en huevo que estará batido como para freír, y se van friendo en manteca. Si quieren se le echa por encima tantita pimienta molida y naranja. Estas fritas así secas se comen.

Si lo quieren guisado se hace especia como para albóndigas, que se hace así: se fríen unos dientes de ajo picados o partidos, y se muelen unos jitomates, y se fríe todo muy bien con unas hojitas de perejil, tantita pimienta molida, clavo, y canela, y si quieren otros poquitos de cominos tostados. Ya que está bien frito le echan del caldo en que se coció el albondigón, escurrido para que no le caigan zurrapas, su sal, azafrán, y se va echando allí las rebanadas del albondigón o albóndigas. Si está aguado le echan un pedacito de pan remojado y molido, si quieren echarle unas cebollas cocidas aparte, si lo quieren cocer sin envolverlo en los papeles pueden hacerlo con las manos mojadas, como quien hace una albóndiga grande, no redonda, sino larguita, y en la cazuela con el agua hirviendo, pero hasta que esté uno cocido no echan el otro. Así que están cocidos los sacan y dejan enfriar, porque partiéndolos calientes se hacen pedazos.

*Guisado de perejil*

Se fríen unos ajos en la manteca y se muele bastantito perejil, almendras tostadas con cáscara y todo, se muele cada cosa de estas aparte. Se muele mostaza y

se lava muy bien y se cuele. Ya que están fritos los ajos, en la manteca se echa el perejil molido, ya que está frito se echan las almendras molidas y después la mostaza. Ya que está todo bien frito se echa el caldo de la carne, y la carne, clavo y canela, y tantito vinagre, y su sal.

#### *Otro guisado de perejil*

Se tuesta una rebanada de pan en manteca y después se muele con bastante perejil y unas alcaparras. Se ponen a freír unos dientes de ajo y una poca de cebolla menuda, ya que está molido se echa lo que se molió de perejil y lo demás, y tantitos cominos, y culantro crudo, pimienta, clavo, canela, todo molido. Y así que todo está bien frito, se echa el caldo de la carne, y la carne, tantito vinagre. Y para ir a la mesa, un poquito de aceite por encima, y que no hierva con él.

#### *Embarrado*

Se desvena el chile, se tuesta, y se muele. Se muelen aparte unos jitomates colorados y un pedazo de pan tostado y molido. Se fríe primero el chile, y luego el jitomate, y luego el pan, ya que está todo bien frito, se echa el caldo en que se coció la carne, y la carne, tantita pimienta, clavo y canela molidos, un poco de ajonjolí tostado así entero, y unas hojas de naranja.

#### *Guisado de culantro*

Se tuesta el culantro como para la olla y se muele muy remolido, y se cuele como atole por un cedazo. Se ponen a freír unos ajos en manteca, ya que están fritos se echa el caldo del culantro, pimienta, clavo y canela, molidos. Ya que está bien frito, se echa el caldo de la carne, y la carne, jamón frito, y chorizos si se quieren.

#### *Otro guisado*

Se fríe una poca de cebolla y unos dientes de ajo, se muele una rebanada de pan frito en manteca, y cuatro o cinco yemas de huevo cocidas, un puño de hojas de rabos de zanahoria, pimienta, clavo, y canela, todo junto se fríe.



*Fricasé*

De piernas de carnero, o pulpas de ternera Se clavetea con bastantes tirillas de jamón y dientes de ajo, se echa en una olla, se le echa agua y vinagre, un poco de vino blanco, canela, clavo, pimienta, y tantitos cominos, todo molido, unos pedacitos de cáscara de naranja de China. Con un pedacito de servilleta se hace una muñeca de hierbas: tomillo, laurel, almoradux, orégano de China, y una ramita de romero. Todo se echa en la olla con la carne para que se cueza el día antes y se pone al sereno. Se le quita al caldo la manteca de encima, esta es para freír bastante jitomate y, después de frito, con algún caldo del suyo se echa allí la carne a revolcar. Se le ponen dos fuegos lentos para que esté casi secando en aquel caldo, y que esté mantecoso antes de que se consuma, que quede como adobo. Se adereza el platón con ruedas de cebolla, naranja, y perejil.

*Guisado para carnero*

Se hace chilote como el que está apuntado. Se parte una pierna de carnero en pedazos, de buena manera, y se va claveteando no muy tupido con unos dientes de ajo, pedacitos de jamón, pimienta, clavo, y canela. Se tuestan unos chiles, si es para una pierna, siete. Después de tostados y raspados los chiles, se echan en agua y se lavan muy bien, se muelen con unos dientitos de ajo, tantitos cominos tostados, tantito culantro tostado, más culantro que cominos, unos granitos de pimienta, tantito clavo y tantita canela, un pedacito de ajengibre, todo esto molido junto con el chile, se le echa una poca de agua y sal. En este adobito de chile se echa el carnero que está claveteado, y se pone a cocer en una olla tapada con un plato, a fuego manso porque no se quememe, de rato, en rato lo menean con la propia olla. No se le echa mucha agua para que quede el caldito espeso, se le echa también un poquito de vinagre. Así que está el carnero cocido y el caldito espeso, se vacía todo como está en la cazuela del chilote que estará ya sazonada, se echa la mitad del chilote abajo del carnero, y la mitad encima, se le echan otras pocas de alcaparras y se pone a dos fuegos mansos, hasta que es hora.

*Otro guisado para carnero estofado*

Se clavetean los pedazos de carnero como para estofado, con dientes de ajo, no mucho, jamón, pimienta, clavo, y canela, y desde la víspera se echa en una ollita con

una poca de agua, vinagre, y tantita sal, y un dedito de manteca. A otro día se pone a cocer con la boca de la olla tapada, a fuego manso. Tienen cuidado de que no se quemem, de cuando en cuando menean la olla. A las diez o las once se muelen unos jitomates colorados, y se le echan, un poco de azafrán molido, un poco de vino blanco, si le falta sal se la echan, si lo quieren más espeso, un pedacito de pan chiquito remojado y molido.

### *Estofado prieto*

Se clavetea el carnero como el otro, se echa en infusión y se pone a cocer como el otro. Y a las diez se fríe tantita harina en poquita manteca, primero se calienta la manteca, y luego se le va echando la harina, y ya que está musquita se tiene picada una poquita de cebolla menuda y se echa en la harina que se está friendo. Así que se fríe un poquito, se le echa una poquita de agua, no mucha, hierve un poco, que quede espesito, se le echa tantita sal, y se echa en la olla en que está el carnero. Se menean, se le echa un poco de vino y un pedacito de azúcar, chiquito, en cuanto le haga gracia. A este mismo estofado, si quieren, en lugar de harina echarle un pedazo de pan bien tostado y molido.

### *Otro guisado para carnero*

Se parte el carnero en pedazos, se echa en una ollita una poca de agua, un poco de vinagre, un poco de vino, tantita sal, un dedito de manteca, pimienta, clavo, y canela molidos, un pedacito de ajengibre también molido, un poquito de orégano de China, un poquito de almoradux, un poquito de tomillo, un poquito de laurel de China, una ramita de romero chiquita, tantita cebolla picada, jamón en pedacitos, tantita alcaravea molida (esta la venden en la botica), y se le echa poquita. A otro día se pone a cocer con la boca tapada, a fuego muy manso porque esto es muy arriesgado a quemarse por las hierbas, se tiene cuidado de estar meneando la olla, se le tapa la boca con una cazuelita o cajetito, y en esta cazuelita o cajetito se echa agua fría. Así que se calienta esta agua, se le quita con una taza o ladeando la ollita, esto se hace también porque no se quemem. Se procura tapar alrededor de la cazuela con engrudo o con masa para que no salga vaho, y se salga el olor. A las once se destapa, se prueba, si le falta sal o tantito vino se lo echan, esto no ha de consumir que no le quede mucho caldo. No le han de

echar la sal hasta después de que haya consumido, porque no se sale. Si les parece aguado, le echan un pedacito de pan tostado y molido, no quemado.

### *Fricandó*

Se fríen unos dientes de ajo, y se pica en un picador bastante perejil menudito, se parte un pedacito de jamón en pedacitos chicos, y se fríen el jamón y el perejil junto con el ajo. Ya que esté frito se le echa el caldo en que se coció la carne, pimienta, clavo y canela molidos, su sal. Se tuesta un pedazo de pan, dorado, que no se queme, y se muele con unas almendras mondadas, y se le echan. Ya que ha hervido bien se baja, y de allí a un rato se baten unas yemas de huevo con vinagre de Castilla o limón, y se revuelven muy bien en el guisado. No se le echan las yemas cuando está hirviendo porque se corta, sea vinagre o limón, poco.

### *Guisado para carnero o ternera*

Que esté manida, se parte en pedacitos de buena manera, y se echa un día y una noche en infusión con una poca de agua y vinagre, pimienta, clavo y canela molidos, y si quieren un poquito de ajengibre y tantita alcaravea, también molidos, tantita sal, y tantita manteca, y ya que ha estado un día y una noche en infusión, se pone a cocer en el mismo caldo en que está con unos pedacitos de jamón. Mientras se está cociendo se pica cebolla menuda, y se desflema un poco en el agua, y se fríe esta cebolla con unos dientes de ajo, y bastante perejil y orégano, y orégano de China. Ya que está frito, se le echa la carne con el caldo en que se coció, se fríen unas rebanaditas de pan en manteca, y molidas se le echan, y hierve todo junto. Si quieren se le echa tantito vino, aceitunas, tornachiles y chorizos. Si quieren se fríe también la carne después de cocida con su mismo caldito.

### *Fricasé*

Se pone a calentar una poquita de manteca y se le echa una poquita de harina, que no se queme, ya que está doradita se le echa tantita cebolla picada, unos dientes de ajo, y unas hojitas de perejil. Así que se fríe un poco se le echa tantito del caldo en que se coció la carne y se deja que se fría otro poco con este caldo, se le echa más caldo, clavo, canela y pimienta molida. Así que ha hervido bien, se baja, y de allí a un

rato se le echan unas yemas de huevo batidas con tantito limón, tantito vino, y tantito vinagre, de todo poquito. También se le echa tantito culantro crudo y molido cuando se le echan las especias, si lo quieren sin culantro también sale bueno. No ha de estar hirviendo cuando le echan las yemas.

#### *Otro fricasé*

Se pican ajos y cebolla muy menuda, y se fríen con perejil picado y tantito orégano. Ya que está frito se echa el caldo en que se coció la carne, pimienta, clavo, canela molidos, azafrán también molido, su sal. Así que ha hervido bien, lo bajan, se baten unas yemas de huevo con vino o vinagre, y sacan tantito del caldo que está en la cazuela con una taza, y en el caldo que está en la taza revuelven las yemas que batieron con el vino. Se echa en la cazuela y se revuelve muy bien, esto se hace así porque no se corte, de allí a un rato si quieren lo pueden subir a la lumbre.

#### *Guisado para pollos y carne de puerco*

Se pica cebolla menuda y se desflema un poco en agua, y se pone a freír con unos dientes de ajo, y bastante perejil picado, y orégano común, y orégano de China. Ya que está esto frito, se echan los pollos y la carne cocida, cosa que no se despedace. Se echan en este recaudo frito a que se medio frían, y se les echa el caldo en que se cocieron, pimienta, clavo, y canela molidos; se fríe un pedazo de pan en manteca con unas almendras mondadas y tostadas, y hierve todo junto. Se le echa tantito vino y vinagre, si quieren su jamón, chorizos, aceitunas, y tornachiles.

#### *Para pichones y pollos*

Se muelen higaditos con una cabeza de ajo, y poquitos cominos tostados y molidos, mollejas también se muelen. Se fríen unos pedacitos de jamón con uno o dos chorizos despedazados, y ya que está frito se echa lo que se molió de mollejas e higaditos, y ya todo frito se le echa clavo, canela, y pimienta, tantito culantro crudo, todo molido. Se echa el caldo en que se coció la carne, se tuesta un pedazo de pan, no quemado pero subido, se le echa molido para que espese, tantito orégano y perejil deshojado, una punta de vinagre. Y ya que va a la mesa, tantito aceite, alcaparras,

chorizos, aceitunas, tornachiles. Cuando se fríe el jamón y los chorizos, se fríe también tantita cebolla picada.

### *Guisado de higaditos*

Se muelen unos higaditos y mollejas con unos chiles anchos remojados y lavados, con tantitos cominos tostados, y un dientecito de ajo. Se fríe la manteca con unos dientes de ajo y tantita cebolla menudita, y se echa a freír lo que se ha molido. Así que está esto frito, se le echa el caldo en que se coció la carne, su sal, pimienta, clavo, canela, molidos. Se espesa con una rebanada de pan frito y molido, si quieren, tantito vinagre.

### *Verdolagas*

Se cuecen las verdolagas muy bien cocidas, y luego se pican con un cuchillo como quien pica gigote. Se ponen a freír una poquita de cebolla menudita y unos dientes de ajo, y así que está frito se echa el caldo de la carne, poco para que quede espeso, se le echa clavo, pimienta y canela, y un poquito de azafrán, todo molido. Ya que está todo revuelto, se echan las verdolagas, hierva muy bien con ellas, se baja. Ya que no está muy caliente, se batan unas yemas de huevo con vinagre conforme la cantidad que fuere.

Si es para verdolagas con costillas y carne, que no quede muy espeso.

Si quieren echar esto sobre asado de pollos o de carnero, hasta que va a la mesa no se le echa esta sarsa por encima, que esté más espesita.

### *Guisado de morcillas*

Se les quitan los pellejos a las morcillas y se muelen con tantitos cominos tostados, se fríen unos dientes de ajo, y se fríe lo que se molió. Se echa el caldo de la carne, no mucho por que quede espesito, se echa la carne y tantito vinagre, pimienta, clavo, canela, molidos, su sal. Cuando pongan a freír lo que se molió, cuando fríen el ajo, también han de freír tantita cebolla picada.

*Torta de chicharrones*

Se batien diez huevos como para freír, medio de chicharrones de los esponjados, se muelen con tantito clavo, poquita pimienta, y canela, y unas pepitas de chile tostadas, tantito epazote, todo esto molido se revuelve en los huevos. Se unta un sartén con manteca y se pone a dos fuegos mansos, así que se cuaja, se parte, y se echa en mole que estará hecho. Y si quieren comerla seca también. Cuando quieran hacer mole de chicharrones, los han de cocer un día antes muy bien para que queden blandos y no cuerudos.

*Albondiguítas de gallina*

Se pican las dos pechugas de una gallina cruda y se muelen con un pedazo de jamón gordo, y dos [...] de almendras mondadas, y ya molido todo, se le echan dos yemas de huevo y una clara, un pedacito de pan remojado y molido, tantita sal, una rajita de canela molida, y si quieren tantito clavo, y tantita pimienta. Se ponen a cocer los huevos de la gallina con tantita sal, se mojan las manos con tantita manteca derretida, y se hacen las albóndigas chiquitas, y se cuecen en el agua en que se cocieron los huevos y se guisan en especia. Si son para enfermo, sin jitomate ni especias, solo tantita canela. Y a la carne si quieren se le echa tantito vino cuando las revuelven.

*Pies de puerco*

Se cuecen los pies muy bien. Se muele pan abizcochado, bien molido con pimienta, clavo, canela, y sal, se prueba, que le salgan las especias. Se batien cuatro huevos, todo junto yema y clara, a cuatro huevos se le echa medio de vino blanco, unas hojas de perejil picado, todo junto se bate. Se enjugan los pies con un paño y se revuelcan en el pan abizcochado, y con las manos se les echa muy bien por todo, y se juntan con las manos, que queden como una bolita, y se meten en el huevo que está con el vino, y se van friendo. Se ladea el sartén un poco y se arriman a un lado porque no queden muy mantecosos.

*Sopa*

Se rebana el pan delgado, y se tuesta. Se sazona la olla con todas sus especias y azafrán, menos pan. Se cuecen unos higaditos y mollejas de pollo, y se fríen en

manteca, y se muelen con culantro tostado, tantito ajo asado y tantito crudo, tantita canela, tantito clavo, y tantita pimienta, y todo esto se fríe en manteca, y así que está bien frito, se le echa un poco de caldo de la olla en que hierva con él, se baja, y exprime un poco de limón. Se pone el pan en un platón, y se le echa un poco de caldo de la olla, un rato, y luego se le echa el que tiene los higaditos y hierva con él.

Si la quieren hacer con el pan sin tostar también sale buena, pero no ha de ser acabado de rebanar, sino que esté un poquito seco y tieso.

### *Otra sopa*

Se pica una cebolla, unos dientes de ajo, y un poco de perejil, muy menudito todo, un jitomate molido, se pone a freír todo junto. Ya que está frito, todavía en la lumbre, se le echa una poquita de harina, y no se menea, luego, luego, hasta que se dore. Se tiene partida una naranja, y luego que esté dorada la harina, se le exprime una poca, se menea y se le echa caldo de la olla a que hierva. Se cuele por una pichancha y con este caldo se hace la sopa. Ha de estar el caldo de la olla con azafrán y todas sus especias menos pan.

### *Sopa de leche*

Se tuesta el pan en manteca, delgado. Se cuecen unos garbanzos con tantito tequesquite, y ya fríos se lavan, se les quitan los hollejos, se muelen y se ciernen por cedazo de cerda, se echan en la leche, se desbaratan como atole, se les echa su azúcar, y se cuece con ellos la leche, de modo que no tome cuerpo, que quede ralita, no se echan muchos garbanzos, ni hierva mucho, se prueba, si le falta dulce, se lo echan. Se pone el pan en un platón y se echa la leche, dejando alguna para irle echando después. Se pone a dos fuegos, el fuego de abajo ha de ser rescoldo, y encima un comal con poca lumbre. Conforme se va cociendo, se le va echando de la leche que se apartó, se le echa ajonjolí tostado, canela molida, almendras tostadas y partidas, todo esto se le echa por encima. Y cuando pongan el pan le pueden ir echando un poquito de todo esto, si quieren.

*Sopa dorada*

Se rebana el pan delgado, pero no como tostadas, se tuesta en manteca calientita para que no se empape mucho. Se aparta todo el pan y se echa en un plato, y se hace un poco de almíbar, no espesa sino de medio punto, allí se le echa culantro tostado y molido, y un poquito de clavo molido, que no salga mucho, bastantita canela, y un poco de vino de Parras, que se guste que lo tiene, tantito azafrán molido, que no le dé mucho color, con todo esto da uno o dos hervores, se le echa ajonjolí tostado. Se cuecen chorizos, jamón, y una pechuga de gallina, se fríen el jamón y los chorizos en pedazos chicos, se hace pedacitos la pechuga y no se fríe. En la miel caliente se echan las rebanaditas de pan frito, no todas de un tiro, sino poco a poco, así que se han remojado un poco se sacan y se van poniendo en un platón, echan las otras en la miel y así que se han remojado un poco las sacan, no han de estar mucho en la miel porque se volverán sopas. Ponen una capa de estas rebanaditas ya mojadas en la miel, y otra capa de pedacitos de jamón, chorizos, y pechuga; otra capa de rebanaditas, y otra capa con pedacitos de pasas y almendras, y así van siguiendo hasta que se acabe, por encima le ponen su jamón, chorizos, pechuga, pasas y almendras. Ya que está puesto, ponen el platón o cazuela sobre el vaho de una olla que estará hirviendo con agua, tapan la cazuela con un platón y tienen cuidado conforme esponja. Si se seca se le echa otra poquita miel, pero de modo que no ha de quedar con caldo, sino que esté jugosa nomás, que no sea la miel muy espesa porque empalaga.

*Sopa de lentejas*

Se cuecen las lentejas y se muelen, y se cuelan como atole. Se pone a freír unos dientes de ajo, cebolla picada, y unos jitomates molidos, ya que está esto bien frito se echa el atolito de las lentejas con todas sus especias, menos cominos. Rebanan pan de picón delgadito y frío, y se pone como capiroxada. Si quieren tostado el pan lo tuestan en comal, si lo quieren sin tostar que esté bien seco, si quieren echar la mitad tostado y la mitad sin tostar, lo van revolviendo. Le echan el caldo de las lentejas ya sazonado, la ponen en la lumbrera a fuego manso, de allí a un rato, baten unos huevos como para freír, y los echan por encima extendiéndolos muy bien, que quede untada toda por arriba. Se le pone un comal encima con lumbrera para que se dore, y así que está dorada se le echa ajonjolí tostado por encima.



*Sopa de adobo*

Se desvena el chile ancho muy bien, se remoja y se lava muy bien para que no pique, y se muele con unos dientes de ajo, cominos tostados, poquita pimienta, clavo, y canela. Todo esto molido se fríe en poquita manteca, ya que está esto frito se le echa agua y sal, que hierva. Se rebana el pan delgado y se dora en manteca, y se pone como capirozada, pueden revolverle unas tostaditas tostadas en comal. Ya que está puesto le echan de este adobo, lo ponen a dos fuegos muy mansos, pero que se dore por encima y ya está.

*Sopa de frijoles*

Se cuecen los frijoles como todos, con su poco de tequesquite. Se enjugan después de cocidos, se muelen con un chile tostado y raspado, una poca de sal, tantita pimienta, clavo, y canela. Se pone una poca de manteca en la lumbre, ya que está bien caliente la manteca, se echan los frijoles molidos y el agua con que se lavó el metate, se fríen muy bien. Ya que están fritos se les echa otra poca de agua, que hierva que quede caldo ralito. Se rebana el pan delgado, la mitad se tuesta en la manteca, y la mitad en el comal, se pone como capirozada y se le echa este caldo. Se pone a fuego manso, y un comal por encima para que se tueste un poco.

*Morisqueta*

Se hace adobo con chile ancho bien desvenado, remojado y lavado, que no pique. Se muele el chile con ajo, cominos, clavo y canela, y se fríe. Así que está frito se le echa su agua y su sal, y hierve. Se tiene el arroz limpio y remojado, y se echa a cocer en este caldo de adobo a que se cueza, ha de quedar muy espeso. Se deja enfriar, se embarra una cazuela con manteca, y se echa un poco de arroz frío, y se va claveteando con jamón, chorizos, longaniza, todo cocido y frito, partido en pedazos, unas alcaparras, un polvo de orégano, y si quieren aceitunas y tornachiles. Se echa otra capa de arroz frío y así se va poniendo hasta que acaba con arroz. Se pone a dos fuegos, y así que está cuajada se batan unos huevos como para freír, y con unas plumas se le va untando muy bien por encima. Se le pone su comal, a que dore, y se le echa su ajonjolí tostado por encima.

*Torta de arroz*

Se remoja el arroz y se pone a cocer con agua, una poca de manteca, un grano de sal, un pedazo de azúcar, dos o tres clavos, una raja de canela y su azafrán molido, que tome color, el dulce al gusto, que quede de buena manera. Ha de quedar enterito y bien cocido, lo han de dejar enfriar de un día para otro. Se baten los huevos como para freír, se le han de echar los que conocieren que ha de menester para que quede fofa, el arroz ha de estar espesito, se revuelven los huevos con el arroz, se unta una cazuela con manteca, echan la mitad de este arroz. Tienen hecho el picadillo de este modo: lomo de junto a la cabeza y carne maciza de la punta, y con una piedra se machuca en un picador, y lo ponen a cocer con tantita sal, ya que está bien cocida la pican con machete en el picador. Se ponen a freír unos ajos en manteca, ya que está frito se le echa jitomate picado, lo blandito y lo demás molido, azafrán, cominos tostados, pimienta y clavo, todo molido, alcaparras, un poco de vino. Ya que está todo esto bien frito, se echa la carne picada, si está muy espesa tantito caldo del con que se coció la carne, y unas hojas de perejil picadas, chorizos y jamón cocidos y partidos en pedazos, una puntita de dulce, si le falta sal le echan una poquita. Lo dejan, después de sazonado, enfriar un poco, y lo echan sobre del arroz que está en la cazuela, y encima le echan el demás arroz que quedó con el huevo. Lo ponen a dos fuegos, ya que está medio cuajado baten dos o tres huevos como para freír y lo untan todo por arriba con unas plumas, le echan un poco de ajonjolí y le ponen el comal a que se acabe de cuajar y dore.

*Torta de arroz puesta de otro modo*

Se hace y se cuece, y dispone el arroz, todo como en la otra. Se deja enfriar de un día para otro, se hace el picadillo lo mismo que el de la otra, se baten los huevos como para freír y se revuelven en el picadillo ya frío. Se embarra la cazuela o sartén con manteca, y se echa un poco de este picadillo, y encima un poco de arroz frío, y encima del arroz más picadillo, así se va poniendo, pero ha de acabar con picadillo. Se pone a dos fuegos, ya que está cuajada, se baten unos huevos como para freír y se le untan por encima muy bien con unas plumas, se le echa un poco de ajonjolí, se le pone el comal que acabe de cuajar y que dore. Esta es lo mismo que la otra, pero a esta se revuelven los huevos en el picadillo, y se empieza a poner con picadillo y se acaba con picadillo.

*Gigote*

Se cuece el pollo o la gallina, y lomo de puerco, una poquita de sal, antes de echar el lomo a cocer, lo han de golpear un poco con una piedra. No se ha de cocer mucho ni la gallina, pollo, ni lomo, y después lo han de asar en asador o en parrilla, si se chamusca algo lo enjugan y le raspan lo chamuscado, lo pican con un machete. Ponen a freír unos ajos en manteca, picados, ya que están fritos se los sacan, si quieren se echa el caldo en que se coció la gallina, pollo, y lomo, clavo, y canela molido, y poquita pimienta, se echa la carne picada, si le falta sal la echan, y un poco de vino, unas alcaparras, unas hojas de perejil picadas, chorizos, y jamón cocido y frito. El pellejito de pollo o de gallina así que se cuece se lo quitan, lo fríen en manteca y se lo ponen por encima. Hacen unas rebanadas de pan delgadas y las tuestan en manteca, y ya que está en los platos se las ponen por alrededor. Cuando frían este pan ha de estar la manteca caliente porque no se empapen mucho.

*Gigote cuajado*

Se hacen unas rebanaditas de pan frío delgadas, y se tuestan en un comal. Se sazona gigote con todas especias, y se le echa azafrán, y otra poca de más manteca, y una puntita de vinagre, que tenga bastante caldo. Se unta una cazuela con un poco de manteca y se ponen las rebanaditas tostadas, y otra de gigote, así se va poniendo, y por encima unos huevos batidos como para freír untados con unas plumas por encima. Y se ponen a dos fuegos hasta que cuaja y dora.

*Memoria de migas cuajadas*

A una torta de a medio floreada se le quita la corteza de abajo y se echa a remojar. Se exprime muy bien, y en siete onzas de manteca se pone a cocer, y así que está cociendo se le echa medio de vino cubierto y, si quieren, agua de azahar. Se está cociendo hasta que se desmorona como todas las migas, entonces se le echa azúcar al gusto, que esté bien dulce, canela, un bizcocho o dos de esos duros molidos, y ya que está así, se aplanan con la cuchara, que queden en forma de torta en una cazuela untada de manteca, y por encima dos o tres huevos batidos. Se pone entre dos fuegos, el de abajo que sea rescoldo, y así que está bien cocido se le clavan pasas, almendras

tostadas, acitrón y más azúcar y canela. Si quieren hacerlas sin bizcocho, también se hacen.

*Para cocer vaca en pedazos*

Se lava y se echan dos partes de agua y una de vinagre criollo bueno, unas ramitas de laurel, romero, comino y sal, y conforme se va consumiendo se le echa más agua y vinagre, hasta que se cuece bien, y se le meten unos clavitos y granos de pimienta, también dos cebollas y unas cabezas de ajo. Así que está bien cocida se saca, se envuelve en un cotense, se amarra y se aprensa echándole alguna cosa pesada encima por un día, o medio.

*Buñuelitos de queso.*

Un queso de a medio fresco, seis, u ocho puños de harina chicos, una taza de manteca derretida, no muy llena, dos huevos con clara y yema, y tantita agua, un poquito de tequesquite.

*Buñuelos estirados*

A cada libra de harina, ocho huevos, cuatro sin clara, y menos de tlaco de manteca, y un pozuelito de pulque hervido con tantito anís, y una agüita de tequesquite, y se baten los huevos y se revuelve todo. Si están duros se echa más pulque.

*Buñuelitos estirados*

A una libra de harina dentro de un lebrillo, se le hace hueco en medio y en él se le echan seis huevos con clara y yema, cuatro onzas de manteca fría como está, medio cascarón de huevo de levadura, tantito anís hervido en poca agua, y en este medio cascarón una poquita de sal, cuanta baste a darle gusto que no quede desabrido. Se amasa todo junto, se le echa una poquita de leche, y se está amasando de modo que quede la masa aguadita, que se pegue en las manos, y a falta de leche, se echa en la misma forma agua. Esta masa se recoge muy bien de la bateíta en que se hizo, y se echa en el metate y se azota, se levanta para arriba con las dos manos contra el metate recio, hasta que se ponga correosa, y se levanta del metate, que quede el metate limpio. Se unta una olla con manteca por dentro, con poquita manteca, allí se echa la masa y

se le tapa la boca con una servilleta, se pone un rato al sol si lo hay, y si no en lugar abrigado que no haya frío. Si lo hacen luego, luego, salen buenos, pero dejándolos reposar por dos horas salen mejores. Para freírlos ha de estar la manteca bien caliente, se pone una servilleta encima de las rodillas, y se van extendiendo del tamaño que quieren, no muy delgaditos sino de buena manera, y se van sacando con un palito y parando en una cazuela para que escurran. Para comerlos se les echa almíbar por encima.

### *Empanaditas fritas*

En una mesita limpia, encima de ella se echa una libra de harina, se le hace hoyito en medio y en él se le echan dos yemas de huevo, cuatro onzas de manteca, fría como está, tantita agua fría de sal de la que comemos. Se amasa muy bien, y si no se extiende bien con el palote por estar tiesa, se le echa otra poquita de agua. Se hace una tortillita para que la otra mitad le sirva de capa, dejándoles faldita de más de un dedo, y se redondean y aprietan con la misma carretilla con que se cortan, o con el palote. Para más seguridad de que se una la masa, conforme se acaban de hacer, se van friendo en manteca no muy caliente, y después se les echa por encima azúcar y canela. Estas se rellenan de lo que quisieren, si es picadillo, que esté espesito, si es leche, subida de punto como manjar blanco.

### *Empanadas*

Se derrite una taza de manteca, y otra de agua de sal de cal, se le echa harina a que quede masa suave.

### *Hojuelas gorditas pero sabrosas*

Se echa en una batea una libra de harina, se le hace un agujerito en medio y allí se echan tres onzas y media de manteca fría, dos yemas de huevo, tantita agua con sal de nevar, y un poco de leche, que sea más la leche que el agua. Se amasa un poco, se prueba si está desabrida, se le echa un polvito de sal, se van estirando con el palote y con las manos, y se van cortando con una carretilla y poniéndolas en unos manteles. Se unta un poco de harina en una tabla para que no se peguen, para estirarlas. Así que han cortado unas ocho o diez, se van friendo, porque en dejándolas secar mucho, no

se ampollan y no salen tan buenas. Estas conforme se echan en la manteca, con dos palitos se arrugan en forma de abanico por en medio, así que están fritas se sacan con un palito que tenga punta, se escurren un poquito y se van parando en una cazuela para que acaben de escurrir. Estas no se hacen envueltas, se hace almíbar para echarles por encima conforme las vayan comiendo. Aunque hagan bastantes duran tres o cuatro días buenas.

Si quieren hacerlas matizadas se desbarata panecillo en tantita leche, y en una poquita de masa se revuelve, cosa que quede colorada, y cuando las están extendiendo se coge un pedacito de masa colorada, y se pone sobre la otra, le dan con el palote y la extienden toda junta.

### *Hojuelas blancas y delgaditas*

En una mesita se echa una libra de harina, se le hace un hoyito en medio, se le echan tres onzas y media de manteca, fría como está, una poca de agua tibia con sal de la que comemos, más fría que caliente. Se amasa todo junto y se va extendiendo con el palote y con las manos entre dos, y la sacuden un poquito, hasta que se ponga lo más delgado que pudieren. Echan un polvo de harina untada en la mesa para que no se pegue la masa al extenderla, si no se puede estirar bien se rocía la masa con agua fría y se amasa otro poquito. Ya que las han estirado delgaditas, las van cortando con una carretilla, y las van poniendo encima de unos manteles. Ya que han cortado ocho o diez, las van friendo en cuanto estén un poco oreadas, porque en dejándolas secar mucho no se ampollan, no salen tan buenas. Para freírlas entre dos, la una la coge con las puntas de los dedos, y al echarla en la manteca, sin largarla, mete primero el canto que le ha de quedar para dentro, la tiene un poquito, y la voltea por el otro; y otra con dos palitos la va envolviendo dentro de la manteca, y así que ya la empezaron a envolver, la suelta la que la está teniendo. Y se acaba de freír, y con palito con punta la sacan a que escurra un poco, y las van parando en una cazuela a que acaben de escurrir. Después se les echa su almíbar por encima para comerlas, si le quieren echar agua de azahar a la miel, se le echa tantita y que hierva un poquito con ella.

### *Gaznates*

Se echa tantita harina en una mesita, se le echa tantita sal muy remolida, y yemas de huevo, se amasa un poquito. Si no se puede juntar bien, más yemas de huevo

hasta que se pueda ir estirando con el palote, que quede delgadita. Y se van cortando de ancho de ocho dedos, y el largo de seis dedos, y las van poniendo a un lado de la mesita. En cuanto se olean un poquito se van friendo en la manteca dándoles vuelta con un palito. Esto no se amasa mucho porque se seca el huevo, ni se hace mucha masa de un tiro. Una los va haciendo, y otra pegándolos y friéndolos.

### *Otros buñuelitos*

A cuatro onzas de harina, ocho yemas de huevo, dos cucharadas de plata de manteca derretida tibia. Se amasa bien, se extiende muy delgada con el palote, y se cortan con una carretilla.

### *Buñuelos de purgado*

Se baten unas claras de huevo, ya que están batidas se les echan las yemas y un poco de pan abizcochado bien molido. Se revuelven muy bien, y con una cuchara de plata se van echando en la manteca para que se frían, y con una cuchara de palo se les va echando la manteca caliente, así que están fritos se sacan con un palito para que se escurran. No se les echa mucho pan porque salen mazacotudos y duros, echándoles poquito pan, salen fofitos y blandos. Si quieren hacerlos con bizcochos duros en lugar de pan también salen buenos, se echan a hervir un poco en la almíbar.

### *Manjar real*

Se clarifican siete libras de azúcar con una clara de huevo, se cuele y se vuelve a poner en la lumbre, y ya que está de medio punto (se coge tantito con un dedo de la cuchara, y abriendo los dedos se hace una hebrita delgada), se le echa la almendra, y la pechuga. La almendra ha de ser una libra, mondada y molida de buena manera, rociándola con agua, que le quede granito. Las dos pechugas de una gallina cocidas con poquita sal y después muy bien lavadas, deshebradas y bien molidas. Hierve todo, se está meneando hasta que tome punto que se echa tantito en agua fría en cuanto cuaja, que se coge y quiere hacer una bolita muy blandita. Se baja, se tienen molidos cuatro bizcochos de estos larguitos duros, que queden con grano que no esté remolido, en cuanto se baja el cazo se les va echando el bizcocho que está molido, y se está batiendo como el turrón, y así que se empanizó se le echan [...] de ajonjolí, se revuelve con él

y se echa en cajeta o taza. No se bate mucho con el ajonjolí porque se revienta y se pone feo, el ajonjolí ha de ser tostado.

### *Papelinas*

A una libra de harina se le echan dos huevos enteros, dos onzas de manteca, tres onzas de azúcar molida, todo esto se amasa, se le echa un pozuelo de agua con sal tibiecita, se amasa muy bien. Y en estando suave, se extiende con el palote, y entre dos, con las manos como quien estira hojuelas, se cortan con la carretilla y se van poniendo en unos manteles, y en cuanto se olean un poquito se van cociendo en un comal a fuego lento, primero, por un lado, y luego se voltean por el otro, y en el mismo comal se doblan de esquina a esquina para que no queden extendidas.

### *Memoria de las papelinas*

Una libra de harina floreada, cuatro yemas y dos claras, medio de vino, dos onzas de manteca y dos onzas de azúcar, tantita sal molida. Se revuelve la azúcar, la manteca, huevos y sal, y una poca de agua y el vino, la que se conozca necesaria, y luego se le mete la harina. Ha de quedar la masa sueltecita, de modo que después de que se extiende sobre una tabla con palote, se coge entre dos como quien hace buñuelos, y se extiende de modo que queden muy delgadas, y se cortan con palote o cuchillo del tamaño que se quieren. Y en comal se tuestan en cuanto cuezan y doren, machucándolas o aplanándolas con una servilleta para bajarles las vejigas que se le hacen, y se doblan como envueltos antes que entiesen, y así dobladas se van volteando para que cuezan lo que les falta. El comal no ha de estar violenta la lumbre, porque se abrasan y no cuecen.

### *Prestiños*

A media libra de harina, doce yemas de huevo y media clara, sal molida en polvo, tantito anís tostado y molido, y como un dedal de aceite de comer. Se amasan y se van haciendo unas tripitas como el mecahilo de Campeche<sup>111</sup>, delgado, y luego se va cortando en pedacitos del tamaño de piñones. Conforme se cortan se echan sobre

---

<sup>111</sup> Mazcaga y Ordoño (1999) señalan que *mecahilo* es un cordel y su nombre proviene «del náhuatl *mécatl*, *mecate*, e hilo». Al ser de Campeche debe tratarse de un cordel de henequén.



unos manteles a que se oreen un poco. Se fríen en la manteca templada, y en estando la manteca ya cansada se remuda porque no se cuecen. Conforme se van friendo se van echando en una cazuela a que se escurran. Se hace la miel con diez onzas de azúcar y como media taza caldera de miel virgen, se le da punto en cuanto cuaje en el agua muy poquito, se baja al suelo, y se está batiendo con la cuchara para que empanice un poco, que quede como miel espesa. Y antes de que se enfríe se echan los prestiños y se revuelven con la cuchara, y se vacían en una tablita húmeda y con una servilleta húmeda se aprietan muy bien apretados, y luego se hacen cuartos con un cuchillo. Del mismo modo que se cortan estos como piñoncitos antes de freírlos, así se cortan los otros.

#### *Torta de muéganos o prestiños*

A una libra de harina, veinticuatro yemas de huevo. Se amasa en medio pozuelo de agua, se desbarata un pedacito de levadura pequeña, tantita sal, y una tomadita de tequesquite, medio pozuelo de vino blanco, un pedacito de manteca, fría como está, del tamaño de un limón. Todo se amasa junto muy bien, y se van estirando unas tripitas delgaditas, del grueso de mecahilo de Campeche y se van echando en unos manteles. Y así que se oreen como los gaznates, se van friendo en manteca no muy caliente, poca lumbre, así que están doraditas se van sacando en una cazuela para que escurran. La miel se hace con una panela, una libra de azúcar, y medio cuartillo de miel virgen, todo hierve junto y se cuele, se vuelve a poner en la lumbre a hervir, se le toma el punto en agua fría en cuanto cuaje, la bajan, y la baten a que empanice un poco, así que ya está empanizada la suben a la lumbre. En cuanto entibie y suelte un poco, se van echando allí las tripitas, se revuelven muy bien, se les echa un poquito de ajonjolí tostado, y se echan en una mesita húmeda, y con las manos mojadas se van apretando y componiendo antes de que se enfríe. Con un cuchillo húmedo se van partiendo en cuarterones o en pedazos, y así que se enfría bien las van apartando.

#### *Torta de almíbar*

Se muelen unos bizcochos de los duros larguitos con tantito clavo, y tantita canela, se baten huevos, primero las claras y luego las yemas, ya que están bien batidas se les va echando de este bizcocho poquito a poco, y volviendo a batir. No le han de echar mucho, cosa que quede suavcito el huevo, se le echa tantito azafrán molido con

muy poquita agua, se revuelve bien. Se unta un sartén con manteca y se echa allí, se pone a dos fuegos mansos, y así que está cuajada se parte, y se va echando en almíbar que estará clarificada y de punto como de conserva, le echan un poquito de vino a la almíbar y hierva tantito con él, echan la torta y hierva un poquito. Esta la parten en rebanaditas o cuarteroncitos, se le echa por encima tantito ajonjolí tostado. Si la quieren blandita y fofa, no han de echar mucho bizcocho, si la quieren más durita y apretada, le echan un poquito de más bizcocho.

#### *Para buñuelos humildes*

Se clarifica una libra de azúcar mediana junta con una panela y se cuele, se vuelve a poner en la lumbre, y así que está hirviendo se van echando los buñuelos, y hierven y se tiantan hasta que están blanditos los bordos y todo. Si antes de que estén blanditos se espesa mucho la miel, se arriman con la cuchara para un lado y se echa tantita agua caliente, hierven otro poquito. Cuando quieran que no queden muy mantecosos echan los buñuelos en una cazuela y se les echa agua bien caliente, están un ratito y se les escurre esa agua mantecosa, y se les vuelve a echar más, se enjuagan muy bien, y se les escurre el agua apretándolos a ellos muy bien contra la cazuela, y luego se van echando en la almíbar.

#### *Mamones*

A dieciocho huevos, una libra de azúcar y otra de almidón. La azúcar molida en el metate que no quede muy remolida, que le quede grano a la azúcar, el almidón se muele en metate, y se cierne en cedazo de media tela. Se baten primero las claras muy rebatidas, se echan las yemas y se les da una batida, y se les va echando la azúcar, y se baten muy bien junto con la azúcar. Ya que está muy bien batido, ha de estar el horno templado, ni muy caliente, ni muy frío, como cuando sacan el pan. Se tienen las cajitas de papel echas de a medio pliego, y ya que se van a meter en el horno se les va revolviendo el almidón, poco a poco, sin batirlo mucho, sino en cuanto se revuelva bien, porque en batiéndolo mucho con el almidón se aguan. Ya que está revuelto con la cañita se mete la mano, ha de sacar lo que hubiere abajo asentado, se va cogiendo con una jícara, y se va echando en las cajitas no muy llenas, sino cosa que quede más de la mitad de la caja vacía, porque con el huevo esponja y se derrama, se les echa por encima. Antes de meterlas en el horno, para probar el horno, se hace una chiquita antes

de llenar las otras, y la meten para conocer si se cuece o se quema, y entonces se van echando las otras, y metiéndolas hasta que se cuecen. Si quieren hacer dos libras baten dieciocho huevos aparte para una, y dieciocho para la otra, porque queden bien batidos.

Si quieren hacer bizcotelas, ha de ser a veinte huevos, una libra de azúcar, y libra y media de almidón, el modo de batirlos, y hacerlos, y echarlos, como los mamones, las cajas de papel para estas se hacen de a cuarterón. La diferencia que estas tienen de los mamones es que salen más apretadas.

Si quieren hacer mamoncitos tostados, han de ser de esto propio de las bizcotelas para que no salgan muy fofos, pero estos los han de echar en cajitas de papel que no sean muy anchas, y han de echar menos que para los mamones para que no salgan muy altos. Se cuecen y después de fríos se rebanan y se meten otra vez en el horno a tostar, estos de la misma masa que las bizcotelas.

#### *Puchas de Tierra Adentro*

A treinta huevos batidos como para freír, primero las claras y luego las yemas, se les echa un poquito de anís, y una poquita de sal molida, una taza caldera de manteca bien caliente. Una va echando la manteca, y otra va revolviendo con la mano, y le van echando harina, y la van revolviendo, la que fuere menester, que no quede la masa muy dura. Y después de hechos los bizcochitos, se cuecen en agua simple, se van sacando, y así que están bien secos se meten en el horno. Ha de estar el horno como para bizcotelas.

#### *Memoria de bizcochos de agua*

Se baten diez claras como para freír y luego se le echan cuarenta yemas, y media libra de azúcar molida, y se vuelve a batir bastante, y se le echa medio de vino blanco, medio de aguardiente, lo que cogen tres dedos de anís tostado y molido, lo que cogen todos los dedos de sal molida, media libra de manteca derretida, y se le va metiendo la harina que embebiere, que no pase de tres libras. Se amasa hasta que no pega, se hacen rosquetes o la figura que se quiere, y luego se echan a hervir en un cazo de agua hasta que suba para arriba, se sacan y se envuelven en unos manteles. Se prende el horno, y antes de barrerlo se van abriendo con una navajita en redondo, y se van metiendo en manteca templada, no puesta en la lumbre sino en el suelo, se ponen

en unos papeles y se meten en el horno a cocer, y después se betunan como se quiere, si con betún batido o con miel espesa, y revolcados en azúcar y canela.

#### *Bizcochitos de maíz*

A una cuarta de harina de cacahuazintle bien floreada, se le echan veinte yemas y dos claras, libra y media de azúcar, y la sal competente. Se bate bien, se le echa un cuartillo o poco mas de agua, y luego se le echan dos libras bien corridas de manteca, y se revuelve con la harina, que quede sueltcita la masa, y si se quiere, se le echa una punta de agua de azahar. Se hacen como tablillas y se coge el moldecito y se sellan.

Si quieren esta masa para pastel de picadillo, sale bueno, no lleva agua de azahar, se le echa un poquito de azafrán molido. Queda la masa hecha de un día para otro para que salga tierna, a otro día se amasa un poco y si está muy dura se rocía con poquita agua, y se sellan los bizcochos, y si es para pastel se pasa por el metate, y se van sacando los totopitos y poniéndose en platón o tortera untada de manteca.

#### *Bizcochitos de huevo*

Se baten sesenta y cuatro yemas de huevo como para torrijas reales, poco más, y ya batidas se le echa media libra de azúcar, y media de manteca, no derretida sino como viene, la sal competente, y un real de aguardiente. Se revuelve brevemente con la mano y se le mete la harina, la que corresponde a este recaudo son tres libras, pero suele ser tan embebedora que no le entra toda, y hay otra que le suele entrar otra poquita más. Se amasan como los otros, se hacen los rosquetitos y en el horno manso se cuecen.

#### *Buñuelos de molde*

Se mide la harina con una taza de esas que llaman de caldo, a cada taza de harina se le echan nueve huevos, solo ocho solas las yemas, y uno con clara; se hierve un poco de anís con un grano de sal y con poquito de tequesquite, y con esta agua se revuelve y se bate con un molinillo. Ha de quedar ni muy espeso, ni muy aguado, el molde se calienta en la manteca, y luego se enjuga con un cotense para meterlo en la harina ya compuesta como va dicho, y después se rocían con almíbar y se les echa canela. Se me había pasado el que a la masa se le echa un poco de vino.

*Memoria de las frutas de sartén*

Se baten los huevos que se quieren, si son doce, la mitad que son seis, son con clara y yema, y los otros seis solo la yema. Se baten, y así que ya están, se les va echando harina hasta que quede como espejo, que tenga cuerpo. Se mete el fierro en la manteca para que se caliente, no mucho, y se mete en la masa, y luego se mete en la manteca, y se cierne el fierro para que suelte el buñuelo, y se le echa con la cuchara manteca por encima y se voltea para que se cueza bien. Ya que está, se saca y se les echa miel por encima, de punto alto, y también se rellenan de coco empanizado, o de leche.

*Bienmesabe*

A dos cuartillos de leche, una onza de almidón, media onza de almendra molida, cuatro yemas de huevo, el dulce al gusto, esto se cuele y se pone a cocer.

*Otro*

A un cuartillo de leche, una onza de arroz que se pesa después de remojado, la azúcar al gusto, la almendra lo que se quiere. Al cuartillo de leche dos yemas de huevo.

*Bizcochitos de almendra*

A media libra de almendra, diez onzas de azúcar cernida, dos huevos, uno entero y otro sin clara. Se sacan por jeringa y se cuecen en tortera con más fuego arriba que abajo. Se muele la azúcar y después la almendra con el huevo, bien remolida la almendra.

*Otros*

A media libra de almendra, se muele con dos yemas y una clara bien remolida, y después de molida se revuelve con diez onzas de azúcar cernida por tamiz muy fino. Y así que está muy unido todo, se sacan por la jeringa, se cuecen en tortera en la hornilla templada con lumbre arriba, y se tiene cuidado con ellos porque con facilidad se queman.

*Modo de hacer fideos*

Una libra de harina se echa en tablero y se le hace un hoyo en medio, y allí se echan cuatro huevos con claras y se desbaratan con palita, poquita sal y azafrán deshecho en agua tibia, y así que se va revolviendo y entrando la harina, se le echa agua algo más que tibia para que haga correa. Y se van cogiendo pedacitos chicos y se palotean muy delgados, y se envuelven. así que olean de modo que no se peguen, y se cortan con cuchillo muy delgados. A una libra de harina, cuatro huevos con clara, el agua un cuartillo, y si recibe menos agua conforme esté, que quede algo dura, un poco de sal. Se tira la masa muy fina.

*Buñuelos de viento*

Se pone a hervir taza y media de agua, una cuchara de plata rasada de manteca, un grano de sal, y tantito anís, se cuece como todo, siete yemas de huevo y cuatro claras, una taza de harina.

*Guisado de lechuga*

Se fríen unos dientes de ajo y se sacan ya que están dorados. En esa manteca se fríen unos jitomates que estén bien encarnados y remolidos, ya que esté bien frito se le echa el caldo de la carne, pimienta, clavo, y canela molidos. Se pica la lechuga como para ensalada y se fríe hasta que sube de color, y se echa en el caldo del jitomate. Se baten unas yemas de huevo en vinagre y se echa junto con la lechuga y se pone a fuego muy manso hasta que espesa. Se apea, y si quieren con vino.

*Guisado de fricasé*

Se fríe cebolla picada, y unos dientes de ajo, perejil, y orégano picado, que no esté muy frito, se muelen yemas de huevo cocidas y se echan a hervir con la cebolla, y se le va echando el caldo de la carne, poco a poco, hasta que queda en un espeso regular. Si quieren lleva vino o vinagre, y su aderezo de alcaparras, aceitunas, chorizos y jamón.

*Una pierna de carnero*

Se parte en pedazos chicos, y se echa en agua hasta que esté blanca, se tiene picado medio de tomates crudos y menuditos, medio y cuartillo de jamón, tantitos cominos, clavo, canela, tantita pimienta molido. Todo junto se echa en una olla, y si quieren tantito vino, se tapa y a otro día se pone a la lumbre hasta que esté sazonado. Se hacen las capas, se pone la capa de abajo y la otra encima, se le ponen sus rebanaditas de huevo cocido, de chorizos, y sus pasas y almendras, y la última capa de masa, y se pone a hacer.

*Carnero en moro*

Este se parte en las raciones, se echan en agua a desangrar y luego se despellejan, y en un asador ponen a asar, que quede como doradito crudo. Se echa en una olla, si son quince raciones de carnero se le pican diez jitomates allí mismo, y cuartilla de tomates, tlaco de perejil deshojado, una cabeza de ajo limpio entero, pedazos de jamón, doce cabezas de cebolla enteras, especias enteras, clavo, canela y pimienta. Esto la víspera en la tarde se deja puestecito, una taza caldera de vinagre para sazonarlo, cominos, azafrán, y se vacía en una cazuela.

*Otro*

Se fríen unos dientes de ajo, cebolla picada muy menudita, y jitomate picado o molido, un poco de perejil y orégano. Ya que está muy bien frito, se baja, se muelen unos higaditos de pollo crudos, y en un sartén aparte se fríen unos dientes de ajo picados, y se echan allí los higaditos. Y así que hierve se revuelve con el otro recaudo, se le echa clavo, y canela, que hierva todo.

*Otro*

Se muelen veinte o treinta nueces, como cuatro chiles anchos tostados y raspados, y unos jitomates asados, y se muele todo muy bien y todo junto se fríe, y se le echa su caldo y un poco de orégano.

*Pollos en perejil*

Si son seis pollos, se deshoja medio de perejil con los ramitos tiernos, esto se muele muy bien remolido, y se muele allí una cabeza de ajo, cominos, clavo, canela, se pican seis cabezas de cebolla muy menudito. Se ponen dos tazas calderas de agua y su sal, se pone a refreírse hasta que queda como un atole de recocado, entonces se echa el perejil hasta que se refría con la cebolla, y juntas las alcaparras, se echa el caldo de lo de los pollos y los pollos juntamente, se echan sus chorizos cocidos, su diacitrón en pedacitos, sus alcaparrones, y luego que se baja de la lumbre se le echa un real de vino blanco.

En este mismo guisado se hacen bobos de limón, con la diferencia de que lleva entonces aceite de comer, y asimismo huevos estrellados.

*Guisado de almendra*

Para cuatro pollos, un real de almendra, esta se fríe en manteca, que quede doradita, se muele muy remolida con clavo, canela y un poquito de ajo crudo. Se fríe todo junto y se echa el caldito del pollo, se remuelen seis bizcochos duros, se deshacen en agua, se echan allí como para espesarlos, sus alcaparras, jamón, chorizos, y vino.

*Arroz engranizado*

El arroz limpio y lavado, se enjuga y se fríe hasta que se dora. Se echa en el caldillo de jitomate molido, frito con sus especias, clavo, canela, comino, ajo, perejil, pimienta, azafrán, si quieren su punta de dulce. El caldillo ha de quedar aguado para que esponje el arroz, se echan los pollos, o pichones en cuartos, o carne de puerco, si quieren chorizos y demás adherentes. Se le pone comal encima con lumbre porque queda como una torta. Ya que ha cuajado, se le echa por encima ajonjolí tostado, si gustan azúcar en polvo, adentro chilchotes en vinagre o sin él. Si quieren su chilote del propio recaudo, se aparta ya que está frito, antes de echarle el caldo.

*Buñuelos de viento*

Cosa de media libra de harina floreada, desátala con agua fría y una poquita de sal, y harás un batido como para hacer hostias. Luego calentarás una poquita de manteca en un sartén, como para hacer una tortilla de huevos, y cuando esté caliente



echa el batido dentro del sartén y menéalo con un cucharón sobre las brasas, y vendrase a hacer una masita encerada, y cuécela muy bien, meneándola siempre para que no se pegue en el sartén, ni haga corteza, porque todo el toque de esta masa está en que salga muy bien cocida del sartén, porque si sale bien cocida de ninguna manera pueden salir malos los buñuelos. En estando cocida la masa, échala en el almirez y májala muy bien, y vele metiendo huevos poco a poco, y majándola mucho hasta que esté blanda, y los huevos no han de ser todos con claras, sino la mitad porque no esponje demasiado, y se hagan resquebrajados. Estos buñuelos, si los pasares por almíbar y les echares por encima un poco de canela molida, haciendo los buñuelos un poco grandes, entiendo que es la mejor suerte de buñuelos que se hacen.

### *Cómo se ha de hacer el arroz*

Tomarás el arroz y lo ventarás de las pajas y las hojitas, luego lávale con agua tibia hasta que salga el agua clara, luego tápalo en un colador cerca de la lumbre y se enjugará presto, y esponjará algo. Luego ponlo en el tablero y móndalo, y tendrás tantas azumbres de agua caliente como hay libras de arroz, y ponlo dentro del cazo y cueza dos hervores, y apártalo y tápalo cerca de la lumbre, y él irá esponjando y embeberá toda el agua. Luego ponle otras tantas azumbres de leche, como de libras de arroz, y ponle media libra de azúcar para cada libra de arroz, y sazónalo de sal. Ponlo al fuego de brasa y cueza poco a poco, y menéalo pocas veces porque no se deshaga el grano, y con esto saldrá granado y duro. Y si el arroz fuere para mesa muy regalada, podrás poner tres cuarterones de azúcar a cada libra de arroz, y entiéndase que el arroz ha de ser bien granado porque de otra manera nunca sale bueno.

### *Buñuelos de arroz*

De este arroz podrás hacer buñuelos apartando un plato de ello, y dejarlo enfriar; luego ponle un puñado de harina y dos huevos con claras, y revuélvelo con un cucharón no más de cuanto se embeba la harina y los huevos, porque si los revuelves mucho se echará a perder. Luego pondrás la manteca al fuego, y echarás buñuelos con un cucharón, que sean un poco grandes, y fríelos bien, que salgan morenos, y sírvelos con miel, azúcar y canela por encima, son mejores de lo que parecen. La harina pónsela de una vez, y antes pequen de mucha harina que de poca.

*Cazuela de arroz*

De este arroz podrás apartar un plato y ponerle media docena de yemas de huevos y dos claras, y un poco de pan rallado, y un poco de canela molida, revuélvelo todo, y pon un poco de manteca de vacas en una cazuela, y echa el arroz dentro y ráspale un poco de azúcar por encima, y cuécelo en un horno, y de que esté bien cocido, sírvelo en la misma cazuela. En lugar de pan rallado podrás poner requesones si quieres. De este mismo arroz de la cazuela podrás hacer también unos picatostes sobre rebanadas de pan, y ráspales azúcar por encima, y cuécelos en una tortera con lumbre abajo y arriba.

*Arroz a la portuguesa*

Harás un libra de arroz con leche de la manera que está dicho arriba, y cuando lo quisieres servir, batirás una docena de yemas de huevo muy batidas, y pondrás el arroz sobre la lumbre e irás echando estas yemas, y revolviéndolo muy aprisa, y dando un hervor sácalo y échalo en platos. Ponle azúcar y canela por encima, y sírvelo caliente.

*Arroz de grasa*

El arroz de grasa se ha de limpiar como está dicho en el de leche, poniéndole a cada libra azumbre y media de caldo, y algo menos, y sus cañas de vaca, y tres cuarterones de azúcar, porque el de la leche ha menester algo menos de azúcar por cuanto la leche es más dulce que el agua, y el de la leche de almendras ha de llevar también más azúcar, y si mezclas leche de almendras con la leche de cabras, y le pones una libra de azúcar a una libra de arroz, es mejor arroz que todos y más gustoso. De este arroz de grasa podrás hacer todas las cosas que tengo dichas del arroz de leche y te saldrán mejores. El arroz de aceite y de manteca de vacas se ha de hacer por el orden que está dicho en el de grasa, y por eso no hay que tratar de ello.

*Cazuela de arroz sin dulce*

Mondarás el arroz de parte de noche y lávalo muy bien en agua caliente, y en el agua postrera déjalo estar un poco, y luego, así caliente, escurrido del agua, ponlo en unos manteles que estén doblados dos o tres veces, y arropado muy bien. Y déjalo

allí hasta la mañana, o desde la mañana hasta las once del día, y lo hallarás esponjado y tierno. Luego ponlo en unas cazuelillas con un poco de agua caliente, cuanto se bañe, sazonado de sal y pimienta, y un poco de aceite que sea bueno. Y mételo en un horno con poca lumbre, y se embeberá el agua y quedará el arroz muy granado, que no se pegue un grano con otro, y muy tierno y de buen gusto.

### *Platillo de alcachofas*

Las alcachofas se aderezan de esta manera: limpiarlas de las hojas más verdes, y de la cáscara del pezón, y córtalas las puntas hasta cerca del medio, luego perdígalas en agua que se les quite el amargor, luego sácalas y exprímelas, y mételas en una olla, o asiéntalas en un perol o cazuela con lo pezones hacia bajo. Y si tuvieres manteca fresca pónsela así cruda, y sazónalas con pimienta, nuez y ajengibre, y unos clavos enteros, y ponle un poco de vino blanco, y un poco de vinagre, y agua caliente o caldo hasta que se bañen, y ponle dentro un manojo de perejil, y hierbabuena, y culantro verde, y unas cebollas enteras, y sazónalo de sal y un poco de azafrán, y con esto se pueden cocer. Y tuesta unas rebanadas de pan y sírvelas sobre ellas, pon los pezones hacia arriba, y echarás a mal las hierbas todas y las cebollas, que con la manteca se hará un caldo espeso que parezca cuajado. Si no tuvieres manteca fresca y fuere día de carne, freirás cebollas con tocino y pónselo, y verdura picada, y la demás sazón que se pone a las de la manteca, y las cuajarás con yemas de huevo y un poco de agrio.

### *Alcachofas asadas*

Perdigarás las alcachofas con agua y sal, cortándolas primero cerca de la mitad hacia las puntas, y exprímelas de agua, y ponlas a cocer en caldo que tenga buena grasa, o en agua y sal, y mucha manteca de vacas, y ponlas en un hornillo los pezones hacia abajo sobre unos pedacillos de masa, y échales dentro por las puntas un poco de sal, pimienta y aceite que sea bueno, y ponles lumbre que sea moderada, abajo y arriba. Sácalas y asiéntalas en el plato y ponles zumo de naranja por encima, aunque parezca que están secas, por dentro estarán muy tiernas, y muy gustosas.

*Arequipa del Padre Campos*

Ocho cuartillos de leche, cinco libras de azúcar blanca (que no sea salada porque se corta la leche). Esta se hierve con la azúcar, se deja que se enfríe para quitarle la nata y toda grasa, se muele medio de arroz y bien molido se echa en la leche, y se cuele. Ya colado, se echa en el cazo con la leche en que se ha de cocer, se muele una libra de almendra en seco y bien remolida se echa en la leche misma, lavando el metate con la misma leche sin tocar agua para nada, y luego que se echa todo esto a hervir, leche, azúcar, arroz y almendra, hirviendo junto. Se advierte que la almendra no se cuele, sino que conforme se quita del metate se echa a la leche, para que todo junto hierva. Para darle el punto a esta cajeta se está meneando al fuego continuamente para que no se pegue, y estando ya tan espesa, de modo que al menearla se descubra el fondo del cazo, entonces es la prueba de que está ya de punto, y se reparte a los dos cazos que ocupa esta cantidad. Si gustaren echarle agua de azahar, sea solamente medio, y canela poca para que no tome color, y esto se le echará cuando esté ya a medio punto. Este es el material para hacer dos cajetas, y de ahí en lo más que quieran hacer se regulará lo que corresponda para la cantidad que quiera hacer.

*Manjar blanco*

A treinta cuartillos de leche, seis libras de azúcar blanca y maciza, dos libras y media de arroz, se echa un cuartillo o dos más de leche por lo que se quita de gordura, la azúcar se parte en pedazos grandes y se echa en la leche para que suba la gordura. Así que ha subido y se le quita toda, así que ha subido, arriba ha de estar subiendo el gordo. Después de echada la azúcar, como media hora, el arroz se limpia, y un día por la noche se lava y se deja en agua hasta otro día que se escurre, y húmedo se muele, y en un cedazo de florear harina se cierne con la mano sin apurar mucho la coladura. La coladura que queda se muele y se cierne otro poco, si quieren en tamiz puede cernirse, pero ha de ser el arroz lavado y asoleado que esté bien seco. El arroz se pesa después de cernido y con poquita agua se desbarata con la mano para no manosear mucho la leche y que sepa a sebo. Se cuece una pechuga de gallina muy cocida y se deshebra delgadito, se lava con dos o tres aguas, y ya que quiere tomar cuerpo que está espeso, se va echando desbaratada con tantita leche para que no se asiente el arroz en el cazo. Han de apartar menos de la mitad de la leche después de colada con la azúcar antes de echarle el arroz, y así que está hirviendo se va echando la otra mitad que estará con el

arroz en dos veces. El punto es echar en un plato unas gotas que se enfríen, y en levantándose que queda el plato limpio, se baja, y se va echando en los platos con jícara blanca, limpia y bien seca. La lumbre violenta, y aunque una esté batiendo con la pala, otra que registre con una cuchara de cuando en cuando, porque no se pegue. Han de ser bien secos los platos, si son nuevos se remojan toda la noche y se asolean tres o cuatro días, y para echar el manjar blanco se ponen de una vez donde se enfríen, porque al moverlos calientes se agua por abajo.

### *Leche crema*

A doce cuartillos de leche, dos libras y diez onzas de azúcar, media libra de harina flor, veinticuatro yemas de huevo. Se echan la azúcar, la harina, y las yemas en la leche, se deshace todo junto y se cuele por cedazo, y se pone a cocer, se está meneando porque no se les pegue. Se quita la cáscara a dos limones, se lavan muy bien con agua fría, que no les quede amargo. Ya que empieza a espesarse se le echan estas cáscaras, y no se sacan, se le echan dos clavos de comer, y una raja de canela; el punto, de manjar blanco. Se echa en los platos y se deja enfriar. Ya que está bien fría se muele una poca de azúcar, que quede con grano, y se le va echando por encima y extendiéndola por todo. Se calienta una plancha o un machete bien caliente y se le va pegando a la leche por encima, y echa mucho humo, y cría una mielecita, se puede quemar la vispera que la han de comer.

### *Arequipa*

A siete cuartillos de leche, cuatro onzas de almidón, cuatro libras de azúcar. Se desbarata todo en la leche muy bien, se cuele por manta, se pone a la lumbre y se está meneando sin cesar porque no se pegue hasta que toma punto, que es cuando se ve el fondo del cazo al menearla, y que hace culebritas echando con la cuchara sobre de lo que está hirviendo, también echar unas gotas en tantita agua fría, y en cuajando, y que no le quede a la agua manteca por encima, ya está. Y ya que quiere tomar punto se le echa tantita agua de azahar y hierve otro poquito con ella. Si quieren echarle almendra, pueden echarle cuatro o cinco onzas, molida, no muy remolida, se echa así que está espesa.

*Otra arequipea*

Para dos cajetas se echan doce cuartillos de leche, se le quita la gordura, se le echan seis libras de azúcar blanca, media libra de almendra, la mitad martajada y la otra mitad en medias, cuatro onzas de almidón de trigo. El punto es, así que cuaja en el agua, y que no le quede manteca al agua por encima. Se menea seguido porque no se pegue.

*Leche batida*

Se cuece la mitad de la leche y la otra mitad se queda cruda. A la cocida se le echa azúcar, que quede dulcecita, se echa en los vidrios hasta la mitad, se le echa su mamón abajo. En la leche cruda se echan unas natas y con un molinillo se baten en un lebrillo, no se le echa azúcar a esta que se bate por que se baja, y con una taza se va cogiendo la espuma, y se va echando en los vidrios a donde se echó la cocida que estarán hasta la mitad, y con esta batida se llenan hasta arriba. Se les echa por encima canela molida.

*Torta de arroz con leche*

Se hace arroz con leche y se deja enfriar. Ya que está bien frío se le echan unas almendras molidas, canela molida, y unas natas de leche si hay, y si no, más que no las lleve. Todo esto se revuelve después de frío, se baten los huevos como para freír, más yemas que claras, y si quieren hacerla con yemas nomás también sale bueno, pero han de estar muy batidas. Se revuelve todo muy bien, se unta un platón y se echa en él. Se pone a fuego muy manso porque no se quemee, y su comal encima con poquita lumbre.

*Leche cuajada*

Se cuece la leche, se deja enfriar y se le quita la nata, y se le echa su azúcar al gusto. Se muelen unos pellejitos de molleja de pollo o de gallina, bien remolidos, y en tantita leche se revuelven, y en un pañito de manta se cuelan, y se revuelve muy bien en toda la leche, y se echa en vidrios y se pone donde le dé bien el sol hasta que cuaje.

De este mismo modo se cuaja con la flor de cardo, pero para echarle el cardo ha de estar la leche tibia, se le revuelve muy bien el cardo molido y colado como a la

otra, y esta se echa en una olla limpia que haya servido de atole. Se tapa la olla y se arrima donde le dé un poco el calor de la lumbre para que cuaje.

*Otra leche cuajada*

La leche cruda se entibia y se muele un pedacito de cuajo, y se desbarata en una poquita de leche y luego se revuelve en toda. Se tapa la olla y se arrima a donde tenga calor hasta que cuaje.

*Modo de hacer cuajo cuando no hay de cabrito*

Se lavan unas vejigas de carnero y se llenan de leche cruda, y se amarran, y se cuelgan en un fogón, de manera que les esté dando el humo de la lumbre hasta que secan muy bien, y se guardan para cuando uno quiere.

*Bienmesabe*

A treinta cuartillos de leche, se le echa una libra y seis onzas de arroz molido y cernido por tamiz, seis libras de azúcar, dos libras de almendra molida, pero cosa que le quede grano, rociándola con agua al molerla. Se limpia el metate con tantita agua y se tiene cuidado de apartar un poco de leche, de la misma que se midió, y se pone a hervir solo con la azúcar, que no tenga arroz. Y así que está hirviendo, se le echa la otra que está con el arroz y la almendra, no de un tiro, primero la mitad y después la otra mitad. Se hace así, porque en poniéndola con arroz y todo desde el principio, está mas arriesgada a pegarse. Se está meneando sin cesar, se le da el punto de manjar blanco, ya que quiere tomar punto se le echa tantita agua de azahar, y se le echa también una pechuga de gallina que estará compuesta como manjar blanco, y en estando de punto de manjar blanco, se baja. Si quieren hacerlo sin pechuga sale también muy bueno.

*Otro bienmesabe*

Una pechuga de gallina se cuece, y después de cocida se lava muy bien y se deshebra como para manjar blanco, y después se pasa por un metate, y se tiene prevenida para cuando esté ya para tomar punto. Se monda una libra de almendra y se muele rociándola con agua, que no esté muy remolida, cuatro onzas de almidón

molido, trece cuartillos de leche, una cucharada de manteca, un granito de sal. Se aparta un poco de leche de los trece cuartillos que han de medir y se pone a hervir, ya que está hirviendo se echa la demás que estará revuelta con la almendra y el almidón. Se está meneando sin cesar hasta que toma punto, poco menos que de manjar blanco, ya que quiere tomar punto, se le echan la agua de azahar y la pechuga, y se baja. Si lo quieren hacer sin pechuga también se hace. Si quieren echar el almidón sin molerlo ni pasarlo por cedazo, se coge una poca de leche antes de echarle el arroz y se desbarata en ella el almidón y se cuele por una servilleta.

### *Jericalla*

Se mide con una taza de caldo la leche, no muy llenas, medio dedito menos, cruda. Y a cada taza de leche se le echan tres yemas de huevo quitándole las miajas, se desbaratan muy bien en la leche, se le echa azúcar al gusto, que quede dulcecita por que al cocerla pierde el dulce. Ya que están bien desbaratadas la azúcar y las yemas en la leche, se cuele por un cedazo de atole, se echa en una taza o platón. Se pone un cacito con agua en la lumbre y allí se pone el platón o taza, de modo que le dé el agua por abajo, pero se ha de tener cuidado de que no hierva esta agua porque no la salpique y se agüe. Se le pone un comal encima con poca lumbre bien extendida, un poquito alta para que no se quemé. Se tiene cuidado de ver cuanto está cocida por abajo, metiéndole un popote a tentar si ya está cuajada, y en estando cuajada toda, se baja. A esta jericalla que se hace con la leche cruda queda con suero.

### *Otra jericalla*

Se cuece la leche muy bien, y se miden con una taza de caldo bien llena, y a cada taza, cuatro yemas de huevo quitándole las miajas por que no se corte, y se revuelven en la leche fría. Se le echa su azúcar, que esté dulcecita, y ya desbaratado todo se cuele por cedazo de atole, y se pone a cocer en el mismo modo que la otra. Esta sale sin suero, si quieren echarle una rajita de canela cuando la ponen a cocer se la echan.



*Arroz con leche*

Para que salga enterito y que no se desbarate, se lava el arroz y se remoja, se amarra en una servilleta o paño de manos, muy flojo porque luego esponja mucho. Se pone una olla hasta la mitad de agua y se atraviesa un palo encima de la olla, y de este palo se amarra la servilleta, cosa que le dé un poco la agua al arroz. Se pone a hervir, se tapa la olla con un plato, este arroz más se cuece con el vaho que con el agua. Así que ha esponjado bien, se baja, se saca la servilleta amarrada como está en una cazuela o plato, así que se enfría un poco lo desatan, y lo vacían en la cazuela. A otro día echan en una olla una poca de agua o leche, le echan un dedito de manteca y un grano de sal, echan allí el arroz y lo ponen en la lumbre. Se tiene cuidado de estarlo meneando con una cuchara como quien raspa el fondo de una olla, así porque no se queme como también porque no se desbarate el arroz. De rato en rato lo menean, lo ponen a fuego manso, así que empieza a hervir el arroz le van echando la leche, poco a poco, así que ha hervido bien, se moja la azúcar en agua y se la echan en pedazos hasta que quede de buen gusto. No lo han de dejar muy espeso, y se vacía en un platón o taza, la azúcar que sea blanca.

Cuando lo quieran hacer con yemas de huevo lo cuecen en el mismo modo que este, pero a la leche así cruda como está le han de revolver a cada cuartillo de leche, dos yemas de huevo, quitándoles las miasas porque no se corte. Se desbaratan con la leche muy bien y se le echan, y azúcar, así que se desbarata lo cuelan muy bien por un cedazo. Y ya que está el arroz con su grano de sal, su dedito de manteca, su poquita de agua o leche, ya que está hirviendo, se le echa de la leche que está con las yemas de huevo, teniendo cuidado de menearlo, luego, luego, porque no se corte el huevo, o se cuaje. Le echan primero una poca, y después conforme se espesa le echan otra poca, lo prueban, si le falta dulce le echan un pedazo de azúcar mojada. Si quieren, en lugar de manteca, le echan a este media mantequilla, o una, según la cantidad que fuere.

*Otro betún*

Se echan cuatro claras de huevo en una cazuelita que no sea de manteca, y se le echa una libra de azúcar blanca martajada. Se bate hasta que está espesa y se pone blanca, y de esta se betunan las empanadas o bizcochos. Se les echa gragea por encima y se vuelven a meter en el horno templado hasta que se cuece el betún, ya han de estar cocidos los bizcochos cuando se unte este betún.

*Suspiros de dulce*

Se tamiza una libra de azúcar, se echa la azúcar en una taza o cazuela que no sea de manteca, y allí con una cucharita de palo se van batiendo cuatro o seis yemas de huevo, se van echando al tacto las suficientes, hasta que está suelta la azúcar. Se está batiendo como tamales hasta que está espesito, se hace la prueba, con un plato delgado se coge tantito de lo batido, si cae en el papel la gota y no corre o se extiende, ya está. Se van echando en un papel apartaditos porque en cociéndose no se junten, si están muy espesos que no se puedan echar bien, echarles más yemas, cosa que suelten tantito, pero los han de volver a batir hasta que la pasta se pone blanquizca, se están batiendo desde el principio. Si los quieren chiquitos, con la cabeza de un palito de dientes se van echando, si los quieren más grandes se echan con una cucharita chiquita y se ponen todos en sus papeles. Y así que se acaban de echar se meten en el horno muy templado de arriba y del suelo.

*Betún para empanadas, bizcochos, y antes, cuando los quieran betunar*

Se clarifica una libra de azúcar blanca, que tome punto que haga bolita muy blandita en agua. Se tienen muy bien batidas siete claras de huevo, cuando se empiezan a batir se les echan unas gotas de limón para que blanqueen. Y así que reposa la almíbar un poco en el suelo, se echan las claras y se baten como el turrón. Se unta tantito en un bizcochito, o en un pedacito de mamón, y si de allí a un rato no se pega en el dedo, ya está bueno. Si está suelto, se pone otra vez en poquita lumbre cuanto suba un poquito, y con la cuchara se echa un poco sobre de la empanada, ante, o bizcocho, y esto con los dedos se va extendiendo por donde quieren cubrir lo que betunan. Y con gragea se va labrando luego que se acaba de untar, porque si se seca no pegará la gragea. Y si acaso se humedece la gragea y ven que se derrite, dejen pasar un rato de lo que han untado, que se oreo un poquito. La gragea se compra muy delgadita y el color muy subido. Este betún no se mete después en el horno porque ya está cocido.

*Camotitos*

A libra de camote limpio y cernido en colador, este se pesa así que se le quita la cáscara y después se cierne con la mano para que queden las hebras en el colador, y a estas hebras y al colador se les echa tantita agua para que suelten todo el camote. Se

clarifica una libra de azúcar, y así que se cuele, se echa allí el camote y se pone a la lumbre, y así que va espesando se está meneando como todas las cajetas, que no se pegue; y el punto es cuando alzando la pala de lado para arriba en el cazo, de donde sale la pala, queda el camote parada la telita que no se acuesta. Se baja y se echa en un lebrillito hasta otro día que se van haciendo con las manos mojadas, que para hacerlos se pone al lado un lebrillito de agua, y para cada uno se lavan las manos para que no se peguen, y salgan lisitos. Se están volteando en la mano tendida, y en una tablita lisa y limpia se van poniendo seguiditos, no muy juntos sino desviados poco más de dos dedos. Se están sacando al sol hasta que se levanta y con el dedo mojado se compone lo que estaba pegado a la tabla, que queden parejitos, y se asolean por lo que está fresco en una tabla. Y en secando este otro lado, se clarifica menos de libra de azúcar con sus gotas de limón y se le da el punto, de manera que en cogiéndolo entre los dedos una untada y abriéndolos haga una hebra delgadita, lo que abren los dedos del alto de un dedo, y allí se van revolviendo o untando, uno por uno cuanto entran y salen, y se van poniendo sobre una berquera que estará sobre de un lebrillo para que allí escurran. Y estos se secan con el aire, y si el camote es blandito y dulce, se echa la azúcar dicha, pero si es grueso y seco por dentro, en cantidad de seis libras de camote se echa una más de azúcar.

#### *Masa de alcorza y pastilla*

Se ciernen en tamiz fino y tupidito seis libras de azúcar, y en un lebrillo o porcelana de Talavera se echan tres claras de huevo, y con la mano tendida se baten un poquito. Y de dos onzas de chaucle se coge más de onza y media, se va cogiendo lo que cabe en tres dedos, se va despolvoreando sobre el huevo y se va batiendo con la mano, si se hacen algunas bolitas no se prosigue a echar hasta que se desbaratan, que no le quede ningún grumito, se bate hasta que entra más de onza y media. Si se espesa mucho con el huevo antes de entrar todo, se le va echando tantita agua fría, y mientras más se bate, más se espesa. El modo en que ha de quedar es cuando alzando la mano se va colgando despacio, pero si está muy espeso, otra poquita de agua. Se pone una taza de Talavera con agua, y así que está acabado de batir, en esa agua se echa la mitad, y en el que queda en el lebrillo se va echando la mitad de la azúcar tamizada, se revuelve y se le va echando la otra mitad de la azúcar y del chaucle que se apartó en el agua. Se va sacando con la mano, y poco a poco revolviendo en lo que

se está amasando, hasta que está toda la azúcar bien unida como quien amasa, que quede durita, no suelta. Si sobra chaucle no importa, si se acabó ya es menester batir otro poquito y recoger la masa muy bien y hacerla una bolita. Y con un paño o servilleta de manta mojada y exprimida se está tapada para ir labrando las figuras, todas las noches que durara la masa sin acabarse se lava el paño y se exprime para tapar la masa.

Cuando han de matizar con encarnado, que sea solo la cantidad que sea menester aquel día, porque se muda el color en pasando noche teñida. Y así se tiñe poca: se echa el panecillo en una tacita y se le exprime poco limón, cuanto baste para ablandar los pedacitos, y en estando como una masita se va revolviendo en un poco de masa hasta que quede de buen color. Para esta masa ha de ser la azúcar blanca y maciza.

#### *La masa de canela*

Es en la misma forma, pero ha de ser la azúcar prieta y maciza de cabeza. Se tamizan tres onzas de canela hasta que no quedan granzas. Se muelen seis tablillas con un pedazo de la propia azúcar y se tamizan, y dos o tres onzas de polvillo de Oaxaca, y a falta de él, un poquito de achiote tamizado con azúcar. El chocolate y la canela se revuelven en la azúcar, el chocolate poco a poco, por que no le salga mucho a la masa, si es polvillo mejor. Esta cantidad es para seis libras de azúcar.

#### *Para dorar*

Se echa un pedacito de masa de la misma pastilla en tantita agua a que se deshaga, que quede espesita, y con un pincelito se va untando lo que se ha de ir dorando, y ha de estar la escarcha picada muy menudita y se va despolvoreando por lo mojado.

#### *Pasta de pepita*

Se pesa mondada y seca, a seis libras de azúcar, tres de pepita. Se hace la almíbar como toda, clarificada con huevo y limón, se le da el punto que haga espejo bien hecho. Y ha de estar la pepita bien remolida, se lava el metate y el agua se echa en la pepita, y tantita almíbar de la que está en el cazo. Se baja al suelo y se echa la

pepita en él, y se está revolviendo hasta que se desbaraten los grumitos, y en estando desbaratados, se sube el cazo a la lumbre, y así que está bien espeso, se coge tantita pasta entre los dedos, y se está estrujando hasta que se une y hace una bolita que no se pega. Se baja y se bate hasta que se cuaja en el cazo, y se echa en una mesita y se amasa. Si está muy caliente, con la propia cuchara se está enfriando para amasarla bien, y se hace una bola, y así que está muy fría se tapa con un paño húmedo o mojado, y muy exprimido para ir haciendo las figuras que quisieren de animalitos, frutas, jamoncitos, pies de puerco y otras cosas.

Para hacer jamoncitos se tiñe un poco de pasta con panecillo en polvo, un poco de clavo, canela, y poquita pimienta, se prueba hasta que está de buen gusto; se extienden con el palote o con la mano unas tiras, una de masa blanca y otra de masa encarnada, se pone una sobre otra, dos o cuatro, las que quisieren, del grueso de medio dedo chiquito, se bajan con el palote otro poco, hasta que están del alto competente que con un moldecito se van sacando, y por donde está lo encarnado se unta tantita almíbar muy espesa, y se le echa azúcar, y canela molida, cosa que quede pegada.

Para frutas amarillas como calabacitas, manzanas y granadas, se aparta una poca de masa y se le echan yemas de huevo, y así que está de buen amarillo, que no esté muy subido sino de color de manzana, se pone en un cacito a la lumbre hasta que queda otra vez en su punto. Para hacer las frutas dichas con amarillo, se hace la bolita de pasta blanca y se viste con una tortillita de amarillo, bien tapado lo blanco, y se figura la manzana, calabacita, o granada. Para granada se le baja el color otro poquito con tantita masa blanca que se añade, porque no ha de ser muy amarilla.

Para peras bergamotas, nueces, huesos de durazno y aceitunas, se le revuelve a la pasta amarilla, canela, tantito polvillo y unas tablillas, conforme la cantidad de cada cosa se va echando poquito hasta ver los colores, si está como el de la nuez y el hueso de durazno, la pera no ha de ser el color muy subido, sino muy clarito; al hueso de durazno se le mete dentro su almendra, se hace la bolita del tamaño del molde, y se mete entre los dos medios moldes y se aprieta, y sale el huesito; y así la nuez, pero para esta se hace una poquita de pasta con nuez molida, se clarifica la cantidad de azúcar conforme la que han menester, y se le da el punto de empanizado cuanto cuaje en el agua, no duro sino que haga bolita blandita, se le echa la nuez, ya que está la almíbar de más de medio punto se le echa la nuez, y en teniendo el punto dicho, se baja y se bate hasta que empanice, esta pasta se le mete a la nuez dentro de su color, la

nuez se limpia del hollejito prieto para molerla, que echándola en agua fría un día antes se quita el pellejito con facilidad, la nuez se echa de modo que sepa bien a nuez.

Cuando se hacen rábanos, se hace la figura con pasta blanca y con panecillo en polvo, se van untando con la mano hasta que está como un rábano lisito, luego que se figura, se unta del encarnado. Acabado de untar, se parte el rábano como se parten los comunes para que se seque, se le pone sus hojitas de papel verde como tienen los rábanos.

A los duraznos, manzanas y granadas, se ponen los colores con panecillo en polvo con un algodoncito, si se han secado mucho con echarles tantito vaho con la boca y darles con el algodoncito con polvo, no mucho, sino cuanto tenga propiedad. El chocolate o tablillas que puse se ponen a calentar en el vaho de la olla o al sol, y poquito a poquito se amasa con la pasta.

#### *Para duraznos de regalo*

A una cuarta de azúcar se clarifica y se cuele, y se le da punto de empanizado, que haga bolita en el agua, blandita, no dura. Y se tiene muy bien remolida una libra de almendra, se muele como el maíz, rociándola con agua porque no le salga la manteca, se lava el metate con tantita agua y se le echa también. Estando la almíbar como digo, se baja el cazo al suelo, se echa la almendra y se desbarata muy bien, y se vuelve a poner en la lumbre. Se está meneando hasta que toma punto otra vez de cuajar en el agua, pero este punto último ya con la almendra. Ha de ser en cuanto empiece a cuajar, porque en hirviendo mucho la almendra se pone amarilla.

#### *Modo de limpiar pepita*

La pepita se echa en una batea y se cierne bastante ceniza en un chiquihuitito, cosa que la cubra, se le echa agua cuanta necesita a quedar como lodo aguadito, y se deja una cosa de una o dos horas, y luego se lava como nixtamal y se prosigue a refregar hasta que a pura agua van saliendo unos pellejitos blancos, lavándola y mudándole aguas van saliendo. Si la quieren lavar en la tarde antes de hacer la pasta, pueden, y dejarla en agua hasta otro día que muy bien escurrida la muelen, que no quede molida de un día para otro porque toma muy mal sabor. Para que se limpie mejor, dejarla toda una noche en el lodito de ceniza.

*El alfeñique*

Se clarifican tres libras de azúcar, y se clarifican con media clara de huevo y unas gotas de limón. Ya que está bien clarificada, se echa en una olla que no haya servido de manteca, solo de atole; se tapa con un plato, se le echa una cortecita de sebo muy blanco, y de rato en rato se mete el plato en agua fría y se toma el punto en agua fría en un tecomatito. Ya que sale como espejo que se quiebra dándole un golpecito con otro tecomatito, se tiene prevenido un lebrillo de San Antonio con agua, ya que está como llevo dicho de punto, se vacía el agua y se echa la almíbar dentro, y se le está dando vueltas hasta que escurre una gota de agua, se coge y se estira con la violencia que pudieren hasta que blanquea, ya que está blanco, se extienden unos manteles limpios y se ponen las melcochas como tasajos encima. Se va labrando, y si endurece se echa en una ollita, y una cascarita de sebo, y se le da el mismo punto y se hace lo propio, y no se le mete la cuchara mas que para darle el punto, y eso sin menear sino solo sacar casi por encima la almíbar.

Si es para hiedra, se coge de la almíbar un poco, algo espesa antes de tomarle el punto, y se le echa un poco de rosilla limpia, sin que le quede lo blanco ni amarillo, que no quede más que lo azul, y con eso se tiñe la hiedra, una y otra vez hasta que está de buen azul, y antes de teñir se ponen al sol para que blanquee, y después de teñidas se vuelven a poner al sol y se están volteando para que no se tuerzan.

Para lo verde, del propio melado se echa en otra cosita, y de la misma rosilla se le echa en dicho melado sin limpiar y se echa un poquito de tequesquite, y unas gotas de limón, ya que está de buen color se tiñen los rabos y hojitas.

Para lo encarnado, otro poquito de melado apartado, se le echa un poquito de carmín, se tiñen las rosas o lo que quieren, y se les da por muchas veces hasta que está de buen color.

Para lo morado, se coge lo que sobra de lo azul y se le echa a lo que sobra de encarnado, ya que está de buen color se tiñe lo que quieren.

Para lo amarillo, se muele un poco de azafrán con una o dos gotas de agua y se le echa en el melado, y así que ya está seco se dora.

Y el lebrillo que digo ha de ser de San Antonio, sin vidrio. También se hace con menos trabajo, libra a libra y en cacito.

*Alfajor*

A cuatro libras de azúcar se le echan dos cuartillos de miel virgen y juntos se clarifican, y después de colado se pone a darle punto de conserva alto, se coge el punto en dos dedos, que haga como hebrita y suene un poquito. Así que está de este punto, se baja. Si quieren antes de tomarle el punto echarle tantita agua de azahar, y si no, más que no la lleve. Se le echa una onza de canela y dos clavos de comer, molido todo, medio o un real de almendras tostadas y partidas, tres o cuatro puños de ajonjolí tostado. Así que está de punto se le echa todo su recaudo estando el cazo en el suelo porque no se suba, se revuelve con la canela, clavo y ajonjolí, se sube a la lumbre y da un hervor nomás. Se baja el cazo al suelo a que repose un poquito, y antes que se enfríe se le va echando el bizcocho, poco a poco, que no quede seco sino con caldo por lo que esponja el bizcocho, que después que haya esponjado, si le falta más bizcocho se le echa a otro día y lo dejan que no quede duro. El bizcocho ha de ser de estos bizcochos duros, y si quieren se le revuelve pan abizcochado, pero no lo han de moler mucho, ha de quedar con grano.

*Otro alfajor*

A una libra de azúcar, un cuartillo de miel virgen. Se clarifica y se cuele, y se le da el punto a que haga hebrita entre los dedos. Se baja el cazo, se deja también reposar, pero no que se enfríe. Se tiene pambazo abizcochado molido, que quede con grano, como dicen martajado, se muele una onza de canela, dos o tres clavos de comer, y se echa en un plato un poco de pambazo molido y allí se revuelve toda la canela, y tres o cuatro onzas de ajonjolí tostado, unas poquitas de almendras tostadas, y se echa en la miel que ha de estar calientita, se revuelve y se le va echando más pambazo molido, pero que quede con caldo por lo que esponja. A otro día, si está aguado se le echa más pambazo, de modo que no quede duro.

*Bocadillos de coco*

Se clarifica una libra de azúcar y se le da el punto en cuanto cuaje en el agua. Se baja al suelo, se tiene un coco de agua mondado y molido, se le echa el coco, y se está batiendo a que blanquee, y se van echando en una tablita húmeda apartados unos de otros. Si quieren también los pueden ir echando en obleas.



*Huevos reales*

Doce yemas de huevo sin clara ninguna, ni miajas, ni hollejos, se baten en una cazuelita limpia hasta que quedan muy duras, se les echa medio de vino blanco y una cuarta de onza de harina. Y bien revuelto, se cogen cuatro tazas calderas y se untan con tantita manteca, y de esta pasta se echan hasta medias tazas porque esponja. Y se ponen en un perolito de agua caliente, pero cuanto no hierva el agua, sino que vaya cociendo poco a poco hasta reconocer si están cocidas por dentro, que se pueden tentar metiéndoles un popote. Entonces se les pone un comalito con lumbre arriba, hasta reconocer está cocido arriba y abajo. Se enfrían un poco, se vacían y se parten en cuarterones, se tiene un poco de almíbar clarificada, cosa de tres o cuatro libras, se echan allí los cuarterones y se le da punto de conserva.

*Torrijas de la reina*

Se baten unas yemas de huevo sin miajas, ni hollejos, en una cazuelita nueva hasta que hagan ojos, y se van echando en unas tazas untadas de manteca, no muy llenas porque esponja. Se ponen a cocer como quien cuece jericalla, y con un popote se tiene cuidado de ver si cuaja abajo. Así que han cuajado bien, se sacan de las tazas y se envuelven con unas servilletas, y a otro día se tiene la almíbar de buen punto, se van rebanando y echando a que hiervan un poco. Si quieren se le echa a la almíbar agua de azahar, o vino, y que hierva tantito.

*Sangría de granada*

Se hierve una poca de canela, a dos vasos de agua de canela, un vaso de zumo de granada, esta se monda y se exprimen los granos por una servilleta, medio vaso o poco más de vino blanco, azúcar al gusto, y un poco de zumo de limón.

*Torta de manjar blanco*

En una batea o platón de Talavera se echan tres yemas de huevo, tres onzas de azúcar, lo que cabe cogiendo con tres dedos de sal molida, por dos o tres veces se prueba que esté buena al gusto. Se está batiendo con la palma de la mano como quien refriega, hasta que ya la azúcar no tiene ningún grano, se le echa un pozuelo que no esté muy lleno de agua fría, media libra y una onza de manteca también fría. Se está

batiendo con la palma de la mano hasta que la manteca se ha bebido la agua, entonces se le echa libra y media de harina y se revuelve con las dos manos, sin amasarla mucho se echa en una mesita. Para hacer la prueba se coge un pedacito, se amasa poquito, se palotea, si se pega en el palote o en la mesa, se le echa a toda un polvito de harina; si lo que tiene es que no se une, se rocía con tantita agua fría y no se le echa la harina, no se amasa mucho sino nomás en cuanto se revuelva bien y se una, se unta tantita harina en la mesa porque no se pegue la masa. Se hace un bastoncito de masa, se cortan pedacitos para hacer las tortas, se palotea que quede del grueso de poco más que el gordo de un peso, o poco menos de medio dedito. Se cortan del tamaño que quisieren poniendo un plato boca bajo sobre de la mesa, se cortan con una carretilla y se hace la figura de tortita con las manos para que le quepa el relleno que se hace de pepita, esta se monda y se limpia del mismo modo que la pepita. Para la pasta se muele, bien molida en seco hasta que no tenga grano, se limpia el metate con poquita agua y se echa en la pepita. Se clarifican dos libras de azúcar blanca muy bien, con clara de huevo y unas gotas de limón, se les da el punto de conserva, y entonces se le echa una libra de pepita; y esta hirviendo se menea porque no se pegue hasta que está como atole de espesa, que se coge tantito con dos dedos y al abrirlos que suene tantito, se baja, y se bate mucho para que blanquee. Se tiene batida clara y media de huevo bien batida, ya que está tibio lo que se está batiendo se le echa este huevo batido, no se le echa cuando está caliente porque se cuaja, se sigue a batir y ya que está casi fría, se echa tantita en un plato, y si no corre, sino que queda paradita, ya está buena. Se pone a calentar para echarla en las tortas, porque les quede tez, si corre y no separa se le da un ligero hervor. Si quieren echarle almendra, a esta cantidad de pepita se le echa media libra de almendra pelada y molida con la pepita, y entonces se le echa otra libra de azúcar, y otra media clara de huevo junta con la clara y media dicha, por lo que lleva de más azúcar y almendra. Las tortas se cuecen en el horno que no esté muy caliente, y se están mirando cada rato para enderezarles, y cuando se les alza la barriga se les baja apretándolas con una servilleta. Se pueden hacer por la mañana y cocerlas a la tarde, después de cocidas, o a otro día ya frías, se les va llenando y se van labrando cogiendo con los dedos la gragea, y echando encima de ellas, haciendo las labores que quisieren.

*Masa de empanadas*

A seis libras de harina, dos libras de manteca, doce onzas de azúcar, ocho yemas de huevo. Esta masa se hace y revuelve como la de pastelón, pero lleva más agua, se le puede echar taza y media de agua de las de caldo. Y en habiendo revuelto la manteca como digo en el pastelón, se le añade a esta un poco de aceite de comer, cosa de medio cascarón de huevo, y su sal molida, lo que basta a no quedar la masa desabrida. Se tiene molido un poco de azafrán y se le revuelve a este recaudo antes de echar la harina, después se echa y no se amasa mucho, se echa en una mesita, solo se revuelve bien apretándola contra la mesa para que se una, se unta tantita harina en la mesa. Se coge un pedazo y se va extendiendo con el palote, si se pega en la tabla o en el palote se rocía con otra poquita de agua fría. Cuando se palotea la torta para la empanada, le han de dar por ambos lados, primero por uno, la voltean y le dan por el otro, que quede muy lisita para que no reviente al cocerse. El horno no ha de ser fuerte, sino después de que hayan sacado el pan. Antes de hacer la empanada se echa desparpajado un poco de ajonjolí crudo, se extiende encima de la empanada para que cuando la doblen quede pegado.

*Relleno para estas empanadas*

Se pican los tomates en cuartitos, y así crudos después de picados se lavan para que salgan las pepitas. Es a propósito un chiquihuitito, con eso echándoles agua salen las pepitas, y luego se cuecen bien, no sancochados, y después de cocidos se vuelven a echar en el chiquihuitito y se le echa más agua para que acaben de salir las pepitas. La cebolla se pica de buena manera, ni muy menuda ni muy gorda, un poquito más gruesa que el tomate, y se cuece no muy cocida sino cuanto se baje de lo tieso, también se echa en el chiquihuitito, se le echa un poco de agua y se escurre como los tomates. Y en una cazuela se pone a freír con la manteca necesaria, y allí se echan los tomates y juntos se fríen bien, como todos los recaudos, hasta que sube por los lados la manteca. Se tiene picado el jitomate todo lo que está maduro y blando, y las cabezas y todo lo duro molido y el agua con que se lava el metate, se echa todo el jitomate. Y se ponen á freír aparte unos ajos con un poco de cominos tostados y molidos, y en friéndose un poco, se echa el jitomate hasta que consume la agua, y ya que se quiere freír se revuelven allí los tomates y cebolla que se frió aparte, se le echan las alcaparras necesarias al recaudo, a cada cosa se le va echando una poquita de sal, se fríe bien y

se le echan todas especias: bastante canela, clavo, pimienta, un pedacito de nuez moscada, ajengibre, dos o tres cascaritas de pimienta de Tabasco, perejil deshojado, si está muy seco una poquita de agua, si tiene mucho caldo un poquito de pan molido, que sea duro y se muele en seco, la sal necesaria, un pedacito de azúcar que se pruebe con buen sazón, un poco de ajonjolí tostado, si quieren una puntita de vinagre. Y en bajando la cazuela se le echa un poquito de aceite de comer, que no sobresalga mucho sino cuanto se perciba. El pescado sea bobo, o pargo frescal, o robalo bueno, se desala bien y se cuece con solo agua, y así que está cocido se le quitan todas las espinas, y cuando se hacen las empanadas que se extiende la torta de la masa, se echa un poco de recaudo que ha de estar hecho un día antes y encima se le pone la ración de pescado, y encima del pescado otro poquito de recaudo. Esto no se pone en medio de la torta sino de la mitad para delante para que se pueda tapar, de modo que quede pareja la falda de abajo con la de encima. Se le da tantito sobre las dos puntas con el palote para que se unan y luego se repulgan por la falda.

### *Masa para pastelón*

Se echan en una cazuela cuatro o cinco yemas de huevo, tres onzas de azúcar molida, tantita sal molida que no quede desabrido. Se está batiendo con la palma de la mano hasta que se desbarata la azúcar, que está un poco espeso y blanquea un poco, entonces se echa medio pozuelo o poco más de agua fría, nueve onzas de manteca también fría, y se está batiendo con la palma de la mano hasta que la manteca se bebe la agua. Entonces se le va echando libra y media de harina, se revuelve todo hasta que se une, se echa en una mesita, no se amasa mucho, nomás en cuanto se una, se le unta a la mesita un polvito de harina y se extiende con el palote. Si se pega que no se puede extender, se le echa un rocío de agua fría, no mucha. Se extiende la torta de abajo que coja todo el sartén, que no esté muy gorda ni muy delgada. Para echarlo con más facilidad se extiende sobre un papel o sobre una servilleta, y luego se vuelca bocabajo en el sartén. Si el relleno es de carne se tiende otra torta, que no esté muy gorda ni muy delgada, se le echa encima, se corta con el cuchillo alrededor, y con unas tiritas o bizcochitos de la misma masa se va componiendo por encima. Si el relleno es de dulce, se extienden encima de un papel de la mesa misma, que no estén muy gordas, y se cortan con la carretilla más angostas que un dedo. Para cortar estas tiritas pueden extender con el palote una tira del ancho de una mano, y de allí con la carretilla se

cortan las tiritas y se van poniendo encima del relleno, apartándolas poquito más que el ancho de las tiritas, primero seguiditas, y luego las que van encima nesgaditas, apartándolas también poco más que el ancho de la tira, que haga como redecita.

De esta manera se hacen también cubiletes de leche o de dulce con su enrejadito también.

### *Relleno para cubiletes y pasteles*

A tres reales de leche cruda, se cuelean y se ponen a cocer tres cucharadas de arroz molido, se miden con una cuchara de plata. Se pone a cocer sin dulce, se está meneando hasta que se pone como atole de espesa, esto ha de ser un día antes, y se deja enfriando en un traste limpio. A otro día se clarifican sin limón dos libras de azúcar, y ya clarificada, se le echan doce yemas de huevo hiladas en esta almíbar, y ya que está espesa se quita de la lumbre. Se le echan unos piñones martajados, almendras molidas, no muy remolidas, todo se revuelve en la almíbar, y los huevos hilados también, y doce yemas de huevo, y la leche, todo junto se revuelve muy bien. Y se echa en un sartén untado de manteca, y a dos fuegos mansos se va cociendo, y conforme se va dorando, se va revolviendo con una palita delgada con tiento hasta que queda como huevos revueltos, pero no muy desleído. Ya que está, se baja a reposar, se rellenan los pasteles o cubiletes, si se quiere cocer en horno, se puede.

Si lo quieren con tuétanos de vaca sale bueno, se cuecen los tuétanos con dos o tres hervores, que queden como conservados, se lavan después de cocidos con agua fría para quitarles la manteca, se parten en trocitos, y cuando se echan las yemas y todos los compuestos se le echan, siendo para día de carne.

### *Relleno para cubiletes de canela, pasteles, y empanadas betunadas*

Se hace la masa fina en el mismo modo que la del pastelón. Se derriten dos libras de azúcar no clarificada, se cuele y se pone a hervir con media libra de jamón gordo cocido y molido, si es para día de viernes manteca en lugar de jamón. Se prueba, y así que no sabe a manteca cruda, se le echan doce onzas de almendra martajada, y en teniendo el punto alto se baja al suelo y se le echa onza y media de canela molida, y un poquito de clavo para que avive la canela, y en estando de modo que no esté fría ni caliente, se le echa un poco de bizcocho molido como para alfajor, con medio de bizcochos de esos que llaman «de velorio» puede haber. Luego se baten seis huevos,

primero las claras y luego las yemas, y se le echan al relleno y se revuelven muy bien. Se van llenando los cubiletes, pero en rellenando con esto, sean pasteles o cubiletes, se le ha de echar tapa de rejilla, porque en siendo tapa entera se revienta por el huevo. Para rellenar empanadas, que no lleve huevo para que no se reviente, se le echa también un granito de sal y si quieren una poquita de miel virgen. Cuando echen el bizcocho que quede sueltcito porque luego esponja, a otro día si está aguado se le echa otro poquito de bizcocho, y también se le echa ajonjolí tostado.

### *Empanadas betunadas*

Se hace la masa según y como los tantos y modo de amasar, y todo se hace para la tortada de manjar blanco. El modo de extender la empanada y darle con el palote, y todo, es como el de las otras que quedan apuntadas, pero se tiene cuidado de no cargarlas mucho de relleno porque al cocerlas, esponja y revienta. Así que ya están cocidas en el horno, se tiene hecho el betún como queda apuntado, y ya frías se les va poniendo en modo que queda apuntado, que no las hagan muy grandes.

### *Modo de cocer pasteles y cubiletes*

Si son pasteles, así que se tiende la capa de abajo se le pone un comal con lumbre encima a que quede cocido por dentro. Se echa el relleno, si es picadillo se echa otra capa entera, si es cosa de dulce su enrejado. Se cuecen en el horno, si no hay horno, con rescoldo por abajo y su comal encima con lumbre, teniendo cuidado que no se quemem. Para cubiletes, se van untando con tantita manteca fría por dentro, se extiende la tortita de la masa delgada y se le pone abajo, se le echa su relleno, se les pone su rejita encima. A estos no se les cuece la capa de abajo como a los pasteles, por eso se hace delgada y en cuanto se pone cruda se echa el relleno. Estos si quieren se cuecen en horno y si no también se cuecen con mucha facilidad, y mejor echando una poca de manteca en una tortera o sartén grande y se extiende por todo el sartén, la manteca no ha de ser mucha y se pone el sartén en poca lumbre, y dentro del sartén se van parando los cubiletes, se pone su comal encima con lumbre de buena manera porque no se quemem. Se tiene cuidado de si cuecen primero por abajo, se baja el sartén, si les falta que cocer por arriba, se les deja el comal, si ven que alguno se quiere quemar por arriba, se le pone un pedacito de papel o de lechuga mientras se acaban de cocer. Así que están cocidos, se van sacando y parando en el suelo, y así que se enfrían

un poco, se van sacando de los cascros y poniéndolos en un platón, y en estos mismos cascros se vuelven a poner otros.

Estos se pueden llenar también de los rellenos que quedan puestos echándoles sus rejitas, pero si los quieren llenar de picadillo o leche, entonces no se les echa rejita, sino su tapita entera. Si los rellenan de leche, ha de ser la leche espesa como manjar blanco, que la pueden hacer con arroz molido desbaratado en la leche y colado, y unas almendras molidas, cosa que les quede grano. A la leche con el arroz colada por cedazo de atole se le echa su azúcar y se le da punto como manjar blanco, y ya fría se llenan los cubiletes con ella. Se tiene cuidado de poner a hervir primero la leche con azúcar y después se echa la que está con el arroz, ya que se va espesando se van echando las almendras, desbaratándolas en tantita agua, esto se hace así porque no es tan arriesgado a quemarse. Si quieren echarle agua de azahar se le echa, no mucha, poco antes de tomar punto se le da punto tan espeso como el de manjar blanco, hasta sirve para llenar cubiletes y comerla así también. Los tantos con que se hace esta leche son estos: se toman diez y ocho onzas de pan crudo, se le quita la costra que tiene con agua bien caliente, amasándola se le echa media libra de manteca, poco a poco se le va introduciendo harina de modo que no quede dura la masa, se le echan cuatro onzas de azúcar muy remolida. Se advierte que la harina no se le echa de un tiro, sino una poca, después le entra la azúcar dicha y luego la demás, que quede la masa flexible. Se hacen las tortitas y se meten en el horno, que esté templado, por que si está muy caliente se queman. Para meterlas en dicho horno se ponen en papel.

*Arepitas, que son unos bizcochitos muy sabrosos*

Se compone una torta de pan floreado cruda y se pesa de ella libra y dos onzas. Se le echa media libra de manteca fría, cuatro onzas de azúcar molida, todo esto se va amasando en una batea y se le va metiendo una libra de harina. Se amasa hasta que se despegas de la batea, y se van haciendo unas tortitas redondas y otras larguitas como bizcochitos, del alto de medio dedo o poco mas. Se van poniendo en una tablita y con un cuchillo que tenga punta o navajita se van picando hasta abajo. Estas es fuerza picarlas para que se cuezan, pero pueden picarlas de modo que les haga gracia, se ponen en papel blanco, y se meten en el horno hasta que salen doraditas. Si sobra de la torta pueden regular los tantos que le corresponden de harina, manteca y azúcar, y hacer más.

*Otro pastel*

A una taza de harina, nueve huevos, tres enteros y los otros sin clara, su agua y su sal.

*Torta de requesón*

A un requesón de a medio, doce yemas de huevo batido con medio mamón desleído. Se echa en la manteca, se cuece a dos fuegos, así que está cocida se parte, se exprime, y se echa en almíbar. Hierve hasta que cale.

*Turrón*

Se clarifican cinco libras de azúcar con un cuartillo de miel virgen, una clara de huevo batida con agua. Se pone todo junto a clarificar, así que empieza a hervir se le exprimen unas gotas de limón, y así que está hirviendo bien se está rociando con agua fría y se le va quitando toda la espuma, hasta que larga toda la porquería. Entonces se baja y se cuela por un cotense o manta, refríega el cazo y se vuelve a poner en la lumbre hasta que está espesa. Se le toma el punto echando tantita en agua fría, que cuaje, se saca del agua, se le da contra el cazo cosa que suene un poquito, pero no que quiebre. Entonces se baja y se deja reposar un cuarto de hora porque no cuaje el huevo, se tienen batidas siete claras de huevo para cada libra, muy bien batidas, y antes que se enfríe la miel echan la mitad de las claras, y empiezan a batir la miel con ellas, luego, luego, una las va echando y otra va batiendo con una cuchara hasta que está muy espeso y casi frío. Se sube el cazo otro poquito al rescoldo o lumbre muy mansa, con un pedacito de tepalcate, donde caiga lo de encima del cazo porque no se quemé. Así que ha estado un rato, se baja y se coge tantito con la cuchara, y se echa tantito encima de lo propio que está en el cazo y si se queda como una culebrita o bodoquito en el cazo parado, ya está, si está muy suelto se vuelve a poner a fuego muy manso otro poquito, se le echa ajonjolí tostado, se revuelve muy bien, y se echa en cajeta o plato.

Si lo quieren un poquito más durito, se le echa una poquita de miel virgen menos de la que este tiene, y un poquito de más clara de huevo, esto es para echarlo en obleas.



*Marquesote de rosa*

Se clarifican cuatro libras de azúcar con media clara de huevo, unas gotas de limón o lima. Ya que está hirviendo se rocía con agua fría, se cuele por un cotense o manta, se vuelve a poner a la lumbre, se le da el punto cogiendo una cucharada de la miel que está hirviendo y si alzando la cuchara un poco se hierve dentro de la cuchara y se derrama un poco, se le echan luego, luego, tres puños de rosa bien apretados. Se tiene batida media clara de huevo y se echan dos cucharadas de plata no muy llenas de esta clara batida que se echa encima de la rosa que estará en un plato ya prevenida para la hora que cojan el punto, y unas gotas de limón o lima. Y en estando el punto que se derrama de la cuchara, se echa todo esto luego, luego, y se le dan dos o tres batidas a que se revuelva bien y se deja hervir un poquito, y mientras está hirviendo, se está meneando por abajo hasta que se le toma el punto que se derrama bien en la cuchara. Se tiene prevenida una cajita de papel de pliego y medio, dejándole de alto tres o cuatro dedos porque no se derrame, pueden añadir el papel, untándole atole. Se tiene prevenida la cajita de papel arrimándole unos ladrillos alrededor, porque al echarlos no se derramen, se le echan primero unas hojitas de rosa a la cajita para que se peguen en echándolo, y en estando que se derrama de la cuchara, luego, luego se echa en la cajita, y se le pone el cazo caliente por encima, un poquito alto.

*Huevos de faltriquera*

Se clarifica una libra de azúcar, y se cuele y se pone otra vez en la lumbre, y así que está espesa se alza la cuchara a ver si ya hace espejo como jalea. Se baja y se enfría, y se le echan doce yemas de huevo, se revuelven muy bien batiéndolas, y se sube a la lumbre y se menea con cuidado, y recio, y así que despega del cazo, se baja y se bate un poquito. Y así que se enfría se van haciendo unas bolitas con la mano del tamaño que quisieren, y se van revolcando en azúcar molida y cernida por tamiz. Se van revolviendo en unos papelitos, retorciendo las puntas en figura de bombas, si quieren picar las puntas, y amarrarlas con listoncito, o seda gorda.

*Otros huevos*

Una libra de azúcar, clarificada y colada, se pone en la lumbre y se le echan tres onzas de almendra molida, y se le da el punto que haga espejo, como la otra. Se

baja y se enfría, y se le echan ocho yemas de huevo, y se sigue a batir y punto. Y todo como los otros de arriba. A dos libras de azúcar, media libra de almendra y treinta yemas de huevo, dos de ellos con clara.

#### *Torta de almendra*

Se hace la almíbar, y bien clarificada y que está de medio punto se baja a enfriar. Y en estando bien fría, se le echa la almendra martajada y las yemas de los huevos, y se vuelve a poner en la lumbre sin dejarlo de menear. Y ya que esté bien espeso, se baja y se unta el sartén o tortera de manteca, y se echa, se pone a cocer a dos fuegos. Los tantos según la cantidad que se quiere hacer, a una libra de azúcar, media de almendra, veinticuatro yemas de huevo, y se le echa por encima canela molida ya que está cuajada, y se adereza con pasas, almendras y diacitrón.

#### *Torta de natas de leche*

A una libra de natas, media libra de azúcar molida, y ocho yemas de huevo. Se revuelven muy bien, se unta una tortera con mantequilla, se le ponen unas rebanadas de mamón delgadas y encima estas natas, otra de mamón, y encima estas natas, otra de mamón, y encima otra de natas, así se le va poniendo. Se ha de tener un poco de leche cocida, y se miden a cada taza de leche dos yemas de huevo y su azúcar necesaria, y se echa en la tortera, cosa que quede el mamón nadando, y que no esté muy llena porque esponja. Se pone a cocer entre dos fuegos no fuertes, sino de buena manera. Si la quieren hacer sin natas, solo la leche cocida, ha de estar fría la leche para revolverle el huevo. A las yemas se les quitan las miajas porque no se corten.

#### *Carbonadas*

En siete cuartillos de leche se echa media libra de nixtamal, y bien limpio, y picado, y bien molido, media libra de arroz muy bien molido, y una libra de azúcar blanca. Se desbarata todo en la leche muy bien, se cuela por cedazo, se pone en la lumbre y se le da punto más subido que manjar blanco. Se echa en un platón de Talavera, se deja enfriar muy bien de un día para otro, y se van cortando unas rebanaditas del alto de un dedo y de largo de tres o cuatro dedos, y luego se van envolviendo con harina y apretando tantito entre las manos. Se van friendo en manteca

como cuando se fríe caliente, y así toman color de oro, se sacan y se ponen a escurrir, se van envolviendo en azúcar y canela molida, y se ponen en un platón.

*Ante de garbanzo*

Se mide una taza caldera de garbanzos crudos, colmada. Se cuecen con tantito tequesquite, muy cocidos, se dejan enfriar para lavarlos, se lavan muy bien, que no les quede hollejo, se remuelen que no les quede grano. Se desbaratan con tantita agua como el atole. Se clarifican tres libras de azúcar y se cuelan, se ponen otra vez en la lumbre, así que está de medio punto, se baja y se deja enfriar. Y fría la almíbar, se le echan los garbanzos desleídos, y dieciocho yemas de huevo batidas se le echan también, que corresponden a cada libra de azúcar seis yemas. Se vuelve a poner a la lumbre, se está meneando hasta que espesa, cosa que se pueda untar en el mamón. Se hace más almíbar y se le da punto más aguadito que de conserva, y se le echa un poco de vino, que dé un hervorcito con él porque si lo guardan no se acede. Se va mojando el mamón en la almíbar aguadita, cosa que no quede muy mojado porque luego escurre miel, y se van poniendo las rebanaditas de mamón, y encima se les va untando de esta pasta, otras rebanadas de mamón también mojadas en la almíbar, pero no muy empapadas, y así se va poniendo. La última que sea de pasta, se compone por arriba con canela molida, pasas, almendras tostadas y partidas por la mitad, diacitrón en pedacitos, si quieren todo esto clavado. Si lo hacen con agua de azahar, que sea poquita, y que dé también un hervor.

*Ante de huevos*

A cada libra de azúcar clarificada y colada, se pone a la lumbre, y en teniendo medio punto, se baja. Para cada libra se baten doce yemas de huevo, se echan en la almíbar, ya que está fría se revuelven y se ponen en la lumbre. Se está meneando hasta que toma punto, que no sea muy espesa, se moja el mamón como queda dicho, capa de mamón, y capa de pasta, la última que sea de pasta.

Si lo quieren con almendra o coco, se clarifica y se cuele la almíbar, y así que está de medio punto se baja, y a cada libra de azúcar se le echan cuatro onzas de almendras bien molidas y seis yemas de huevo batidas, se revuelven en la miel, y se pone en la lumbre, se está meneando hasta que se pone de buena manera, no muy espeso.

Si lo quieren con coco, se echa cada libra de azúcar, cuatro onzas de coco mondado y molido y seis yemas de huevo, se le da el punto como al de arriba, pero siempre se le echa la almíbar para mojar el mamón, o vino, o agua de azahar, lo que quisieren. Si es agua de azahar, poquita, y que dé un hervorcito con la miel, si es vino se le echa más pero que dé también un hervorcito con la miel porque no se acede.

Si lo quieren de coco solo, pueden echar en libra y media de azúcar, un coco mondado y molido, muy bien limpio, que esté blanco. El modo de hacerlo y ponerlo es como los de arriba.

### *Otro ante*

A una libra de azúcar clarificada y colada, se tiene muy bien molida una libra de almendra, si quieren revolverle pepita, que sea media de almendra y media de pepita, se le da el punto como de cajeta. Se cuecen unos garbanzos con tantito tequesquite, y así que se enfrían se lavan muy bien a que larguen los hollejos, y se muelen, para cada libra de garbanzos se clarifica libra y media de azúcar y se cuele, ya que está de medio punto, se baja, se le echan los garbanzos desbaratados, se les da punto de cajeta. Se clarifica otra libra de azúcar y se le da medio punto, y se baja, y se deja enfriar, se baten dos yemas de huevo, no mucho, y se echan en esta almíbar y se baten con ella, se ponen en la lumbre a que hiervan, se está meneando hasta que está espesito, se baja, y se bate un poquito para que blanquee. Se clarifica otra poca de azúcar, digo almíbar, y así que está espesita se le echa bastante vino blanco, da un hervorcito con él, y así aguadita se baja. Se rebanan los mamones y se van mojando en esta almíbar, no muy empapados porque luego queda mucha miel. Abajo se pone una capa de mamón, y otra de la pasta de garbanzo, otra de mamón, y otra de la pasta de almendra, otra de mamón y la última que sea de la pasta de yemas de huevo. Todas las capas de mamón mojadas con la almíbar y el vino, se compone por encima con canela molida, pasas, almendras y diacitrón.

### *Cajetas encandiladas*

Se clarifica una arroba de azúcar, se cuele y se le da punto alto, que haga espejo, y estando hirviendo, se exprimen cuatro limones en una jícara de agua y se echan en el cazo. Así que hace espejo, se baja, y se deja enfriar dos días hasta que cuaje. Se pesan veintidós libras de durazno partido en rajitas chicas y cocido, y cuatro jícaras de

jalea, se pone a la lumbre todo, y a medio cocer, ya que haya hervido, se baja y se echa en un lebrillo hasta otro día que se le da punto de jalea.

### *Cajetas de guayaba*

Se mondan las guayabas y se les quitan las pepitas, y se muelen, y a libra de guayaba, libra de azúcar, si están muy agrias se les puede echar más azúcar. Se hace la almíbar clarificada, y ya que está de medio punto, se echa la guayaba, se le echa una poca de miel virgen para que no se azucaren y duren, se le da el punto de cajeta; si es para bocadillos, más alto. Si las quieren teñidas se les echa tantito carmín poco antes de tomarle el punto. Si quieren también se hace quitándole a las guayabas las pepitas, y con la cáscara sin mondar ponerlas a cocer y luego colarlas por colador de fierro.

### *Conserva de limones verdes*

Se parten por la coronita de modo que no se le arranque toda, se cuecen con ceniza y hasta que se enfrían muy bien se enjugan, y se ponen a cocer con tequesquite para que se cuezan bien y se pongan verdes. Así que se enfrían muy bien, se lavan y con cuidado se les va sacando la carne. Se echan en agua limpia, se les muda agua todos los días, estas no se ponen al sol porque si los ponen se pondrán amarillos, así que se prueban que ya no amargan, se escurren y se pesan. A cada libra de limón, libra y media de azúcar se clarifica muy bien con clara de huevo, se espuma muy bien y se cuele. Se deja enfriar y se le echa el limón, hierve hasta que se espesa, se baja, y a otro día se le echa agua, se vuelve a poner en la lumbre, para que tome punto. Se ha de tener cuidado que cuando estén los limones calientes, no se les eche nada frío, y cuando están fríos, nada caliente, por que se acueran<sup>112</sup> y se pasan. Mejor es hacerles una sajadita por un lado que partirles la coronita, porque luego se cae al hervir y lo mismo con las naranjas.

### *Conserva de naranja*

Se pela por rallo y se abren por la coronita un poco, de modo que no se les arranque, se cuecen con sal de cal, que es sal de nevar, así que está muy bien cocida,

---

<sup>112</sup> Modo coloquial de decir que adquieren la consistencia del cuero.

se baja y se deja enfriar. Así que está muy bien fría se echa en otra agua, y se pone al sol mudándole agua todos los días hasta que se pone blanca, y se prueba que no amargue, se le van sacando las tapas con cuidado, se lavan muy bien, y se escurren. Se pesan y a cada libra de naranja se le echa libra y media o dos de azúcar clarificada y colada, y ya fría se echan las naranjas. Se ponen en la lumbre, hierven hasta que se espesa la miel, se bajan y se dejan hasta otro día, se les echa agua y se vuelven a poner hasta que se conoce estar caladas, y que tome punto. Si no están caladas, se bajan hasta otro día que se les echa más agua y se vuelven a poner. Se tiene cuidado de cuando están frías no echarles caliente, y cuando están calientes no echarles fría porque se acueran. De este mismo modo se hace la de limón real y la de toronja.

#### *Conserva de higos verdes*

Así que se les corta la mitad del pezoncito por donde se cortaron y se parten un poquito en cruz por lo de abajo para que larguen la leche, se echan en agua dos o tres horas, o más. Se cuecen echando ceniza en el agua y paja. Así que se cuecen, se bajan y se dejan enfriar, se hace la almíbar, se deja enfriar para echarlos, ellos fríos y bien lavados. Se pone en la lumbre hasta que se espesa la miel, se baja hasta otro día. Se les echa agua y se vuelven a poner, esto se hace dos o tres días, hasta que se calan, entonces se les da el punto de conserva.

#### *Conserva de tunitas*

Se mondan y se abren por la coronita de modo que no se arranquen. Se cuecen con sal de la que comemos, y así que se enfría se echan en otra agua, y se les van zafando los huesitos con cuidado. Se ponen al sol, mudándoles agua todos los días hasta que se les quita lo agrio. Se hace como todas las conservas, pero con el cuidado que cuando estén frías no se le eche caliente, y cuando están calientes no se les echa fría porque se acueran. Se les echa tantita agua de azahar ya caladas, poco antes de tomarle el punto.

#### *Conserva de duraznos*

Los duraznos blancos, que no estén muy blandos porque no se desbaraten. Se pone a hervir agua con ceniza, cosa que esté algo espesa, y ya que está hirviendo se

van echando los duraznos, se están meneando con una cuchara, y se sacan con la cuchara, y así que se ve que se les limpia el pellejito, luego, luego, se van sacando con la cuchara o con un chiquihuitito, y se van echando en agua fría para irlos lavando, mudándoles agua. Esto se hace para mondarlos, porque de esta manera no es menester con cuchillo. Se ponen a cocer en otra agua, y así que están cocidos se van echando en agua fría, se dejan hasta otro día. Se hace la almíbar, y ya clarificada y colada se pone en la lumbre, y ya que está hirviendo, se les escurre el agua a los duraznos, se les echa otra para enjugarlos porque no les quede mucha jalea, y se van echando en la almíbar que está hirviendo. Hierven hasta que se pone la miel espesa, se bajan, y a otro día se van sacando los duraznos con una cuchara, y se van echando en un lebrillo de modo que no se desbaraten. La miel que queda en el cazo se pone en la lumbre, se le echa agua a que hierva, se le quita la espuma, y así hirviendo como está, se echan los duraznos. Esto se hace tres días para que calen bien, se hace de este modo sacando los duraznos y echándolos en la miel cuando está hirviendo, porque de este modo queda blanca y no se ponen colorados. Después de pelados con la ceniza se les dan cuatro sajaditas por los cuatro lados para que calen, no se sajan todo en redondo porque se despedazan.

#### *Pan de Loo de rosa*

Se clarifican tres libras de azúcar con medio cuartillo de miel virgen y media clara de huevo. Ya que está hirviendo, se le echan unas gotas de limón, y así que hierve muy bien, se va rociando con agua fría, y se le quita toda la espuma y porquería, se cuele por cotense o manta, se vuelve a poner a la lumbre, y ya que está de medio punto, se tiene limpia y molida cuatro onzas de almendra, rociándola con agua para molerla, no ha de ser muy remolida, cosa que quede con grano, se echa en la almíbar, y hierve hasta que echando tantita en agua fría cuaja. Esto es que cuaje blandito, y luego, luego, se le echa la rosa, se menea, y en cuanto se acaba de revolver se baja el cazo al suelo, y se empieza a batir para que blanquee y empanice. Así que ya está casi fría, ya que la quieren echar, se revuelven poco de ajonjolí tostado, no se bate mucho con el ajonjolí porque se revienta y se pone feo, la rosa ha de ser tres puños grandes, despificada. Se echa en cajetas o tazas, la miel virgen se le echa porque le dé gusto y no se azucare breve.

*Marquesotes de rosa, blanditos como bocadillo*

Se clarifican tres libras de azúcar con media clara de huevo, se cuele y se pone a hervir, ya que está hirviendo se le exprimen unas gotas de limón, y en una taza con agua fría se le da el punto, en cuanto cuaja se baja el cazo al suelo. Se le echan tres puños de rosa, grandes, despificada, y se empieza a batir hasta que queda blanca. Se echa en una tablita húmeda y puesta al fresco, se van partiendo con un cuchillo húmedo.

*Cajeta de membrillo*

Se monda y se le quita el corazón, y se va echando en agua hirviendo, y conforme se va cociendo, se va sacando y echando en agua fría; se tiene uno, o dos, o más días al sol. A cada libra y media de azúcar, una libra de membrillo, y así sale buena porque no sale tan agria. Se clarifica la azúcar echándole a cada cuarta de azúcar una clara de huevo, si es media arroba, dos claras, y así se va regulando conforme la azúcar. Clarificada y colada se pone en la lumbre, y se le da el punto hasta que cuaja en el agua, no muy duro, entonces se echa el membrillo, y se está batiendo con una pala hasta que despegas del cazo y se ve el fondo del cazo al batirlo, y que ya no pringa, ni salpica, estas de membrillo se dejan hervir un poquito más porque luego se lloran. Se baja y se van llenando las cajetas con copete porque luego se bajan. Siempre para clarificar se echa limón, y los membrillos para que no se lloren han de ser redondos, porque los que tienen mucho ombligo se lloran mucho. Ya cocido el membrillo se pasa por coladera de cobre y después se muele.

*Mermelada de membrillo*

Se monda el membrillo y se descorazona, se va echando en agua hirviendo y conforme se va cociendo, se va sacando y echando en agua fría, y se tiene un día o dos al sol. Se cierne por cedazo de cerda en que se cuele manzana, bien escurrido se pesa después de cernido, para cada libra de membrillo, dos de azúcar. Si está muy agrio se le puede echar una o dos onzas más de azúcar a cada libra de membrillo. Se clarifica la almíbar con huevo, se cuele, y se vuelve a poner a la lumbre, y se le da punto que cuaje en el agua y que haga bolita dura, entonces se le echa el membrillo y se está batiendo hasta que está bien espeso, poco menos que punto de cajeta. Se baja y se está



batiendo, y ya que no está muy caliente se tiene batida una clara de huevo, y se le echa. Si son cuatro, o seis libras de azúcar, se siguen a batir hasta que empanice, entonces se sube a calentar un poco para llenar la cajeta y que le quede buena tez.

### *Conserva de membrillo*

En este mismo modo de mondarlo y cocerlo, se hace para la conserva.

### *Para cajetas y mermelada*<sup>113</sup>

Se puede cocer partiéndolo en cuarterones, quitándole las pepitas, y sin mondar. Si es para mermelada cernido por cedazo, si es para cajetas, molido en metate. Se puede hacer la prueba si queda tan blanco el que se cuece con cáscara, como el que se cuece mondado.

### *Cajetas de camote y piña*

Se cuece el camote y se monda, se cierne por coladera con la mano y a las hebras que quedan en la coladera se les echa tantita agua para que larguen bien el camote. Después de cernido se espesa, a cada libra de camote, libra de azúcar, a cada dos libras de camote una piña, también se muele y se pesa, y lo mismo que pesa se echan de azúcar. Si está el camote muy seco, aunque le echen otra poquita más, se hace la almíbar clarificada y colada, se pone a hervir, y así que está de medio punto se echa el camote y la piña, y se está meneando hasta que despega del cazo, que tiene punto de cajeta. Se baja y se van llenando las cajetas.

### *Cajetas de camote y almendra*

Se monda el camote, se cuece. Se monda, se cuele y se hierve como los demás, se pesa a dos libras de camote, una de almendra, tres de azúcar. Se monda la almendra, se muele rociándola con agua, que quede con grano. Se hace la almíbar clarificada y colada, se pone en la lumbre, y así que está de medio punto, se le echan el camote y la almendra. Se está meneando hasta que despega del cazo, que tiene punto de cajeta, se

---

<sup>113</sup> De membrillo.

baja, y se van llenando cajetas o tazas. Si le quieren echar agua de azahar, se le echa una poquita poco antes de tomar punto.

#### *Modo de guardar duraznos*

Se cuecen y se conservan en el mismo modo de la conserva que está escrita. Ya que están muy bien calados se dejan hervir en la miel, cosa que quede más espesa que de conserva, y a otro día ya fríos se van sacando y poniendo a escurrir en una berquera. Ya que han escurrido bien uno o dos días, se van quitando y poniendo en una tablita, un poquito apartados, y se ponen al sol, y a los dos o tres días, ya que han oreado, se revuelcan en azúcar remolida y se vuelven a poner al sol en una tablita hasta que están bien secos, entonces se ponen donde les dé aire otros días, cosa que estén bien secos, y bien fríos. Se guardan en parte donde no haya humedad, tapados. Y en tiempo que no hay duraznos que quieran hacer conserva con ellos, se hace la almíbar clarificada y colada, y así caliente como está se echan los duraznos y se dejan estar uno o dos días, hasta que se esponjen, entonces se vuelven a poner en la lumbre y se les da punto de conserva. Estos cuando los cuezan, ha de ser de buena manera, no cosa que se despedacen, después de limpios con la ceniza, antes de cocerlos, se le dan a cada uno cuatro sajaditas, una por cada lado, no se sajan todo en redondo porque no se hagan pedazos.

#### *Conserva de piña*

Han de ser las piñas ni muy maduras, ni muy verdes, se mondan enteras como están, se les quitan todos los prietecitos y se van partiendo a lo largo unas rebanaditas delgadas, de buena manera. Y así que se han acabado de partir se enjuagan con poquita agua y se junta esta agua con la agüita que ha destilado la piña al partirla, se guarda para echársela después a la conserva. Se puede partir un día la piña y al otro día ponerla a cocer en una olla limpia, con sal de la que comemos y un poco de tequesquite, esta se está cociendo casi todo un día, hasta que se tienta con los dedos que está muy blandita. Se baja, y de allí a un rato, ya que no está muy caliente, se le escurre el agua sin sacar la piña de la olla. Se queda en la olla hasta otro día a donde no le dé el aire, a otro día ya que está fría se enjuga, y se va echando en la almíbar que estará clarificada, colada, y fría. Cuando se echa la piña en la almíbar, se le echa también la agüita que destiló cuando la partieron y el agua con que se enjuagó cuando estaba la piña cruda.

Se tiene cuidado de guardar esta agua y echársela, porque le quede a la conserva sabor de piña y no quede desabrida. Se pone en la lumbre y hierve hasta que está espesa la miel, la bajan y la dejan hasta otro día. A otro día, con una servilleta mojada limpian todo al rededor del cazo donde se ha pegado la espuma, le echan una poca de agua fría y la ponen en la lumbre, así que hierve un rato, la bajan hasta otro día. Esto se hace tres o cuatro días para que quede bien calada y no se agríe, el último día se le da punto de conserva espesita. Se ha de tener cuidado que cuando esté fría no se le eche caliente, y cuando este caliente no se le eche frío. Cuando la pongan a cocer como queda dicho, han de tapar la boca de la olla con otra olla, y en la olla con que la tapan, agua, tapada también con un plato para que esté bien caliente, y cuando vean que se le consume la agua a la piña, le echan de esa.

*Conserva de zapotes blancos*

Se buscan los zapotes maduros, pero no muy blandos, se mondan con el cuchillo, se parten por la mitad, se le quitan los huesos con cuidado de modo que no se despedacen. Se desbarata una poca de cal en agua, y así que se asienta lo gordo, se echan en agua los zapotes juntamente con la agua de cal, se prueba que pique tantito la lengua, y se dejan una o dos horas, poco más o menos. Se tiene cuidado de estarlos tentando, y no sacarlos del agua hasta que crían una cortecita, entonces se sacan y se echan en otra agua limpia. Se clarifica la azúcar muy bien clarificada con huevo y limón, colada y ya fría se van echando los zapotes. Se ponen a hervir con fuego lento porque se despedazarán con fuego fuerte. Así que está un poco espesa la miel, la bajan, y la dejan hasta otro día que con una servilleta mojada limpian al rededor del cazo, le echan una poquita de agua y la vuelven a poner a la lumbre. Y así que se espesa un poco la miel, se vuelve a bajar hasta otro día. Si ven que tiene la miel algunas zurrupitas, o pedacitos chiquitos de zapote, se van sacando con una cuchara los zapotes y echando en un lebrillo con cuidado porque no se desbaraten, se les echa tantita agua, y esta agua se escurre en la miel, se cuela, se refriega el cazo, y se echa la almíbar, y los zapotes. Se pone a la lumbre hasta que toma punto de conserva, que quede espesita, poco antes de tomarle el punto, se le echa agua de azahar.

*Conserva de calabaza*

Se parte en pedazos de buena manera, se monda y se le quitan las tripas. Se echa en agua, se desbarata una poca de cal en agua y así que se asienta lo gordo, se echa en la calabaza. Así que ha criado su cascarita, se saca y se echa en agua limpia, se enjuga y se pone a cocer, se tienta, así que está cocida por dentro se baja. Se hace la almíbar clarificada y colada, se le echa una poquita de agua fría a la almíbar, se van picando los trocitos de calabaza con una aguja de peinar o con un palito para que cale bien. Se echa en la almíbar, se pone en la lumbre hasta que se espesa, se baja hasta otro día que le echan agua y la ponen en la lumbre a que acabe de calar y tome punto.

*Conserva de guindas*

Se pone a hervir agua en un cazo, y ya que está hirviendo el agua se echan las guindas con palos y todo a que se cuezan bien, cuando están cocidas se suelen poner blanquizas, y como que se quieren reventar. Se bajan y se dejan enfriar un poco, y se les escurre un poco el agua y con una cuchara se van sacando, y se les van quitando los palos y los huesos, y se van echando las guindas en algún traste sin agua. Ya que se han acabado de deshuesar se les echa agua, si están ellas tibias, tibia, se ha de tener cuidado de que, sea agua o almíbar, se la echen del mismo temperamento que estuvieren ellas, porque si no se vuelven cuerudas. Se escurren del agua con un cedazo y se pesan, a cada libra de guinda, libra y media de azúcar. Se clarifica la azúcar, para clarificar cada seis libras de azúcar, una clara de huevo, y ya que está hirviendo, unas gotas de limón. Así que ha hervido bien se rocía con un poco de agua fría y se espuma muy bien, ya que no tiene porquería ninguna, se cuela por cotense o manta y se deja enfriar un poco. Le echan un poco de agua fría, y ya que está la miel casi fría, van echando las guindas, si quieren quede más clarita, le dan otra enjuagada a las guindas y las vuelven a escurrir con el cedazo. Se ponen a hervir, así que está espesa la miel, se bajan. A otro día se les echa una poca de agua, y se ponen en la lumbre a hervir hasta que toman punto, cosa que quede la miel espesita, y se baja. Si la quieren guardar hasta cerca de un año, la han de echar bien fría en una olla quemada y que hayan hervido atole en ella, que esté bien seca, la tapan con un papel y un plato y amarran la boca con un trapo o cotense, y en un lebrillito echan un poco de ceniza fría y allí paran la olla. Cuando la quieran comer, si está muy espesa le echan una poca de agua, y

hierva con ella un poco, si la quieren con más caldo, cuando le echen el agua, le echan un poquito más, y un pedazo de azúcar blanca. Hierva a que tome punto.

### *Conserva de tejocotes*

Se echan en agua fría y se ponen a cocer, ya que están cocidos se bajan y que se enfríen un poco. Se sacan unos pocos con una cuchara y se van mondando, y con un deshuesador se deshuesan, y se van echando en agua tibia, que esté la agua tan caliente como ellos, porque si no se pasman, se dejan en esa agua hasta otro día. Se hace la almíbar clarificada y colada, y ya fría, se sacan los tejocotes del agua en que están, y se les da otra enjuagada, y se echan en la miel. Se ponen en la lumbre y así que está espesa la miel, se bajan. A otro día se les echa agua y hierven hasta que toma punto de conserva, se tiene cuidado de cuando estén fríos, no les eche caliente, y cuando estén calientes no les echen frío, porque se pasman.

### *Para guardar tejocotes*

Se cuecen, no mucho, en cuanto se puedan mondar. Los bajan y los dejan enfriar, y ya fríos los van mondando, si los quieren guardar deshuesados, los deshuesan, y si no los dejan con su hueso. Los van poniendo en una tablita, un poquito apartados, y los ponen al sol todos los días hasta que sequen muy bien, porque en guardándolos algo húmedos, se enmohecen. Y ya secos, los echan en un tenate bien seco, y lo cosen, lo guardan donde no haya humedad; cuando quieran hacer la conserva los echan a remojar en agua fría, un día, o dos, hasta que esponjen bien. Así que están esponjados los ponen a cocer con el agua fría y siguen haciendo su conserva como la otra. Cuando los pongan a cocer, estos para mondarlos, ha de ser en agua fría porque no se pasmen.

### *Perones mechados como las manzanas*

Se clarifica la almíbar y se cuele, se pone en la lumbre. Se van mondando los perones de estos de México, y con un deshuesador de tejocotes se les sacan las pepitas, se les dan unas cuantas picadas con una aguja de peinar o un palito con punta, y se van echando en la almíbar que está hirviendo. Estos no se tardan mucho en calar, se tiene cuidado, en cuanto se ponen de color de acitrón se van sacando con una cuchara,

escurriéndolos que no se despedacen y poniéndolos en un platón. Una los puede ir mondando y echando, y otra tiene cuidado de ver cuando calan e irlos sacando. Ya que los han sacado todos dejan la miel que tome punto de jalea, y se la echan a ellos por encima, y después les echan ajonjolí por encima.

*Para hacer manzanas mechadas de aquí*

Se hace la almíbar, se mondan, se descorazonan y se les dan sus picadas como a los perones, se van echando en la miel hirviendo. Estas tardan más en calar, si quieren que calen y no se pongan coloradas, les dan un hervor en la almíbar, y las bajan. A otro día las ponen en la lumbre y conforme las van calando, las van sacando y poniendo en un platón. Se deja tomar a la miel punto de jalea alto y subido y se les echa por encima, se clavetean con pasas y almendras, y todo lo que quisieren.

*Conserva de cidra rallada*

Se mondan las cidras con un cuchillo y las grandes se parten por la mitad, las chicas enteras. Se van rallando en un rallo, se tiene cuidado, así que llega cerca del corazón la voltean por otro lado, y así la van rallando toda, teniendo cuidado de no echar el corazón. Se echan en agua fría y se dejan hasta otro día en ella, y se les quita esa agua, y se empiezan a lavar con las manos, como quien lava nixtamal, mudándoles aguas, hasta que la prueben que masquen un pedacito y que no amargue, entonces las ponen a cocer en una olla con agua. De cuando, en cuando, la menean con una cuchara porque no se queme, la tientan con dos dedos, la bajan, y les van escurriendo la agua con un cedazo, y ya bien escurrida, la pesan, y antes la exprimen con las manos. Cada libra de cidra, dos de azúcar, clarifican la azúcar con clara de huevo, y ya que está hirviendo, unas gotas de limón, así que hierve bien la rocían con agua fría y la espuman muy bien, la cuelan por cotense o manta, y echan la cidra. La ponen en la lumbre hasta que esté calada y la miel de buen punto, espesita, si ven que no se acaba de calar, la bajan, y a otro día le echan una poquita de agua y la ponen a la lumbre para que cale. Poco antes de que tome punto le pueden echar tantita agua de azahar.

Si la quieren con coco, se monda el coco y se le quita el pellejito prieto con un cuchillo, se muele en el metate, no muy remolido, que le quede su granito, y así que ha hervido un poco la almíbar con la cidra, echan el coco, a cada dos o tres libras de

cidra pueden echar un coco, o como quisieren, pero por cada coco que echen han de echar otra libra más de azúcar.

*Para hacer bocadillos y limitas de cidra*

Se monda, se ralla, se lava, se cuece, y se escurre como la de la conserva. Se pesa, pero para esta han de echar a cada libra de cidra, libra y media de azúcar. Se clarifica la miel y se cuele como la otra, y ya que está hirviendo se echa la cidra, y se está hirviendo hasta que se espesa, se coge tantita miel con los dedos, y al abrirlos hace una hebrita, y que parece como que se fríe en el cazo, se menea como quien menea cajetas, y así que está como digo, la bajan, y de allí a un rato la echan en un platón de Talavera. A otro día amanece como que ha criado miel, con una cuchara de palo se revuelve toda con la miel que ha criado, y se van mojando las manos con agua, y se van haciendo las limitas, y con un palito redondo se les señalan los gajos, y se van poniendo en una tablita. Se deja una poquita de cidra para ponerles sus botoncitos, y así que se han oreado, a otro día se les van poniendo sus botoncitos, y se dejan orear. Y a otro día, o a los dos días, se clarifica menos de libra de azúcar con tantita clara de huevo, y unas gotas de limón, se cuele, se pone en la lumbre y se le da el punto, de manera que en cogiendo entre dos dedos una untadita y abriéndolos, haga una hebrita delgada, lo que abren los dedos, del alto de un dedo. Se baja, y así que ha reposado un poco, que esté calentita, se van alzando las limitas de la tablita a donde están con un cuchillo delgado y mojado, y se les va untando de esta miel calentita con unas plumas, muy bien. Se van poniendo muy bien sobre de una berquera que estará sobre un lebrillo para que allí escurran, y estas se secan con el aire, ya que están secas se les van poniendo sus hojitas de papel verde amarradas en un alambrito.

Si quieren hacer bocadillos de esta misma cidra de las limitas, humedecen un poco una tablita y ponen un molde de hoja de lata, y con las manos mojadas cogen la cidra, y la echan dentro del molde, y lo alisan con las manos por arriba. Alzan el molde y queda el bocadillo en la tabla, lo ponen en otro ladito y van haciendo todos los que quisieren, los dejan orear, y a otro día lo van levantando con un cuchillo delgado y mojado. Y así que están bien oreados, se les unta la miel que se les untó a las limitas, en el mismo modo calentita, y se ponen a escurrir en la berquera, así que están oreados se ponen en una tablita, se secan con el aire.

*Calabaza quebrada*

La calabaza buena se monda, se destripa, y así cruda como está, se le da una pasada por el metate, enjuagan el metate y le echan esa agua, no le han de echar más agua que la poca con que se lavó el metate. Machucan unas panelas blancas y se las echan, según vieren que ha de menester para que quede dulce, la ponen en la lumbre, la están meneando como cajeta, le echan canela molida y un poquito de clavo, y la poca de agua con que enjuagan el metate, le dan punto poco menos que el de cajeta. Se mondan las pepitas de calabaza y se tuestan en un comal, se martajan que no queden pedazos grandes, y se revuelven con un poco de ajonjolí tostado. Ya que está la calabaza de punto, le echan estas estas pepitas y este ajonjolí, y en cuanto se lo revuelven la bajan y echan en taza o en plato.

*Cajetas de durazno*

Lo mondan con cuchillo, o lo limpian como el de la conserva. En limpiándolo como el de la conserva lo han de enjuagar mucho porque se le quite bien toda la ceniza, y se pone a cocer dándole unas sajudas antes, se cuecen muy bien, más que el de la conserva. Se pone en un chiquihuite encima de un lebrillo, con unos palos atravesados para que quede el chiquihuite alto para que escurran, lo van sacando de donde se coció con una cuchara, o con un chiquihuitito limpio y lo van echando en el chiquihuite a escurrir. Ya que ha escurrido una hora, poco más o menos, lo vacían en un lebrillo, no lo han de dejar en el chiquihuite porque no se escurra la jalea. A otro día, con las manos lo van deshuesando y machucando, que queden los trocitos grandes, y lo pesan ya deshuesado y machucado, para cada libra de durazno, una de azúcar. Se clarifica la azúcar con clara de huevo, para cada seis libras de azúcar han de echar una clara de huevo batida en agua, esto es para clarificar, ya que está hirviendo le echan unas gotas de limón, la rocían con agua fría y la espuman, la cuelan por cotense o manta y la ponen otra vez en la lumbre. Hierve hasta que empieza a cuajar en el agua, entonces se echa el durazno, se lavan los huesos y se cuele esa agua y se le echa, se están meneando con una pala hasta que se ve el fondo del cazo y se coge un poco con una cuchara, y se echa a un lado de lo que está hirviendo y se queda un poquito parado. También se coge con la cuchara un poco, y se menea un poco en la cuchara, y se voltea de repente boca bajo, y en no cayendo, luego, luego, está bueno el punto.



*Duraznos en cocina*

Se mondan los duraznos, se les dan sus sajaditas, se cuecen. Se hace una poca de almíbar aguadita, se cuele y se pone a la lumbre, y se echan los duraznos, se le echa, tantito clavo, y canela molida, tantito culantro tostado y molido, un grano de sal, hierve con todo. A estos no les ha de quedar la miel muy espesa, poco menos que la de conserva, ni han de calar mucho, y si quieren echarles tantito vino, se lo echan poco antes de bajarlos, y después se le echa ajonjolí tostado por encima. Si los quieren hacer sin cocer aparte, conforme se van mondando y sajando, los van echando en la miel aguadita y colada, y van siguiendo lo mismo que lo de arriba.

*Jalea de tejocotes*

Se enjuagan los tejocotes crudos, así como están, y se ponen a cocer en una olla. Y ya que están bien cocidos se bajan, y de allí a un rato se les escurre el agua y así que se enfrían un poco se enjuagan. Si no están muy fríos los enjuagan con agua tibia, y los van machucando con las manos y echándolos en agua limpia en una olla. Los dejan dos o tres días, todos los días los menean con una cuchara limpia en una olla, a revolverlos para que larguen bien la jalea. Ya que está bien espesa la agua que ha largado la jalea, entonces con una taza se va quitando de encima la jalea limpia, se atraviesan dos palos en un lebrillo y se pone un chiquihuite, y allí se echa el tejocote con jalea y todo para que escurra, ya que han escurrido bien se cuele por un cedazo, y después así esta, como la que se quitó limpia de encima, se cuelan por un cotense muy bien y se miden con un cuartillo. A tres cuartillos de jalea, dos libras de azúcar blanca, se clarifica la azúcar con clara de huevo, para clarificar cada seis libras, una clara de huevo y sus gotas de limón, ya que ha hervido bien se rocía con agua fría para que largue bien la porquería, se le quita muy bien toda la espuma, y se cuele por cotense o manta. Y se ponen otra vez en la lumbre, y se le da el punto hasta que cuaja en el agua, que hace bolita dura, y entonces se echa la mitad de la jalea. Hierve y se le está quitando la espuma puerca, se le mete la cuchara por debajo de cuando, en cuando, porque no se queme. Así que se espesa, se echa la demás jalea, hierve para darle punto, se mete la cuchara en la jalea y se saca, y se le dan unas cuantas vueltas en el aire, y ladean la cuchara de lado para que escurra, y en haciendo una telita como espejo, la bajan. La dejan un ratito y así que cría una telita por encima delgada, se la van quitando muy bien con una cuchara, y toda la espumita que tuviere, y la van echando en cajetas o en

platos. La sacan al sol y para tapar las cajetas con las tapas no han de estar calientes del sol. Este punto que digo que se haga tela en la cuchara, es para que cuaje breve y la puedan comer luego, luego, pero en queriendo que quede muy tierna, se le da el punto metiendo la cuchara en la jalea y dándole unas vueltas en el aire, que haga una telita delgada y que se caiga de la cuchara, la bajan y la dejan un rato que críe telita un poquito tiesa, se la quitan y dejan que se enfríe un poquito, y la van echando en cajetas o platoes. Si quieren guardar las cajetas y que queden bien llenas, cuando las echen no las llenen mucho, y de allí a tres, o cuatro días, ya que se hayan bajado, se hace más jalea y se llenan bien, aunque no se asoleen mucho el aire cuaja bien la jalea. Si se quieren echar tejocotes dentro, hacen la conserva de tejocotes, y cuando echan una poquita en un cazo y la ponen a calentar, y cuando echen la jalea en las cajetas, ha de estar tan caliente la conserva como la jalea. Echan un poco de jalea en la cajeta, y le van poniendo los tejocotes que están en la conserva sacándolos con una cuchara de plata, y en cuanto escurran un poquito se van poniendo en la jalea, se llena la cajeta de jalea, no ha de quedar muy llena, porque en poniendo los tejocotes no se derrame. La dejan enfriar un poco, y le van encajando más tejocotes por encima, porque si los echan en la jalea caliente se sumirán, no hierven los tejocotes con la jalea porque se ponen duros.

Revolviéndole la jalea de manzana sale riquísima: se les quita a las manzanas todo lo podrido y prietecitos, y se enjuagan muy bien, se parten por la mitad y se ponen a cocer. Así que están bien cocidas se bajan, y en cuanto reposan un poquito, caliente la vuelcan en un chiquihuite con agua, y todo a escurrir en un lebrillo como la otra, atravesados los palos y puesto allí el chiquihuite. Así que han escurrido bien la jalea, la revuelven con la que está escurrida de tejocotes, que sean dos tantos de la de tejocotes y uno de manzana, poco más o menos, y ya revuelta la van midiendo, a tres cuartillos, dos libras, como la otra, y se sigue haciendo como la que queda apuntada. Si quieren echarle uvas, piña, higos, xoconostles, cidra o biznaga, cualquiera de estas cosas se hace la conserva, y se echa en la jalea del mismo modo que los tejocotes, si es cidra o biznaga, partida en tajaditas delgadas y chicas. Cuando pongan a cocer las manzanas para hacer jalea, no les echen mucha agua, porque así que se cuecen con agua y todo, se vuelcan en el chiquihuite y junto el agua con lo que escurren, eso es la jalea de la manzana. Las han de volcar calientes porque en dejándolas enfriar en el agua en que se cuecen escupan ellas la jalea.

*Mermelada de manzana*

Se mondan las manzanas, se les quitan los corazones y lo podrido, y se cuecen, y después se escurren un poco y se ciernen por cedazo. Se pesan, para cada libra de manzana, libra de azúcar, se clarifica la azúcar con huevo y limón, se cuele, y se pone en la lumbre hasta que tiene punto que cuaje en el agua y hace bolita dura, entonces se echa la manzana. Se le da el punto cogiendo con una cuchara un poco, se menea un poco la cuchara, y se voltea bocabajo de repente, y así que ya no cae tan presto, se baja. Y se está batiendo hasta que hace como espuma, y que está bien espesa, y ya casi fría se echa en tazas o en platos.

*Mantequilla batida*

Víspera de hacerse, se echa la mantequilla en agua hirviendo para que despida el jocoque. A una libra de mantequilla, se bate como el turrón y, poco, a poco, se le va echando azúcar muy remolida al gusto, y medio de canela remolida, y al último se le echan cinco tostaditas de mamón bien molidas, y se bate hasta que estén bien revueltas. Si la mantequilla estuviere muy dura, se le echará una poca de leche buena hasta que esté en proporción de poderse batir.

*Chicha*

Para una olla de a quartilla, una piña se machuca en el metate con cáscara, un poco de maíz prieto, otro de cebada, se tuestan en el comal, y se martajan en el metate con un cuarterón de panela. Todo se echa en la olla, se llena de agua, y se deja estar tres días a que se fermente.

*Bebida buena*

Se llena una olla de a quartilla de agua, se muelen cuatro o cinco clavos de comer, seis u ocho granos de pimienta, un poco de canela, un polvito de nuez moscada, todo se echa con un poco de panecillo a que dé color, y se pone a la lumbre que dé un hervor. Se aparta y se deja toda la noche en infusión, por la mañana se endulza y se le exprimen limones hasta que sobresalga el sabor, luego se cuele y se le echa medio cuartillo de aguardiente, y se echa en un frasco.

*Bizcochos de almendra*

A una libra de almendra, se monda y se pone a orear, y luego se muele, y al martajarla se le echa un rocío de agua, y otro rocío al remolerla. Y así que está bien remolida se le revuelve una libra de azúcar molida y cernida por tamiz, y también se revuelven cuatro huevos, dos con claras y dos solo las yemas, y todo esto se revuelve muy bien, y se van sacando por la jeringa, y se meten en el horno tantito, no cosa mayor, en cuanto entran, vuelven a salir.

*Betún blanco*

A una libra de azúcar blanca bien molida y cernida por tamiz, nueve claras de huevo. Se echa en un cazo y luego se van batiendo con una cuchara, y poco a poco se le va echando la azúcar hasta que está todo, y se echa un poco de limón hasta que está blanco y espeso, y se va untando lo que se va a betunar.

*Sigue lo de Doña María la Arintero*

*Tortillitas enchiladas de dulce*<sup>114</sup>

A una taza de harina, dos huevos, solo las yemas, y tantita sal muy derecha en agua de achiote, y se amasa de modo que quede suave, y en el metate se palotea, y se cuecen en el comal. Se hace la miel con achiote y canela, o agua de azahar, y allí con punto subido que no esté aguado, se mojan, no hierven. Y se ponen en el plato, y se echa ajonjolí, y se hacen de pasta de pepita con canela unos choricitos, y el jamón si quieren ponerlo, se pone del magro con sándalo colorado. Estas son las tortillitas enchiladas de dulce.

*Tantos de arequipa*

A tres libras de azúcar, siete cuartillos de leche, dos onzas de almidón. Si la quieren más apretadita, se echan tres onzas o de almidón, o de arroz una y dos de almidón.

---

<sup>114</sup> En el original sólo aparece el título al final de la preparación y en el índice.

*Bizcochos de almendra*

A cada libra de almendra bien limpia, se echa uno de azúcar cernida por tamiz y cuatro huevos, dos con claras y dos sin ellas. Se amasa, y por una jeringa se sacan, y el horno ha de estar muy templado, y en cuanto blanquean y esponjan, ya están cocidos.

*Otros de limón*

A tres tazas de caldo chicas de harina, tres huevos con claras, se ralla la cáscara de dos limones, se le echa un pocillo de azúcar muy molida, y un tantito de sal, y se revuelve bien hasta que quede suave. Y se extiende con el palote, y se cortan con la carretilla tiritas de un dedo, o florecitas, y se van friendo. La manteca ha de estar como para estrellar huevos, y se van envolviendo en azúcar tamizada.

*Empanaditas fritas*

A una libra de harina, media de azúcar molida y cernida, cuatro onzas de manteca, seis huevos, dos con claras y cuatro sin yemas, una poquita de sal, y un poquito de vino. Se amasan bien, y se llenan de lo que quisieren, de carne, o de leche, o de alfajor, y se fríen y se echa encima azúcar, gragea, o pastilla.

*Otras empanaditas*

A tres libras de harina, media libra de manteca, cuatro yemas de huevo, tantita sal, en agua tibia se revuelve bien, y se soba mucho. Y si después de sobada esta áspera la masa, se le echa más manteca, porque hay harina que embebe más, y se soba hasta que queda suave. Extiende con el palote, no muy gordas, ni tan delgadas que se rompan, y se llenan de lo que quieren, se fríen, no en manteca muy violenta. Si han de ser de alfajor, se le echa a la miel una poquita de manteca, a que hierva con la miel desde que se cuele para que cueza, como una cucharada de plata, derretida, y así que está el alfajor frío se baten, según lo que fuere, tres o más huevos, regulando a cada libra dos huevos, y se incorporan con el alfajor.

*Manjar blanco*

A diez cuartillos de leche, libra y tres onzas de arroz tamizado, dos libras de azúcar, o al gusto, o si lo quieren mejor, a treinta cuartillos de leche dos libras y media de arroz, seis de azúcar, y una pechuga se pone a deshacer en poca leche. El arroz tamizado bien desbaratado, y la demás leche se echa en la azúcar a que se deshaga, y se cuele por lienzo, y todo se pone junto a hervir. Se echa la pechuga bien remolida, digo remojada, y sancochada, y bien golpeada para que se abra, y con esa y la almendra que les parezca, y agua de azahar.

*Otra arequipa*

A tres libras de azúcar, siete cuartillos de leche, tres onzas de almidón y una de arroz tamizado, cuatro onzas de almendra, y el punto así que hace arrugas y ombligos hondos, se baja y se bate.

Si la quieren de piña, no le echen la piña molida y colada hasta que ya tiene punto, esta no lleva almendra, se le echa otra onza de arroz y otra de almidón, y se le da punto bien alto.

*Otra de pitaya*

A tres libras de azúcar, siete cuartillos de leche, media libra de camote, y dos onzas de almidón, y toda la pitaya que quieran, esto es, a cada libra de azúcar dos pitayas grandes, si son muy chicas cuatro, y el punto bien alto.

*Tutín de Francia*

Zanahorias picadas muy menuditas, y después de cocidas, se les echan piñones, pasas, almendras, diacitrón, ajonjolí tostado, un polvo de bizcocho duro, se echan huevos como para freír, se revuelven con lo dicho. Se unta la cazuela con mantequilla y se echa este batido, y después de cuajarse se hace cuartos, y se echa en la almíbar, y canela por encima.

*Cubiletes*

Yemas de huevo batidas en olla con poca harina, solo que tome cuerpo, y una poca de sal. Se mete un molde en la olla y se mete en otra pequeña que ha de estar con manteca caliente, donde se fríe el cubilete cosa que lo cubra todo. Se unta con almíbar blanca todo con unas plumas por fuera, después se rellena de la pasta que se quiere.

*Torta de nuez*

Toda la nuez se deshace en la almíbar, molidas las nueces. Y en una cazuela untada con manteca, y abajo un papel, se echa una capa de las dichas nueces, otra de pasas, almendras, piñones, canela, ajonjolí tostado, y todos los olores que quisieren, y encima de todo, yemas de huevo batidas y encima un polvo de bizcocho, y la última capa solo de yemas de huevo. Se pone entre dos fuegos, hecha cuartos se echa en almíbar espesa y canela por encima.

*Gargueros*

Harina, sal y yemas de huevo, bien amasado hasta que está suave. Se extiende con palote, se parte como hojuelas, que quede como güergüero, y frito se hierve con almíbar, y pastilla encima.

*Alfajor*

A dos libras de azúcar, un cuartillo de miel virgen, esta se clarifica muy bien y luego se pone a hervir hasta que toma punto, que tiene y haga hebra entre los dedos. Se le echa tantita agua de azahar, un clavito, la almendra que quisieren, y el ajonjolí tostado, una onza de canela, o la que quisieren. Todo este recaudo se le echa hasta que está de punto, y da un hervor con todo esto y se baja de la lumbre. Se deja enfriar tantito para echarle el pan, porque no se cueza este, se deja a ver lo que necesita, y ya que esté frío se echa o en panes, o en cajetas, o en lo que quisieren, que no sea de semita sino de pan blanco.

*Natillas*

A un real de leche, medio de natillas, ocho yemas de huevo, un puño de arroz molido, el dulce al gusto, que hecha quiere tomar punto. Y las natillas en teniendo punto de manjar blanco, se echan sobre marquesote.

*Bienmesabe*

Cuatro libras de azúcar blanca bien clarificada y ya de punto, se le echa una libra de almendra molida, una pechuga de gallina deshebrada, tres tazas de leche, un polvo de bizcocho, agua de azahar. El punto de cajeta.

*Otro manjar real*

Después de cocidas las pechugas de gallina sin sal y deshebradas, se echan en almíbar, en bastante almíbar, y clavo, y canela. Se le da el punto en un plato, cosa que se pueda cortar.

*Otra arequipea*

Cuatro cuartillos de leche, dos libras de azúcar, y así que esté deshecha se le echan tres onzas de almidón, se pone a cocer sin dejarlo de menear. A esta cantidad se le echa una pechuga de gallina, media libra de almendra, y agua de azahar. El punto se toma en agua, hasta que se haga bolita.

*Manjar blanco*

A medio jarro de leche, medio de arroz, un puño de maíz, almendras molidas, y ya para tomar punto, agua de azahar, la azúcar necesaria. El punto en agua, hasta que salga bolita.

*Naranja entera en conserva*

Se limpian las naranjas y se les hace un agujerito, y se rellenan de sal de Colima, y mudándoles todos los días agua se cuecen, y se vuelven a echar en agua tibia hasta que no amarguen, se echan en almíbar que esté aguadita, van hirviendo. En tres días tiene punto.



*Huevos moles*

Arroz, leche, almidón, cernirás la mitad con carmín. Harás una poca de almíbar, la que espesa yemas de huevo batidas, o échale una capa de mamón rociada de almíbar, otra de leche, otra de almíbar. Entre capa y capa lleva olores, canela y diacitrón, y la última capa, amarillo, azúcar y canela. A dos fuegos.

*Gallina en loco*

Cocidas las gallinas con chorizos, lomo y jamón; y aparte garbanzos, coles, papas, betabeles, zanahorias, cogollos de lechuga, cebollas, peras, ajos, perejil, hierbabuena, chiles verdes, jitomate molido, frito todo. Se echa la gallina, jamón y garbanzos, se apartan unos pocos para espesar molidos, las papas se pican, betabeles, zanahorias, y lechugas, y todo eso se le echa. Azafrán, hartas aceitunas, chiles verdes, alcaparras, y betabeles.

*Gallina en betabel*

Cebollas, ajos, se ahogarán en manteca, y allí los cuartos de gallina. Jitomate molido, betabeles cocidos y bien molidos, se le echa a la gallina, clavo, pimienta, canela, orégano, aceite, vinagre, aceitunas, chilitos, y alcaparras.

*Nogada francesa*

En cuartos las gallinas, se echan en tanto de agua, como de vinagre, clavo y pimienta enteros, canela en pedazos, unas hebras de azafrán, sal, y una poca de manteca. Quedarán en infusión y al otro día se pondrán a cocer en fuego manso, con un papel mojado y una olla de agua encima. Después de cocidas, se fríen los cuartos como escabeche, y molidas bastantes nueces con un poco de clavo, ajos, y un migajón de pan mojado, y vinagre, se ahogará en manteca. Se echa la gallina con el caldo a donde se hicieren y bastante aceite.

*Torta de coco de agua*

Bien remolido el coco, estará prevenida una poca de almíbar, y en una cazuela irás poniendo una capa de mamón rebanado, otra de almíbar, y otra de coco, y entre

capa y capa, se le echa azúcar y canela, diacitrón y pasas. Y se cuece a dos fuegos, y se le echa ensaladilla de huevos.

### *Turrón de Oaxaca*

Se hace la almíbar con miel virgen, y se hacen unas claras de huevo crecidas, se echan al cazo con bastante almíbar, y se pone al fuego y se está continuamente meneando con cuchara. Y se vuelve a apartar para volverle a echar más huevos y almíbar, y echado que sea, se sube sin dejar de menearlo hasta que está de punto, que será cuando se despega del cazo.

### *Ante de torta*

A un plato de natillas, doce huevos, los seis sin claras, una caja de mamón desmoronado, canela y pastilla. Se revuelve en la nata y se fríe en la dicha nata con manteca, y se pone a dos fuegos mansos. Se come en dulce, o en azúcar y canela.

### *Gallinas en angaripola*

Ruedas de jitomate, cebollas grandes, pies de puerco cocidos, lengua, jamón y gallinas. Se embarra una cazuela de manteca, se le echa una capa de jitomate y otra de pies de puerco, clavo, y pimienta, chile, aceitunas, pasas, almendras, piñones, y olores; otra de cebollas; otra de gallina; otra de chorizos, y otra de jamón con todas las especias dichas, cebolla y jitomates. Se pican unos pocos de jitomates, ajos, cebollas, y perejil muy menudito, lo tendrás prevenido. En un plato picarás un poco de jamón en el picador, muy bien picado, pondrás una cazuela en la lumbre con manteca, tres dientes de ajo, cuatro dedos de harina o conforme fuere menester, y se está meneando hasta que los ajos y el recaudo, todo que está picado en el plato, se echa. Y se fríe un poco, se le echa agua y los pollos o pichones con su jamón, a que cuezan junto con el caldo, almoradux, y tomillo, y se sazona con clavo, canela, y pimienta, y no mucho azafrán, y un poquito de mantequilla conforme fuere menester. Se adornan con alcaparras, tornachiles, aceitunas, las alcaparras en vinagre, y hierve con el guisado y le sirven de gran gusto.

*Guisado de pichones*

Se cuecen los pichones con vino, vinagre, todas especias, tomillo, almoradux, romero, laurel, luego se fríe en manteca. Ya que está esto, se hace el caldillo, se echa en una cazuela con manteca una poca de harina hasta que se pone de color de oro, se echa cebolla picada y unos dientes de ajo, y un poco de perejil, y se le echa un poco de caldo en que se cuecen los pichones, chorizos, y allí se echan los pichones. Y así que está en los platos se le echa aceite, tornachiles, y aceitunas. En este guisado se guisa cualesquiera guisado o carne, espárragos y bobo también.

*Jamones dorados*

Después de muy bien lavado, se echa en una cazuela con agua, vinagre, todas especias menos azafrán, y una muñequita con romero, laurel, tomillo, y almoradux, un poco de vino dulce, y está hirviendo hasta que se consume todo el caldo. Y se pone a dos fuegos a dorar, y antes que acabe, se le echa polvo de azúcar y canela, y se vuelve a poner a dorar, que le hagan costra la azúcar y canela.

*Bobos de limón*

Después de desalados y escamados, se pone un sartén con bastante manteca y aceite, y allí se echan los bobos después de rellenos. El relleno es de bastante cebolla bien picada, y bastante perejil, clavo y canela, y esto se fríe en aceite, y se le echan alcaparras, alcaparrones, y sus almendras enteras. Con esto se rellenan los bobos, y después de rellenos se enjugan con un trapo, y se les echa por encima una poca de semitilla, y en un sartén un papel y encima del papel el bobo. Conforme se va volteando, se va echando de aquella semitilla, hasta que ya está cocido. Y se pone el platón, su aderezo de lechugas, coliflor cocida, sus ruedas de limón, pimienta molida, aceitunas, alcaparras, alcaparrones, tornachiles y después se le echa un poco de aceite frito por encima con ajos, y su punta de vinagre.

*Una pierna de carnero estofada*

Echarás a cocer una pierna de carnero, y cuando esté media cocida la sacarás y la dejarás enfriar. Y la picarás como gigote, y pondrás allí los huesos, y échale un poco de caldo y un poco de vino blanco, y una gota de vinagre, y pimienta, nuez, y ajengibre,

y una poca de manteca de vaca fresca, y media cebolla cruda o más, que sea entera, y un poco de orégano molido, y ponlo sobre una poca de lumbre sobre un platón o cazuela de barro, y tápala y déjala estofar con poca lumbre. Y corta unas rebanadillas de pan muy delgaditas y asiéntalas en un platón, y compón los huesos de la pierna encima, y luego, luego, echarás el picado con su sarsa y la media cebolla, échale un poco de limón o de naranja encima, y sírvela caliente. De esta manera puedes estofar carbonadas de cabrito, sus huesos, y carbonadas de cabrito, de ternera, añadiéndoles más caldo después para que se puedan cocer bien.

#### *Pierna de carnero a la francesa*

Echarás a cocer una pierna de carnero, y cuando esté medio cocida la sacarás, y deja enfriar, y picada se echa en una cazuela con manteca, y así que está dorada se le echan sus especias, y se cuecen unas yemas de huevo, y un pedacito de pan tostado, y de esto se hace un caldito y se le echa por encima, y se le echan alcaparras, alcaparrones, y su punta de vinagre.

#### *Sopa angélica*

Se pone a clarificar la almíbar, y antes que llegue a tomar cuerpo de medio punto, a seis libras de azúcar, seis docenas de yemas de huevos duros se muelen con media libra de almendra, y se echan en la almíbar con bastante agua de azahar. Se pone una capa de mamón, y otra de esta pepita, y se le echa su pastilla, ajonjolí, pasas y almendras.

#### *Ante de zanahoria*

Se limpian las zanahorias, se cuecen, y se desvenan unos chiles secos y se echan a remojar hasta que no piquen, se muelen uno y otro. Y se echan en almíbar, que dé dos o tres hervores. Se le echa vino, agua de azahar y demás recaudo, y se va poniendo sobre mamón.

*Sopa borracha*

Se hace la almíbar, ya que está espesita, no mucho, se coge una cajeta de durazno y se echa en la almíbar, se le echa su vino, clavo, y bastante canela, pasas, almendras, y fruta seca si la hubiere, y se echa sobre mamón así que esté espesito.

*Ante de mamey*

Se muele el mamey y se echa en almíbar. Da seis hervores, y se le echa vino y sus olores, pasas, almendras, ajonjolí, y se echa sobre mamón.

*Ante de cacahuates*

Se muelen los cacahuates y se echan en almíbar, hierven muy bien hasta que está espesita, se le echan olores, almendras, y se echa sobre mamón, y su pastilla colorada por encima.

*Manjar de Sevilla*

Se hace la almíbar, y ya que está, se echa un pedacito de mantequilla conforme la cantidad que quieran hacer. Ya que está de punto se le echan huevos con claras, muy bien batidos con ellas, se echan pasas, almendras, y sobre mamón, y sus olores. Y se advierte que, a una libra de azúcar, corresponden catorce huevos.

*Sopa de carne*

Se rebana el pan delgadito y se va poniendo en un platón, y se le echa el caldo con todas sus especias antes de espesarlo. Y luego se sancochan unos higaditos de pollo en agua, luego se sacan y se fríen en manteca hasta que se doran, y después se muelen en un metate, y se le echan dos dientes de ajo, y lo que cabe en tres dedos de culantro, y canela, y una poquita de pimienta, y clavo, y todo esto se muele junto con los higaditos, y después se fríe todo esto en manteca, hasta que brinca la manteca por encima. Y después se le echa por encima caldo de la olla y se deja que hierva hasta que se espese, y al espesarlo se le echan unas gotas de limón, y esto se le echa a la sopa por encima y se pone a hervir muy poquito, y se le pone por encima.

*Pollos en mostaza*

Se cuecen los pollos, ya que están cocidos se fríen en manteca seis pollos. Se muele medio real de mostaza y se le va moliendo hasta que ya no se le siente grano; y se compran dos reales de almendras, se mondan y después se fríen, y después se muelen muy remolidas; y se muele como la mitad de medio jamón, lo gordo, no el magro, y la otra mitad se pica, todo esto revuelto con la mostaza. Y se vuelve a freír con tantita manteca, hasta que le brinca la manteca por encima, y allí se echan los pollos, y un poco de caldo en que se cuecen, suficiente a que quede espeso, y allí se echa una poca de pimienta y clavo. Y se deja hervir hasta que esté de sazón y se baje de la lumbre.

*Pollos en almendras*

Se cuecen los pollos y después se fríen. Se mondan dos reales de almendras para tres pollos, se fríen en manteca hasta que se doran con clavo, canela, y dos granos de pimienta y se tuesta una rebanada de pan, y todo esto después de molido. Y donde esto se está moliendo o friendo, se pican dos cebollas grandes muy menuditas, hasta que está muy bien frita, y dos o tres dientes de ajo, y allí se echan chorizos, un poquito de vino blanco. Allí se echan los pollos y un poquito de caldo en que se cuecen los pollos, y se le echan unos pedacitos de jamón y se les deja hervir hasta que están de un espeso regular.

*Pollos en alcaparrado*

Se rebanan unas cebollas muy delgaditas, y unos dientes de ajo, todo esto se fríe en manteca hasta que se pone la cebolla transparente. Allí se echa un poco de perejil, lo que cabe en un puño, se muele medio de alcaparras, y un puño de pan tostado en manteca, y se muelen las alcaparras junto con el pan, y se echan en aquel recaudo a que se frían un poco. Y allí echan los pollos, y un poco del caldo en que se cocieron, y se le echa la mitad de medio de aceite de comer, y todas especias menos azafrán, y sus chorizos hasta que está de sazón.

*Pollos en orégano*

Se cuecen los pollos, ya que están cocidos se fríe un poco de orégano, ya que está muy bien frito se muele con una rebanada de pan tostado, y un real de almendra, y se fríe en la manteca y se muele junto con el orégano, y esto se echa a freír en manteca. Y ya que está muy bien frito, se echa el caldo en que se cocieron los pollos, y se le echa pimienta, clavo, y canela. Hierve hasta que está bien espeso, y se baja.

*Pollo en perejil*

Se muele como cuartilla de perejil, ya que está muy bien molido, se le echa como un cuarterón de pan de a cuartilla remojado, y se cuecen seis huevos hasta que se endurecen, se sacan las yemas y se muelen, y todo esto se fríe en manteca. Y allí se echan seis pollos fritos, clavo, canela, y pimienta, chorizos, y unos pedazos de jamón, y hierve hasta que queda bien espeso.

*Pollos en embarrado de mole*

Se tuesta un real de chile, y después de tostado se raspa con un cuchillo, cosa que no pique, y se muele con esto dos reales de almendras tostadas en el comal, medio de canela, un poquito de clavo. Se doran los pollos en manteca hasta que se les tuesta el pellejo, se ponen en un platón, y allí se echa este chile bien espeso con que queden embarrados los chorizos.

*Pollos en embarrado de perejil*

Se muele medio de perejil para ocho pollos, bien molido con un pedazo de pan remojado, y se pican unas cinco cebollas muy bien picadas, y se fríe todo esto con el perejil y se le echan dos tazas de agua. Y se fríen los pollos hasta que se doran, y se echa en el platón un poco de este caldo, y luego encima se ponen los pollos, y los chorizos, y luego encima se le echa el demás caldo.

*Pollos en recaudo con cualesquiera carnes*

Se pica porción de perejil, y un poco de orégano, y una poca de hierbabuena, y un poco de jamón, y unos dientes de ajo, y esto se fríe todo en manteca, y se le echa

un poco de caldo en que se cocieron los pollos, se deja hervir. Se echan los pollos con su pera, camote, plátano largo, piña, y un poco de vino, y sus especias, menos azafrán ni cominos.

### *Pollos en higaditos*

Se fríen los higaditos en manteca hasta que se doran, y luego se muelen junto con un pedazo de pan tostado, todo frito en manteca con unos dientes de ajo y una porción de perejil, y se echa un poco de caldo en que se cocieron los pollos o pichones, que para uno y otro sirve este guiso. Poco caldo porque ha de quedar espesito, se le echa clavo, canela y pimienta, de vinagre, y chorizos. Ya que acaba de hervir, un poco de aceite.

### *Pichones*

Se pica bastante cebolla menudita, y un poco de jitomate también picado, y unos dientes de ajo, y todo se fríe en manteca, hasta que salga por encima. Se le echa una poca de alcaparra por encima, entera, y una poca de almendra dorada en manteca y después molida con cáscara, un poquito de jamón, y una rebanada de pan tostado, y un poco de perejil, y todas especias, y azafrán, su puntita de vinagre, y vino dulce, y una ramita de tomillo, y chorizos, y se echan allí los pichones. Se le echan sus aceitunas, tornachiles, así que se apea de la lumbre, porque si no toma mal gusto.

### *Fricandó de pichones o pollos*

Con perejil se ponen entre dos fuegos, estando se le echa bastante vinagre. No se le echa agua, sino zumo de jitomate, y en lugar de azafrán, polvo de chile molido.

### *Lomos rellenos*

Se pica lomo de cabeza, bien picado, y se cuece. Y se hace un picadillo con jitomate y ajo bien frito, y se echa allí la carne, chorizos rebanados cocidos, jamón menudito, alcaparras, perejil, tornachiles, pasas, almendras, aceitunas, y se sazona de especias con su puntita de dulce y vinagre, y todo se sazona con todas especias, y azafrán, y se deja casi seco. Se lava el lomo del medio, o entero, y se abre por en medio



de modo que quede delgado, y se echa el relleno, y se envuelve, y se pone a cocer el lomo en agua con sal, vino y vinagre, orégano, tomillo, laurel y almoradux.

#### *Carnero estofado*

Después de estofada la carne se queda un día en infusión de vinagre, se pone a dorar en un mismo caldo, azafrán y todas especias en caldo de jitomate.

#### *Gallinas en torta de arroz*

Cocido el arroz con sal, manteca, se le echan especias y se deja enfriar. Después desperdigadas las gallinas, se hacen picados jitomates, ajos, cebollas, perejil, se fríe y se echan las gallinas, jamón, chorizos, chiles, aceitunas y alcaparras. Después, incorporado y frito todo, embarrada una cazuela con manteca, se pone una capa de arroz con todo lo demás, y la última de arroz, y se pone entre dos fuegos.

#### *Gallina en borracho*

Ajos picados ahogados en manteca se echarán donde se cocieren las gallinas, ajonjolí tostado entero, pedazos de calabaza cruda colorada, piña cocida. Se echa vino conforme la cantidad, pasas, almendras y un pedazo de azúcar picada blanca.

#### *Pastel hojaldrado*

Se lavan en nueve aguas tuétanos de vaca. Se pone una capa de pasta de harina como hojuela, otra de conserva de manzana o cajeta de camote, también se ponen tres capas de masa de harina delgada como hojuela, y se pone a dos fuegos.

#### *Gaznates*

Masa de empanaditas extendida algo gruesa y holgada tantito, se meten los moldes y se despegan, los cañones se rellenan y se fríen.

*Huevos de faltriquera*

Se cuecen los huevos y ya que quieren cuajarse las yemas, las echarás en almíbar de punto con olor, se baten en la almíbar hasta que se hace masa, y con [...] irás haciendo, e irás echando azúcar por encima, y se envuelven en papel.

*Gigote tapado*

Harás el gigote crudo tostado, tostarás una rebanada de pan muy delgada, una capa de pan, rociarás con vino, y otra de carne, taparás con pan, y lo pondrás a dos fuegos lentos.

*Pastel de pan*

Muele una torta de a medio y échale tres yemas de huevo cocidas, manteca derretida y azafrán, todo revuelto forma la masa.

*Buñuelos de camote*

Bien cocidos se muelen, y se les echa bastante azúcar y canela. Se revuelven y se van haciendo como tablillas. Se fríen y se revuelven con la almíbar.

*Postre de almendra*

Clarificadas cuatro libras de almíbar, ponla a la lumbre, y echa libra y media de almendra molida, y ya que esté espeso se le echa bizcocho molido, el que fuere competente, y ajonjolí tostado. Dale el punto bien espeso y échalo a enfriar en platos, o cajetas.

*Arequipa*

A cuatro cuartillos de leche, dos libras de azúcar, tres onzas de almidón. Se deshace en la leche, se cuele, se pone a la lumbre hasta que tenga medio punto, se le echan todos olores. El punto es que después de frío haga bolitas.

*Canutos nevados*

A la leche cruda [...] cuartillos, se le echan cuatro yemas de huevo, y un puño de arroz molido con la azúcar bien deshecha. Se pone a cocer hasta que espese, se pone a enfriar hasta que espese, se echan los cañutos, se tapan con cera de Campeche<sup>115</sup> y se echan en una vasija. Y se cubrirán con nieve, y llevan olor.

*Postre de huevo*

A cien yemas de huevo, cuatro libras de azúcar bien molida, y en almíbar clarificada habrá almendra martajada, arroz molido, olor, y así que esté todo esto molido y junto, de modo que se despegue del cazo, mojarás rebanadas de mamón, irás echando rebanadas de mamón, irás echando una capa de cada cosa, y encima pastilla y pasas.

*Ante regalado*

A una libra de azúcar, medio de camotes blancos. Y ya que está de punto, se echa agua de azahar, se baja y se cuece otro poco. Se va echando en el platón, y encima lleva azúcar y canela. Se advierte que, el camote se deshebra y se deshace en la leche, y se cuele en cedazo todo revuelto, y se echa en la almíbar hasta que toma punto de natillas.

*Otro muy gustoso*

A medio de almidón deshecho, una libra de azúcar bien deshecha se cuele, y se hace que se cueza. Y ya cocido, se le echan ocho yemas de huevo batidas y se cuecen hasta que está de punto que haga ojos. Y se le van echando las capas de mamón hasta que está de punto, y en la última capa se le echa pastilla.

---

<sup>115</sup> Espinoza Montañó (2019) señala que «la cera se comercializaba desde los puertos de Sisal, Yuc. y de Campeche, Camp. (de ahí que a la cera se le conociera como “Cera de Campeche”) hacia el puerto de Veracruz y a otros pertenecientes al Imperio Español». También Correa Benítez (2004: 6-7) indica que «por su origen la cera de *Melipona beechei*, que en realidad es un cerumen (mezcla de cera con propóleos), se conocía como Cera de Campeche. Durante la Colonia, la abeja común europea no fue introducida a la región maya porque se mantuvo la estructura económica tributaria y el sistema de explotación de las meliponas».

### *Jericalla*

A una libra de azúcar, cuatro huevos con yemas, y todos crecidos, y echa la almíbar, se le echa media no cubierto, se le echa agua de azahar, canela molida, y se baja. Se le echan los huevos, y se vuelve a subir a que hierva y tome punto, el cual es que no sepa a huevo crudo. Se echa, se apea, y se va echando en capas de mamón.

### *Torta de tamalayote*

Se pasa por el metate el tamalayote, se echa en huevo batido con canela, clavo y pimienta, se fríe a dos fuegos mansos, y cocido que sea, se echa almíbar encima, azúcar, y canela, y pastilla, y se vuelve a poner a dos fuegos como antes.

### *Ante de gigote*

Se cuece una gallina sin sal, y cocida se echa en almíbar con bastante canela, y mucha leche sin nata. Se moja en la almíbar el mamón, se le echa bastante gigote, y así que está se le echa pastilla.

### *Buñuelos de viento*

Hierve el agua con un poco de anís y sal, y mide con una taza de harina, y la misma cantidad de la dicha que midieres, mide de agua, la que conforme se fuere conociendo se le va echando manteca con la mano, y en pegándose ya está. Se deja enfriar, a cada [...] de harina, cuatro huevos, otros batidos como para freír, otro par sin batir, no se echan de un tiro, sino conforme se va batiendo.

### *Borracho*

Pollos asados con bastantes chiles molidos anchos, y un puño de tomates cocidos con bastante canela, clavo, y pimienta. En lugar de agua, vinagre. Se le echa azúcar y sal, chorizos, jamón, pasas, almendras, ajonjolí, hojas de naranjo, limas rebanadas por encima como escabeche.

### *Guisado de frutas*

Se quema el chile, se echan jitomates asados, un pedazo de pan tostado.

*Menudo*

Después de muy bien lavado, se parte la panza en pedacitos, y las manitas en pedacitos, luego se pica jamón, hierbabuena, perejil bastante, y especias molidas, y de todo esto se va echando en unos pedacitos más grandes de panza, y se van amarrando en envoltoritos, y se amarran con unas hebras de pita, y se van echando en una olla con agua, vinagre, vino, y especias molidas y enteras, laurel, y tomillo, y luego se tapa esta olla con un plato y una poca de masa. Se pone en la lumbre a que se cueza, y así que se reconoce estar cocido, se pone una cazuela a la lumbre con manteca, y unos ajos machacados que se frían hasta que se doren, y se echan allí unas alcaparras, y se vacía allí el menudo a que dé allí unos hervores. Se le echan otras pocas de especias al caldo, un poco de vino, y un poco de pan tostado y molido para que espese, y chorizos.

*Estofado inglés*

Se echan unos ajos a freír en un poco de aceite, después se echa un poco de vinagre, nuez moscada, pimienta, clavo y canela, y agua, y se echa la carne cruda, bastante perejil, y a las once se muele una piña, y un poco de pan tostado, y un poco de vino.

*Potaje*

A una gallina, un puño de tomates, un jitomate, una cabeza de ajos, se muele todo crudo. Se pone una cazuela con unas tajadas de jamón a que se frían, y allí se le echa este recaudo a que se fría también, y se le echa el caldo en que se coció la gallina, nuez moscada, clavo, canela y pimienta, un poquito de ajonjolí tostado. Si se quiere con dulce se le echa un poco de azúcar, pasas, y almendras, y si no se quiere con dulce se le echan alcaparras, tornachiles, aceitunas y un poco de vino.

*Potaje para codornices o pichones*

Cogerás un cuartillo de vino de Parras, medio cuartillo de vinagre de Castilla, una poca de agua, clavo, canela y pimienta, unas rebanadas de jamón. Se echan a cocer en esto los pichones, y se tapa para que no se evapore, y así que está bien cocido, se espesa con un pedazo de bizcocho, se le echan pasas y almendras.

*Alcaparrado de almendras*

Se muelen unas almendras, una yema de huevo cocida, y unas pocas de alcaparras. Se pone una poca de manteca en una cazuela, se echan allí unos ajos fritos, y cebolla picada muy menudita, y bastante perejil, y allí se fríe todo junto lo que se muele. Y así que se frío muy bien, se le echa el caldo en que se coció la carne, y allí se echa la carne, y se echa azafrán, clavo, canela y pimienta, y se deja hervir hasta que está bien espeso, se baja, y se le echan aceitunas, tornachiles, alcaparras, alcaparrones, pasas, y su poquito de vinagre.

*Ensalada de nabos*

Se mondan muy bien y después de cocidos se pican muy menuditos, y se les está mudando agua hasta que se pierda el sabor de nabos. Se cuecen unos higos verdes con sal blanca, ceniza y paja, para que se les quite la resina. Así que se apea, se le muda agua caliente, y después se le mudan aguas todo el día, y se echan en miel virgen. En esta miel, hasta que está bien dulce se bajan, y se pican en pedacitos, y se echan en una olla en infusión de vino, vinagre, clavo, canela, pimienta, todo esto molido, se le echa bastante de esto, solo pimienta poquita. Y se exprimen los nabos que no les quede nada de agua, y en aquella infusión se echa todo eso, y seis días antes que se coman se echa en esta infusión, y la víspera que se coman se prueba a ver si les falta azúcar, vinagre, o vino, para que queden bien dulces. Se les echan nueces mondadas, piñones, pasas, almendras, y se pone en un plato y se les echa canela molida por encima.

*Torta de leche*

Se unta una cazuela con mantequilla y se van poniendo unas rebanadas de mamón frío, y este se va mojando con leche, la que se cuece antes con bastante dulce y una raja de canela, y ya que está bien cocida, que se haya espesado, se pone a enfriar y se le echa con medida una taza de caldo, cuatro y media de yemas de huevo, y esta leche es con que se remoja el mamón. Y se pone entre dos fuegos, y así que cuaje tantito se le echa la demás leche, que ha de llevar bastante, y se vuelve a poner entre dos fuegos, pero ha de estar el fuego manso, y se le ha de meter un popote como a la jericalla, y así que sale el popote limpio es señal de que ya ha cuajado. Se apea, y ya

que está frío se parte en cuarterones para ponerla en el platón, se le echa canela por encima, se clavetea con pasas y almendras.

### *Gigote de natas*

Se hacen las natas, se les echa canela y clavo, luego se le echa una capa de mamón y otra de natillas, y otra de pechuga picada revuelta con canela, y se van poniendo de este modo las capas, que vengan a quedar la última de natas. Y el mamón se va mojando con leche bien cargada de dulce y canela molida, y se mete en el horno o en rescoldo un rato.

### *Postre de nuez y avellanas*

Tomarás las nueces frías y limpias, y lo mismo las avellanas, se muelen en un metate cosa que le quede grano, y se echan con la almíbar. Y se pone a la lumbre a que tome cuerpo, cosa que quede como pasta. Clavo, pimienta, canela, peras, duraznos, camotes, plátanos largos y calabacita de Castilla.

### *Manjar blanco*

Libra y media de arroz molido, treinta cuartillos de leche, una pechuga de gallina hervida sin sal, molida; y se rocía con agua de azahar y se deshace en la leche, y almendra lo que se quiere y siete libras de azúcar.

### *Otro manjar blanco*

A treinta cuartillos de leche, una cuarta de azúcar, tres libras y seis onzas de arroz, pechugas de gallinas de Castilla dos, y una de la tierra, olor, y agua de azahar. Y así que se despega del cazo, la cuchara no se suelta. Se apea y se echa en los platos.

### *Otro manjar blanco*

Para otra pechuga de gallina, treinta cuartillos de leche, dos libras y doce onzas de arroz, siete libras de azúcar. A treinta cuartillos de leche, dos de gallina de Castilla cocidas sin sal, después de cocidas se muelen y se echan en leche, se rocían con agua de azahar y se le quita la gordura con una cuchara.

*Otro ante para quien carece de apetencia*

Se desflema una piña, se pica sin corazón, se echa en la almíbar con bastante canela molida y agua de azahar. Se echa en el mamón por su orden y en la última capa azúcar con canela y pastilla.

*Torta de arroz*

Bien cocido el arroz con poquita manteca se pone a enfriar en un apastle, revuelve una poca de leche y en una cazuela untada con manteca se echa con azúcar a cocer a fuego manso, y luego que se consume la leche se baten algunos huevos, los que se echan alrededor para que se consuman. Se tapa con un comal con poca lumbre hasta que se dore, se le echa azúcar, canela, y ajonjolí, se le va picando conforme se va cociendo para que cueza por parejo.

*Ensalada de dulce*

Con betabel, zanahorias, plátanos largos, pera picada, duraznos, manzanas, y alcaparras en vinagre, aceitunas, tornachiles, pasas y almendras, con su frutita y anís. Se le echa azúcar y canela molida, y ajonjolí tostado, vino y vinagre de Castilla, y un poco de aceite.

*Olla Podrida*

Se le echa carnero, jamón, pies de puerco cocidos. Aparte, cebollas blancas, nabos, ajos, plátanos largos, calabacita de Castilla, chorizos, morcillas, arroz, pimienta, y azafrán, pecho de vaca, hierbabuena y perejil.

*Sopa de pan francés*

Se rebana el pan delgado y se pone a freír con manteca, si lo quieren tostado o frito. Se pone en el plato, se le va echando el caldo de la olla, se pone al vaho de la olla, se le echan sesos, criadillas, jamón y perejil picado, clavo, canela molida, encima azafrán y unas ruedas de limón, y pechuga de gallina.



*Sopa de dulce*

Se rebana el pan francés delgado, se tuesta en un comal, se echa en un platón. Se hace almíbar de medio punto, se le echa un poco de vino, se muele azafrán, clavo, canela, unos granos de pimienta enteros, hierva todo con la almíbar, se le echa pan tostado, pasas, jamón, almendras y pechugas de gallina.

*Ante de huevos moles*

Se hace una poca de almíbar de medio punto, se clarifica con dos yemas de huevo y se cuele en una servilleta. Se echa dentro de un cazo y se aparta la mitad de la almíbar, y se le echa un poco de vino, se baten unas yemas de huevo, pocas, se echan dentro de la mitad de la dicha almíbar, que quede luego puesta en la lumbre, y que no esté muy violenta porque se cuajarán los huevos. Se estarán meneando sin parar hasta que espese, luego se baja de la lumbre para que se enfríe, se van echando sobre el mamón, pasas, almendras y gragea.

*Bobos rellenos*

Que estén bien desalados y escamados, y rellenos. Se enjuagan muy bien, se les sacarán todas las escamas, y espinas y espinazo, de manera que no le quede nada. Se pone a freír una poca de mantequilla, se pican ajos, cebollas y perejil, todo esto se muele muy bien, se pica en dicha mantequilla, se fríe muy bien, se muelen unas almendras y se echa todo esto en una cazuela. Se saca una poca de carne del pescado sin romper el pellejo, se le echará un poco de vino o vinagre, canela, clavo, y pimienta. Y rellenos con todo esto los bobos, se cosen con una hebra de pita, se echan en una cazuela, azafrán, vino, vinagre, clavo y pimienta, por encima clavo, pimienta y azafrán, en dos fuegos no muy violentos. Al llevarlos a la mesa se les echan aceitunas, tornachiles y perejil picado.

*Bienmesabe*

Se tomará una poca de leche y almidón, se deshace todo en la leche y se cuele unas yemas de huevo, cosa que quede amarilla la leche. Se pone a la lumbre con fuego manso hasta que está bien espeso. Se echa en un platón con canela por encima.

*Guisado de pollos*

Se ponen a freír los pollos en manteca, se muelen unas yemas de huevo, perejil, almendras, clavo, pimienta, y jitomates sin pepitas muy encarnados, y todo esto se echa en una cazuela donde se está friendo, se le echa un poco de vino, vinagre, almendras, chorizos, jamón, aceitunas, pasas, tornachiles, peras, plátanos, y ajonjolí tostado.

*Guisado de pescado*

Se pican, ajos, cebollas, perejil, orégano, y una poca de pimienta molida. Se pone a cocer el pescado, aparte se muele azafrán, y en las demás especias se echa el pescado en una cazuela después de cocido. Se baten unas yemas de huevo con tantito vinagre, se pone la cazuela en vaho de la olla, y antes de echar el huevo porque no se cuaje. Se le echan aceitunas, tornachiles, alcaparras, alcaparrones, aceitunas, aceite, y perejil picado por encima.

*Ante de mantequilla*

Se clarifica una poca de almíbar de medio punto, y colada se pone a enfriar, y se le echan las mantequillas según la cantidad que quisieren. Se hacen rebanadas de mamón, se ponen en un platón, y bien batida la mantequilla con la almíbar se va echando sobre el mamón, y se le echa por encima canela y gragea, pasas, almendras, y sus frutitas.

*Ante de piña*

Bien remolida la piña y el camote. Se echa en la almíbar y se pone a hervir hasta que espesa. Muy bien rebanado el mamón se pone en un platón y se le va echando por encima la pasta de piña, y se le van claveteando por encima pasas, almendras, canela, y gragea.

*Ante de betabel*

Se pone a cocer el betabel con un pedazo de azúcar y luego se monda, y se deshebra, se muele en un metate bien molido. Y ya estará bien clarificada la almíbar,

se echará el betabel dentro, se le echará un poco de panecillo y agua de azahar, se revuelve bien, y se va echando por encima canela, acitrón, y ajonjolí tostado.

### *Mermelada*

Membrillos limpios, se les saca el corazón, y medio día se echan en agua y sal de Colima, y enjuagados se ponen a cocer en agua hirviendo, después de cocidos se echan en agua fría hasta otro día en que se muelen. A una libra de membrillo, dos de azúcar clarificada puesta de punto que cuaje en el agua fuera del cazo de la lumbre. Se echa el membrillo meneando hasta que esté frío, muy blanco, y estando así se vuelve a la lumbre a que de solo un hervor. Se aparta y se vuelve a batir, se echa en los vidrios y todos los días se pone al sol.

### *Empanaditas hojaldradas*

A dos libras de harina, dos onzas de manteca, siete yemas de huevo: cuatro con yemas y tres con claras, cuatro onzas de azúcar, la sal necesaria, y agua tibia un pozuelo, y manteca. Se hace el hojaldrado de un día para otro, y a otro día se hacen las empanaditas rellenas de picadillo y se meten en el horno bien caliente.

### *Pastelitos*

En masa de gargueros, de sola harina, sal, manteca, yemas de huevo. Piquitos alrededor, se rellenan de la pasta que quisieren y se fríen.

### *Rosquetes de yemas de huevo*

Bien batidas las yemas de huevo con azúcar molida, dos onzas de manteca caliente y un pozuelo de levadura, otro de vino, sal necesaria, adentro y afuera ajonjolí, y luego se meterán en el horno.

### *Rosquetes pasados por agua*

A media libra de azúcar, treinta yemas de huevo, una taza de manteca, otra de vino, la harina que embebieren. Y hechos los rosquetes se echan a cocer en el cazo y en subiendo por encima de la agua, se sacan y se arropan, y después de fríos se vuelven

a cocer en el horno, más caliente que frío. Y por encima clara de huevo batida con azúcar cernida, limón, y agua fría, cosa que quede ralito, y bien batido se les unta a los rosquetes, se vuelven al horno, más frío que caliente.

### *Bizcochos*

A media libra de azúcar, quince huevos batidos, y aparte las claras con azúcar, y en estando espeso se revuelven las yemas, se revuelve media naranja, media libra de manteca caliente, anís bastante, agua de azahar, y la harina que embebiere. Se leudan y se meten en el horno.

### *Torta de maíz*

Media libra de azúcar molida, se baten quince huevos, cinco con claras, y diez con yemas, y después de batidos se les echa media libra de manteca, sal, y agua de azahar, cacahuazintle el que embebiere, cernido en cedazo de flor, que quede muy dura la masa. Se hacen las tortitas, y en papel se meten en el horno templado.

### *Torta de camote morado*

Un tanto de camote y otro de calabaza, y a libra de carne, libra de azúcar, y medio de almendra. Una capa de esto y otra de mamón, almíbar, pasas y almendras.

### *Ante de mamón*

A libra de mamey, libra de azúcar no muy remolida, y una de pasta de piña, otra de azúcar con lo mismo de almendra, y una capa de lo dicho, y otra de mamón, piñones, pasas, y almendras.

### *Ante de huevo*

A libra de azúcar, dos yemas de huevo, almendras molidas, almíbar de medio punto, bien batidas las yemas hasta que blanquee. Una capa de esto, otra de mamón, piñones y pasas.

*Canutos nevados*

A doce canutos de leche, un puño de almendra molida, y un puño de arroz se desbarata en la leche, y colada, doce yemas de huevo, se pone a hervir. Y después de cocidos, en un plato de natillas bastante azúcar, que quede muy dulce, no ha de quedar muy espeso, agua de azahar. Y después de frío se echa en los canutos, alrededor de las tapas cera, se meten en la cubeta meneándolos y en cuajando se sacan.

*Envinado*

Mitad de vinagre y mitad de vino, se le echa bastante canela, clavo poco, un poco de pimienta, un poco de culantro, ajonjolí tostado, bastante, ajengibre, todo molido, y azúcar cosa que este dulce. Y guisadas las gallinas se echarán en cuartos, jamón, chorizos, y así que hayan hervido se le echa pasas, almendras, acitrón, chiles, aceitunas, alcaparras, alcaparrones y nueces.

*Torta de gallina*

Hígados, mollejas, jamón y lomo, cocido todo se picará menudo. Se fríen jitomates, ajos y chiles verdes, se echa azafrán y todas especias, y después de frío se revuelve todo con huevos batidos. Se rebana pan delgado, se tuesta, y se unta la cazuela con manteca, se pone una capa de pan, y otra de lo dicho, con alcaparras, alcaparrones, y aceitunas, tornachiles, y almendras, y la última capa de pan. Se le echa todo el caldo que ha sobrado y se deja de suerte que esponje, de suerte que la noche antes o a otro día se pone a cuajar entre dos fuegos. Y puesta en los platos, se le echa pimienta y rebanadas de limón.

*Torta de betabel*

Cocidos los betabeles con chiles remojados, un diente de ajo, y jitomate, se muele todo y se pone a freír. Y después se le echará tanto de vino como de vinagre, azúcar y ajonjolí, diacitrón y pasas, y el demás recaudo que está en el antecedente. Se echan las gallinas en cuartos, jamón, chorizos y lomo.

*Gallina en fricasé*

Después de cocida se le echará una poca de cebolla, clavo, canela, y nuez moscada, y en su propio caldo, una poca de manteca, unas yemas de huevo, y porción de vino.

*Gallina con chícharos*

Después de cocidos los chícharos, cebollas en rebanadas, ajos y jitomates en cuartos, porción de jamón, bastante mantequilla, perejil picado, alcachofas, después en cuartos se echa la gallina cocida, con bastante pimienta, vinagre y azafrán.

*Guisado de conejos*

Una porción de culantro, cominos y clavo, pimienta y unos ajos molidos, todo con unos chiles verdes. Se freirá con una poca de manteca, se hará el conejo o carnero, con porción de aceite y con vinagre.

*Conejo en verde*

Bastante perejil y hierbabuena, ajos, y cebollas, todo estará picado y frito. Se echará el conejo cocido, especias, una punta de pimienta, azafrán, aceite y vinagre.

*Guisado barbón*

Jitomates, cebollas, ajos, perejil, y hierbabuena. Todo picado se echa a ahogar en una porción de aceite, después de la gallina asada, jamón y azafrán.

*Pichones rellenos*

Lechugas, borrajas y cebollas picadas como ensalada, queso, clavo, pimienta, canela y nuez moscada, todo lo dicho cocido con mantequilla. Se rellenan los pollos, digo pichones, sus menuditos molidos y deshechos con limón en su caldo de mantequilla, y se le echará por encima.

*Guisado de carnero*

Unas pulpas echadas la noche antes en infusión de vinagre de Castilla, y después se asan en una cazuela de manteca con pimienta y canela, volteándolas hasta que estén bien asadas. Y hecho el caldo se le echará vinagre, pimienta de Tabasco, cebollas grandes cocidas, sin azafrán, cominos, ni culantro.

*Dátiles*

A cuatro libras de azúcar clarificada se le echa clavo, canela, bizcocho, hasta que tenga cuerpo. Dará unos hervores, y después de frío se echan treinta yemas de huevo, se revuelve en la lumbre, se menearán hasta que despegue del cazo, se aparta, y así que esté frío, se echarán a modo de dátiles, envolviéndolos en canela en una tabla, volteándolos porque no se peguen.

*Ante de betabel*

Se ponen a cocer los betabeles, cocidos con sus hojas se muelen muy bien; el coco se monda, los betabeles, y se remuelen. Se hace la almíbar de más de medio punto, se aparta la mitad y se hace primero la pasta de coco, y la de betabel carga más almíbar, la de coco se le echa dentro ajonjolí tostado. Se rebana marquesote y puesto en el platón, sobre cada rebanada se le echa una de coco, y otra de betabel, teniendo cuidado en la segunda capa echar los colores encontrados. En la última capa en la rebanada que lleva coco se le echa gragea, y a la de betabeles ajonjolí, sus pasas, y almendras, piñones, y nueces.

*Postre de barquillos*

Se bate el requesón con azúcar y canela, se baten unas claras y después de rebatidas con las yemas se pone a calentar la manteca. Se coge el barquillo y se llena con este requesón, y se envuelve con el huevo, y cada uno de por sí se va friendo. Es de advertir que conforme se van llenando, se van friendo. Se hace la almíbar de más de medio punto, se echa en el cacito una poca de almíbar, se van echando uno por uno para que larguen la manteca que se le echa a la otra almíbar, se va echando una poca de agua de azahar, y se echan dentro aquellos barquillos a que den un hervor.

*Otro ante de huevos moles*

Se hace la almíbar de medio punto, a cada libra de azúcar, nueve yemas de huevo. Se baten los huevos, se baja la almíbar hasta que se enfría, se echan las yemas de huevo, se bate mucho. Se vuelve a batir, se vuelve a subir a la lumbre batiéndose sin que hierva a que quede ni aguado ni espeso, cosa que, con el marquesote y puesto en el platón, la primera capa se pone de huevos moles, y la segunda de natillas, y de esta manera se llena el platón quedando arriba y en medio de huevos moles. Y arriba se cubre con betún, o amarillo o blanco, con yemas de huevo, o claras. Si es de claras, se baten tres muy duras y remolida la azúcar se cierne, y se le va echando a estas claras que quedan como turrón, y se tapa todo, poniéndole el comal con lumbre arriba, y así que haya cuajado, se quita el comal, y se laborea con gragea.

*Postre de mantequilla*

Se muele un poco de bizcocho duro que esté martajado, y se ponen a derretir mantequillas, se bajan y se les echa azúcar molida, canela, pasas, almendras, piñones, diacitrón, y se baten unos huevos, arroz, se echa todo esto en los huevos. Se unta una cazuela con mantequilla, se echa todo esto compuesto dentro, se pone al rescoldo, y se pone un comal encima con fuego untado de mantequilla. Y así que cuaje se harán rebanaditas o cuartos, y se echarán en la almíbar de más de medio punto a que den un par de hervores. Se echa en el platón y se le echa pastilla por encima.

*Ante de nueces*

Se trae leche del pie de la vaca, se hace la almíbar con la misma leche en lugar. Se traen las nueces frescas, se mondan muy bien y se echan en agua caliente a que suelten el pellejo, se mondan bien, se muelen. Y así que esté la almíbar de más de medio punto, se baja el cazo, se le echan las nueces y se bate muy bien, y se pone a la lumbre. Así que ha hervido un poco, se baja, y se rebana el marquesote, y se echa de aquello batido con capas.

*Postre de calabacitas negras*

Se cuecen las calabacitas negras, se le quitan las tripas y se muelen muy bien en un metate sin cáscaras. Se trae leche del pie de la vaca, se desbarata la calabaza y



se cuele por un cedazo, se pone a hervir. Así que haya hervido y espesado, se le echa la azúcar suficiente, se deja una poca de leche para batir unas yemas de huevo, se baja el cazo de la lumbre para batir las yemas, advirtiéndole que ha de estar fría la leche. Ya batida se pone a la lumbre a que cueza, sin dejar de menear hasta que dé el primer hervor. Se rebana pan francés y se pone en una cazuela untada con mantequilla, y se van poniendo estas rebanadas, y en cada capa se les echa esta pasta. Se pone al rescoldo hasta que cuaje poniendo el comal con lumbre encima, y así que cuaje se hacen cuartos, se le echa su pastilla por encima, y seca se pone en la mesa.

### *Otros dátiles*

A cuatro libras de azúcar clarificada se le echa tantita canela, pimienta, y clavo, bizcocho bien molido, hasta que tenga cuerpo; que dé unos hervores con todo esto, y se aparta el cazo de la lumbre. Se deja enfriar, y se le echan treinta yemas de huevo, se vuelve a la lumbre y se menea de manera que no se pegue, hasta que despegue del cazo. Entonces se aparta de la lumbre y se echa en algo extendido, y así que esté frío se hace como dátiles, envolviéndolos en canela, volteándolos para que no se peguen.

### *Mermelada*

Tomarás membrillos blancos, y mondarás, sacarás los corazones. Y échalos por espacio de medio día en agua de sal de Colima o de la mar, y luego enjuágalos y ponlos a cocer en agua, que esté todo el día hirviendo. Estando bien cocidos, déjalos en agua fría hasta otro día que se muelen y se ciernen por ayate, y a una libra de membrillo, dos libras de azúcar clarificada, y en estando la almíbar de punto que cuaje en el agua, baja el cazo de la lumbre y échale el membrillo, y menéala hasta que enfríe y esté muy blanco. Entonces vuélvelo a la lumbre, que se le dé un hervor, apártalo y menéalo hasta echarlo en los vidrios, que no sean salados y estén bien secos, y todos los días ponlos al sol hasta que críe la mermelada corteza.

### *Mamones*

Batirás veinticuatro huevos con claras y yemas, y azúcar molida, y en estando espeso échale una libra de almidón y un polvo de harina, y se revuelve todo. Y échalo

en las cajas de papel con ajonjolí por encima y mételos en el horno, el que ha de estar bien caliente.

De este mismo batido se hace espumilla, y échale azúcar en lugar de ajonjolí.

Si quieren hacer mamones cubiertos con canela, se hace almíbar muy espesa, caliente se mete uno por uno. Es de advertir que no esté caliente la almíbar, y se van envolviendo en la canela.

#### *Otros rosquetes pasados por agua*

A media libra de azúcar, treinta huevos, una taza caldera de manteca, un pozuelo de vino blanco, una taza de harina o la que emebiere, y se hacen los rosquetes, se ponen a leudar. Se pone un cazo de agua a hervir, y así que está hirviendo se echan allí hasta que suban para arriba, se sacan y se arropan con servilletas hasta que enfrían, luego se meten en el horno que esté más caliente que frío. Después de cocidos harás las puchas, que se le pone por encima lo que se hace con una libra de azúcar, se le va echando la azúcar por encima poco a poco, hasta que se embeba todo, se le exprime limón, y se le echa agua fría a que aclare un poco para que puedan untarse los bizcochos. Se untan por encima, se les echa gragea, y se meten al horno en una tabla, que este el horno más frio que caliente.

#### *Buñuelos de viento*

Una libra de harina, un jarrito de a dos por tlaco de agua, cuartilla de manteca, la mitad de tlaco de ajonjolí tostado, tantito anís, lo que hace un huevo de paloma de levadura, una cascarita de tequesquite, su sal. Y así que esté todo hirviendo, se echa la harina hasta que haga como tamalito de manteca, dieciséis huevos. Se pone en una batea a enfriar, se bate muchísimo hasta que se desbarata. Se pone una cazuela con manteca que no esté caliente ni fría, lo que cabe en la mano de masa, no se saca la mano de la masa porque no se enfríe, su almíbar con vino.

Los prestiños se envuelven en hojas de naranja.

#### *Rosquetes de yemas de huevo*

Diez huevos, solo las yemas, con tres onzas de azúcar molida, y así que estén bien batidas échales dos onzas de manteca derretida, un pozuelo de levadura de

Castilla, o la que emebiere, su sal, ajonjolí por dentro y fuera. Ponlos a leudar y después mételos al horno, y así que estén cocidos se comen.

### *Torta de maíz*

Tomarás media libra de azúcar molida, y bátela con quince huevos, cinco con claras y diez sin ella, y así que esté batido, échale media libra de manteca derretida, y su punta de sal, y agua de azahar, y el maíz que emebiere, ha de ser cacahuazintle, y de no haberlo, el mejor que se hallare, ha de estar molido y cernido en cedazo floreador, que no quede muy dura la masa. Harás tus tortitas y las pones en papeles, y las metes a cocer en el horno, que no esté muy caliente ni frío.

### *Otra torta de nuez*

Se parten y mondan las nueces, se tuestan que no se quemem, después se muelen. Y se tiene almíbar de punto entero y se deshacen allí las nueces, y tendrás untada una cazuela con manteca y abajo un papel, y echas una capa de nueces, y otra capa de pasas, piñones, almendras, acitrón, ajonjolí tostado y canela, y todos los olores que quisieres, y encima de todo esto se echan yemas de huevo batidas, y encima un poco de bizcocho. De estas capas harás las que quisieres, siendo la última de yemas de huevo, y ponlo entre dos fuegos a cocer, o en horno. Y si quieres hacer los cuartos de esta torta cubiertos, podrás en almíbar muy espesa y revolcarlos en canela.

### *Bizcochos*

A cuatro libras de harina, ocho huevos, menos de una libra de manteca, que serán doce onzas, y una libra de harina, y una taza de agua de azahar, que esté bien dulce, su ajonjolí por encima. Ponlos a leudar y así que estén altos mételos en el horno.

### *Cubiletes*

Batirás unas yemas de huevo, en una ollita échales harina, cosa que llegue solo a que tome algún cuerpo, su punta de sal. Y en estando batido, mete dentro de la olla un molde que es como un pozuelo de chocolate, este ha de ser de fierro amelonado. En estando la dicha ollita batida, se saca para otra ollita que tendrán con manteca bien caliente en donde se fríe el dicho cubilete, cosa que le cubra la manteca, y estando, se

saca el molde. Y es de advertir que el molde antes que se meta en el batido se unta con manteca para que suelte el cubilete. Tendrás almíbar blanca, muy subida de punto, y con unas plumas irás untando el cubilete por fuera, y en secándose se rellenan de la pasta que quisieren, y se hierve con sus pasas, almendras, y lo que quisieren.

Por encima de la masa de los gargueros que dije de solo harina y yemas de huevo, se hacen unos pastelitos con sus picos alrededor, los que también se fríen y después se rellenan de la pasta que quisieren, con almíbar y pasas por encima y son buenos para postre.

#### *Postre de manzana*

Se mondan las manzanas y se ponen a cocer, que sean agridulces. Se cuecen unos tuétanos de vaca, se muele un poco de bizcocho duro no muy remolido, se muele una poca de azúcar, se tuesta un poco de ajonjolí, y una poca de canela molida, y se incorpora todo esto. Se baten unos huevos con más yemas que claras, se le echa todo lo que está molido a los huevos, se bate, y se unta una cazuela con mantequilla. Se echa todo en la cazuela, se pone al rescoldo caliente con un comal arriba con poca lumbre, se le echa por encima mantequilla derretida, y así que cuaje se hace cuartos. Se le echa pastilla colorada por encima y azúcar. El tuétano no ha de caer en pedacitos.

#### *Postre de torrijas de natillas*

Coge el marquesote que esté frío, se hacen rebanadas muy delgadas, se cogen las natillas y se van untando las rebanadas, se procura que quede la nata gorda. Se le pone otra rebanada de marquesote encima, se baten unos huevos altos y se van friendo estas torrijas, se procura no queden enmantecadas. Se hace la almíbar de más de medio punto, se pone a hervir una poca, y conforme se saca la torreja de la cazuela se echa en la almíbar a que suelte la manteca. Se pone en los platos a que suelte la demás almíbar, se clavetean con pasas, almendras, piñones y ajonjolí tostado.

#### *Postre de pirín*

Se echan a remojar las tortas en leche, y así que se hacen sopas, se sacan y se echan en unas servilletas limpias. Se derriten unas mantequillas, se le revuelven a la sopa, se le echa azúcar molida bastante, canela, pasas, almendras, piñones, acitrón,

ajonjolí tostado, y se revuelve todo esto muy bien en la sopa. Se amarra la servilleta bien con un mecate limpio, se pone a hervir la leche en que se remojó el pan, se mete la servilleta a que se cueza la torta, y así que está cocida se saca. Se desata y se pone a enfriar, y así que está fría se rebana y se pone a enfriar en la mesa. Se le echa azúcar y canela, y si no, se echa en almíbar.

#### *Plato de príncipe*

Después de cocidas las pollas se parten en cuartos, se rocían con agua de azahar, se revuelven en polvo de bizcocho y canela, y después se fríen en yemas de huevo bien deshechas. Y en estando bien deshechas, cocidas, échale agua de azahar, échala en una cazuela en donde echarás las pollas a que den unos hervores, donde echarás pasas, acitrón, piñones. Y cuando sirvan échales por encima canela, pastilla y su azúcar al gusto.

#### *Manjar real*

Cuece unas pechugas de gallinas en agua de sal, se deshebran después y se echan en almíbar bien clarificada, y allí mismo bastante almendra molida, clavo y canela, y se le hace el punto, echando un poco en el plato que se pueda cortar. Y por encima échale canela.

#### *Bienmesabe*

Cuatro libras de azúcar hecha almíbar de punto, una libra de almendra molida, una pechuga de gallina en hebras, tres tortas de leche, y un polvo de bizcocho, agua de azahar. Y el punto de cajeta.

#### *Otros canutos nevados*

Medirás con un canuto de hoja de lata, a seis canutos se les echa un puño de almendras peladas y molidas, y otro puño de arroz molido, y desbaratado todo esto en la leche, la que colarás, y desbaratarás doce yemas de huevo dentro. Y ponla a cocer, y en habiendo cocido échale un pedazo de natillas, y bastante azúcar, y no ha de quedar muy espeso. Déjalo enfriar y échalo en los canutos, que no queden muy llenos, y alrededor de las tapas ponles cera de Campeche porque queden bien tapados, y ponlos

en cubetas de nieve, bastante sal, y así que cuaje sácalos de los canutos. Y si no quieren salir, mételos en agua caliente y dales golpes para que salgan, y advierto que cuando estén en la nieve se ha de menear la cubeta.

#### *Otro manjar blanco*

A medio tarro de leche, desbarátale medio de arroz molido, un puño de maíz molido, cuélalo todo y ponlo a cocer, y si quieres échale almendra molida. Si quieres, en estando para tomar punto, échale agua de azahar y si no es día de viernes, échale la pechuga de gallina, la que ha de estar cocida y hecha hebras, echa la azúcar necesaria. El punto se toma en agua fría, que haga bolitas duras.

#### *Buñuelos de manjar blanco*

Estando el manjar blanco, fríe harina fresca y yemas de huevo, cosa que no quede ni muy aguado ni muy espeso. Y fríelos echándolos con una cuchara en la cazuela, se echa la manteca, y componlos con su almendra y pastilla por encima.

#### *Cómo se nieva el vino*

A un frasco de vino de color, o blanco, se le echa medio frasco de agua del tiempo, media libra de azúcar. Si quieren hacer limonada se le exprimen cuatro limones a que quede con el gusto de limón, que no quede muy agrio. Si es vino de Parras, o tinto, se le echa menos azúcar. Si se quiere hacer en agua de limones como los otros, ocho libras de azúcar de nieve para cada frasco. Si es vino solo, ha de ser sin dulce ni limón, ha de comprarse vino que sea dulce, no blanco, ni de color.

#### *Otro turrón de Oaxaca*

A dos libras de azúcar, se le echa un pozuelo de miel virgen muy blanca, esto se clarifica con yemas de huevo de claras y menos de medio limón, después se cuele y se vuelve a la lumbre hasta que tenga punto que quiebre en el agua. Entonces se baja de la lumbre, se bate bien, y al quererla bajar se le exprime una gota de limón. Ya tendrás batidas catorce claras de huevo y les escurres el aceite, que solo la espuma se le echa a la almíbar, la que ya estará cuajada. Se va meneando, y el aceite del huevo se bate bien hasta que alce espuma y suena a hueco, entonces se vuelve el cazo a la lumbre

y no se deja de menear con gran ligereza porque no se pegue; esto no ha de llegar a hervir, sino solo que se caliente. Se quita de la lumbre sin dejar de batirlo, entonces se le echan almendras, ajonjolí tostado, y nueces. Se echa en obleas, o cajetas, o cajitas, sin dejarlo de menear.

### *Buñuelos de almidón*

Se cuece el almidón, y muy espeso se deja enfriar, se baten yemas de huevo y tantita harina, cosa que espese, su sal, se echa anís, se echa en las manos tantita harina, y se van haciendo como rosquitas. Se echan a freír, y en almíbar y su pastilla por encima.

### *Buñuelos de frijoles*

Se echan a remojar los frijoles parraleños<sup>116</sup>, dos días los tendrás en remojo, se mondan, se lavan en muchas aguas, se muelen bien. Se desbarata esta masa, yema de huevo, sal, anís, ajonjolí tostado, y con cuchara se van echando en la manteca. Se echan en almíbar de más de medio punto, su agua de azahar, su pastilla por encima, y se van poniendo en rebanadas de mamón en un platón, y se va untando en mantequilla derretida y almíbar, y se pone una capa de la pasta, otra de mamón mojado en la misma forma, hasta que la última venga a quedar de la pasta, y su canela por encima, sus pasas, y almendras.

### *Torta de Natas*

Se limpia una libra de almendra y se muele rociándola con una poquita de leche, y bien molida. Se echa en agua un queso fresco de a medio para que se desale, se muele bien. Se espesa leche o se hacen natas, poco más de un cuartillo, se echa una mantequilla y un real de mamón frío tostado, y se desmorona entre las manos, que no quede muy remenudo. Se baten veinticuatro yemas de huevo hasta que esponjen como para huevos reales, y en esas yemas se echan las natas, queso, mantequilla, las almendras, y todo cuanto se bate, se va metiendo la azúcar molida hasta que queda

---

<sup>116</sup> Buzek (2017: 48) «[...] parrales, ‘frijoles’ (de Parral, municipio de Chihuahua, famoso por producción de un tipo de frijol)». y citando a Santamaría 1942 «parraleño, ña “[...] hay un frijol especial, rayado de rojizo y amarillo, llamado frijol/parraleño, muy estimado en comercio, en Méjico”].

bien dulce. El platón o sartén en que se ha de hacer se unta con bastante mantequilla y se le pone una hoja de masa hecha de solo harina, yemas de huevo, mantequilla y poquita azúcar, y se tiende bien, y se echa toda la pasta. Se pone a dos fuegos mansos a que cuaje, ya que ha cuajado se revuelve una poca de azúcar y canela con poquita agua, que quede espesa, y con plumas se unta por encima la torta a que críe costrita. Y se come caliente, que es más sabrosa que fría.

#### *Otro bobo relleno*

Bien desalado y limpio el bobo, se enjuga bien y con una navajita se sacan las espinas y espinazo, y así se envuelve en un papel con bastante mantequilla o aceite de comer, y se pone a freír. Se pican cebollas, ajos, perejil bastante, y estando esto muy picado, se fríe en mantequilla, se muelen unas almendras, y de la carne del mismo bobo se saca alguna sin romper la piel y se revuelve todo, se echa un poco de vino y especias, pimienta, clavo y orégano seco, vinagre, y con esto se rellena el bobo y se cose con una hebra de hilo. En una tortera hervirá tantito el caldo de vino y vinagre, clavo y pimienta bastante, y azafrán, y se vacía y pone en ella el bobo y se echa encima este caldito, poco y espeso. Y se pone a dos fuegos mansos, y al servirlos se adereza con lechuguitas, aceite, alcaparras, aceitunas deshuesadas, perejil menudito, y tornachiles.

#### *Pies de puerco*

Se cuecen bien los pies con sal, y bien cocidos se enjugan mucho, partidos por en medio con un palo limpio. Se baten huevos bien duros, y se echa un poco de vino blanco, y perejil bastante menudito. Bien mojados en este huevo, se revuelcan en bizcocho molido, con clavo, pimienta y sal. Se tiene el sartén con poca manteca, y no muy caliente se van dorando. Y se sirven con naranja, y si quiere se ponen a dos fuegos y es mejor.



*Empanaditas fritas*

Una libra de harina, media libra de azúcar cernida, cuatro onzas de manteca, ocho<sup>117</sup> y dos claras, un poquito de vino, y tantita sal, todo se amasa, y extienden, se llenan de lo que quisieren, se rellenan para freírlas.

De esta misma masa se cortan también buñuelitos con moldes de bizcochos.

*Empanaditas de pescado, ostión, o camarón*

A una cuarta de harina, seis yemas de huevo, doce onzas de azúcar, dos libras de manteca. Se echa la azúcar y el huevo en una cosa lisa, se bate con la mano o cuchara junta hasta que esponja, y se va metiendo y uniendo la manteca, y una poquita de sal. Así que está bien batido se va metiendo la harina, y se le echa una medida como de un cuartillo de agua, medio de azafrán, y una cuartilla de aceite de comer, y si después de apuñada está seca, se rocía con agua a que suavice, se palotean y se llenan.

*Bizcochitos*

A una libra de harina, ocho huevos, seis sin clara y dos con ella, un medio de vino, una mantequilla, y cuatro onzas de manteca, una poca de canela molida, seis onzas de azúcar. Apuñado todo y bien revuelto, tantita sal, se hacen como quieran y se cuecen en horno de campana.

*Otro turrón de Oaxaca*

A seis libras de azúcar, cuartillo y medio de miel virgen, ambas cosas juntas se ponen a clarificar, y coladas hierven hasta que se echa en agua una poquita y cuaja. Se baja y se deja enfriar un poco antes que tome punto, se le echan tres cuartillos de agua de azahar, esto más o menos según quieran, ya que está tibio se le echan cuarenta y ocho claras de huevo batidas muy duras, se revuelven con mucha violencia en la miel hasta que esponja. Se vuelve el cazo a la lumbre, y a fuego manso hierve, y sin cesar se está revolviendo, hasta que se toma en un palito y frío se da en un brazo y no pega. Se baja, y se tienen doce onzas de almendra martajada, nueces, avellanas, y ajonjolí tostado, una cuarta de canela desmenuzada, menudita, no molida, y todo se revuelve y

---

<sup>117</sup> La palabra que falta podría ser «huevos» o «yemas».

se reposa para echarlo y se echa en ollas prontamente. A cada dos libras de azúcar, medio cuartillo de miel, uno de agua de azahar, cuatro onzas de almendras, dieciséis claras de huevo y medio de canela.

### *Morcillas de regalo*

Se pican pellas según la cantidad de sangre que quiere y se revuelve con la mano, se le sacan las hebras que tuviere, cebolla bastante picada, sancochada, y exprimida, hierbabuena, orégano, pimienta, clavo, ajengibre, un poquito de bizcocho, unas yemas de huevo duro molido y desbaratado con vino, pasas, almendras, piñones, nueces, y se llenan las tripas gordas, se amarran, cuecen. Si no quieren deshacer con vino, se puede con leche.

### *Manjar de Sevilla*

Se hace la almíbar según la cantidad que quieran, y estando espesita se echa mantequilla, ya que está de punto se le echan huevos con claras y todo, bien batidos, se ponen a que cueza el huevo. No queda muy espesa como cajeta, sino bajo, que le quede alguna humedad para que dé jugo al mamón sobre que se echa. Se le echa antes de ponerlo sobre el mamón, almendras tostadas quebradas, clavo y canela, se adereza con pasas y piñones. A cada libra de azúcar, catorce huevos.

### *Otro que sirve para ante, si no, solo*

A cuatro libras de azúcar clarificada y de punto, cuatro docenas de huevos, solo las yemas. Se pone a hervir hasta que pierde el sabor de cruda, se le echan dos libras de almendras, y ya que se va a bajar se le echan avellanas, ajonjolí tostado. Se echa en plato, se labra con pastilla. Para ante se deja más suelto y se moja el mamón con vino.

### *Otra torta de natas*

Se pone a cocer la leche con dulce y agua de azahar. Se van cogiendo las natas, y sobre mamón se van poniendo capas, ha de tener bastante azúcar, y si no quieren echarle porque no esté con mucho dulce, mucha nata. Se puede rociar con almíbar de buen punto, la última capa de natas se labra con pastilla y se pone a dos fuegos muy mansos.

*Huevos moles en torta*

A tres libras de azúcar clarificada y de punto, se le echa libra y media de almendra molida, rociada y deshecha con agua de azahar. Así que se ha conservado bien la almíbar, que queda de punto alto, se baja y se enfría. Se baten tres docenas de huevos, solo las yemas, y si son chicas cuatro docenas, se baten mucho hasta que esponjan y queden muy bofas, se revuelve la pasta batida a una mano para que incorpore y deshaga la almendra, así que están bien incorporados se sube a la lumbre y se menea seguido hasta que se ve el cazo. Y entonces no ha de hervir mucho, sino que se baja, se le dan unas batidas y se echa en platos. Se baten con azúcar una o dos yemas y con plumas se unta la cara, y se pone comal, pero esto se hace así que han enfriado.

*Manjar real*

A tres libras de azúcar, una de almendra martajada, agua de azahar, unos clavos molidos, una pechuga muy picada, esta si no quieren no la echan. Así que tiene punto de alfajor, se baja, y se le echa bizcocho molido, que no quede ni muy aguado ni muy espeso, y se echa en cajetas o en platos.

*Mantequilla batida para postre*

Se echa agua bien caliente en la mantequilla, y con las manos se bate hasta que cuaja, y así se le dan dos o tres aguas. Se pone a hervir una poca de leche con culantro, canela, y bien dulce se enfría hasta que entibia. Se quita la nata y se echa en la mantequilla, y se bate como el turrón a que quede muy bofa, y se echa sobre soletas, cosa que quede el plato con copete. Y antes de echarla que alce el plato, esto es, se ponen soletas en el asiento, se echa mantequilla y luego las mismas soletas desmoronadas, y más mantequilla, y así alzan el plato todo lo que quieran, y bastante canela por encima.

*Leche de camote*

A un real de leche, medio camote, se cuela bien, se le echa una onza de almidón, y seis yemas de huevo si el camote es blanco, si es morado no lleva yemas. Se pone a hervir con su canela en raja, el camote, y la leche mitad, y en la otra mitad se desbaratan

catorce onzas de azúcar. Si el camote no está dulce, se echa la libra. Se le da el punto de manjar blanco.

Lo mismo se hace con la calabacita de Castilla, y con el garbanzo bien cocido, y bien lavado.

### *Huevos espirituales*

Se mide con una taza de agua, y se echa azúcar al gusto, hierve a que no esté desabrido. Se baja y bate a que enfríe un poco y se echan cinco yemas de huevo, y se bate mucho. Se echa en tazas con bastante canela por encima.

### *Mantequilla asada*

Se deja al sereno o se echa en nieve la mantequilla, a que endurezca. Se mete en el asador y se echa bizcocho molido, se baten dos huevos como para freír y se revuelve en ellos bastante bizcocho de pan tostado o duros, y azúcar, y se carga de esto bien la mantequilla. Se envuelve en papel, amarrada cosa que no escurra, y a fuego manso se va asando. Conforme va cuajando, se vuelve a cubrir de huevo, bizcocho, y azúcar, hasta que quede de modo que se pueda rebanar.

### *Ante de coco y huevo*

Se conserva el coco en almíbar según la cantidad que quieran hacer, se deja suelto. Se baten yemas de huevo y se conservan del mismo modo, que no quede muy dura la pasta. Se ponen en las capas de mamón, y se humedecen con la miel del coco, y se pone el huevo hasta la última capa, que se revuelva el huevo con la almíbar, y se le da punto de empanizado delgado, se bate, se embetuna con ello o con clara de huevo. Si lo quieren blanco se labra con canela revuelta con pastilla.

Se hace con piña, entonces el coco es el que se espesa, y se moja con la piña.

### *Torta angélica*

Se hace almíbar de punto bajo y se enfría, y echa en ellas batidas bien unas yemas de huevo, según la cantidad que sea, y se rebana pan de la vida muy frío, se va mojando en este huevo. Y se unta la tortera de manteca o mantequilla, y se va poniendo el pan mojado en el huevo y rociándolo con vino. Así que ya está llena, se bate clara

de huevo y se echa encima, se le echa azúcar y pastilla, se pone a fuego manso, o se mete en el horno que es mejor.

#### *Torta de claras*

Se hace la almíbar del punto del turrón, se le echa clavo, canela, un grano de pimienta, y de esta se hacen dos tantos, en uno se echa un poco de vino dulce. Se baten las claras bien duras, y se dividen, a unas se les echa carmín que quede buen color deshecho con limón, y el otro se deja blanco. Se revuelve en la miel, se bate un poco, se pone a la lumbre cuanto huele a crudo. Se pone sobre mamón una capa blanca y otra encarnada, la última se adorna con canela, y se pone a dos fuegos mansos.

#### *Ante de huevos hilados*

Se clarifica azúcar y se pone de punto alto, se le echa vino, canela, se agujera una cucharita y se pone a la lumbre la miel. Se baten yemas de huevo hasta que sueltan y esponjan, y así que está la miel hirviendo, que hace vejigas o ampollas, se van echando los huevos en la cucharita y se van haciendo madejitas de aquel hilo del huevo, y se van sacando aparte. Y aquella miel se aprovecha en echarle al mamón. Se pone una capa y otra de huevos, y ajonjolí tostado sobre el huevo, y canela, se va rociando el mamón con vino, y sobre el huevo canela, y se labra como todos los antes.

#### *Otra torta de piña*

Molida la piña, que esté cocida con sal y desflemada, se pone a conservar en la almíbar. Así que ha conservado bien, se tiene bizcocho molido, y huevos bien batidos duros, se echa una costra de esto, y luego la piña. Antes de echar la costra se unta el sartén de manteca, al huevo también se le echa un polvo de azúcar, y después de echada la piña se echa el demás huevo, y más bizcocho. Y se pone a dos fuegos mansos a que cuaje, se echa canela por encima. Para despegarla se está untando manteca por las orillas, que podrá, si fuere mucha, escurrirla.

#### *Otros huevos moles*

Se muelen yemas de huevo cocidas las que quieran, según la cantidad, se conservan que no queden de punto muy alto, ni aguados. Se hace pasta de almendra

conservada en almíbar, que quede flojita. Se hacen natas de leche cocida con azúcar, canela y un poquito de culantro tostado, se hacen muy espesas. Se pone el mamón, se moja con la almíbar de los huevos, se pone una capa de almendras, otra de mamón y otra de leche en natas, y siempre mojando con el huevo. La última capa ha de ser de almendra para que cubra con pastilla, piñones y almendras.

#### *Otra torta del cielo*

Se pone a espesar leche, y ya espesa se le echa la cantidad de azúcar cernida que se considere según la porción que hagan, como para un plato chico, una libra, y se martajan para una libra, cuatro onzas de canela, digo, de almendra. Se espesa como atole y se deja enfriar, se le echan seis huevos, solo las yemas, y se va con esto cubriendo el mamón en capas, hasta que se cubre toda, y mete al horno que cuaje. A la leche se le echa agua de azahar.

#### *Lampreado de carne*

Se lava y desala magro de jamón, se asa lomo del medio, se quitan bien los pellejos, y se pica uno y otro muy menudo. Se echa a conservar en almíbar hasta que está espeso. Se baja y se le echa bastante vino, canela, clavo, nuez moscada, unos granitos de pimienta, un poquito de azafrán. Quitado el aceite debajo del brasero, envuelto en papel de estraza, a las doce horas de esta infusión, se le echa bizcocho como para alfajor de pan abizcochado, que no quede muy espeso para que esponje el pan, y así se está otras doce horas bien tapado. A las veinticuatro horas se le echan pasas, almendras, nuez, piñones, avellanas, ajonjolí, y se van haciendo bollitos pequeños, y se fríen con huevo. Se tiene hirviendo almíbar, se pasan por ella que largue la manteca, y se echan en otra almíbar a que cueza. Si los quieren más gustosos se revuelve al compuesto yemas de huevo, pocas porque no se suelte.

#### *Papín*

En la cantidad de leche que quieran se muele poco arroz, y se cuele con la leche. Se cuece con el dulce al gusto, no muy alto sino como el atole, y cuando va espesando se desbaratan en tantita agua unas yemas, y se echan. Y se hace masa de hojuelas, y se fríen tendidas. Están cocidos tuétanos de vaca, y se va poniendo capas

de hojuelas, tuétanos y leche, hasta que sea la última de leche. Se adorna con hojuelitas encarrujadas, huevos hilados y su canela.

#### *Buñuelos de cuajada*

Se cuaja leche y se echa en una servilleta, y bien apretada se escurre todo el suero, y se va metiendo harina hasta que junta. Se le echa a la cuajada antes de la harina, según la porción que fuere, yemas de huevo, y con cuchara se echan en la manteca. Se desmigajan, se mete más harina. Así que están fritos se pasan por el suero, y se echan en almíbar espesita.

#### *Buñuelos de queso fresco*

A cuatro onzas de harina, medio queso de a medio, y dos yemas de huevo. Bien remojado el queso, se muele y amasa a que quede suave, se extienden delgados con el palote, se cortan con un pozuelo para chicos, y con taza caldera para grandes, o con moldes como quieran. La manteca bien caliente pero no violenta.

#### *Buñuelos de leche*

Se baten los huevos que quieran, no con espuma, se les echa leche según lo que quieran, si un huevo, un pozuelo, y así pueden regular. Así que están incorporados el huevo y la leche, se echa un polvo de sal, se le va metiendo harina flor y vuelta a pasar por tamiz, meneándola con fuerza, y sobándola bien hasta que hace una masa blanda y correosa. Se deja un poco reposar, como una o dos horas tapada con servilleta, y luego se van haciendo los buñuelos con la mano untada con manteca, con su agujero en medio.

#### *Buñuelos hojaldrados*

A media libra de harina, dos huevos, y se desbarata una poquita de levadura en agua fría, tanta como una avellana, y una onza de manteca, tantita sal, y se amasa como para hojuelas. Y así se estira, y con plumas se va untando primero el tablero, y poniéndolo estirado sobre de otro muy delgado, pero con plumas untándolo todo con manteca, y así se ponen hasta veinte y se aprietan bien, y siempre untados se envuelven

como quien enrolla papel, y se dejan leudar abrigados, se cortan ruedas y se van friendo. No hierven en la miel, sino que se mojan.

### *Otro alfarete*

Se lava muy bien el gordo del jamón, y algo desalado, se pica menudo, y en almíbar de medio punto se echa a conservar con clavo molido y canela, no mucho de esto. Se muele almendra según la cantidad, si es una libra de gordo, otra de almendra, una cuarta de canela y seis bizcochos duros. Así que ha conservado el jamón, que tiene el punto flojo, se echa a conservar la almendra. Se baja, que no quede reseco para que reciba el bizcocho, y se revuelve bien, y se hacen de masa fina cubiletes y se llenan de esto, y se tapan con rejita y se cuecen en horno.

### *Migas obispales*

Se despedaza pan frío y se pone en un plato grande, se rocía bien de agua volteándolo para que por igual se humedezca, y se tapa con una servilleta. A otro día se pone a calentar, para una torta, media libra de manteca, y bien caliente, se echa el pan a que se cueza, juntándolo y volviéndolo a deshacer para que todo se fría, esto por tres o cuatro veces. Así que se ve que van tostado, se rocían con vino bastante, y se les echa ajonjolí y el dulce suficiente, pasas, almendras, y acitrón, y se vuelven a revolver. Y ya que van volviendo a secar se apartan de la lumbre, y se batan cuatro huevos, junto claras y yemas, y se revuelven y se juntan como torta. Y se vuelven a dos fuegos mansos, y así que está tostado se le echa azúcar y canela por encima.

### *Torta celestial*

A dos libras de azúcar clarificada se le da punto de alfeñique, se deja enfriar y se le echa media libra de almendra molida y rociada de agua de azahar. Se batan cuatro claras muy duras y veinte yemas hasta que esponjen mucho, se les echa canela, se echan en la almíbar y almendra, y se le da junto una batida. Y untada la tortera de manteca, se pone a cuajar a fuego arriba, y abajo rescoldo. Se labra con canela, azúcar, pasas, acitrón y piñones.



*Bizcotela*

Harina de arroz, cuatro onzas de almendra quebrada o entera, siete huevos batidos muy duros, diez onzas de azúcar, tantita agua de azahar, esto es rocío, y canela en polvo, la rociada es al huevo antes de revolver. Y en cazuelitas vidriadas se untan de manteca, se echan, y se meten al horno hasta que doran.

*Requilorios*<sup>118</sup>

Se hacen unos mamoncitos pequeñitos redonditos, o molletes chicos, y se les saca una coronita, y por ahí se vacían y rellenan de pasta de almendra, de huevos moles, o de arequipa. Y se hace una miel muy espesa y se van embetunando después de tapados con la coronita que se les quitó, y a esta miel se le echa bastante agua de azahar o canela bastante.

*Sol dorado*

Se hace de leche de almendra, y se muele un poco de arroz. La almendra colada, y vuelta a moler y a colar, y se le echan doce yemas, y canela, se espesa y se le echa el dulce al gusto. Se van poniendo capas de mamón y echando de esto. Se le echa encima ajonjolí y se pone a dos fuegos a que dore, se le echa canela y azúcar encima.

*Torta de mamey*

Se muele el mamey y se amasa con un poco de pan abizcochado, para un mamey, seis huevos bien duros batidos, se le echa al huevo un cascarón de agua, se le echa canela, ajonjolí, y si ha de ser seca, cuatro onzas de azúcar, y si no, nada. Se pone a cuajar, solo untado ligero el sartén de manteca, se cuaja con comal, y se echa en la almíbar, entera para ponerla en su plato con aderezo correspondiente.

*Bizcochos*

A una libra de harina, cuatro onzas de azúcar, cuatro de manteca, medio real de vino, y un poquito de refino, dos docenas de yemas. Todo se amasa hasta que hace

---

<sup>118</sup> En el manuscrito *Requilosios*.

bombas, y se labran haciendo rueditas y piñitas, y encima sus pintas de betún blanco con canela, y el horno no muy violento.

### *Pastel de leche*

A un peso de leche, seis reales de huevos. Se pone a hervir la leche mucho hasta que espesa sola, se baja y enfría muy espesa. Se hacen dos reales de huevos hilados muy delgados sin vino. Se muelen piñones, avellanas, almendras no muy remolidas y se revuelven en la miel bien espesa de los huevos. A los otros cuatro reales, se echan en la leche las yemas y seis o siete claras. Y todo junto, se unta un sartén de manteca, y se echa todo allí, se prueba, si con el dulce de los huevos hilados no tiene bastante, se le echa azúcar molida, y todo revuelto se echa en la tortera a cuajar a dos fuegos. Así que ha cuajado un poco, se enfría, y se hace una masa de bizcocho fino no muy cargada de manteca, y ponen una capa a la tortera, y echan la pasta, con sus trocitos si hay de tuétanos de vaca, y su tapa de rejilla, y se mete al horno. Se echa encima azúcar y pastilla.

### *Tamales de dulce*

Se muele el maíz en seco, se asolea después de molido, se cierne por ayate no muy ralo, y se coge lo cernido en una cazuela. A dos libras de maíz, media libra de manteca derretida y una poquita de sal, dos yemas de huevo y doce onzas de azúcar, o según el gusto. Se le echa la leche y agua de azahar la que baste a aguar la masa. Se baten con cuchara como el turrón hasta que esponja y hace ojos, se le echa ajonjolí, pasas, piñones, almendras, y se van haciendo.

Si quieren teñir la masa con panecillo, llenarlos de leche; o de frijoles se cuecen los ayacotes, se muelen mucho que no les quede hollejo, o se remojan crudos y se les quita, se tuesta un chile ancho y se raspa bien, se muele con clavo, y pimienta, y los frijoles. Se echa bastante manteca y se fríen mucho, así que están bien fritos, casi secos, se les echa la almíbar de punto bueno, así que conserven, y bastante canela, pasas, ajonjolí, y se llenan y envuelven para cocerse con la cama alta y agua poca. De estos frijoles se llena pastel de masa fina.

*Bizcochos ordinarios*

A cinco libras de harina, una de levadura, dos libras de manteca, media de azúcar, y ocho yemas, bien apuñado.

*Cacahuazintle*

Bien cernida la harina de maíz se echa en una batea, doce huevos, tres con clara y las nueve yemas, y con la mano se baten como quien los unta, tendida la mano. Así que están batidas se echa una libra de manteca, un tantito de sal, y doce onzas de azúcar, y así que todo está bien batido se echan tres libras de harina, y se revuelve y apuña bien. Se va rociando con un pozuelo de agua, si está suave y no está todo, se deja, si no, se le echa fría hasta que suavice.

*Mamones o marquesotes*

Bien batidos los huevos, se revuelve el almidón cernido y la azúcar, si se ve que hace muchos ojos, admite más almidón. La cantidad es una de azúcar, veinte huevos, una libra de almidón, y ajonjolí.

*Mermelada de membrillo*

Se parte el membrillo maduro por en medio, se le sacan las pepitas, y estando el agua hirviendo se echan con cáscara a que cuezan bien. Así que están cocidos se dejan enfriar un poco para quitarles la cáscara, y pronto echarlos en agua fría para que no se pongan colorados, y se les mudan aguas hasta que se prueban y tienen poco agrio. Se cuelan estando bien escurridos por un ayate tupido, y se echa una libra de carne colada, una de azúcar bien clarificada, y de más una libra, y el punto muy alto. Se echa el membrillo y cuece hasta que conserva y queda de punto alto, casi dura. Se baja, y dan unas batidas, y se echa en las cajitas o tazas.

*Ante de huevo*

A dos libras de azúcar clarificada con punto alto, se baja y enfría un poco, y en una poquita de agua fría se deshacen quince yemas, y como un real de vino, así que ha hervido se pone espesito, no demasiado. Se tiene otra libra de azúcar de punto muy

alto, y se le echa medio cuartillo de vino para humedecer el mamón. Y con cuchara chica se va echando y extendiendo esta yema, y así se cubre hasta que llega la última, que se echa otra poquita de almíbar, la yema que tenga el cazo, y a esta se le da punto espeso y se bate para darle cara al plato. Que no esté duro el batido, sino blando, y se le echa canela dentro y por encima.

### *Masa para tortas*

En medio cuartillo de agua se echan diez yemas, un polvo de sal -lo que cabe en tres dedos no apretados-, doce onzas de azúcar molida bien. Todo se bate con la mano tendida, y así que está junto se echan dos libras de manteca, y se revuelve muy bien todo, y va entrando la harina poco a poco, que ha de ser una cuarta, pero si se endurece a poder apuñarlos y que no esté seca, no se le echa toda la cuarta, aunque sobre una poquita porque no se endurezca.

### *Para el relleno de las tortas*

A una cuarta de azúcar, tres libras y media de pepita, esta se lava con ceniza y se le dan muchas aguas hasta que larga todos los pellejitos blancos, se muele bien con humedad porque no se aceite. Y bien clarificada la azúcar, que esté muy blanca y que cuaje unas gotas en agua fría, se baja y enfría para echar la pepita ya que ha conservado. Se echa coco rallado a que también conserve y no quede muy espeso, sino que entre los dedos se sienta amelcochado. Se baja y bate, y con ello se van llenando las tortas, estas se cortan con un plato grande o chico, como quieran, se les va levantando el bordo y repegándolo, se llenan y a otro día que tienen costra, con almíbar se humedecen, y un pincel, con eso se van haciendo las flores para echar la gragea. Así que se ha bajado la pasta para batir, se le echa una clara de huevo batido para que tenga cuerpo, se bate y llenan con cuidado. Si se enfría o empaniza mucho, se le echa tantita agua y da un hervorcito muy ligero, no se percuda o queme.

### *Pichones*

Se corta una poca de cebolla larguita, esta haciendo gajitos muy delgaditos, un poco de jamón y se fríe allí. Se echan crudos los pichones, que se frían, se pica muy

menudito perejil, y se echan a cocer allí. Se sazona con clavo, pimienta y tantitos cominos tostados, se le echa vino y unas gotas de limón.

### *Capones o gallinas*

Se cuece una pulpa de ternera a medio picar, y aparte se cuece con jamón y chorizos la gallina o capón, que tenga grasa y no quede el caldo muy aguado. Así que se ha cocido la ternera se pica muy menudita, se revuelve esto picado con jitomate frito con cebolla y ajo, sazonado con todas especias. Y bien seco se revuelve esto picado con huevos batidos según el tanto que fuere de carne, y que no quede aguado. Se echa en la tortera el capón despedazado con su caldo en que se coció, que se procura que quede poco, y con grasa se pone bien, se le reparten los chorizos y jamón, un rocío de vino, y especias en polvo, y luego se cubre bien con la ternera picada, y se echa su poquito de perejil picado para adornarlo. Y se pone a dos fuegos a que quede de modo que no se tueste.

### *Estofado brengo*

Se asa pierna o pulpa de carnero, o de vaca, después de asada se golpea con piedra o palo, y se va mechando con rajitas de jamón, ajos, clavo, pimienta y canela. Se pone seco en la olla, se pica un jitomate muy encarnado, membrillo o manzanas agrias, y cuando no haya de esto, piña cortada en trocitos, plátano largo en rajitas, no ruedas, unas hojas de salvia y tomillo, sal, y si es membrillo no se le echa vinagre, solo agua y vino. Se miden cuatro tantos, dos de agua, uno y medio de vino, y medio de vinagre. Se tapa bien con papeles amarrados en el pescuezo de la olla, no se menea más que con la misma olla, hasta que está cocido que se vacía y espesa con una poquita de harina quemada en manteca de jamón.

### *Torta de requesón*

Se baten claras de huevo y se revuelve el requesón allí, y una mantequilla derretida, azúcar molida la que baste a endulzarla, todo se bate bien. Se unta el sartén de manteca, y se echa y se cuece a dos fuegos mansos. Se adereza con azúcar y pastilla.

*Chorizos de Génova*

Se toma la carne de puerco maciza y se rebana a cortarle la hebra muy delgada y menuda, como del tamaño de un real, y del lomo de cabeza se pica muy menudo, y se le echa vino a que le cubra, y lo que cabe en dos cascarones de huevo de vinagre. Y así que está, se echa tomillo, salvia, laurel, orégano de Castilla, almoradux, y bastante pimienta, clavo, nuez, y un descuido de ajengibre. Se sazona de sal, poca, que no quede salado, y esto se revuelve y deja en parte fresca cuarenta y ocho horas. Se llenan las tripas gordas, y se dividen o van amarrando para que no se junte en el relleno. Se tiene hirviendo agua, y se van pasando, no que se cuezan de pronto, y se ponen a escurrir, y secar. Duran todo el año y son muy buenos.

*Masa fina*

A una libra de harina flor se hace una presa redonda y se le echa media libra de azúcar molida y cernida, cuatro onzas de manteca de puerco, si es mantequilla media libra, ocho huevos, dos con claras y seis sin ellas, una poquita de sal, un poco de vino, y se amasa que quede la masa, que venga a quedar encerada. Para pastel o lo que quieran.

*Betún*

A una libra de azúcar, cinco claras de huevo. Se muele la azúcar y todo se echa en agua, no demasiada, como dos cuartillos, y todo así bien revuelto, se pone al fuego hasta que la azúcar se deshace, y se bate mucho. Se le echa zumo de limón y se bate hasta que blanquea y no quede azucarado, sino de modo de poderlo untar en lo que se haya de hacer.

*Pollos rellenos*

Se hace un picadillo como para chiles, y se toman pollos y se rellenan. Se parten gajos de cebolla y se fríen los pollos y cebolla, y se le echa agua cuanto cubra, o caldo de la olla. Se limpian dos cabezas de ajo y se muelen con perejil y orégano, hierbabuena, culantro verde, y un pedacito de pan tostado y remojado en vinagre, y se muelen yemas de huevo duro, y todo se revuelve y junto se echa, que no quede aguado. Se sazona de clavo, pimienta, y alcaparras, se adorna con aceitunas y tornachiles.

Lo mismo se hace con una pierna de carnero bien golpeada a quebrar los huesos, se abre a lo largo, se le sacan los huesos, se rellena y amarra con pita hasta que cuece, y se pone entera y se quita la pita.

### *Merengues*<sup>119</sup>

A una libra de azúcar, nueve claras. Se bate el huevo como para freír y se va echando la azúcar hasta que amaciza, se le echa zumo de limón y se bate mucho. Y así que está, se le echa cáscara de cidra molida seca, o anís, o cacao martajado muy apretado, o almendra molida. Se tiñe un poquito con panecillo o rosilla y se van poniendo como los suspiros en obleas o papeles y se meten al horno, o con el comal caliente, o el sol fuerte se cuecen, y se pintan como quieren.

### *Sopa de viernes*

Se pone caldo como el de la olla, con manteca, sal, cebolla, ajo, hierbabuena, y así que hierve se le echa un tantito de arroz, si hay pargo se echa a cocer, si no, pescado bueno, se muele azafrán, pimienta, clavo, tantitos cominos, culantro tostado. Se fríe el pan rebanado delgadito y se hace la sopa, los garbanzos se cuecen aparte, y limpios de hollejo se echan en el caldo, y se van echando y para encima, pocos. Se fríen rebanaditas de plátano y de camote con huevo batido y se ponen encima, y el pargo despedazado, huevos duros en rajitas, rueditas de limón, y perejil picado, y otro poquito de culantro tostado, si comen todos, limón. Antes de echar el caldo en el pan, se baten dos o tres yemas de huevo, y se echan en el huevo.

### *Sopa de naranja*

Frito en manteca ajo molido, con pimienta, y agrio de naranja bastante, se le echa sal, y agua la que baste, se le echa el pan y se bate un huevo todo junto. Con bastante aceite, y se le echa ya que ha cocido el pan, se baja y tapa.

---

<sup>119</sup> *Berengues* en el manuscrito.

*Guiso mexicano*

Se muele chile ancho remojado y fríe muy bien solo, se echa cuando se está friendo la carne o pollos cocidos. Se fríe un pedacito de pan, y se muelen unos poquitos de tomates cocidos muy remolidos y se echan a freír. Se muele clavo, y pimienta, y el pan frito, la cebolla en gajos cocidos aparte, se le echa el caldo que necesita, alcaparras, vinagre y aceitunas.

*Vaca*

Se remoja la pulpa de vaca y se le quita la primera agua. Se echa otra con limón bastante y sal, se está en esto toda la noche y después se pone a cocer con sal, y un chile ancho entero, se le echan todas especias y se tapa como estofado, se le echan unos dientes de ajo. Así que ya está cocida, se baja y deja enfriar, se saca y envuelve en un paño muy apretada. Y esta sirve para aderezar con cebolla cruda rebanada menudita, orégano, aceite, vinagre, aceitunas, tornachiles.

Se hace también caliente rebanada del mismo modo, se fríe un poco de chile ancho remojado, jitomate, y allí se ahoga la vaca, se le echa bastante cebolla menudita a que todo se fría, y culantro verde, orégano, perejil, y se sazona de sal, vinagre, clavo. Y el chile ha de ser poco, cuanto dé color, y el caldo espesito. Se baja, y echa bastante aceite.

*Ropa vieja*

Esto es casi lo mismo, sino que la vaca se cuece mucho sin limón y se fríe en aceite. No lleva chile ancho, sino chilitos, o chilchotes y vinagre.

*Garrapacho*

Se fríe cebolla menudita, bastantes ajos, jitomates menuditos o picados, bastante manteca, y allí se echan los pollos a freír crudos con lomo, chorizos, y jamón en daditos. Los chorizos se parten a lo largo y así que ha cocido se le echan todas hierbas de perejil, orégano, culantro, hierbabuena, almoradux, alcaparras, almendras, pasas, tornachiles, todas especias, azafrán que le tiña. Se baten según la cantidad de carne los huevos: a un pollo y su carne correspondiente, diez huevos. Y todo el recaudo y carne que haya ya cocido, quedado seco, se revuelve en los huevos batidos, juntas



las yemas y las claras. Se unta la tortera de manteca, se echa aquello y se pone a dos fuegos, se le revuelve antes de echarlo con un poquito de bizcocho. Se hace un caldo como chilote que quede espesito, a unos les gusta con una punta de dulce, a otros solo, y a otros con aceite.

### *Borracho*

Se asa la carne o pollos, y se echa en una cazuela con agua, sal, azúcar, vino bastante, fruta que hubiere, jamón, chorizos, ajonjolí, pasas, almendras, y acitrón, unos jitomates encarnados muy molidos, y especias, clavo, canela y pimienta, y se le pone comal.

### *Venasón*

Se hace un adobo con bastantes ajos, según la carne que sea, culantro tostado, clavo, pimienta bastante, si es poco, una lima agria rebanada, si es mucho más, vinagre, orégano bastante de los dos, de aquí y de Castilla, laurel, y todo molido menos la lima. Se echa allí la vaca o venado con su sal correspondiente, y el agua que baste a cocerlo, y que no se desbarate, vino suficiente. Se deja en esta infusión veinticuatro horas, se saca, y se mecha con jamón, y especias enteras, y ajos, y se vuelve a echar. Siempre ha de ser la cantidad del vino más que de vinagre, hojas de naranjo se sancochan con la lima, que después de que se exprime el jugo se sancocha, y se le echa con hojas de salvia y almoradux, y se tapa bien que no respire, y vaya a fuego manso.

### *Enhierbado*

Se pican menuditas todas hierbas de culantro, orégano, perejil, hierbabuena, y todo se pica menudo, y unas lechuguitas blancas y tiernas se cortan chicas. Con la mano se unta una cazuela con manteca y se van poniendo capas de carne, una con jamón y chorizos, y otra de jitomate, cebolla menuda y las dichas hierbas. Se sazona con clavo, pimienta, ajengibre y tantito vinagre. Se cuece a dos fuegos y que no quede muy caldoso.

*Chichimeco*

Se muele una cabeza de ajo y unos hígados de pollo o asadura, no mucho, y se fríe y se le echa vino bastante, se espesa con bizcocho, se sazona de clavo y canela, pimienta, avellanas martajadas, pasas, ajonjolí tostado, cebollas menudas cocidas aparte, una punta de vinagre y dulce.

*Viudo*

Perejil tostado en la manteca, pan pasado. Cebolla rebanada delgada se fríe y se cuece en la carne y sus especias, y se espesa con el pan y perejil, una punta de vinagre. Si gustan de él, se le echa aceite.

*Tamales*

A una libra de maíz cernido, media de manteca, cinco onzas de azúcar, una poquita de sal, tantita agua de tequesquite, y se bate mucho hasta que esponja como el turrón. Si son de sal admite la libra una onza al gusto de quien lo sazona.

*Escabeche de Veracruz*

Se desala no desabrido el pescado, digo pargo salpreso, o pámpano. Se fríe bien en manteca y se pone a enfriar, y se pone al sol y se enjuga, y vuelve a dejar enfriar después de enjugado, y esto se hace por dos o tres días, y bien frío se va poniendo en el cuñete sobre hojitas de naranjo tiernas, y unos ajos crudos picados, si no quieren no se echan ajos. Se pone a hervir vinagre fuerte y vino, según la cantidad del pescado que fuere, con bastante pimienta chica, clavo, ajengibre de España, canela y nuez moscada, de todo bastante. Y así que está frío, se le echa al pescado que está en el cuñete, procurando que quede bien apretado, y se tapa, y cada día se ve que tal ha consumido, y se vuelve a echar caldo hasta que todo tenga jugo, y entonces se tapa la infusión cerrando el cuñete, y eso se tapa con masa o engrudo para que no vaporice por ocho o más días. El pámpano no aguanta bueno mucho tiempo, algo más de un mes, porque en durando mucho se pasa, así que se hace de pargo asado, también se asolea, pero no se fríe, y al vinagre se le echa la sal suficiente, y se aprieta mucho lo mismo que el otro, y puede aguantar mucho tiempo, como cualesquier pescado, menos el pámpano.

### *Escabeche de pronto*

Se cuece el vinagre con unas hojitas de naranjo, se le echa pimienta y cominos, y ahí se echa el pescado a cocer. Ya que está cocido se echan cebollas cocidas, y se sirve solo así, con algún aceite.

### *Otro pescado*

Se cuece solo el pescado, y se sazona un poco de vinagre hirviendo con pimienta, pronto a hervir se le derrite una mantequilla y se bate, y se echa encima del pescado y su sarsa.

### *Pan de Loo*

A tres libras de azúcar, medio cuartillo de miel virgen. Se pone junto y se clarifica bien, así que tiene punto se le echan dos onzas de almendra y se conserva hasta que toma punto de empanizar. Se baja, y se le echa bastante rosa despicada y se bate, se le echa un poco de ajonjolí.

### *Torta de arroz*

A un plato de arroz de leche, seis yemas y nomás dos claras se han de batir, y las seis yemas bien batidas. Se bate un poco de requesón o mantequilla, se echa el arroz, un poquito de bizcocho o pan abizcochado molido. Se unta la tortera de manteca y se pone a dos fuegos, y se le echa azúcar con canela.

### *Fricasé de huevos para viernes*

Según la porción que quieran son los huevos, para un plato chico bastarán cuatro. Se cuecen duros y recortan a lo largo las claras muy delgaditas, y se pican muy menuditas claras y yemas. Se fríe una poca de cebolla muy menudita con bastante manteca, y así que está frita se echan los huevos y bastante perejil picado menudito, se echa un poco de caldo delgado de garbanzo molido y colado, tantita mostaza lavada. De una vez se sazona de todas especias y azafrán, y se tienen rebanadas de pan frito, y se hacen capas de pan y huevos. Si quieren vinagre, se puede echarles, y siempre que quede la mayor parte para encima.

*Pescado estofado*

Especialmente el bobo, de sangre se limpia sin manosearlo mucho, se hace pedazos grandes y se asienta en una olla, y así que se va poniendo en lechos, se le echa según el pescado que fuere, un tanto de vinagre, dos de vino tinto y tantita agua, cuanto lo bañe. Se tiene remojada hueva de bobo y se despedaza menuda y se echa, y una o dos cabezas de cebolla entera, nomás rajada, pimienta, clavo y nuez. Y se tapa una ollita de agua que ajuste bien, y se tapa con harina o masa, y se deja cocer media hora, o más si se le siente mucho caldo, y después se deja reposar sin destaparlo hasta que se sirve.

*Escabeche portugués*

Se exprimen naranjas agrias según la cantidad que hicieren de pescado, si mucho, muchas, hasta una o dos docenas, y échales vinagre, un cuartillo de agua, sal, pimienta, clavo, ajengibre de España y azafrán. Se pone en parte que esté caliente, no cueza. Es bueno para pescaditos blancos o sardinas, y estos se fríen en manteca o aceite, y calientes del sartén se echan en el caldo dicho, y se van sacando y poniendo en plato o cazuela que se pueda tapar con otra bien ajustada, y se dejan al calor hasta servirlos con poquito caldo.

Si se quisieren rellenar los chicos, se sacan con cuidado los espinazos y se quitan las cabezas, y se hace un relleno de huevos cocidos molidos con clara y yema, que no queden muy remolidos, se sazona con todas especias y más culantro seco, y tantitos cominos, y se echan dos o tres huevos crudos y se revuelve bien, que no quede muy suelto, y con esto se rellenan, y se fríen con huevo batido, y se echa como está dicho en el escabeche, con sus terrones de dulce podrá echárselo.

*Pies de puerco en leche*

Se cuecen los pies que no queden babosos, se unta una cazuela de manteca y jamón picado, se van poniendo los pies y se sazonan de especias, y los pies se ponen envueltos como para freír, y que fríen, y se baten cuatro o seis huevos, o más según fueren los pies. Se baten bien y se les va echando leche, y batiendo más, la leche ha de tener dulce suficiente, y se echa sobre los pies. Se echan desparramados bodoquitos de manteca y se mete al horno a que cuaje, han de llevar su punta de sal.

*Quesadillas de mazapán*

Una libra de almendra limpia y muy seca, otra de azúcar cernida, se echa otra libra de queso fresco mantecoso o frescal del que llaman añejo, cuatro onzas de manteca, y dos huevos con claras y otras cuatro yemas, a quede un poco blando. Se hacen unos barquitos como hojitas de masa fina, y se perdigan en el horno, y se llenan, y se les pone a dos fuegos. Y si estuvieren muy secos, se rocían de manteca y se echa su costra de azúcar.

*Torta real*

A una libra de almendra martajada menuda, se pica muy menuda una pechuga asada cruda, una libra de azúcar muy molida, medio cuartillo de natillas, y si no las hay se espesa un real de leche y se enfría que quede muy espesa, cuatro yemas de huevo, onza y media de agua de azahar, la mitad de media onza de canela, cuatro clavos. Se unta la tortera o sartén de mantequilla y se ponen unas obleas de hostias, y encima se echa esto bien batido, y se pone a fuego manso arriba y abajo, o se mete en el horno templado cuando ha salido el pan. Y así que ha cuajado, se rocía de agua de azahar y se echa bastante azúcar y canela por encima. Si parecieren chicas las yemas, se pueden echar diez, se puede hacer esta colada por un paño ralo, y entonces lleva más yemas, y si no fuere día de carne se puede quitar la pechuga. Se puede hacer esta torta muy blanca con solo las claras y menos canela, cuanto le dé gusto y no percuda.

*Sopa de natillas*

Se baten catorce yemas de huevo y las otras cuatro, muy batido todo junto, y se le echa medio cuartillo de leche, y según fuere la cantidad que se haga así han de ser los tantos. Se echan cuatro natillas de las mejores con los huevos y leche, y se toma una libra de queso fresco, o frescal que es mejor, y se rebana muy delgadito, y lo mismo el pan de mollete o de la vida, sin tostar, rebanado muy delgado, una libra de azúcar molida, y se arma el plato con rebanadas del pan y queso, y se van echando los huevos bien extendidos, se le va echando azúcar suficiente a endulzar el huevo, y más natillas. Entre capa y capa se ponen bodoquitos de mantequilla fresca, y se pone la última capa con pan y bastante queso, y en la última se pone queso bastante. Y así que ha cocido, o en horno, o en fuegos mansos, para que quede bien empapada se le echan más natillas

bien endulzadas, solas sin huevo. Y se vuelve a dejar que seque, y se adereza encima con azúcar y canela. Esto mismo se puede hacer más aprisa con queso molido y bizcocho también molido, y si no hubiere mantequilla, las natillas con las yemas bastan.

### *Torrijas de leche*

Se espesa mucho la leche, y a una taza de leche, ocho yemas de huevo. Se baten mucho las yemas hasta que esponjan, y se revuelven con la leche muy espesa, y a cada taza se regula de harina lo que cabe en tres dedos, esta se echa a ir batiendo el huevo con la leche, despolvoreada. Y al ir a echar en la tortera untada de manteca, se le echa un polvo de sal, y se pone a dos fuegos. Así que enfría se cortan las torrijas y se abrigan, si quieren los fríen con huevo, si no, se echan solas en agua de azahar y almíbar de buen punto.

### *Pastel de hierbas*

Cocidas bien espinacas, o acelgas, se exprimen y pican muy menudas, se exprime una poca de cuajada, la más agria que se pueda encontrar, se fríen en aceite o manteca bastante, se sazona de sal y pimienta que le salga un poco, y se llena el pastel de masa fina de sal, y comino poquito.

### *Pasta de masa dulce*<sup>120</sup>

Acelgas crudas, o espinacas, se pican muy menudas, queso y pan rallado, partes iguales. Se le echan huevos hasta que esté blando, todos enteros, se le echa azúcar molida la que baste, se sazona de clavo, canela y unos granos de pimienta. Y se hace masa fina, y se llena el pastel con esto, se le echa azúcar y canela, y pastilla por encima.

### *Masa dulce para estos pasteles*

A una libra de harina flor, se hace de ella una presa redonda, esto es un hueco<sup>121</sup> en la harina, y allí se echa media libra de azúcar cernida y molida, cuatro

---

<sup>120</sup> En realidad, se trata de una pasta o relleno para masa dulce.

<sup>121</sup> En el texto original *olco*.

onzas de manteca, y ocho huevos, esto es dos con claras y seis yemas, un poquito de vino, y su sal. Se revuelve bien y se amasa que quede encerada, y se palotea y se pone en la tortera pareja y no muy delgada abajo, y la de arriba si han de labrarla se pone delgada, si no, más gruesa. También se llenan de carne, y de leche enrejadita de dulce, y se hacen empanadas.

#### *Masa de sal*

A una libra de harina, agua, y sal, y dos huevos con claras, dos onzas de manteca, y se soba mucho para que quede blanda.

#### *Ante de huevos*

Se toman para dos libras de azúcar y se clarifican, y en ellas se hacen veinte yemas de huevos hiladas, y algunas yemas doradas que queden bien duras, y se apartan en una pieza. Luego se toman dos libras de almendras, y se muele libra y media, y con la miel que sobró, la otra libra de azúcar en miel, se hace un mazapán muy seco que parezcan migajas de pan, y las otras almendras se parten a lo largo, muy delgadas en rajitas. A la almendra molida, se le echa canela. Y se toman dos mantequillas y derretidas se espuman y con almíbar bien de punto se revuelven. Y se va armando el plato con soletas: una capa de soletas secas, y otra del mazapán, y otra de soletas, y se va mojando con la almíbar y mantequilla, que no quede nadando, se echa otra de huevos hilados y rajitas de almendra, y así se arma lo más alto que se pueda, y la última capa ha de ser de huevos, y poner las yemas doradas clavadas de almendras, y sus polvos de azúcar y canela por encima. No es muy común, y es muy bonito.

#### *Ante de bollo maimón*

Se cuecen treinta huevos, se les sacan las yemas, se muelen con una cuchara, que haga algún granito y esté bien desbaratado, se muele una libra de almendra y se rocía bien de agua de azahar, y se revuelve con el huevo. Y se tienen de buen punto cuatro libras de azúcar, la mitad se deja para echarle agua de azahar al mojar el marquesote, no está muy aguada, y en la otra mitad hierve un poco la almendra. Y se arma el platón de modo que la última capa sea del huevo y almendra, y se labra con canela.

*Chicharrones de sal*

Se baten diez huevos con claras, todo junto muy bien batido, y luego se le va despolvoreando harina, y batiéndolo hasta que queda espeso, y se le echa sal, la que baste a estar saladito. Luego se pone el sartén a la lumbre mansa y se echa del batido a que cuaje, y se voltea para que cuaje del otro lado, y así va cuajando todo el batido, y luego que están fríos se cortan como el chicharrón y se fríen tostaditos.

*Otros chicharrones*

Tomarán media libra de harina, antes menos que más, se deshace con una poca de leche, o vino, o agua, y se le echan ocho huevos, y ha de quedar el batido grueso, con tantita sal y tantito dulce. Y echa en la tortera, y su lumbre arriba hasta que cuaje, y después se enfría y se cortan tajaditas como chicharrones, y se echan en la manteca por lo tapadito. Se fríen doraditas y se le echa azúcar tamizada, o miel si quieren, o gragea.

*Bizcochos meguellines*

A seis libras de harina, una de levadura deshecha en agua, la que sea necesaria a que quede bien desbaratada, y en ella tantita sal molida, una libra de manteca derretida, una libra de azúcar molida, veinte huevos con yemas y claras, la mitad de medio cuartillo de vino tinto. Modo de hacerlos: Se quiebran los huevos en la artesa y se baten con la mano tendida hasta que se une, y luego se echa la azúcar y la manteca, y se sigue batiendo hasta que se une todo. Así que está unido todo se le echa la levadura, y así que está bien revuelto, se va metiendo la harina, y se revuelve muy bien, y así que está bien revuelta se le echa el vino rociado, y se revuelve muy bien, no se amasa, sino que se apuña hasta que está suave. Se cortan con cuchillo los pedazos y se pesan como quieran sacarlo, si de medias libras o de libras, y se hace un bollo largo con un poco de ajonjolí que se echa sobre el tablero, sobre él se va haciendo el bollo, se repulga por los lados como las empanadas, se aplana un poquito, se hace con el cuchillo una sajadita a lo largo del bollo, y esta se unta con plumas de manteca fría. Y se pone en papeles o en una tabla de harina, y se abrigan mucho para que leuden, y al otro día se ponen al sol así abrigados para que leuden bien, porque no estando



leudados cuando entran en el horno salen duros. Así que se han cocido, se enfrían y parten del tamaño que quieran, y se vuelven a meter en el horno.

### *Buñuelos de jeringa*

Se cuece y espesa un real de leche con canela y clavos tres, dos onzas de azúcar y así que ha espesado se deja enfriar y allí se desbarata bien. Si quieren se le echa lo que cabe en los cinco dedos de queso muy remolido, se pone a cocer este engrudo y a medio cocer se le echa una cuchara de manteca, y se sigue cociendo hasta que no se pega en los dedos. Su tanto son veinte huevos, pero si son grandes se le pueden quitar claras, tres o cuatro.

### *Otros chicharrones*

A una taza caldera de harina flor, seis huevos con claras, una taza de leche espesada, antes un polvito de sal, dos onzas de azúcar, una agüita de tequesquite poquita asentada, todo esto se bate hasta que incorpore y no le queden granos. Se unta una taza de manteca y se echa allí, se cuece en agua como la jericalla, que no le entre el agua. Se le pone comal encima, se prueba con un popote que salga limpio. Entonces se baja y enfría, y se parten sajaditas como los de carne, y se fríen, y en la miel de buen punto se van metiendo y sacando, no hierven.

### *Bizcochos de la Concepción*

A tres libras de harina, una de manteca, media de azúcar molida, ocho o nueve huevos, solo las yemas, bien batidas aparte, y luego se le echa una poca de agua a la harina, y manteca. Y bien revuelta se le echa una poca de sal, no mucha, y se está revolviendo y amasando hasta que se une todo y queda muy blandita la masa, y es necesario que sepa amasar y no echarle mucha agua porque la endurece. Y mientras se está amasando que esté ardiendo el horno, para que luego que entre el rodeo entren las tortas con el palote para ir sacando las figuras.

*Molletes chicos*

A cuatro libras de harina, una de levadura, y otra de azúcar molida y tamizada, media libra de manteca, ocho huevos como están. Todo se amasa hasta que quede muy blanda la masa, se van haciendo los molletes y se van metiendo en el horno templado.

*Otro escabeche*

Se toma el robalo salpreso, el más fresco, se desala no del todo y se pone a secar al sol. Y así que esté bien seco se fríe en manteca, y bien frito se enjuga con servilleta y se vuelve a poner al sol. Se hace el caldo con bastante orégano de Castilla molido, con una cabeza de ajo crudo, pimienta chica como clavo, unos pocos de cominos tostados, tomillo, y como veinte clavos, y se fríe todo en una poca de manteca y que quede espeso. Se muele en seco bastante pimienta gorda, y hojas secas de laurel. El pescado se va poniendo en capas mojado en el caldo, todo frito, y a cada capa de pescado se le echan de los polvos. Se procura que quede apretado, y así que está puesto se le echa según el tanto del pescado, tres o cuatro cuartillos de vinagre de Castilla, que suba hasta arriba, y se tapa bien hasta los ocho días.

*Masa*

A una libra de harina floreada se hace una presa redonda y se le echa media libra de azúcar molida y cernida, cuatro onzas de manteca, o de mantequilla media libra, ocho huevos, dos con claras y seis sin ellas, una poquita de sal, un poquito de vino, y se amasa que venga a quedar encerada.

*Bobos asados*

Bien limpio y remojado el bobo se prueba que no esté desabrido, se deja escurrir un poco, para cada bobo, tres chiles anchos bien desvenados se tuestan y raspan y se muelen en seco, y se tuestan almendras, y se muelen con una cabeza de ajo, y pimienta chica, cuatro clavos, y un poco de orégano de China. Se lava el metate con vinagre, poco, y esto se junta con el chile y bastante aceite de comer, y se unta el bobo por dentro y fuera. Se ponen en la tortera con una poca de manteca y lumbre mansa arriba, lo mismo abajo, a que vayan despacio sazonándose hasta que se conoce que están asados. Se hace una salsa de pan tostado remojado en vinagre y se muele

con pimienta y sal, y aceite que se le echa, y bastante cebolla picada menudita, y sal. Y al bobo se le ponen ruedas de naranja o limón.

### *Ensalada de rábanos*

Los rábanos más gruesos se limpian de la cáscara y se pican menuditos en agua, se les muda dos o tres días agua, y así que han largado su fortaleza, se cuecen con sal, y así que están muy blandos se escurren de aquella agua. Así que están fríos se les están mudando aguas, puestos al sol y sereno hasta que se prueba y ya no sabe a nada, entonces se escurren y bien secos se echan en la almíbar de medio punto, y que den un par de hervores en ella. Se apartan y enfrían, y frío se le echa medio cuartillo de vinagre de Castilla, y medio de clavo molido. Y se tapa y se dejan tres o cuatro días en infusión, y después se saca y se adereza con vino tinto, piñones, almendras picadas, nuez, granada, ajonjolí, digo ajengibre de España, y canela, y adereza con granada si la hay, acitrón, higos cubiertos en gajitos chiquitos.

### *Tumbagones*

A una libra de harina, onza y cuarto de azúcar molida, onza y cuarta de manteca, diez huevos, cinco con clara y cinco yemas, tantita sal, cosa que le salga al gusto, cuartilla de aguardiente refino. Luego se amasa mucho hasta que la masa está muy suave, luego se van tendiendo con el palote y se dejan delgados, y se van sacando con moldes. Se cuecen en agua hirviendo, hierven poco, y la señal de que ya están cocidos es que al echarlos se van al fondo del cazo, pasado un credo, se mete la punta del cuchillo y se sube para arriba, entonces se sacan y se envuelven en una servilleta, se dejan secar, y se van abriendo por alrededor, luego se van metiendo en manteca derretida. Se ponen en los papeles y se meten en el horno hasta que ya están cocidos, luego se les da su betún.

### *Torta de damas*

Cuatro libras de azúcar después de clarificada se dejan de medio punto, se muele una libra de almendra no muy remolida, se echa en la almíbar, y el agua con que se lava el metate también se echa en la almíbar, y se pone a hervir hasta que toma punto de cajeta. Entonces se baja hasta que enfría, se baten treinta yemas de huevo, y

se le echan, se revuelve y se vuelve a poner en la lumbre hasta que vuelve a tomar punto de cajeta, y se baja. Se echa en platonos o en otra cosa.

### *Sopa de aceite de comer*

Pon a freír ajo en la manteca, y se le echa el agua competente, y sal, se le echa una poca de pimienta. Se exprimen unas naranjas, se cuela el zumo y se le echa cuanto esté agrio el caldo, y luego se le echa bastante aceite de comer y allí se va mojando el pan.

### *Nogada*

Se muele la nuez y se pone a freír, y luego se le echa agua, y se muele su poquito de clavo, su poquita de canela, su poquita de pimienta, y su azafrán molido para que tome color.

### *Sopa francesa de viernes*

Se parte el pan en rebanadas y se fríe en manteca, se muelen en el metate unos dientes de ajos asados, cominos, pimienta, clavo, canela, un pedacito de ajengibre, culantro, y azafrán, todo se muele y se pone a freír en la manteca. Se le echa el agua competente, su sal, unas hojitas de hierbabuena, y su cebolla cruda, y aparte se cuecen unos garbanzos, y se lavan muy bien y se echan. Se baten unas yemas de huevo, se les echa medio limón y con esto se espesa. Si quieren aderezar la sopa, cogen unos plátanos guineos y se parten a lo largo, y se baten los huevos, y allí se echan y se fríen. Se coge camote cocido, se parte en rebanaditas y también se fríe con huevo, a la sopa se le ponen sus garbanzos y perejil por encima. Al platón se le echa su perejil despedazado y se fríe con huevo, y se pone por encima y también se le pone pargo cocido y muy bien lavado, despedazado por encima a modo de pechuga.

### *Espárragos*

Cocidos los espárragos con sal blanca, se pone a freír bastante cebolla menudita y ajo picado en manteca, y se sazona de pimienta, clavo y azafrán, se ahogan allí, así que esté frito y así que están con poco caldo, se revuelca en harina un pedazo de mantequilla, y se le echa así que ha hervido aquella harinita. Se baten en vinagre un

huevo entero bien batido, o más según la cantidad de los espárragos, siempre que queden con poco caldo.

### *Alfajor de Santa Clara*

A libra y media de azúcar, un cuartillo de miel virgen, todo junto se pone a la lumbre con un poquito de huevo batido con agua y habiendo dado algunos hervores no se espuma, sino que se cuele por cedazo o lienzo tupido. Se vuelve a poner a hervir hasta que se toma un poquito en los dedos hasta que hace una hebrita gordita y suena. Se baja y se le echa toda la canela que quieran, aunque sea una onza, medio de clavo, pimienta lo que cabe en tres dedos, el pan sin sal que se manda hacer, o pambazos, no muy remolido, y cernido por una pichancha con agujeros grandes. La miel no ha de estar fría sino caliente, no ha de quedar duro de pan sino blando, y se tapa el cacito con una servilleta porque esponje, y se le echa ajonjolí tostado, piñones, almendras y oblea.

### *Cacao frío*

Se tuesta maíz negro, se muele, y se pasa por tamiz. A una libra de cacao Caracas todo doradito, se limpia bien con un paño y con cáscara se muele muy remolido, y luego el maíz se le revuelve, y se muele más. Y se tiene cuidado de que ningún traste haya de tener dulce. A la libra de cacao, catorce onzas de maíz, para una libra de polvo se tamizan cuatro libras de azúcar y una onza de canela. Se amasa el bollito o tablilla en una badana que no sea de azúcar, y se echa en un lebrillito, y con agua se revuelve muy bien con la mano, cosa que quede flojita, y tapado con un lienzo se pone al sereno, y también se serena una poca de agua. A otro día se toma el chocolate que se ha serenado y se le dan tres o cuatro vueltas en el metate, y se echa en un lebrillito con el agua serenada y se deshace muy bien, no se echa todo de un tiro, sino poco a poco. La espuma se coge por encima con una cuchara y se va echando en una olla, y así que ya no da espuma, se muda en otra con una jícara. Después como de dos credos, se echa con la jícara en un lebrillo y se le va echando la azúcar y canela, y se revuelve con una cuchara y se bebe. Ningún traste ha de tener dulce.

*Bizcochos*

Se toman ocho huevos, y se echan en un lebrillo con una libra de azúcar molida, estos se baten bien con la mano, se echa libra y cuatro onzas de manteca derretida pero no caliente, y se revuelve con los huevos y la azúcar. Se le echa medio cuartillo de agua tibia, y en otro pozuelo de agua la sal que fuere necesaria, en todo esto revuelto se echan cuatro libras de harina, se revuelve y se soba muy bien. De cada libra de masa se sacan veinticuatro bizcochos, se hacen las figuritas y se cuecen en papel.

*Torta del cielo*

A una libra de azúcar echa almíbar con su olor, carmín, dos reales de mamón duro y molido. Se pone al fuego la almíbar y se le va echando el mamón molido hasta que quede hecho pasta, a dos o tres hervores se baja a que enfríe y se hace el hojaldrado. Se pone en un platón y se le echa la pasta, y se coge con otras capas de hojaldrado, se mete en el horno, o a dos fuegos con comal.

*Cochinito en salchichón*

Se deshuesa con cuidado que no se rompa, se tasajea y se llena de jamón, alcaparras, especias enteras o molidas, chile ancho en polvo, y sal, bastante orégano. Se rocía de vino y se le exprime naranja, pasas, almendras, piñones, y se envuelve y amarra de modo que nada se salga. Se cubre bien de tres tantos de agua, vino y vinagre, y se pone a dos fuegos. Se come frío seco. Si quieren caliente se espesa el caldo con pan tostado prietecito o harina.

*Pepitoria*

Se pican tomates asados y ajos bastantes, y se sazona de especias y azafrán. Se espesa con yemas de huevo batidas con vino blanco.

*Bobo asado*

Se muelen ajos, pimienta y orégano, se hace un caldito con limón, y se unta de esto el bobo por dentro con manteca poca y perejil muy menudo. Se cierra y por fuera se unta lo mismo, y se revuelve perejil. Y después de untado con el caldo y manteca,

se envuelve y amarra en papel, y este se pone a la parrilla con cuidado de untarle agua y manteca para que no se queme, porque si quieren manteca, no se le echa aceite sino manteca.

#### *Buñuelos de molde*

Batidos los huevos como para freír, se asienta una poquita de agua de tequesquite, y agua o leche, y se hace un batido de harina no muy aguado ni espeso. Si hace ojos en friéndose, se mete otra poquita de más harina.

#### *Torta de leche*

A un real de leche, uno de mamón. Echa la azúcar en la leche y así que se prueba de buen gusto, se cuele, se echa el mamón, se pone a hervir hasta que espesa mucho, se baja y enfría. Se baten tres claras y veinte yemas, se le echa canela, y se va todo junto incorporando, se le echa almendra martajada y piñones enteros. Y untada la tortera se pone a dos fuegos.

#### *Torta de chirimoya*

Se limpian bien las chirimoyas de los huesos, se machucan si son muy blandas con una cuchara y por un ayatito se cuele. Se muele bizcocho, que no se cargue mucho de él, se baten los huevos según fuere la chirimoya, si es poca seis huevos, y solo dos claras, cuanto baste a cuajarla, y se pone a dos fuegos. Si la quieren seca, se bate con azúcar molida, si quieren en almíbar se enfría y rebana y a la fuerza del hervor de la miel de buen punto se echa, y se baja y tapa para que esponje.

#### *Otra torta de leche*

A medio de leche cruda se le echa la azúcar que le dé bien dulce, seis huevos solo las yemas, y se pone el mamón rebanado en la torterita que, para medio de leche, medio de mamón. Y se acomoda seco, que no quede muy bajito, y luego se va echando la leche hasta que quede flojito el mamón, no seco. Y se pone a cuajar a fuego manso por arriba y por abajo. Se le echa pastilla o canela.

*Sopa dorada sin carne*

Se fríe el pan rebanado en manteca y se pone a hervir almíbar de punto, y vino el que quieran según la cantidad que haya de ser, y se sazona con todas especias y azafrán. Se echan las rebanadas y que estas estén bien doradas, y se le echa un poco de ajonjolí. Y que quede a dos fuegos bien seca, y se adorna con pasas, almendras, y huevos hilados.

*Bizcochos o pastelitos para dulce*

A una libra de harina, cuatro onzas de azúcar, lo mismo de manteca, medio real de vino, dos docenas de yemas. Echa la manteca y la azúcar, y se revuelve batiéndolo tendido, se echan las yemas y el vino y se hace lo mismo hasta que todo está bien incorporado, se va metiendo la harina, aunque esté suelta se echa al tablero y se está amasando hasta que haga vejigas. Se hacen los bizcochos sin palotear, sino regulándolos de buen tamaño y se estiran. Se ponen en papel y horno templado.

*Molletes o masa fina*

A cada libra de harina, siete onzas<sup>122</sup>, cuatro yemas, tres onzas de azúcar, tantita agua de sal, todo se incorpora y se mete la harina.

*Molletes*

A cuatro libras de harina, una de levadura, otra de azúcar, media libra de manteca, ocho huevos. Todo se amasa hasta que quede muy suave la masa, se van haciendo los molletes con el horno de buen temple. Estos se pueden llenar de tuétanos y huevos hilados, y luego taparse para que cuezan.

*Guiso mexicano*

Se cuece el lomo de puerco, se rebana muy delgado, se fríe, se muele chile ancho remojado y se echa a freír clavo, pimienta, y canela, y unos pocos de tomates

---

<sup>122</sup> Esta cantidad corresponde a la grasa, por lo que podría tratarse de manteca o mantequilla.



cocidos y muy remolidos, un pedacito de pan frito, cebollas en gajos cocidas aparte, aceitunas, alcaparras, vinagre, y bastante manteca.

### *Vaca*

Se remoja la vaca, pulpa, se le echa limón, se pone a cocer con sal y un chile ancho entero, todas especias, ajos, y se tapa como estofado. Así que está cocida se envuelve apretada hasta otro día que se rebana delgadita, se fríe chile poquito, bastante cebolla, culantro verde, orégano, perejil y jitomate bastante, y allí se ahoga y se sazona de sal, vinagre, y bastante aceite. El chile ancho remojado poco, cuanto de color y quede espesito.

### *Ropa vieja*

Es casi lo mismo que se cuece la vaca, nomás con sal, y se fríe en aceite.

### *Garrapachos*

Se fríe cebolla menudita bastante, ajos, jitomate picado, y en esto se echan los pollos crudos a que se frían con lomo, chorizos, y jamón, todo en trocitos no muy grandes, los chorizos picados a lo largo. Así que ha cocido, se le echan todas hierbas, alcaparras, tornachiles, almendras, pasas, en fin, todas especias, azafrán que tiña. Se baten según la cantidad de carne, huevos, a un pollo y carne, dos huevos con clara y yema, se baten bien, y todo el recaudo y carne que ha quedado sequito, se revuelven los huevos. Y se unta la tortera y se pone a dos fuegos con un poquito de bizcocho, se cuaja, se hace un caldo como chilote espesito, a unos les gusta con su punta de dulce y a otros con bastante aceite, y frío se le echa encima.

### *Borracho*

Se asa la carne o pollos y se echa en una cazuela con agua, vino, sal, azúcar, fruta, ajonjolí, jamón, pasas, almendras, acitrón, y unos jitomates muy molidos, todas especias, y se le pone comal.

### *Venasón*

Se hace en adobo con ajos, clavo, culantro tostado, pimienta bastante, una, o dos limas rebanadas, vinagre, orégano y laurel, todo molido. Se echa la vaca o venado veinticuatro horas, después se saca y se mecha con jamón y especias enteras, y ajos, se echa más vino que vinagre, hojas de salvia, de naranjo y almoradux, se tapa bien y se pone a fuego manso.

### *Enhierbado*

De todas hierbas y lechugas cortadas chicas, jitomates y cebollas, se pica todo y revuelto. Se unta la cazuela con manteca y se va poniendo capa de carne y capa de recaudo, se sazona con todas especias y se cuece a dos fuegos.

### *Chichimeco*

Se muelen una cabeza de ajo y unos higaditos de pollo o de asadura, no mucho, todo se fríe y se le echa vino bastante. Se espesa con bizcocho, se sazona de todas especias (menos cominos ni azafrán), avellanas martajadas, pasas, ajonjolí, cebollas cocidas aparte, su punta de vinagre y dulce.

### *Viudo*

Perejil tostado, pan pasado, cebollas. Se sazona de especias menos canela. Cebollas rebanadas y bastante aceite.

### *Tamales*

A una libra de maíz cernido, media de manteca, cinco onzas de azúcar, una poquita de sal y agua de tequesquite.

### *Manjar blanco*

A treinta cuartillos de leche en una olla, se echan seis libras de azúcar blanca en pedazos, y se deja subir la gordura, y se le quita con una cuchara, para lo que se pueden echar llenos, o dos cuartillos más. Media hora se espera a que suba la gordura. En una poquita de agua se desbaratan dos libras y media de arroz molido y cernido, se

revuelve en la leche ya colada por manta, se echa en el cazo y se pone en la lumbre, no se echa el arroz en toda la leche, sino en la mitad, y hasta que esta hierve se le echa la que está con el arroz la mitad, y luego la otra mitad, no le llegue la mano porque sabe a sebo. Se tiene cocida una pechuga de gallina muy recocida, se deshebra menudita delgadita, se lava con dos o tres aguas, y ya que quiere tomar el punto, se echan unas gotas en un plato de Talavera, y así que levanta que no se pega. Con una Jícara blanca se echa en los platos, los que están puestos donde se ha de enfriar, porque en moviéndolos calientes se aguan. Por abajo el fuego será violento.

### *Buñuelos de jeringa*

Para tres tazas de leche, medio de almidón, tres puños de harina con una mano, y una cuchara de plata de manteca, tantito anís y tantita sal. Y se cuelan el almidón y la harina, ya que está deshecho en la leche se pone a cocer todo junto hasta que no se pegue en la mano. Se enfría muy bien, se le echan diecisiete huevos y cinco sin claras, se revuelve muy bien hasta que hacen bastantes ojos. Con un cuchillo se echa en la jeringa y se echan en la manteca muy caliente, se echan las letras que quieran.

### *Otros buñuelos de jeringa*

A una libra de almidón flor, cuatro cuartillos de leche, se deshace y cuela, y se pone a hervir con un poquito de anís y un polvo de sal. Esto cocido bien se enfría, y se le echan veinte huevos, todo esto se cuela por cedazo o servilleta.

### *Hojuelas de yemas de huevo*

A una libra de harina se echan las yemas y se amasa bien, una poquita de sal, y tantita manteca, se amasa otra vez hasta que quede muy blandita. Se palotean, se cortan, y se echan a freír.

### *Otra torta de arroz*

Se muele el arroz crudo, bien molido, queso añejo, y azúcar molida, cada cosa de por sí, y según el tanto que quieran. Se hacen partes iguales de arroz, azúcar, menos de queso, se batan los huevos que consideren suficientes según la cantidad. Se unta la tortera de manteca, y se pone a dos fuegos. Y así que va cuajando se unta de manteca

por arriba, y así que está bien cuajada, si quieren darle lustre se batan con almíbar de punto unas yemas y con un manojito de plumas se unta parejo, y se vuelve a poner el comal.

### *Rosquillas*

A una libra de azúcar tamizada, una de almendra molida seca, cuatro huevos, dos con claras y dos sin ellas.

### *Pasta de garbanzo*

A una taza de garbanzo bien limpio de hollejo y bien cocido, se muele bien, y se echa a conservar en tres libras de azúcar limpia y unas rajadas de canela. Y así que ya quiere tomar punto, se baja a que enfríe y se le echan dieciocho huevos sin clara colados, y vuelve al fuego a que tome punto.

Si quieren para postre se hace con leche y se labra con canela, y si es para ante se hace almíbar aparte, y se le echa agua de azahar para mojar el mamón.

### *Dulce de haba y piña*

Se remoja la haba en agua fría y se está en el agua un día. Se cuece hasta que esponja, se le muda el agua y se muele mucho, y poco a poco, ya que tiene la miel clarificada el punto de hebrita, se echa, y se regula a libra de azúcar, libra de haba. Una piña desflemada se muele y se cuele, y se echa, y toma el punto del camote.

Si acaso quieren hacer en platos, se cuele la haba con leche y no se echa la azúcar hasta que toma cuerpo y se bate, y lleva dos onzas de almidón.

### *Ante de mamey*

A dos libras de azúcar, seis mameyes bien molidos. Y clarificada y limpia la almíbar, se echa la pasta del mamey, y así que está de un punto suelto, que ni sea de cajeta, se le echa canela bien molida, y se enfría. Se hace aparte otra libra y más de almíbar de punto alto, para que aguante poco menos de medio cuartillo de vino, y este es para rociar el mamón. Y se advierte que esta cantidad es para un plato chico y solo para tres reales de mamón rociado, y otra de la pasta, y se labra como los demás y con canela.

*Huevos moles*

A cada libra de azúcar, veinte yemas si fueren frescas, si fueren añejas dieciséis. Se clarifica la miel y se le da punto alto, se aparta y enfría bien, y se echan las yemas batidas bien deshechas y quitados los pellejitos, y se vuelve a poner a que cuezan las yemas, y así que tiene punto suelto se les echa el vino, que sepa al gusto. Y se hace también almíbar aparte para humedecer el mamón, y se hace y labra como los demás antes.

*Otro ante de mantequilla*

Se hace la almíbar de punto no muy subido, y así que se enfría, se echa aunque no esté muy fría la mantequilla, que a cada libra de azúcar le corresponde una mantequilla regular, y esto se bate como el turrón hasta que está muy bofa. Y se van poniendo las capas del mamón rociado con almíbar con canela, y otra capa con la mantequilla, y se labra con gragea o pastilla, y lo corriente de pasas y almendras.

*Leche de arequipa de pitaya*

Se pesan tres libras de azúcar o más, según fuere la leche, a cada dos cuartillas de leche, libra y cuatro onzas de azúcar, y a cada una de estas libras se regula media onza de almidón. Si no hubiere almidón, camote si lo hay, y se revuelve con la pastilla.

*Pastel de dulce*

A una libra de harina, media de azúcar, seis yemas, cuatro onzas o más de mantequilla, tantita sal y vino en lugar de agua.

*Arequipa*

Para cuatro cuartillos de leche, dos libras de azúcar, dos onzas y media de almidón, almendra toda la que quisieren, agua de azahar, se le quita la gordura a la leche.

*Panelitas de leche*

A libra de azúcar, cuartillo de leche. Se hace la almíbar, así que está de medio punto se echa la leche y se deja hervir hasta que está de punto de melcocha. Se baja y se empaniza, se mojan unos cajetitos y se echan.

*Gaznates*

Se coge un poquito de harina, se le echan una o dos yemas de huevo conforme hubiere de menester la harina. Se amasa muy bien y se extiende con un palote, y corta como un pañuelito, se le echa una poquita de manteca y tantita sal, poquita, se juntan las dos puntas, se aprietan muy bien una encima de otra. Si se juntan para freírse se cogen con un palito y se meten en la manteca, luego se vuelven por el otro lado.

*Pastel de frutas*

Se cogen todas frutas, a tres libras de fruta, dos y media de azúcar, se pone a hervir como para cajeta, toda la fruta se monda, hasta que está cocida como cajeta se le echa toda fruta, se coge almendra, ajonjolí, pastilla colorada molida, si quieren echarle agua de azahar, y no es necesaria, luego se pone a enfriar. A una libra de harina un huevo con clara y todo, bastante manteca, que quede bien jugosa la masa, y sal poca, no mucha, se amasa muy bien, luego se va cogiendo poco a poco, se extiende como para hojuela. Luego se unta la cazuela con manteca, luego se ponen dos o tres capas, a cada capa se le unta manteca, se pone a cocer, y si hay cebolla se pica y se le echa la pasta encima, lo mismo se hace a cada capa, se le unta manteca encima y se le pone el comal encima a que cueza. Luego se pone una reja de la masa no muy tupida, para esta reja se extiende la masa, y se ha de entender que también se unta la manteca y se le pone el comal para que se cueza. La manteca se unta a la masa con plumas, y se le echa azúcar y canela por encima.

*Huevos labrados*

A una libra de azúcar, quince yemas de huevo. Estas se baten muy bien, la azúcar primero se clarifica, se deja de medio punto. Se baja, y se echan las yemas y se revuelve muy bien, se le echan cuatro onzas de almendra molida.

### *Empanaditas fritas*

A una libra de harina, seis yemas de huevo, tantita agua de tequesquite, dos onzas de manteca, media taza de agua tibia, una poquita de agua de azahar, todo esto se amasa muy bien. El relleno de lo que quieran.

Si quieren de carne dulce se hace así: se pica la carne, se le echa vinagre de Castilla, cosa que le salga el vinagre, agua para que sazone, azúcar prieta que quede dulcecito, clavo, pimienta y canela, poco de estas especias, pasas y almendras. Y se fríen en manteca no muy caliente y por encima azúcar molida.

### *Alcaparrado*

Se fríen bastantes ajos, ya que están fritos se sacan, y en aquella manteca se echa la harina hasta que se fríe, se muelen bastantes alcaparras, clavo, canela, pimienta, hígados de pollo o de carnero, se echa todo esto en la harina con bastante manteca que se fría. Después se le echa el caldo en que se han cocido los pollos, una rama de tomillo, otra de almoradux, aceitunas, tornachiles, perejil picado, chorizos, orégano, jamón, tantito azafrán.

### *Guisado de nuez*

Se muelen nueces, piñones, hígado de carnero (no mucho, un pedazo), pimienta, clavo y canela. Todo esto se fríe con bastante manteca, se le echa pollo, lomo, chorizos, jamón, almendras, aceitunas, tornachiles, vino blanco y vinagre.

### *Memoria de los fideos*

A una libra de harina, seis huevos, la mitad de tlaco de anís tostado y molido, dentro sal poca. Esto se amasa todo junto, y luego se hila como candelilla y se ponen a orear, luego se fríen en manteca doraditos. Se hace la almíbar de medio punto, se miden dos tazas de almíbar de medio punto y una de miel virgen, y a esto junto se le da el punto de melcocha. Luego se echan los fideos en un lebrillo nuevo con ajonjolí tostado, luego se le echa la almíbar y se revuelven, luego en una mesa media húmeda se vacían de golpe de manos. Se prensan y se les echa ajonjolí por encima, así que están fríos se parten como bizcochos.

*Otra masa de pastel*

A una libra de harina se hace un hoyo en el tablero, y allí se echa media libra de azúcar bien molida, cinco onzas de manteca, si la quieren tiesecita nomás cuatro onzas, ocho huevos, dos con claras y las seis sin ellas, tantita sal y un poco de vino blanco o de agua fría, y todo se incorpora bien, pero no se amasa a sobarlo mucho porque se endurece.

*Otra torta de damas*

Se muele una libra de almendras y otra de azúcar, y mientras se está moliendo, se esta rociando con agua de azahar, y se baten seis huevos con clara, y todo junto con la almendra y azúcar molida. Se bate mucho, y en la pieza que se ha de hacer se vuelve a batir con bastante mantequilla o manteca blanca. Se pone a cocer entre dos fuegos o en un horno, se le echa pastilla y ajonjolí.

*Papino*

Se hace la almíbar de punto, se muele almendra pelada y se pone una capa de mamón y otra de almendra, y así cuantas capas quisieren. Se le echa almíbar y pastilla por encima, y en rescoldo arriba y abajo se cuece.

*Huevos portugueses*

A un cuartillo de almíbar de punto se le echa un cuartillo de vino, treinta yemas de huevo batidas. Después de estar todo esto bien incorporado, se pone a cocer y se le echa olor, y en un platón se pone en rebanadas de mamón. Se trastorna caliente sobre el mamón y se le echa pastilla colorada.

*Torta de chicozapote*

Se hace la almíbar con leche, pero se puede hacer sin ella. Se muele chicozapote bien molido y un poco de bizcocho duro, más que sea de pan. Se bate sueltcito el chicozapote con agua de azahar y una poquita de azúcar molida, no mucho, se baten los huevos según la cantidad del chicozapote, si es medio con cuatro basta, se quita una clara y bien batidos se echa el bizcocho y se revuelve bien, y luego el chicozapote.



Se unta el sartén de manteca, y así que está bien caliente, se echa la torta, pero antes se le escurre al sartén la manteca. Y así que cuaja por abajo se le quita la lumbre, y se le pasa arriba, y así se está. Se deja enfriar y se rebana delgada como torrijas, y se echa en la miel que quede bien calada, se le echa canela y ajonjolí tostado, y que no quede reseca.

### *Postre de nabo y piña*

Se mondan los nabos y se echan en agua hirviendo, y así que esponjan se quitan de la lumbre, y se les está mudando agua y poniendo al sol hasta que ya no huelen a nabo. Se muele como atole y se cuele, y se deja asentar, y se escurre el agua, y se echa en la miel. Y ya que ha conservado, se le echa el zumo de la piña, y se le da punto para plato, más bajo que de cajeta, que le salga bien la piña.

Si la quieren con leche se echa un poquito de almidón.

### *Budín*

Se descortezan el pan liso y se orea, y mientras se pone a hervir la leche con tantito culantro tostado y canela despedazada, y así que ha enfriado se le echa el pan a que se remoje en la leche. Así que ha remojado, se pone una servilleta limpia en un platoncillo, y allí se vacía la miga, y se le echa una poquita de azúcar molida, piñones, almendras picadas, ajonjolí tostado. Y se amarra la servilleta y se mete en la leche a que hierva con la leche, hasta que consuma la leche y esté cocida la miga. Se baja y se enfría, se desata la servilleta y se voltea la cara para arriba. Se le echa canela por encima, pasas y algunas almendras.

### *Carbonadilla*

Se parte el manjar blanco o punchi en unos trocitos de tres dedos en cuadro, y se revuelven en harina y se echan en la manteca bien caliente a que se doren bien, y se le echa azúcar y canela por encima.

### *Mantequilla asada*

Se deja al sereno la mantequilla que esté dura, se pone ensartada en el asador, se tiene molido bastante pan y azúcar, y revuelto. Se va calentando la mantequilla y se

le va echando pan hasta que la embeba él, y ella quede de poderse rebanar. Así que ha recogido todo el pan se rocía con vino.

*Otra arequipa*

Tantos para una cajeta, si quieren la tiñen con panecillo o pitaya: a tres libras de azúcar, seis cuartillos de leche, dos onzas de arroz tamizado y dos de almidón, cuatro onzas de almendra. Se deshace la azúcar martajada en la leche cocida y quitada la gordura, que para eso se echa otro medio cuartillo más de leche; y se aparta una poca para deshacer el almidón y se cuele por una servilleta, y después de colada se deshace el arroz en él, y colada la leche todo se junta, y se pone a la lumbre hasta que toma punto de cajeta. Y así que ya ha espesado, se le echa la almendra sola o deshecha con agua de azahar. Si la quieren sola de almidón, son tres onzas nomás.

*Empanadas*

A una arroba de harina, nueve libras de manteca, treinta yemas, dos libras de azúcar, medio cuartillo de aceite, media cuarta de azafrán, y sal. Y así que todo está bien incorporado, se le echa agua fría para que junte y se revuelve bien.

*Sin nombre*

A una pechuga, treinta cuartillos de leche, siete libras de azúcar, cinco de arroz.

*Sin nombre*

A tres libras de cacahuazintle, quince huevos, diez sin clara y cinco con ellas, una libra de azúcar y otra de manteca. Si estuviere muy reseca, otras dos claras y una rociada de agua caliente.

*Sin nombre*

A tres libras de harina, doce huevos, nueve con claras y tres sin ellas, una libra de azúcar, y otra libra larguita de manteca, y una taza de agua caliente, una poquita de sal. Y poco a poco, se va metiendo la harina, es masa sensible, aunque suele no aguantar las tres libras, pero es menos quebradiza.

*Torreas reales*

Se cogen las yemas cuantas quieran, y se baten, se coge una poquita de agua o de leche, que no quede suelta demasiado, se deslíe un poco de mamón duro, y un poco de azúcar en polvo. Se pone un cazo con agua a hervir y se mete la taza dentro, y se le pone lumbre encima. Después con un popote se ve si ya está cocida hasta que salga limpio el popote, se voltea hasta que se enfría y se va rebanando delgado. Si quieren se fríe con huevo batido, y si no, se echan solos en la almíbar bien espesa con vino, y se adereza con canela, pasas, almendras, piñones, y acitrón.

*Otras torreas*

Se baten unas yemas bien batidas y se echa una poca de harina, cuanto tome cuerpo. Se cogen unas hojas de naranjo y se mojan en el huevo, una o dos ocasiones, que tomen bastante huevo. Se van friendo en mantequilla o manteca unidas. Se les sacan las hojas a unas y a otras no. Se ponen a hervir en la almíbar y se les echa encima ajonjolí.

*Alfarete, sirve para llenar cubiletes, empanadas, y para postre*

Se lava bien el gordo del jamón y se pica muy menudito, y se echa en la almíbar de poco punto para que cueza y se conserve. Y así que está como el acitrón, se le echa almendra molida y el agua con que se lava el metate en que se molió la almendra, y que conserve y no quede reseca para que admita el bizcocho que se le echa, y se le echa clavo y canela. Se baja a que enfríe para echarle el bizcocho. Si es una libra de jamón, una de almendra y seis bizcochos duros.

*Empanaditas fritas*

A una libra de harina, cuatro onzas de azúcar, cuatro de manteca, seis huevos, dos con clara y cuatro solo yemas, tantita sal, tantito vino. Se amasa bien sobada, a que quede la masa muy suave, se tienden delgadas con el palote, se cortan con falda grande para cortarle puntas. Se llenan de carne o de leche, por encima azúcar y panecillo, o gragea.

*Tortillitas*

A un medio de harina, dos yemas de huevo, una media onza de manteca, una agüita de tequesquite con tantita sal. Se tiñe la masa con el color y se amasa hasta que quede muy suave, que se pueda estirar. Se cortan chiquitas y se palotean, y en el comal se van cociendo y envolviendo de modo que no queden crudas por dentro. Se hace la miel con color y de punto alto, se van mojando en la miel y poniéndose en el plato. A la miel se le echa agua de azahar y a las tortillas ajonjolí.

*Tantos de manjar blanco*

A cada medio de leche, cuatro onzas de arroz, y libra y cuatro onzas de azúcar, por [...] a una pechuga bien golpeada, treinta cuartillos de leche, siete libras de azúcar, y cuatro de arroz si es molido con agua, si es tamizado cuatro y media, y un real de agua de azahar.

*Buñuelitos de borraja*

Se hace un batido de huevos con clara, tantita leche, vino o agua lo que quisieren, y harina, tantita sal, no muy espeso, sino delgado. Y allí se moja la hoja de borraja, o de naranjo, o laurel, y se echan a hervir en la miel. Si quieren con la hoja, si no se la estiran y queda hueca. Y este batido, un poquito mas espeso, sirve para buñuelos de molde.

*Torta de chirimoya*

Se buscan las chirimoyas blandas y se limpian de los huesos, sin apurar la cáscara por que sabrá mal, solo se cogen las carnes de encima. Si se ha de comer seca se bate con azúcar molida, si se ha de echar en almíbar, no se le echa azúcar, pero siempre se cuele por un ayate. Se baten huevos según la cantidad de las chirimoyas, como cuatro o seis huevos, si es para solo dos claras, y las demás yemas, hasta que espesen bien, y se revuelve todo con un poquito de bizcocho, cuanto dé cuerpo. Se unta el sartén de poca manteca, y allí se echa bien revuelta, se cuaja a dos fuegos y se rebana fría. La miel ha de estar de punto bueno, y a fuerza del hervor se echa, y pronto se baja y se tapa para que esponje. Se adereza con pasas, almendras y pastilla.

*Postrecito de pechuga*

Se pican las pechugas según el tanto que quieran hacer y se cuecen bien, y se vuelven a picar muy menuditas. Se tiene ya hirviendo leche con azúcar, y se cuece todo hasta que espesa, se baja y enfría un poco. Y en tantita agua fría se desbaratan para una pechuga, medio de leche, seis yemas de huevo, y se revuelven con dos o tres clavos molidos, y se martajan piñones al tanto de la pechuga, y doce almendras, y se vuelve a poner a la lumbre. Se prueba si le falta dulce, y si le falta dulce, si quieren le echan dos o tres tostadas desleídas, pero sale muy bueno subiéndole el punto. Se echa en plato y se le echa canela por encima, aunque no lleve tostadas.

*Postre de camote morado*

A medio de leche, una libra de azúcar, otra de camote, una onza de almidón. Se hace la almíbar en la leche, y allí se echan a conservar el camote y almidón, y que cueza hasta que se coge en la cuchara y volteando no cae. Si quieren se le echa agua de azahar.

*Torta de chicozapote*

Se puede hacer la almíbar de leche, se muele bien el chicozapote y se bate con tantita azúcar y agua de azahar, que quede sueltcito, y se baten los huevos según la cantidad del chicozapote, si es medio con tres basta. Se hace la torta, y antes de echarla al sartén se le echan piñones y pasas deshuesadas, y se cuece solo untado con poca manteca el sartén, y fuego arriba. Se rebana como torrejitas, y se echa a hervir en la miel de punto, ajonjolí.

*Pastel de bizcocho*

Se hace un picadillo sazonado con todos sus aderezos, menos cominos ni azafrán. Se muelen bizcochos según sea la porción del picadillo, y que no esté hecho polvo ni entero. Se endulzan natas de leche con azúcar y canela. Se unta la tortera de manteca, se despolvorea el bizcocho que no quede muy delgado, se echa picadillo, y después otra capa de natas, y más picadillo, y bizcocho todo el que quieran, de modo que la última capa ha de ser de natas sobre el bizcocho, y a estas se les añaden según

el tanto que fuere, unas yemas de huevo. Y se pone a cocer que críe tez, y luego se adereza y se le echa canela.

#### *Torta de requesón*

Se baten doce huevos, y en ellos se desbarata un requesón, y medio de mamón, se le echa tantita agua de azahar y unas almendras picadas menudas. Y en la tortera se unta mantequilla o manteca, y se pone a dos fuegos muy mansos hasta que dora, y se adereza con canela o pastilla.

#### *Torta de cielo*

Se baten veinte yemas de huevo, poco, y cuatro claras en cuanto se incorporen, se echan cuatro onzas de almendra molida, y en dos libras de azúcar se echa medio de leche, y que quede de punto bien alto, y fría se revuelve todo. Se unta una tortera muy ligera y se pone a dos fuegos muy lentos, se clavetea con juguetes de dulce, y se labra con canela revuelta con pastilla.

#### *Buñuelos*

Se toma la cantidad de huevos según quieran, si cuatro libras, veinte, según la cantidad que quieran, todo junto clara y yema, y se le va echando azúcar molida, y revolviendo a que se incorpore hasta que quede como almíbar. Se le va metiendo harina la que quisieren, y que no se olvide un tantito de sal, poquita; esta harina nomás la que baste a que quede suave como la de la hojuela. Se palotea y estira muy delgada, se unta el tablero de manteca, y se va envolviendo como un puro, y se van cortando trocitos chicos, y se aprietan con el palote, y se abre con el cuchillo al medio y se vuelven a apretar, y se envuelven en una servilleta y se abrigan a que suden para freírlos. Si quieren redondos, se cortan rueditas delgadas y se echan en almíbar sin que hiervan, o con azúcar cernida y canela.

#### *Torta de almendra*

Se muele media libra de almendra y media de azúcar, y la almendra al molerla se rocía con agua de azahar, se baten tres claras y seis yemas, un pedazo de mantequilla o manteca. Se unta el sartén y se cuece.

*Torta de damas*

A una libra de azúcar, veinticinco yemas de huevo, una libra de almendra martajada, un cuarto de mamón, dos claras para que cuaje. Y así que se ha clarificado la almíbar se echa a hervir la almendra hasta que esté de medio punto, se baja y deja enfriar. Y fría, se echan las yemas, se vuelve a poner a hervir hasta que se ve el cazo, se baja y se echa el mamón desbaratado entre las manos, se revuelven las claras batidas como para freír. Y el sartén se unta de manteca y se pone entre dos fuegos hasta que cuaje.

*Postre de albóndigas*

Según la porción que quieran son las yemas cocidas, se muelen con canela, una poca, y ajonjolí tostado, se revuelve con agua de azahar o vino. Y se hacen las albóndigas, estas rellenas de pasas, almendras, acitrón, y azúcar molida, se revuelve a la masa y se fríen con huevo batido.

*Otro postre de albóndigas*

Se desbarata la yema con vino, se le echa canela y clavo, un poco de bizcocho o mamón seco, y luego se revuelve con huevos enteros crudos, a que quede de modo que mojándose con vino se puedan hacer las albóndigas, como las de carne, redondas y bofas. Y ya que está la miel de punto, con su vino, azafrán quitado el aceite, con rebanaditas de manzana y plátano cocidas aparte y solo echadas a conservar, se van echando las albóndigas. Todo hierve bien en la miel, para que luego cuajen. Se les echa ajonjolí o gragea, lo que quieran. Si no está bien espesa la miel salen babosas.

*Chiles rellenos de dulce*

Se abren los chiles con una navajita, crudos, con cuidado y se raspan las venas. Se asan a fuego violento y se echan limpios en agua de cal asentada y poca, se sacan breve de allí y se ponen a hervir en vinagre aguado y sal. Así que están cocidos, se escurren bien y se rellenan de lo que quieren, de alfajor o de almendra. Se fríen como todos, se les enjuga la manteca y se echan en la almíbar de punto con sus rebanaditas de pera o manzana, azafrán quitado el aceite, ajonjolí, o gragea.

### *Empanadas*

A una arroba de harina, nueve libras de manteca, treinta yemas, dos libras de azúcar, medio cuartillo de aceite, media cuarta de azafrán y una poca de sal, se echa agua fría. Y así que todo está revuelto, se echa el agua fría para que junte y se revuelve bien, y se apuña. Se rellenan de lo que quisieren. Se palotean.

### *Cacahuazintle*

A tres libras de cacahuazintle, quince huevos, diez sin claras y cinco con ellas, una libra de azúcar, y otra de manteca. Si estuviere muy reseca se echan dos claras y rociadita de agua calentita.

### *Puchas*

A una libra de harina, onza y media de manteca, onza y media de azúcar, diez huevos, cinco con claras y cinco sin ellas, tantita sal, cuartillo de aguardiente refino. Se amasa mucho hasta que rompa y quede muy suave, se extiende con el palote y se sacan con moldes. Se tiene agua hirviendo y se echan, y pasado como un credo se mete el cuchillo y suben para arriba, se sacan abrigadas y se arropan a que sequen. A otro día se abren por en medio con una navajita y se untan lo partido con una pluma de manteca caliente. Y se ponen en papeles untados de manteca, se meten al horno, y luego se embetunan.

### *Bobos embarrados*

Se unta una cazuela de manteca, se ponen unos palitos como para cocer tamales, y si no quieren poner palitos, se unta con manteca un pliego de papel, se pone en la cazuela y se le echa encima del papel manteca, un poco de aceite de comer. Se van poniendo las lonjas del bobo ya untadas con el chile ancho, almendras, clavo, pimienta, canela, todo esto se muele junto, el chile tostado en polvo, se muele todo esto. Encima se pone otro pliego de papel untado de manteca, se cuece a dos fuegos.



*Otra arequipea*

A cuatro libras de azúcar, ocho cuartillos de leche, dos onzas de almidón, y dos de arroz, y la almendra que quieran. El arroz y almidón tamizado, el punto hasta que hierve y hace ombligos y arrugas, se vacía y se bate.

*Otro pan de Loo*

A cuatro libras de azúcar bien clarificada, medio cuartillo de miel virgen. Se espuma bien hasta que sale lo amarillo, dos onzas de almendra, así que tiene punto de empanizar se bate, y se le echa la rosa bastante, y bien despificada.

*Mermelada*

Se escurre la manzana bien cocida en cedazo. Para cada libra de manzana, libra de azúcar se pone en la lumbre hasta que toma punto que cuaja en agua y hace bolita, se echa la manzana, se le da punto a que no caiga. Se baja y se está batiendo hasta que hace como espumita, y bien espesa se echa.

*Chorizos de Genova*

Se toma la carne de puerco maciza, se rebana a cortar la hebra muy delgada y se pone menuda, con el tamaño de un real, y del lomo de cabeza se pica muy menudo, y se echa en vino cuanto le cubra, y lo que cabe en dos cascarones de huevo de vinagre, un poco de tomillo, salvia, laurel, y orégano, con todas especias de nuez, clavo, pimienta, y un poquito de ajengibre, y esto se está en parte fresca cuarenta y ocho horas. Y después se llenan las tripas gordas, y se pone a hervir agua, y así hirviendo no a que cuezan sino de pronto, y se ponen a secar escurridos. Duran todo el año y son buenos. Digo, ya hirviendo el agua, se pasan.

*Torta de nada*

Se remoja chile ancho y que no pique, se muele el adobo con ajo y cominos, y se le echa sal, y bastante orégano en polvo, y si quieren queso rallado. Y se muele pan, y se revuelve con el huevo batido con espuma, y el adobo, y se echa en la tortera. Y se

cuaja con dos fuegos mansos, y se adorna con cebollas chiquitas, ruedecitas de naranja agria, y lechuguitas.

### *Sopa de nabos*

Se cuecen los nabos en rebanadas delgadas con sal, bien cocidos se escurren del agua. Se hace un caldo con cebolla frita, y unos dientes de ajo asado, molido con azafrán, clavo, y canela. Se rebana el pan y se fríe en manteca, bien delgado. Al caldo así que está bien sazonado, se le echan tres yemas de huevo, y su punta de dulce y vinagre, y esto se hace estando frío el caldo. Y se pone una capa de pan y otra de nabo, y se le echa el caldo, y se pone a dos fuegos para que cueza.

### *Frijoles menudos*

Se cuecen los frijoles bien cocidos, que no se desbaraten, se lavan bien. Se fríe bastante cebolla menuda y una cabeza de ajo, y todo se fríe en bastante manteca, se muelen jitomates muy colorados, y exprimidos a que salgan las pepitas, y todo bien frito con bastante manteca. Se echan los frijoles, de estos se muele la mitad, y sus especias de clavo y pimienta, un poquito de bizcocho, y bastante orégano de Castilla.

Si los quieren de carne, se le echan chorizos a que cuezan con ellos y lo demás de carne que quieran que se cueza y fría aparte.

Si son de viernes, se les echa aceite y chiles en vinagre.

### *Otros ayocotes*

Se cuecen lo mismo que los otros. Y se tuesta en manteca chile pasilla y ancho bien desvenado, y se muele con unas almendras tostadas y clavo, y se fríe cebolla, y se echan los frijoles y la carne a que todo junto se cueza y ellos se sazonen, y se tuestan dos hojas de aguacate y se les echan, y si gustan una puntita de vinagre, y si no, nada.

### *Betún*

A una libra de azúcar, cinco claras. La azúcar se muele, y todo junto con claras y agua se revuelve bien todo y se pone al fuego, y hasta que la azúcar se deshace, y se bate mucho, y se echa zumo de limón, y se bate mucho hasta que blanquea.

*Torta de manjar blanco*

En un platón se echan tres yemas de huevo, tres onzas de azúcar, y lo que cabe en tres dedos de sal molida, se prueba al gusto, y se está batiendo con la palma de la mano. Se le echa un pozuelo de agua fría, nueve onzas de manteca fría, se está batiendo con la palma de la mano hasta que la manteca embebe el agua, entonces se le echa libra y media de harina y se revuelve con las dos manos, y sin amasarlos mucho se echa en una mesita, se coge una poquita y se palotea. Si se pega en el palote o en la mesita, se le echa otro polvito de harina, si no se une, se rocía con un poquito de agua fría, y así que junta se palotea.

*Sin nombre*

El membrillo se echa en agua hirviendo, y así que va consumiéndose, se va echando en agua fría. Y a cada libra de membrillo, dos de azúcar. Se clarifica la miel y se toma el punto que haga bolita en el agua, entonces se echa el membrillo y se está batiendo hasta que está bien espeso, poco menos que de cajeta. Se baja y se está batiendo, y ya que no está muy caliente, batida una clara de huevo, si son cuatro libras de azúcar, se sigue batiendo hasta que empaniza, y se vuelve a poner en la lumbre que se caliente un poco para llenar las cajetas.

*Bizcochos de almendra*

Se pesa media libra de almendra y se echa a remojar en agua caliente, y así que esté bien remojada se monda y se echa en el metate bien limpia. Se martaja un poco, y allí en el mismo metate se le echa un huevo entero, y una yema de otro, y se revuelve con la almendra en el metate y se sigue moliendo muy bien. Así que está bien remolida se echa en una mesita, y se amasa con media libra de azúcar. Esta azúcar, primero se muele muy bien y se cierne por tamiz, y después de cernida se pesa la media libra para que salga cabal.

*Sin nombre*

A tres puños de harina, tres huevos con claras, se mondan dos limones y se pica muy menudita la cáscara, se le echa un puño de azúcar molida, todo esto se amasa junto hasta que este muy suave. Se tiende con el palote y así que está bien delgada, y

luego, se van cortando con carretilla en tiritas de un dedo de ancho, de las tiritas se pueden hacer florecitas o lo que quisieren. Se fríe en manteca, la manteca ha de estar poco más caliente que para estrellar huevos. En estando hechos se ponen en el platón y se les echa azúcar molida por encima.

*Sin nombre*

A libra y media de harina, quince huevos, cinco con claras. Batidas como para freír, se desbaratan las quince yemas bien batidas con dos onzas de manteca, y dos de azúcar. Todo se incorpora bien y luego se revuelven las claras, y se va metiendo la harina de modo que quede suelta, y se echa medio de aguardiente refino, y se echa en un tablero, y se soba mucho hasta que está la masa tan suave como la punta de la oreja, se soba rompiéndola.

*Sin nombre*

A tres libras de azúcar, veinte huevos. Así que está la miel de punto se baja y enfría para echar las yemas, y se aparta una poca de miel antes que hierva. Se pone la otra hasta que toma punto, no muy alto, ni muy suelto. Y ya ha de estar el pan de la vida frito en mantequilla, bien delgado, y se va mojando cada rebanada en el huevo, y se va poniendo una capa de pan, y otra de queso, y por último se pone a hervir huevo, y se pone vidriado para la última capa.

*Torta de pan*

Se baten primero las claras y después las yemas, el pan se muele como para horniguillo, que esté seco, y si no está se pone en el comal hasta que esté seco, se va echando en el huevo, cosa que quede no muy espeso. Se ha puesto ya una cazuela o tortera en la lumbre con poca manteca, y estando bien caliente, se echa, y de allí a poco se baja, poniendo el comal altito, y se ha de bajar luego que se le eche la torta porque no se queme abajo. Ya que está cocida, se pone almíbar bastante aguada, y ya que está hirviendo se echa la torta. Y se está hirviendo hasta que está muy bien calada, allí en la almíbar se le echa un poquito de culantro y clavo, y ya que está, se le echa colorado por encima, almendras, pasas y acitrón.

*Manjar blanco*

A treinta cuartillos de leche, dos libras y cuatro onzas de arroz tamizado, seis libras de azúcar, una pechuga de gallina, esta se cuece muy bien y se deshebra y luego se lava en una servilleta hasta que no tenga grasa. A la leche se le echa la azúcar para que suba la gordura hasta que se quita muy bien, y luego se le echa el arroz y se deshace bien, y se cuele por una servilleta. El punto se coge en la cuchara, cosa que quede colgada en la cuchara, entonces ya está.

*Bizcochos de agua*

A una libra de harina, veinte yemas, que ha de quedar suelta, cuatro onzas de manteca, cuartilla de azúcar muy blanca, esta se remuele y se echa en las yemas, y se bate bien con una mano, y se le va metiendo la harina, y se le echa un real de aguardiente de Castilla, una nadita de sal, pero agua ni una gota. Así que está todo revuelto, se amasa con la coyuntura de la mano, y se le van metiendo, muy poco a poco, otras cuatro onzas de manteca, untadas en la mano hasta que está muy suave, que truene y no se encoja. Se van haciendo los rosquetitos, y el horno ha de estar templado para que esponjen, la harina ha de ser flor.

*Alcorza*

Media arroba de azúcar, tres claras de huevo, batido con la mano tendida, más de onza y media de chaucle. Se bate, si se espesa mucho el huevo se le va echando tantita agua fría, se pone una taza de agua, y allí se aparta la mitad de chaucle, y se va poco a poco sacando con la mano y revolviendo bien la azúcar, hasta que queda la masa durita, no suelta, y se tapa con una servilleta mojada.

*Pastel de dulce*

Se hace un poco de manjar blanco, y se muele media libra de almendra y media de azúcar, una natilla bien gorda, y ocho yemas de huevo crudas. Todo se revuelve y se llena el pastel de masa fina dulce, y no se cierra sino con rejita, y se le echa por encima azúcar con pastilla.

*Torta de damas*

A una libra de almendra, una libra de azúcar, molidas las almendras y tostadas, o con cáscara o sin ella, como quisieren, onza y media de agua de azahar, ocho yemas de huevo, medio cuartillo de natillas, una poquita de canela y clavo. Y se hace la torta, untada la tortera de mantequilla, y así que va cuajando se va untando de mantequilla. Y así que está, se adorna con canela o panecillo.

*Sin nombre*<sup>123</sup>

A una libra de harina, se le echan dos huevos enteros, dos onzas de manteca, tres onzas de azúcar molida. Todo se amasa, se le echa un pozuelo de agua con sal tibiecita, se amasa muy bien. Y estando suave se extiende con el palote, y entre dos con las manos como quien estira hojuelas, se cortan con la carretilla y se van poniendo en unos manteles. Y así que olean un poquito se van cociendo en un comal con fuego suave, primero por un lado y luego se voltean por el otro, y en el mismo comal se doblan de esquina a esquina, para que no queden extendidas.

*Sin nombre*<sup>124</sup>

A una libra de harina floreada, cuatro yemas y dos claras, medio de vino, dos onzas de manteca, dos onzas de azúcar y tantita sal molida. Se revuelve la azúcar, la manteca, huevos, y sal, y una poca de agua, y el vino, lo que se conozca es necesario, y luego se le mete la harina. Ha de quedar la masa sueltcita, de modo que después de que extienden sobre una tabla con el palote, se cogen entre dos como hojuelas, y se dejan muy delgadas, con carretilla o cuchillo del tamaño que quieren se cortan, y en comal suave se tuestan, y doran, aplanándolas con una servilleta para bajarles las vejigas que se hacen. Y se doblan como envueltos antes que entiesen, y así dobladas se van volteando para que cuezan lo que les falta, en comal suave por que se cuezan dos papelinas.

---

<sup>123</sup> Esta receta es una variación de las recetas de «papelinas».

<sup>124</sup> Aunque se titula «sin nombre» al final de la receta señala que se cuecen dos «papelinas» y la receta es una versión simplificada con los mismo ingredientes y proporciones de la «Memoria de papelinas» que aparece en el folio 29r.

*Melindres de azúcar*

A media libra de azúcar, una clara de huevo, y se hace una masita encerada, y se puede llenar de pasta de almendra.

*Masa dulce*

A una libra de harina floreada, media de azúcar molida y cernida, tres onzas de manteca, un poquito de vino blanco, una poquita de sal, ocho huevos (seis yemas y dos claras). Todo se incorpora y se hace una masa encerada, se hacen rosquitas, o se sacan con molde y se ponen sobre papeles despolvoreados de harina.

Arriba, en la masa suave, dije que una de azúcar, y no ha de ser sino media libra.

*Buñuelos de borraja*

Se hace un batido de leche, harina, huevos, y sal poquita, y si no hubiere leche bien se puede hacer con agua, que quede un poco ralo. Allí se moja la hoja de naranjo, o borraja, o laurel, o la hierba que quisieren. Se fríen y se les echa almíbar, o azúcar y canela, si quieren se estiran las hojas, y quedan huecas.

Es bueno para buñuelos de molde un poquito más espeso, y se le añade al agua vino.

*Frisuelos*

Se hace un batido no muy delgado de harina, leche, huevos, dulce, y un poquito de vino. Y así que está la manteca bien caliente, se echa por pichancha ancha o cuchara espumadera. Así que está frito, se dobla lo liso para dentro y vienen a quedar envueltos como para hojuelas, se pasan por almíbar con agua de azahar.

*Torta de arroz*

A un plato de arroz de leche, seis yemas de huevo y dos claras, un poco de requesón, otro poquito de pan frío rallado. Y se unta la tortera o cazuela de manteca, y se mete al horno o a dos fuegos, y se le echa encima azúcar y canela.

*Lampreado de viernes*

Se ponen a cocer huevos que queden duros y bien cocidos, y las yemas molidas se revuelven con bizcocho molido, canela, clavo, pimienta poca, ajonjolí tostado, pero no molido, y se hacen de esto unos bollitos chicos y se fríen con huevo batido en mantequilla o manteca. El bizcocho o huevo se humedece con vino dulce si es para postre.

Si lo quieren para guisado se fríe en manteca, no se le echa vino sino una poquita de agua, y se hace caldo de jitomates picados bastante, se fríe el ajo, y se saca, se adereza el caldo con fruta y dulce, espesito el caldo sin pan.

*Masa fina*

A una libra de harina, cuatro onzas de manteca, dos onzas de azúcar, dos yemas de huevo, y un polvito de sal. Y esto se bate primero las yemas con la azúcar, y allí se revuelve la manteca, y una poquita de agua fría, y todo se revuelve, y se va metiendo la harina a que quede suave la masa, y se tiende sobre papeles.

*Masa de pastel*

A una libra de harina de trigo, media libra de manteca derretida que no esté muy caliente, cuatro onzas de azúcar molida, seis yemas de huevo, una poquita de sal molida. Se hace una presita con la harina, se echan las yemas de huevo, la azúcar, y la sal, se va revolviendo todo junto, se echa la manteca, y se amasa muy bien. Se unta la tortera o sartén de manteca, se van haciendo tortillitas, no gordas ni delgadas, sino de buena manera. Se van poniendo en la tortera hasta que cubra todo, se pone a dos fuegos regulares, y se tiene cuidado que no se queme. Así que está cocida la torta de abajo, se le echa relleno y va tapando también con tortillitas, y si sobra masa se echan con larguitos sus laborcitas. Si mientras se cuece la torta de abajo se reseca la masa, se le echa un pedacito de manteca para que ablande, y se puedan hacer las tortillitas para tapar el pastel. Se llena de lo que quieran, de dulce, de carne, o de viernes. Si es relleno de carne o de viernes, se echa caliente, si es de dulce, frío. Después de tapado se le pone encima el comal a que se cueza, y se le quita la lumbre de abajo. Después de cocido, colorado y azúcar.



*Leche con canela*

A dos reales de leche, medio de arroz remojado, lavado, y bien molido. A la leche se le echa libra y media de azúcar, así que se deshace se cuele junto con el arroz. Se pone en la lumbre a que se haga como manjar blanco, antes de que tome punto se le echa un real de canela bien molida en polvo y se deshace con una poquita de leche, y después se le toma el punto no muy alto para que quede suave.

*Pan de Loo*

A tres libras de azúcar, medio cuartillo de miel virgen. Se pone junto y se clarifica bien, así que tiene punto se le echan dos onzas de almendra, y se conserva hasta que toma punto de empanizar. Se baja, y se le echa bastante rosa despificada, y se bate, y se le echa un poquito de ajonjolí.

Maria Dolores Ribera

[Trozo de papel pequeño entre las páginas 71v-72r]

A ocho cuartillos de leche, 4 libras de azúcar, una onza de almidón, y tres mameyes.

## 5.

### UCSD, AIWF TX 716.M4 M484

#### *MEXICAN MANUSCRIPT COOKBOOK COLLECTION 1790-1820*

#### **Descripción del ejemplar**

La colección de ocho manuscritos culinarios, con la signatura AIWF TX716.M4 M484 (*olim* Ms. 666), fue adquirida por la University of California San Diego y forma parte de la *American Institute of Wine & Food Culinary Collection*. Se conserva en la sección de colecciones especiales y archivos de la Geisel Library<sup>125</sup>.

La adquisición de la *Mexican Manuscript Cookbook Collection* (1790-1820) se realizó a través de *Howard Karno Books, Inc.*<sup>126</sup>, librería especializada en libros y manuscritos latinoamericanos antiguos o especiales, que maneja como una de sus líneas temáticas la de gastronomía.

Se trata de un grupo de manuscritos muy breves, en diferentes condiciones de conservación y de calidad gráfica muy heterogénea, lo cual —en algunos casos— dificulta la lectura. Todos carecen de portada y/o cubierta, fueron numerados de 1 a 8 y colocados en forma individual en un pequeño fólder.

Nos gustaría señalar que, cuando consultamos y transcribimos estos documentos, no contábamos con las condiciones ni herramientas adecuadas para realizar una descripción concluyente de las filigranas presentes en el papel. No obstante, deseamos compartir los datos recopilados con la intención de que puedan ser comparados, corregidos y complementados con otras marcas de agua estudiadas, de tal forma que en un futuro exista la posibilidad de determinar la procedencia y datación del papel.

A continuación, ofrecemos algunas notas del estado de conservación de cada manuscrito<sup>127</sup>:

#1. Manuscrito en formato de octavo, 164 x 110 mm, cosido a mano con doce puntadas de forma posterior a su escritura. Consta de 12 folios de diferentes calidades

---

<sup>125</sup> En octubre de 2020, UCSD integró en su catálogo una versión digital de estos manuscritos. El orden de algunas imágenes es distinto al que se presenta en los manuscritos en papel.

<sup>126</sup> En enero de 2009, sostuvimos una comunicación personal con los propietarios de *Howard Karno Books, Inc.* en Valley Center, California, E.U.A. Durante esa conversación, Beverly Joy Karno mencionó que recordaba haber comprado ese grupo de manuscritos en Guanajuato.

<sup>127</sup> Desde ahora omitiremos la signatura completa y utilizaremos la numeración interna: #1, #2, etc., para aligerar la lectura.

de papel y hojas de tamaño irregular, algunas muestran marcas de dobleces. Varios folios presentan manchas de humedad, tinta y grasa. La tinta se ha trasminado en los folios del 9 al 12 y esto dificulta su lectura. Al momento de coser los folios, estos fueron integrados mal en el cuaderno, sin cuidado en el acomodo, por lo que el segundo folio se cosió invertido; presenta costuras internas vencidas realizadas con hilo negro y los folios 7 y 8 están sueltos. No cuenta con portadilla. Los folios 2r, 3v y 8v están en blanco. En lo referente al papel, los primeros dos folios son del mismo pliego, tienen marca de agua compartida (un caballo), el tercer folio está roto o roído del margen derecho sin afectar a la lectura del texto, y también presenta marca de agua no identificada. Los folios 4 y 5 están escritos en papel común, sin filigranas. El folio 6 posee marca de agua que no nos fue posible distinguir plenamente.

#2. Cuaderno formato octavo, compuesto por 14 folios y cosido a mano en negro por el frente y en blanco en la parte posterior. Presenta manchas de humedad que oscurecen los extremos; el tercer folio está cortado en la parte inferior unos dos centímetros. Los folios 9 y 10 están sueltos y dejan traslucir una marca de agua que no pudo ser identificada. Los folios 12v y 13 están en blanco. Probablemente fue parte de #1, ya que varias de las manos coinciden.

#3. En este caso no se puede hablar de un cuaderno, sino de un conjunto de 11 folios sin encuadernar, algunos de los cuales estuvieron previamente doblados. El tamaño del papel es similar al de los primeros dos cuadernillos (160 x 110 mm). Los tres folios iniciales están sueltos, los folios 4 y 5 pertenecen a un mismo pliego, así como los 6-7 y 8-9. Cada uno de estos folios presenta marcas de agua distintas. En cuanto al estado de conservación, los folios 10 y 11 se hallan sueltos y muy deteriorados por la acción de roedores. Su caligrafía coincide con algunas de las letras de los cuadernos 1 y 2.

En lo referente a la caligrafía, cada folio suelto o par de folios del mismo pliego está escrito por una mano, en total encontramos 6 manos distintas de las que solo la mano B se repite: folio 1, mano G; folio 2, mano D; folio 3 mano H; folios 4-5, mano B; folios 6-7 mano I; folios 8-9 mano B; folio 10, mano J; y folio 11, mano B. Las manos G e I solo están presentes en este grupo de folios manuscritos, mientras que B aparece también en #1, #2, #4, #5 y #8; D se halla en #1, H en #4; y J en #8.

#4. Este cuaderno, también en formato octavo, está compuesto por 12 folios cosidos con hilo negro más un folio suelto y cosido al folio 5, numerado como 6. Está escrito por tres manos, B, F y H. Se conserva en buen estado. Las tres primeras páginas

presentan rayones de tinta negra en los espacios disponibles que no afectan a la lectura del texto.

Al igual que los cuadernos anteriores, está compuesto por papel con distintas marcas de agua. El folio 2 tiene marca de agua en la que se lee la inscripción LUNA en mayúsculas, el folio 3 muestra una marca de agua con las letras CAT, el 4 presenta medio medallón con una R, el folio 5 no pudo verse a trasluz, ya que tiene cosido con hilo blanco en punto de cruz un fragmento de papel doblado hacia adentro que recoge escrita una receta sin título. El folio 6 deja entrever la mitad de un medallón con la letra S, el folio 7 presenta marca de agua con un motivo que incluye el rótulo CAPEL con la imagen de una tienda y un corazón como punta, el 8 exhibe una marca de agua de tipo insignia cuyo motivo es un medallón coronado por un ave y en el interior el monograma de Jesucristo IHS con cruz latina, el folio 9 parece tener la misma marca que el folio 7, en el folio 11 se trasluce una marca de agua que representa un medallón con un sagrario, y el 12 exhibe en el borde una marca de agua no identificada formada por algunas letras que no alcanzamos a distinguir.

#5. Cuaderno cosido a mano en formato octavo, integrado por 14 folios escritos por las manos F, K y B. Está dañado por roedores hasta el folio 5. Los folios 13 y 14 presentan manchas y están deteriorados por la acción de roedores en las esquinas externas. El papel revela diversas marcas de agua: los folios 2, 3 y 7 muestran una marca de agua en el borde con letras como en el manuscrito #4; los folios 6 y 8, una marca de agua con un motivo no identificado, y los folios 8 y 9 son el mismo pliego de papel y no ha sido posible distinguir la marca de agua.

#6. Cuaderno en formato 4° (215 x 165 mm) compuesto por 17 folios y cosido con hilaza amarilla. Los folios 6, 13, 14, 15 y 17 presentan marcas de agua con el mismo motivo: remate de un medallón con corona y cruz; los folios 7, 8, 10, 11 y 12, exhiben una marca de agua con el rótulo ROMEL. No fue posible determinar si el papel del folio 9 cuenta con marca de agua. Los primeros dieciséis folios fueron escritos por la mano L y lucen ornamentación con línea punteada en márgenes y como separación entre las recetas. El último folio es más corto y está escrito por la mano M, de mejor calidad gráfica.

#7. Cuaderno en formato 4°, con 24 folios en 12 pliegos, cosido a mano y con la portadilla desprendida, escrita con una caligrafía distinta a la del resto del texto escrito por la mano N. En el margen pegado a la costura se puede ver una numeración por pliego, mientras que en el borde exterior utiliza otra por folio, aparentemente

posterior. El pliego 4 está dañado en la parte superior por roedores. El último cuadernillo tiene un índice de los platillos en el mismo orden con el que aparecen en el recetario, pero sin los folios correspondientes. Este índice está incompleto, probablemente se haya desprendido la parte faltante, ya que el último pliego tiene rotas las costuras y se está soltando del manuscrito. Se agregó a este índice una numeración en lápiz, que parece más reciente. El folio 1, que hace de portadilla, tiene la marca de agua de un toro con la cola dividida en dos. No logramos identificar la presencia de filigranas en el resto de los folios.

#8. Cuaderno en 4º, cosido a mano compuesto por 6 folios en 3 pliegos más 3 folios sueltos en el centro, de un total de nueve folios. Está escrito por dos manos distintas, B y J. Carece de portada. Este manuscrito es el que se encuentra en peor estado de conservación. El deterioro ocasionado por los roedores es tal que el cuaderno presenta un corte en la esquina inferior externa que, dependiendo del folio, mide entre 11 x 3 y 5 x 5 centímetros en línea diagonal; como consecuencia de ello el texto se halla incompleto. Además, la grasa y el moho han oscurecido el papel. En lo referente a las marcas de agua, los folios 1 y 9, así como 6 y 7, comparten filigrana formada por las letras ROIG y la figura de un ciervo.

### **Historia y ámbito del ejemplar**

Durante la catalogación realizada en la biblioteca de la UCSD, se dataron estos documentos entre 1790 y 1820. No obstante, solo dos de los manuscritos registran algunas fechas. El que presenta la fecha más temprana es el #7, en cuya portadilla —suelta— se lee: «Famosa obra titulo *De Cocina* por Mr. de la Pringue, en México, 1791». El nombre ‘de la Pringue’ parece ser una referencia jocosa relacionada con la grasa en la cocina. Aunque tanto Pringe, como Pringue, existen como apellidos, no hemos encontrado ninguna referencia a estos en el México colonial o decimonónico, menos aún en la literatura gastronómica. Cabe señalar que la letra de la portadilla no coincide con la del resto del texto, ni forma parte de los pliegos numerados durante la encuadernación, por lo que parece poco probable que pertenezca al manuscrito que acompaña. A pesar de ello, el manuscrito #7 posee características que lo pueden colocar a finales del siglo XVIII, como la forma de delimitar las recetas, el uso de ‘rr’ en posición inicial, y de *i* como conjunción en vez de *y*. Por otra parte, si nos centramos en las preparaciones que propone, #7 nos acerca a esa cocina colonial de raíces

medievales en la que aún predominan las sopas a base de pan, los platos agridulces, así como las recetas con títulos que no tienen relación alguna con el guiso o sus ingredientes —práctica en boga en los libros culinarios novohispanos del siglo XVIII<sup>128</sup>—. Encontramos aquí recetas como: «El huésped» (f. 9v), «El suspiro» (f. 9v), «El laberinto» (f. 10r), «El escondido» (f. 11r), «Oloroso» (f. 11r), «El embustero» (f. 11v), «Los trapitos» (f. 13r), «Cortapicos» (f. 13v), «El barbón» (f. 13v), además de los «Pollos zaramullos» (f. 19r), «tapados» (ff. 2v y 3r), «mulatos» (f. 3r) y un «Guisado de carne encrespado» (f. 21v). Hemos cotejado este manuscrito con otros libros de cocina datados en el siglo XVIII y encontramos coincidencia con algunos de estos títulos<sup>129</sup>, pero su continuidad en los primeros manuales culinarios impresos no nos permite delimitar su temporalidad<sup>130</sup>.

Las otras fechas presentes en este conjunto de recetarios, ya del siglo XIX, son las de #4, que es un documento mixto que presenta cuentas, inventarios, recetas culinarias, de tintes y de remedios. Las fechas corresponden a los gastos e ingresos por la venta de alfalfa durante los años 1820, 1821 y 1822, aunque no presenta información acerca del nombre de su poseedor o del lugar en donde se realizaron esas transacciones.

En lo referente al ámbito de creación o compilación de esta colección de cuadernos culinarios, es claro que se escribió en un contexto doméstico, por lo que se encuadra en el ámbito femenino no monástico. La repetición de manos y recetas en varios de los cuadernos, las preparaciones comunes de guisos, masas y conservas, así como la información escasa que nos brindan los ocho manuscritos son prueba de ello: unos cuantos nombres y una papeleta inconclusa solicitando un servicio en #3, inventarios de herramienta, ingresos por actividad comercial, pagos por trabajadores involucrados en la cosecha de alfalfa, sumados a las recetas de remedios, de tintas y culinarias en #4, el intento ordenado de hacer un libro de cocina tanto en #5 que lleva ese título, como en #6, bien estructurado en sus secciones, #7 que fue escrito de forma uniforme y que incluye un índice; de cierta manera nos confirman esa finalidad de uso, esa creación a varias manos que responde a la participación de distintas personas en el

---

<sup>128</sup> Juárez López (2012: 42-43) se refiere a estas recetas como «enmascaradas».

<sup>129</sup> El anónimo *Quaderno de guisados caseros* (1979: 6, 9, 10 y 11); *Quadernos de cocina de barios Guisados* (2007: 76 y 94); Dominga de Guzmán (1999: 75 y 76); BNE ms. 13918 (f. 5r) y UTSA TX716 A1 C83 1789 (f. 9r).

<sup>130</sup> Barros y Buenrostro (2007: 39) mencionan como estos nombres «curiosos» utilizados durante la colonia y parte del siglo XIX fueron desapareciendo, pero aún puede encontrarse su rastro en preparaciones actuales.

ámbito familiar o en el entorno cercano (personas empleadas en la casa, hacienda o comercio familiar), y posiblemente a lo largo de varias generaciones.

El análisis de conjunto de esta colección de cuadernos culinarios que hoy se nos presenta fragmentada y deteriorada, nos hace pensar en otros libros de cocina familiares que gozaron de mejor cuidado y conservación, como los *Quadernos de cosina de barios guisados* de la Hacienda del Peñasco en San Luis Potosí, escrito en tres cuadernos<sup>131</sup>, o el *Recetario Mexiquense*, escrito por varias manos y que, además de las recetas, guarda información familiar, así como de elaboración de tintes y ventas de animales (Dominga de Guzmán 1999: 36-38).

Tratamos de aprovechar los pocos datos personales presentes en este conjunto de cuadernos de cocina y, en particular, focalizamos nuestra atención en los nombres y apellidos: #3 está firmado por ‘Luz Obregón’ al final de la receta «Cómo se hace la chicha» (f. 1r), y después de la «receta de las peras aprensadas» aparece el nombre ‘Juana’ (f. 1v). Llevamos a cabo una búsqueda, abarcando un período desde finales del siglo XVIII hasta el XIX, y encontramos una coincidencia con la información del portal genealógico alimentado por el Seminario de Genealogía Mexicana<sup>132</sup>. Se trata de María de la Luz Clara Elena Obregón Echeverría, que nació en 1830 en Guanajuato (México), y falleció el 25 de abril 1898 en Ciudad de México. De acuerdo con este sitio web, sus abuelos paternos fueron el notario público Cosme María Obregón Zabala y María Luisa Crespo Picacho, sus abuelos maternos Mariano Echeverría y Mariana Soria, sus padres Leonardo Obregón Crespo —nacido en 1797—, y Florentina Echeverría Soria —nacida en 1809—, y casados en 1825. Luz Obregón tuvo siete hermanos, entre ellos Juana, dos años menor que ella. Luz Obregón contrajo matrimonio con Francisco de Paula Castañeda y tuvo ocho hijos.

Aunque se requiere una investigación más profunda, estos datos concuerdan con la información obtenida sobre el lugar de adquisición de los manuscritos<sup>133</sup> y con el entorno favorable para su creación y conservación a lo largo de varias generaciones. Durante el siglo XVIII, Guanajuato era una ciudad en la que confluyeron un pequeño grupo de grandes empresarios mineros con un mayor número de pequeños y medianos

---

<sup>131</sup> En el caso de *Quadernos de cosina de barios Guisados* (2007: 20-21), a diferencia de nuestra colección de manuscritos, el primer cuaderno consigna su fecha y lugar de producción (Hacienda del Peñasco 1773), el segundo cuaderno solo el título, el tercero carece de carátula, y se considera que son del siglo XIX.

<sup>132</sup> Sanchiz, Gayol y Soto (2014).

<sup>133</sup> Véase nota 126.

productores de metales preciosos, que poseían o arrendaban propiedades mineras y metalúrgicas de menor tamaño y que también practicaban la agricultura y el comercio a pequeña escala, lo que a algunos de ellos les permitió abrirse paso en las actividades económicas a fines de ese siglo y a lo largo del XIX (Villalba Bustamante 2015).

En su estudio sobre redes sociales y empresarios en el Guanajuato de 1850 a 1911, Escalante (2009: 58-65, 72-75, 216-220) incluye abundante información acerca de la rama familiar a la que perteneció Luz Obregón, y menciona que dicha familia participó desde principios del siglo XVIII en actividades comerciales, mineras y políticas. Su tío Joaquín fue prestamista, jefe de la sección de alcabalas, en la Administración General de Rentas del Estado, minero y empresario taurino, su hermano Luis fue minero, dueño de fincas y arrendador junto con su madre de una hacienda de beneficio. Su tía Josefa también fue prestamista. Por otra parte, su suegro José Francisco Castañeda tenía una casa comercial en Guanajuato, incursionó en la minería y fue prestamista, de tal forma que su esposo, Francisco de Paula Castañeda, contó con el respaldo inicial de su padre, fue un hábil comerciante, participó de manera importante en la minería, fue prestamista y también tuvo haciendas agrícolas, entre ellas la de Mezquite Gordo, que tenía molino de trigo y producción de alcohol. Fue accionista fundador del Banco Mercantil Mexicano en 1881 y del Banco Nacional de México en 1884. Tuvo una importante participación política como diputado e incluso gobernador interino de Guanajuato en 1896. Por su parte, Luz Obregón aportó social y económicamente a la sociedad conyugal, no solo mediante sus lazos familiares<sup>134</sup>, sino al comprar junto con su marido la Hacienda del Rubí, en 1872, y al adquirir el rancho Monterrey en Silao, en 1882. A la muerte de ambos, tres de sus hijas —casadas con miembros de las familias Rubio, Cummings y Antillón— mantuvieron la herencia de sus padres.

No contamos con datos que nos permitan conocer quiénes fueron las poseedoras o escribientes de estos textos culinarios, ni cómo se preservaron estos libros de cocina hasta nuestros días, pero atendiendo a la costumbre de reutilizar los recetarios y agregar nuevas variantes o preparaciones, pudieron pertenecer a varias de las mujeres de la familia o del servicio. Aunque no podemos soslayar que la evidencia es apenas un nombre y un par de recetas escritas con la misma caligrafía, de ser

---

<sup>134</sup> Caño Ortigosa (2005: 4) señala que en el Guanajuato colonial «muchos de los componentes de la élite social, económica y política se relacionaron y articularon a partir de una red vertebrada a través de mujeres emparentadas entre sí».



correcta la ruta trazada a través de la guanajuatense Luz Obregón, si tomamos en cuenta que sus padres se casaron en 1825, estos cuadernos culinarios debieron estar en su familia desde la época de alguna de sus abuelas o sus tías abuelas.

La mano B con la que están escritos los apuntes relacionados con ventas, inventarios y arrendamientos fechados entre 1820 y 1823, aparece en seis de los manuscritos, lo que situaría buena parte de su contenido en las primeras décadas del siglo XIX. Precisamente, en el manuscrito #4, encontramos el siguiente registro escrito por la mano B, en el folio 2v: «Año 822. Lo que le queda a la señora Pepa de herramienta [...]». Esta entrada parece indicar que quien escribe es una persona al servicio de la familia, quizá una ama de llaves o la cocinera. Tratándose de una familia de la élite local, sería comprensible que estos libros de cocina, o parte de las recetas presentes en ellos, fueran escritas por las personas encargadas de administrar la casa o preparar los alimentos. El tono coloquial y ciertas indicaciones presentes en las recetas parecen indicar que lo escrito se basa en la experiencia, como en la receta de «Raviolas» en #7 (f. 9v) en la que indica: «se echan las raviolas, y para conocer que están cocidas, han de estar babositas», o en la de «Cajetas de leche» en #8 (f. 4v) cuando dice: «se les da el punto que a todas, que se despegue del cazo».

Algunas de las manos que escriben en estos cuadernos poseen una muy baja calidad gráfica; la repetición de algunas recetas o los cambios abruptos de letra nos hacen pensar en alguien que está aprendiendo a escribir, o que no tenía la misma educación o práctica en la escritura que quienes escriben con una cursiva elegante, o por lo menos una letra de módulo homogéneo en otras de las formulaciones. Por otra parte, no es fácil diferenciar las manos presentes en manuscritos que se escribieron a lo largo de varias generaciones, ya que puede haber cambios en la letra debidos a la prisa, la edad e, incluso, la tinta. Quedan, pues, vías abiertas para el estudio de estos manuscritos.

En lo referente al contenido de las recetas, ciertamente estos libros de cocina o grupos de recetas guardan relación con otros ejemplares escritos en la misma época, pero un análisis pormenorizado puede mostrarnos cierta preferencia por algunos productos o la ausencia de otros, debido a las posibilidades que ofrecía el abastecimiento local. Juárez Ramírez (2009: 25-29), al hablar sobre la relación entre la cocina y el paisaje guanajuatense, menciona cinco regiones naturales con una vegetación, fauna, cultivos, ganadería y alimentación tradicional específica: los Altos

o Lomas Arribeñas, la Sierra Central, la Sierra Gorda, el Bajío y los Valles del Sur o abajeños.

Esta colección de manuscritos deja ver una preferencia por el uso de la mantequilla y el queso, como puede verse en las formulaciones de antes o tortas, o las de platillos que requieren queso añejo, fresco de vaca, molido, sin sal, ‘amantequillado’ o requesón. Incluso en una de las recetas de «ravioles» se menciona que «se han de salar a puro queso» (#7: f. 9v). Los postres y las «cajetas» de leche son abundantes; en particular, el manuscrito #6 incluye varios dulces de leche, cajetas, leche quemada, leche amarilla, etc., los cuales —hasta la fecha— son representativos de Guanajuato; existe constancia de negocios que preparan «cajeta» desde 1860 (Servín Gómez 2008) y la variedad de dulces de leche se ha convertido en parte de los atractivos guanajuatenses desde hace más de medio siglo, como puede verse en distintas publicaciones tanto culinarias como de turismo gastronómico<sup>135</sup>.

El uso de vino como caldo de cocción en guisados, o como aromatizante en almíbares y postres, forma parte de más de cincuenta recetas de esta colección. Trujillo Bolio (2013: 122) menciona a Guanajuato como una de las plazas mercantiles que presentaban gran demanda de vinos y licores españoles en la última década del siglo XVIII y primera del XIX. Además de los vinos españoles, algunas recetas llevan como ingrediente vino de Parras, y en las masas se prefiere el aguardiente, o incluso el pulque, como se indica en la receta de «Frutas de sartén con pulque» del manuscrito #1 (f. 11r). De esta bebida tan popular en la Nueva España, encontramos en el #2 una receta de «Pulque de pepitas» (f. 14v) elaborada con almendras de España.

### **Estructura y presentación de las recetas**

A diferencia de los otros textos editados en esta tesis, para el análisis de los ocho manuscritos que conforman la *Mexican Manuscript Cookbook Collection 1790-1820* decidimos hacer una presentación común tanto de las manos que intervienen en

---

<sup>135</sup> Luna Parra (1995: 52, 56, 67-68), en las populares *Guías para comer sabroso*, presenta las recetas de Laura B. de Caraza de «cajeta de Celaya» y «postre amarillo», además de mencionar la importancia de los dulces de leche en el recorrido gastronómico del estado. Por parte del gobierno actual del estado de Guanajuato, se promueve el «círculo de la cajeta» entre sus rutas culturales y señalan que «la importancia de este dulce es tan grande que está presente en el escudo de armas de la ciudad [de Celaya] en donde aparece la inscripción en latín “De Forti Dulcedo”, de los fuertes es la dulzura». En línea: <<https://guanajuato.mx/index.php/2020/09/02/circuito-de-la-cajeta/>> [consulta: 16 de noviembre de 2021].

su escritura, como de las recetas, variantes gráficas y semánticas, de tal forma que fuera más fácil identificar la relación entre estos cuadernos culinarios.

De esta revisión podemos concluir que no se trata de libros de cocina escritos de forma aislada, ya que la mano B aparece en #1, #2, #3, #4, #5 y #8; la mano F en #1 y #3; la mano E en un folio de #1 y en las primeras seis recetas de #5; la mano H en #3 y #4; la mano J aparece en #3 y #8; la mano M aparece en la última hoja de #6 y en la portadilla suelta de #7. Cabe recordar que #3 no es un cuaderno, sino un conjunto de folios sueltos, por lo que las coincidencias, en este caso, podrían corresponder a fragmentos de los otros manuscritos. Se observaron también en algunos de los manuscritos, errores de encuadernación que llevaron a la separación de recetas en dos partes, estos casos fueron subsanados en la presentación crítica con la finalidad de darle continuidad al texto y presentar formulaciones íntegras en la medida de lo posible.

Los manuscritos más ordenados y completos, y que parecen ser los más antiguos, son #6 y #7. Se puede decir que cada uno de ellos está escrito a una sola mano, ya que solo la última hoja de #6 y la portada suelta de #7 son distintas.

Sumando las recetas de los ocho manuscritos tenemos un total de 350.

Al igual que en los libros de cocina analizados previamente, algunas recetas describen procedimientos detallados, mientras que otras solo son ayudas de memoria con los «tantos» de los ingredientes principales. Hallamos algunas formulaciones con el mismo nombre, pero distintas entre sí, y otras repetidas o que de manera general comparten tanto las cantidades de cada ingrediente como el procedimiento con ligeras variaciones. Encontramos cinco recetas de jalea de tejocote, dos en #1 (ff. 1r y 2v), una llamada «receta de jalea» y la otra sin nombre; en #2 una «receta de tejocotes o jalea muy buena» (f. 3r), mucho más desarrollada que las anteriores, pero con las mismas características; otra llamada «jalea de tejocote» en #5 y una más del mismo nombre en #6 (f. 5r), que es la única que presenta cantidades distintas.

Existen algunas recetas duplicadas entre #1 y #5. La receta de «camotes embetunados», #1 (f. 4r) y #5 (f. 11r); la de «empanaditas», #1 (f. 7r) y #5 (f. 1v); la «salsa para ternera», en #1 (f. 7r) y #5 (f. 2r); y la de «Chicha», en #1 (f. 4v) y #5 (f. 12r), muy parecida también a la «receta de chicha» que aparece en #3 (f. 1r).

La receta «albóndigas adobadas» de #3 (f. 2r) es similar a la de #8 (f. 3v), mientras que la receta de «quesadillas de regalo», en #2 (f. 4r) y #4 (f. 12v), presenta el mismo procedimiento, pero con cantidades distintas.

#5 inicia con la receta «masa real» seguida de «torta de almendra», ambas en el folio 1r, y se repiten en el mismo orden en el folio 5r del mismo cuaderno.

Las características y estructura de cada manuscrito se presentan como sigue:

#1. El primer manuscrito de esta colección está formado por veintitrés recetas escritas por seis manos distintas de calidad gráfica variable, aunque es posible que la quinta mano sea una letra de transición entre la primera y segunda mano. Catorce recetas corresponden a dulces o masas, hay una receta de sopa, una de bebida y siete de guisados; ninguno de estos es de pescado. Como se mencionó en la descripción del ejemplar, la encuadernación fue poco cuidadosa, por lo que algunas hojas quedaron invertidas. Es probable que este descuido haya afectado el orden original de las recetas; resulta imposible saber si hubo una intención de clasificarlas en el momento de su escritura.

#2. Manuscrito compuesto por 37 recetas, de las cuales 32 son de masas o dulces, dos de tortas cuajadas y tres de guisados. Escrito principalmente por la mano B del primer manuscrito de esta colección y una pequeña parte por la mano E.

#3. Está escrito por seis manos distintas, dos de ellas presentes en los manuscritos anteriores. Las primeras recetas corresponden a una mano que no aparece en los primeros dos, la mano G; esta corresponde a la grafía del nombre de Luz Obregón. Continúa este grupo de recetas con «albóndigas adobadas» (f. 2r), escrita por la mano D y con el reverso de la hoja en blanco. En el folio 3r encontramos la receta «guiso de vaca» en una letra distinta, la H de la colección, escrita también solo por el lado recto. Continúa el manuscrito con diez recetas escritas por la mano B, presente en #1 y #2. En los folios 6r-7v encontramos «receta de la vaca mechada» y «receta de los cubiletes de almendra» en la mano I. El folio 8, de difícil legibilidad por la tinta que pasa de un lado al otro, está escrito aparentemente por la mano B, que continúa en el folio 9r, por un total de cuatro recetas, así como el inicio de una comunicación con el Sr. José Sánchez en el folio 9v, detrás de la receta de «tortillas de pipián» y en sentido perpendicular a esta. Después encontramos dos recetas de jericallas con la letra J y finalmente dos recetas en la letra B. En total, este grupo de once hojas sueltas está compuesto por 24 recetas. Entre estas, diecinueve son de masas o dulces (de las cuales cuatro se muestran incompletas), cuatro son de guisos y una de bebida. Es imposible determinar si hubo una intención de organización ya que se trata de folios sueltos.

#4. A diferencia de los otros, este es un cuaderno mixto, formado por doce folios (más una papeleta cosida sobre el folio 5), que inicia con información de ingresos, egresos, y un inventario de herramienta correspondientes a los años de 1820 a 1822. Esta información se intercala con una receta de remedio para uñeros y panadizos, y dos recetas para guisados de vaca. A partir del folio 3v comienza un bloque de doce recetas culinarias, en los folios 8 y 9 encontramos una serie de instrucciones para teñir, tituladas «recetas de agua de color», y una receta de remedio para la disentería. El librito continúa en el folio 10v con seis recetas alimentarias. En total, está compuesto por veinte recetas culinarias: once de masas y dulces, siete de guisados, una de sopa y una de atole para enfermos. A lo anterior, se suman dos recetas de remedios y tres de tintes.

#5. El propio título, «Libro de cocina», muestra la intención de recopilar recetas culinarias, sin embargo, este propósito no se traduce en una organización lógica por tipo de preparación. Compuesto por 33 recetas, veintinueve de ellas son de dulces o masas, diez de guisos y dos de bebidas, en un orden aleatorio. Se incluye una receta para teñir. Escrito por tres manos, de las cuales la B y la E, se encuentran presentes en los cuadernos anteriores.

#6. Este manuscrito, a pesar de no tener portada, presenta una mejor organización como libro de cocina. La caja del texto está marcada con márgenes punteados que separan también cada una de las recetas. Los títulos se muestran subrayados, a veces con una línea punteada, a veces continua.

Compuesto por 56 recetas, de las que 55 se encuentran escritas por una sola mano, las primeras 36 corresponden a dulces, masas o conservas, después presenta seis recetas de pescado, una de masa y, en la última parte, doce recetas de guisados y tortas de arroz. La última receta, escrita en un papel más corto y con una letra distinta, es de dulce.

Entre los postres también existe un orden: inicia con aquellos hechos a base de leche, como las cajetas, luego las tortas y antes, un par de recetas de turrón y al final las frutas de sartén, aunque quedan algunas recetas rezagadas que rompen las «secciones». En el caso de los pescados, la primera receta corresponde a un escabeche veracruzano de robalo y las siguientes cinco son de bobo. Salvo el «Escabeche de bobo», los nombres de las otras preparaciones —«Bobo Antonino», «Bobo en sobrehúsa», «Bobo en don Ambrosio» y «Bobo berrinchudo»—, no son comunes, o al menos sus títulos no aparecen en el resto de los recetarios analizados en esta tesis.

Entre los guisos, los de carne son en su mayoría de pollo o gallina; unos pocos de carne de ternera, el resto son a base de arroz.

#7. Al igual que el libro de cocina #6, cuenta con una intención clara en su contenido y con una estructura planeada. Como se comentó anteriormente, es muy probable que la portada no pertenezca al manuscrito.

La letra del libro es homogénea, las recetas se separan por una línea horizontal que va de un extremo a otro del folio y algunos títulos están subrayados. Cuenta con un «índice general de todo lo que hay en este curioso libro», que coincide con las recetas y su orden, pero que se encuentra incompleto ya que, como se observa en la transcripción paleográfica, el listado llega hasta la receta «Caldo o salsa de ángeles para torta» y no tiene escritos los números de folio correspondientes. El último folio está casi suelto y se encuentra muy dañado del extremo de la costura, por lo que el resto del índice pudo perderse por el desprendimiento de algún folio.

Este librito de cocina es el que contiene el mayor número de recetas, 120 en total, pero su característica principal es que ninguna de estas es de dulce: solo guisos y tortas cuajadas. La única receta de masa es la de «Turco delicado», pero menciona que es para rellenarse de picadillo. Entre los guisados predominan los de aves (pollos, gallinas, pichones, patos, codornices y guajolote), pero también los hay de carne de vaca, carnero, cabrito y conejo. Además de varios platillos identificados como «de viernes», hay trece recetas de pescado, cinco de ellas son genéricas, cuatro son de bobo, una de truchas, una de sardinas, una de pescado blanco y una de bacalao. El otro rasgo que distingue a este libro del resto de la colección es la abundancia de títulos «curiosos».

#8. El ejemplar estudiado comienza con la parte final de una formulación cuyo inicio pudo haberse desprendido, o formar parte de un cuaderno faltante. Tras su revisión, consideramos que es más probable que, en vez de ser el primer folio, se trate del último de este manuscrito, con lo cual ese fragmento complementaría la receta de «Turco de canela», por lo que en la presentación crítica corregimos el orden.

Como se mencionó en su descripción, el estado de conservación del manuscrito es malo debido a las manchas de grasa, humedad y un daño evidente ocasionado por roedores que estropea la esquina inferior externa de la totalidad del manuscrito y afecta la lectura de algunas recetas. A pesar de lo anterior, se puede ver que está integrado por 37 recetas, la mayoría son formulaciones de dulces y masas, catorce son de guisos de carne o aves, una receta de pescado y una de bebida. No parece que exista un orden

preestablecido en las recetas. Los títulos se distinguen, en su mayoría, por estar centrados arriba de la receta e iniciar con mayúscula.

### Variantes gráficas y semánticas

Son pocas las abreviaturas en este conjunto de manuscritos; se trata principalmente de q<u>e, la cual no solo se utiliza en el pronombre relativo, sino como parte de otras palabras que llevan esa sílaba, como teq<u>esquite o q<u>eda.

En #1, #2, #3, #4 y #8 se abrevia la sílaba q<u>i en palabras de uso reiterado como poq<u>ito(a).

Con menor frecuencia encontramos las abreviaturas p<ar>a, p<o>r, desp<ue>s, lib<ra>s, o<nza>s, r<eale>s, y algunas otras que aparecen en una o dos ocasiones.

La única consonante geminada presente en esta colección es la ‘rr’ en posición inicial que aparece en #5, #6 y #7, en palabras como rreales, rregular, rrecaudo, rruedas y en los verbos rrevolver, rreventar, rremoler, rremojar, rrebanar, rrallar, rrociar, rrellenar y sus formas conjugadas.

El uso de ‘v’ vocálica se utiliza en todos los manuscritos en los artículos ‘vn’ y ‘vna’, sobre todo en #1, #2, #4 y #8, pero también se emplea de manera preferente para la palabra huevo, que aparece como ‘vebo’, principalmente en #1, #2 y #8.

Existe utilización confusa de ‘g’, ‘q’, ‘c’, ‘j’, de tal forma que encontramos alternativamente los usos correctos y los incorrectos en casos como ‘tegoqote’ por ‘tejocote’, ‘quela’ por ‘cuela’, ‘qogen’ por ‘cogen’ o ‘cagueta’ por ‘cajeta’. Lo mismo sucede con la sílaba ‘gue’ o ‘gui’ que a veces se escribe ‘despege’, merenge, magelles, ormigero, portugués, ‘giso’, gizado’ etc en la que se omite la ‘u’.

#6, #7 y #8 utilizan la ‘x’ para ‘xitomate’ y #6 para ‘caxeta’; menos frecuente es el uso en ‘xalea’, ‘texocote’, ‘caxita’, ‘xícama’ y ‘coxer’.

En las palabras derivadas del náhuatl, como *nixtamaly xocoyole*, se utiliza la ‘s’ en lugar de ‘x’, y se escribe ‘cacaguasinle’ por *cacahuazintle*.

Otra característica gráfica presente en #1, #3, #4, y #6 es la omisión de ‘c’ antes ‘h’ en el caso del verbo *echar*, así encontramos repetidamente la instrucción «se le eca» en vez de «se le echa».

En esta colección predomina el uso de ‘llema’ sobre ‘yema’, e incluso la mano J utiliza ‘hiema’. También se presenta preferentemente ‘mui’ sobre ‘muy’, y

encontramos palabras como ‘porsyon’ por ‘porción’. #7 muestra la particularidad de escribir la conjunción ‘y’ con ‘i’. La mayoría de las instrucciones en este texto se separan por ‘i’.

Al igual que el resto de los libros de cocina incluidos en esta tesis, los textos que conforman esta colección presentan una cantidad ingente de diminutivos, si bien los más repetidos son *poquito* y *poquita*, así como otros que definen cantidad como *tantito*, *hartito* y una *puntita*, todas las características de las preparaciones se pueden nombrar en pequeño, así como los ingredientes y los utensilios de cocina. Esta costumbre se ve incluso en los títulos de las recetas, por lo que tenemos *buñuelitos*, *empanaditas*, *mamoncitos*, *torrejas*, *tamalitos*, entre otros, pero quizá los diminutivos más curiosos son «fueguito», «lumbrita» y el doble diminutivo de tanto, «tantitito».

Hay algunas palabras de uso común escritas de manera errónea, tal es el caso del adjetivo ‘balca’ por ‘blanca’<sup>136</sup> en #1, #2, y #4; ‘crebar’ o ‘crebrar’ por ‘quebrar’ en #1 y #4. En #2, #7 y #8 encontramos el uso de ‘onde’ en lugar de ‘donde’, común en el habla popular.

El uso de ‘lla’ por el adverbio ‘ya’, para señalar la conclusión de una actividad y el inicio de otra como en «y lla que», «lla molido», etc., puede verse en los ocho manuscritos que conforman esta recopilación.

Si bien se considera que «sazón» es un nombre femenino, en este conjunto de manuscritos se utiliza como masculino, de tal forma que se habla del «buen sazón».

En este grupo de manuscritos podemos encontrar algunos rasgos del habla meridional, por ejemplo, en #5, #6 y #8, se utiliza ‘bacalado’ por ‘bacalao’; mientras que en #1 y #5 se muestra rotacismo en la utilización de ‘sarsa’ por ‘salsa’.

## Referencias

Tampoco se encontraron referencias a este manuscrito en otros estudios ya publicados; en 2022 está prevista la publicación de: Phelts Ramos y Borsari (en prensa).

---

<sup>136</sup> En #1, «receta de jalea» (f.1r) se refiere a una bayeta ‘balca’, en la segunda receta de jalea —sin título— (f. 2v) habla de lanilla ‘balca’; en #2 en la receta «otros rosquetes» (f. 11v) menciona tequesquite ‘balco’, mientras que en #4 en «tamalitos de arroz» (f. 10v) habla de hacer «la mitad *balcos* y la mitad encarnados».



AIWF TX 716.M4 M484 #1

*Receta de jalea*

Se cogen los tejocotes y se hierven. Se mondan, se les quitan los huesitos y las cabecitas negras, se están tres días en infusión, luego se cuelan por una bayeta blanca. Se miden los cuartillos, a un cuartillo de jalea, una libra de azúcar. Se pone la azúcar a clarificar, después de clarificada se le da punto de quebrar.

*Sopa dorada*

Se rebana el pan delgadito, dorado en manteca, y en la manteca que queda se doran unos ajitos. Ya echa la almíbar, hervida con canela, se echa en la misma manteca, y su poquito de azafrán molido, y su vino, como un real para medio de pan de sopa, y dos libras de azúcar de la entreverada. Se pone el pan en una cazuela y se le va echando de este almíbar. Ya se tiene en una cazuela frito pollo en cuartitos, sus choricitos, y jamón más magro que gordo, su ajonjolí. Su fueguito abajo y arriba a que se dore.

*Receta de jalea*<sup>137</sup>

Se cogen los tejocotes y se ponen a cocer, y el pellejo se les quita, y la cabecita prieta y los huesos, y se echan en agua limpia. Se están tres días en infusión y a los tres días se cuelan por una lanilla blanca. Se miden los cuartillos, a cada cuartillo una libra de azúcar se clarifica y se cuele. Después de clarificada se le da punto de quebrar, y si la azúcar es mala y se engranuja, se echa la jalea sí no da el punto. Y así que está de punto de espejo la jalea se aparta y se echa luego, luego, en los cascós.

*Fricasé*<sup>138</sup>

Se fríe cebolla muy menuda, se le echa una poquita de harina frita, se echa allí el carnero o gallina. Ya que es hora de comerla, se cogen unas yemas de huevo, su

---

<sup>137</sup> En el manuscrito esta receta carece de título, se le dio el mismo que a la primera por tratarse de la misma formulación descrita con algunas variantes. En ambas se utiliza erróneamente el adjetivo «balca» por «blanca».

<sup>138</sup> En el manuscrito solo aparece el título al final de la receta.

poquito de vinagre, molidos en molcajete, allí se echa perejil picado, y se revuelve con las gallinas. En los platos su aceite. Esto se llama Fricasé.

### *Buñuelos*<sup>139</sup>

Batirás tres huevos, un cuartillo de leche, su poquita de sal, y vas echando harina hasta que se haga masa como la de los comunes, que no esté ni muy dura, ni muy blanda. Harás tus buñuelos con su agujerito.

### *Camotes embetunados*

A una libra de camote, una libra de azúcar. Se hace la almíbar de punto de espejo, y ya se tiene mondado el camote blanco, bien remolido, se le echa a la almíbar y se deshace hasta que está hecho pasta. Y así que ya está de punto muy alto, se le echa agua de azahar al gusto y hierve más hasta que queda seco. Se pone a enfriar y luego con las manos mojadas se hacen los camotes del tamaño que se quiere y se van poniendo en unas tablas sobre papel. Se asolean dos días y después se voltean, y humedeciendo el papel con el dedo se les quita, y se asolean por el lado que se quita el papel. Se hace miel muy espesa y blanca, y en una cazuelita nueva se echa, y caliente se les unta con el dedo refregándoles para que blanqueen. Y así que se secan por un lado se embetunan lo mismo por el otro.

### *Chicha*

A un cantarito de a cuartillo vidriado de agua, se echa una piña molida con cáscara, un pozuelo de maíz prieto quebrado. Y según la cantidad que se quiere hacer, en llegando a seis piñas se le echa una panocha blanca, y un cantarito de agua de cebada cocida. Sin mudarle la agua se tiene al sol y al sereno tres días, y así que se cuele se le echa azúcar competente, clavo, canela, y nuez moscada. Se tapa la olla bien mientras se asolea.

---

<sup>139</sup> En el manuscrito aparece sin título, este se tomó del final de la receta.

### *Calabaza en leche*

Se monda la calabaza y se rebana muy delgadita, y se echa en la leche. Se pone a cocer, se le echa su azúcar regular y una poca de canela molida a que hierva, y se le da punto de cajeta. Y encima se le echa otra poca de canela.

### *Merengues*

Para una docena, doce huevos. Se baten muy bien las claras hasta que estén duras, se hace el almíbar que esté de medio punto, se echa el huevo y se bate mucho. Y así que se despegas del cazo se va cogiendo en una cuchara, y en unos papeles se les despolvorea una poca de azúcar, y lo mismo se hace con los merengues. Se ponen encima de una mesa y se les pone encima un comal con lumbre, se les echa un poquito de limón. Para rellenarlos se coge un poquito del almíbar que esté frío, se baten muy bien las yemas y se revuelven hasta que se espesa, se pone en la lumbre hasta que se espese y se pone uno sobre otro.

### *Mamoncitos*

Se cogen cinco huevos para una docena, y se baten las claras hasta que estén duras, y se les revuelven las yemas, y se le echa media taza de almidón bien remolido y azúcar en polvo. Y se ponen a dos fuegos, pero que esté manso.

### *Estofado*

Se compran pulpas de carnero y se clavetean con jamón, y clavo, y pimienta, y canela. Se echa en una olla un poco de vinagre y agua, se le echa de las mismas especias, laurel y tomillo. Así está en infusión hasta otro día, que le echa su poquita de manteca y su puntita de sal, luego se le echa su pan dorado en manteca, y su jitomate, y ajo, sus trozos de jamón. Y ya que se va a comer se le echa su poco de vino blanco, y chiles, y aceitunas.

### *Albóndigas*

A una pulpa de carnero, media de carne de puerco. Se pica y se muele con sus clavos, pimienta, comino, azafrán, ajo, tomates crudos. Y se hace el caldillo con

jitomates molidos, se fríe con cebolla y ajo, y ya que está bien frito se le echa su agua regular con sus especias y azafrán. Y ya que está hirviendo, se bate la carne y se le echa su poquito de vinagre, y se le echa a esta cantidad un huevo crudo revuelto en la misma carne, su manteca derretida, un migajón de pan frío desmoronado, perejil y hierbabuena, picado menudito en la misma carne. Al tiempo de hacerlas se rellenan con su pedacito de jamón y huevo duro, piñones, almendras, y pasas, y acitrón. Se cuecen en cazuela y si está aguado el caldillo se espesa con su pedacito de pan.

### *Empanaditas*

Una libra de harina, seis yemas de huevo, media libra de azúcar en polvo (se le revuelven tres partes y una se queda para despolvorearles arriba), su sal, manteca media libra, una mantequilla de a real. Se le echa un poco de agua revuelta con la sal y manteca, su naranja rallada, su picadillo de carne, o de viernes. Se cogen dos yemas de huevo y se baten, y con unas plumas se le embarra y se le echa su poquito de ajonjolí caído.

### *Salsa para ternera*

Se coge una porción de xocoyole y se mete en la agua hirviendo y luego se muele. Y se fríe un poquito de ajo y cebolla fina, y un poquito de harina, y después se echa la hierba molida, y su aceite, y mantequilla, y especias finas, siendo hierbas que no sea el xocoyole, se le echará un poco de vinagre. Ternera o carnero que sea para esta salsa, se cogerá la pulpa y se le dará de plano con un machete, después de batida se cogerá un poco de jamón magro y se claveteará con la punta de un cuchillo, se le echa con el jamón el ajo y se revuelve con su sal y sus especias un poco, y eso se pone a cocer.

### *Chongos de platón*

A una libra de azúcar, real y medio de bizcochos de Santa Fe, tres yemas de huevo, y media mantequilla, medio quesito de Ixtapa, el almíbar de un día para otro, muy puro. Se revuelven los huevos con un poco de almíbar y luego se revuelve todo, mantequilla hasta punto subido. Con capa de bizcocho y otra de queso, se va mojando poco a poco, se ponen a fuego manso y lumbre encima, y lo que dé la masa a hinchar.

*Chongos ricos*

Se unta el platón o cazuela de mantequilla. A dos reales de bizcochos de a cinco de la Santa Fe, o tortas de a dos por medio, una libra de azúcar. Se hace almíbar de medio punto, se derrite mantequilla, se pone una capa de rebanadas de bizcocho y otra de queso de Ixtapa, se le va echando la almíbar al bizcocho y también la mantequilla revuelta con la almíbar. Ya que están todas las capas se baten huevos como para freír y se tapan con ello, con su lumbre encima.

*Chícharos en leche*

Se ponen a cocer los chícharos muy de que sean de los tiernos, y para que queden verdes se echan cuando está hirviendo el agua, y su sal, y se tapan hasta que están cocidos en olla. En una cazuela se echa una poquita de manteca a la que se echará una poquita de cebolla blanca, y ya que está frita se le echa una poquita de harina, suficiente a que espese la leche, y se aparta. Se menea que no se dore, y después se le echa la leche suficiente según son los chícharos, su poquita de azúcar.

*Bigotes de palanqueta*

Se pone a calentar una poca de manteca, y para medio de leche, una cucharada de las de plata de harina. Se quita la cazuela de la lumbre para que no se dore la harina, se le echa una poquita de cebolla menudita y se menea para que no se dore, no se pone en la lumbre hasta que no se le echa un real de leche, poco a poco se le va echando, poco a poco a que se deshaga la harina. A este real de leche, un lomo de puerco. Se pica sin ningún pellejo y pone a cocer, y si se vuelve a picar, que quede muy menudito y sin ningún pellejo. Se revuelve en la leche y se le da punto de cajeta. Y así que se enfría se hacen los bigotes, y se revuelven dos huevos con clara y yema, y con pan molido o bizcochos se hace, y se fríen.

*Torta de bizcocho duro rellena*

Se muele el bizcocho y se baten huevos como para freír, se unta la cazuela de manteca y se pone una capa de bizcocho y una de huevo, se rellena con leche, o con carne, y es muy buena.

*Buñuelitos de viento*

A una libra de harina, dos huevos, uno con clara, una poca de agua de anís hervida, un poco de agua de tequesquite asentada, una tomada de sal, si hubiere medio de queso amantequillado<sup>140</sup> o de cabra sin sal, una mantequilla de a medio, una poca de manteca, como cuartillo. Este queso se muele muy bien en un metate hasta que esté como masita, ya que está así, se le revuelve allí mismo con todo lo demás y una poquita de azúcar molida. Ya que está bien revuelto todo, se sube a la mesa y se palotea, y se cortan con taza, y se fríen en la manteca no muy caliente. Por encima, su almíbar y gragea.

*Buñuelos de aguardiente*

Se compra medio de harina, dos cucharas de plata de manteca derretida, dos cucharas de agua de tequesquite blanco, dos cucharas de aguardiente de España, dos cucharas de azúcar molida, cuatro yemas de huevos. Esto se revuelve en un platoncito hondo, y se está revolviendo hasta que se despegas del platón y se lleva a la mesa, se hacen tiritas redondas y se cortan para hacer como rosquita. Y se echan a freír, y se sirven con azúcar y canela.

*Frutas de sartén con pulque*

En poco de pulque se echa una poca de harina, y dos yemas de huevo y claras, una poca de azúcar al gusto. Se baten con un molinillo y se pone la manteca a calentar, y se va metiendo el molde.

Y si se quieren hacerlas de color se deshace un poco de panecillo en pulque o en agua.

*Ravioles*

Un real de harina, dos huevos con clara y yema, medio de mantequilla, una poca de manteca y una poca de sal. Se amasa la masa con agua fría como para

---

<sup>140</sup>En el *Diccionario de cocina: o el nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario*, Galván Rivera (1845: 710, 747) dice que el queso amantequillado «es de mucho mejor gusto a causa de la crema que contiene», señala también que «el queso fresco se distingue del amantequillado en que no hace hebras al cocerlo».

empanadas. Ya que está amasada esta masa se deja reposar. Se le hace su relleno aparte, espinacas finas o acelgas, la mitad de medio se ponen a cocer, ya que están cocidas se pican con un cuchillo o machete bien picadas, se coge un poco de aceite y una poca de manteca. Se ponen a freír rebanados unos ajos, se echan allí las hierbas y su poca de sal, pimienta, un poquito de tomillo y clavo, una cuartilla de sesos, una cuartilla de requesón, y cuartilla de queso. Para el relleno se cuece el seso y se pica, y se revuelve con todo lo dicho, y se hierve.

Para el caldillo unos ajos picados, dos jitomates y tres cebollitas, bien frito se le echa un poco de caldo de la olla y su poco de tomillo.

AIWF TX 716.M4 M484 #2

*Buñuelos comunes*

A una libra de harina, un pozuelo de azúcar molida, otro de zumo de naranja, otro de manteca derretida, su poquita de agua de anís, y allí un pedacito de levadura deshecha. Se golpean y después se ponen a que les dé bastante sol. En olla se le revuelven dos huevos con clara y yema, cuando se le echa todo también los huevos, y se hace en la rodilla.

*Huevos hilados*

Se baten las yemas y se hace almíbar de medio punto, se echan las yemas por un colador en su almíbar que estará hirviendo, se van sacando con una cuchara de plata.

*Jericalla*

A una taza de caldo de leche, cuatro yemas. Se pone a cocer la leche muy bien, se aparta hasta que se enfría, y se mide en lo que se ha de echar para que cuaje. Se endulza la leche y hierve con canela, se le echan las yemas, se baten con molinillo, y se cuela echándose donde ha de cuajar. Se mete en un cacito con agua hirviendo con zacate, y para que no se reviente el traste, antes que hierva se mete el traste. Su lumbre encima, y se le toma el punto con un popote hasta que sale limpio.

*Marquesote de rosa*

Se pone la almíbar, se clarifica<sup>141</sup> con limón, se toma el punto hasta que se quiebra en una taza con agua, y así que está se aparta que se enfríe poco. Ya se tiene batida muy bien una clara de huevo, se le exprime un limón entero y se le echa azúcar bien molida suficiente. Ya que está apartada la cazuela o cazo, se le echa una cucharada de este betún y se menea con la cuchara, y así que va levantando, se voltea en la canastita que está prevenida con una servilleta encima húmeda, con rosa encima y un polvo de azúcar para que no se pegue.

---

<sup>141</sup> En el manuscrito «clarisola».



### *Buñuelos de mantequilla*

Se pone la mantequilla a derretir en una cazuela, se le va echando la harina, la que embebe, para dos mantequillas, dos yemas y una clara, una poquita de agua. Se amasa y se prueba en la manteca, si alzan que se levanten, se echan en la almíbar con agua de azahar.

### *Bizcochos*

A una libra de manteca derretida, una libra de azúcar remolida se echa en la harina que embebe la manteca, se le echa una bola de levadura, cosa de media taza de caldo. Se está amasando muy bien y se le echan catorce yemas, siete con clara y siete sin ella, se van labrando, se ponen en papeles untados con manteca, se les echa a unos azúcar y a otros gragea, y se meten en el horno no muy caliente.

### *Receta de tejocotes o jalea muy buena*

Se cogen los tejocotes verdes, que estén blancos, que no tengan chapas de color, y que la azúcar sea blanca, y si es de esa que parece yeso, mejor. Se ponen los tejocotes a cocer y se les quita la marquita negra, se machacan sin mondar, se les quita la agua en que se cocieron y se echan en una cazuela o lebrillo a que suelten la jalea. A libra de azúcar, cuartillo de jalea. Se echa la azúcar en pedazos con la jalea, y se está espumando, se menea algunas veces

### *Rosquetes*

Se baten veinticuatro yemas muy bien, se les va echando harina la suficiente, y se amasan, no a golpe. Se les echa medio cascarón de agua tibia con sal y medio de aguardiente. Se van haciendo los rosquetes y se van echando en la manteca, que revienten. Se sacan y al otro día se meten en almíbar fría y espesa, y se van revolcando en canela y se ponen a secar.

### *Buñuelos de viento*

Se hace de maíz cacahuazintle niscómil. A otro día se lava muy bien y se muele como para atole, se cuele en una cazuela limpia, se deja al sereno y se escurre al otro

día, cosa que no le quede agua, se le echa su agua de tequesquite, su anís y sal. Se está meneando hasta que limpia el cazo y está cocido, y se deja enfriar. Su poca de manteca y mantequilla derretida, huevos las yemas que necesite, cosa que quede aguado, que se echen en la manteca con cuchara y se levantan. Se hace almíbar, se les echa por encima y su gragea.

### *Quesadillas de regalo*

Se muele el maíz cacahuazintle hecho niscómil, se escurre, se seca, se muele y se cierne. Se le echa su agua de anís, su agua de tequesquite asentada, sus yemas de huevos, para medio de maíz cacahuazintle, cuatro yemas, se le echa manteca, mantequilla, se rellenan de queso con carmín o grana, y su puntita de azúcar. Con este queso se van rellinando, se cuecen en comal con piedritas de hormiguero.

### *Hojuelas*

A una libra de harina, una mantequilla se derrite, se le echa una poquita de agua de tequesquite, una naranja exprimida, dos cucharadas de aguardiente, un huevo con clara. Se amasa y se extiende mojándose las manos con agua tibia. Para amasarlas se palotean y se echan a cocer en la manteca cortadas con carretilla. Su almíbar y gragea por encima.

### *Chongos*

A dos libras de azúcar, una mantequilla de a real. Se pone la almíbar, que se haga de medio punto, se le echa la mantequilla y medio de agua de azahar. Se rebana el bizcocho y se pone una capa de bizcocho y otra de queso rallado, se pone un poco a la lumbré. Ajonjolí por encima y gragea, después de su lumbrita encima.

### *Torta*

Se pica un real de cebollas menuditas, se pone en agua hasta otro día que se fríe en harta manteca, ya que está bien escurrida, ya que está cocida, se le pica coliflor, papas, betabel, alcaparras enteras, zanahoria, un polvo de camarón, hueva molida, perejil verde, y su sal, y ocho o seis huevos, que quede como huevos revueltos. Se aparta, y a otro día se baten lo huevos, hartos, como veinte o más, ya que están alzados

se va revolviendo, y el recaudo. Se unta la cazuela de manteca y se echa la torta, se baten cinco o seis yemas y se le echan por encima. Lumbre abajo y arriba, no violenta. Su sarsa: se ponen a freír los jitomates con ajos y sal, alcaparras, su nuez, y vinagre, perejil picado, su ajonjolí, y no más.

### *Suspiros*

Para una libra de azúcar bien remolida, 16 claras se revuelven, y se echan con una cuchara en papeles, y se meten en el horno.

### *Budín*

Se pone a cocer la leche, y ya que está bien fría se le echa migajón de pan frío en rebanaditas, que no le quede caldo. Se desbarata el pan en la leche con una cuchara, ya que está revuelto se le echan unas yemas de huevo hasta que lo tiñe, se le echa azúcar molida, mantequilla, y se bate todo muy bien, que quede como engrudo, se le echan pasas, nuez moscada muy molida. Se echa este engrudo en una servilleta, y bien mojada y exprimida se amarra con un mecahilo muy bien. Se pone a cocer en agua hirviendo, con unos palitos se amarra, cosa que no se asiente en la cazuela, y se le está echando agua hirviendo por encima. Tardará en cocer dos o 3 horas y se saca, que queda como un pan. Se pone en un plato, se rebana, se coge una poca de mantequilla, se le echa por encima, le echarás azúcar molida, y se come. Se cuece en olla.

### *Dulce de camote*

Se pone a hacer la almíbar, que esté de punto. Se le echan camotes molidos, almendras molidas, sin agua se pone en la lumbre hasta que toma punto. Se aparta de la lumbre y se bate con las yemas que ya han de estar batidas. Se vuelve a poner en la lumbre hasta que se cuece el huevo. Se muelen marquesotes con azúcar y canela. Ya que está apartado de la lumbre se le echa un poco de marquesote, y se menea muy bien, se echa en los vasos o cascos y por encima del mismo marquesote molido.

### *Dulces*

La almendra bien molida y se le revuelve en el metate azúcar bien cernida, y ya que está bien revuelta se le echan unas claras de huevos, y se va labrando.

*Torta de fideos*

Se pone la agua a hervir con unos granos de sal, ya que está hirviendo se echan los fideos sin menearlos. Ya que están cocidos se apartan, se sacan con cuchara o coladera, se ponen a enfriar en una cazuela, se baten los huevos, se coge un sartén, se embarra de manteca, se pone en la mitad del huevo en el sartén, se echan los fideos en medio con cuidado, se le echan los demás huevos, batiéndose, se le pone lumbre arriba y poca abajo. Ya que está cocida se pone en un platón, se corta en rebanadas y se echa en la almíbar a que dé un hervor nomás y se enfría para comerla.

*Huevos molidos*

Se ponen seis libras de azúcar a hacer miel, y en estando de medio punto se le echa una libra de camote, otra de coco, otra de almendra, y todo molido. Ya que va espesando se le echan dos reales de natillas, vuelve a hervir y ya que está para tomar punto, se baja y se le echan doce yemas, se vuelve a poner en la lumbre a que tome punto, y se le echa gragea o canela, y piñones, pasas y almendras.

*Bocadillos de coco*

A cuatro libras de azúcar clarificada y dado punto de bolita, dos libras de coco rallado. Se bate, después se pone a la lumbre a que tome punto, el que ha de ser que despegue del cazo, se vuelve a batir hasta que está unido. Se echa en un cajoncito con un papel, se empareja con una cuchara, se les echa gragea, y así que están fríos se cortan del tamaño que una quiere y se les quita el papel.

*Mameyitos*

A dos libras de azúcar clarificada, dos libras de mamey molido. Se pone en la lumbre, se le echa una cuarta de canela molida, el punto de que quede el cazo limpio por todas partes. Y así que está se aparta, se deja enfriar y se van haciendo los mameyitos, y si se quiere se le hacen los huesitos de pasta de almendra, y se revuelcan con bizcocho molido revuelto con canela.

*Manjar de arequipa*

A veinte cuartillos de leche, nueve libras de azúcar blanca, esta se machaca y se echa en la leche a que se deshaga. Así que está deshecha se cuele por una servilleta o cotense, y se cogen seis onzas de almidón, se deshace y se cuele en la leche, y si quieren que salga mejor se le echa media libra de almendra muy remolida, se pone en la lumbre hasta que está de punto, el punto es echada un poquito en un plato, cosa que despegue un poquito, se aparta y se echa en vasos o cajetas.

*Bocadillos de leche*

A una libra de azúcar, medio de leche. Se pone todo junto en la lumbre, que espese mucho, se bajan, se pone en un cajoncito de papel, o se hace el cajoncito de papel, se cortan como bocadillos, se les echa gragea. Se dejan enfriar para sacarlos.

*Gaznates*

A una taza de caldo de harina, cuatro yemas, se le echa su agua tibia con sal, una poquita de agua de tequesquite, se amasa, se le echa una poquita de manteca derretida y un poco de aguardiente. Ya que está bien amasada, se palotea, y se van cortando con la carretilla, y se van haciendo los gaznates, y al otro día se les echa su almíbar y gragea.

*Manjar de pechuga*

Molerás almendra bien remolida, y la desharás en la leche, la colarás y la pondrás a cocer a fuego manso. Conforme la cantidad cogerás pechuga de gallina cocida sin sal y la molerás en un metate y la desharás en agua de azahar, y en estando de medio punto le echarás la pechuga y el dulce que fuere suficiente, y lo dejarás cocer hasta que tenga punto, y lo echarás en platos o cajetas.

*Pepitoria*

Se pone la gallina, pollo, o pichones a cocer con una poca de manteca, sus ajitos, pedacitos de jamón gordo, su agua poca, sal la suficiente, que no se sale por el jamón, su poquita de pimienta, clavo y canela, un poquito de vinagre. Se parte la carne

en pedacitos chicos, de modo que cada pedacito sea un bocado, la gallina si es de a dos o tres días de muerta mejor. Ya que está bien cocida se baten dos yemas para una gallina, que no hagan espuma, y allí se le echa una poca de agua, una poca de harina, un poquito de limón. Ya que está todo esto batido se echa en la olla en que está la gallina apartada, y se menea la olla con las dos manos para que no se corte el huevo, su poquito de azafrán para que tome color, y se come.

*Receta para hacer buenas morcillas a la castellana*

Se cortan los entresijos, que es el sebo que está pegado a las tripas, y el redaño en pedacitos pequeños, y hecha esta operación se ponen doce libras que se pesan, y se pone en un cazo esta gordura a que se caliente bien sin derretirse, y apartado se le agrega su especia siguiente: de pimienta dos onzas, de alcaravea que se vende en las boticas cuatro adarmes, de orégano cuatro ídem, de anís cuatro ídem, oréganos, de cominos cuatro ídem, de ajos cuatro onzas, de chile ocho o más, de ajengibre cuatro ídem, todo esto molido por separado se muele bien, y todo mezclado con lo expuesto, los ajos se muelen con el chile, se vuelve a poner a la lumbre a fuego lento, revolviéndolo con una cuchara nueva hasta que se derrita una cuarta parte, apartándolo después. Y así que se enfríe un algo, se le echará poco a poco seis libras de sangre pasada por un paño claro o tamiz para que no lleve tolondrones cuajados, que esto se corta echándole un poco de sal en la vasija en que se recibe la sangre cuando se saca del puerco meneándola mucho hasta que se enfríe. Todo se revuelve mucho y después se pone un poco a freír para sazonarla de sal que, aunque tenga algo más en el cocido, la suelta para que puedan durar sin acedarse. No se les echa cebolla, y en caso de echárselas se ralla media libra en un rallo de hoja de lata, y se echa con las especias. Se lavan muy bien las tripas grandes del puerco, se van llenando tendidas sobre una mesa, dejándolas algo vacías para poderlas amarrar en divisiones de a cuarta o más, porque si están muy llenas se revientan al cocerse. Para esta operación se ponen en una vasija de barro o cazo con agua no muy caliente, para que por grados reciba el calor y se cuezan sin reventar, picándolas en cuando en cuando, para extraer el viento de cuando en cuando con un alfiler o aguja, o alfiler gordo. Se apartan y se cuelgan al frío y se usa de ellas cociéndolas más y fritas, de este modo se hacen con la sangre que se quiere, echándole igual cantidad de lo demás como queda dicho arriba.

*Escabeche*

Se pone aceite en una cazuela o sartén hasta que echa humo, y entonces se le echan los dientes de ajo, hartitos pelados, y cuando están dorados se echa allí mismo tomillo, laurel, pimienta, clavo, su sal correspondiente, y todo frito un poco, se aparta y se entibia para mezclarle el vinagre hartito. Y se vuelve a poner en la lumbre a que dé un hervor cuando se le han echado los pescados blancos, fritos antes con pan rallado y huevo, pero si es bobo y otros pescados, no hierve, pero los pescados siempre fritos con pan, o aunque sean de otros guisados se sacan del caldillo ese, les da su pasada con aceite o manteca, que si no es bastante aceite se le revuelve manteca. En este aceite se echan todas carnes, lengua de toro sale muy rica y también los patos, pero todo cocido primero se guarda en cosa de loza, la olla vidriada, pero si es de Sajonia mejor. Se tapa y cuando se ha de comer se saca y se compone el platón con su mismo caldo; aceitunas, cebolla, o solo.

*Empanaditas*

A una libra de harina, cuatro yemas o tres, mejor tres, cuatro onzas de manteca, una naranja de China o de las otras, su poquita de sal molida, y una poquita de agua de tequesquite asentado. Se amasa un poco y se cogen bolitas, se extienden con palote, se les echa o picadillo o dulce, y se cuecen en sartén o en horno con su azúcar por encima.

*Puchas*

Libra y cuatro onzas de harina, veinticuatro yemas, un puño grande de azúcar molida, lo que cabe en el hueco de la mano de aguardiente cinco veces, y de agua de tequesquite fuerte ya asentado, y allí se deshace una poca de sal, según el gusto esta agua de tequesquite.

*Otros rosquetes*

A una libra de harina bien floreada, dos onzas de almendra remolida, el peso de medio real de tequesquite blanco.

*Ante de piñones*<sup>142</sup>

A cuatro reales de piñones, seis libras de azúcar, cuatro reales de mamones. Así que está la almíbar de medio punto, se aparta un poco de almíbar para mojar el mamón.

*Ante de garbanzo*

A tres reales de leche dos tazas de garbanzos y de caldo y una de chocolate de almidón

*Receta de tamalitos de arroz*

A una libra de arroz cocido primero como para hacer torta y después puesto al sol hasta que esté bien seco, se muele muy bien, se echa en una batea como para hacer tamales, se derrite una mantequilla de a dos reales, y ocho yemas de huevos, en lugar de agua, leche hasta que moje lo regular, su azúcar correspondiente y se baten como los otros, y el punto en agua hasta que sube la masa arriba. Si se escurren cuando se están cociendo se sacan y se vuelven a batir de nuevo con más mantequilla, y se rellenan con manjar blanco o con pasas, almendras y piñones, o con lo que uno quiere.

*Receta Torta de damas*

Un puño de almendras, un puño de piñones martajados, un puño de arroz más remolido, una torta de bizcochos de las que dan ahora de a dos por medio, frías, ocho huevos batidos como para freír y medio de natillas. Se embarra una cazuela o sartén como para otra torta, y se echa todo lo dicho en el huevo y se hace torta con fuego arriba y abajo lento. Y ya que está cocida, que se reconoce con un popote, se hace almíbar de medio punto a que hierva allí entera o partida, y después se pone en platón, claveteada o no.

---

<sup>142</sup> Esta receta aparece sin título en el manuscrito. Con la finalidad de distinguirla de la formulación anterior, se le puso el nombre «Ante de piñones» con base en la información que nos brinda la propia preparación.



*Otra torta de arroz*

Un puño de arroz se muele con pan frío y queso, sus huevos correspondientes, y se cuaja en sartén o cazuela y se echa en adobo o en lo que se quiere.

*Receta de pulque de pepitas*

Según el pulque que se ha de componer se regula la cantidad de las pepitas que son almendras de España, almendras amargas.

AIWF TX 716.M4 M484 #3

*Receta de la chicha*

A un cantarito de agua, una piña, un puño de maíz prieto, un jarrito de agua de cebada cocida, un cuarterón de panocha blanca, una muñequilla de clavo y canela, la piña molida y la cáscara machucada. Se echa todo junto y se pone al sol por tres días y todos los días se menea. El maíz nomás se quiebra.

Luz Obregón

*Receta de los camotes embetunados*<sup>143</sup>

Se pela el camote y se pesa, a libra de pera, libra de camote [...]

*Receta de las peras aprensadas*

Se mondan las peras, y se echa a libra de pera, libra de azúcar, la azúcar machucada. Y en una olla nueva se echa todo junto y se pone a hervir a fuego manso. Así que tiene caldo se le echa canela en raja. Y así que están bien conservadas se sacan de la miel y se ponen a escurrir en una berquera en el sol, después se ponen entre dos tablas, así que ya están aprensadas se revuelcan en canela molida.

Juana

*Albóndigas adobadas*

A tres lomos de puerco, una pulpa de carnero picado, y molidos se les echa clavo, pimienta, canela, cominos, culantro, y un puño de ajonjolí tostado, tres chiles anchos remojados, unos ajos, un poco de tomate y jitomate crudo, y todo esto revuelto. Se le echan cuatro huevos, y un poco de pan desleído, y su sal correspondiente, y una poquita de la azúcar. Se hacen las albóndigas con su recaudo de pasas, almendras, piñones, huevo cocido, acitrón, chilitos, aceitunas, y se pone una cazuela con agua a hervir y se van echando las albóndigas, y luego se pone a freír un poco de chile ancho molido con jitomate, y se echan las albóndigas con su mismo caldo.

---

<sup>143</sup> Receta incompleta.

*Guiso de vaca rellena de cuete*

Esta se abre por el medio, y se le saca la carne de adentro hasta que queda delgado. La carne que se le saca de adentro se pica muy bien, y se le revuelve perejil picado, jitomate picado, ajos, piñones, pasas, almendras, huevo cocido y jamón todo crudo, clavo, pimienta, y sal al gusto. Se rellena la vaca y se cose con una hebra de pita, y luego se mecha con jamón, almendras, ajos y arroz. Se hacen los agujeritos y se mete el arroz, se pone a cocer en agua y sal. Ya que está cocido se rebana, no muy delgado. Se hace el caldillo: se pica jitomate, bastante ajo, y se pone a freír con manteca suficiente, se le echa clavo, pimienta, laurel, agua y sal. Y se echan allí las rebanadas hasta que queda bien espeso, con mucho caldo. Cosa rica.

*Hojuelas*

Se cogen tres libras de harina, y seis huevos, tres con clara y tres sin ella, como media libra de manteca y una poquita de agua de tequesquite. Se muele un quesito fresco de esos de a dos por medio, muy bien remolido, la mitad de media de vino blanco, unas gotas de aceite de comer y un poco de azúcar.

*Cubiletes de maíz cacahuazintle*

El maíz se muele y se cierne por un ayate, lo que abarca el maíz se le echa de yemas, y manteca derretida. Se vuelve a pasar por el metate, se hacen las empanaditas y se van a haciendo los cubiletes. Se le echa su picadillo y si se quiere se tapan con tapitas de la misma masa y se cuecen en horno.

*Memoria de chícharos*

Medio de chícharos se ponen a cocerse, después se fríen con mantequilla, luego se baten dos yemas de huevo y se pica bastante perejil, azafrán y pimienta.

*Turrón de yemas*

A dos libras de azúcar dieciocho yemas, un real de miel virgen y lo demás como el blanco, menos el limón.

*Bocadillos de piña*

Se ralla la piña y se tiene dos días en agua, y se pone a cocer en otra agua. Se saca, se vuelve a colar, y ya estará la almíbar clarificada. Se exprime y se echa en la almíbar a que tome punto de cajeta. Se deja enfriar un poco y después se echa en obleas, o cajón, o tabla.

*Bocadillos de coco*

En cada una se echan tres libras de azúcar, se clarifica y se le da punto en el agua que esté durito, que suene, y entonces se le echa el coco y ajonjolí tostado y se hacen.

*Buñuelos de tuétanos*

A seis libras de harina, tres mantequillas, y un real de tuétano de vaca. Y derretido todo en el vaho de una olla, se le echa tibio, se le echan doce huevos, cuatro con clara y ocho solo yemas. Se hierva un poco de anís y después se aparta a enfriar, y así apartado se le echa un poquito de tequesquite blanco y de esta agua ya fría se hace miel clarificada.

*Sigue «El turrón»*

[...]se hasta que está frío bien batido, se vuelve a poner en la lumbre hasta que se despega del cazo, se vuelve a apartar y se vuelve a batir, y así que está se echa en el platón y se le echan piñones, almendras, y nueces, todo tostado menos los piñones.

*Empanaditas hojaldradas*

A doce onzas de manteca, tres libras de harina, doce huevos, siete sin clara y tres con ella, cuatro onzas de azúcar, la sal necesaria. Una poquita de agua tibia, y se va haciendo lo hojaldrado, untándole a cada hoja bastante manteca, y si se hace de un día para otro sale mejor. Después se van haciendo las empanaditas rellenas de picadillo y se meten en el horno y no más.

*Rosquetes pasados por agua*<sup>144</sup>

A media libra de azúcar [...]

*Receta de la vaca mechada*

Se toma una pulpa de vaca deshuesada, despellejada, se aporrea sin mojarla, se le echa sal bastante con una poquita de agua, y se deja tres días en aquella salmuera sin dejarla de voltear, ni ponerla al sol. Al cuarto día se lava muy bien, se mondan ajos enteros, tiras de jamón gordo, se maja el clavo, pimienta, ajengibre, laurel, orégano, tomillo. Se echa en un plato un poco de vinagre con harina, se mojan así los ajos, y luego se revuelcan en el polvo de las hierbas. Con un cuchillo delgado se agujera la carne, y se le van metiendo los ajos en hilera, lo mismo se hace con las tiras de jamón. Así que está bien mechada se calienta una poca de manteca en un sartén, y se echa allí la vaca para que dore y apriete el mechado, luego aquella manteca que sobra se vacía en una olla con agua y bastante vinagre, nomás a que cubra la carne, se le echan todas las especias y hierbas que sobran, y si son pocas, se le echan unas rebanadas de zanahoria. Se tapa la olla con engrudo, se pone a cocer, de ratos en ratos, se menea con la misma olla, se menea para que no se queme. Así que está cocida se aparta y se deja enfriar, y ya fría, se saca la vaca, se envuelve en una servilleta, se rebana delgada. Se come fría, si se quiere se le echa aceite, vinagre, y cebolla picada, su polvo de pimienta molida, tornachiles o chiles, y aceitunas. Si se quiere se puede guardar para caminar, envuelto.

*Receta de los cubiletes de almendra*

A una libra de almendra, treinta o más yemas de huevos. Se baten solitas como para huevos reales, y la almendra se martaja a que quede entera y con grano, se untan los cubiletes de manteca, se llenan y se meten al horno. Y en estando cocidos se echan en almíbar de medio punto, y hierven hasta que estén calados, la almíbar ha de tener vino. Después en el platón se les echa almíbar con vino y se clavetean.

---

<sup>144</sup> Receta incompleta.

*Modo de hacer naranjas de China, o de las otras con gajos, en conserva*

Se rallan las naranjas muy bien, se ponen a cocer en un cazo o cosa ancha con una poca de paja, y zacate de carbón, ya que están cocidas -para que se cuezan se tapan con el zacate-, se dejan enfriar y después se sacan a otra agua, se les están mudando agua y se ponen al sol y el sereno hasta que no amargan se echan en el d[...]

*Leche de chirimoyas*

Se echa a la leche almidón y dulce, y así que está espesa se le echa de la chirimoya, lo que tiene los huesos que no amargue, y es muy buena.

*Yemas asadas*

Se baten las yemas como para huevos moles, se revuelve con almíbar. Ya que está espeso, se coge con una cuchara y se va poniendo en papeles. Fuego lento arriba y abajo.

*Mantequillas de Toluca*

A una mantequilla de a real, cuatro onzas de azúcar. Se hace miel espesita y en un cazo se echa mantequilla, y se le va echando la miel, y se va batiendo como almíbar hasta que alza y se pone muy blanca. Se echa con cuchara en los papeles, canela o gragea.

*Tortillas de pipián*

Se muele el nixtamal sin labrarlo, se muele un chile ancho, cacahuete y pepita de calabaza tostada. Se fríe el chile y después se les unta a las tortillas y se echan a freír.

*Señor Don José Sánchez*

*Muy Señor mío:*

*Le estimaré a usted me haga el favor de mandarme esos cun[...]*

*Jericalla de chirimoya*

A una chirimoya mediana, se regula según el tamaño, se le echan ocho yemas de huevos y medio de leche del pie de la vaca. Y se cuece la leche, y en ella se deshacen las yemas, y se le va echando la azúcar en polvo al gusto, después se cuele, y ya colada se le deshace la chirimoya muy remolida, la que no se coja más que lo de encima porque no amargue. Se echa en la taza y se pone en el agua hirviendo con su comalito con lumbre encima, y se prueba con un popote.

*Jericalla de naranja*<sup>145</sup>

[...] naranja grande, 3 yemas [...]citos de canela. Se echa en las tazas y se pone en el agua hirviendo, con su comal encima con lumbre, y se prueba con el popote.

*Empanaditas*<sup>146</sup>

[...] libra de harina, [...] 5 onzas de manteca, dos naranjas exprimidas y tantita sal, 3 huevos desclarados y tantita agua, de modo que no esté muy dura, y se palotea. Se hacen las empanaditas con su relleno de picadillo, o de dulce, y se ponen a cocer en una hornilla por falta de horno con lumbre encima.

*Para el turco*<sup>147</sup>

Se lava bien el nixtamal [...]

---

<sup>145</sup> Receta con fragmentos faltantes por daño causado por roedores.

<sup>146</sup> El título se tomó del texto de la receta, ya que la parte superior de la hoja fue dañada por roedores, faltan el título y el inicio.

<sup>147</sup> Receta incompleta.

AIWF TX 716.M4 M484 #4

***Cuaderno de los apuntes de la venta del año de 1820, en junio.***

*Primer corte de alfalfa me entregó*

*Segundo corte: 30 pesos*

*Del arrendamiento de la venta: 8 pesos*

*De leña: 5 pesos*

*Receta para uñeros y panadizos*<sup>148</sup>

Y leche de pechos, y migajón de pan con aceite rosado.

*Receta para vaca*

Se le echa a la vaca hecha pedacitos, zumo de naranja, y está con ello por un rato, después se le quita esto y se le machacan unos ajos y se le echa vinagre, y después se embarra una cazuela con manteca y se pone a la lumbre. Y se asan jitomates y se le exprime el zumo, y las demás especias se muelen con su pedacito de pan tostado

***Lo que voy recibiendo desde enero de 821.***

*En 2 partidas, 26 pesos. Lo que tiene cadena el tejamanil, Morilla, la puerta de la casa del señor, el azadón y toda la herramienta, cubeta, el almacigo y Ma[...]*

*Receta*

Se compra un cuete de vaca y se rebana para que se abra. Y se cortan tiras de jamón, y se muelen especias finas. Se amarra con un mecate y se pone a freír, ya que está bien frito se pone una olla a hervir con vinagre, y sal, y agua, laurel, tomillo, y demás. Ya que está cocida se deja en la olla.

***Año 822***

*Lo que le queda a señora Pepa de herramienta:*

*Una barreta, 3 azadones [...], 1 cuchillo de pan, 1 hacha grande, 1 chica y una azuela, 2 palas, 1 romana con su pilón, 2 cubetas y una desbaratada.*

***Apunte de lo que se va gastando en trabajadores en la venta***

*En dos cortes de alfalfa: 6 pesos*

*2 a, 3, 1 z, 3 G.*

---

<sup>148</sup> De acuerdo con el DLE, las dos palabras se refieren a una infección del tejido que rodea la uña.



*Me resta cadena, 25 piezas rebajado. En casa de la Gutiérrez compró cadena, una partida de magueyes.*

*Receta para bigote para vitualla*

Se coge una poca de harina, se le echa la sal suficiente y una poca de agua tibia. Esto se amasa muy bien, ya que está amasada se palotea, y se van cortando chiquitos, de modo que se puedan rellenar con picadillo o huevos revueltos. Se pegan con clara de huevo, después se revuelcan en pan rallado y se fríen doraditos. Primero se

*Curtidos de ejotes*

Se pone a cocer los ejotes tiernos y limpios, la zanahoria limpia y con el corazón, que después de cocido se les quita, calabacitas chiquitas, todo esto se cuece, cabezas de cebollas picadas y echadas en agua, y trocitos de apio. Se hace una salsa de vinagre, ajos molidos y sin moler, tomillo, orégano y laurel, pimienta y clavo, aceite, y sal.

*Torrejita de huevo<sup>149</sup>*

Se cogen 30 yemas y natas de leche [...]

*Sopa de lentejas*

Se echan a remojar las lentejas, se lavan y se muelen con jitomate cocido. Se fríen ajos y cebolla, ya que está frito se echan las lentejas molidas a freír. Ya que está hirviendo el caldillo se va echando el pan tostado y se tapa. Fuego arriba y abajo.

*Tortillitas de cuajada*

Se muele el maíz y se cierne. A un tanto de maíz, uno de cuajada. Se moja con mantequilla, y se le echa a una taza caldera una yema de huevo, y se le echa azúcar molida. Se hacen las tortillitas y se ponen a cocer en comal con piedras de hormiguero<sup>150</sup>.

---

<sup>149</sup> Receta incompleta.

<sup>150</sup> Cano Garduño y Gómez Sánchez (2017: 51) mencionan que «esta técnica consiste en poner encima del comal piedras de hormiguero, cuando ya están calientes se coloca el alimento que se desee cocinar

*Lengua*

Se pone a dorar, para una lengua, dos jitomates y pan suficiente se muele, también se muele perejil y hierbabuena también, frito en manteca se pone a freír hasta que se dora como harina, sin echarle agua. Ya que está bien dorado, se lava muy bien la lengua; para esto primero se golpea muy bien la lengua, se lava y después se le echa limón para que se desfleme. Se lava y se pone a cocer, y ya que está cocida, se lava, se rebana y se echa en agua limpia. Mientras se hace el caldillo, que ya que está como se ha dicho, se le echan sus especias y el caldo en que se rebanó la lengua.

*Otro guiso de lengua*

Se golpea mucho la lengua y se lava, y a fuerza de agua caliente se le quita el pellejo. Se mecha con un pinzón, con ajos y jamón. Se pone a cocer con agua, vinagre y vino, y ajos molidos, así se está cociendo toda una noche. Ya que está cocida se ponen a asar en la lumbre unos jitomates, se les quita el pellejo y se machacan con las manos. Se pone a freír cebolla y ajo, y se echa el jitomate y sus especias finas. Ya que está frito se vacía la lengua en esa salsa, en olla, y se deja espesar. Rica cosa.

*Atole de sustancia para enfermos*

Se echa el pan frío o duro a remojar un poco y se deshace. Se echa a hervir en una olla. Así que está como atolito se aparta y se cuela, se le echa yema de huevo, y azúcar, y canela si se quiere, y si no, solo azúcar. Y dura poniéndolo al sereno y frío hasta ocho días, cogiendo con cuchara lo que sea menester.

*Receta*<sup>151</sup>

Se cogen doce yemas y se le echa la harina que aguante, tantita agua de tequesquite, tantita azúcar, tantita mantequilla derretida, y se revuelve todo. Así que está bien revuelto se azota harto, se le va echando la harina hasta que ya no se pega en la tabla. Se extiende con el palote, se cortan unos cocolitos delgados, se pegan en

---

[...] Asimismo, en una olla o cazuela se colocan las piedras hasta que se calienten y se les agrega maíz palomero».

<sup>151</sup> Esta formulación aparece sin título escrita en un trozo de papel doblado y cosido con un punto sobre el folio 5.

medio con tantita clara de huevo. Se fríen que no esté muy caliente la manteca y luego se echa en azúcar cernida.

*Cajeta de chirimoya, jícama y naranja de China.*

Se ciernen la chirimoya y la jícama, y a la naranja se le monda lo blanco, y a una cajeta, dos o tres naranjas. Se hace almíbar a punto de quebrar, así que está se le echa la pasta. A libra de azúcar, libra de fruta.

*Mermelada de perón*

Una libra de azúcar, una libra de pasta de perón. Este se cuece y después se mondan y se muelen muy bien. Y ya que está de punto de quebrar se aparta y se le echa el perón, y se bate como el turrón hasta que se enfría el cazo. Se vuelve a poner en la lumbre, da un hervor, se vuelve a apartar, y se bate hasta que se despegas del cazo. Se echa en moldes o vasos y se sacan después de fríos.

*Albóndigas de gallina*

Se pica la gallina, la pechuga, cruda. A una pechuga, medio de jamón gordo también picado y molido con un migajón de pan remojado, se pide jamón de mechar. Ya que está molido todo, se pone una cazuela con agua y sal en la lumbre, y así que ya hierve, se van haciendo las albóndigas y se van echando. Se muelen para una pechuga, 4 o 5 docenas de almendras y un migajón de pan. Así que ya están cocidas se les echa la almendra que haga caldo. A las albóndigas se les echa un huevo antes de hacerlas y se baten.

*Recetas de agua de color*

*La de cardenillo*<sup>152</sup>

Se echa a remojar el cardenillo o se muele, se le echa agua y limones, si se quiere verde se le echa vinagre. Para azul nomás limones.

*La de tuna*

---

<sup>152</sup> Sánchez y Quiñones (2009: 54) mencionan que el cardenillo era uno de los pigmentos que se enviaban a Nueva España para cubrir la gama de verdes: «El cardenillo, también llamado “verdigrís” o “verdete”, era un pigmento de color verde azulado, muy intenso, aunque con bajo poder cubriente».

Para hacer de varios nácares y morados.

*La de mastuerzo*

Se muele el mastuerzo y se cuele, y se le echa limón, y queda un color muy bonito, con panela echada en agua se hace un morado muy bueno.

*Remedio para la disentería*

Las hojitas de la flor del granado se ponen en un pozuelo o en dos, hasta que quede en uno. Y se toma en ayunas y se desayuna con atole, con ponteduro.

*Albóndigas de res picada en guiso de estofado*

Se toma carne de puerco y de carnero molida con jitomate, y se le echa un poco de pan molido remojado, un poco de perejil muy bien picado, se le pica cebolla, se le echan los huevos según la cantidad de carne que sea, todo esto se revuelve y se van haciendo. Se rellenan con chorizo, chilito en vinagre, una aceituna, pasas, almendras y piñones.

El caldillo se hace con jitomate picado y ajos, laurel, sus especias finas. Ya que está muy bien frito, a esto se le echa agua y vinagre, y sal. Ya que está hirviendo se van echando las albóndigas a cocer, ya que están cocidas se les echa un pedacito de pan dorado para espesarlo.

*Receta de los tamalitos de arroz*

A dos libras de arroz, se echa en remojo toda una noche, a otro día se lava y se pone a secar muy bien todo el día, ya que está bien seco se muele, y se pone a secar otra vez. Después se echa en una batea, se le echa libra y media de mantequilla, y medio de leche, su azúcar molida la suficiente, la mantequilla derretida, y se bate como rebanando. Se le da el punto de los tamales de maíz, se compran hojitas de tamal que llaman de Cambray y se rellenan, o con leche hecha postre, o con almendras y piñones y panecillo. Ya que están hechos se amarran en medio con tiritas de las mismas hojas y se ponen a cocer como los de maíz.

*Tamalitos de arroz*

Se lava el arroz muy bien y se pone a secar. Ya que está bien seco se muele y se pasa por tamiz. A una libra de arroz, una mantequilla de a real y medio, y medio de natillas, dulce al gusto. Todo esto junto se bate muy bien para darle punto de tamal. Se toma una poca de masa aparte y se le echa panecillo para hacer los tamales la mitad blancos y la mitad encarnados. Se rellenan con pasas almendras, piñones, acitrón. Se hacen los tamales en hojas de Cambray, y si no con las corrientes y se ponen a cocer.

*Tamalitos de cuajada*

Un cuartillo de maíz cacahuazintle se muele y se pasa por tamiz. Se le echan dos tazas grandes de cuajada, azúcar al gusto. Se bate mucho todo incorporado, y se van haciendo, y se meten en el horno a cocer.

*Cocada*

A dos cocos, tres libras de azúcar, un cuartillo de vino blanco. En el vino se revuelven dieciséis yemas de huevos. Ya que está la almíbar bien clarificada, se rallan los cocos, y se echan en la almíbar, así que está bien espeso se aparta. Ya que está frío se le revuelve el vino con los huevos y se vuelve a poner a la lumbre hasta que se despegas del cazo, que ese es el punto. Se echa en el platón y se va costreando con fuego arriba.

*Quesadillas de regalo*

Se coge un cuartillo de maíz cacahuazintle blanco, se muele y se pasa por tamiz. Se le echa media libra de azúcar en polvo, media libra de manteca derretida, dieciséis yemas de huevo. Ya que está todo esto incorporado se le echa una taza caldera de agua de tequesquite blanco asentado, se revuelve muy bien todo esto hasta hacerse la masa. Se deja guardada en una olla hasta el día siguiente, a otro día se toma una poca de masa, se le revuelve queso añejo molido con un poco de panecillo, se le echa un poco de azúcar y al tiempo de ir las haciendo se rellenan con esto; y en piedras de hormiguero van cociendo.

AIWF TX 716.M4 M484 #5

*Libro de cocina*

*Masa real*

Una libra de harina, cuatro huevos, se moja la harina con manteca o mantequilla, azúcar regular molida, y se amasa con las manos y se hacen los bizcochitos.

*Torta de almendra*

A media libra de almendra, catorce yemas de huevos, se remuele muy bien y luego se revuelve con las yemas, se le unta al platón o cazuela una poca de manteca y se echa, y a dos fuegos mansos se cuece, y después se echa en el almíbar a que hiervan. Las yemas batidas como para huevos reales.

*Empanaditas*

Una libra de harina, seis yemas de huevos, media de azúcar en polvo, se le revuelven tres partes y una se queda para despolvorearles arriba, su sal, media libra de manteca, una mantequilla de a real, se le echa una poca de agua revuelta con la sal y manteca, su naranja rallada, su picadillo de carne o viernes, se cogen dos yemas de huevo y se baten, y con unas plumas se le embarran, y se le echa su poquito de ajonjolí crudo.

*Sarsa para ternera*

Se coge una porción de xocoyole, o lengua de vaca<sup>153</sup>, y se mete en la agua hirviendo, y luego se muele, y se fríe un poquito de ajo y cebolla fina, y un poquito de harina, y después se echa la hierba molida, y su aceite y mantequilla, y especies finas. Siendo hierbas que no sea el xocoyole, se le echará un poco de vinagre. Ternera o carnero que sea para esta sarsa, se cogerá la pulpa y se le dará de plano con un machete, después de batida se cogerá un poco de jamón magro, y se claveteará con la punta de

---

<sup>153</sup> Se refiere a la planta comestible que recibe ese nombre.

un cuchillo, se le meterá el jamón, el ajo, y se revuelve con su sal y sus especias en polvo, y eso se pone a cocer.

### *Buñuelitos*

Se echa una poca de agua en un sartén o en una olla con un poquito de anís a hervir. Así que ya está hirviendo, se le echa una taza de caldo de leche, y media libra de harina, esto se está meneando hasta que se hace una bola. Se deja enfriar, y después se amasa con diez o doce huevos, con clara y yema. Se pone la manteca en un sartén bien caliente, y ya que está la masa bien amasada se hacen unas bolitas y se van echando a cocer, y después de todo se les echa almíbar por encima.

### *Chiles rellenos*

Se pica la carne de puerco cruda, y se muele muy bien, y después se pica un poco de ajo, y con agua se pone a cocer la carne, con jitomate cocido y molido, y un poquito de tomillo, clavo y pimienta, canela, su poquita de manteca, su azúcar y vinagre, su azafrán, su yema de huevo cocida y molida. Así que ya está espeso el picadillo, se le echan almendras, pasas, piñones, huevo cocido, unos pedacitos de tornachiles en vinagre, sus aceitunas, sus pedacitos de jamón, esto es para rellenar los chiles.

Caldillo para los dichos chiles: se pone a cocer el jitomate más colorado y después se muele, se pica un poco de ajo. Y se fríen el jitomate y el ajo con manteca, se le echa sus especias, su azafrán, su poquito de azúcar, su poquito de vinagre, y se espesa con yema de huevo.

### *Caldillo para el bacalado*

Se ha de picar cebolla muy menudita, ajo, perejil, y frito muy bien en aceite de comer, se echa harina a freír con el propio recaudo. A la harina se le echa la leche, sus especias finas, clavo, canela, pimienta, y su puntita de azafrán.

### *Asado de carnero*

Se pone a cocer con su agua regular, se le echa sal y unos ajitos sueltos, y así que tiene poco caldo, se le echa su pimienta, su clavo, unos poquitos de cominos, y

hierbabuena, y una cabeza de cebolla, y ajo molido, y su poquito vinagre, y su poquita de manteca. Y así que está asado por un lado, se voltea por el otro.

### *Masa real*

A una libra de harina, cuatro yemas de huevo. Se moja con mantequilla o manteca derretida, se amasa con las manos, y se hacen los bizcochos con las manos y su azúcar molida.

### *Torta de almendra*

A media libra de almendra, catorce yemas de huevo. Se remuele muy bien y luego se revuelve con las yemas. Se le unta al platón o cazuela una poca de manteca, a dos fuegos mansos se cuece y después se echa en el almíbar, a que hierva. Las yemas batidas como para huevos reales.

### *Durazno rallado*

Se cogen los duraznos de hueso blanco, se ponen a cocer sin que se deshagan y se apartan a enfriar. Después se pelan a que no les quede cascarita, porque los agría con el tiempo. Se corta el durazno en tiritas y se pesa, a libra de durazno, libra y media de azúcar bien clarificada, que no lleve limón para que dure, se le da punto de alfeñique. Se aparta a que se temple sin que se azucare, y allí se le revuelven las tirillas de durazno, se vuelve a poner en la lumbre a que dé unos hervores en fuego manso, se le toma el punto en una cajita de papel que no sea ‘pasoso’<sup>154</sup>, es menester que hierva un poco, si se pasa el papel se echa en una taza o vaso cuando esté algo frío, y cuando está, se saca al sol cuatro o tres mañanas, hasta que se le cría tez. Haciéndose de este modo dura mas de un año.

### *Pichones envinados*

Se fríe un pedacito de pan en manteca, molerás el jitomate cocido y el pan frito, y se freirán unas rebanaditas de ajo, y después se echa el jitomate a freír en esta manteca, y después de bien frito todo esto, se le echará el caldo en que se cocieron los

---

<sup>154</sup> Pensamos que se refiere a un papel que no sea poroso, que no deje pasar el dulce.



pichones, unas cebollas en pedazos, un poco de canela y clavo, azafrán, y su poco de vino.

#### *Fricasé de gallina o carnero*

Se pica un poco de cebolla muy menudita y se pone a freír, y un poquito de harina. Y ya que es hora de la mesa se echan las gallinas cocidas y se muele un poco de perejil y se revuelve. Estando hecho esto, se tomarán dos yemas de huevo y un poquito de vinagre, y se menea al tiempo de echarlas porque se corta, hasta que se aparta para echarlos.

#### *Pescado blanco escabechado*

Después de bien limpios los pescados, que no se les quede más que el espinazo, se abren y se ponen al sol a que escurran con su poquita de sal, y estando secos se fríen en aceite. Se ponen a enfriar, se ponen en un platón o cazuela a que les bañe bien el vinagre, no muy fuerte. Se rebanan limones y unos dientecitos de ajo pequeños, se les deja una cascarita de limón y unas hojas de laurel, todo esto cocido aparte se enjuagará, y se le va poniendo encima. Se le echa su poquito de tomillo verde, y su poquito de orégano, el tomillo bien picadito, y ya que se van a comer se les echa su poco de aceite.

#### *Jamón en vino*

Pondrás a remojar el jamón de un día para otro, y después se limpia, se pone a cocer en una cacerola con tapa, y le echarás ruda, hierbabuena, tomillo, perejil, unas hojas de laurel, de todo un poco, y se está volteando muy poco. Ya que está bien cocido se saca de aquel caldo y se pone a escurrir, se le quita el pellejo y se deja enfriar. Harás un poco de almíbar de punto de miel, y un cuartillo de vino blanco hasta que consuma a fuego manso. Se muele un poco de bizcocho tostado, y canela, y azúcar, todo revuelto se le va echando hasta que costrée con fuego manso arriba y abajo. Después se pone al sereno hasta que está frío y se guarda para comerlo.

#### *El cautivo*

Se cuecen las gallinas. Se muelen camote y jitomates, se fríen unos ajos, se echan las gallinas, chorizos, los higaditos de las gallinas, un poco de piña, cebollas

cocidas, su puntita de vinagre, clavo, pimienta, poquito culantro, y un poco de lengua de puerco.

### *Torta de calabaza*

Se cuece la calabaza y se exprime por una servilleta hasta que no le quede agua, se le revuelve un poco de queso y se le echan los huevos suficientes. Su caldillo de jitomate. La calabaza ha de ser colorada.

### *Bienmesabe*

Tomarás una pechuga de gallina cocida, la desbaratarás en una poquita de agua de azahar. Tomarás para dos reales de leche, dos de almendras mondadas y molidas, se le revuelve un poco de almidón para que espese estando ya colados por cedazos. La azúcar hasta que esté de punto como de manjar blanco, la pechuga si quieren la pueden echar molida, si faltase almendra se le echa más, se menea sin cesar.

### *Coco y yema*

Pondrás a clarificar tres libras de azúcar y le darás punto alto de cuchara. Estando se pone a enfriar, y le revolverás veinte yemas de huevo y un coco molido después de fría la almíbar. Y después se vuelve a poner a la lumbre, y entonces es el punto de cuchara aguadita.

### *Tamalitos de cuajada*

Un cuartillo de maíz cacahuazintle se pone a cocer hasta que se pela bien, y estando frío se pica, se pone a secar. Después de molido se le echan dos onzas de manteca, y una libra de mantequilla, y un poco de anís, y su correspondiente sal. Y ya revuelto, se toma un tanto de masa y uno de cuajada, se echa a cada cuartillo de maíz, libra y cuatro onzas de azúcar, y cuando esté esto revuelto se le echan treinta yemas de huevo, y una poca de canela en polvo. Y estos en hojas se ponen al horno.

*Jalea de tejocote*

Darás un hervor a los dichos, y al instante se sacan de aquella agua, y se van abriendo en una olla nueva, se le echa su agua suficiente y se ponen al sol y al sereno cuatro días. Y cuando ya está hecha la infusión se hace la miel y se clarifica bien, luego se cuele el tejocote, y se mide tanto de uno, como de otro. Se pone al fuego hasta que toma punto alto, que haga ventosas grandes, y así que está así, le echan el agua de tejocote, y se le pone mucho fuego, y le quitarás la espuma. Y así que esté tan espesa que descubra al menear el cazo, se apea del fuego y se vacía.

*Tamalitos de elote*

Se corta el elote y se desgrana, y se muele muy bien. Y se echa en un cazo con manteca y azúcar y se bate muy bien. Y después se echa en las hojas de elote y se rellena con arequipe. Y se ponen a cocer en una olla con olotes, y una poca de agua, y hojas de elote.

*Agua de piña teñida*

Se muele una piña y se remuele, cuélala y échale la azúcar. Tomarás unas tunas para teñirla, y después se le exprimen unos limones, y lo dejarás de un día para otro, y échale canela.

*Membrillo acaramelado*

A una libra de membrillo, dos de azúcar, y le darás punto de caramelo. Cuécelos con cáscara y se ciernen después de cocidos por un cedazo nuevo, y cuando está de punto de caramelo se echa en lo trastes batiéndolo antes.

*Modo de hacer la besamela*<sup>155</sup>

Pondrás a cocer una gallina o polla, y estando, se pica en la mesa muy bien. Pondrás a la lumbré una poquita de manteca, y en ella echarás un poco de cebolla bien picadita, una rebanadita de zanahoria para que le dé gusto. Le echarás medio de leche

---

<sup>155</sup> En el original «pesamela».

a este frito, y déjalo que dé unos hervores, y echa en la leche la gallina, échale su poquita de sal y estando para cuajar le rasparás un poquito de nuez moscada. Estando frío, si son para bigotes, se cogen los trocitos y se revuelven sobre el pan rallado, y se fríen para que vayan calientes a la mesa. Si son para molletes se hacen las cajitas de pan y se ponen a freír, y luego se echa la besamela y se llevan a la mesa.

#### *Modo de hacer marquesote*

Para veinticuatro huevos, una libra de azúcar quebrada. Se echan cinco huevos primero, y una poca de azúcar, y se baten, y así los demás. Y así que están levantados, se van echando los demás, se echa la demás azúcar, una libra corrida de almidón, y así que hace ojos la batidura, se le va echando poco a poco el almidón, y prontamente se echa en las cajas y su ajonjolí por encima.

#### *Soletas*

Para media libra de harina de almidón, doce huevos, media libra de azúcar quebrada, y se bate hasta que hace ojos, se van echando la azúcar y los huevos poco a poco, un tanto unos, se echan otros, y ya que está bien batido se le echa el almidón pasado por un tamiz.<sup>156</sup>

#### *Buñuelos de bizcocho duro*

A medio real de bizcocho duro, se baten seis claras de huevo bien batidas, y después se le echan las yemas, y se revuelve con el bizcocho que esté bien molido. Se pondrán a freír cogiendo con una cuchara chica de este batido. Para esto ha de estar la almíbar prevenida, para ir echando los buñuelitos a que den un hervor. Y se apartan a que se enfríen para servirlos.

---

<sup>156</sup> La segunda parte de la receta «Soletas» (f. 6v) —a partir de «hace ojos [...]»— aparece como inicio del folio 11r en el manuscrito, como puede verse en la transcripción paleográfica. Probablemente hubo un error al compaginar los folios antes de coserlos. Decidimos restaurar el orden con que se escribieron, por lo que todas las recetas que aparecían en el folio 6, se colocaron antes del folio 11.

*Camotes embetunados*

A una libra de camotes, una libra de azúcar. Se hace la almíbar de punto de espejo, y ya se tiene mondado el camote, que ha de ser blanco, y bien remolido, se echa a la almíbar y se deshace hasta que esté hecho pasta. Y así que ya está de punto más alto, se le echa agua de azahar al gusto que se quiera, y que hierva más hasta que quede seco. Se pone a enfriar, y luego con las manos mojadas se hacen los camotes del tamaño que se quiere, y se van poniendo en unas tablas sobre papel, y se asolean dos días y después se voltean, y humedeciendo el papel con el dedo se les quita, y se vuelven a poner en parte más seca. Se hace miel muy espesa y blanca, y en una cazuelita nueva se les unta con el dedo, refregándoles para que blanqueen. Y así que secan por un lado, se embetunan lo mismo por el otro, y está.

*Chicha*

A un cantarito de cuartilla vidriado de agua, se echa una piña molida con cáscara; un pozuelo de maíz prieto quebrado, y según la cantidad que se quiera hacer. En llegando a seis piñas, se le echa una panocha blanca, y un jarrito de agua de cebada cocida sin mudarle el agua. Se tiene al sol y al sereno tres días, y así que se cuele se le echa azúcar competente, clavo, canela, y nuez moscada. Se tapa la olla muy bien mientras se asolea.

*Buñuelos grandes*

A dos libras de harina, dos huevos con clara y yema, su agua de anís, dos naranjas, y su manteca derretida, su poquita de azúcar y tantita sal.

Para las hojuelas es lo mismo, pero se amasa con mantequilla.

Los gatzates, a un puño de harina, una yema de huevo, su agua de anís y azúcar.

*Para teñir*

Se coge azafrancillo<sup>157</sup> y se echa en una bolsa de manta para lavarlo, se refriega hasta que ni le sale amarillo. Ya tiene uno su agua de ceniza asentada de tres días, que

---

<sup>157</sup> Se conoce como azafrancillo «cualquiera de varias plantas y arbustos de flores amarillas o anaranjadas de las cuales se obtienen colorantes, o tienen semillas oleaginosas, como *Buddleia*

sea de carbón de encino que es mejor, se cuele en un cazo limpio, se echa allí el azafrancillo a que suelte la color, ya que la ha soltado se cuele, ya refregado. Ya ha de estar el limón exprimido, y se le echa colado, y también ha de estar lo que se va a teñir muy limpio, se echa hasta que tome color.

### *Buñuelitos de queso*

A una libra de harina, dos yemas de huevo, una poquita de agua de anís con su poquito de tequesquite y su poquita de sal, un quesito de vaca frescal, de ese sin sal molido. Y se revuelve todo y se le echa su manteca suficiente. Y se palotea y después se cortan con una taza y se echan en la manteca caliente.

### *Dulce de higos*

Se cogen los higos y se cortan majados en cuatro, en agua asentada de ceniza de encino, o de tequesquite. Y así que están bien cocidos se apartan, y se espera a que se enfríen para sacarlos de aquella agua y echarlos en otra agua tibia de un día para otro. Y después se sacan de esta agua y se enjuagan en otra agua tibia también. Después se escurren y se echan en la almíbar bien clarificada, a fuego manso a que vayan calándose poco a poco hasta que están de punto. Si se quieren mondados, es después de cocidos, luego que se pueda sin quemarse mondarlos, y se van echando en la agua tibia.

---

*marrubiiifolia*, *Carthamus tinctorius*, *Escobedia linaris*, y otras», DEM en línea: <<https://dem.colmex.mx/Ver/azafrancillo>> [consulta: 15 de noviembre de 2021].

AIWF TX 716.M4 M484 #6

*Cajeta de leche*

A ocho cuartillos de leche, seis libras de azúcar, cuatro onzas de harina o almidón, si no se quiere echar arroz. Se está meneando hasta que se despegue del cazo y se le echa agua de azahar.

*Cajeta de leche y arroz*

A seis cuartillos de leche, cuatro onzas de arroz, cuatro onzas de almendra. Todo bien molido se cuele en la leche, se remuelen las coladuras y se hace la almíbar con seis libras de azúcar. Se pone a la lumbre y se está meneando sin cesar, hasta que despegue del cazo está de buen punto.

*Leche quemada*

Se tomará una poca de leche cruda, se mide en un platón, luego se vacía en una olla, se le echa media libra de azúcar, seis huevos con claras y yemas. Se bate todo con un molinillo, se cuele por una servilleta, se pone entre dos fuegos, el de abajo manso. Y se vacía en un platón en donde se hace que se queme bien por encima, y luego, con un cuchillo se limpia bien lo quemado y se le echa azúcar y canela, y se deja enfriar para comerla.

*Leche crema*

Se toma un perol o cazuela bien limpia, y échale diez yemas de huevos, seis onzas de harina flor, doce onzas de azúcar, una raja de canela, un limón entero medio verde, y menéalo fuertemente; y le irás deshaciendo con leche, regulando hasta 4 cuartillos, sin cesar de menear sobre la mano derecha hasta que cuaje. Y cuando quiera romper el hervor lo apartarás sin dejar de menearlo, hasta que se enfríe, que la echarás en un platón. Y si la quieres quemar, la dejarás enfriar, y al tiempo de hervir tendrás una pala de fierro al fuego, muy caldeada; y echarás por encima de la crema azúcar molida bien despolvoreada, que tape toda la crema, y sacarás la pala bien caliente, y limpiada en un paño la irás pasando por encima, y vas quemando la azúcar que quedará como costra dura, y se sirve.

*Modo de hacer leche para postre*

Se hierva la leche con una raja de canela, endulzada al gusto. A una taza caldera se le echan 4 yemas de huevo, se tienen rebanadas de marquesote frío, bien gordas, y a una capa de marquesote, una taza de dicha leche, hasta que llene el platón, dos dedos menos. Se mete al horno a que cueza, levanta mucho. Se le echa por encima gragea y canela.

*Sopa de leche*

Se tuesta el pan como para sopa dorada. Se cuecen mucho unos garbanzos y se ciernen en ayate, se echan en la leche, se deshacen bien como atole, se cuecen las dos cosas de modo que no tome punto. Se pone el pan en un platón y ha de estar endulzada dicha leche, se le echa al platón alguna, después se le echan pasas, almendras, acitrón, ajonjolí, piñones, todo tostado y molido. Sobre todo esto, se le echa azúcar, canela y pastilla, y se pone a cocer a dos fuegos, y conforme se va cociendo, se le va de la leche misma. El fuego de abajo ha de ser rescoldo.

*Sol dorado de leche*

A un real de leche, 12 yemas de huevo, dulce al gusto, agua de azahar, un poquito de almidón. Se cuece meneándose hasta que quede como atole espeso. Se pone en el platón una capa de mamón y otra de esto, ajonjolí tostado por encima, pasas, almendras, canela, acitrón. Se sirve.

*Leche amarilla*

A cuatro cuartillos de leche, ocho yemas de huevo, dulce al gusto, onza y media de almidón de trigo o del otro. Todo esto, ya junto, lo desharás bien con la mano, después lo colarás en cedazo. Lo pones a la lumbre en un cazo bien limpio y no pares de menear hasta que esté bien espeso, le echarás una taza de caldillo de naranja dulce, y sigues meneando hasta que tome punto de manjar blanco.



*Huevos portugueses*

A dos libras de azúcar clarificada y ya de punto alto, ya fría, se le echa medio cuartillo de vino dulce, quince yemas de huevo bien batidas, y todo revuelto se vuelve a poner en la lumbre, que esté de punto alto. Se baja, y en un platón se pone una capa de bizcotelas mojadas en almíbar con vino, y capa de esta pasta hasta que llene el platón, y se le echa canela espolvoreada por encima y se sirve.

*Torta del paraíso*

A una poca de almíbar clarificada de punto, se le echa vino, canela molida, almendras martajadas, bizcotelas tostadas y molidas, piñones, nueces, acitrón, avellanas, ajonjolí, y una o dos yemas de huevo. Revuelto todo esto, se unta un sartén de manteca y se le pone masa hojaldrada, y entre dos fuegos cuece. Se echa por encima azúcar, canela.

*Torta del cielo*

A dos libras de azúcar clarificada de punto de alfeñique, se dejan enfriar sin batir. Se baten cuatro claras de huevos muy bien tupidas, y se baten mucho las yemas que sean, hasta que estén muy espesas. Se martaja media libra de almendra y se revuelve con la almíbar con tantita agua de azahar, y tantita canela, y se le echan los huevos, todo junto. Se unta un sartén con tantita manteca, se echa pasta, se pone a cuajar entre dos fuegos mansos, y para comerla se le echa azúcar, canela, pasas.

*Huevos hilados*

Se toman cuatro onzas de harina flor, seis yemas de huevo, dos mantequillas, canela y azúcar molida. Se bate todo junto hasta que quede como atole, después se cuecen con agua caliente, se echan por una jeringuita y por encima azúcar y canela. Especiales para postre.

*Ante de coco y piña*

Para un platón, una piña y medio coco. Esto se muele, y en dos y media libra de azúcar, ya de punto menos que para conserva, y fría, se deshace la pasta con sus

olores. Se le da otro hervor y se echa una capa de marquesote, y otra de esta pasta. Se adorna el plato encima con almendras y gragea.

*Ante de requesón*

Se bate el requesón con miel virgen, y se revuelve con almíbar que esté bien espeso, y se le echa canela, almendras, piñones.

*Ante de huevos moles*

A libra de azúcar clarificada, doce yemas de huevo. Se cuecen en la almíbar meneándolas, y ya cocidas se le echan almendras martajadas, vino, agua de azahar, y ya que todo está bien espeso se pone en el platón a enfriar. Después se hacen las raciones para los platos, se echa canela.

*Postre de leche*

Se revuelven con leche, huevos y mamón, cosa que quede aguadito y bien endulzado. Se cuece en el horno o a dos fuegos. Por encima almíbar y canela.

*Postre de huevos portugueses*

A dos tazas de almíbar, ya de punto, se le echa una taza de vino, y con esto se baten catorce yemas de huevo. Se pone al fuego hasta que tome punto, se menea, y ya algo frío se van poniendo capas de mamón y capas de esto, dándole su rociada con vino con almíbar. Se le echa por encima azúcar, canela.

*Postre de bienmesabe*

Se lava medio de arroz, leche un real, se pone a remojar por la noche antes, a otro día se le da unos hervores, se pasa por un metate, no muy remolido. Se le echa la leche, endulzado todo al gusto, se pone a la lumbre, se menea como manjar blanco. Bien espeso se echa en platón y se le echa agua de azahar.

*Jalea de tejocote*

A cinco cuartillos de jalea, tres cuartillos de almíbar de punto alto. El punto que se le da es cuando hace bolita en agua.

*Ante de zumo de naranja*

A seis libras de azúcar clarificada y ya de punto, se le echa un cuartillo de vino blanco y da otros hervores, luego se quita del fuego, y se le echa media onza de canela molida, y el zumo de veinte naranjas, que este se colará en un cedazo. Se revuelve con la almíbar y se van poniendo las rebanadas de mamón mojadas en este caldo, en un platón. Se le echan por encima canela, pasas, almendras.

*Cajeta de habas y leche*

Se ponen a remojar las habas, después se mondan y se vuelven a echar en agua 8 horas, mudándoles aguas. Después se sancochan, y muy bien escurridas se remuelen en metate, rociándolas de cuándo, en cuándo, con leche. Y para cuatro libras de habas, seis libras de azúcar blanca, y esta se echa en la leche necesaria para cubrir la cantidad de habas. Dicha leche ya endulzada se le da uno o dos hervores, y luego se aparta y se cuele, y ya fría se le echan las habas. Se deshacen bien con la mano, hasta que no tengan tolondrón, se pone al fuego y se estará meneando hasta que despegue del cazo. Se quita, y no se deja de menear hasta que esté fría, entonces se echa en la cajeta. Por encima canela.

*Torta de la gloria*

A una libra de azúcar hecha almíbar con color de carmín, dos reales de mamón duro molido. Se pone al fuego la almíbar, se le va echando el mamón hasta que quede hecho pasta. Se quita, se enfría, y se hace masa hojaldrada, se pone en platón, se le echa la pasta y por encima más hojaldrado. Se mete en el horno o un comal a dos fuegos.

*Papín*

Se hace la almíbar de punto, se muele almendra pelada, se le pone una capa de mamón y otra de almendra, se le echa la almíbar, se cuece a dos fuegos, y su canela por encima.

*Torta de damas*

Se muele una libra de almendra pelada, otra libra de azúcar, para moler se rocía con agua de azahar. Se baten seis huevos con claras, y junto con las almendras y azúcar, se bate mucho con mantequilla. Se pone a cocer entre dos fuegos y se le echa ajonjolí encima.

*Torta de queso y dulce*

Se le quita la cáscara al queso añejo, y amárralo en una servilleta, y se mete en agua tibia a donde se estará todo un día y noche. Y a dos libras de queso molido se le echan quince claras de huevo, una libra de azúcar blanca molida. Se echa en la cazuela como se hacen las otras tortas de almendra, de masa, y encima se le echa ajonjolí y gragea, se mete al horno.

La torta de coco de agua se hace lo mismo.

*Turrón muy bueno, llanito.*

A una libra de azúcar blanca clarificada, y a punto de que se haga bolita en la agua fría, se baten doce claras de huevo, bien batidas hasta que ya no se puedan batir. Y se apea la almíbar de la lumbre a que se enfríe un poco, y se va echando el huevo y batiendo con fuerza, y en fuego manso se va cociendo sin dejar de batir, y el punto es cuando ya pesa que no se puede batir. Si quieren se le echan almendras.

*Turrón de Alicante*

A una libra de azúcar se le echa medio cuartillo de miel virgen, colada ya y clarificada, se le da punto alto, se quita del fuego a que repose un poco. Se baten cuatro claras de huevo bien batidas, y ya que están, se echan en la almíbar. Se bate hasta que está blanco, se pone al fuego manso sin parar de menear. Para darle punto se moja el

dedo en agua, y violentamente se mete al fondo del cazo, se saca un dedal, se vuelve a meter en agua, y para que esté de punto se ha de quebrar como cáscara de huevo. Después se quita del fuego, y se le echan las almendras que uno quiera, con cáscara, tostadas, se revuelven bien. Se vacía en una mesa sobre obleas picadas y calentadas en comal, y para que no se pegue en la mano, se le echa de la misma oblea por encima, y se hacen las piezas que quieran.

### *Cajeta de membrillo*

Para cada libra de carne de membrillo, ya cocida y pasada por ayate, libra y media de azúcar clarificada y ya de punto alto. Se echa el membrillo y se está meneando, y así que despegue del cazo, está de punto.

### *Buñuelos de frijol blanco*

Cocidos ya los frijoles con sal y poca manteca, se amasan, ya escurridos en servilleta, con los huevos necesarios. Y cuando se muelen se les echa agua de azahar, canela y clavitos, y hechos bolitas se fríen y se echan en la almíbar.

### *Buñuelos de queso*

Un quesito de a medio fresco, se amasa con una libra de harina flor, y cuartilla de manteca, y de esta masa se extienden los buñuelos. Se fríen y se echan en la almíbar.

### *Buñuelos de viento finos*

Toma una libra de harina flor, échala en un cacito con una poca de agua fría y bátela con una cuchara hasta que esté como atole espeso. Lo pones al fuego con cuatro onzas de manteca y lo estás meneando, y aplastando con la cuchara hasta que esté muy bien cocido y fría. Se baten dieciséis huevos como para chiles, quitando cuatro claras que sirven para echarle a la masa cuando esté seca. En este huevo batido deshaces la harina cocida echándole tantita agua de tequesquite y sal al gusto. Ya que está muy bien batida, que truene y haga bombas, pones un sartén a la lumbre con bastante manteca y un peso adentro, y en un papel calentado en manteca se hace la rosquita, y metiéndola en la manteca la estás bañando, hasta que despegue del papel revienta, se cuecen. Su almíbar, canela y gragea, por encima.

*Buñuelos de camote*

Este se cuece, se pela, y se muele. Se deshebra muy bien, se le echa tantita harina, y sal, y se va revolviendo la harina con tantita agua de tequesquite. La harina se echa hasta que se vayan a freír, porque si no se deshacen. Y después de fritos se les echa la almíbar.

*Buñuelos de flor particulares*

Para media libra de harina flor se baten ocho huevos, muy bien batidos como para chiles. Se le echan las yemas, y ya batidas, se le echa la harina poco, a poco, y ya que está bien incorporado, se le echa una poquita de agua de tequesquite muy asentada, y tantitos espíritus de anís. Ya estará en la lumbre un sartén con manteca con un peso adentro, y ya caliente la manteca se habrá calentado en ella el molde, y muy caliente el molde se saca de la manteca y con violencia se limpia en un trapo. Se mete en el batidillo, en cuanto cubra el molde se saca, y se mete en la manteca, sacudiendo el molde para que caiga. Y así se van haciendo y cociendo, después se les echa almíbar, gragea.

*Jamoncillo de leche y piña*

A seis cuartillos de leche cruda se le echan dos libras de azúcar, se cuele y se le echa una libra de pepita limpia, lavada y bien remolida. Y se pone a hervir meneándolo a una mano sin parar, y cuando ya está como para cajeta, se le echa una media piña bien remolida sin corazón. No se para de menear, y aunque parezca que se corta, no hay cuidado, se sigue meneando, hasta que esté de punto de cajeta se quita, pero si es para jamoncillo se le da punto más alto: toma un cuchillo limpio y seco, se mete adentro y saca un poco a que enfríe un poco, y se azota en el brazo, y si no se pega, se aparta luego el cazo para que no se pase, y hacen los jamoncillos.

*Torta de nueces*

Se parten las nueces, y martajadas en metate. Se va poniendo una capa de mamón y otra de la nuez molida, bien gruesa esta capa, y de esta suerte se llena el platón. Luego se le va echando almíbar con tiento, hasta que se conozca que está

empapado. Se hace betún de claras de huevo, azúcar y gotas de limón, se le unta por encima a la torta, se le echa gragea, ajonjolí, y se mete al horno o a dos fuegos.

### *Hojuelas blancas*

Libra y media de harina, cuatro onzas de manteca, sal, y con agua fría se hace muy bien la masa. Y se van extendiendo del modo que quisieren, y en manteca templada se fríen, y se les echa almíbar con agua de azahar por encima.

### *Escabeche veracruzano*

Dos robalos bien lavados se cuecen y se secan al sol en pedazos, se fríen en manteca a que se doren. Se muele orégano de Castilla, canela, pimienta, y cominos, poco clavo, hierven estas especias en tres cuartillos de agua, y estando hirviendo se echa el pescado con un frasco de vinagre de Castilla. Se revuelve todo, se tapa bien tres o cuatro días.

### *Escabeche de bobo particular*

Se fríe el bobo que uno quiere, que esté ya bien lavado, escamado, y hecho rebanadas, se va friendo en manteca de modo que no se tueste, se va poniendo en una tabla, y para que salga mejor, cuando se empieza a freír se machacan cabezas de ajo y se echan en la manteca para que tome el gusto. Después de frío ya el bobo, se muele más pimienta que clavo en metate, y con vinagre se limpia el metate. Se baten estas especias en el vinagre que quieran echar, se va poniendo el bobo en cuñete y a cada capa de bobo se le echa del vinagre, y bastante orégano de Castilla, ajos fritos en aceite de comer, y también aceite del en que se fríen los ajos, bastantito pero frío. Así se va llenando el cuñete u olla, que le bañe muy bien el caldo, se tapa muy bien, y a los dos días ya se puede comer.

### *Bobo Antonino*

Se fríe el bobo fresco en tajadas en manteca. Y ya frito, se pone a freír en aceite de comer jitomate y cebolla, y bastante perejil, todo muy menudito, y ya que está bien frito se le echan especias finas molidas, con una cabeza de ajo bien asada, y unas rebanaditas de pan tostado en manteca, todo esto molido, con muy poca agua, se le

echa al recaudo, y su orégano. Se va poniendo capa de recaudo, y capa de bobo, y por encima se le echa vino, aceitunas, alcaparras. Se tapa y se pone a sazonar.

#### *Bobo en sobrehúsa*

Se sancocha el bobo en agua con sal y se aparta. Se pone una cazuela en la lumbre con manteca, y ya que está bien caliente se le echa una poca de harina, la que pueda dar cuerpo a la cantidad del bobo, y se está friendo la harina hasta que huele como pan caliente, se le echa bastante cebolla picada muy menudita, y bastante perejil picado, todo esto se fríe con la harina, y ya que está frito se le echa caldo del bobo. Y dará unos hervores con el caldo, entonces se echa el bobo, se le echa clavo y pimienta molida, aceitunas, alcaparras, y una puntita de vinagre y orégano. Y se quita a que repose.

#### *Bobo en don Ambrosio*

Se pone una cazuela embarrada de manteca, se pica bastante recaudo de jitomate, cebollas, y ajos, se muele clavo, canela, pimienta, y un chile ancho remojado. Se va poniendo una capa de recaudo, y otra de bobo, y por encima se le echa una taza caldera de vino, las especias, bastante perejil, aceitunas, alcaparras, chiles en vinagre, y una puntita de vinagre, orégano, y se tapa para que se sazone a fuego manso. No lleva agua.

#### *Bobo berrinchudo*

Se desvena chile ancho, se revuelca en la lumbre, que no se tueste, se pone a remojar, se muele con ajos y cominos, y ya molido, espeso, se bate con bastante aceite, una punta de vinagre, y su sal al gusto. Y ya estará el bobo prevenido, que lo has de haber medio pasado en agua caliente. Se saca, se embarra con esto muy bien, en modo que quede bien enchilado, se pone en sartén untado con aceite, se mete en el horno. Y saliendo se engalana con aceitunas, alcaparras, tornachiles, orégano, y más aceite.

#### *Masa real para postre*

A dos libras de harina flor, media libra de azúcar, 12 onzas de manteca, una onza de mantequilla, 8 yemas de huevo, y un poco de canela, todo molido, unas gotas



de vino. Todo junto se revuelve, y se amasa muy bien sin palote, hasta que esté bien incorporado todo. Así que ya está desmoronándose, ya está de punto. Y se hace de ella lo que uno quiere, sirve para postre y bizcochitos, se mete al horno.

### *Roquino*

Se cogen almendras, cuantas puedan dar cuerpo a la cantidad del guisado, se pelan y se muelen como para pipián, se les da color con la misma cáscara de almendra, se fríen las dos cosas y se le echa caldo de la carne. Se sazona con alcaparras, pasas, almendras, tornachiles, y rebanadas de jamón frito, bastante canela, con dos clavos molidos, tantito vinagre.

### *Gallinas borrachas*

Las gallinas bien asadas en una cazuela, con una porción de agua y bastante vino, un pedacito de azúcar, se le muelen todas especias, y nuez moscada, manteca, tornachiles, alcaparras, se muelen unos jitomates cocidos, un poco de ajengibre, vinagre, y sal al gusto. Entre dos fuegos. Aceitunas, alcaparras.

### *Pollos en perejil*

Se pica porción de cebolla, bien frita, y aparte se fríe otra porción de perejil, se juntan las dos cosas y se les echan unas hojitas de hierbabuena, dos jitomates molidos, unos dientes de ajo, unas rebanaditas de pan tostado, culantro seco, clavo, pimienta, y un poquito vino.

### *Pollos reales*

Se cuecen los pollos, y aparte se cocerán cebollas, bien partidas por la cabeza. Y se colarán para cada pollo de a real, tres yemas de huevo por un cedazo, con el mismo caldo de los pollos, un poquito de azafrán molido, y un poquito de migajón de pan molido. No se le echa nada más que alcaparras y tornachiles.

*Gallinas asadas crudas*

Se muelen nuez moscada, ajengibre, ajos, chile ancho remojado, culantro, clavo, canela, pimienta chica y grande, orégano, unos cogollitos de aguacate chiquito, albahaca. Se revuelve con aceite de comer, un poquitito de vinagre, y un poco de limón. Se embarran las gallinas por dentro y por fuera, y se ponen en una cazuela de estas mismas especias, y vino, un poco de manteca, y una poca de agua. Se pone a dos fuegos, pero han de ser mansos, y así que están cosidas, se fríen en la misma cazuela, todo recaudo y más especias, y aceite. Y en el platón se le echan por encima rebanadas de huevos cocidos, orégano y perejil.

*Sarsa para comer aves*

Se muelen almendras blanqueadas en agua fría, se muelen con unas gotas de agua, y un migajón de pan, y ya molido lo deshaces con agua. Se le echa agua de olor, o zumo de lima, o de limón, y si quieren se le echa azúcar.

*Cazuela de ternera*

Has de asar la ternera más de medio asada. Se quita del asador, se cortan pedazos tan largos como los dedos, y después se monda y se vuelven a cortar pedacitos menuditos, y se fríe, y se le echa caldo gordo de carnero, se le echa jamón gordo en pedazos cuando se está friendo, después se le echa ajengibre, canela, clavo, pimienta, azafrán, todo molido, se le da tres o cuatro vueltas, y se le echa un poco de vinagre. Después se muelen almendras muy bien lavadas, sin pelar, con un migajón de pan tostado y remojado en vinagre, y se echa con agua con caldo del carnero, y después que la cazuela esté cerca de cocida, se le echa la leche de dichas almendras. Y déjalo cocer hasta que esté bien espeso, y ponlo en platos, y se le echa perejil y hierbabuena.

*Potaje de pollos*

Estos se medio asan, córtales las coyunturas, después se fríen con buen jamón gordo, y se muelen almendras limpias y tostadas con los higaditos de los pollos, que estos se asan en brasas. Bien molido se echa con caldo de gallina, y échale dos yemas molidas y coladas, se echa todo en olla a que cueza con los pollos. Échale todas

especias finas, y ha de quedar con sabor agrio, y en estando échale hierbabuena, perejil, azúcar. De esta manera se guisa el cabrito o pecho de carnero.

#### *Torta de moda*

Se lava una libra de arroz, se quebranta en el metate, se le echan dos cuartillos de leche, una libra de azúcar muy blanca, se baten tres claras de huevos, y se revuelve todo. Se embarra bien la cazuela con bastante manteca, y se echa la torta. Se mete al horno, y ya que está se le echa por encima canela y azúcar.

#### *Capones en arroz*

Se descuartizan los pollos y lomo de puerco. Se muele adobo con cominos, clavo, pimienta, canela, y ajos, y se echa a las piezas de carne por la noche. A otro día se echan en una cazuela, y una cucharada grande de manteca, y se pone a cocer en dos fuegos hasta que quede tostado como asado. Se pone a cocer arroz en una servilleta, que quede floja la servilleta. Después de cocido se pondrán a freír jitomates, y ya que estén fritos, allí mismo se freirá el arroz, y especias menos cominos, sal al gusto. Y ya que esté sazonado, se pone capa de arroz, y capa de adobado, y así se irá poniendo hasta que llene la cazuela, después reposa con un comal caliente por encima.

#### *Guisado de mostaza muy bueno*

Cocida la gallina o pollos, se fríe bastante recaudo de jitomate, cebolla y ajo, todo picado muy menudito, y ya que está bien frito en bastante manteca, se le echa bastante perejil menudito, almendras picadas, jamón en pedazos, especias de clavo, pimienta, canela, y bastante vino, y caldo de la misma carne. Se le echa la carne y se muele una poquita de mostaza como para salsa, y se le echa al guisado al gusto, que quede picantito. Se le muelen unas rebanaditas de pan tostado en manteca, dorado, y se le echa con más vino, alcaparras, tornachiles, y pasas.

#### *Arroz valenciano*

Se pone a freír costilla de puerco o maciza, en bastante manteca, y su sal, y ya que esté a medio freír, se le echa bastante jitomate picado, y sigue friéndose un poco, después se machaca porción de dientes de ajos sin pelar, y se echan allí mismo a freír.

Un poco después se echan allí a freír unos poquitos de chícharos verdes, y se estarán friendo hasta que empiecen a tronar, entonces se le echará una porción de perejil bien picado, y en cuanto este se medio fría se le echará el arroz competente a la cantidad de carne. El arroz seco se ha de echar, y ha de tener esta fritanga bastante manteca, se estará friendo el arroz y meneándose hasta que se conozca que está bien frito. Se le echa bastante agua caliente, y clavos, y pimienta bastante, y se deja hervir sin volver a meterle cuchara, se menea con la misma cazuela, y se le irá echando agua, la que necesite para cocerse. Y ha de quedar un cieno durito, y algo seco, y ya que esté sazonado se aparta a que repose. Se le echan por encima chiles gordos fritos en manteca.

### *Alegría de la Habana*

Seis libras de azúcar, dos cocos, tres cuartillos de leche, dieciocho yemas de huevo, media libra de almendra. Se clarifica la almíbar y se pone de medio punto, los cocos se pelan y se rallan, se echan en la almíbar, se pone al fuego hasta que se haga pasta. En la leche cocida se deshacen las yemas y las almendras molidas y peladas en agua fría. Se revuelve todo y se pone a que tome punto de cajeta. Se unta un platón de mantequilla, se vacía y se pone a dos fuegos, el de abajo más manso. Así que tome tez, arriba se le unta mantequilla derretida, y se le vuelve a poner encima lumbre hasta que dore, y si se quiere se le echa canela por encima.

AIWF TX 716.M4 M484 #7

*Famosa obra título “De cocina”, por Mr. de la Pringue, en México, 1791*

*Torta de gigote*

Se hace el gigote, luego se unta una cazuela con manteca y se pone una capa de tostaditas de pan mojadas en vino, otra de huevo batido, otra de gigote, y así se van poniendo capas hasta donde se quiere, la última de gigote. Y se pone a dos fuegos a cocer, o en horno.

*Estofado con la carne picada*

Se pica la carne como para albóndigas, se sazona con clavo, pimienta, y ajo, todo molido, azafrán, vino, y uno a dos huevos crudos, conforme la cantidad de carne. Todo se amasa muy bien, y se pone a calentar una cazuela con manteca, y se van haciendo con las palmas de las manos como memelitas, y friéndose en la manteca hasta que se cuajan nomás, que no se tuesten. Se van sacando y arrollando como tortillas, luego se clavetean los rollitos con clavo, pimienta, canela, y se echan en una olla con caldo de estofado común. Se tapa y pone a cocer, si queda aguado se espesa con avellanas o almendras tostadas.

*Gallinas*

Se ponen a cocer tres gallinas en cuartos con cuartillo y medio de vino, otro tanto de vinagre; dos cuartillos de agua, sus rebanadas de jamón, clavo, canela, pimienta, unas almendras tostadas y molidas, una poca de manteca. Se tapa la olla como para estofado, y así que es hora de servirlo se le echan chilitos, aceitunas, y alcaparras.

*Pollos tapados*

Se unta una cazuela con manteca y se pone una capa de cebolla rebanada, otra de pollos, jamón. A cada capa se le despolvorea pimienta, clavo, canela, y así se ponen capas hasta donde quieren. Se le echa vinagre y vino, y tantita agua. Se pone a dos fuegos y a la hora de servirlo se le echa aceite.

*Otros pollos*

Se fríe jitomate con todas especias, y así que está frito se le echa el caldo en que están cocidos, jamón, manzanas, chorizos, y así que está sazonado, se deja enfriar, y se le echan unas yemas de huevo batidas con vinagre, unas gotas de limón; se pone a cuajar a dos fuegos.

*Caldo para patitas de carnero o para pechugas*

Se baten unas yemas con vino, agua, y sal la necesaria, y se bate todo junto porque no se corte. Se sazona con canela y pimienta, se pone a fuego manso sin dejar de menearlo, y así que está cocido, que no le sale el gusto del huevo, se echan las patitas o pechugas frías.

*Otros pollos mulatos*

Se muelen unas avellanas con unos higaditos y un bizcocho, se deslíen en vino, vinagre, y el caldo en que se cocieron los pollos, se sazona con clavo, pimienta, y canela. Se echan los pollos allí después de fritos, y clavadas almendras tostadas.

*Otros pollos*

Se toman los pollos despedazados y se fríen en manteca con cebollas rebanadas, orégano, hierbabuena, aceite y todas especias. Se le echan alcaparras y muy poca agua, que estén más secos que otra cosa.

*Pollos tapados*

Se toman lechugas, cebollas, perejil, jitomates, y se pone en una cazuela untada con manteca, una capa de pollos, y otra de lechugas despedazadas, otra de pollos, y sobre ella se despolvorea clavo, pimienta y canela. Así que están las capas que se quieren, se le echa vinagre aguado si está muy fuerte, y vino, y se pone a dos fuegos.

### *Pollos genoveses*

Coge los pollos y perdígalos con jamón, y luego en una cazuela untada con manteca pon una capa de pollos, jamón y chorizos, otra de cebolla, jitomate, y perejil, con todas especias, vino o vinagre, y el caldo de los pollos. Y ponlo a dos fuegos.

### *Otros pollos*

Fríe jitomate picado en manteca, échale todas especias, y harto vinagre, ocho huevos crudos, clavetea los pollos con jamón, pasas y almendras, y en una cazuela untada con manteca pon una capa de pan, otra de pollos, y vele poniendo alcaparras, chiles, y aceitunas, luego otra capa de pan, y échale el caldo de los pollos, y ponlo a 2 fuegos.

### *Gallinas*

Se toman las gallinas que fueren menester, se echan en cuartos en una olla, con una libra de jamón cortado a lo largo, media onza de manteca, un cuartillo de vino, y otro de vinagre, tantita agua, clavo, canela, pimienta, nuez de especias, alcaparras, chiles, aceitunas. Que hierva hasta que consume el agua, y entonces se sirve.

### *Gallinas en nogada*

Se ponen a cocer las gallinas con vinagre aguado, una cabeza de ajos, pimienta, clavo. Después de cocidas se fríen, ya se tienen las nueces mondadas y molidas con un migajón de pan, se deshace esta nogada en el caldo en que se cocieron las gallinas, y así que ya está desleído se le echa el aceite y las gallinas.

### *Nogada de nabos*

Se cuecen los nabos y se mondan las nueces hasta de la telita blanca, se muelen con almendras, un migajón de pan y su diente de ajo, y se le echa aceite, clavo, y queso molido.

*Albondigón*

Se toma una pulpa o lomo, se pica y muele, se le quitan las piltrafas, se le echa clavo, pimienta, cominos, hierbabuena, ajos, azafrán, perejil, jamón, dos huevos duros y picados, tantito vino, vinagre, y unos huevos batidos, que no quede aguada la carne, tantita manteca. Y se hace un rollo, y se envuelve en un papel untado con manteca, y se pone a cocer a dos fuegos. Así que está cocido se hacen rebanadas, y se echa en caldo de albóndigas.

*Otras albóndigas*

A una pulpa de carnero, y un lomo de puerco picado y molido, se le echa manteca derretida, un migajón de pan, cuatro huevos crudos, ajos molidos, cominos, clavos, canela, nuez, ajonjolí, y se hacen las albóndigas. Se fríen en manteca y se echan en el caldo.

*Pichones*

Se corta en dados un real de jamón, y en un sartén se echa a freír hasta que están dorados. Se les echa manteca, jitomate cortado menudito, cebolla picada, perejil y ajos, y así que está bien frito se le echa agua, y así que están hirviendo se le echan los pichones crudos. Y así que es hora de servirlos, se cuaja con yema, y ya en el plato se les echa aceite. Antes de cuajarlos se les echa nuez, clavo, pimienta, y canela, su sal, y si quieren se les echa vino, y entonces ni aceite, ni huevo se les echa. Y de uno y otro modo salen buenos.

*Fricasé*

Se fríe en manteca, cebolla menudita, que no se tueste, se le echa un polvo de harina, unos dados de jamón cocido, la harina sin tostar. Se le echa el caldo de las aves y se echan las aves, se cuaja con yemas, se le echa perejil menudito, zumo de limón, pimienta, clavo, nuez y aceite.



### *Guisado verde*

Se cuecen las pulpas de carnero enteras, con unos ajos machacados, unos granos de pimienta, y después de cocidas se rebanan delgaditas, y se fríen en manteca, que queden doradas. Se unta una cazuela de manteca, se deshoja en ella bastante perejil, se ponen capas de carnero, y capas de perejil, un polvo entre medio de canela y clavo, la última capa de perejil. Se le echa el caldo, un poco de manteca en trocitos por encima. Se pone a dos fuegos hasta que esté en buen sazón, como el caldo de estofado.

### *Guisado de cabrito*

Se pone una cazuela con el caldo de las gallinas, se echan los higaditos, mollejititas, pedacitos de jamón, lengua. Se muelen jitomates, camotes, clavo, pimienta, una punta de culantro, vinagre, piña en trozos, ajonjolí, aceitunas, chiles, y azafrán, menos ajos ni cebollas.

### *Mole de guajolote*

Se fríen en manteca los tomates, se muelen con una porción de almendras, se pasan por un comal, se muele ajonjolí tostado, clavo, canela, culantro tostado, los chiles fritos en la manteca, todo se muele, se fríe y se le echa el caldo.

### *Adobo*

Se cuece la carne, se remojan chiles anchos, se muelen con cominos, ajos, pimienta, clavo, canela. Se fríe, se echa la carne o gallina, y el caldo poco para que quede seco. Se le echa vinagre, orégano, jitomate, cebollas. Se pone a dos fuegos, y después chiles, aceitunas y aceite.

### *Torta cuajada*

Tomarás de puerco: pies, lomo, lengua, jamón, chorizos, cortados en trocitos, todo cocido. Coliflor, betabel, jitomate, ajos fritos, azafrán pimienta, clavo, canela, sesos, pan seco, sal, chiles, aceitunas, pasas, almendras, piñones, alcaparras. Se batien

los huevos y se revuelve todo, se unta el sartén o cazuela con manteca, se echa y se pone a dos fuegos a cuajar.

### *Pebre*

Se asan los pollos o carne, se rebanan ajos, cebollas, se cuecen los tomates y machacan entre las manos, y todo se fríe. Se le echa aceite, vinagre, orégano, chiles, aceitunas y se revuelve todo, a poner en buen sazón.

### *Pastel de arroz*

Se cuece el arroz y se muele. Se le echan yemas y azafrán, se bate y se unta una cazuela con manteca, se le echa el arroz, se hace picadillo con pechuga y jamón bien sazonado, se tapa con el arroz y yemas, se pone a dos fuegos, con cuidado porque es muy quemón. Así que esté cocido, se le echa por encima su azúcar y pastilla.

### *Guisado de viernes, habas*

Se muele clavo, canela, pimienta, dientes de ajos sin mondar, vinagre, jitomates, cebollas, hojas de lechugas, todo se echa en una olla, y unas habas verdes con cáscara después, (se mondan y echan en este recaudo). Y en estando de buen sazón, para espesarlo se le echan yemas batidas con azafrán, rebanadas de camote, aceitunas, chiles y alcaparras.

### *Torta de berenjenas*

Se toman berenjenas, ostiones, camarones, hueva, garbanzos, todo molido, pescado robalo en trocitos, todo se revuelve con huevos batidos, su sal, se cuaja y echa en caldo de ángeles.

### *Otro guisado de viernes*

Se pone de calabacitas en rebanadas bastante, cocidas ya, cebollas, jitomates. Se unta una cazuela con manteca, se van poniendo las rebanadas, sus pedazos de pescado, y papas. Se pone a dos fuegos, y en oliendo mucho, se le echa azafrán, chiles, aceitunas, ajonjolí, y en los platos su aceite.

*Torta de moronil*<sup>158</sup>

Toma una porción de zanahorias, otra de betabeles rebanados, coliflor cortada, berenjenas, chícharos, o garbanzos cocidos, papas, habas verdes, camotes, calabacitas del tiempo o de Castilla cocidas. Se fríe jitomate con ajo rebanado, se muele clavo, canela, azafrán, pimienta, pan seco. Si es para una cazuela como las que eran de a medio, dos reales de huevos. Se fríe el recaudo de por sí, se baten los huevos y allí se echa el recaudo dicho, se le echan pasas, almendras, piñones, chiles y aceitunas. Se pone a dos fuegos y se echa en especia o se deja seco.

*Huevos a la francesa*

Se toman 12 huevos crudos, después de fritos se mondan, se parte media docena a lo largo y media en ruedas, y se les quita la yema y se muele, y ya se tendrá una cazuela con medio de manteca en la lumbre, y se les pican cebollas y ajos, y así que está frito se le echan lechugas picadas, vinagre, nuez de especia, clavo, canela, pimienta y sal. Y se amasan las yemas con una poquita de agua, y se echan en lo frito, y hierve hasta que espesa, y para servirlos se adornan los platos con las claras cortadas.

*Manchamanteles*

Se toman unos cominos y unos dientes de ajos, de jitomates y chiles remojados, partes iguales. Se muele todo junto, se fríe muy bien, se le echa el caldo de la carne y unas cebollas en cuarto, se le echa todo género de frutas, menos plátano guineo, se tuesta ajonjolí, y caliente, se echa su sal, vinagre, un pedacito de azúcar, y la carne frita. Que quede espesito.

*Fideos*

Se fríen unos ajos en manteca, se pica jitomate y se echa allí a freír, se sazona el caldo de la olla y, sin espesarlo, se echa en el jitomate dicho caldo. Se echan en agua tibia los fideos y lavan allí. Se echan en el caldillo y se ponen al borde la olla, a que suelten y luego se ponen a hervir.

---

<sup>158</sup> Por ser una torta de berenjena y otras verduras, pensamos que el nombre se relaciona con «moronía» o «boronía».

*Sopa francesa*

Se tuesta el pan francés frío. Se fríen unos ajos y cebolla picada, se sazona el caldo con todas especias y cominos, y se le echa el pan.

*Pichones rellenos*

Se compran lomos anchos de puerco, ajos crudos, hierbabuena, y perejil, dos huevos crudos para cada lomo, canela, pimienta, clavo, nuez moscada, cominos, culantro, azafrán, un pedacito de pan remojado, todo molido. Se pican muy bien y se revuelve, y así que está como [...]. Ya muy bien lavados los pichones, se rellenan y se cosen con pita, esto todo crudo. Se hace el caldillo con jitomates asados, almendras tostadas con pellejo y todo, y todo bien remolido. Se pican unos ajos y se fríen el jitomate y almendras, y ya que está bien frito, se echan especias finas, una punta de dulce, y vino blanco, y si se quiere un poquito de vinagre. Y en este caldo se echan a cocer los pichones.

*Salsa de gazpacho para pichones o gallinas*

Se toma un puño de nueces mondadas, otro de piñones, otro de avellanas, otro de almendras, todo se tuesta en el comal cuanto se dore y no se quemé, se muele muy bien sin agua. Se echan a freír unos dientes de ajo rebanados, y en estando dorados se echa la bolita de lo molido y se deshace en la manteca, que se fría bien. Y en estando, se le echa solo la poquita de agua con que se limpió el metate, y luego el caldo en que se coció la gallina, se deja hervir y se echan los pichones. Se me paso decir que con lo demás se muelen unas yemas de huevo cocidas y unos higaditos de gallina. Y ya para servirlos se le echa una punta de vino y otra de dulce.

*Estofado francés*

Se coge un poco de tomillo, mejorana, y laurel, cáscara de naranja de China, rajas de canela, pimienta, clavo, nuez moscada, piña, jamón, vino blanco, vinagre de Castilla, chocolate, pasas, almendras, ajos asados y molidos, jitomates asados y molidos, ajos crudos, chorizos, y la ave, carnero. Esto desde la víspera queda en infusión y no lleva gota de agua, y bien tapado hasta otro día que se pone a fuego lento hasta que esté bien cocido.

*Torta de cubilete*

Se toman uno o más lomos de puerco, se pica y muele que no le quede pellejo. Se hace una pelota, se pone a cocer, y cuando está se vuelve a picar. Se muelen jitomates crudos, se fríen bien en manteca, se echa lo picado y se sazona con todas especias y azafrán. Se aparta y fuera de la lumbre se le echa un bizcocho duro a cada lomo molido, ocho huevos se baten, y dentro se le echa azúcar molida, pasas, almendras, acitrón, ajonjolí tostado. Después de bien batido, con bastante vino blanco bien incorporado, se unta una cazuela con manteca y se pone a dos fuegos. Después si se quiere se le echa más vino, canela, y azúcar.

*Patos*

Se cuece la morcilla y se muele sin pellejo con bastante perejil y hierbabuena, todo fresco, se ponen a freír ajos picados en manteca y aceite, en estando frito se le echan especias y un poco de vinagre, y bien lavados y cocidos los patos, se echan en este caldo. Después que han hervido bien, ya se tienen cebollas cocidas, zanahorias, betabel, y con todo esto picado se adornan los patos por encima, y se les ponen sus chiles y aceitunas.

*Pollos asados*

Se limpian los pollos, y se les ponen dentro unos pedacitos de jamón gordo cortados menuditos, con pimienta, sal, y perejil picado, y jitomate picado. Y tomarás un pliego de papel, lo untarás con manteca, rociado con sal, pimienta, y perejil picado, lo envolverás y amarrarás con pita, poniéndolos a asar a dos fuegos.

*Carnero asado*

Después de cocido el carnero se pone en una cazuela con manteca, jitomate, ajos, clavo, pimienta y canela. Todo se echa junto y se pone a dos fuegos.

*Asado para enfermos*

Después de cocido el carnero, se echa del caldo en que se coció en una cazuela, con un poco de manteca, un ajo machacado. Allí se pone el carnero, a que se vaya friendo hasta que consuma el caldo, ha de quedar espesito.

*El huésped*

Picarás cebolla, perejil, hierbabuena y ajos. Échalo en una olla con gran porción de aceite, y echa allí las gallinas, chorizos, lomo y jamón, vinagre fuerte, clavos y canela molidos. Se tapa la olla con masa, y pone a cocer.

*El suspiro*

Cocerás betabeles y jitomate, los molerás, y freirás ajos en manteca. En ella echarás el betabel y jitomate a freír, y echa la gallina, lomo, una porción de vino carlón, caldo o agua suficiente, una puntita de dulce, clavo y canela molida, y ajonjolí tostado.

*Raviolas*

Se amasa una libra de harina flor con agua tibia, y de tequesquite blanco poquito, hasta que queda con punto de hojuelas. Se compra medio de acelgas y se cuecen con tequesquite, se pican y fríen en manteca con ajos, se apartan y sazonan con aceite y queso añejo rallado, nuez moscada, canela, clavo, y pimienta; y advierto que se han de salar a puro queso. Se pone una gallina a cocer, y en el caldo se echan las raviolas, y para conocer que están cocidas, han de estar babositas. Se dejan toda la noche en el caldo tapadas con una servilleta, y a otro día se unta un platón de aceite, y se pone una capa de raviolas, se le echa el queso rallado con las mismas especias que están sazonadas las acelgas, y aceite, y así van poniendo, hasta que se llena el platón. El caldo en que han estado aquella noche se cuele y se calienta, y se le echan cuatro yemas, zumo de limón, y este caldo se le echa al platón, cosa que no queden secas, ni con mucho caldo. Se le pone por encima gallina cocida, quesos cocidos, su manojito de queso rallado, y perejil picado alrededor del platón. Si las hacen de viernes, en lugar de gallina se cuece pescado, y en su caldo se sazona.

### *El laberinto*

Cogerás unas mollejas e higaditos de gallina, los molerás y pondrás a freír en manteca con unos huevos duros molidos, y una corteza de pan tostado en la manteca, y unos ajos. Así que está bien frito, se le echa este caldo con aceite, clavo y canela.

### *Salmorejo*

Se fríe la carne, o se asa la gallina después de cocida, se ponen a freír ajos y así que están fritos se sacan, y se echa en la manteca el caldo en que se coció la gallina, y cebollas cocidas, clavo, canela, pimienta, alcaparras, alcaparrones, orégano, aceite y vinagre de Castilla, su agua suficiente para que cueza. Se tapa, y con la olla se menea, y ha de quedar seco.

### *Fricandó*

Cortarás unas pulpas de ternera o vaca del tamaño de la palma de la mano o más grande, y así crudas se apalean mucho, luego se clavetean con clavo, canela, pimienta, ajo, jamón. Las pondrás a cocer con su sal competente, así que están cocidas picarás bastante jitomate, lo echarás a las pulpas, con su manteca a que se vayan friendo, con sus especies finas a dos fuegos, que quede sin caldo, solo jugosito.

### *Arroz valenciano*

Frito el aceite con unos dientes de ajos, se le agrega jitomates maduros picados, y unos tornachiles partidos en cuartos. Y ya frito y sazonado, se le echa el arroz que ya ha de estar lavado dos o tres veces, y así enjuto se fríe hasta que quede como tostado. Entonces se le echa agua caliente que lo cubra, y está agua se va aumentando hasta que cocido y consumida el agua totalmente, se aparta del fuego y se advierte que se menea porque no se pegue.

### *Jamón en vino*

Se echa a remojar el jamón por veinticuatro horas, se pone a cocer con bastante agua, un poco de tomillo, otro de laurel, un cuartillo de vinagre, y hierve hasta que esté tierno, se le arranca el pellejo, se picotea por todas partes, se le echa un cuartillo de

vino blanco. Da unos hervores hasta que se consume en sí el caldo. Se pone a enfriar, y en un platón puesto, se le echa azúcar bastante remolido por encima, y con una pala de fierro se quema hasta que tenga corteza, y se guarnece con huevos hilados y pastelitos.

### *Una pierna de carnero*

Así que está cocida, se deja enfriar, se pica y se le echa del caldo en que se coció y un poco de vinagre, pimienta, orégano molido, manteca, vino blanco. Y en una cazuela tapada se deja estofar en la lumbre. Así que está, se le ponen por encima ruedas de limón.

### *Guisado de betabel*

Se fríe perejil, y hacen rebanaditas de ajos y jamón. Habiéndose cocido el betabel con un pedazo de azúcar y una corteza de tequesquite, se muele con jitomates asados, se fríe, se cuece, el caldo se sazona con sal y especias, ajonjolí tostado, un poco de vinagre, y alcaparras, chile remojado y molido.

### *El escondido*

Se fríen ajos y harina en manteca, se le echa nuez moscada, clavo y canela, se le echan yemas de huevo y se cortan con limón. Se le echa la gallina frita, alcaparras, vino y jamón.

### *Oloroso*

Una noche antes, se echa la carne en agua y vinagre, cebollas enteras, y especias enteras, al otro día se pone a cocer muy tapado. Se fríen ajos en manteca, se muele un puño de orégano, pan tostado, jitomates asados, se echa en la manteca a freír, y allí se voltea la olla. Y al llevarlo a la mesa se le echa su aceite.

### *Otro guisado*

Un lomo ancho crudo se abre por medio, se rellena de picadillo con todo su recaudo, se envuelve en un papel untado con manteca, se amarra con pita. Se cuece y



se echa en el caldo de ángeles, el cual se compone de jitomates, ajos fritos, tantito azafrán, vinagre, azúcar, pasas, almendras, piñones, nueces, chiles y aceitunas.

*El embustero*

Se muele perejil, clavo, canela, y un pedacito de pan frito. Se deshace todo esto en el caldo del carnero o gallina, chiles, aceitunas, aceite, cebollas cocidas, y vinagre.

*Guisado de ajonjolí*

Se muele ajonjolí tostado, jitomates, clavo y canela, y se fríe. Y echa la gallina con su caldo, pasas, almendras, acitrón, vino, vinagre, y ajonjolí tostado por encima.

*Guisado de pan*

Ajos fritos y cebollas con un pedacito de pan, y clavo, canela, vinagre, alcaparras, y aceite, el caldo de la gallina o carne.

*Otro*

Jitomates y ajos fritos, clavo, canela, pimienta, piña, alcaparras, chiles, aceitunas, pasas, almendras, aceite y vinagre, y se echa la carne o gallina.

*Otro*

Se fríen ajos, pedazos de jamón, cebolla picada, y allí se echa la carne y su caldo, cogollos de lechuga picados, se sazona con todas sus especias. Da unos hervores y se aparta un poco de caldo, y se deshacen unas yemas de huevo, se le echa vinagre y vuelve a dar otros hervores, y se le echa azúcar y canela.

*Sopa de viernes*

Se fríen ajos rebanados y jitomate molido, se echa agua competente, y en hirviendo se aparta. Se le echa sal y su aceite, y el pan francés rebanado, se pone al fuego y luego se guarnece con huevos estrellados, chícharos y pescado blanco.

### *Almendrado*

Se asa un diente de ajo, se muele con unas cáscaras de almendra tostadas, se fríe y se echa el caldo en que se coció la gallina, se sazona con su sal, pimienta, clavo y canela. Se espesa con la almendra tostada y molida, si se quiere se tapa con un comal con lumbre y espesa más.

### *Otro principio de perejil*

Se fríe un poco de perejil picado, se asan unos ajos y jitomates sobre la lumbre, y una rebanada de pan frito, todo molido se fríe. Se le echa el caldo de la gallina y ya que falte como un cuarto de hora para comerlo, se le echa vino de Parras, ajonjolí tostado, pasas y almendras.

### *Pebre francés*

Se pone a calentar manteca y con pan molido en seco se revuelve. Se fríe la gallina, así que se dora se saca, y en dicha manteca se echan ajos rebanados, cebollas, dos hojas de hierbabuena, jitomates molidos, y en estando frito se echa el caldo de la gallina, sal, pimienta, clavo, canela, y orégano. Y ya que está apartado, chiles y aceitunas.

### *Agridulce*

En una olla se echa agua, un poco de vinagre, azúcar, clavo y canela, todo molido. Se echan rebanadas de jamón, chorizos, y la gallina cruda. Se tapa y se deja en infusión desde el día antes, se cuece, se espesa con pan tostado en manteca, y por encima ajonjolí tostado.

### *Portugués*

Se fríen ajos y jitomates molidos, se echa el caldo y la gallina, o carne, su sal, pimienta, clavo, canela, orégano, azafrán, una puntita de vinagre, cebollas, y cogollos de lechugas cocidas y en cuartos. Y ya que está apartado, su aceite, chiles y aceitunas.

*Vaca aprensada*

Se corta en pedazos regulares la pulpa, y se pone a desflemar en agua de sal por cuatro o seis horas. Se saca y se lava muy bien, y ya que no le salga agua con sangre se deja escurrir por largo rato. Se pica con la punta del cuchillo, se mecha con jamón, orégano, tomillo, laurel, pimienta, clavo, canela y ajos rebanados. Se echan cantidades iguales de agua y vino blanco, y doble de vinagre de Castilla. A tres reales de carne, se les echa un cuartillo de vino, un poco menos de agua, y dos de vinagre, y en este caldo se tiene una mañana. De ahí se pone a prensar entre dos tablas con piedras encima. Se le pone una cazuela abajo para que escurra, y esto junto con el caldo de a donde se sacó se pone en la lumbre con la carne aprensada con sal, hasta que consuma el caldo. Se saca de la olla, se rocía con vino, y se gusta fría, y dura buena algunos días.

*Guisado verde enhierbado*

Se unta una cazuela con manteca, se le echan coles picadas, perejil, hierbabuena, los cuartos de la ave, jamón, y se vuelven a picar las hierbas, piña, manzana, cebollas rebanadas, pimienta, clavo, canela, cominos, culantro, todo molido en polvo, y su sal. Se pone al fuego, después su azafrán, aceite, chiles y aceitunas.

*Guisado para conejo*

Se lava el conejo y se echa en vinagre de un día para otro, luego se cuece en el mismo vinagre. Se pone una cazuela en la lumbre con manteca, se fríen ajos, y en estando se sacan, se muelen y fríen jitomates, se les echa vinagre, clavo, canela, bastantes alcaparras bien desaladas en vinagre, pasas, almendras, acitrón. Se echa el conejo que esté bien cocido, se pone a dos fuegos, y si quieren al servirlo se le echa su aceite.

*El mechado*

Se mechan las gallinas con jamón, pasas, almendras, clavo, pimienta y ajos, se echa vino y vinagre, y se cuece como estofado. Se espesa con pan muy tostado, como quemado para que dé color.

*Los trapitos*

Se pica la gallina en pedacitos, y pones a freír un poco de jamón cortado en pedacitos, con tomates, chile verde, perejil, todo picado. Se le echa caldo, su punta de dulce, acitrón, todas especias, y vinagre fuerte. Se baten huevos, se unta una cazuela con manteca, se ponen los pedazos de gallina, se rocían con caldo, se echa huevo, y luego otra capa hasta rellenar la cazuela, y se cuecen a dos fuegos.

*Corta picos*

Se muelen lechugas, alcaparras, jitomates, y se fríen cebollas y ajos. Se le echan todas especias, y al servirlo, su aceite.

*Otro guisado*

Se muelen higaditos con un poco de perejil, aceite y todas especias, y el caldo de la gallina o carnero.

*El barbón*

Se fríe perejil y cebolla picada, se tuesta tantita harina en manteca, y unos ajos, y revuelto todo se le echan todas especias, huevos cocidos y la carne.

*Envinado*

Jitomates cocidos y molidos, fritos. Todas especias, bastante vino, ajonjolí tostado, y un pedacito de azúcar.

*Totolmole*

Almendras con cáscara tostadas en manteca, jitomates cocidos, nueces grandes tostadas en manteca, chiles anchos tostados en manteca, todo se muele junto y se fríe. Se le echan todas especias, azúcar y vino.

*Conejo en pebre al uso de España*

Se pica cebolla y perejil menudo, se fríe en manteca o aceite, se muele un pedacito de ajengibre, pimienta, clavo y canela, culantro, cominos tostados, y un pedacito de pan tostado, esto se deshace en agua con su punta de vinagre, se le echa orégano, y el conejo después de asado a que hierva. Y al servirlo, aceite.

*Torta de espinacas*

Después de bien sazonadas las espinacas, y muy espesas sin gota de caldo, se alzan los huevos competentes a la cantidad de dichas espinacas. Se muele bizcocho, clavo y queso. Se revuelve todo, y se unta una cazuela con manteca, y se echa allí todo. Fuego arriba y abajo, y en estando cocido se gusta seca con salsa de ángeles. Las espinacas, ya se sabe que se cuecen y lavan, se exprimen y pican. Se fríen ajos, jitomates, cebollas, clavo, canela, pasas, almendras, piñones, acitrón, cominos, se echan las espinacas y su punta de dulce y vinagre.

*Caldo o salsa de ángeles para torta*

Jitomates cocidos y molidos, ajos, chiles verdes, y pone a freír con manteca, y todas especias, vinagre, dulce, cabecitas de cebollas cocidas, aparte chiles, aceitunas, alcaparras, alcaparrones, ajonjolí tostado, pasas, almendras, piñones, y vino.

*Guisado de pescado*

Se muele bastante perejil, culantro, hierbabuena fresca, un cuarto de pan tostado y remojado en vinagre, se pica cebolla menudita, un diente de ajo asado. Se fríe en manteca y allí se echa lo molido, y luego el pescado o la gallina, o carne con poco caldo, y no ha de hervir mucho porque se pone prieto.

*Truchas u otro pescado en vinagre*

Se pican ajos menudos, y se fríen en aceite, se sacan y se echa vinagre bueno, pimienta, culantro, clavo, cominos, y hojas de laurel. Ya que está hirviendo, se echa a cocer el pescado, y para servirlo, aceite, perejil, o lechuga picada más gorda que para ensalada, chiles y aceitunas.

*Otro pescado*

Se pica cebolla menudita, se fríe en manteca, se le echa un cascarón de huevo de harina despolvoreada, y se está meneando hasta que queda la harina amarilla. Se le echa tanto de vinagre como de agua, clavo, canela, culantro tostado, pimienta y pocos cominos. Así que esté hirviendo aguadito, se echa a cocer el pescado, y para repartirle aceitunas y aceite.

*Bobo relleno de viernes*

Se lavan muy bien, se descarnan un poco, se pica la carne que se quitó y se revuelve con jitomate, cebollas, todo picado, sal poca, aceitunas, tornachiles, tantita azúcar molida, ajonjolí, pasas, almendras, y con esto se rellenan y se cosen con pita. Se ponen a freír con manteca a dos fuegos, y su recaudo ya ha de haberse frito, y así que están cocidos, se sirven con lechugas alrededor.

*Otros bobos rellenos*

Se pican jitomates, cebollas, y ajos, se ponen a freír en manteca, se pica pescado robalo y se revuelve con dicho recaudo. Se le echa clavo, canela, aceitunas, chiles, acitrón, nueces, piñones, harto perejil y poca hierbabuena, alcaparras, vino, vinagre, y sal. Se baja de la lumbre y se le echa aceite, no ha de quedar aguado. Se toman los bobos muy limpios, se enjugan con una servilleta, y se rellenan con esto, se cosen con pita y ponlos en una cazuela con manteca y un pedazo de papel. Se pone a dos fuegos mansos, y cocidos se ponen en un comal o tortera nueva, a que chupe la manteca.

*Bobo en nogada*

Después de limpios y cocidos los bobos se enjugan con una servilleta. Se toman dos tantos de nueces y uno de almendras, todo mondado, un real de queso fresco sin sal, y si la tiene se echa en agua para que la largue, y tantito clavo. Todo se muele muy bien y con el agua que se enjuga el metate se deshace, se le echa sal y aceite, y bien revuelto, se ponen los bobos en el platón y se les echa la nogada, y aceitunas, tornachiles, y un comal encima con rescoldo.

### *Bacalado*

Se remoja el pescado, se le quita el pellejo y espinas, se lava muy bien, se cuece. Se remojan chiles anchos, se remuelen con un poco de pan, cominos, bastantes ajos crudos, y ya bien molidos se pone a freír con aceite y manteca. Se echa el agua en que se coció el pescado, chiles y aceitunas.

### *Pescado en aceite y vinagre*

Se lava muy bien, después de remojado se le untan las lonjas con aceite y manteca, y se le despolvorea sal y pimienta, y con el aceite va el vinagre. Y se envuelve en unas hojas de tamal, y en una olla se ponen unos palitos como para tamales, allí se pone a cocer, y ya cocido se pone en el plato. Se le echa en el plato cebolla, o en rueditas desbaratada, o menudita, perejil, pimienta. Todo esto se echa en vinagre y luego se echa el pescado con el mismo aceite, aceitunas, y tornachiles.

### *Pescado en jitomamole*

Se cuecen jitomates y cebollas enteras, se muele el jitomate y la cebolla se deshoja, se pone el pescado ya cocido en el plato, se le echa el jitomate, se compone con la cebolla, orégano, pimienta, aceite, vinagre, aceitunas, tornachiles, alcaparras, aguacate en gajos.

### *Bobo en alcaparrado*

Se muelen alcaparras, orégano, un pedazo de pan remojado. Se fríen ajos rebanados en manteca y aceite, y se echa allí lo molido hasta que está bien frito. Se le echa clavo, canela, pimienta, vinagre, y agua. Y así que suelta el hervor, se echa allí a cocer el pescado.

### *Pescado en caldo de empanada*

Se pican jitomates, cebollas, ajos, chiles verdes, y se pone a freír, y después se le echan todas especias, azafrán, vinagre y fruta, y sin gota de agua se echa allí a cocer el pescado.

*Sardinias rellenas en escabeche*

Se toman las sardinias frescas o frescales, se escaman y se abren por las pancitas, se lavan y se les quita el espinazo sin dividir las, luego se ponen a cocer unos huevos duros, y con clara y todo se muelen, y se sazonan con clavo, nuez moscada, cominos, sal, y tres o cuatro huevos crudos, de manera que no esté aguado, y con esto se rellenan las sardinias. Se fríen en aceite, con huevo se fríen, y se hace escabeche con vinagre, agua, todas especias, azafrán, su punta de dulce, y se baja de la lumbre. Se deja enfriar, se echa el escabeche en una olla, se echan las sardinias y unas ruedas de limón y hojas de laurel, y duran algunos días buenas.

*Pescado blanco relleno*

Se busca la hueva más fresca, se pone a cocer, y en estando, se despelleja y se muele en molcajete, porque no quede muy remolida. Se fríen ajos en rebanaditas hasta que están bien dorados, se sacan y se muelen, se vuelven a echar en la misma manteca, y se le echa vinagre, clavo, pimienta, y con ese caldo se humedece la hueva, y con esto se rellenan los pescados después de quitado el espinazo. Se cosen con pita, se fríen con huevo y se echan en el caldo que quedó, añadiéndole un pedazo de pan frito en la manteca. Se le echan alcaparras, chiles, aceitunas, y en el platón romanitas.

*Guisado de vino*

Se ponen a cocer las gallinas en cazuela, y ya que están medio cocidas, se les pone lumbre arriba para que acaben de cocer y se vayan asando, se van volteando para que dore por parejo, se cuece hígado de carnero, se muele bien con bizcocho duro, se fríe ajo en manteca, se echa el hígado y bizcocho desbaratado con caldo de gallina, clavo, canela, pimienta, azafrán, una cucharada de vinagre de Castilla, y ya que está hirviendo se echan las gallinas asadas. Así que han hervido se apartan y se les echa un real de vino de Parras, o tinto, pasas, almendras, y acitrón.

*Guisado de gallinas rellenas*

Se muele queso que no esté muy añejo, con unos bizcochos duros, jitomate, clavo, canela y pimienta. Se pone una cazuela con manteca bien caliente y allí se echa lo molido a que se fría bien, y así que está espeso se deja enfriar, y con esto se rellenan



las gallinas, y luego se meten en el horno y se asan en asador, de modo que queden bien cocidas, y se hace el caldo de vinagre, azúcar, clavo, canela, pimienta, piñones, y almendras. Se hacen cuartos las gallinas y se echan en el caldo.

### *Enculantrado*

Se toma lo que hace un tlaco de culantro, y algo más de tlaco de jitomates, y clavo, canela, pimienta, y se fríen unos ajos en la manteca, y allí se fríe lo molido. Se le echa el caldo de la gallina, chorizos, rebanadas de jamón, vino, vinagre y su punta de dulce.

### *Otro guisado*

Se cuece la carne con sal, manteca, y tomillo. Se ponen a freír ajos, jitomate, cebolla, y perejil. Se tuesta una cucharada de harina, se revuelve con el caldo de la carne, clavo, canela, pimienta, azafrán, aceitunas y aceite.

### *Nogada portuguesa*

Un día antes se muele clavo, canela, pimienta, nuez moscada, y un pedacito de ajengibre. Se rebanan unos ajos, un pedacito de jamón en tajadas, y se estofan con esto las gallinas, y se echa un tanto de agua, otro de vino, otro de vinagre, unas hebras de azafrán, y su sal, esto se queda en infusión y a otro día se ponen a cocer con cuidado porque no se desbaraten. Se muelen nueces, ajos, almendras, tantitos cominos, un pedazo de pan, se pone a freír la nogada, se le echan chorizos, pasas, almendras, acitrón, y las gallinas con su caldo y su aceite al llevarlo a la mesa.

### *Mole de Oaxaca*

A 25 chiles anchos tostados, 5 cabezas de ajos asados, 5 jitomates asados, tantito culantro tostado, clavo, canela, unas rebanadas de pan tostado en manteca. Todo esto se muele y se fríe, y se le echa el caldo de la gallina o carne, y la carne. También su ajonjolí.

*Mole poblano*

Cuatro onzas de ajonjolí tostado, dos de almendra, veinte chiles tostados, una jícara de tomates, seis jitomates grandes, un puño de cacahuates tostados, un diente de ajo asado, todas las pepitas de los chiles, tantito culantro tostado, clavo, canela, pimienta, tantitos cominos. Todo se fríe muy bien, se le echa el caldo de la gallina y se cuecen con dicho caldo.

*Sopa dorada*

Se hace el almíbar de medio punto, se le echa clavo, canela, pimienta, azafrán, ajonjolí tostado, pasas, almendras, piñones, acitrón, vino bastante. Ya estará una cazuela con manteca untada en la que pondrá unas rebanadas de pan tostado en manteca, se le va echando de esta almíbar y se pone la cazuela a dos fuegos. Se le pone cuartos de gallina, lomo, jamón, y chorizos.

*Sopa de mantequilla*

Se pone a hervir agua con azúcar hasta que hierve y se pone a enfriar. Se baten unas yemas de huevo y se le echan. Se fríen rebanadas de pan en mantequilla o manteca, se pone en una cazuela y se le echa este caldo. Se pone en rescoldo y su comal encima, y en los platos su azúcar y canela.

*Plato de príncipe*

Cocidas las pollas, se parten en cuartos y se rocían con agua de azahar, se envuelven en bizcocho en polvo y canela, y se fríen con huevo. Se pone a cocer leche con yemas de huevo deshechas en ella, se le echa azúcar y se echa en una cazuela, y se echan en ellas las pollas, que den unos hervores, con pasas, almendras, piñones, acitrón, y al tiempo de comerlas se les echa por encima canela y pastilla.

*Pollos zaramullos*

Tomarás jitomates, dientes de ajos bien picados, los freirás bien y allí echarás pera, plátano, calabaza, nuez limpia, acitrón, aceituna, tornachiles, alcaparras, piñones, especias y vino. Ya cocidas las pollas.

*Codornices o tórtolas escabechadas*

Se matan, pelan y lavan las codornices o tórtolas, y cruditas se fríen envueltas en harina, hasta quedar doraditas. Se echa en una olla vinagre que cubra la cantidad de los animales, y allí se echan con unas hojas de laurel, rebanadas de limón, ramitas de tomillo, orégano. Se tapa bien la olla y se tiene cuatro o cinco días, y se sirve con su rociado de aceite y queda como escabeche de Veracruz.

*Angaripola*

Se unta una cazuela con manteca, se rebana pulpa de carnero, lomo de puerco, cebollas, jitomates, piña, plátano largo, manzanas, camotes, calabacita de negro, y se pone una capa de carne y otra de jitomate, perejil picado, todo género de especias, azafrán, un poco de aceite, tornachiles, aceitunas, ajos rebanados, y vinagre, y todo crudo como también la carne. Se pone a dos fuegos hasta que está cocido y consumido, escurriendo nomás la grosura.

*Pies de puerco en leche*

Después de bien cocidos los pies y lengua, se enjugan y envuelven en harina, se fríen en manteca con huevo. Se sacan muy escurridos, se pone a hervir la leche con azúcar, canela, clavo, ajonjolí tostado, pasas, almendras tostadas, piñones, acitrón, y ya que ha hervido bien, se echan los pies y se sirven.

*Alcaparrado*

Se toman las alcaparras desaladas, y orégano menos cantidad que de alcaparras, se remuele bien. Se fríen unos ajos, y así que se doran se echa lo molido a refreír en la misma manteca, se le echan sus especias finas, un poquito de pan remojado y juntamente se fríe con lo demás. Se le echa agua, alcaparras enteras, cebollas cocidas aparte, alcaparrones, chiles, aceitunas, la carne o ave, su aceite y vinagre.

*Otro alcaparrado*

Se doran unos ajos en manteca, y un pedazo de pan también frito se muele con alcaparras, y se pone a freír. Se le echa el caldo, y clavo, pimienta, alcaparras, bastante

perejil, aceite, cebollas cocidas, aceitunas, chiles. Este caldillo sirve para gallinas, cabrito, pescado u ostiones y el de arriba también.

### *Conejo en pebre*

Se ponen a freír ajos en aceite y manteca, cebollas, un poco de jitomate picado, un poco de orégano. Después de frito esto, se le echa un puño de harina y sus especias, y se fríe luego. Se le echa un poco de vinagre y agua, que poco a poco vaya desbaratando y haciendo caldo. El conejo se pone a cocer en agua, pero con pellejo y bien destripado y lavado, y estando bien cocido, se le quita el pellejo, se fríe muy bien y echa en el caldo.

### *Lomos rellenos*

Se compran lomos de puerco, chorizos, chorizontes, y mondados los chorizos y chorizontes, se pican con algunos lomos, y perejil y hierbabuena, un migajón grande de pan remojado, bastantes ajos mondados, tres o cuatro huevos crudos según la cantidad del picadillo, sal y todas especias molidas en seco, azafrán, y todo esto junto se pica hasta que está como una seda, entonces se hacen rebanadas delgadas de los lomos sin dividirlos, y se rellenan, se cosen en redondo con una pita estando todo crudo, luego se unta una cazuela con manteca, se pica en ella muncha cebolla, perejil, unos dientes de ajo, jamón hartito en trocitos, chícharos, sal, agua correspondiente a cocer esto, que todo va crudo. Se echan los lomos, y se ponen a cocer tapados, y así que están cocidos y con poco caldo, se baten yemas, se les echa harto perejil picado, clavo, canela, pimienta molida, un poco de zumo de limón, y se le echa al guisado meneando con tiento, seguido, hasta que da un hervor y pronto se sirve.

### *Turco delicado*

A medio de maíz cacahuazintle hecho nixtamal, bien lavado, secado al sol, molido y cernido por un tamiz, seis u ocho yemas cocidas y molidas, dos huevos crudos sin clara, un poquito de azafrán molido en seco, la manteca derretida que necesitare para hacerse masa, azúcar molida al gusto. Todo se revuelve muy bien y se le da una pasada por el metate, y se van sacando como tortillas del metate, y se van

poniendo en el platón, y en el medio se le pone su picadillo bien sazonado con todo y sus piñones, almendra y demás, y se pone con lumbre arriba y abajo.

### *Guisado de carne encrespado*

Se pica jamón magro, hierbabuena no mucha, perejil harto, y ajos. Se fríen en aceite o manteca, y allí se echa el jamón y lo demás. Así que está frito se le echa clavo, pimienta, y canela, tantita harina, su sal y agua, y después la ave o carne.

### *Fricasé*

Así que se pelan las gallinas, se echan en agua fría con un puño de harina, para que queden muy blancas. Se pica cebolla blanca, y se le echa chícharos, jamón en dados, manteca, sal, y todo junto con las gallinas se pone a cocer. Y ya que está, y es hora de ir a la mesa, se cogen yemas de huevo, perejil menudito, canela molida, clavo, nuez moscada, pimienta, zumo de limón, y todo esto se bate o revuelve separado de la lumbre, y se le va echando al guisado sin dejar de menearlo hasta que espesa sin hervir.

### *Envinado*

Se asan los jitomates, se muelen con una cabeza de ajo asado, se asa la gallina cruda o cocida, jamón, chorizos fritos, ajonjolí tostado, un poco de pan frito y molido, clavo, canela, nuez, pimienta, vino bastante, pasas y almendras.

### *Embarrado*

Se remojan chiles anchos, se muelen con chocolate, canela, y clavo. Y ya que esté molido, que tenga color de pipián, se toma la gallina o carnero crudo, se unta una cazuela con manteca, se pone una capa de dicha ave, jitomate y cebolla rebanada, piñones, pasas, almendras, ajonjolí tostado, y luego el dicho chile con que se cubre, y a dos fuegos se cuece y se sirve.

### *Pichones en perejil*

Se muele el perejil, se fríen unos ajos en manteca y aceite, y allí se dora un pedazo de pan, se muele seco junto con el perejil, y los higaditos de la gallina, y

después se fríe todo con la manteca y aceite. Se le echa clavo, pimienta, canela, nuez moscada, una puntita de vinagre, y se echan los pichones crudos a que se cuezan en este caldo, y su sal.

### *Lechón en salchicha*

Se toma un lechón más grande que los comunes, se abre y se destripa, después se va descarnando, de modo que toda la carne quede pegada en el cuero y los huesos limpios, se desuella hasta la cabeza, y luego se echa en agua a que se desangre. Y así que está, se pone a escurrir, luego se tiende sobre una mesa con la carne hacia arriba, se le despolvorea sal, que quede saladito. Se muele en cantidad clavo, nuez moscada, ajengibre, y todo junto se le despolvorea, que quede negreando de las especias, y bastante cebolla picada. Se le rocía con vino y vinagre, luego se enrolla por la cabeza como un puro, luego se le amarran las puntas muy recio para que no se salga el sazón, se lía con un hilo muy apretado, se pone una olla con vino, vinagre, y agua, mejorana y laurel, y bien tapado se pone a cocer con sus especias. Se sirven rebanadas y si se quiere frío, con ruedas de limón y romanitas.

### *Salsa para gallinas o pichones*

Se ponen a cocer las aves, y en estando medio cocidas se sacan, y se pone en una cazuela. Se pica perejil, culantro verde, jamón en dados muy menudos, se pone a freír allí mismo, se pica cebolla menudita, se le echa caldo hasta que baña las aves. Se sazona con pimienta, nuez de especias, se pone al fuego, que acaben de cocer las aves, luego se baten yemas de huevo con zumo de limón, y se le echa al calor de la lumbre para que no hierva porque no se corte. Ha de quedar con poco caldo.

### *Chicharrón sabroso*

Se pica menudito harto perejil, otro tanto de cebolla, tantita hierbabuena, todo se fríe con mantequilla y se le echa clavo, pimienta, sal, y ya estará el chicharrón cocido y escurrido, y se echa en lo frito. No se le echa gota de agua, el chicharrón ha de ser esponjado.

*Otro guisadito*

Se pica cebolla en trocitos y unos ajos, se fríen. Se muelen unas almendras y unos chiles anchos remojados y quitadas bien las venas, todo esto con tantitos cominos, clavo y pimienta. Se le echa el caldo de la gallina, su fruta y la gallina o carne.

*Chícharos portugueses*

Se pica harto perejil, se cuecen los chícharos, y escurridos se echan junto con el perejil en una olla con mantequilla, a que se frían en ella con olla tapada. Quedan secos y así se sirven.

AIWF TX 716.M4 M484 #8

*Masa real*

A un real de harina, media libra de azúcar molida, y se le echa a la harina media libra de manteca, dos mantequillas, ocho yemas de huevos y cuatro claras, tres naranjas exprimidas, y un poco de vino, cantidad de medio real. Esto se amasa bien y se hacen las empanaditas, y se le echa el picadillo, o pichones, o se hacen rosquitas.

*Ante de requesón*

Almíbar de más de medio punto, un poco de miel virgen, se le echa el requesón competente, y ya que el almíbar está frío se bate con un molinillo. Se moja el mamón con almíbar y agua de azahar y se pone una capa de mamón y otra de pasta.

*Manjar real*

A una cuarta de azúcar clarificada, una libra de almendra pelada y molida con tantita agua de azahar, y una pechuga de gallina cruda y deshebrada. Se echa todo en la almíbar y se echa a cocer con un poco de bizcocho, que se incorpore, y se echa en los platos con canela. Y si se quiere hacer ante, con esto no se le da el punto entero, sino [...] sin vaciarlo en el suelo se van poniendo capa de esto y otra de mamón, y se clavetea almendras y canela molida [...]

*Aurora*

Se toma una olla, se le echa media olla de agua, medio de clavo, medio de canela molida, medio de carmín, una libra de azúcar. Se tapa la boca con una servilleta y se amarra, se pone a hervir hasta que da unos hervores, y se aparta. A otro día se le exprimen unas naranjas de China, el tanto que uno quisiere. Se le echa agua cruda hasta que quede de color de rosa, azúcar la que hubiere menester, más clavo y canela. Esto se cuele y se le echan un cuartillo de aguardiente de España y se bebe.



*Lomos rellenos*

Se cogen los lomos anchos y se abren por en medio, se hace un picadillo crudo y se rellenan con este picadillo. Se le pone otro lomo encima y se cose con una hebra de hilillo y se echan a cocer. Se pica perejil y cebolla menudita, se fríe y se le echa del mismo caldo de los lomos, se coge un pedazo de pan, se dora en la manteca, se muele y se le echa al caldillo, se le echan sus especias finas, remolidas y se echa este lomo en rebanadas.

*Receta de bacalado*

Se echa a remojar desde la noche antes en agua caliente, se hierve después cosa de media hora, se le quitan todas las espinas y el agua. Luego se fríe en cuartillo, o cuartillo y medio de aceite de comer, según la cantidad del pescado. Harta cebolla picada, después de bien frita en manteca, se ponen al fogón seis o más jitomates a soasar, después se les quita el pellejo, se muelen y se incorporan con la cebolla, a lo que se agrega un poquito de ajo picado, y todo se deja hervir un poco. Luego se tuesta una media torta de pan frío, y se raspa por si estuviere quemado, después se echa en vinagre y empapada en él se muele y se agrega al jitomate, se le echa su sal al gusto. Hierve un rato, y después se echa el pescado, y unos chiles anchos enteros, remojados desde la noche antes, se escurren y se le ponen por encima al caldillo. Y bien tapado, se pone al fuego un cuarto de hora y luego ya se puede comer.

*Arequipa*

A dieciséis cuartillos de leche, y de estos se deja una poca apartada, y en la demás se echan ocho libras de azúcar a deshacer, y se cuele, y en la leche apartada, en una poca se deshace una media libra de arroz remojado y molido, y se cuele en la leche que tiene la azúcar, y en la otra poca de leche se [...] otra media libra de almendra bien limpia y molida, y esta no se cuele, sino que así se echa en la leche y se pone el cazo a fuego violento, y luego se le echan y revuelven bien dieciséis claras de huevo batido como para turrón, y se está meneando hasta que despegá del cazo, entonces se vacía en lo que se quiere, en platón o tazas.

*Albóndigas adobadas*

A tres lomos de puerco, una pulpa de carnero. Picados y molidos, se les echa clavo, pimienta, canela, cominos, culantro, un puño de ajonjolí tostado, tres chiles anchos remojados, unos ajos, un poco de tomate y jitomate crudo, y todo esto revuelto. Se le echan cuatro huevos y un poco de pan desleído y su sal correspondiente. Se hacen las albóndigas con su recaudo de pasas, almendras, piñones, huevos cocidos y acitrón, y se pone una cazuela y se van echando las albóndigas con su mismo caldo.

*Bocadillo de piña*

A tres libras de azúcar blanca clarificada y ya de punto de espejo, o de quebrar, una piña, si son para regalo, si no, menos piña bien molida. Se echa en el cazo, hasta que está hirviendo y que ya se despegas del cazo, se baja y se bate. Si se ha de echar en cajón no se espera a que se haga bola, sino que esté bien espesa. Y se empareja y se pone a enfriar a que críe tez, y después se humedece el cuchillo y se van partiendo. Si se han [...]

*Panochas de leche*

A dos reales de leche, cuatro panochas. Se pone a hervir todo junto, se está meneando para que no se pegue, así que está bien espeso, se echa un poquito en una taza de agua y se coge entre los dedos, y en haciendo bolita ya está. Se quita de la lumbre y se bate recio, hasta que ya está, de suerte que se puedan hacer las panochitas.

*Alfajores de leche*

A dos cuartillos, libra y media de azúcar. Se pone a hervir, el punto es que pegue un poquito en los dedos, y ya se tiene bizcocho molido o pan tostado, que no esté muy remolido, si se quiere se le echa una poca de semita para que no salgan pegajosas, y estando ya de punto se le incorporan nueces, piñones, almendras y ajonjolí tostado. Después se le echa a la leche clavo y canela molida, que tenga suficiente olor y sea más canela que clavo. Estando esto compuesto se va echando el bizcocho en la leche, que ha de estar caliente, pero de modo que no se cueza el bizcocho o pan. Ya se tiene húmeda la oblea y se van haciendo los alfajores.

*Cajetas de leche*

A dos cuartillos de leche, una libra de azúcar blanca, una onza de harina de arroz o almidón bien floreado. Cuando se hacen con arroz se lavan muy bien, de suerte que quede muy blanco, después se extiende en una servilleta o cazuela a que seque muy bien, después se muele en un metate y cierne en un cedazo floreado. Después que se ha deshecho la azúcar en la leche, se cuele por una servilleta, de modo que no salga el asiento. Estando colada se incorpora con la harina en las cantidades que queda dicho, se pone a la lumbre que hierva el cazo parejo. Después se muele almendra bien limpia, se deshace en la leche aparte, y hasta que estén las cajetas para darles punto, se les echa la almendra bien deshecha y sin colar. Estando para quitar de la lumbre el cazo, se echa agua de azahar, se les da el punto que a todas, que se desprege del cazo. Cuando no [...] almendra, a cada cuartillo de leche tres [...]as de onza de harina, se aparta un pla[...] misma azúcar molida, luego que el [...] apea de la lumbre, se le echa esta a [...] polvo la que fuere regular a la cantidad [...]dad y esta sirve para darles tez de labrar. Se baten hasta que se haga bola en el cazo y van haciendo con las manos lo que se quiere.

*Receta de lomos anchos*

Se toman los lomos anchos de puerco y se parten por en medio y se picotean por donde ha de ir el relleno. El dicho, se compone de perejil, hierbabuena, tomillo, ajos y jamón gordo crudo, todo picado muy menudito. Con esto se rellenan los lomos, y su pimienta martajada, y su sal. Después se envuelven y se amarran con una pita, y se ponen a cocer en una cantidad de agua que sea corta, para después volcarlos en una cazuela con su caldo, y se dejan que se consuma y se le echa una poca de manteca, y se les quita la pita. Y para despacharlos a la mesa se alegran con hojas de lechuga y naranjas agrias.

*Receta de bebida como chicha*

A un cántaro de agua, de los que eran antes de a medio, se le muelen dos piñas, veinte limones exprimidos y colados, real y medio de tamarindos quitada la cáscara, y sus especias finas, nuez moscada y azúcar al gusto. Al día segundo de puesta, con la mano se machacan los tamarindos y se está 3 días en infusión, luego se cuele y se bebe.

*Pierna estofada*

Golpearás muy bien la pierna y así [...] te clavetea con clavo, pimienta [...] a los lomos mételos en una olla y échales un poco de vino, y bastante vinagre, con pimienta y clavo, canela, culantro tostado, y jamón picado en daditos, fritos con una poca de cebolla picada, su sal, y agua o caldo hasta que se cubra la pierna, y se tapa la olla con papel. Y si se quiere se le echan membrillos y peras en medias, y almendras tostadas, y si alguna vez la quisieres hacer y si estuviese ralo, lo espesarás con una poca de harina tostada y deshecha con el mismo caldo.

*Potaje envinado*

Se ponen a freír unos ajos y jitomates colorados, se muelen, y a proporción almendras muy remolidas, y se le echan así que ya está espesando, y luego a proporción de la cantidad que sea, dos o tres cuartillos de vino de Parras, y todas sus especias de pasas, almendras, piñones, azafrán, alcaparras, alcaparrones, y se echan las gallinas o pichones, y así que hierve un poco, se aparta.

*Otro potaje*

Se ponen las gallinas a cocer con tres tantos de agua y de vinagre, y una de vino con todas sus especias. Se ponen a cocer en una olla tapada con [...] cocido, luego se muelen almendras y la no [...] después de cocidas las gallinas se sacan [...] caldo y se fríen con hartos ajos, y luego e[...] nogada y después de sazónada se [...] bastante aceite.

*Guiso de patos*

Se ponen a cocer los patos con rabos de cebolla, ajos machacados, y pimienta, y se ponen en un platón sin caldo. Su salsa se compone con jitomates molidos y unos dientes de ajo crudos, y especias finas, todo se muele con el jitomate. Ya está puesta la cazuela en la lumbre con aceite en el que se doran ajos rebanados, y se echa allí a freír el jitomate con todo lo que se molió, se le echan hojas de laurel. Después de bien frito, se le echa un poco de vinagre, luego se compone el platón echándole esta salsa sin calentar, sino frío.

*Otro de patos*

Se muelen ajos suficientes según los patos que son, y ya que están los patos no muy bien cocidos, se sacan los patos y se ponen en una cazuela. Ya se tiene bastante cebolla picada en pedazos no muy chicos, y se echa en los patos, y los ajos molidos, y un poco de orégano, vinagre. Y al caldo donde se cocieron se le sopla la gordura, este caldo se echa en la cazuela y se tapa, y se ponen al fuego hasta que cueza la cebolla. Se apartan y se componen para llevarlos a la mesa con aceitunas, chilitos, aceite de comer, y pimienta no muy remolida.

*Otro*

Cebolla, ajos, jitomates, y unas hojas [...] se pica todo muy menudito, se pone [...] lumbre, se echa manteca y jamón en t [...] nida, y que está frito, se echa [...] allí el recaudo a que fría, se le echa aceite de comer que se fría, y después el caldo en que se cocieron sin el gordo, se le echa orégano, tomillo y especias finas, y su punta de vinagre, y se dejan hervir hasta que queden con un caldo regular, su sal.

*Guiso de pichones*

Se pica cebolla, ajos, y perejil bastante, y muy bien picadito se corta un poco de jamón y se fríe en manteca. Ya que está frito se echa el recaudo a que se fría, ya que está frito, se echan los pichones crudos a que se frían un poco. Luego se muelen los higaditos que estarán cocidos aparte, se dora un pedazo de pan en manteca, canela, clavo, pimienta, todo esto se muele con los higaditos y se echa en la cazuela en que están los pichones. Se le echa un poco de aceite de comer, chilitos, aceitunas, su puntita de vinagre. Para llevarlos a la mesa, perejil por encima.

*Gazpacho*

Se queda el pescado frito, en vino o vinagre en infusión la noche antes, y a otro día, ya se hace el caldillo de jitomate y cebolla picada, y todas especias. En una cazuela se pone capa de pan de sopa, y capa de pescado, y encima capa de granada, capa de perejil, y se pone en el vaho de una olla. El pescado va frito sin huevo.

*Hojuelas de horno*

A tres libras de harina, una de azúcar blanca remolida, un cuartillo de vino blanco, siete huevos, tres sin clara y cuatro con ella, tantita levadura, una libra de manteca derretida, el agua que pidiera la masa. Se cuecen en un comal encalado.

*Modo de hacer frutas de sartén*<sup>159</sup>

Se batan las claras de bastantes huevos, estando batidas se echan las yemas y se incorporan, estando incorporado esto, se echa la harina, que quede la masa aguadita. Después se echa en una cazuela nueva que sea hondita y recogida, ya se tiene el cazo con manteca en la lumbre, se meten en la manteca los moldes a que se calienten, que no estén muy calientes porque cuajan la masa al cogerla con ella. Después se van metiendo en la masa, de modo que quede el molde descubierto por encima, se van metiendo en la manteca y sacándose estando cocido esto, se van sacando con unas varitas, a cada uno que se echa en el cazo se enjuga el molde en un cotense, y vuelven a coger más masa, si el molde [...] señal que ha enfriado, se vuelve a poner en la manteca, de este modo se va [...]

*Lenguas o pichones*

Después de pelados los pichones, se abren por detrás y se les saca el buche, se rellenan con picadillo de carne de puerco con todas especias. Se echan a dorar en manteca crudos, se hace el caldillo de jitomate, su jamón. Así que ya está sazonado se le echa un poco de vino.

*Guiso de lenguas*

Se meten al rescoldo para que se les zafe el pellejo, se ponen a sancochar. Así que están sancochadas se ponen a enfriar, y luego se abren por en medio, se rellenan de picadillo. El caldillo de jitomate, sus pasas, almendras, o sin relleno.

---

<sup>159</sup> En el manuscrito «letras de sartén».

*Receta de los lomos*

Se compran lomos de a real o de a dos, y se abren por en medio a lo largo, dejándolos pendientes por un lado, se agujeran por la punta de buen cuchillo, se clavan con jamón y rebanadas de ajos, y se ponen en una cazuela, que los cubra el agua y se les echa vinagre, pimienta, clavo, y canela, molido todo, y laurel, orégano de China, y manteca. Se tapan y se ponen a cocer. Así que están cocidos, ya se tienen jitomates molidos con un dientito de ajo, pan rallado, las espinacas cocidas como es corriente, pero sin garbanzos, y sí con pasas, almendras y piñones. Y por lo abierto se abren los lomos y se les echan por encima las espinacas, se vuelven a unir, y se cosen en [...] la cubriéndolos en redondo con el jitomate [...] pan espeso y se ponen a dos fuegos hasta que [...] se les hace costra. Aquel jitomate y pan luego [...] e ponen en el platón con unas romanitas partidas y mojadas en aceite y vinagre, tornachiles y aceitunas.

*Receta de dulce de durazno*

Se toma el durazno de hueso blanco, se pone a cocer maduro y se tiene cuidado que no hierva el agua. Conforme van estando cocidos se van sacando, y entonces se pelan y se van haciendo pedacitos chiquitos. Después se pesa, y a cada libra de fruta se le echa libra y cuatro onzas de azúcar. Se echa en el perol la agua que se conoce correspondiente al tanto de la azúcar, allí se echan tres o cuatro claras de huevo, y se va batiendo con las manos hasta que levanta bastante espuma, entonces se aparta una poca de aquella agua, se echa la azúcar en el perol y se pone a la lumbre. Así que empieza a hervir se le va echando de aquella agua que se apartó, hasta que está bien clarificada. Después de colada se vuelve a poner a la lumbre, y se tiene hirviendo bastante, hasta que en la pala o cuchara haga una banderita, y esta se toca con el dedo que no se pegue. Se aparta el perol de la lumbre y se deja que baje toda la espuma que tiene, y estando la miel clara, se revuelve hasta que quiere volver a subir, entonces va echando la fruta, poco, a poco, y se está revolviendo hasta que se incorpora bien, entonces se vuelve a poner a la lumbre, con poca lumbre, cosa que si hierva sea muy poquito, y se está meneando, poco, a poco, para que no haga espuma, y se tiene así hasta [...] do un poquito en un papel no pase, al otro lado, [...] regando el papel, haga una telita por [...] dulce, esto es lo principal, entonces [...] y se deja enfriar y se vacía en trastes de vidrio y se asolea dos o tres días.

*Torta de damas*

A una libra de almendras, una pechuga de capón, doce yemas de huevos, su azúcar hecha almíbar a que quede de dulce regular. Todo se revuelve muy bien, se unta una cazuela o sartén con manteca, o mantequilla que no esté rancia, se echa y se baten huevos como para freír, y se cubre con el huevo. Se le pone fuego arriba a que cuaje, a la almíbar se le echa su punta de clavo y agua de azahar, y se hierve con una hojita de naranjo. Han de dejar de pasta de betabel, pasta de zanahoria, pasta de camote morado, pasta de calabacita de Castilla, todas las pastas se hacen aparte con su punta de clavo y agua de azahar y después se pone su capa de mamón y una de las pastas, en la última de arriba va la de calabacita de Castilla.

*Hojuelas*

Para una libra de harina, seis yemas de huevos, menos de media libra de azúcar, manteca derretida, una poca de azúcar molida, una poca de sal, y la mitad de medio de aceite de comer, medio de aguardiente. Se revuelve todo y se azota mucho.

*Memoria del turrón de Oaxaca*

A cuatro libras de azúcar, se le echa medio cuartillo de miel virgen, se echan cuatro cuartillos [...] y con eso se derrite la azúcar y se clarifica la miel virgen. Así que está muy blanca, se cuele y se pone a hervir, se le da punto de caramelo, o se conoce en una taza con agua y si cuaja que haga como bolita de cera de Campeche, luego, luego se aparta, y se bate la almíbar hasta que se azucara. Ya se tienen batidas cuarenta como para freír, se echan y se baten con la almíbar hasta que se deshace todo lo que ha endurecido la almíbar. Así que ya no tiene nada endurecido, se le van echando gotitas de limón y se está batiendo, para esta cantidad son necesarios tres limones si son chicos, si son grandes dos. Después se bate así media hora, después se pone al fuego, que sea muy lento, no se deja de menear ni un instante porque no se queme, el punto es: así que ya despegas del cazo, o cogen en una cucharita un poquito y que no se corra. Así que está así, se quita de la lumbre, se bate un poco, y se le echan piñones, almendras tostadas y partidas, ajonjolí tostado, y se menea cuanto incorpore nomás, porque si se bate mucho con el ajonjolí se pone prieto. Y se echa en obleas o



cajetas como alfajor. Por encima se le echa un poco de ajonjolí, si se quiere adornar se clavetea con piñones y almendras.

### *Buñuelitos de queso*

A dos reales de quesos de cabra, los mueles com[...] vas metiendo la harina, les añades [...] manteca derretida, revuelves la [...] para hojuelas y la tiendes y paloteas. Y con el borde de una taza se cortan, y con un dedal se les saca lo de en medio. Tienes dispuesta una almíbar para que los echés después que los frías.

### *Torta de manzanas*

Cogerás las manzanas, y así que estén cocidas, molidas, cogerás unos garbanzos, iguales partes, incorporas así que estén cocidos y molidos sin agua, les incorporarás su canela molida, pimienta, según la cantidad de dicha incorporación, echarás pastilla y un poco de azafrán, una poca de sal de la mar. Batido todo esto con huevo, embarra una cazuela con manteca y ponla entre dos fuegos, pero mientras se va cociendo le has de ir echando por encima su azúcar, canela, y pastilla molida, hasta que se cueza. Ya que está cocida, se saca y se come.

### *Torta de cielo*

Se hace almíbar de medio punto y en ella se echa piña molida. Y en una cazuela untada de mantequilla, se pone mamón rebanado y se rocía con almíbar, después la pasta de piña, y entre capas se le echa por encima piñones, nueces, almendras, y pasas, agua de azahar, pastilla molida. Y concluidas las capas, se baten cuatro yemas de huevo, y se le echan por encima batidas con la almíbar espesita, su gragea por encima y se pone entre dos fuegos.

### *Turco de canela*

Se muele el maíz en seco, después se amasa con mante[...] y una onza de canela, y se hace pasta de [...] almendra y coco. Se unta una cazuela con [...] después

se ha de hacer una tortilla grande, [...]iar al fondo de la cazuela. Se le echan<sup>160</sup> piñones, acitrón y encima se le pone su cubierta de masa. Fuego arriba y abajo.

### *Buñuelitos de natillas*

Se baten seis yemas de huevos como para huevos reales y se les echa un polvito de harina bien cernida, y después se le revuelven las natillas que se conozcan suficientes. Se pone manteca a calentar, y se van echando con una cuchara en ella. Se hace almíbar y ya que está de medio punto, se echan un poquito y se ponen en el platón con canela y gragea.

### *Postre de almendras*

Se pone a cocer la leche y se le va quitando la nata. Se muele almendra bien remolida. Ya que se le ha quitado muy bien la nata, se le va echando la almendra, que se deshaga bien, y se pone a hervir con su azúcar al gusto. Ya que va espesando se le echa la nata.

### *Dulce de leche*

Se miden tres cuartillos de leche y se [...] libra y media de azúcar en terrón se [...] se cuele. Se pone al fuego en un cazo [...] hierva y baja su hervor, entonces [...]gar lo que se hace dos o tres veces, o cuatro. [...] ve que tiene punto, que es cuando [...] cazo, entonces se echa en cual[...]

### *Chícharos, en [...] ]<sup>161</sup>*

---

<sup>160</sup> En la transcripción paleográfica #8 termina aquí. Hemos corregido el orden de este manuscrito porque pensamos que el folio 1r, en realidad, es el último. Con ello logramos que la receta de «turco de canela» no quede fragmentada.

<sup>161</sup> Receta incompleta, solo se escribió el título.

## Glosario

**acitrón.** Cidra confitada. En México, tallo de la biznaga mexicana, descortezado y confitado. (DLE)

**achiote.** Del náhuatl *achiotl*, que significa «tintura roja». (*Bixa orellana*) Fruto de la familia de las bixáceas, cuyas semillas se ocupan como condimento y colorante; es muy importante en las cocinas del sureste de México. (DEGM)

**acuerar.** Adquirir consistencia de cuero correoso.

**a dos fuegos.** Forma de cocción en la que la olla o cazo se pone sobre la hornilla (fuego abajo) y se cubre con un comal o tapadera que tiene brasas encima (fuego arriba).

**agrio de limón o naranja.** Zumo ácido. (DLE)

**agua de azahar.** Infusión que originalmente era un concentrado de flores de cítricos, especialmente naranja o limón, y se utilizaba para aromatizar y dar sabor a preparaciones como galletas, pasteles, almíbares y rompopes. (DEGM)

**ajengibre.** Variante gráfica: *jengibre*. Raíz o tallo carnosos y subterráneos de la planta (*Zingiber officinale*), que se utiliza en la alimentación como condimento por su fuerte aroma y su sabor picante. (DEM)

**ajo.** Salsa o pebre que se hace con ajos para guisar y sazonar las viandas, y alguna vez suele tomar el nombre de la misma vianda o cosas con que se mezcla. (DLE)

**alcorza.** Pasta muy blanca de azúcar y almidón, con la cual se suelen cubrir varios géneros de dulces y se hacen diversas piezas o figuras. (DLE)

**alfeñique.** Pasta de azúcar cocida y estirada en barras muy delgadas y retorcidas. (DLE)

**almirez.** Mortero de metal, pequeño y portátil, que sirve para machacar o moler en él. (DLE)

**almizcle.** Sustancia muy olorosa que se extrae de las glándulas de ciertos animales (almizclero asiático, gato de algalia de Etiopía) o de diversas semillas o

almendras (la *ambrette*, cultivada en África y en las Antillas). A veces se llama almizcle a la semilla de la Malva moschata. Ya sea vegetal o animal, el almizcle servía antaño como especia, igual que el ámbar gris. (DEGM)

**alморadux.** Variantes gráficas: *alморaduj*, *alморadús*, *alморaduz*. Mejorana. (DLE). (*Origanum majorana*). Planta herbácea de la familia de las labiadas. Mide de 30 a 60 cm de alto, es perenne y de hojas ovaladas. Sus flores son moradas o blanquecinas agrupadas en espigas. Es una planta de origen europeo que se cultiva en México, cuyas hojas se utilizan como condimento. (DGEM)

**alcaravea.** Planta aromática de la familia de las apiáceas, común en el centro y el norte de Europa, llamada también, por su similitud en sabor y aspecto, «comino de los prados», «falso anís» o «comino de las montañas». La alcaravea se cultiva sobre todo por sus semillas, oblongas y pardas, que al secarse se utilizan como especia. Se emplea para perfumar, panes, bizcochos, aguardientes y licores. (DEGM)

**alemanisca.** Dicho de una mantelería: de un género labrado a estilo de Alemania, donde tuvo origen. (DLE)

**alezna.** Variantes gráficas: *alesna*, *lezna*. Instrumento que se compone de un hierro con punta muy fina y un mango de madera, que usan los zapateros y otros artesanos para agujerear, coser y respuntar. (DLE)

**almíbar.** Concentrado de azúcar en agua, que se hace en frío o en caliente, y se utiliza en la elaboración de confituras, helados, pastelería y conservas. (DEGM)

**angaripola.** Antiguo platillo cuya característica fue la utilización de chorizo y longaniza, además de, casi siempre, la mezcla de dos o más tipos de carne; todos los ingredientes del platillo se colocaban dentro de una cazuela y se acomodaban a manera de pastel por capas. (DEGM)

Toma su nombre del colorido de las capas de este platillo que se asemejan a los lienzos de colores que recibían ese nombre.

**ante.** Antiguo platillo hecho de pan (bizcocho o marquesote) bañado con una mezcla de almíbar de azúcar y pulpa de frutas, y adornado con frutas secas o trozos de la misma fruta con que se elaboró. (DEGM)

- apaste.** Variantes gráficas: *apastle*, *apastla*, *apaxtla*. Especie de palangana de barro, generalmente pulido, que se emplea para amasar, para batir alimentos o para recoger agua, aunque no para transportarla, pues no tiene asas ni tapa. (DEM)
- arequipa.** Variantes gráficas: *ariquipa*, *arequipe*. Antiguo postre de platón con consistencia de cajeta hecho de crema de leche, azúcar y algún otro ingrediente. Su preparación tradicional es algo que se ha perdido un poco, de modo que es difícil encontrarlo. Fue creado en el siglo XVIII en Arequipa, Perú, de donde tomó su nombre. En México adquirió un sinnúmero de variaciones [...] estos dulces se comían mucho en el siglo XIX y se hacían de muchas formas, utilizando jugos de frutas, diferentes nueces y harina de arroz para espesar. (DEGM)
- atole.** Bebida espesa, generalmente caliente, hecha con harina o masa de maíz diluida y hervida en agua o leche. Puede llevar otros ingredientes como azúcar, canela, chocolate, miel o fruta molida. (DEM)
- ayate.** Tela rala de ixtle (fibra vegetal de agave), que se usa a modo de bolsa para cargar frutos u otros objetos, para colar aguamiel, para cernir harina para tamales o para envolver alguna cosa. (DEM)
- ayocote.** Variantes gráficas: *ayacote*, *ayecote* o *ayocotli*. Del náhuatl *ayecohtli*. (*Phaseolus coccineus*) Es el más grande de todos los frijoles de México, del que existen muchas variedades. Miden desde 2 cm de largo, y los hay de colores morado, café, rojo y pintos, según la región. Casi todos los ayocotes adquieren un tono café oscuro y pierden su color original al cocerse. (DEGM)
- azúcar candi.** Variante gráfica: *cande*. Azúcar en cristales grandes, obtenido por un proceso de cristalización muy lento, cuyo color varía desde el blanco transparente y amarillo al pardo oscuro, por agregación de melaza o sustancias colorantes. (DLE)
- azumbre.** Medida de capacidad para líquidos equivalente a unos dos litros. (DLE)
- barquillo.** Hoja delgada de pasta hecha con harina sin levadura, azúcar o miel y, por lo común, canela, y a la que se suele dar forma de canuto. (DLE)
- berquera.** Enrejado de alambre colocado sobre una caja de madera en que extienden los confiteros los dulces que quieren secar (DLC: 316).

**besamela.** Variantes gráficas: *besamel*, *bechamel*. Salsa cremosa blanca, hecha con harina, leche y mantequilla o aceite. (DLE)

**betabel.** Remolacha. (*Beta vulgaris*) Planta herbácea anual, de la familia de las quenopodiáceas, que llega a medir hasta 1 m de altura y cuya raíz, grande, redonda o alargada, es carnosa, de color entre rojo y morado, muy apreciada como comestible y porque de ella se extrae azúcar. (DEM)

En España se conoce como «remolacha».

**betún.** Pasta dulce que se usa para cubrir y adornar los pasteles ya horneados. (DEM)

**bienmesabe.** Postre de origen conventual muy común antiguamente. De acuerdo con el *Nuevo cocinero mexicano*, en el siglo pasado existieron muchas recetas de este postre. (DEGM)

**bizcocho.** Pan sin levadura, que se cocía por segunda vez para que perdiese la humedad y durase mucho tiempo. (DLE)

**bizcotelas.** Especie de bizcocho ligero, cubierto de un baño blanco de azúcar. (DLE)

**biznaga.** Nombre para designar a diversas cactáceas silvestres cuyos tallos verdes se utilizan principalmente para elaborar el acitrón. En Querétaro, al fruto se le llama huamisque. Con el nombre de biznaga se conocen a los géneros, *Echinocactus*, *Ferocactus* y *Melocactus*. (DEGM)

**bobo.** Con este nombre popular se conocen por lo menos dos peces diferentes, similares en apariencia a las lisas. Ambos son omnívoros, de agua dulce y pueden encontrarse desde el Istmo de Tehuantepec hasta Baja California. En Veracruz y Tabasco se capturan en los ríos Usumacinta y Grijalva. Su nombre se debe a la facilidad con que se deja capturar en la orilla de los ríos. (DEGM)

**boronía.** Variantes gráficas: *alboronía*, *moronía*. Guisado de diferentes hortalizas picadas y revueltas. (DLE)

**borraja.** Planta anual de la familia de las borragináceas, de 20 a 60 cm de altura, con tallo grueso y ramoso, hojas grandes y aovadas, flores azules dispuestas en racimo y semillas muy menudas. Está cubierta de pelos ásperos y punzantes, es comestible y la infusión de sus flores se emplea como sudorífico. (DLE)

**buñuelo.** Especie de galleta muy delgada y crujiente, hecha con harina y agua, frita en aceite y endulzada con miel o azúcar; tiene la forma de una tortilla grande o de una rueda con varios rayos. Tradicionalmente se come en las fiestas decembrinas y en las ferias. (DEM)

**cacahuazintle.** Variantes gráficas: *cacahuacintle*, *cacahuacentli*, *cacahuacincle* o *cacahuacintli*. Maíz cacahuazintle. El que es de grano más redondo, blanco y suave, utilizado para hacer pozole. (DEM)

**caifa.** (*Cyclanthera pedata*). «Conocida como caiba, caifa, jaiba, caigua, pepino de comer, pepino de rellenar. Sus frutos y, en algunos sitios sus tallos jóvenes, son empleados como alimento. Los frutos son consumidos igual que el chile pimienta, ya sea crudos o cocidos (después que las semillas son removidas)» (Orellana Polanco 2012: 57-58).

**cajete.** Vaso o pequeña vasija de barro cocido sin vidriar, de piedra o de madera, de forma convexa. (DEM)

**cajeta.** Dulce de leche quemada con azúcar y alguna otra sustancia o esencia saborizante; es de consistencia espesa y color café claro u oscuro. (DEM)  
En Durango, Sonora, Chihuahua y otros estados del norte, también se les llama cajeta a los ates de fruta. (DEGM)

**calar.** Dicho de un líquido: penetrar en un cuerpo permeable. (DLE)

En el caso de las conservas, que el almíbar penetre en la fruta para su cristalización.

**camote.** Batata. (*Ipomoea batatas*) Tubérculo carnoso de aproximadamente 25 cm de largo, de color amarillo, morado o blanco, que se prepara principalmente como dulce ya sea en pasta o entero, cocido o en almíbar. (DEM)

**candelilla.** (*Euphorbia cerifera*, *Euphorbia antispyllitica*) Arbusto perenne de la familia de las euforbiáceas que mide hasta metro y medio de altura, de tallos leñosos, cilíndricos y rectos de color cenizo o verde pálido, que se recubren de cera para protegerse del calor; contienen también una resina de aspecto lechoso. La cera de los tallos se explota para la elaboración de ceras, grasas,

barnices, jabones, lubricantes, adhesivos, etc. Se encuentra en Coahuila, Zacatecas, San Luis Potosí y en otros lugares semidesérticos. (DEM)

**canuto.** Variante gráfica: *cañuto*. Tubo de longitud y grosor no muy grandes. En México, sorbete de leche, huevo y azúcar, cuajado en moldes que tienen la forma de canuto. (DLE)

**capón.** Pollo que se castra cuando es pequeño, y se ceba para comerlo. (DLE)

**carbonada.** Bocado hecho de leche, huevo y dulce, y después frito con manteca. (DLE)

**carretilla.** Utensilio que consta de un mango y de una rueda dentada y giratoria que se usa para cortar la masa del pan, de los pasteles, etc. (DEM)

**cedazo.** Instrumento compuesto de un aro y de una tela, por lo común de cerdas, más o menos clara, que cierra la parte inferior. Sirve para separar las partes sutiles de las gruesas de algunas cosas, como la harina, el suero, etc. (DLE)

**cera de Campeche.** La producida por una abeja sin aguijón que abunda sobre todo en el estado de Campeche, es de color blanco amarillento y se usa como adhesivo natural. (DEM)

**clarificar.** Depurar algún líquido que está turbio, eliminando las partículas o las impurezas que contiene. (DEM)

**clavetear.** Enterrar unos clavos de olor en una carne, fruta o verdura para que al momento de la cocción suelte todo su aroma, pero no se pierda en el preparado. (DEGM)

**clemole.** Del náhuatl *tetl*, «fuego», y *molli*, «mole», que derivó en tlemole y de ahí pasó a clemole. Guiso o caldo condimentado con chile y tomate que generalmente incluye diversas verduras y carne. (DEGM)

**cocol.** Pan dulce en forma de rombo, generalmente cubierto con ajonjolí y con sabor a anís o piloncillo. (DEM)

**comal.** Variante gráfica: *comale*. Del náhuatl *comalli*. Utensilio básico en la cocina mexicana con forma de disco, hecho originalmente de barro sin vidriar, aunque



en la actualidad se fabrican de metal o lámina. Se le conoció con el nombre de comal en la época prehispánica, sobre todo en el centro del país [...] Se usa principalmente para cocer las tortillas de maíz, tostar distintas semillas o asar chiles. Debido a la importancia de sus usos diversos, el comal es un utensilio tradicional e imprescindible en la cocina mexicana. Los mayas le llaman *xamach*. (DEGM)

**comal encalado.** Comal de barro tratado o «curado» con agua de cal o ceniza con la finalidad de cerrar los poros para darle mayor durabilidad y evitar que se pegue la masa.

**cotense.** Variantes gráficas: *cotence*, *cotanza*. Tela burda de algodón o de cáñamo, que sirve para hacer costales, envolver alimentos o limpiar. (DEM)

**culantro.** Cilantro. (*Coriandrum sativum*) Planta herbácea de la familia de las umbelíferas, de 60 a 80 cm de altura, hojas muy olorosas, divididas y dentadas, pequeñas flores blancas y fruto esférico de aproximadamente 2 mm. Es muy apreciada como condimento y por sus propiedades digestivas. (DEM)

**cuarterón.** Cuarta parte de algo. (DEM)

**cuartillo.** 1. Medida de capacidad para granos, semillas, etc., equivalente a dos litros.  
2. Medida de capacidad para líquidos, cuya equivalencia es de medio litro aproximadamente. (DEM)

**cuñete.** Barril pequeño que se emplea para guardar aceitunas, vinagres y aceites, principalmente. Las aceitunas y el vinagre que se guardan en cuñete se utilizan para hacer diferentes preparaciones que llevan el nombre de cuñete, como el pollo en cuñete. (DEGM)

**cuscús.** Variante gráfica: *alcuzcuz*. Comida típica magrebí, hecha con sémola en grano y salsa, servida con carne o verduras. (DLE)

**chaucle.** Variantes gráficas: *chiautle*, *chautle*. Es la raíz de la planta comúnmente llamada «pápalo quelite» (*Blattia campanulata*), este bulbo crudo se rebana y se seca al sol hasta obtener un polvo. El mucílago de la planta se utiliza como aglutinante (Pomar 2004: 42, 73, 81).

**chicozapote.** (*Manilkara zapota*) Fruto globoso u ovoide, de pulpa suave, color café rojizo y sabor muy dulce. Tiene en su interior varias semillas negras ovaladas y planas; la piel, más o menos del mismo color que la pulpa, puede ser áspera y suave. Es originario de la América tropical. (DEGM)

**chicha.** Es el nombre de una variedad de bebidas alcohólicas derivadas de la fermentación del maíz y otros granos originarios de América, pero también de frutas como manzanas y uvas. Son bebidas que existen en toda América Latina desde antes de la llegada de los españoles. Por lo general es una bebida suave, de pocos grados de alcohol. (DEGM)

**chícharos.** Guisantes. (*Pisum sativum*) Planta anual trepadora de la familia de las leguminosas, que tiene hojas compuestas por uno a tres pares de hojillas, terminadas en un largo zarcillo; sus flores son axilares, de color blanco; sus frutos son vainas que contienen numerosas semillas esféricas verdes, dispuestas en hilera, muy apreciadas como alimento. Hay numerosas variedades. (DEM)

**chiquihuite.** Variantes gráficas: *chichihuite* o *chiquigüite*. Del náhuatl *chiquihuitl*, «cesto» o «canastita». Cesto sin asas hecho de palma, carrizo, mimbre o tule, del cual existen diferentes tamaños. (DEGM)

**chirimoya.** Fruto del chirimoyo. Es una baya verdosa con pepitas negras y pulpa blanca de sabor muy agradable. Su tamaño varía desde el de una manzana al de un melón. (DLE)

**chongos.** Postre hecho de pan de dulce esponjoso rebanado, bañado con almíbar de azúcar, mantequilla y yemas de huevo, y espolvoreado con queso rallado y canela. El postre entonces se hornea y se sirve caliente o frío. (DEGM)

**desleír.** Técnica que consiste en disolver un ingrediente en agua o algún otro líquido. Se deslíe la masa de maíz para hacer atoles o espesar caldos, las bolas de pozol, la pasta de achiote, el polvo de pinole, entre otros productos. (DEGM)

**despicar.** «Literalmente, quitar el pico. Pelar, despellejar. En este contexto quitar los pétalos de una flor» (Juárez Ramírez 2009: 110).

**desvenar.** Quitar las venas, placenta y semillas a un chile para evitar que sea tan picante.

**durazno.** Melocotón. Fruto de un árbol con el mismo nombre, de la familia de las rosáceas. Introducido a México en el siglo XVIII y su nombre proviene del latín *duracinus*, que se aplica a frutos de carne fuertemente adherida a la semilla, o a los de piel dura. El durazno típico, y más importante en México, es el llamado durazno amarillo o criollo. (DEGM)

**ejote.** Vaina comestible del frijol, cuando está verde y tierna. (DEM)

**empanizar.** Operación en la que el almíbar se calienta hasta llegar a la temperatura en que empieza a espesar, momento en que debe retirarse del fuego y batirse hasta que tome consistencia sin llegar a formar gránulos de azúcar, lo que puede evitarse agregando zumo de limón o vinagre.

**engrudo.** Masa comúnmente hecha con harina o almidón que se cuece en agua, y sirve para pegar papeles y otras cosas ligeras. (DLE)

**enrejado.** Celosía hecha con franjas de masa entrecruzadas para cubrir el relleno de una tarta o pastel.

**epazote.** (*Chenopodium graveolens*) Hierba aromática de la familia de las quenopodiáceas, nativa de Mesoamérica, su nombre deriva del náhuatl *epazotl*. Considerada la hierba aromática mexicana por excelencia, brinda un sabor peculiar a los guisos. (DEGM)

**escudilla.** Vasija ancha y de forma de una media esfera, que se usa comúnmente para servir en ella la sopa y el caldo. (DLE)

**espumar.** Quitar la espuma del caldo o de cualquier líquido. (DLE)

**espumadera.** Paleta ligeramente cóncava y con agujeros con que se espuma el caldo o cualquier otro líquido para purificarlo, o se saca de la sartén lo que se fríe en ella. (DLE)

**frescal.** Dicho de un pescado: no enteramente fresco, sino conservado con poca sal. (DLE)

- fricasé.** Guisado de la cocina francesa, cuya salsa se bate con huevos. (DLE)
- fricandó.** Cierta guisado de la cocina francesa. (DLE)
- fritanga.** Término con que se designa a los antojitos mexicanos que se cuecen o fríen en abundante manteca de cerdo o aceite. (DEGM)
- fruta de sartén.** Pasta de harina, a la que se añaden huevos y azúcar o sal, hecha en diferentes formas, y frita después en manteca o aceite. (DLE)
- garguero.** Parte superior de la tráquea. (DLE) Por analogía se llama garguero, guar güero o güergüero a un dulce tubular elaborado de masa de harina de trigo, frito y muy parecido al gaznate.
- gaznate.** Dulce popular de forma cilíndrica, elaborado con una pasta de harina de trigo similar a la de los buñuelos, que se fríe y se rellena con merengue. (DEGM)
- gigote.** 1. Guisado de carne picada rehogada en manteca. 2. Comida picada en pedazos menudos. (DLE)
- gragea.** Dulce pequeño de forma esférica y diversos colores que se usa en repostería para decorar. (DEM)
- granza.** Residuo del trigo y la cebada cuando se avientan y criban. (DLE)
- guajolote.** Pavo. (*Meleagris gallopavo*) Ave doméstica de la familia de las gallináceas, que se caracteriza por tener la cabeza y el cuello desprovistos de plumas y recubiertos por una membrana carnosa, de color rojo, que le cuelga por debajo del cuello; es originaria de México y muy apreciada por su carne. (DEM)
- harina floreada.** Harina primera y más fina por medio del cedazo más espeso. (DLE)
- hebra.** Porción de hilo, estambre, seda u otra materia hilada, que para coser algo suele meterse por el ojo de una aguja. (DLE)
- hojaldre.** Masa de harina con manteca o mantequilla, muy sobada y que, al cocerse en el horno, forma muchas hojas delgadas superpuestas. (DLE)
- hormiguillo.** Hormigos, plato de repostería. (DLE)

**huevos hilados.** Huevos cuajados en almíbar que se presenta en forma de hebras o hilos. (DLE)

**huevo mejido.** Yema del huevo batida con azúcar y disuelta en leche o agua caliente. (DLE)

**huevos moles.** Yemas revueltas con azúcar. (DLE)

**jericalla.** Postre similar a un flan, compuesto de leche, huevo, azúcar y vainilla; todos los ingredientes se mezclan y se vierten en un molde o flanera para hornearlos a baño María; la superficie casi siempre queda dorada. Se prepara en los estados del Bajío y del centro de México. (DEGM)

**jícama.** Variante gráfica: *xicama*. Del náhuatl *xicamatl*. Tubérculo de forma ovalada, de la familia de las leguminosas. Mide de 10 a 20 cm de diámetro en su parte más ancha. Por fuera es de un tono amarillento y por dentro es jugoso, de carne blanca con mucho almidón, textura crujiente y de poco sabor, ligeramente dulzón. (DEGM)

**jícara.** Vasija hemisférica de boca grande hecha de la corteza del fruto de varias plantas, como el guaje, la calabaza o el coco. En muchos casos se pinta de colores, se graba o se pule. (DEM)

**jocoque.** Variante gráfica: *jocoqui*. Del náhuatl *xococ*, «agrio». Producto elaborado a base de leche bronca de vaca que sufre una fermentación ligera y hace que su sabor sea agrio. (DEGM)

**lampreado.** Componer o guisar una vianda, friéndola o asándola primero, y cociéndola después en vino o agua con azúcar o miel y especia fina, a lo cual se añade un poco de agrio al tiempo de servirla. (DLE)

**lebrillo.** Vasija de barro vidriado, de plata u otro metal, más ancha por el borde que por el fondo, y que sirve para lavar ropa, para baños de pies y otros usos. (DLE)

**lengua de vaca.** Nombre que designa varias especies del género *Rumex*, de la familia de las poligonáceas. Son hierbas, a veces muy robustas, con raíces fuertes y bien desarrolladas; sus hojas son simples, extensas, pecioladas, ovaladas y con forma de lanza. Las variedades que más se consumen en México son *Rumex*

*acetosa*, *Rumex crispus* y *Rumex hymenosepalus*. Se emplean como condimento por su sabor agrio y un poco amargo. (DEGM)

**liviano.** Pulmón, principalmente el de las reses destinadas al consumo. (DLE)

**machete.** Cuchillo grande de diversas formas. En la cocina se emplea para cortar piezas grandes o duras como los cocos, la caña de azúcar, las hojas de plátano, pescados de gran tamaño, huesos de animales y diversos tipos de pencas. (DEGM)

**majar.** Machacar o moler algún alimento hasta que quede como pasta o se ablande mucho (DEM)

**mamey.** Fruto ovoide de la familia de las zapotáceas, que mide entre 8 y 20 cm de largo; su cáscara es de color pardo a moreno rojizo, es dura, quebradiza y áspera. Su pulpa es blanda, rojiza o rosada; tiene sabor muy dulce y delicado, y alberga una o dos semillas llamadas Es originario de Mesoamérica, quizá de las selvas de Chiapas o de Tabasco y Veracruz, donde todavía se encuentran en forma silvestre, aunque hoy predominan los cultivos extensos. (DEGM)

**mamón.** Especie de bizcocho muy blando y esponjoso que se hace en México de almidón y huevo. (DLE)

**manatí.** Mamífero acuático de aguas dulces, cuerpo fusiforme, cara grande con belfos colgantes, ojos pequeños y cola en forma de remo redondeado. Llega a pesar hasta 600 kg y mide más de cuatro metros de longitud. Habita en Chiapas, Tabasco, Quintana Roo, Campeche y Veracruz. (DEGM)

**marquesote.** Pan de dulce de color amarillo, de masa sumamente porosa y crujiente. Suele venderse rebanado. En general para prepararlo se baten claras de huevo a punto de turrón y se les añaden las yemas (que aportan el color amarillo), azúcar y harina de trigo. (DEGM)

**martajar.** Quebrar y extender una porción de masa. (DLE)

**mazacote.** Guisado u otra vianda o cosa de masa, seca, dura y pegajosa. (DLE)

**mecahilo.** De mecate e hilo. Cuerda hecha principalmente de fibras o hilos de ixtle de maguey torcidos o trenzados; por lo general se usa para amarrar, colgar o sujetar algo. (DEM)

- mechar.** Procedimiento que consiste en introducir trozos de algún alimento o condimento en la carne que se va a guisar. (DEGM)
- melado.** Miel de caña que resulta de la cocción de su jugo. (DEM)
- memela.** La memela es una tortilla alargada de forma elíptica. Su nombre proviene de una reducción del término náhuatl *tlaxcalmimilli*, su preparación y rellenos varían dependiendo de la región donde se elabore. (DEGM)
- menestra.** Guisado compuesto con diferentes hortalizas y a menudo con trozos pequeños de carne o jamón. (DLE)
- metate.** Plancha de piedra en la que se muelen granos como los de maíz o los de cacao; es rectangular y pulida; se sostiene sobre tres pequeñas patas y forma un plano inclinado hacia adelante, ligeramente curvo y levantado en su extremo más bajo. El molido de los granos se hace con un cilindro (mano del metate) también de piedra. (DEM)
- miaja.** Galladura. Pinta como de sangre, menor que una lenteja, que en la yema del huevo puesto por la gallina señala que está fecundado. (DLE)
- molcajete.** Del náhuatl *molcaxitl*. Utensilio utilizado en México, de origen prehispánico, parecido a un mortero con tres patas cortas, fabricado de piedra o barro. Se utiliza para moler distintos ingredientes y especialmente para preparar salsas, las cuales en ocasiones se sirven en este mismo recipiente. Al aditamento con el que se muelen los ingredientes se llama mano de molcajete o tejolote. (DEGM)
- mole.** Del náhuatl *mulli*, «salsa» o «guiso». Término que designa una infinidad de guisos complejos, por lo regular elaborados con una salsa espesa. (DEGM)
- molinillo.** Utensilio de cocina que sirve para batir y sacar espuma al chocolate caliente; consiste en un palo largo de madera en cuya parte inferior tiene una bola ranurada, rodeada por pequeños anillos sueltos. (DEM)
- mondar.** Quitar la cáscara a las frutas, la corteza o piel a los tubérculos, o la vaina a las legumbres. (DLE)

**muñequita.** Trozo de manta de cielo o tela fina en el que se ponen las hierbas de olor y especias, y se amarran haciendo un saquito. Este se coloca durante la cocción para sazonar y se retira antes de servir el guisado.

**nixtamal.** Maíz cocido en agua de cal o con ceniza para que suelte el hollejo, con el que se prepara la masa para hacer tortillas, pozol, etc. (DEM)

**niscómil.** Variantes gráficas: *nescómitl*, *nexcómitl*, *niscome*, *niscómel*, *nixcome*, *nixcómel*, *nixcómetl* o *nixcómil*. Del náhuatl *nextli*, que a su vez es un acortamiento de *tenextli*, «cal», y *comitl*, «olla». Olla de barro donde se cuece el maíz con cal para elaborar el nixtamal. Por extensión, también se conoce así al resultado de cocer el maíz con cal, es decir, al maíz nixtamalizado o nixtamal. (DEGM)

**nopales.** Planta de la familia de las cactáceas, de unos tres metros de altura, con tallos aplastados, carnosos, formados por una serie de palas ovales de 30 a 40 cm de longitud y 20 cm de anchura, y que procede de México. Hoja tierna de nopal que suele comerse guisada. (DLE)

**olores.** Término utilizado para denominar a la mezcla de hierbas de olor y especias que varían dependiendo del cocinero. Las más importantes son: ajo, clavo, jengibre, comino, pimienta, laurel, tomillo, mejorana, orégano y canela. (DEGM)

**palote.** Rodillo de madera que se utiliza en la cocina para hacer tortillas de harina. (DEM)

**palotear.** Acción de aplanar una masa con un palote o rodillo. Las masas de harina de trigo para tortillas o pan se palotean para estirarlas y poder darles las formas y grosores deseados. (DEGM)

**pambazo.** Pan salado del que existen algunas variedades dependiendo de la región donde se prepare. El pan puede ser ovalado, esponjado, con grietas en la parte superior, de color marrón claro; es una de las recetas más antiguas del pan español. (DEGM)

**pámpano.** (*Trachinotus carolinus*, *Trachinotus glaucus*, *Citula dorsalis*, *Gnathanodon speciosus*) Pez de cuerpo aplanado, de color plateado que se



torna azuloso y vientre es blanco; no tiene escamas; suele habitar en aguas poco profundas; llega a medir hasta un metro; su carne es muy apreciada. (DEM)

**pan de picón.** Pan de dulce elaborado con harina de trigo, huevo y azúcar; su forma es cónica, con picos en la punta, de donde deriva su nombre. Es tradicional de Jalisco, Colima, Aguascalientes y Nayarit. (DEGM)

**panela.** Edulcorante elaborado con jugo de caña de azúcar, deshidratado y solidificado, similar al piloncillo, pero más oscuro, más dulce, y más puro. Existen dos tipos de panela, la clara y la oscura; esta última tiene un tono café oscuro y es mucho más dulce. (DEGM)

**panocha.** Bloque de piloncillo en forma de cono truncado. (DEM)

**pargo.** Nombre genérico que reciben diversas especies de peces de la familia *lutjanidae*. Algunos de ellos son conocidos también como huachinangos, debido a que tienen características similares. Son peces de carne blanca, firme y de pocas espinas. (DEGM)

**pastilla.** Porción muy pequeña de pasta compuesta de azúcar y alguna sustancia agradable al gusto. (DLE)

**pebre.** Salsa en que entran pimienta, ajo, perejil y vinagre, y con la cual se sazonan diversas viandas. (DLE)

**pichancha.** Olla de barro perforada con hoyos muy pequeños, usada para lavar el nixtamal y retirarle la cal. Se utiliza en Chiapas y en el Istmo de Tehuantepec, Oaxaca. Conocido en tseltal como *pichachab*, de *pin*, «olla», y *chachab*, «colador». (DEGM)

**pimienta de Tabasco.** (*Pimenta dioica*) Especia mexicana, de la familia de las mirtáceas, que se utiliza como condimento. Es una baya parda oscura, aromática, globosa y carnosa del árbol pimentero, que se recolecta manualmente; se seca al sol y se hornea. La mayoría de sus nombres aluden a que es más grande que la pimienta negra. Crece en el área de la vertiente del Golfo de México, desde el norte del estado de Veracruz hasta la península de Yucatán. (DEGM)

- pipián.** Variante gráfica: *pepián*. Salsa hecha con semillas de calabaza, tostadas y molidas, chile ancho, pasilla, u otros chiles rojos según la región (cuando es roja), o chile verde (cuando es verde), ajonjolí y otras especias. (DEM)
- pita.** Fibra de varias plantas de las familias amarilidáceas y bromeliáceas, de la que se hacen cuerdas o cordeles. Cuerda, mecate o cordel delgado elaborado con esta fibra. (DEM)
- pitaya.** Variante gráfica: *pitahaya*. Fruto generalmente comestible, semejante a la tuna, de colores amarillo, morado, rojo, etc., de sabor agrídulce, que se usa para preparar bebidas refrescantes o nieve. (DEM)
- poleo.** Planta herbácea anual, de la familia de las labiadas, con tallos tendidos, ramosos, velludos y algo esquinados, hojas descoloridas, pequeñas, pecioladas, casi redondas y dentadas, y flores azuladas o moradas en verticilos bien separados. Toda la planta tiene olor agradable, se usa en infusión como estomacal. (DLE)
- popote.** Pajilla. Del náhuatl *popotl*. Tubo delgado que sirve para absorber líquidos. (DEGM)
- pozuelo.** Recipiente cilíndrico, generalmente de peltre y con asa, que se utiliza para tomar líquidos; pocillo. En el altiplano de Oaxaca, vasija de barro más grande que la taza o el vaso y con asa, que se utiliza para tomar líquidos. (DEM)
- punchi.** Dulce de consistencia pastosa elaborado con maíz azul o cacahuacntle, azúcar, agua, leche y canela o vainilla. El maíz se remoja, se muele, se mezcla con los demás ingredientes y se cuece hasta que espesa; se coloca en un molde y se corta en varias porciones. (DEGM)
- ralo.** Que no es abundante, que es poco espeso, que carece de densidad o solidez, por lo que se la notan huecos o claros. (DEM)
- rallo.** Rallador. Utensilio de cocina, compuesto principalmente de una chapa de metal, curva y llena de agujerillos de borde saliente, que sirve para desmenuzar el pan, el queso, etc., restregándolos con él. (DLE)

**recaudo.** Variante gráfica: *recado*. Conjunto de verduras, especialmente jitomate y cebolla, que se utiliza para condimentar algún guisado. (DEM)

**rejezuela.** Véase «enrejado».

**repulgar.** Hacer borde labrado a las empanadas o pasteles alrededor de la masa. (DLE)

**rescoldo.** Pequeña brasa de una hoguera que queda entre las cenizas. (DEM) En la cocción a dos fuegos, se utilizan las brasas y cenizas calientes sobre un comal o tapa para cubrir la olla (fuego arriba).

**romanita.** Lechuga arrepollada de hojas redondeadas y de color verde claro, de sabor ligeramente dulce. (DEM)

**romeritos.** (*Dondia mexicana*) Planta herbácea de la familia de las quenopodiáceas, de hojas carnosas, lineares, de 1 a 2 cm, de sabor salado. Es comestible; crece o se cultiva en terrenos salobres, especialmente en el Valle de México. (DEM)

**salpresar.** Aderezar con sal un alimento, prensándolo para que se conserve. (DLE)

**semita.** Variante gráfica: *cemita*. Pan dulce hecho de salvado o harina oscura, de color café claro tendiendo al gris, de forma redonda, endulzado con piloncillo y espolvoreado de malta, lo que le da un aspecto polvoso. (DEM)

**tamal.** Del náhuatl *tamalli*. Preparación de origen prehispánico elaborada con masa de maíz batida; se rellena con salsa, algún tipo de carne, o sola; generalmente se envuelve en hojas de maíz o plátano, y se cuece al vapor. También se preparan tamales dulces. (DEGM)

**tamalayota.** Fruto de la familia de las cucurbitáceas. Las principales variedades cultivadas en México son *Cucurbita maxima*, *Cucurbita moschata* y *Cucurbita argyrosperma*. Calabaza de gran tamaño, que puede llegar a alcanzar hasta 1 metro de largo, generalmente de forma elíptica, piriforme o subglobosa; tiene pulpa anaranjada y cáscara gruesa con surcos pronunciados. Su color varía de un verde negruzco a un naranja tostado. También conocida como calabaza de Castilla. (DEGM)

**tenate.** Del náhuatl *tanahtli*, «cesto». Cesto tejido de palma, alto y estrecho, que hace la función de una pequeña canasta para guardar tortillas, granos o frutas. (DEGM)

- tepalcate.** Fragmento de un recipiente o utensilio de barro. (DEM)
- tequesquite.** Salitre o sal mineral compuesta por diversos minerales, principalmente cloruro y carbonato de sodio; utilizado para cocer alimentos y fermentar masas. Aparece durante la estación de sequía en las lagunas y lagos del Valle de México, donde se recolecta para uso culinario y se vende en piedra o molido. (DEGM)
- tecomate.** Vasija de forma hemisférica y boca grande, hecha de barro o con la corteza de ciertos frutos, como guajes, calabazas o los que se designan con este mismo nombre. (DEM)
- tejocote.** Del náhuatl *texocotl*. Fruto globoso de origen mexicano perteneciente a la familia de las rosáceas: su cáscara es delgada y lisa, color amarillo verdoso o anaranjado con puntitos diminutos color café. Mide unos 3 o 4 cm de diámetro y su apariencia recuerda una manzana muy pequeña. La pulpa es carnosa, dura, color anaranjado amarillento y de sabor un poco ácido. (DEGM)
- tlaco.** Variante gráfica: *claco*. Antigua moneda de cobre, en curso durante la Colonia, que valía la mitad de un cuartillo; es decir, la octava parte de un real. (DEM)
- tolondrón.** Bulto o chichón. (DLE). Por analogía se llama así a los grumos que se forman cuando no se bate bien una preparación.
- tornachile.** Especie de chile de color verde claro, de forma de trompo, que se cultiva en tierras de regadío. (DLE)
- totopo.** Tortilla de maíz frita o tostada y quebrada en trozos. (DEM)
- tumbagón.** De *tumbaga*, una aleación metálica muy quebradiza. Dulces similares a un gaznate vacío y espolvoreados con azúcar glas [...] Son tradicionales en el estado de Guanajuato, particularmente en San Miguel de Allende. (DEGM)
- tuna.** Higo chumbo. Fruto ovalado o periforme del nopal, con cáscara gruesa y pequeñas espinas que parecen una pelusa. Todo su interior está lleno de una pulpa carnosa, suave y dulce, con muchas semillas comestibles. Se consume como fruta fresca. (DEGM)

**venasón.** Del francés *venaison*. Carne de caza de gran tamaño como el jabalí o el venado. También se refiere a la salsa con que estas carnes se preparan<sup>162</sup>.

**verdolaga.** Planta herbácea que mide en promedio de 15 a 50 cm de largo. Es suave, carnosa, jugosa y de sabor ácido. Se desarrolla en lugares húmedos como las riberas de los ríos o a las orillas de los caminos. (DEGM)

**vino carlón.** «Antigua denominación de origen para unos caldos que, procedentes en un principio de agro benicarlando, eran ya conocidos a partir del siglo XV por todos los países del ámbito mediterráneo y del norte de Europa; dicha denominación de origen abarcó a todos los vinos de la comarca que eran elaborados y comercializados por los mercaderes instalados en Benicarló» (Ajuntament de Benicarló 2011: 4). Por extensión se dio este nombre a vinos producidos en América de características similares. En Parras se producía un vino dulzaino denominado carlón (Corona Páez 2009: 6).

**xoconostle.** Del náhuatl *xoco*, «agrio», y *nochtli*, «tuna», es decir, «tuna agria». Tuna semiseca, apreciada por su sabor ácido y consistencia firme, que se emplea como verdura en distintos guisos. (DEGM)

**xocoyol.** Variantes gráficas: *jocoyol*, *jocoyoli* o *socoyol*. Nombre que se aplica a diversas especies de *Oxalis*. Son plantas herbáceas de hojas radiales que parten de un pequeño rizoma; las hojas constan de varias hojuelas, sobre un pecíolo largo de sabor ácido. Se utilizan en guisos sus tallos y hojas. También se conocen como agrio, agrito, acedera y acederilla.

**zangolotear.** Sacudir bruscamente y con fuerza algo. (DEM)

**zapote.** Del náhuatl *tzapotl*, «fruta dulce». Nombre genérico que se aplica a todas las plantas de la familia de las *sapotáceas*. (DEGM)

**zurrapa.** Brizna, pelillo o sedimento que se halla en los líquidos y que poco a poco se va sentando. (DLE)

---

<sup>162</sup> TLFU. En línea: <<https://www.cnrtl.fr/definition/venaison>> [consulta: 28 de noviembre de 2021].



## Bibliografía

### *Manuscritos culinarios y paraculinarios*

CONVENTO DE AGUSTINOS RECOLETOS DE MADRID (1771), *Libro del gasto de alimentos*. BNE, ms. 12488.

CONVENTO DE AGUSTINOS RECOLETOS DE MADRID (1773), *Libro del gasto de cocina*. BNE, ms. 12491.

DEL MAZO BELARDE CALDERÓN DE LA BARCA, Ignacia (1789), *Cuaderno de Cosina de Doña Ignacita del [mazo] Belarde Calderón de la Barca q.e se acabo el viernes dando las 8 de la noche*. UTSA TX716 A1 C83 1789.

FILLES DE LA CHARITE (1754), *Cayer appartient a soeur Modeste exersant l'appotiquairerie a l'hotel de Dieu d'Angers*. Paris: Bibliothèque Maison Mère des Filles de la Charité.

*Libro de cosina* (s. XVIII). UCSD, AIWF TX 716.M4L53 1700z.

*Mexican manuscript cookbook collection* (1790-1820). UCSD, AIWF TX716.M4 M484 (olim 666), mss. #1-#8.

PEDRO DE LA SANTÍSIMA TRINIDAD (1763), *Apuntes de cozina*. BNE, ms. 12474.

*Recetas de cocina, principalmente de repostería* (s. XVIII). BNE, ms. 13918.

*Recetas de pastelería y cocina* (s. XIX). BNE, ms. 23133\_15.

### *Libros antiguos de cocina impresos*

ALTIMIRAS, Juan (1994), *Nuevo Arte de cocina, sacado de la escuela de la experiencia económica* [Barcelona: imprenta de Don Juan de Bezares dirigida por Ramón Martí impresor, 1758]. Huesca: La Val de Onsera.

*El cocinero mexicano* (2000), *Tomos I, II y III*. [México: Imprenta de Galván, 1831]. Colección «Recetarios antiguos». México, D. F.: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.

GALVÁN RIVERA, Mariano (1845), *Diccionario de cocina: o el nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario...* [y se vende en la Librería del portal de Mercaderes número 7]. México: Imprenta de I. Cumplido, Calle de los Rebeldes, n.º 2.

- GERÓNIMO DE SAN PELAYO (2000), *Libro de cocina del hermano fray Gerónimo de San Pelayo* [México. Siglo XVIII]. Colección «Recetarios antiguos». México, D. F.: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.
- GRANADO, Diego (1599), *Libro del arte de cozina, en el qual se contiene el modo de guisar de comer en qualquier tiempo, assi de carne como...* [Madrid: Por Luis Sanchez: Vendese en casa de Juan Berrillo]. Ed. facsimilar. En línea: <[https://bibliotecavirtualmadrid.comunidad.madrid/bvmadrid\\_publicacion/es/consulta/registro.do?id=19744](https://bibliotecavirtualmadrid.comunidad.madrid/bvmadrid_publicacion/es/consulta/registro.do?id=19744)> [consulta: 14 de julio de 2021].
- GUZMÁN, Dominga de (1999), *Recetario mexiquense, siglo XVIII*. Colección «Recetarios antiguos». México, D. F.: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.
- HERNÁNDEZ DE MACERAS, Domingo (2004), *Libro del Arte de Cozina: en el qual se contiene el modo de guisar de comer en qualquier tiempo, ansi de carne, como de pescado, ansi de pasteles, tortas, y salsas, como de conservas, y de principios, y postres, a la usanza Española de nuestro tiempo*. [Salamanca: en casa de Antonia Ramírez, 1607]. Ed. facsimilar. Valladolid: Ed. Maxtor.
- La cocina de los jesuitas. Común modo de guisar que observaban en las casas de los regulares de la Compañía de Jesús* (1994). [Sevilla: Imprenta de Don Bartolomé Manuel Caro, 1818]. Ed. facsimilar. Sevilla: Portada Editorial.
- La cocina hispano-magrebí durante la época almohade según un manuscrito anónimo del siglo XIII* (2005). Ambrosio Huici Miranda (trad.). Valencia: Ed. Trea.
- MARTÍNEZ MONTIÑO, Francisco (1611), *Arte de Cozina, pastelería, vizcochería y conservería*. Madrid: Luis Sánchez. [BNE, R/1472].
- MARTÍNEZ MONTIÑO, Francisco (2006), *Arte de cozina, pastelería, vizcochería y conservería*. [Barcelona: Imprenta de María Ángela Martí viuda, en la plaza de S. Jaume, 1763]. Ed. facsimilar. Valladolid: Ed. Maxtor.
- MARTÍNEZ MONTIÑO, Francisco (2021), *Arte de Cocina, en que se trata el modo que más se usa de guisar en este tiempo en viandas de carne y pescado, pastelería, conservería y bizcochería y lo tocante para el regalo de enfermo*. Jesús M. Usunáriz y Magalí Ortiz Martín (ed. crítica y estudio preliminar). Colección «Batihoja», 78. New York: Instituto De Estudios Auriseculares (IDEA).
- MATA, Juan de la (2003), *Arte de Repostería en que se contiene todo genero de hacer dulces secos, y en líquido, vizcochos, turrone y natas: bebidas heladas de todos generos, rosolis, mistelas, &c. con una breve instrucción para conocer*



*las frutas y diez mesas con su explicación* [Madrid, por Antonio Marín, 1747].  
Ed. facsimilar. Valladolid: Ed. Maxtor.

*Novísimo Arte de cocina, ó escelente colección de las mejores recetas para que al menor costo posible y con la mayor comodidad, pueda guisarse a la española, francesa, italiana e inglesa; sin omitirse cosa alguna de lo hasta aquí publicado, para sazonar al estilo de nuestro país* (1831). México: en la oficina del C. Alejandro Valdés.

*Nuevo arte de cocina, vizcochería, pastelería, cosas de massa, aguas eladas y de olores, de hacer dulces de todos los géneros, assí seco como en almivar, breve y facil con otras curiosidades sacadas de la Escuela de la experiencia por un Curioso para que cualquier persona se gobierne* (s. XVIII). [Con licencia en Sevilla, en lo imprenta de la Universidad, y Librería de Joseph Navarro y Armijo, en calle de Génova bajo del Retablo de Nuestra Señora del populo donde se hallará.] Ed. facsimilar. En línea:

<[https://bvpb.mcu.es/es/catalogo\\_imagenes/grupo.do?path=271299](https://bvpb.mcu.es/es/catalogo_imagenes/grupo.do?path=271299)>

[consulta: 10 de septiembre de 2021].

*Quaderno de guisados caseros* (1979). [ca. s. XVIII]. México: El Parador de José Luis, Impulsora Turística, S.A. y Rafael Porrúa Ruiz. [(2002), *Dos manuscritos mexicanos de cocina: siglo XVIII*. Enrique Asensio Ortega (ed.). Colección «Recetarios antiguos». México, D. F.: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, Dirección General de Culturas Populares e Indígenas.]

*Quadernos de cosina de barios guizados* (2007). [Hazienda del Peñasco San Luis Potosí, 1773]. Azucena Suárez de Miguel (coord.). México, D. F.: Fundación Herdez/Gobierno Constitucional del Estado de San Luis Potosí.

RAMOS MEDINA, Manuel (1992), *Manual del Cocinero y cocinera, tomado del Periódico Literario La Risa*. [Puebla: Imprenta de José María Macías, calle de Micieses, n.º 2, 1849]. Ed. facsimilar. Puebla, México: Gobierno del Estado de Puebla.

*Recetario novohispano* (2004). [México siglo XVIII]. Elisa Vargas Lugo (prol.). Colección «Recetarios antiguos». México, D. F.: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.

SIMMONS, Amelia (1984), *The First American Cookbook. A Facsimile of «American Cookery» 1796, with an Essay by Mary Tolford Wilson*. New York: Dover Publications Inc.

TORRES DE RUBIO, Vicenta (2004), *Manual de cocina michoacana*. (1.<sup>a</sup> ed.: Michoacán: Zamora, 1896). México, D. F.: Fundación Herdez/Univ. Michoacana de San Nicolás Hidalgo/Gob. del Estado de Michoacán.

### *Bibliografía citada*

AGUILAR PIÑAL, Francisco (1991), *Bibliografía de autores españoles del siglo XVIII*. VI, n-q. Madrid: Consejo Superior de Investigaciones Científicas.

AGUILAR RODRÍGUEZ, Sandra (2015), «Cooking Modernity: Nutrition Policies, Class, and Gender in 1940s and 1950s Mexico City», *The Americas*, 64/2, pp. 177-205. En línea. DOI: <<https://doi.org/10.1353/tam.2007.0128>>.

AGUILAR RODRÍGUEZ, Sandra (2016), «Industrias del hogar: mujeres, raza y moral en el México posrevolucionario», *Revista de Historia Iberoamericana*, 9/1, pp. 10-27. En línea: <<https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7048613>> [consulta: 10 de diciembre de 2021]. DOI: <<https://doi.org/10.3232/RHI.2016.V9.N1.01>>.

AJUNTAMENT DE BENICARLÓ (2011), «Vino Carlón», *Historia del edificio (Almacén del mar)*. En línea: <[https://www.ajuntamentdebenicarlo.org/pdo/ppdo-shostd.php3?i\\_pdo=10449&g\\_idioma=c&i\\_url=/mcb/pmcb-mmarr-his.php3](https://www.ajuntamentdebenicarlo.org/pdo/ppdo-shostd.php3?i_pdo=10449&g_idioma=c&i_url=/mcb/pmcb-mmarr-his.php3)> [consulta: 3 de noviembre de 2021].

ALIAGA ASENSIO, Fr. Pedro (2012), «Los Trinitarios. Historia breve de la Orden de la Santísima Trinidad», en *Actes de Jornades de Treball del Grup de Recerques de les Terres de Ponent*, pp. 131-162. En línea: <<https://raco.cat/index.php/JornadesGRTP/article/view/363516/457838>> [consulta: 11 de marzo de 2021].

ALLARD, Jeanne (1990), «Le corps vu par les traités de diététique dans l'Espagne du Siècle d'Or», en Augustin Redondo (coord.), *Le corps dans la société espagnole des XVI<sup>e</sup> et XVII<sup>e</sup> Siècles*. Paris: Publications de la Sorbonne, pp. 91-102.

ALONSO, Damiana (2011), «El libro de cocina: un estudio teórico-descriptivo de *El libro de Doña Petrona*», *Información, cultura y sociedad: Revista del Instituto de Investigaciones Bibliotecológicas*, 24, pp. 109-122. En línea: <<https://www.redalyc.org/pdf/2630/263030843007.pdf>> [consulta: 1 de noviembre de 2021].

- ARCHIVO HISTÓRICO DE SANTA MARÍA DEL RÍO (2021). En línea: <http://www.santamariadelrio-slp.gob.mx/index.php/municipio/historia-de-santa-maria-del-rio> [consulta: 5 de septiembre de 2021].
- BAK GELLER CORONA, Sarah (2009), «Los recetarios “afrancesados” del siglo XIX en México. La construcción de la nación mexicana y de un modelo culinario nacional», *Anthropology of Food*, 6 (diciembre). Núm. especial: «Modelos alimentarios y recomposiciones sociales en América Latina». En línea. DOI: <https://doi.org/10.4000/aof.6464>.
- BAGES-QUEROL BLANCO, Jordi (2016), «La cultura material en los recetarios y libros de cocina de la Cataluña Moderna», en Máximo García Fernández (ed.), *Familia, cultura material y formas de poder en la España Moderna, III Encuentro de Jóvenes Investigadores en Historia Moderna*. Madrid: Fundación Española de Historia Moderna.
- BAGES-QUEROL BLANCO, Jordi (2017), *Alimentació a la Catalunya moderna: productes y elaboracions*. [Tesis doctoral]. Universitat de Barcelona. En línea: [http://diposit.ub.edu/dspace/bitstream/2445/120508/1/JBQB\\_TESI.pdf](http://diposit.ub.edu/dspace/bitstream/2445/120508/1/JBQB_TESI.pdf) [consulta: 7 de julio de 2021].
- BAK-GELLER CORONA, Sarah (2013), «Narrativas deleitosas de la nación. Los primeros libros de cocina en México (1830-1890)», *Desacatos*, 43 (sep./dic.). En línea: [http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1607-050X2013000300003&lng=es&tlng=es](http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1607-050X2013000300003&lng=es&tlng=es) [consulta: 7 de febrero de 2018].
- BARROS, Cristina y BUENROSTRO, Marco (2007), «Cocinando a dos fuegos», en A. Suárez de Miguel, F. González Ruiz, C. Barros y M. Buenrostro (coords.), *Quadernos de Cosina de Barios Guisados, Hazienda del Peñasco San Luis Potosí 1773*. México, D. F.: Fundación Herdez/Gobierno Constitucional del Estado de San Luis Potosí.
- BARROS, Cristina (2008), *Los libros de la Cocina Mexicana*. México, D. F.: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.
- BIASON, Mary (2008), «Os músicos e seus manuscritos», *Per Musi (Scholarly Music Journal)*, 18, pp. 17-27. En línea: [https://www.researchgate.net/publication/270485439\\_Os\\_musicos\\_e\\_seus\\_manuscritos](https://www.researchgate.net/publication/270485439_Os_musicos_e_seus_manuscritos) [consulta: 8 de octubre de 2021].

- BIBLIOTECA NACIONAL DE ESPAÑA (2009), *Tesoros al descubierto*. En línea: [http://www.bne.es/opencms/es/Micrositios/Exposiciones/Tesoros\\_descubierto/documentos/1a\\_fondoantiguo.pdf](http://www.bne.es/opencms/es/Micrositios/Exposiciones/Tesoros_descubierto/documentos/1a_fondoantiguo.pdf) [consulta: 10 de septiembre de 2021].
- BOUZA, Fernando (2001), *Corre manuscrito. Una historia cultural del Siglo de Oro*. Madrid: Marcial Pons.
- BURGUEÑO GONZÁLEZ, Felipe (2018), *Recetas prácticas para la señora de la casa (1890). Revaloración de un recetario antiguo jalisciense*. Guadalajara, Jalisco: Arquitónica.
- BUZEK, Ivo (2018), «El léxico carcelario mexicano durante el porfiriato y su lexicografía oculta: un estudio de caso», *Boletín de Filología*, 53/1, pp. 35-61. En línea. DOI: <http://dx.doi.org/10.4067/S0718-93032018000100035>.
- CANO GARDUÑO, Leonor y GÓMEZ SÁNCHEZ, David (2017), *Cinco sabores tradicionales Mexiquenses: Cocina Mazahua, Otomí, Nahuatl, Matlatzinca y Tlahuica*, Colección «Presencia y Visión de los Pueblos Originarios», I. Toluca/San Felipe del Progreso: Consejo Estatal para el Desarrollo Integral de los Pueblos Indígenas del Estado de México/Universidad Intercultural del Estado de México. En línea: [https://www.ipomex.org.mx/recursos/ipo/files\\_ipo3/2018/44020/12/535100621a8d34043bd744bab43a2618.pdf](https://www.ipomex.org.mx/recursos/ipo/files_ipo3/2018/44020/12/535100621a8d34043bd744bab43a2618.pdf) [consulta: 12 de noviembre de 2021].
- CAÑO ORTIGOSA, José Luis (2005), «Mineras en el Guanajuato colonial», *Temas americanistas*, 18. En línea. DOI: <https://doi.org/10.12795/Temas-Americanistas.2005.i18.01>.
- CENTRO ESTATAL DE ESTUDIOS MUNICIPALES DE PUEBLA (1988), *Los municipios de Puebla*. México, D. F.: Secretaría de Gobernación y Gobierno del Estado de Puebla.
- CORONA PÁEZ, Sergio Antonio (2003), *La vitivinicultura en el pueblo de Santa María de las Parras. Producción de vinos, vinagres y aguardientes bajo el paradigma andaluz. Siglos XVII y XVIII*. [Tesis doctoral]. Universidad Iberoamericana. En línea: <http://sitio.lag.uia.mx/publico/seccionesuia/aguna/vidauniversitaria/investigacioneshistoricas/ArcHistorico/loborampante/3.pdf> [consulta: 20 de septiembre de 2019].
- CORONA PÁEZ, Sergio Antonio (2009), «El Valle de Parras y el desastre de la filoxera, 1870-1910. Génesis y consolidación de una empresa vitivinícola en tiempos de

crisis», *Mundo Agrario*, 9/18. En línea:

<[https://www.memoria.fahce.unlp.edu.ar/art\\_revistas/pr.3783/pr.3783.pdf](https://www.memoria.fahce.unlp.edu.ar/art_revistas/pr.3783/pr.3783.pdf)>

[consulta: 3 de noviembre 2021].

CORONADO, Eligio (1987), *Descripción e inventarios de las misiones de Baja California, 1773*. Palma de Mallorca: Ed. Institut d'Estudis Baleàrics. En línea:

<<http://www.archivohistoricobcs.com.mx/files/libros/pdf/20201106014531.pdf>> [consulta: 10 de abril de 2021].

CORONEL RIVERA, Juan Rafael y CANO MONROY, Raúl (2017), *Con licencia eclesiástica. El impreso religioso mexicano de los siglos XIX y XX*. México, D. F.: Instituto Nacional de Bellas Artes/Museo Nacional de la Estampa.

CORREA BENÍTEZ, Adriana (2004), «Historia de la apicultura en México», *Imagen Veterinaria*, 4/1 (ene-mar). En línea:

<<https://fmvz.unam.mx/fmvz/imavet/v4n1a04/v4n1a04.pdf>> [consulta: 31 de octubre 2021].

DEPARTAMENTO DE ESTADÍSTICA NACIONAL, E.U.M. (1926a), *Censo General de Habitantes, 30 de noviembre de 1921, Estado de Jalisco*. México, D. F.: Talleres Gráficos de La Nación. En línea:

<[http://internet.contenidos.inegi.org.mx/contenidos/productos/prod\\_serv/contenidos/espanol/bvinegi/productos/censos/poblacion/1921/jal/CGHEJAL21I.pdf](http://internet.contenidos.inegi.org.mx/contenidos/productos/prod_serv/contenidos/espanol/bvinegi/productos/censos/poblacion/1921/jal/CGHEJAL21I.pdf)>

[consulta: 6 de septiembre de 2021].

DEPARTAMENTO DE ESTADÍSTICA NACIONAL, E.U.M. (1926b), *Censo General de Habitantes, 30 de noviembre de 1921, Estado de Chihuahua*. México, D. F.: Talleres Gráficos de La Nación. En línea:

<[http://internet.contenidos.inegi.org.mx/contenidos/productos/prod\\_serv/contenidos/espanol/bvinegi/productos/historicos/1329/702825411145/702825411145\\_1.pdf](http://internet.contenidos.inegi.org.mx/contenidos/productos/prod_serv/contenidos/espanol/bvinegi/productos/historicos/1329/702825411145/702825411145_1.pdf)> [consulta: 6 de septiembre de 2021].

DEGM = MUÑOZ ZURITA, Ricardo (2012), *Diccionario Enciclopédico de la Gastronomía Mexicana*. México, D. F.: Ediciones Larousse. En línea:

<<https://laroussecocina.mx/libro/diccionario-enciclopedia-de-la-gastronomia-mexicana/>> [consulta: 10 de diciembre de 2021].

DEM = *Diccionario del Español de México*. México, D. F.: El Colegio de México. En línea: <<https://dem.colmex.mx/>> [consulta: 8 de diciembre de 2021].

*Diccionario de autoridades* (1726-1739) = REAL ACADEMIA ESPAÑOLA (1726-1739), *Diccionario de autoridades. Diccionario de la lengua castellana, en que se*

*explica el verdadero sentido de las voces, su naturaleza y calidad, con las frases o modos de hablar, los proverbios o refranes, y otras cosas convenientes al uso de la lengua.* En línea: <<https://apps2.rae.es/DA.html>> [consulta: 10 de julio de 2021].

DLC = MARTY CABALLERO, E. (1864-65), *Diccionario de la lengua castellana. Contiene todas las voces de nuestro idioma; las técnicas de ciencias, artes y oficios, las provinciales, las americanas, el dialecto de los gitanos (lengua germánica) e infinidad de palabras y acepciones que faltan a los diccionarios publicados hasta el día.* Madrid, Imprenta del Anuario, propiedad de la Sociedad La Previsora. 2 vols. En línea: <<https://books.google.es/books?id=x4wsAQAAMAAJ>> [consulta: 3 de noviembre de 2021].

DLE = REAL ACADEMIA ESPAÑOLA (s. a.), *Diccionario de la lengua española.* 23.<sup>a</sup> ed. En línea: <<https://dle.rae.es/>> [consulta: 21 de noviembre de 2021].

DOUGLAS, Mary (1972), «Deciphering a Meal», *Daedalus*, 101/1, pp. 61-81. En línea: <<http://www.jstor.org/stable/20024058>> [consulta: 1 de octubre de 2020]

ECHEVERRÍA ECHEVERRÍA, Susana (2009), «Recetario de cocina mexicana: edición semidiplomática y modernizada de un manuscrito inédito del siglo XIX», *Caligrama: Revista de Estudios Románicos*, 15/2, pp. 203-225. En línea. DOI: <<http://dx.doi.org/10.17851/2238-3824.15.2.203-225>>.

ESCALANTE, Mildred Amor (2009), *Entre redes y telarañas. Empresariado y vínculos familiares en la ciudad de Guanajuato, 1850-1911.* [Tesis de Maestría]. El Colegio de San Luis, A.C. En línea: <<https://colsan.repositorioinstitucional.mx/jspui/bitstream/1013/591/1/Entre%20redes%20y%20telara%C3%B1as%20empresariado%20y%20v%C3%ADnculos%20familiares%20en%20la%20ciudad%20de%20Guanajuato%2C%201850-1911.pdf>> [consulta: 10 de noviembre de 2021].

ESPINOZA MONTAÑO, Laura G. (2019), «Historia de la apicultura en México», en *Atlas Nacional de las Abejas y Derivados Apícolas*, versión preliminar, INEGI. En línea: <<https://atlasnacionaldelasabejasmx.github.io/atlas/cap3.html>> [consulta: 3 de octubre de 2021].

FERREIRA DOS SANTOS, María José (2014), «Marcas de água e historia do papel», *Cultura*, 33, pp. 11-29. En línea. DOI: <<https://doi.org/10.4000/cultura.2334>>.

- FLANDRIN, Jean Louis y MONTANARI, Massimo (2000), *Food. A culinary History from antiquity to the present*. Albert Sonnenfeld (ed. inglés). New York: Penguin Books.
- GARCÍA, Idalia (2017), «“Para que les den libre paso en todas partes sin que los abran ni detengan”»: libros para las comunidades religiosas de la Nueva España», *Cuadernos de Historia Moderna*, 42/1, pp. 151-173. En línea. DOI: <<https://doi.org/10.5209/CHMO.56658>>.
- GARCÍA, Idalia (2018), «Cap. 4. Ideas navegantes: cajones de libros para los dominicos novohispanos», en Fabián Leonardo Benavides Silva, Eugenio Martín Torres Torres O.P. y Andrés Mauricio Escobar Herrera (eds.), *Orden de predicadores 800 años. Tomo II. Los dominicos en la educación, siglos XVI-XXI*. En línea: <<https://repository.usta.edu.co/bitstream/handle/11634/23625/Capitulo4ideasnavegantes2020Albertotellez.pdf?sequence=1&isAllowed=y>> [consulta: 30 de junio 2020].
- GÓMEZ GARCÍA, Marcos (2020), «El *Arte de Cocina* de Diego Granado: entre la creatividad y el plagio», en Carlos Mata Induráin y Miren Usunáriz Iribertegui (eds.), «*Melior Auro*». *Actas del IX Congreso Internacional Jóvenes Investigadores Siglo de Oro (Jiso 2019)*. Pamplona: Universidad de Navarra, Servicio de Publicaciones. En línea: <[https://dadun.unav.edu/bitstream/10171/59459/1/BIADIG59\\_08\\_Gomez.pdf](https://dadun.unav.edu/bitstream/10171/59459/1/BIADIG59_08_Gomez.pdf)> [consulta: 3 de diciembre de 2021].
- GONZÁLEZ TURMO, Isabel (1998), «La dimensión social de la cocina: consideraciones metodológicas», *Alimentación y Cultura. Actas del Congreso Internacional, 1998*. Huesca: La Val de Onsera/Museo Nacional de Antropología, pp. 245-257.
- GDN = *Gran Diccionario Náhuatl* (2012). México, D. F.: Universidad Nacional Autónoma de México. En línea: <<http://www.gdn.unam.mx>> [consulta: 10 de julio 2021].
- GRAFTON, Anthony y BLAIR, Ann (1990), *The transmission of Culture in Early Modern Europe*. Philadelphia: University of Pennsylvania Press.
- GREWE, Rudolf (ed.) (1979), *Libre de Sent Sovi, Receptari de Cuina*. Barcelona: Editorial Barcino.
- GUTIÉRREZ GUTIÉRREZ, Lourdes y RODRÍGUEZ VELA, Antonio (2018), *Gastronomía española: siglos XV-XIX: Guía bibliográfica*. En línea:

<<http://www.bne.es/es/Micrositios/Guias/gastronomia/index.html>> [consulta: 10 de julio 2021].

HAMADA, Shingo, WILK, Richard, LOGAN, Amanda, MINARD, Sara y TRUBEK, Amy (2015), «The Future of Food Studies», *Food, Culture & Society*, 18/1, pp. 167-186. En línea. DOI: <<https://doi.org/10.2752/175174415X14101814953846>>.

HAMPE MARTÍNEZ, Teodoro (2010), «La historiografía del libro en América hispana: un estado de la cuestión», en Idalia García Aguilar y Pedro Rueda Ramírez (coords.) *Leer en tiempos de la Colonia: imprenta, bibliotecas y lectores en la Nueva España*. México, D. F.: UNAM/Centro Universitario de Investigaciones Bibliotecológicas.

HAVARD, Lucy J. (2020), «‘Preserve or perish’: food preservation practices in the early modern kitchen», *Notes and records of the Royal Society of London*, 74/1, pp. 5-33. En línea. DOI: <<https://doi.org/10.1098/rsnr.2019.0004>>.

HINOJOSA VILLARREAL, Oscar Rubén (2004), *Tipología de la vivienda de la ciudad de Santa María del Río SLP., durante el siglo XIX y principios del XX*. [Tesis de Maestría]. Universidad Autónoma de San Luis Potosí. En línea: <[https://repositorioinstitucional.uaslp.mx/xmlui/bitstream/handle/i/3808/MA\\_Q1TVC00401.pdf?sequence=3&isAllowed=y](https://repositorioinstitucional.uaslp.mx/xmlui/bitstream/handle/i/3808/MA_Q1TVC00401.pdf?sequence=3&isAllowed=y)> [consulta: 18 de septiembre de 2021].

INSTITUTO HISTÓRICO DE LA ORDEN DE LA MERCED (1997), *La Orden de Santa María de la Merced (1218-1992). Síntesis histórica*. Colección «Biblioteca Mercedaria», 6. En línea: <<https://www.mercedaragon.org/wp-content/uploads/2021/01/manual-historia-de-la-orden-mercedaria.pdf>> [consulta: 8 de marzo de 2021].

INSTITUTO LATINOAMERICANO DE LA COMUNICACIÓN EDUCATIVA (2005), «Pesquerías de guachinangos y lenguados», en *La ciencia para todos*. Biblioteca digital ILCE. En línea: <[http://bibliotecadigital.ilce.edu.mx/sites/ciencia/volumen2/ciencia3/087/htm/sec\\_24](http://bibliotecadigital.ilce.edu.mx/sites/ciencia/volumen2/ciencia3/087/htm/sec_24)> [consulta: 11 de octubre de 2021].

JUÁREZ LÓPEZ, José Luis (1993), *La lenta emergencia de la cocina mexicana, ambigüedades criollas 1750-1800*. [Tesis de licenciatura]. Escuela Nacional de Antropología e Historia. En línea: <<https://mediateca.inah.gob.mx/repositorio/islandora/object/tesis%3A1984>> [consulta: 6 de julio de 2021].



- JUÁREZ LÓPEZ, José Luis (2008), *Nacionalismo culinario. La cocina mexicana en el siglo XX*, México, D. F.: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.
- JUÁREZ LÓPEZ, José Luis (2012), *Engranaje culinario, la cocina mexicana en el siglo XIX*. México, D. F.: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.
- JUÁREZ RAMÍREZ, Karina Jazmín (2009), *Cocina tradicional guanajuatense. Historias y recetas*. Guanajuato: Ediciones la Rana/Instituto Estatal de Cultura de Guanajuato.
- KALMAN, Judith (2003), *Escribir en la plaza*. México, D. F.: Fondo de Cultura Económica.
- LADRÓN DE GUEVARA PORRAS, Paloma, MORALES VELA, Benjamín y OLIVERA GÓMEZ, León David (2019), «El manatí, una especie bajo amenaza de extinción», *Ciencia*, 70/3 (julio-septiembre). En línea:  
 <[https://www.amc.edu.mx/revistaciencia/images/revista/70\\_3/PDF/07\\_70\\_3\\_1153\\_Manati\\_L.pdf](https://www.amc.edu.mx/revistaciencia/images/revista/70_3/PDF/07_70_3_1153_Manati_L.pdf)> [consulta: 14 de marzo de 2021].
- LAMBERT, Carole (dir.) (1992), *Du manuscrit à la table. Essai sur la cuisine au Moyen Âge et répertoire des manuscrits médiévaux contenant des recettes culinaires*. Paris/Montréal: Université de Montréal.
- LAURIOUX, Bruno (1997a), *Les livres de cuisine médiévaux*. «Typologie des sources du Moyen Âge Occidental», Fasc. 77. Turnhout: Brepols.
- LAURIOUX, Bruno (1997b), *Le règne de Taillevent. Livres et pratiques culinaires à la fin du Moyen Âge*. Serie «Histoire Ancienne et Médiévale», 45. Paris: Publications de la Sorbonne.
- LEÓN GARCÍA, María del Carmen (1994), *El «Libro de Dominga de Guzmán». Un documento personal del siglo XVIII*. [Tesis de licenciatura]. Escuela Nacional de Antropología e Historia. En línea:  
 <<http://mediateca.inah.gob.mx/repositorio/islandora/object/tesis%3A1992>>  
 [consulta: 14 de julio de 2021].
- LEÓN GARCÍA, María del Carmen (1997), *El Libro de Dominga de Guzmán. Un documento personal del siglo XVIII*. México, D. F.: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.
- LEÓN GARCÍA, María del Carmen (2001) «'Malgré Tout'. Comidas y veladas literarias, 1864-1876», en Antonio Garrido Aranda (comp.), *Comer cultura. Estudios de cultura alimentaria*. Córdoba: Servicio de Publicaciones de la Universidad de Córdoba.

- LICONA VALENCIA, Ernesto, GARCÍA LÓPEZ, Isaura, y CORTÉS PATIÑO, Alejandro (2019), «El espacio culinario. Una propuesta de análisis desde la Antropología de la Alimentación», *Antropología Experimental*, 19. En línea.  
DOI: <<https://doi.org/10.17561/rae.v19.15>>.
- LÓPEZ GARCÍA, Julián (2009), «Antropología de la alimentación: perspectivas, desorientación contemporánea y agenda de futuro», en Antonio Garrido Aranda (coord.), *Comida y cultura. Nuevos Estudios de cultura alimentaria*. Córdoba: Servicio de Publicaciones de la Universidad de Córdoba.
- LUNA PARRA, Georgina (1995), «Comida guanajuatense», *Guías para comer sabroso, Guía gastronómica. México desconocido*, 11 (agosto). México, D. F.: Jilguero.
- MARÍN, Manuela (2010), «Cazuela mojí y capirotada: idas y venidas de una técnica culinaria andalusí», en *Al-Ándalus y la Historia*. En línea: <<https://www.alandalusylahistoria.com/?p=2132>> [consulta: 6 de septiembre de 2021].
- MARTINEZ CRESPO, Alicia (ed.) (1996), *Manual de mugeres en el qual se contienen muchas y diversas reçeutas muy buenas*. Salamanca: Ediciones Universidad de Salamanca.
- MARTÍNEZ, María (2015), *La Murcia andalusí, (711–1243), vida cotidiana*. Suomalaisen tiedekatemian toimituksia, Humaniora 373. Helsinki: Academia Scientiarum Fennica. En línea: <<https://medievalistas.es/wp-content/uploads/attachments/01169.pdf>> [consulta: 7 de septiembre de 2021].
- MAZCAGA Y ORDOÑO, César (1999), *Vocabulario esencial mexicano: léxico de las cosas de México*. México, D. F.: Informática Cosmos.
- MONCAYO RAMÍREZ, Jonatan (2017), «Los saberes en los fondos conventuales de la ciudad de Puebla», en Jesús Márquez Carrillo (coord.), *Conjunción de saberes, Historia del patrimonio documental de la biblioteca la Fragua*. En línea: <<http://www.bidilafragua.buap.mx/libros-digitales/files/original/9e51cde8cec0fab128d3fb2f986f94ef.pdf>> [consulta: 16 de marzo de 2021].
- MURIEL, Josefina (1995), «Cincuenta años escribiendo historia de las mujeres», en Manuel Ramos Medina (coord.), *El monacato femenino en el imperio español. Monasterios, beaterios, recogimientos y colegios. Memoria del II Congreso Internacional*. Chimalistac, México: Centro de Estudios de Historia de México, pp. 19-32.

- NOTAKER, Henry (2012), «Printed Cookbooks: Food History, Book History, and Literature», *Food and History*, 10/2, pp. 131-159. En línea. DOI: <<https://doi.org/10.1484/J.FOOD.1.103309>>.
- ORELLANA POLANCO, Albaro Dionel (2012), *Catálogo de hortalizas nativas de Guatemala*. Guatemala: Instituto de Ciencia y Tecnología agrícolas. En línea: <<https://www.icta.gob.gt/publicaciones/Hortalizas%20nativas/Catalogo%20de%20hortalizas%20nativas%20de%20Guatemala,%202012.pdf>> [consulta: 10 de marzo de 2021].
- ORTIZ CABALLERO, Martha Alicia (1995), «Presencia de la orden mercedaria en los acervos novohispanos», *Saber novohispano, Anuario del Centro de Estudios Novohispanos*, 2. Universidad Autónoma de Zacatecas. En línea: <[https://www.iifilologicas.unam.mx/pnovohispano/uploads/95sabernovo/art2\\_1\\_95.pdf](https://www.iifilologicas.unam.mx/pnovohispano/uploads/95sabernovo/art2_1_95.pdf)> [consulta: 22 de febrero de 2021].
- PARDO TOMÁS, José (2004), «El protomédico Francisco Hernández en Nueva España (1570-1577)», *Eidon, Revista de la fundación de ciencias de la salud*, 15 (marzo-junio). En línea: <[https://www.revistaeidon.es/public/journals/pdfs/2004/15\\_marzo.pdf](https://www.revistaeidon.es/public/journals/pdfs/2004/15_marzo.pdf)> [consulta: 20 de julio de 2021].
- PAZ MORENO, María (2012), *De la página al plato*. Gijón: Ed. Trea.
- PEÑAFIEL, Antonio (1897), *Nomenclatura geográfica de México: etimologías de los nombres de lugar correspondientes a los principales idiomas que se hablan en la República México*, Oficina Tipográfica de la Secretaría de Fomento. En línea: <[http://cdigital.dgb.uanl.mx/la/1080018805/1080018805\\_39.pdf](http://cdigital.dgb.uanl.mx/la/1080018805/1080018805_39.pdf)> [consulta: 10 de julio de 2021].
- PÉREZ SAMPER, María de los Ángeles (1997), «Los recetarios de mujeres y para mujeres. Sobre la conservación y transmisión de los saberes domésticos en la época moderna», *Cuadernos de Historia Moderna*, 19, pp. 121-154. En línea: <<https://revistas.ucm.es/index.php/CHMO/article/view/CHMO9797220121A>> [consulta: 26 de abril de 2021].
- PÉREZ SAMPER, María de los Ángeles (2012), «Recetarios manuscritos de la España moderna», *Cincinnati Romance Review*, 33 (Núm. especial: *Writing about Food: Culinary Literature in the Hispanic World*), pp. 27-58. En línea: <<https://scholar.uc.edu/concern/articles/05741t16n?locale=en>> [consulta: 10 de julio de 2021].

- PÉREZ SAMPER, María de los Ángeles y HERNÁNDEZ DE MACERAS, Domingo (1998), *La alimentación en la España del Siglo de Oro*. Huesca: La Val de Onsera.
- PEYREBONNE, Nathalie (2009), «El paratexto de los libros de cocina en la España del siglo XVI», en María Soledad Arredondo, Pierre Civil y Michel Moner (coords.), *Paratextos en la literatura española, (siglos XV al XVIII)*. Madrid: Casa de Velázquez.
- PHELTS RAMOS, Susana y Elisa BORSARI (en prensa), «El uso del vino en algunos libros de cocina manuscritos mexicanos, entre herencia e innovación», en Marcella Trambaioli y Elisa Borsari (eds.), *Ensayos sobre vino y literatura, historia, identidad, patrimonio. «El vino mueve la primavera»*. Berlin: Peter Lang.
- PILCHER, Jeffrey M. (2001), *¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana*. México, D. F.: Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social/Ediciones de la Reina Roja/Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.
- PILCHER, Jeffrey M. (ed.) (2012), *The Oxford Handbook of Food History*. New York: Oxford University Press.
- POLO CANO, Nuria (2012), «Introducción al léxico de un recetario de cocina del siglo XVII», en Anelka Pejović, Mirjana Sekulić y Vladimir Karanović (eds.), *Comida y bebida en la lengua española, cultura y literaturas hispánicas*. Facultad de Filología y Artes, Universidad de Kravujevac.
- POMAR, María Teresa (comp.) (2004), *Alfeñique*. México, D. F.: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, Dirección General de Culturas Populares e Indígenas.
- PUIG Socorro y STOOPEN María (1997), *Historia de la cocina mexicana a través de sus publicaciones*. México, D. F.: De letras editores/Museo Franz Mayer.
- QUIRÓZ, Enriqueta (2014), «Comer en Nueva España. Privilegios y pesares de la sociedad en el siglo XVIII», *Revista Historia y Memoria*, 8 (enero-junio), pp. 19-58. En línea:  
<[https://revistas.uptc.edu.co/index.php/historia\\_memoria/article/view/2616/6049](https://revistas.uptc.edu.co/index.php/historia_memoria/article/view/2616/6049)> [consulta: 14 de marzo de 2021].
- RAMÍREZ LÓPEZ, Javier Eduardo (2020), «La Biblioteca John Carter Brown: del éxodo bibliográfico a la conservación del patrimonio mexicano», *Bibliográfica*, 3/2

(segundo semestre), pp. 17-50. En línea.

DOI: <<https://doi.org/10.22201/iib.2594178xe.2020.2.78>>.

SABBAN, Françoise (1994), «Note de lecture: Carole Lambert (sous la dir.), *Du manuscrit à la table. Essai sur la cuisine au Moyen Âge et répertoire des manuscrits médiévaux contenant des recettes culinaires* [compte-rendu]», *Medievales: Langue, textes, histoire*, 27, pp. 133-136. En línea: <[www.persee.fr/doc/medi\\_0751-2708\\_1994\\_num\\_13\\_27\\_1318\\_t1\\_0133\\_0000\\_1](http://www.persee.fr/doc/medi_0751-2708_1994_num_13_27_1318_t1_0133_0000_1)> [consulta: 1 de diciembre de 2021].

SABBAN, Françoise (2004), «L'évolution des goûts entre Moyen Âge et XVIII<sup>e</sup> siècle», *Webinaire: Modernité alimentaire et diversité en Asie*. En línea: <[https://www.lemangeur-ocha.com/wp-content/uploads/2012/02/JLF\\_Sabban\\_01.pdf](https://www.lemangeur-ocha.com/wp-content/uploads/2012/02/JLF_Sabban_01.pdf)> [consulta: 18 de octubre de 2017].

SÁNCHEZ, José María y QUIÑONES, María Dolores (2009), «Materiales pictóricos enviados a América en el siglo XVI», *Anales del Instituto de Investigaciones Estéticas*, 95. En línea.

DOI: <<http://dx.doi.org/10.22201/ie.18703062e.2009.95.2293>>.

SÁNCHEZ-PRieto BORJA, Pedro (2011), *La edición de textos españoles medievales y clásicos. Criterios de presentación gráfica*. San Millán de la Cogolla: Cilengua.

SANCHIZ, Javier, GAYOL, Víctor y SOTO, Omar (2014), Ficha: «María de la Luz Obregón Echeverría», *Geneanet*. En línea:

<<https://gw.geneanet.org/sanchiz?lang=es&p=maria+de+la+luz&n=obregon+echeverria>> [consulta: 15 de octubre de 2019].

SERVENTI Silvano y SABBAN, Françoise (2002), *Pasta: The story of a Universal Food*. «Arts and Traditions of the Table: Perspectives on Culinary History» Series. New York: Columbia University Press.

SERVÍN GÓMEZ, Israel (2008), «Cajeta de Celaya La Tradicional: una empresa con valores familiares y vocación de servicio», *Revista Panorama Administrativo*, 3/5 (agosto-diciembre). En línea:

<<https://biblat.unam.mx/hevila/Panoramaadministrativo/2008/no5/7.pdf>>

[consulta: 16 de noviembre de 2021].

SIMÓN PALMER, María del Carmen (1991), *Cocineros europeos en el palacio real*. Madrid: Artes Gráficas municipales.

SIMÓN PALMER, María del Carmen (1994), *Libros antiguos de cultura alimentaria (siglo XV-1900)*. Córdoba: Imprenta Provincial.

- SIMÓN PALMER, María del Carmen (2003), *Bibliografía de la gastronomía y la alimentación en España*. Gijón: Ed. Trea.
- SUPER, John C. (1996), «Libros de cocina y cultura en la América Latina temprana», en Janet Long. (coord.), *Conquista y comida. Consecuencia del encuentro de dos mundos*. México, D. F.: Universidad Nacional Autónoma de México, pp. 451-458. (Reed. 2018. En línea: [https://www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/323/323\\_06\\_29\\_librosococina.pdf](https://www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/323/323_06_29_librosococina.pdf)) [consulta: 10 de diciembre de 2021].
- TLFI = *Trésor de la Langue Française informatisé*, en *ORTOLANG. Outils et Ressources pour un Traitement Optimisé de la Langue* (2013- ). ATILF/CNRS, Centre national de la recherche scientifique/Nancy Université. En línea: <https://www.cnrtl.fr/definition/> [consulta: 11 de noviembre de 2021].
- TORRES MARTÍNEZ, Marta (2014), «Léxico culinario autorizado en el primer diccionario académico», *Cuadernos del Instituto Historia de la Lengua*, 9, pp. 295-321. En línea: [https://www.cilengua.es/sites/cilengua.es/files/page/docs/16\\_lexico\\_culinario\\_authorized\\_in\\_the\\_first\\_academic\\_dictionary.pdf](https://www.cilengua.es/sites/cilengua.es/files/page/docs/16_lexico_culinario_authorized_in_the_first_academic_dictionary.pdf) [consulta: 11 de marzo de 2021].
- TOUSSAINT-SAMAT, Maguelonne (1998), *History of food*. New York: Barnes and Noble Books.
- TRUJILLO BOLIO, Mario (2013), «Exportación vitícola española al mercado novohispano. Las redes de realización y sus circuitos mercantiles, 1790-1810», *América Latina en la Historia Económica*, 20/2, pp. 121-150. En línea: [http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1405-22532013000200005&lng=es&tlng=es](http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1405-22532013000200005&lng=es&tlng=es) [consulta: 19 de noviembre de 2021].
- URRA RÍOS, Oscar (2016), *Vida y obra de Juan Vélez de León*. [Tesis doctoral]. Universidad Complutense de Madrid. En línea: <https://eprints.ucm.es/id/eprint/40118/1/T38013.pdf> [consulta: 10 de septiembre de 2021].
- VERA, Héctor (2007), *A peso el kilo. Historia del sistema métrico decimal en México*. México, D. F.: Libros del escarabajo.
- VILLALBA BUSTAMANTE, Margarita (2015), «El gran potencial de los pequeños y medianos mineros de Guanajuato en la segunda mitad del siglo XVIII», *Nuevo*

*Mundo. Mundos Nuevos*. En línea.

DOI: <<https://doi.org/10.4000/nuevomundo.67764>>.

VIUDAS CAMARASA, Antonio (1982), «El lenguaje técnico de un recetario de cocina», *Anuario de Estudios Filológicos*, 5, pp. 219-229. En línea: <[www.Dialnet-ElLenguajeTecnicoDeUnRecetarioDeCocina-58494.pdf](http://www.Dialnet-ElLenguajeTecnicoDeUnRecetarioDeCocina-58494.pdf)> [consulta: 3 de octubre de 2021].

WATTS, Sydney (2012), «Food and the Annales School», en Jeffrey M. Pilcher (ed.), *The Oxford Handbook of Food History*. New York: Oxford University Press, pp. 3-22.

WILSON, Bee (2013), *La importancia del tenedor: historias, inventos y artilugios de la cocina*. Miguel Ros Gonzáles (trad.). Madrid: Turner.





## **ANEXO**



## Anexo 1.1

### TRANSCRIPCIÓN PALEOGRÁFICA

1

SPR

LCMBNE

BNE, ms. 12474, 1r-58v

1763 s.m. s.d.

s.l. [México]

Libro de apuntes de cocina del hermano Juan de San Rafael

Fray Pedro de la Santísima Trinidad (y lo escribió)

Papel, 210 x 150 mm

Buen estado de conservación

Susana Phelts

Ramos

{h 1r} {1} [Cruz] {2} Jesus, Maria, y Joseph {3} Este Libro es del Hermano {4} Juan De San Raphael = en el qual {5} seconttienen varios apunttes de cozina {6} para su uso Y gobierno; Seescribió: {7} d<ic>ho Libro año de Sesentta y ttres {8} habiendo conttado ânttes mil y Settez<ientos> {9} hallandose en d<ic>ho tiempo Maes{10}tro de Nobizios el R<everendo> {11} P<adre> fr<ay> Joseph del Santtis<i>mo {12} Sacram<en>to; Y lo escribio fr<ay> Pedro {13} de la Santtis<i>ma Trinidad que al pre{14}sente se hallaba Nobizio.

{h 2r} {1} [Encabezamiento: Forma de hazer los caldillos para los huebos]

{2} Primeram<en>te Caldillo de xittom<a>te se cueze el xitto{3}matte con un poco de mantteca y sal sin agua {4} despues de cozido se pasa por la pichancha sepone el {5} cazitto al fuego con una poca de mantteca y se {6} ttendran majados en el Almírez unos ajos y chi{7}les verdes con una poquitta de sal lo qual se freira {8} en la mantteca con un poquitto de chile seco mo{9}lido y estando se echara el Xittom<a>te dejandolo her{10}bir y despues sele echaran sus expezias que son {11} culantro cominos agonjoli y un poco de perejil {12} y ierba buena:

{13} [Título: Otro Caldillo de Xittom<a>te]

{14} Se pica el Xittom<a>te que sea bueno se majan unos {15} ajos y chiles verdes y se frie con mantteca y su {16} poquitto de chile seco molido y en estando se echa {17} el Xittomatte y en estando vien fritto se le echa {18} su expesotte de doze, ô catorze yemas de huebos {19} vien vattidas con sus expezias azafran pe{20}rejil, y yerba buena y un poquitto de Azeitte {21} silo hubiere:

{22} [Título: Otro Caldillo Mestizo]

{h 2v} {1} Lamittad de xittom<a>te y la otra de tomattillos {2} Cozido uno y otro se pasa por la pichancha y {3} estan remojados diez, ô doze chiles anchos {4} los quales semoleran para echarlos a su t<iem>po {5} se pone un cazito a el fuego con un poco de {6} mantteca, y estaran majados unos chiles {7} verdes y medio puño de ajos y se freira uno {8} y otro con los chiles anchos arriba d<ic>hos y lue{9}go se echara el tomatillo y el xittom<a>te ynme{10}diattam<en>te su expesotte y se dejara erbir y {11} se sazonnara de sal.

{12} [Título: Otro caldillo Mestizo]

{13} Sepondra en un cazito a cozer un poco de xittom<a>te {14} y unos pocos de tomattillos con un puño de ajos {15} uno pocos de chiles verdes con su apasotte su sal {16} y una poquitta de mantteca todo lo d<ic>ho luego q<u>e {17} este vien cozido se pasara por la pichancha y en {18} estando se pondra en el Cajette que ade estar para

{19} repartir ala comunidad poniendolo al fuego â {20} que de un herbor con ottra poca de mantteca {21} que se le echara y la demas sal que le falttare {22} hastta que este en su sazón mantteniendolo {h 3r} {1} arrimado al fuego para que se conserbe ca{2}lientte hastta su hora:

{3} [Título: Caldillo Amarillo.]

{4} Cozido el Xittom<a>te Se pasa por la pichancha {5} y se ttendran majados unos chiles verdes y unos {6} ajos y freiran con un poco de chile seco molido {7} y inmediattam<en>te se hecha el xittom<a>te y se dejara {8} erbir un poco despues sele echara su espeso{9}tte de diez ô doze huebos cortados mui bien {10} Con Limon su Almidon azafran y de{11}mas expezias despues se dejara erbir un poco {12} y se sazona de sal:

{13} [Título: Caldillo de Cazuela]

{14} Sepicara el Xittom<a>te y la Zebolla bien menudo {15} uno y otro procurando sea mas la Zebolla que {16} el Xittom<a>te se majaran uno ajos y chiles verdes {17} frito esto en su mantteca con un poquitto de {18} chile seco molido se hechara la Zebolla y en {19} estando el xittom<a>te dejandose enfriar {h 3v} {1} todo mui bien y luego que este se le echara {2} su espesotte como a el anttezedente:

{3} [Título: Caldillo de Clemole verde.]

{4} Secueze el tomattillo y luego que este se pasa {5} por la pichancha y se rebana una tortta {6} de pan se quiebran ocho, o diez huebos y se {7} frie uno y otro despues se muele con unas {8} pepittas de chile y en estando se pondra el ca{9}zitto al fuego con una poquitta de manteca {10} y se le echara in mediatta m<en>te lo que esta {11} molido pasandolo por la pichancha por sino {12} estubiene vien molido y luego el tomattillo {13} y su espesotte dejandole herbir unpoco {14} y se sazona de sal:

{15} [Título: Otro de Clemole Colorado]

{16} Secueze el tomattillo se pasa por la pichan{17}cha como el anttezedente y se rebana {18} una tortta de pan se desbenan 25,, o 30 chiles {h 4r}{1} anchos y se frie uno y otro y luego que {2} este se muele, y en estando se frie en el {3} cazitto donde se ttiene de hazer con la misma {4} Mantteca, que se frieron los chiles, y el pan, {5} echandole despues el tomattillo pasado ôtra {6} bez por la pichanha y se dejara herbir y se {7} sazona como el anttezedente:

{8} [Título: Caldillo de Agrio Dulze]

{9} Sepone el Cazitto al fuego con el agua nezesa{10}ria y se echan siete u ocho panochas y luego {11} que empieze a erbir se espumara mui bien y {12} settendra prebenida una escudilla de agrio {13} de Naranja la qual sele echara en estando {14} Clarificada y despues su espesotte de catorze {15} o diez y seis Iemas de huebos Corttadas con {16} Limon sus expezias ordinarias su azafran {17} y se dejara herbir un poco sazondole con su sal {18} nezearia:

{h 4v}{1} [Encabezamiento: Forma de como se han de hazer {2} las torttillas de huebos y otros {3} distinttos modos de darlos para {4} que haiga variacion cada dia:]

{5} [Título: Tortillas enpedradas]

remojados seis o siete {6} chiles anchos los quales semajaran despues {7} de quittadas las venas Con unos ajos y un {8} poquitto de sal, y en estando se freira en {9} mantteca, y settendran iapicadas dos tor{10}tas de pan para luego que esten fritos {11} los ajos, y los chiles hechar el referido pan {12} en una poquitta de agua, y en estando bien {13} fritto se aparttara y al ttiempo de hazer {14} las torttillas seles ira echando denttro como {15} una Cucharada âcada una y se daran {16} Con Miel:

{17} [Título: Torttillas Con Zebolla]

{18} Se picara la Zebolla vien menuditta y luego {18} que este se freira con un poquitto de sal {h 5r}{1} y en estando se aparttara y al tiempo de {2} hazer las torttillas

sele ira echando denttro {3} Como a las ânttezedentes y se dan con el caldillo {4} que queda ya expresado del Agridulze:

{5} [Título: Tortillas Con Cazuela]

{6} Se picara la Zebolla y el Xittom<a>te bien menudo {7} uno y otro y se majaran uno ajos y chiles ver{8}des con una poquitta de sal, y en estando se fre{9}iran en manteca y luego que este se echara {10} la Zebolla y despues de ya fritto se echaran las {11} espezias y un poquitto de Ierbabuena y se â{12}parttara para luego que se baian haziendo {13} las tortillas irles echando denttro como alas {14} anttezedentes y se reparttiran ala Comunidad {15} con media naranja en cada platto y su poquitta {16} de sal con pimienta aun lado del platto:

{17} [Título: Tortta Con Arroz con Leche]

{18} El dia que se quiera dar torta de Arroz con {19} leche sera habiendo comido la comunidad d<ic>ho {20} Arroz el dia antes por que se aparttara {21} un Cajette del de la Olla no del que viene del {h 5v}{1} refectorio y se pone al fuego en una tortera {2} hechandole si la ubiere una poca de leche {3} ô una poca de agua ysu azucar nezesaria {4} de suertte que despues echandole los huebos {5} quede con el dulce su fiziente y sele echa{6}ran sus expezias finas y se parttiran los {7} huebos nezesarios que seran como de ochenta {9} a nobentta ô segun hubiere la comunidad {10} y luego que esten bien vattidos se hecharan {11} en la torttera no dejandolos de meniar hasta {12} que ya esten amedio cuajar que los aparta{13}ra y se ttendra prebenida otra torttera en{14}barrada con manteca yn mediata m<en>te {15} se baziaran en ella lo qual se pondra al fuego {16} y se le untara por enzima con un poco de {17} manteca con unas plumas y en estando se le {18} pondra su tapadera de cobre con fuego arriba {19} y se deja estar asta que ttenga el cuajante {20} nezesario y al tiempo de reparttirse {h 6r}{1} Sebechara por cima delos plattos una po{2}quitta de graxea, y se adbiertte que esta d<ic>ha {3} tortta tambien se da de Segundo en la {4} Quaresma o en las vijilias de la Iglesia.

{5} [Título: Tortillas Con Arroz con Leche:]

{6} Luego que se esten haziendo las tortillas {7} se les ira echando el Arroz denttro de suerte {8} que no pase de una cucharada pequeña por {9} que no se quemen y se dan con miel:

{10} [Título: Tortillas con Queso]

{11} Se rrallara el queso y settendra prebeni{12}do para luego que se baian haziendo {13} las tortillas irles echando denttro pro{14}porzionada mente y ttambien se dan ô {15} se repartten con Miel:

{16} [Encabezamiento: Ottros varios modos de dar los huebos]

{17} [Título: huebos Albardados.]

{18} Se cuezen hasta que esten vien duros y {19} luego que esten se les quittara la cas{20}cara, y se parttiran pormedio y se {h 6v}{1} enarinaran enpapandolos en huebo pa{2}ra freirlos, y echo su Caldillo Amarillo {3} como queda ya referido se echaran en el {4} dejandoles reposar hasta que se reparta:

{5} [Título: Huebos en cazuela]

{6} Se quiebran los huebos en escudillas con {7} mucho Cuidado no se rompan las Iemas {8} y se procura que sean frescos y se pon{8}dra una torttera al fuego con el agua {9} nezesaria Con una poquitta de sal y man{10}tteca proporzionada m<en>te y en irbiendo la {11} agua se iran echando a estrellar de suerte {12} que no se endurezcan y a el echarlos no sea {13} de golpe sino como quien pasa la mano {14} por Cima del Agua ladeando la escudilla {15} que se estiendan por toda la torttera y asi {16} que baian estando sin que se pongan duros {17} Se iran Sacando y echando en otra tor{18}ttera en la qual se les echara su caldillo {h 7r}{1} Amarillo ô de

xittom<a>te que se ttendra ya pre{2}benido y caliente para luego que faltte mui {3} poco para que la Comunidad vaje echárselo {4} y no antes por el fin no se pongan duras y {5} al tiempo de repartirlos se les puede echar {6} un poquito de Azeitte silo hubiere:{7} tambien se pueden dar con caldillo de clemo{8}le colorado ô caldillo de perejil:

{9} [Título: Huebos Rebuelttos.]

{10} Picada la Zebolla y el Xittom<a>te vien menudo {11} procurando que sea mas la zebolla que el xito{12}motte se majaran unos ajos y chiles verdes {13} se freiran con su manteca nezesaria en {14} una torttera y un poquito dechile seco mo{15}lido y en estando se echara la Zebolla, y en {16} estando frito el xittom<a>te y luego que todo {17} este mui bien frito se le echaran sus {18} expezias que son su culantro cominos su {19} poquitto de ajenxibre y su pim<ien>ta y una po{20}ca de Ierba buena perejil y otro poquito {h 7v}{1} de Oregano y su sal correspondiente y {2} despues de ya ttodo mui bien rebuelto y sazo{3}nado se hechan los huebos vattidos quan{4}do faltte cosa de un quartto de ôra para {5} que la comunidad vaje y no sedejaran de {6} la mano desde que se echan hasta que se {7} quitan y seles echara al mismo tiempo {8} un poquito de Azeitte y a el repartirlos {9} se pondra aun lado del platto media na{10}ranja:

{11} [Título: Huebos molidos en bolas]

{12} Se cozeran los huebos y en estando seles {13} quittara la cascara y se moleran despues {14} se majaran unos ajos y chiles verdes y se {15} freiran con un poquito de chile seco mo{16}lido y settendra picada una poca de Ze{17}bolla y Xittom<a>te vien menudo uno y otro {18} para luego que esten fritos los ajos {19} y los Chiles hechar la Zebolla y en estando {20} el Xittom<a>te y frito todo muibien sechar<a>n {h 8r}{1} los huebos molidos y despues debien rebueltos {2} se les echara su espesotte de seies ocho hue{3}bos con todas sus espezias vien battido y cor{4}ttado con Limon una poca de Ierba buena {5} y azeitte y estara ya rrallada una tortta de {6} pan una ô dos libras de queso y se les echara {7} de suertte que quede como una masa la qual {8} se ira haziendo volas del tamaño de un huebo {9} para que baian tres en cada platto luego {10} que esten echas se enarinaran y se ban en{11}papando en huebos vattidos y se iran friendo {12} y despues que ya esten se echaran en su cal{13}dillo amarillo que se tendra echo vien sazona{14}do y con puesto y dejar que se reposen hasta {15} su hora y si hubiere se les echara al tt tiempo de {16} repartir un poquitto de azeitte:

{17} [Título: Huebos rrodados los quales no sedan sino {18} en Zena fuera.]

{19} Se pondra el agua al fuego y se pondran los {20} huebos en un chiquiguite procurando que {h 8v}{1} sean frescos y en irbiendo la agua se {2} metteran con el mismo chiquiguite lo qual {3} no se hara hasta que faltte mui poco {4} para que se asiente la comunidad y se {5} tendra Cuidado no se pasen de punto y se {6} pongan duros y se repartiran con sal y {7} Culantro:

{8} [Título: Huebos Duros]

{9} Se cuezen y en estando vien duros se aparta{10}ran y se les quittara la cascara y se iran {11} echando en una torttera de suertte que se {12} manttengan en agua tibia hasta que se {13} reparttan y enttonzes se les ira echando en {14} los plattos su medida de azeitte media naran{15}ja un pedazitto de Zebolla y su sal con pim<ien>ta {16} tambien sepueden dar con caldillo de xittom<a>te {17} de Clemole Colorado o de perejil; ô con otros {18} varios que ay:

{19} [Título: Huebos en Leche]

{20} Separttiran los huebos en escudillas {h 9r}{1} Con gran Cuidado no se rebientten las Iemas {2} a dos para cada relijioso y se pondra ael fue{3}go la torttera con un peso

de Leche ô la que sea nezesaria, y sele echara su azucar y un poquitto de sal y asi que yerba se iran es{6}ttrellando los huebos de modo que no se en{7}durezcan guardando el mismo modo que dimos {8} en los de Cazuela y luego que se hacaben de {9} estrellar de la misma leche seira echando una {10} poquitta en cada platto que se tendran ya pron{11}tos los nezesarios con su pedazo de Mamon {12} en cada uno adbirttiendo que no se echara mas {13} que quantto se umedezca el mamon pues no se {14} echa para otro fin y la que quedare in{15}mediattam<en>te se espesara con diez iseis o diez {16} y ocho Iemas de huebos vien battidas y sus {17} espezas finas y en estando sebaziaran los {18} huebos dentro adbirttiendo no tienen de {h 9v}{1} herbir la leche con ellos por que se {2} pondran duros y se repartiran echando {3} en cada platto donde estan los pedazos de {4}mamon su rasion de huebos en cada uno {5} y su leche correspondiente como si fuera {6} otro qual quier caldillo esttos huebos solo {7} se dan de segundo los días de primera clase {8} o en la Quaresma o bijilias de la Iglesia:

{9} [Título: Huebos Mexidos]

{10} Se pondra ael fuego la leche que seran seis {11} ocho rr<eale>s, o la que sea nezesaria segun hubie{12}re la comunidad y en hirbiendo seles echara {13} la Azucar correspondiente y una poquitta {14} de sal y se parttiran los huebos a dos para {15} cada relijioso se echaran ala leche sus es{16}pezias finas y una poquitta de Agua de {17} Azar y media ô una torta de pan rallado {18} y un poquitto de Azafran y luego {h 10r}{1} que faltte como media hora para que {2} la Comunidad vaje secharen los huebos {3} muibien vattidos en la leche no dejandoles {4} de meniar hastta que se quitten lo qual {5} no se hara hastta que esten vien en su {6} puntto y ensazon: estos huebos solo se {7} dan en Segundo:

{8} [Título: Huebos Espirittuales]

{9} Se parttiran los huebos y se aparttaran {10} las Iemas de las claras regulando a quattro {11} Iemas cada relijioso las cuales vien batidas {12} se colaran por la pichancha y se hara su al{13}mibar nezesaria y que tenga cuerpo y sele {14} echara su poquito de al miscle y de agua âhazar {15} y su Azafran y a fuego manso Se echaran las {16} Iemas no dejandolas de meniar como ni tan{17}poco que Ierban ni espesen mucho porque {18} no se cortten sino que a medio expesar {h 10v}{1} se aparttaran y no se dejaran de meniar {2} hastta que tenga el sufizientte puntto y lue{3}go que se aparttan se les echara un poquito {4} de vino y ya estaran pronttos y prebenidos {5} los plattos en que se an de repartir con su {6} pedazo de Mamon en cada uno a los {7} quales se roziaran con vino y a su ho{8}ra se reparttiran hechando los huebo en {9} los d<ic>hos plattos; tambien estos huebo solo {10} se dan de segundo:

{11} [Título: Huebos Aylados]

{12} Se sacaran las mismas Iemas que {13} para los expirittuales las quales se {14} vattiran mui vien se prebendran los pla{15}ttos en que se han de reparttir con un pe{16}dazo de Mamon en cada platto a los qua{17}les se rroziaran Con su poquitto de vino {h 11r}{1} y se ara su almibar echandole su almis{2}cle y agua de hazar en estando bien es{3}pesa hirbiendo se hiran echando los {4} huebos en la d<ic>ha almibar con una jicara {5} abujerada de suerte que caigan por el â{6}gujero ala almibar y conforme baian es{7}ttando al mismo tiempo se iran sacando {8} con una espumadera y poniendo en cada {9} platto su rrazion tmbien esttos huebos {10} solo sedan como los anttezedentes.

{11} [Título: Huebos rellenos]

{12} Secozeran los huebos hastta que se pongan {13} duros y despues se mondaran por medio y se {14} les sacaran las Iemas delas quales se mo{15}leran la mittad con un poco de mamon {16} y quattro ônzas de Almendras lo qual {17} rebolbera y

amasara Con vino su azúcar molida canela de la misma forma que la azúcar y luego ir rellenando los huebos metiendo en cada uno sus pasas almendras y un pedazito de azitron y estando los enarinara y en papara en huebos battidos los freira yara su almiabar en la qual echara sus expezias finas y despues echara denttro los huebos y lo espesara con Iemas de huebos las quales sera nezesario vaian vien vattidas sin agrio y lo dejara reposar y sazónra ásta que sea hora y un poquitto antes de que se repartan seles hechara su poquito de vino y agua hazar tambien estos huebos solo se dan de segundo:

[16] [*Título: Huebos Moles*]

[17] Se clarifican dos libras de Azucar y asi que coje el Punto bien alto se echaran cuatro onzas de almendras mui molidas y asi que dan un herbor se haparta del fuego ya se tendran dos dozenas de Yemas de huebos vattidas y se hiran echando y metiendo en la referida Almibar poco a poco hasta que se emfríe y antes que coja puntto la almibar se le hechara medio pozuelo de Vino y una poca de Agua hazar; Esttos huebos se hechan sobre marquesottes y su grajea por enzima, y sedan de Segundo:

[12] [*Título: huebos en Puchero*]

[13] Con puestos en majar blanco rebolbien dole un puño de Almidon con unos huebos las Claras solas rebolbiendo mui bien uno y otro y en los mismos Cascarones a los quales no les habras echo mas que un agujero para bazialos por una puntta hecharas dentro de d<ic>hos cascarones con un poco de engrudo y los pondras a quajar dentro de un Lebrillo de Agua caliente y estando cuajados y que sea hora de repartirlos se les quittaran las cascaras y hecharlos en una poca de Almiabar y hagua de hazar al repartirlos se les echa ras sus pasas Almendras y unos pedazitos de azitron:

[8] [*Encabezamiento: Forma de como se an de guisar las escudillas; asi con Zebolla y xittom<a>te como con Dulze segun segun de la miniestra fuere la escudilla*]

[12] SesaCaran doze o catorze escudillas de garbanzos y se limpiaran mui bien y se echaran a remojar con agua fria y tteques quitte de un dia para otro adbirrtiendo que el ttequesquitte setiene de desazer primero en el agua y luego que este secolara por un Cedazo para hechar el agua en los garbanzos y al otro dia se pondran a cozer con un par de jarros de la misma agua y la demas que sea nezesaria se les echara de la pila y no se meniaran por que se pondran duros y en esttando cozidos se labaran con Agua tibia y despues de vien labados se bolberan a poner en la olla para guisarlos que sera echandoles sus ajos chiles verdes majados Zebolla y xittom<a>te todo esto adaser bien frito con manteca la qual sea nezesaria para la escudilla y luego que haia erbido con este recado y con la sal con pettentte sele echaran sus expezias que son culan<ttro> cominos áxenjibre y Pimienta y un poquitto de perejil y Yerba buena y asi que de un par de erbores con las expezias y este bien sazónada de Sal hechara su expesotte de doze o catorze huebos. Cortados mui bien Con agrio de Naranja y su almidon desecho con un poquitto de Agua y su Azafran quantto sea nezesario para que le de Color y se apartara en dando con el Azafran y el expesotte un par de herbores.

[13] [*Título: Otro diferente modo de componer los garbanzos con leija para ponerlos a cozer*]

[3] Sacaran catorze escudillas de garbanzos o las que sean nezesarias segun hubiere la Comunidad y se limpiaran como los attezedentes y se pondra al



fuego una torttera con {7} bastante agua y se echaran dentro diez ô doze {6} palas de Zeniza o la que sea sufizientte para que {7} la leja salga vien fuerte luego que haia er{8}bido mui bien se aparttara y se dejara que se asiente {9} y en estando seira colando con un zedazo en un {10} Cazo grande y con mucho cuidado y ttiento por {11} que no se rebuelba y en acabando de colar se bol{12}bera a poner al fuego yasi que rompa el erbor {13} se echaran los garbanzos y los meneara un poco {14} Con una pala de madera para que tomen {15} todos la lexia y asi que be que se les quita el {16} pellejo que para esto no dejara de estarlos mi{17}rando con un cucharon los aparttara sin {18} dilazion alguna por que no se desagan y les {h 14r}{1} baziara la lexia y luego inmediattam<en>te les {2} hechara agua fria mudandosela dos otras {3} bezes y asi que se aigan en friado y escu{4}rrido el agua en el mismo cazo se les dara {5} con fuerza y con las dos manos como quien {6} amassa rebolbiendolos muibien para que to{7}dos se despellejen y seles ira mudando aguas {8} para que queden limpios y no xiedan o huelan {9} ala lexia de suertte que ande quedar bien lim{10}pios y sin gusto ala lexia y en estando los echara {11} en un Chiquibuite hastta otro dia que pues{12}tta la ôlla en su ôrnilla con basttante fuego y {13} Con el agua nezesaria luego que ierba los echa{14}ra y no antes dejandolos estar hastta que es{15}tten Cozidos y no desechos seles echara todo y el {16} mismo recado de Ajos Chiles verdes {17} Zebolla Xittomate expezias y expesote q<u>e {18} alos antzedentes de la misma forma:

{h 14v}{1} [*Título*: Escudilla de frijoles blancos {2} grandes ô chicos]  
 {3} Se sacaran ônze ô doze escudillas de frijoles {4} y se limpiaran muibien y se echara en agua {5} aque sedesga una escudilla de tequesquite {6} si fuere bueno que sino sera menerstter dos {7} escudillas o una y media lo menos y en estando {8} desecho se colara por un zedazo vazandola ô {9} echandola a donde ande estar los frijoles en {10} remojo y sele bolbera a echar al tequesquite {11} mas agua de suertte que estando con ella como {12} medio quartto de hora Se puede hechar a los fri{13}joles colada como la antzedente y despues {14} seles echara un cubo de agua caliente o la {15} que sea menestter hastta que se ponga tibia ô al{16}go mas caliente que fria yde esta manera {17} sedejaran esttar de un dia para otro y para {18} ponerlos a cozer seles quittara el agua y la{19}baran con agua tibia y labados sepondran {h 15r}{1} â cozer con su agua nezesaria procurando {2} que tambien sea tibia y para guisarlos quan{3}do ya esten cozidos se majaran unos {4} ajos y chiles verdes con una poquitta {5} de sal los cuales se freiran en un cazitto {6} Con la manteca que sea nezesaria para yla {7} escudilla y en estando se le hara una poca de {8} Zebolla picada ydespues de que ya este fritta {9} se echaran unos pocos de xittom<a>tes picado y {10} dejara que ttodo se fria muibien y asi que es{11}tte se aparttara hastta que esten cozidos los {12} frixilos y luego que esten se les echara y en {13} dando un par de herbores con la Zebolla fritta {14} y el xittom<a>te y su sal corres pondiente sele {15} echaran sus expezias ordinarias con un {16} poquitto de pim<ien>ta y su Ierba buena y perejil {17} ynmediattam<en>te que colas expezias de unos {18} erbores sele echara su espesotte de diez ô {h 15v}{1} doze huebos vattidos con agrio de {2} naranja y su almidon desecho con {3} una poquitta de agua su azafran y {4} en esttando en buen sazon se aparta{5}ra si estas dos calidades de frijoles {6} se quisieren dar con dulce se adbier{7}tte que luego que esten cozidos se les {8} echara la mittad dela Mantteca de la {8} que seles echa quando se guisan su {9} sal y su dulce nezesario que seran {10} panochas ô azucar ô miel colada por {11} el Zedazo y sus expezias finas inme{12}diattam<en>te su expesotte de diez o doze huebos {13} Corttados y vien vattidos con una escudilla {14} de agrio de Naranja y su almidon

{15} desecho con una poquitta de agua y su {16} azafran y asi que de un par de her{17}bores se haparttara:

{h 16r}{1} [*Título*: Escudillas de Abas guisadas {2} mondadas ô con Coletto]  
 {3} Se sacaran las que sean nezesarias tres o qua{4}ttro dias antes de quando se ande dar y despues {5} de limpias se echaran que estten en remojo en {6} agua sola y la noche ânttes sele echara su a{7}gua de tequesquitte y para ponerlas acozer des{8}pues de labadas a de ser con el agua de la misma {9} suertte que se le echo para remojarlas y luego {10} que ya estten cozidas se les echara sus {11} ajos y chiles verdes molidos con sal correspondien{12}tte y se majaran las espezias ôrdinarias con {13} unos ajos mondados y asi que este cozida {14} la Zebolla y el Xittom<a>te sele echaran y un {15} poquito de polio picado y asi que aia dado u{16}nos herbos con las expezias y vien {17} sazoadas se aparttaran y adbiertto {h 16v}{1} que si fuere menester sele echara su {2} espesotte de diez a doze huebos corttados con {3} Limon y su almidon desecho con una po{4}quitta de Agua que discurro no sera ne{5}zesario si se quisieren dar con dulce des{6}pues de remojadas seles quittara la casca{7}ra y se echaran en remojo con agua cla{8}ra solo se les echara un par de puñados {9} de sal de ablandar ala anoche antes {10} y al dia siguietnte se pondran a cozer con {11} agua tibia despues de vien labadas {12} y en estando cozidas seles echara sus pa{13}nochas o azucar su mantteca la mittad de {14} la que se le echa para guisarlas y sal la {15} que sea menester y luego inmediatam<en>te {16} se majaran sus espezias ordinarias y su {17} poquitta de pimienta con unos ajos {h 17r}{1} y un poco de pleo y en estando bien {2} majado todo se le echara Con su Azafran {3} y una escudilla llena de agrio de Naranja {4} y luego que este se aparttara y en caso de {5} que no esten expesas y que esten aguadas se {6} puede echar su espesotte de doze ô catorze hue{7}bos battidos y corttados con Limon agrio {8} de naranja y su almidon y adbiertto que si {9} quisieren echarles una escudilla de arroz {10} al ttiempo de ponerlas acozer se les puede echar {11} sin que haia estado en remojo:

{12} [*Título*: Escudillas de Lenttejas]

{13} Despues de sacadas las lenttejas que seran {14} las mismas escudillas que quedan ya re{15}feridas se limpiaran muibien y asi que esten se {16} les echara su agua de tequesquite y su agua {17} calientte para que se ponga tibia las demas de{18}jandolas en rremojo hastta el dia siguiente {19} que se pondran a cozer despues de labadas con {h 17v}{1} agua tibia dejandolas asta que ya esten co{2}zidas que para este tiempo se ttendran {3} fritto unos ajos y chiles verdes majados {4} y un poquito de chile seco molido con su Zebolla {5} y xittom<a>te y ttodo muibien fritto sele echa{6}ra y una poca de mas manteca, y su sal y {7} se majaran sus espezias ôrdinarias con {8} unos ajos mondados los cuales sele echaran {9} en habiendo herbido un poco con la Zebolla {10} y demas recado que seles echo yque estten sa{11}zonadas de sal y se hara un espesotte de diez {12} y seis ô catorze huebos vien battidos y cor{13}ttados con un cazitto de vinagre y su almidon {14} correspondientte el qual sele puede echar en habien{15}do dado un par de herbos con las espezias {16} y con un poquito de oregano Ierba buena {17} y perejil y luego que aia erbido con el espeso{18}tte se aparttaran y alttiempo de repartirlas {h 18r} {1} Se les echara sus ocho mediditas de Azeitte {2} y se rebolberan vien:

{3} [*Título*: Escudilla de frixoles chicos {4} priettos Jamaleño y franziscan {5} y grande pintto:]

{6} De quales quiera de estas castas de frixoles sa{7}caran onze o doze escudillas colmadas o segun hu{8}biere la comunidad y en estando limpios seles echa{9}ra su agua de tequesquitte adbirtienddo que a estos {10} frijoles seecharan dos escudillas medio colmadas de {11} tequesquitte en agua estto es si fuere bueno que {12} de no

serlo tres escudillas colmadas y sele ade echar {13} primera y segunda agua al referido teques quite {14} desuertte que en echando la primera a los frijoles {15} luego immediattam<en>te sele echara la otra y en estando {16} como medio cuartto de hora o un quarto seba {17} ziara en los frijoles colada como queda d<ic>ho {18} y al mismo instantte se agua bien caliente {19} de modo que queden en remojo con el agua {20} algo mas calientte que fria y al dia siguiente {h 18v}{1} se labaran y se pondran acozer con agua tibia {2} y en estando cozidos seles echara su zebolla {3} y xittom<a>te vien picado sus ajos y chiles verdes {4} majados con una poca de sal un cucharon de {5} de mantteca no mui colmado y otra poca de {6} sal y se dejara erbir âsta que la zebolla y xito{7}m<a>te y demas recado todo este vien cozido y {8} sazonados de sal y que no esten aguados sele {9} echaran las espezias majadas con unos ajos las {10} hordinarias que son culantro cominos y a{11}jenjibre y su poquitto de apasotte y endando un {12} par de herbores se aparttaran y al reparttir se {13} le echara unas medida de Azeitte:

{14} [Título: Escudilla de Arroz con Leche]

{15} Se limpiaran Cinco escudillas de Arroz y {16} despues se labara muibien y se quedaran en {17} remojo en hagua clara hastta el dia siguiente {18} que asi que benga la leche se pondra el cazo {h 19r}{1} al fuego en el qual se baziara d<ic>ha leche cola{2}da ynmediattam<en>te sele echara el harroz y la {3} sal segun se bea que es nezesaria hadbirttiendo {4} queno sele adechar como si fuera guisado y no {5} sedejara de la mano hastta que ierba por que no {6} se asientte la leche y luego que se bea esta bien {7} cozido se le echara el Azucar que sea vien blan{8}ca y sino lo fuere se clarificara antes de echar{9}sela y se ttendra cuidado que no se pegue por{10}que quando el arroz vaia cozido con fazilidad {11} se asientta y en estando se aparttara y se echara {12} en una olla de barro y asi que falte como medio {13} quartto de hora para que la comunidad baje {14} se echaran las escudillas:

{15} [Título: Escudilla de arroz con grasa]

{16} Se limpiaran cinco escudillas de Arroz col{17}madas y despues se labara mui bien dejandole {18} en remojo hastta el ôtro dia que se pondra {h 19v}{1} el cazo al fuego con dos cubos de agua se {2} le echara la mantteca no mucha y sal inmedia{3}ttam<en>te el arroz y asi que este cozido sele {4} echaran unas panochas las que sean ne{5}zesarias poco mas ô menos ô su azucar y des{6}pues sus expezias finas y su azafran y si {7} no hubiere dela finas se le echara las ordina{8}rias pero siempre le echara una poquitta de {9} pim<ien>ta y el azafran a este mismo arros y guisado {10} dela misma forma se le pueden echar coles que sean {11} blancas las quales se ande cozer de un dia para {12} otro y se ttienen de echar en el arroz quando ya {13} esten desechas las panochas y despues que aian {14} erbido un poco sele echaran las espezias {15} que quedan referidas adbirttiendo que este {16} arroz con grasa y con coles solo se acosttunbra {17} adar los martes de Quaresma:

{h 20r}{1} [Título: Escudilla de Almidon con Leche]

{2} Se echaran tres escudilla de Almidon colmadas {3} en rremojo de un dia para ôtro y asi que benga la {4} leche la misma canttidad que para el Arroz {5} se le vazicara el agua con mucho tiento y des{6}pues de vien vazizada le echaran siete ocho rre<eale>s {7} de leche y se dejara muibien con ella y despues se co{8}lara y se echara con la demas que ya estara {9} puesta ael fuego y en hirbiendo sele echara {10} su Azucar y su sal ô antes segun mejor le pa{11}reziere y no sedejara de estar meniando con fuer{12}za y suabem<en>te porque con la pala de yerro {13} no de muchos Zangolotteos que esto le quitta el {14} que yerba prestto y en estando cozido en {15} su puntto y sazonado con su dulce nezesario y {16} sal se aparttara y se echara en su olla de barro que {17} estara ya prebenida:

{18} [*Título:* Escudilla de natillas de leche]

{19} Segun y como queda d<ic>ho se hara el Almidon {h 20v}{1} de la misma forma que no a de llebar mas que {2} una esquadilla o escudilla y media de almidon y asi {3} que ya este cozido se le echaran settenta ochen{4}tta Iemas de huebos vien battidos y su agua de {5} hazar y se aparttaran.

{6} [*Encabezamiento:* Forma de dar pescado fritto {7} Con varias ensaladas]

{7} [*Título:* Pescado fritto con ensalada de vettabeles]

los qua{8}les se mandaran traer con ttierra y con ella se {9} pondra acozer con el agua nezesaria y despues {10} de cozidos sa baziaran sin dilazion por que no se {11} desagan y se limpiaran muibien y se picaran vien {12} menudittos y sel e echara una poquitta de Zebolla {13} picada como los vettabeles y se majaran unos â{14}jos y chiles verdes con una poca de sal aque{15}lla que se bea que es nezesaria y asi que esten {16} sedes liaran con vinagre y sele echara a los {17} vettabeles y se rebolberan muibien y despues {18} seles echara su oregano y un po quitto de {19} azeitte y con esto se rebolbera otro poquitto {20} y se reparttira echando en cada platto su {h 21r}{1} ensalada corres pondiente y en zima su rrazion de pescado {2} y adbiertto que si fuere dia de primera clase se mandaran {3} traer un rr<ea>l o dos de tornachiles y se aran quartterones {4} y unas azeittunas si ubiere xicamas se mandaran traer {5} una cuatro ô seis y despues de mondadas se hara peda{6}zos de suertte que enzima de la ensalada llebe cada plato {7} dos pedazitos de cada cosa y quattro ô seis âzeittunas {8} y si ubiere unos anises tambien sele puede echar por {9} zima y su cogollito de Lechuga y un rrananito y {10} despues dettudo su rrazion de pescado:

{11} [*Título:* Pescado fritto con ensalada {12} de Lechugas]

{13} Se picaran las Lechugas y la Zebolla vien {14} menuda uno y otro Se majaran unos chiles {15} verdes con la sal que se vea poco mas ô menos que {16} es nezesaria para la ensalada y asi que esten {17} se echaran en ella y su azeitte compettentte y se {18} rebolbera muibien probandolo despues que se le {19} aiga echado el vinagre para ber si faltta algu{20}na cosa y se reparttira como queda d<ic>ho y preben{21}go que si quisieren y ubiere lugar sele pueden echar {22} unos rrananos planttanos y unas manzanas todo {23} picado y rebueltto con la ensalada:

{h 21v}{1} [*Título:* Pescado fritto con ensalada {2} Mestiza]

{3} Se picara el xittomatte cebolla y una manza{4}nas chiles verdes y unos planttanos cortta{5}dos ereizittas su Ierba buena perejil sal y {6} oregano y rebueltto todo mui bien se le echa{7}ra su azeitte y vinagre y se probara a ber {8} si esta vien sazonzada O le falta algo y si u{9}biere azeittunas y tornachiles seles puede {10} echar por cima:

{11} [*Título:* Pescado fritto Co<n> ajo frio]

{12} Se echaran en remojo dos torttas de pan {13} y veinttecincos o treintta chiles anchos qui{14}ttadas la venas y asi que ya esten remojados {15} se moleran con unos ajos cominos y su {16} poca de sal y esprimida el agua al pan se pasara {17} uno y otro por la pichancha y pasado que sea se {18} desliara con vinagre y en estando sele echara su {19} azeitte y su poquitto de oregano:

{h 22r}{1} [*Título:* Pescado fritto con Nogada]

{2} Se remojaran dos torttas de pan y quittadas {3} las cascaras â unas pocas de nuezes sele espri{4}mira el Agua ael pan y se moleran las nuezes {5} Con unos ajos y su poquitta de sal y despues el {6} pan y despues que ya este todo molido se pasara por {7} la pichancha y sedesara con agua y sele echara {8} su azeitte:

{9} [*Título:* Pescado fritto con Mostaza]

{10} Seecharan en remojo dos torttas de pan y la mos{11}ttaza se molera en seco y despues de vien molida se {12} echara a remojar mudandole cuatro o zinco aguas {13} y esprimida el agua al pan se molera con un te{14}rron de azucar y unos granittos

de sal y sedes{15}liara con vinagre y ya que este sele echara {16} la mosttaza y su poquitto de Azeite se rebolbera {17} mui bien:

{18} [*Título:* Pescado frito en escabeche]

{19} Se picaran unos ajos y se pondra una tortera {h 22v}{1} ala Candela con su mantteca nezesaria y si fuere {2} dia de primera clase se procurara sea azeitte y se {3} echaran en ella los ajos con un poquitto de chile se{4}co molido y en estando amedio freir los ajos se le {5} echara el agua que sebea es nezesaria y el azu{6}car competente y asi que aia erbido y desecho {7} el azucar se le echara el vinagre y asi que este {8} sazonado de dulce sal y vinagre sele echara su {9} espesotte de catorze o diez y seis huebos y supo{10}quitto de almidon vien vien battido todo con su {11} poquitto de agrio de Limon y podra echar las ex{12}pezias Juntas con el expesotte que son culan{13}tiro ajenjibre y una punttita de Cominos cosa {14} mui cortta su pim<i>en>ta y azafran y si fuere dia {15} de primera clase seprocurara llebe su poquitto {16} de espezias finas y senttendra ya puesto el {17} pescado frito en un Cajette grande para â{18}si que haia Erbido el escabeche con el espe{19}sotte y las espezias echarselo por enzima {h 23r}{1} y unas ojittas de naranjo tiernas unas {2} ruezittas de Limon y unos chiles verdes entteros {3} y con sus pezones o palos solo llebaran en la puntta {4} una rajaduritta para lo qual se procura con tien{5}po echar en agua clara en un cazitto o cajettito {6} los d<i>chos chiles y ôjas y ruezittas de Limon para {7} el fin se les quite un poco el mal gusto y se desfoguen {8} y vaporizen los chiles adbierto que el prebenir {9} se ponga el pescado en un cajette es porque el {10} vinagre toma mucho el jerrumbre ael cobre y se {11} dejara reposar hastta que sea hora de reparttirse:

{12} [*Título:* Pescado frito guisado]

{13} Despues que el pescado este frito hara un caldillo {14} de Xittom<a>te hamarillo y puestto el pescado en una {15} torttera sele echara por cima y sepondra a el fuego {16} aque yerba cone el pescado un poquitto y despues se {17} apartara por que no sedesaga pero se pondra adon{18}de no se en frie y se manttenga caliente hastta {19} la hora de reparttirlo.tambien se puede dar {20} con caldillo de cazuela hadbirttiendo no ade {h 23v}{1} llebar espesotte solo si ensu lugar sele {2} echara una poca de arina frita con un po{3}quitto de Azeitte y sino lo hubiere sera {4} con mantteca pero adellebar por cima mucho {5} perejil y Ierbabuena picado:

{6} [*Título:* Pescado con caldillo cozido {7} Portugues]

{8} Se remojaran unas Zebollas y Xittom<a>te procurando {9} que sea mas la Zebolla y sepondra un cazito ael fuego {10} con la mantteca nezesaria y rrajados unos chiles {11} verdes con unos ajos se echaran afreir con {12} un poquitto de chile seco molido y asi que esten {13} se echara la Zebolla y a medio freir el Jittomate {14} y luego que seaia medio freido sele echara una {15} poquitta de agua y sal y se dejara erbir hasta {16} que esten vien cozido que sele echara un es{17}pesotte de diez huebos corttados con un poquitto {18} de vinagre Culanttro cominos ajenjibre aza{19}fran y un poquitto de oregano y unas medizitas {20} de azeitte este mismo portuges se haze tambien sin {21} echarle espesote pero en su lugar selechara Almidon:

{h 24r}{1} [*Título:* Pescado Cozido Con ajo {2} Vacalao]

{3} Se echaran en remojo dos torttas de pan y 25., {4} chiles anchos quittadas las benas y en estando uno {5} y otro remojado se les esprime el agua y se muele {6} Con unos ajos unos Cominos, y su poquitta de {7} sal y despues de vien molido se desliara con una po{8}ca de Agua y ya echo esto se pondra una torte{9}ra ael fuego Con mantteca nezesaria y asi que {10} este medio Caliente se echara pasandose por la {11} pichancha y dejandole que medio se fria y despues {12} sele echara el agua que sebea es nezesaria no {13} mucha por que no salga aguado y se ttendra ya {14} el

pescado cozido despellejado sin espinas y {15} cortado en pedazittos como de un dedo de largo {16} para luego que rompa el erbor echarlo {17} dejandolo erbir un poco aquello que sea neze{18}sario no mucho porque tambien sele quitte {19} el gusto ael ajo y sazonado de sal se apartara {h 24v}{1} y en falttando Como medio Cuarto de ora {2} para que la comunida baje sele echara un {3} poquitto de Azeitte y oregano: {4} [Título: Pescado cozido con ajo {5} franzes]

{6} Separttiran por mittad unas Cebollas que sean {7} gordas y asi que estten se pondra una tor{8}ttera ael fuego con una poca de mantteca y {9} luego que este Calliente se echara la {10} Cebolla y a medio freir sele echara agua {11} y una poquitta de Sal y se dejara erbir {12} asta que este vien cozida y en estando sele {13} echara una torttera de pan rrallado y las {14} espezias majadas con un puño de ajos bueno {15} y se ttendra ya el pescado cozido despellejado {16} sin espinas y corttado en pedazittos como {17} el anttezedente y asi que este sazonado {18} de sal y que aiga erbido hecharlo sedejara {19} cozer aquello que se bea es nezesario {h 25r}{1} y attes quebaje la comunidad como un quartto de ho{2}ra sele echan si puede ser media escudilla de azeite {3} y su oregano prebengo no lleba azafran este ajo, y {4} que las espezias seran Cominos Culantro y un {5} poquitto de ajen jibre y pim<ien>ta:

{6} [Encabezamiento: Forma de cozer algunos otros {7} Varios pescados que ay y {8} Con que se ande dar]

{9} [Título: Pescado Manati]

{10} Despues de echas las rraziones bien labado {11} se cozera en un olla de varro con bastan{12}te fuego por ser muiduro y se hara el adobo para {13} luego que este vien cozido echarlo en el sazonan{14}dolo y dejandolo reposar hasta que sea su ora: {15} [Título: Pescado Bagre]

{16} Hechas las razones y bien labado se pondra {17} acozer Con unas benas de chiles y unos pe{18}dazos del mismo chile seco y con unas rruedas {19} de Naranja el qual se da en adobo como el {20} anttezedente:

{h 25v}{1} [Título: Pescado frescal]

{2} Despues de escamado y bien labado {3} sepondra acozer Digo se haran las razones {4} y se pondra acozer como el rrobalô ordinario {5} el qual sepueda con azeite y su media {6} naranja o con el ajo franzes o fritto con {7} Caldillo de Xittom<a>te amarillo o con por{8}ttugues o con ôttro quales quier caldillo que {9} se reconozca le asiente vien:

{10} [Título: Pescado Lisa]

{11} Despues de mui bien labado se haran las ra{12}ziones y se pondra acozer procurando queluego {13} que rrompa el herbor se aparte porque de {14} noser asi se hara mil pedazittos y sedara con {15} Azeite y media naranja ô con el guiso que {16} reconozca o bea que mas les apropiado o le {17} asientta mejor:

{18} [Título: Pescado bobo de Limon]

{h 26r}{1} Despues de escamado y mui bien labado se haran {2} las rraziones y se pondra acozer con el cuidado de {3} que no se desaga y se cuezca y se reparttiran a la {4} Santta Comunidad con azeite y media naranja {5} o con una Salsitta de cebolla vien menuda picada {6} a la qual sele echaran unas al caparras azeite {7} vinagre ôregano y su sal nezesaria tambien {8} sepuede dar con unas Zebollas gordas cozidas {9} alas quales hasi que ya estten vien Cozidas {9} seles escurrira el agua y se pondran en un cajete {10} echandoles en el su azeite vinagre azafran ôre{11}gano y su sal correspondiente o con otras diferen{12}ttes salsas que ay:

{13} [Título: Bobo Salado]

{14} Despues de escamado y muibien labado se haran las {15} rraziones y se pondra acozer y si estubiere algo {16} molido sele pueden echar dos escudillas de vina{17}gre al mismo tiempo de ponerlos acozer y se {18} repartiran con azeitte:

{h 26v}{1} [*Encabezamiento*: Forma de guisar los platillos]

{2} [*Título*: Palitillo de Coles]

{3} Se pondran a cozer en una olla con su agu nezesa{4}ria y una poquitta de sal de hablandar y así que esten {5} se baziaran en un chiguite para que se escurran y en {6} el medio se picaran con un cuchillo y semajaran {7} unos ajos y unos chiles verdes con su poquitta de {8} sal y asi que esten se frian en una torttera con {9} la manteca suficiente que nezesite el platillo {10} y su poquitto dechile seco molido y fritto lo referido {11} sele echaran las coles aque tambien se medio frian {12} y despues seles puede echar su jittom<a>te cozido y pasado {13} por la pichancha y en habiendo erbido o cozidolo {14} nezesario sele echaran sus espezias nezesarias {15} y la sal que le falttare para estar en su sazón {16} y siquisieren o fuere nezesario sepuede echar un {17} espesotte de diez ô doze huebos bien batidos y corta{18}dos co tres o quatro limones y su almidon tambien {19} se podran dar despues de bien cozidas con sal y es{20}currida el agua con su ajo frio el qual sele echa {21} su azeite y vinagre y con ajo cozido el qual {h 27r}{1} asi que este echo sele echaran las coles que {2} estan medio frittadas en manteca el qual sele echara {3} quando ya estan frittadas las coles con los ajos chi{4}les verdes y el chile seco molido y despues sus espezias {5} cottidianas y su espesote de ocho huebos:

{6} [*Título*: Platillo de coliflor]

{7} Seponen acozer en un cazo con el agua nezesaria {8} y sal y estando cozida sele escurre el agua y seda {9} Con su azeite y vinagre y su polbito de pim<ien>ta mo{10}lida tambien se puede dar con ajo frio o con {11} nogada:

{12} [*Título*: Platillo de Nabos]

{13} Sepondran acozer con una poquitta de sal de la {14} mar y luego que estten cozidos y escurrida el agua {15} se medio frien y seles echan su clemole colorado: {16} Tambien se dan guisados en esta forma despues {17} que ya esten cozidos y escurrida el agua se pon{18}dra una torttera al fuego Con la manteca que {19} sea nezesaria y majados unos ajos chiles verdes {20} y un poquitto de chile seco molido se freiran y asi {21} que este se echaran los Nabos y amedio freir {h 27v}{1} Seles echara su xittom<a>te el qual ade estar ya {2} cozido y pasado por la pichancha, y asi que aian {3} cozido y erbido con ttodo lo referido lo que sea {4} nezesario seles echara su expesotte de diez {5} ô doze huebos corttados con Limon su poquitto de {6} almidon y sus espezias ôrdinarias y cottidianas {7} con su poquitta de yerbabuena y perejil:

{8} [*Título*: Platillo de Zanaorias]

{9} Despues de cozidas con su poquitta de sal de {10} la mar se medio pican y echo su caldillo amarillo {11} vien sazonado se echan en el: tambien se dan con {12} Caldillo de Agridulze como queda ya referido: {13} Tambien sedan con caldillo pipian el qual {14} se haze moliendo unas pocas de pepitas de calabaza {15} y treintta ô Cuarentta Chiles delos anchos {16} segun fuere la canttidad y despues de molido muibien {17} uno y ôttro se desara con agua caliente y sepa{18}sara por la pichancha y sepondra un cazitto con {19} manteca al fuego y asi que este medio caliente {20} se echara el caldo ya referido delas pepittas {h 28r}{1} y de los chiles y en estando bien sazonado seecharan {2} las Zanaorias picadas: tambien sedan en ensalada {3} mui menudittas picadas echandoles Zebolla picada de {4} la misma forma como un cajette mediano lleno, supe{5}rejil Ierbabuena oregano y unos pocos de chiles verdes

{6} todo vien menuditto picado se rebuelbe mui bien y se le {7} echa su sal y vinagre hastta sazonalra y adbiertto no {8} se le tiene de echar ninguna âgua:

{9} [*Título:* Plattillo de Calabazitas]

{10} Despues de cozidas con sal se hazen o se corttan en quar{11}ttonzitos y se pone al fuego una torttera con man{12}teca y majados unos ajos y chiles verdes se frien {13} Con un poquitto de chile seco molido y en estando se {14} hecharan las calabazittas aque se frian tambien {15} no mucho y frita ya una poca de Zebolla y Xittom<a>te {16} como para porttugues seles echara y asi que ya es{17}tte todo bien incorporado y cozido sele echaran sus {18} espezias las cottidianas su espesotte de diez ô {19} doze huebos corttados como queda d<ic>ho y un po{20}quitto de Azeitte y sazonalas mui bien se {h 28v}{1} aparttaran a que reposen un poco hastta que {2} sea hora de reparttir:

{3} [*Título:* Plattillo de Cardo]

{4} Se haze una poca de lejia y se deja asenttar vien {5} y asi que este secuela por el zedazo y despues se {6} le echara una poquitta de mas agua y sal y echan{7}do el cardo dentro se pone acozer y sino quisieren {8} Iran dilattandose en hazer lejia pondran al fuego {9} una ôlla que sea sufizientte con el agua nezesaria {10} para cozer el cardo y asi que empieze a er{11}bir seechara el cardo yuna poquita de sal {12} de la mar y en estando Cozido sebaziará en un {13} chiquiguite aque sele escurra el agua y se pon{14}dra una torttera con mantteca al fuego y ma{15}jados ya unos ajos chiles berdes se freiran en su {16} poquitto de chile seco molido y cozido y pasado {17} por la pichancha un poco de xittom<a>te seechara lue{18}go que esten fritos los ajos y chiles ein mediata{19}m<en>te el cardo y en habiendo Cozido un poco {20} sele echaran sus espezias cottidianas y es{h 29r}{1} pesotte en la misma forma que queda ya ex{2}presado y vien sazonaldo se aparttara:

{3} [*Título:* Plattillo de Espinacas Azelgas {4} Y Lechugas]

{5} Esttos tres clases de plattillos se componen de una {6} misma forma que es la siguietnte se ponen acozer {7} con una poquitta de sal de la mar y asi que ya esten {8} cozidas sebaziaran en un chiquiguite poniendoles una {9} tapadera en zima y que quepa dentro de d<ic>ho chiqui{10}guitte echandole peso en zima que sea sufizientte {11} para que les escurra bien el agua y despues que aian {12} estado de esta manera dos ô ttres ôras se picaran {13} con un machechito sobre un tablon limpio que se ten{14}dra para este fin y despues de picadas todabia {15} seles esprimera el agua entre las dos manos hazien{16}do las bolas echo esto sepondra una torttera al {17} fuego con mantteca basttante pues es quien lesda {18} el ser a estos plattillos y majados unos ajos chiles {19} berdes con una poca sal se freiran con su poco {20} de chile seco molido y en estando se echaran las {21} espinacas o qual quiera de los referidos y lue{22}go que esten mui bien mareadas o frittas {h 29v}{1} se les echara su zebolla y xittom<a>te picado uno {2} y otro algo mas menudo que para porttuges; {3} que para este fin settendra ya frita en un {4} Cazitto y cozidos unos garbanzos seles rebol{5}bera y en abiendo cozido todo lo referido {6} muibien seles echaran sus espezias cotti{7}dianas majadas con unos pocos de ajos y en a{8}biendo dado un par de erbores con las expezias {9} y sazonaldo de sal sebaziaran enun cajette por {10} que no tome el jerumbre del cazo y si quisieren {11} o fuere nezesario le pueden echar su espesote:

{12} [*Título:* Plattillos de frixoles prietto {13} de qualesquier calidad que sea]

{14} Se sacaran seis ô siete escudillas de ellos y des{15}pues de limpios se echaran en remojo deun dia {16} para ôttro en agua tibia de tequesquite y al {17} dia siguietnte se pondran acozer con agua {18} tibia de la olla y luego que esten bien blandos {19} y cozidos semajaran unos ajos y chiles ber{20}des y se freiran con un poquitto de chile



seco {h 30r}{1} molido en una torttera Con la manteca que {2} se reconozca es nezesaria para el platillo y asi {3} que estten fritos sebaziaran los frijoles den{4}ttró a los quales a los quales seles echara supoqui{5}tto de espesotte y sedejaran erbir hasta que {6} no estten mui aguados sino que queden en una {7} buena forma y sazonados de sal se aparttaran {8} y sepondran en partte que no se enfrien y que {9} reposen y al tiempo de reparttirlos seles podra echar {10} unas medidittas de azeite:

{11} [*Título:* Platillo de frijoles blancos {12} delos Chicos Con chile:]

{13} Sacados el dia antes y echado en remojo como {14} los de arriba y al dia siguiente se sacaran del {15} agua en que estaban en remojo y sepondran {16} a cozer con agua tibia y remojados 25., ô 30., chi{17}les anchos semajaran con unos ajos mondados y un {18} poquito de cominos esto se freira muibien en {19} una torttera con la manteca que sea nezesaria {h 30v}{1} para el platillo y asi que este se baziaran {2} los frijoles dentro y con el agua que secozieron {3} dejandolos que yerban hasta que expesen {4} y asi que esten bien sazonados de sal seaparta{5}ran en partte que no se enfrien y al tiempo {6} de que se pongan al fuego para que se calienten {7} bien para reparttirlos seles echara su poquito {8} de Azeite:

{9} [*Título:* Platillo de frijoles blancos {10} delos gordos.]

{10} Se sacaran los que sean nezesarios y despues {11} delimpios se echaran en remojo como los ante{12}zedentes y se pondran acozer en una olla gran{13}de de varro y sino la hubiere de Cobre y estos {14} frijoles se repartiran con su Zebolla por{15} cima o a el lado del plato su medida de azeite {16} su binagre su polbitto de oregano y su polbitto {17} de sal molida con pim<ien>ta todo lo qual sera {18} mejor baia aun lado del plato y los frijoles {19} se manttendran en la olla hasta que sea {h 31r}{1} ôra de reparttirlos que enttonces seles escurrira {2} el agua y se iran baziano en un cajete {3} para irlos echando en los platos y se procura{4}ra no echarlos ô baziarlos de untiro sino que sea {5} poco a poco por que no se enfrien y para {6} que los frijoles no se quemem y se manttengan {7} y se cuezcan se procurara que asi que empie{8}zen a erbir que se baian coziendo a fuego manso ô lentto ô como mejor le parezca ô quisieren {10} a medida de sugusto: Esttos frijoles solo sedan {11} en zena fuera

{12} [*Título:* Platillo de Peras con Dulze]

{13} Despues de mondadas se pondran acozer un dia {14} antes por la tarde de darlo a la Comunidad {15} y asi que ya estten algo tiernas ô cozidas seles {16} echa las panochas que sean nezesarias pro{17}curando labarlas antes y si acaso no hubie{18}re las panochas seles podra echar azucar {h 31v}{1} y se dejaran erbir hasta que esten bien tier{2}nas y Cozidas pero que no se desagan nides{3}baratten y para reparttirlo seles echara {4} un quartto de ôra antes su pim<ien>ta clabo y {5} Canela bien molido todo la pim<ien>ta se pro{6}cura sea bastantte para que le sobresal{7}ga Supoquito de picante:

{8} [*Título:* Platillo de manzanas con {9} dulce]

{10} Semondaran y se pondran acozer segun {11} y como queda ya referido en el platillo {12} de arriba y sele echara el dulce y las mismas {13} espezias al mismo tiempo sin que aiga nin{14}guna variacion:

{15} [*Título:* Platillo de Lechugas amarradas]

{16} Esttas lechugas sedan tal qual bez en lugar {17} de platillo pero no aderer en tiempo de frio ni de {18} ayuno y la bez que seden aderer con vinagre {19} y azucar desecha en el mismo binagre:

{h 32r}{1} [*Encabezamiento:* Segundos que se dan en Cuares{2}ma dias de primera clase; y en {3} ôttros quales quier dias de ayuno {4} de la glesia y en Zenas {5} fuera]

{6} [*Título:* Primer Segundo capirottada]

se rebanaran {7} ôcho o diez torttas de pan o aquellas que sean {8} nezesarias y se freiran en mantteca y se ara {9} su caldillo de xittom<a>te Cebolla con unos ajos {10} chiles verdes majados y un poquito de chile seco {11} molido y asi que ttodo este mui bien fritto se {12} le echara el agua que sea nezesaria y un {13} poquitto de Ierba buena perejil con sus espe{14}zias correspondientes y su azafran y siubiere {15} un poquitto de azeitte y luego que este muibien {16} sazonado de sal y de todo lo demas se rrallara {17} un poco de queso y se ira poniendo en una {18} torttera una Capa de las d<ic>has rebanas {h 32v}{1} de pan y despues por cima un cucharon {2} o dos de Caldillo y del queso un puño o dos {3} segun la cantidad prebiniendo quede un poco {4} para ir echando al ttiempo de repartirla por {5} Cima de cada platto y se prosiguira poniendo {6} Capas de pan hasta remattar despues se pon{7}dra la torttera en una ôrnilla pero con {8} mui poco fuego asi debajo como enzima {9} de la tapadera que se le pondra para este {10} fin:

{11} [Título: 2º., Segundo {12} Cuscus]

se remojan de un dia para ôttro tres {13} o quattro escudillas de arroz las cuales se {14} ponen a cozer con el agua que sea nezesaria {15} mantteca sal y anis de suerte que ben{16}ga a quedar bien espeso y se repartira {17} con miel por cima de cada plato:

{18} [Título: 3º., Segundo {19} Gollerias]

quittadas las Cascaras {h 33r}{1} a los plattanos guineos se partten por medio {2} se enarinan y se enpapan en huebo se frien y {3} echo el caldillo de agridulze se echaran dentro {4} dejandose reposen hastta la ôra de rrepartirse {5} y aestte tiempo seles echara por cima decada {6} platto un poquitto de ajonjoli:

{7} [Título: 4º., Segundo {8} Calabazittas]

despues que se haigan partido {9} en rrudezittas se en narinan se en papan {10} en huebo y se frien en mantteca luego se {11} ara un caldillo de Xittom<a>te como queda ya {12} referido anttezedente pero que quede algo {13} aguado y se echaran denttro las calabaz<i>t<a>s {14} aque cuezcan y asi que estten seles echa{15}ra su espesotte de ocho o diez huebos con {16} sus expezias su perejil y Ierbabuena {17} y su azafran pero se adbierte que {18} al ttiempo de que se reparttan sechara {h 33v}{1} un poquito de queso rrallado por zima {2} de cada platto.

{3} [Título: 5º., Segundo {4} Tortteras]

Se mandan hazer diez ô doze {5} torttas de pan de mantteca o las que sean ne{6}zesarias segun hubiere la Comunidad se {7} rebanan y remojan las orillas con bino ô {8} agua de anis se enpapan en huebo y se frien {9} en mantteca que sea blanca y se daran con {10} miel procurando que sea bien limpia y es{11}pumada y sele echara un poquitto de anis y {12} alttiempo de repartirse se echara por ci{13}ma de cada platto un poquitto de axonjoli tos{14}tado:

{15} [Título: 6º., Segundo {16} Morisquetta]

se remojaran dos ô tres {17} escudillas de arroz de un dia para {h 34r}{1} y se cuezen unos Camarones y unas papas {2} Cada uno aparte y a los Camarones se les quita{3}ra antes la casca o conchitta de manera que {4} queden bien limpios y a las papas despues decozi{5}das seles quittara el pellejitto y majados unos ajos {6} Chiles verdes y un poquito de chile seco molido se {7} freira todo y asi que este sele echara un poco {8} de Xittom<a>te Cozido y pasado por la pichancha en {9} el que se echara el arroz y las papas parti{10}das por mittad y a los camarones seles escu{11}rrira muibien el agua se enarinaran se {12} en paparan en huebo se freiran y despues q<u>e {13} esten se echaran Conttodo lo demas y asi que {14} este incorporado todo sedejara cozer y asu t<iem>po {15} si nezesitare sele echara su expesotte de {16} ôcho ô diez

huebos sus espezias azeitte aza{17}fran perejil y Ierba buena y se sazona {18} mui bien de sal:

{h 34v}{1} [Título: 7º., Segundo {2} Camarones con papas]

Cozido uno y otro como {3} queda d<ic>ho y limpio y parttidas las papas se hara {4} un caldillo de clemole colorado y en el se echa{5}ran dejando que cuezcan hasta que el caldillo {6} no este mui aguado y sazonado de sal se pondra en {7} parte que se emfrie y que repose:

{8} [Título: 8º., Segundo {9} Buñuelos de camarones]

despues de bien limpios {10} y tostados se muelen y sequiebran los huebos que {11} se reconozca son nezesaros los quales vien {12} vattidos se echaran a los Camarones y una torta {13} de pan rrallado y sus expezias finas su sal y {14} Azafran y todo mui bien battido Se iran friendo {15} en manteca adbirtiendo settienen de ir echando {16} en la freidera con un Cucharita y se daran ala {17} Comunidad en Caldillo de Clemole Colorado:

{18} [Título: 9º., Segundo {19} Tortta de huebas de pescado:]

settuestan y {h 35r}{1} y despues y despues semuelen se quiebran {2} Cincuenta ô Sesenta huebos ô los que se {3} reconozcan son nezesarios según hubiere la {4} Comunidad y se batten mui bien y asi que esten {5} se echaran dentro las huebas ya molidas bol{6}biendo a battir uno y otro como queda expre{7}sado y se hiran haciendo torttillas y si quisie{8}ren ô pudieren hazerlas el dia antes por la tarde {9} sera mejor y despues de echas se hazen quar{10}ttonzittos; y se hara un caldillo de clemole {11} Colorado y se echan dentro para que cuezca {12} con el d<ic>ho caldillo yasi que este cozido y {13} bien sazonado se aparttara adonde no se {14} enfrie y que repose hasta que sea hora de {15} repartirlo:

[Título: 10º., Segundo]

{16} Tortta de habas Verdes se tosttara una {17} poca de hueba y quittadas las Cascaras a las {18} habas se molera junto uno y otro y se {19} quiebran los huebos que se reconozcan son {h 35v}{1} nezesarios y rebuelto con lo d<ic>ho y una torta {2} de pan rrallado y vien battido todo se haran {3} torttillas como las anttezedentes y partidas {4} se echaran en su caldillo como las an{5}ttezedentes en su caldillo amarillo que se {6} ttendra ya prebenido para lo d<ic>ho con su pere{7}jil Ierba buena su poquitto de ôregano y su {8} poquitto de Azeitte y asi que aiga herbido {9} lo suficiente y que este bien sazonado {10} se aparttara y se pondra en parte donde no {11} se emfrie hasta que se repartta:

{12} [Título: 11., Segundo {13} Azelgas Con papas Camarones y unos {14} garbanzos]

Cozido Cada Cossa aparte {15} luego que esten seles esprimera bien {16} el âgua alas azelgas a las papas seles qui{17}ttara el pellejito, y se partiran {h 36r}{1} por mittad a los garbanzos se les mudaran {2} seis o siete aguas hasta que se les quiten {3} mui bien los pellejos o cascarittas y a los cama{4}rones seles escurrira el agua porque ya estos {6} quando se ponen a cozer ban quittadas las cas{7}caras y limpios âora se cortaran una poca {8} de Zebolla Xittomate como para porttugues {9} uno y otro y majados unos ajos chiles berdes {10} se freiran en manteca con su poquitto de chile {11} seco molido y en estando se echara la Zebolla {12} despues el Xittom<a>te y frito todo secharan {13} dentro lo que quedan arriba rreferido y {14} bien rebuelto yncorporando todo se dejara {15} erbir hasta que este Cozido y enttonzes {16} seles echaran sus espezias su espesote {17} de,,8,,ô,,10,, huebos corttados vien con vinagre {18} y su poquitto de azeitte y vien sazonado {19} dettodo se aparttara y se pondra en {h 36v}{1} paraje que no se emfrie y repose has{2}tta que llegue el tiempo de repartirse:

{3} [Título: 12., Segundo {4} Romerittos en pipian]

unos nopales Digo des{5} pues que esten limpios se pondran â {6} Cozer y limpios y picados unos nopales {7} se ponen acozer en agua de lejia y en {8} esttando seles escurre el agua auno y {9} a otro pero a los nopales seles echara {10} basttante agua caliente hasta que lar{11} guen vien la lejia luego se hara el pipian {12} en este modo se remojaran „20., ô 30., chi{13} les anchos o segun la canttidad que se fuere {14} hazer pero hadbierto seles quite bien las {15} benas y remojados, y tosttado el ajonjoli se {16} molera todo juntto y desliado con agua {17} tibia se freira en mantteca y echo esto {h 37r}{1} se echaran los Romerittos y nopales y echas {2} y prebenidas unas tortillas de huebos de pescado {3} como las anttezedentes se echaran en quar{4} tteronzitos y se dejara quettodo bien rebuelto {5} Cuezca y prebengo que no sele eche la sal asta {6} que aia erbido bien por que no se corte que es {7} mui delicado el pipian, y en fin echandola al {8} prinzipio se corta sin rremedio y asi que este {9} se aparttara poniendole en partte nose enfrie {10} y que repose su poquitto antes de reparttirlo:

{11} [Título: 13., Segundo {12} Tortta de Zanaorias]

asi que esten cozidas {13} se picaran bien menudas despues se picara una {14} poquitta de Zebolla y Xittomate se majaran {15} unos ajos y chiles berdes lo qual se freira {16} con mantteca y supoquitto de chile seco molido {17} y en esttando se echara la Zebolla y despues {18} el xittom<a>te procurando quettodo se fria {19} mui bien y se quiebran como 50., ô 60., huebos {h 37v}{1} segun hubiere [\*\*] Comunidad y bien {2} battidos se rebolberan l con las Zanaorias hechan{3} doles sus expezias su lerbabuena superejil {4} una tortta de pan rrallado y un poco de queso {5} de la misma manera su azeitte y azafran y {6} lo que queda ya fritto y despues de rebuelto {7} todo lo referido muibien sechara en una torttera {8} que se ttendra prebenida untada ô en barrada {9} con mantteca y luego sepondra ael fuego y {10} puesta su ttpa decobre sele echara en{11} cima sus brasas ô ascuas de fuego pre{12} biniendo que el de abajo no sea mui biolento {13} y asi ados fuegos sedejara esttar hastta que {14} este cozida y no se queme para lo qual sepon{15} dra un poquitto de cuidado para asi que este {16} aparttarla y hazer las rraziones y echas sele echa{17} ra su caldillo amarillo que se tendra echo {18} y bien sazonado y sedejara estar y {19} rebosar hasta su ôra:

{h 38r}{1} [Título: 14., Segundo {2} Albondigas de azelgas]

despues de bien cozidas {3} se pican menudittas y seles esprime el agua y {4} cozido un poco de pescado se muele muibien echo {5} esto se picara una poca de Zebolla y Xittom<a>te {6} menuditto uno y otro semajaran unos ajos y chi{7} les verdes y luego se freiran con un poquito de chile {8} seco molido y en estando se echara la Zebolla y {9} despues el Xittom<a>te y asi que este todo fritto se {10} echaran las Azelgas y el pescado rebuelto {11} todo para que se incorpore sele echara su {12} espesotte de ocho o diez huebos azafran azeite {13} su pan rrallado y ttodas sus espezias pro{14} Curando quede como masa para que se puedan {15} hazer las albondigas y luego que estten echas {16} sefreiran y settendra heco su caldillo âma{17} rillo para medio quarto de hora antes {h 38v}{1} que la comunidad vaje al refectorio y echar{2} las denttro a queden un par de herbores yno {3} se echaran antes por el mottibo no se desagan {4} porser mui delicadas:

{5} [Título: 15., Segundo {6} Buñuelos de frijoles blancos]

despues de cozidos {7} se moleran seles rebolbera una tortta depa{8} llado los huebos que se bean son nezesarios segun {9} la Canttidad azafran y pim<ien>ta y ttodas las demas {10} expezias y un poquitto deazeitte y rebueltto todo {11} muibien se freiran adbirttiendo se ande ir echando {12} en la freidera con dos Cucharittas de

palo los que {13} se podran dar a la comunidad en caldillo amarillo {14} o con clemole colorado ô con miel:

{15} [Título: 16., Segundo {17} Berenjenas rellenas]

despues de cozidas con paja {18} sepondran en un cajette mudandoles las aguas {19} que sean nezarias hasta que seles quite lo {h 39r}{1} amargo y despues se partiran por medio y seles {2} quittaran las tripas y picada una poca de Zebolla {3} y Xittom<a>te vien menuditto uno y otro se majaran {4} unos ajos y chiles berdes y se freiran con su poquitto {5} de chile seco molido y asi que este se echara la {6} Zebolla y despues el Xittom<a>te y fritto esto se echara {7} el pescado el qual estara ya cozido y molido y ttambien {8} las tripas de las verenjenas su queso rrallado su pan {9} del mismo modo perejil I yerba buena Pasas Almen{10}dras sus expezias finas âzafran sal y su po{11}quitto de azeitte y ttodo lo d<ic>ho sazonado y rebuelto {12} para que se incorpore uno con otro se rellenaran {13} las verenjenas despues se enarinaran se enaparan {14} en huebos bien battidos y se freiran y ya echo su {15} caldillo amarillo vien sazonado se echaran en el {16} para queden un par de herbos y luego se apar{17}ttaran aque reposen un poco hasta que la {18} Comunida baje acomere y que no se enfrien:

{h 39v}{1} [Título: 17., Segundo {2} Zanaorias rrellenas]

despues de cozidas y cor{3}ttadas como de quattro â cinco dedos de largo {4} se partiran por medio y seles quittara el corazon {5} y echo el relleno segun y en la forma que {6} en el segundo anttezedente queda ya referido {7} sin la diferenzia de no llebar tripas esto lo ad{8}biertto porque no les baian ametter o encajar {9} los Corazones, se rellenaran; se enarinaran, se {10} freiran y su caldillo amarillo y en fin seara {11} ttodo segun y en la misma forma que queda {12} espresado en la forma del segundo anttezedente:

{13} [Título: 18.,Segundo {14} Chiles rrellenos]

despues de fritos seles quittara {15} el pellejito y se abrierian por mittad hasta {16} el pezon y con cuidado no se hagan pedazos y pre{17}bengo que si estubieren mui picantes sedejen {18} un rrato en agua de sal mudandosela unas dos {h 40r}{1} o ttres veces la agua despues para ber no queden {2} salados y echo el relleno como los anttezedentes sin diferenzia alguna se rrellenaran {4} se empaparan en huebos y se freiran y echo {5} esto su caldillo amarillo se hara lo mismo {6} que esta pebenido en los prezedentes:

{7} [Título: 19. Segundo {8} Tortta de Pescado]

despues de vien Cozido se {9} muele y se pica una poca de Zebolla y xittom<a>te {10} vien menudo uno y otro y majados unos ajos {11} Chiles verdes se frien con un poquitto de {12} Chile seco molido y asi que estten sechara {13} la Zebolla y despues el Xittom<a>te y fritto esto {14} sechara el pescado perejil yerbabuena pan {15} rrallado Azafran Azeitte y los huebos que {16} se reconozcan son nezarios segun la can{17}ttidad y rebuelto todo esto mui bien se ha{h 40v}{1}ran las tortillas y despues de echas o estan{2}do haziendolas se haran quarteronzittos los {3} quales se echaran en su Caldillo amarillo {4} que ya se ttendra echo y prebenido bien sa{5}zonado para este fin procurara que den {6} un par de herbos para que se sazone y to{7}men el gusto al caldillo y si la comunidad {8} no bajare tan brebe separttaran a que repo{9}sen un poco y que no se emfrie:

{10} [Título: 20.,Segundo {11} Tortta de camarones]

despues que estten bien {12} limpios y ttosttados se moleran y luego se quiebra{13}ran los huebos que se reconozcan son nezarios {14} para la Canttidad que se ba hazer los quales bien {15} battidos secharan a los Camarones y su pan rra{16}llado y despues demui bien battidos y rebuelto {17} todo se haran las tortillas

como las anttezedenttes y echo su caldillo de clemole colorado {h 41r}{1} secharan denttro y se hara lo mismo que {2} dijimos harriba:

{3} [Título: 21., Segundo {4} Albondigas de pescado]

despues que se haiga cozido se molera y frita una poca de Zebolla y Xi{6}ttomatte con su ajos y chiles verdes majados {7} y su poquito de chile seco molido se hara dentro el {8} pescado su pan rrallado su sal perejil Ierba{9}Vuena azeytte azafran y demas especiess y su {10} espesotte de diez ô doze huebos y asi que este {11} la massa en buen puntto se haran las halbon{12}digas y si acaso esttubiere algo blanda se podra {13} echar ma pan rrallado y luego que esten echas {14} se freiran y echo ya su caldillo amarillo {15} y sazonado se echaran dentro aque yerban {16} un poco y luego se apartaran y se pondran {17} en partte donde no se emfrien y que reposen {18} hasta que sea ora de repartirlos {h 41v}{1} a la Santta Comunid[\*\*]:

{2} [Título: 22., Segundo {3} Buñuelos de mamon]

se mandaran traer ôcho ô {4} diez cajas de ellos ô segun se reconozca son neze{5}sarios para la comunidad que aia y traidas {6} separttiran en pedazos para que se enjuguen {7} y se sequen de suertte que se desmoronen con {8} las manos y asi que ya este echo estto se par{9}ttiran los huebos Correspondienttes y seles {10} echara y una poquitta de Ierbabuena pica{11}da mui menuditta se rebolbera y battira todo {12} lo d<ic>ho mui bien y asi que este se iran hazien{13}do y friendo en mantteca blanca y a fuego {14} lentto adbirttiendo ô prebiniendo se ade ir {15} echando la masa en la mantteca con una ô dos {16} Cucharitas de palo esto para que con maior {17} quiettud y sosiego se haga sera bueno {h 42r}{1} que el dia ânttes por la ttarde se hagan los re{2}feridos buñuelos y al dia siguiente sepodra hazer {3} el Almibar y estando tibia sepodran echar den{4}ttro y para reparttirlos con su poquitto de ajonjoli {5} y grajea por cima de cada platto:

{6} [Título: 23., Segundo {7} Pastelittos de leche]

Se mandaran traer cin{8}co ô seis cajas de mamon ô aquellas que sean ne{9}zesarias las quales separttiran cada una en ocho {10} rraziones y sepondran sus Cazolittas, y se pondra {11} la leche a cozer echandole su azucar y sal al ti{12}empo que rrompa el erbor y luego que este co{13}zida e echara una poquitta a cada rrazion de {14} para que se umedezca tambien separttiran trein{15}tta o quarenta huebos a los quales seles apartta{16}ra las Iemas de las Claras estto con mucho asco {17} y limpieza y las Iemas se battiran mui bien {h 42v}{1} Con una poca de leche y media ô una escudilla de {2} almidon y sus espezias finas con esto se espesara {3} toda la demas leche y asi que este seles ira echan{4}do por Cima alas rraziones de mamon de sur{5}tte que queden cuasi llenas y se hara su almi{6}bar de puntto algo subidito ô para saber quan{7}do esttan buenas sera su prueba de estta que lla{8}man de dedal y en esttando sebaziará en una {8} torttera y se pondra ael fuego sin que se deje de estar {9} meniando y battidas las claras hasta que esten {10} mui bien esponjadas se echaran en la almibar {11} no dejandolas de menearlas hasta que haian toma{12}do el sufizientte puntto y algo subido y luego que este {13} se aparttara y seles ira echando alas ya referidas {14} rraziones hasta que queden llenas las cazolittas {15} y su grajea por cima:

{16} [Título: 24 Segundo {17} Sopa de marquesotte]

rebanado el marquesote {h 43r}{1} se hara el Almibar algo aguada ala qual sele {2} echaran sus expezias finas su azafran y un {3} poquitto de vino y echo estto settomara una {4} torttera y se ira poniendo en ella una capa del {5} marquesotte ala que se le metteran por cima sus {6} pasas Almendras quittadas las cascarittas sus {7} pedazitos de azittron y su ajonjoli tosttado y se {8} proseguira asi hasta acabarse y luego se pon{9}dra en una ôrnilla que este caliente pero sin {10} fuego alguno, y settapara con su tapadera de {11} Cobre en la qual se echara un poquitto de rrescoldo {12} y sedejara

esttar asi âsta que sea hora de {13} repartirla pero no por estto sedejara dettener {14} cuidado con ella de estarla mirando de quando en {15} quando:

[*Título:* 25.,Segundo {16} Buñuelos de pan]

se rrallara el pan que sea {17} nezesario segun la canttidad se fuere hazer lue{18}go sele echaran los huebos Correspondientes {h 43v}1} hastta que se haga masa bien blanda sele {2} echara su Ierba buena y su ajonjoli tostado {3} y sal todo lo qual mui bien rebueltto e yncorpo{4}rado se ira haziendo y friendo los bunuelos y en {5} estando sepodra echar en su almibar que ya {6} settendra echa:

[*Título:* 26., Segundo {7} Buñuelos de vientto]

semandaran traer cinco {8} o seis escudillas de arina flor y sepondra a fuego len{9}tto un cazitto con una poca de agua; manteca {10} blanca y su poquitto de sal y se ira echando la {11} arina bien despolboriada con una mano y con la ô{12}ttra se ira meniando y en estando sele echaran {13} doze ô catorze huebos o los que sean nezesarios {14} segun la canttidad o porzion sefuere hazer y pre{15}bengo que delos huebos que sele echaren la mitad {16} andeser con Iemas y claras y la ottra mittad {17} las yemas solas y para echarlas se ande {h 44r}{1} vattir mui bien y no se dejara de meniar y battir hasta {2} que la masa quede bien blanda y asi que este {3} seiran haziendo y friendo con manteca blanca {4} echandolos con una Cucharita, ô dos depalo, y se {5} iran picando con un popotte altttiempo que se {6} baian friendo y se daran con su âlmibar ala que {7} sele echaran sus expezias finas y asi que este {8} echa secharan denttro los buñuelos dejandoles {9} reposar hastta que sea ôra de reparttirlos ala {10} Santta Comunidad:

{11} [*Título:* 27.,Segundo:{12} Buñuelos de Manzanas agrias]

despuesdeque {13} esten mondadas sepondran aque den un par de {14} erbores y luego seiran haziendo rruezittas y seara {15} una poquitta de masa ô la que sea nezesaria la {16} qual settiene de hazer con arina flor su {17} agua de modo que quede algo rrala y sus huebos {18} y espezias finas y un poquito de vinagre de {h 44v}{1} Castilla y asi que este se iran mettiendo en {2} ella las rruedezitas de manzana y friendose en {3} mantteca blanca y mui limpia procurando no echar {4} demontton en la freidera sino mui aespazio una {5} â una y que queden en la mantteca bien claras {6} y desbiadas unas deottras por que no se peguen {7} y se hagan un mazacotte y para darlas ala co{8}munidad sera con basttante canela y azucar {9} molido uno y otro por cima de cada platto {10} en lugar de almibar yttambien un poquitto de {11} vino:

[*Título:* 28., Segundo {12} Albondigas de camarones]

despues de bien lim{13}pios sepondran acozer y asi que esten semole{14}ran y picada una poca de Zebolla y Xittom<a>te {15} vien menuditta sefreira con unos ajos y chiles {16} verdes molidos y su poquitto de chile secomo{17}lido yttodo estto bien fritto se apartara {h 45r}{1} para echarle sus huebos dos torttas {2} depan rrallado su perejil Ierbabuena su {3} poquitto de azafran y ttodas sus expezias finas {4} y en estando en puntto de poderse hazer las {5} Albondigas que no este la mas ni mui dura {6} niblanda sino en buena Conformidad se iran {7} haziendo y asi que estten se freiran se dejaran {8} enfriar ô reposar un poco por que si secha{9}ran calientes ô acabadas de sacar de la manteca {10} en el caldillo sedesbarattaran, y se hizieran {11} attole el caldillo con que se han de dar a la co{12}munidad sera Amarillo y en la misma {13} forma que en ôttras partes anttezedentes {14} queda ya referido:

{15} [*Título:* 29.,Segundo {16} Zebollas rellenas]

Seprocuraran {h 45v}{1} vien gordas y se pondran a cozer con una ra{2}jaduritta por la Cabeza procurando nose desa{3}gan y asi que estten separtiran, luego se picara {4} una poca de Zebolla y Xittom<a>te vien menudito {5} Con unos ajos y chiles verdes

majados y un {6} poquitto de chile seco molido se freira mui {7} vien y luego que este se echara un poco {8} de pescado cozido y molido supoco de pan {9} rrallado sus alcaparras y huebos azeite â{10}zafran sus expezias y Ierbabuena y perejil {11} todo esto vien rebuelto y que se aiga in{12}Corporado se rellenaran las Zebollas en {13} ello y acabado se enarinaran y se en papan {14} en huebos y se frien las cuales sedan ala {15} Comunidad Con su Caldillo amarillo vien {16} echo y sazonado:

{h 46r}{1} [Título: 30., Segundo {2} Acuacamole]

Sepondran acozer unas Zebollas {3} algo gordittas y unas calabazittas chicas y tier{4}nezittas entteras las unas y las otras {5} solo las Zebollas llebaran una rajadura en la {6} Cabeza y apartte lo uno delo ôttro y luego que {7} estten seles escurrira el Agua mui bien y se {8} medio picaran y asi que estten sepondran en {9} un Cajette grande donde seles echara una {10} porzion buena de aguacattes mondados sus tor{11}na chiles en pedazittos ô en quarteronzittos su {12} sal unos poquittos de chiles verdes majados su ôre{13}gano su binagre se pondra enpartte que se {14} manttenga tibio hastta que se reparta {15} ala Santa Comunidad.

{h 46v}{1} [segunda mano (B)] [Título: Ajo Blanco p<ar>a bacalau]

{2} Se fríen Azeyte Mantequilla Manteca p<o>r partes {3} yguales todo Junto y estando yrbiendo sele echa una {4} porción de ajos molidos estos bien frítos, y se des{5}lían yemas de guebos con arina y ael primer {6} erbor Sele echan especias finas y se apartara {7} quando este d<e>punto para q<u>e repose fuera de la {8} Lumbre [Título: Molletes rellenos]

{h 47r}{1} [primera mano (A)] [Título: Ôttro relleno ydem {2} Con pescado ô bobo] Ranas frittas en adobo picado {3} y el pescado martajado con su cazuela fritta con ttodas {4} sus espezias Perejil y Azafran se rebuelbe todo con {5} pasas almendras, âzitrón y los rellenas los ari{6}nas y fries para el caldo semuelen unos âjos pan {7} remojado xittom<a>te conttodas expezias unos poqui{8}ttos deajos desaras todo lo molido con agua luego {9} echas los ajos frittos con âzeite, y âzafran Pere{10}jil huebo duros en pedazos alCaparras y ajonjoli {11} echando los chiles â queden un erbor nomas.

{12} [Título: Ôttro Relleno de calabazitas]

{13} Con Bobo o Campeche se partte por el {14} medio y sesancochan y despues seles sacan las {15} tripas y se rellenan; freiras ajos con Mante{16}ca y le echas su recaudo yttodas espezias {17} Azafran perejil huebos duros en quarterones por cima:

{h 47v}{1} [Título: Otro Relleno de Manzanas]

{2} En la misma forma que se hizo para las de car{3}ne en su disposizion, y las rellenas con pescado pica{3}do picas âjos Zebolla Xittom<a>te menudo chiles {4} berdes todo esto freiras bien espezias sal aza{5}fran Perejil:

{6} [Título: Relleno de aguacattes]

{7} Se mondan y despues se parten por la mittad {8} los rellenas con queso rrallado y huebos pica{9}dos con Xittom<a>te y pim<ien>ta lueo los fries el cal{10}do agrio Dulze pones Cazo ô cazuela le {11} echas agua y un pedazo de azucar y binagre {12} asi q<u>e se desaze lo cueles y despues lo pones {13} en la lumbre a erbir luego rrallas un poco {14} de pan y le echas al caldo con sumo de Naran{15}ja sus expezias finas y azafran yasi q<u>e {16} espese echas los rellenos:

{17} [Título: Relleno de Cayfaz]

{h 48r}{1} Se pone â cozer Primero luego los parttes por medio {2} les sacas las pepittas despues las pones acozer vien {3} las rellenas con Pescado su recaudo fritto con ttodas {4} sus espezias y Azafran Perejil passas Almendras {5} huebos duros en quarterones el caldo se compone de {6} ajos frittos con xittom<a>te molido y pan



remojado {7} el que moleras con unas Iemas de huebos co{8}zidas luego lo desazes en agua y se echa a freir {9} con sus expezias y Azafran azeitte y Perejil:

{10} [*Título:* Ensalada de calabazittas]

{11} Separtten las calabazittas menudas se ponen {12} acozer despues se pica el pepino Le echaras bi{13}nagre y azeitte ôregano sal Pim<ien>ta perejil:

{14} [*Título:* Ensalada de Nogada]

{15} Pondras las Lechugas â cozer pocas bettableles {16} bastanttes y lo picas todo Menuditto y Sebolla {17} Sal y bastante Azeite y vinagre poco y muelas {18} nuezes vien remolidas con un migajon de {h 48v}{1} de pan remojado el que desaras con una poquita {2} de agua bastanttes alcaparras, y lo echas todo jun{3}tto y lo meneas bien despues bas componiendo los pla{5}ttos con rrabano Lechugas huebos duros azai{6}ttunas tornachiles anises por enzima y su pescado {7} fritto:

{8} [*Título:* Ensalada de Ejottes]

9) EN el mismo modo que las anttezedentes se pican con Ze{10}bolla Menudito Sal Pim<ien>ta azeite y vinagre:

{11} [*Título:* Ensalada de frijoles]

{12} Pondras undia ânttes â ablandarlos en agua ti{13}bia con un poco de teques quite asentado y cola{14}do y al dia siguiente pones la holla y echas {15} mas agua y pones acozerlos sin menearlos por {16} que no se desagan con el cuidado deberlos si se cuezen {17} y asi que este los apartas y picas Zebolla chi{18}les verdes menudo Pim<ien>ta azeite vinagre todo esto {19} se juntta y sele echa a los frijoles secos en el {20} platto y luego el caldo enzima:

{h 49r}{1} [*Título:* Lampreado de cuñette]

{2} Se saca el cuñette y se pone aes currir en una {3} tabla despues se arina, y se frie, luego poner el {4} Cazo con agua, y se le echa su Azucar zumo de {5} Naranja expezias finas Azafran ajonjoli se {6} espesa con Yemas de huebo Pasas Almendras y {7} vino al tiempo de repartir que yerba mucho.

{8} [*Título:* Ottros Ydem]

{9} Formaras unos chiles los muelas (cozidos primero) {10} Con Pan remojado en vinagre y con el mismo lo deslies {11} despues le echas azeite ôregano y uno poquittos de cominos.

{12} [*Título:* Tortilla de huevos]

{13} Formas un poco de xittom<a>te este lo pasas y al caldillo le {14} echas chile verde ajos molidos sal Perejil y expezias {15} ordinarias si estubiere aguado lo espesas con pan {16} y un poquitto de Azafran.

{17} [*Título:* Huebos molidos en clemole]

{18} Pondras a ttosttar pan, y que pase de tosttado y unos {19} chiles molidos lo desazes y le echas tomatillo {h 49v}{1} pasado y lo fries vien, y lo echas a los huebos con {2} su epasotte; y Mantteca.

{3} [*Título:* Huebos de Vellacos]

{4} Se vatten los huebos y se pica un poco depescado grue{5}so despues sele echa su poquitta de cazuela con {6} ttodos sus con puesttos seban haziendo las tortillas {7} Con pim<ien>ta Naranja y sal.

{8} [*Título:* Albondigas de Vagre]

{9} Elbagre se laba mui bien y se pone â cozer asi q<u>e {10} esta sele quitta la cabeza y con lo que ttiene y o{11}ttros pedazos semuele bien y sele echa pan rrallado {12} y espezias finas su cazuela frita, sal perejil hue{13}bos todo esto se amasa asique esta se sazona {14} el caldo, pasado âjos fritos con azeite le echas {15} al caldo no se espesa asi que gierbe seban haziendo {16} las Albondigas y seban echando en el

caldo que yer{17}ba bien se sacan con una expumadera sechan {18} en la Sartten hasta que se acaben {19} despues deecharseles el caldo.

{h 50r}{1} [Título: Albondigas de Coles]

{2} Se partten las coles y registrelas vien no ttengan gus{3}sanos pongalas a cozer despues exprimelas y las {4} pasa por el mettate marttajadas y le echa pan {5} rrallado huebos cazuela frita con ajos y Zebolla {6} xittom<a>te y chiles verdes espezias sal rebuelto todo {7} Se frie vien despues que estten vien frittas todas {8} se buelben a freir con huebos ôtra vez sesazo{9}na el caldo con ajos frittos caldillo de xittom<a>te con {10} ttodas expezias perejil se espesa con pan.

{11} [Título: Albondigas de frijoles]

{12} Se ponen los frijoles acozer despues se muelen y {13} seles echa pan rrallado cazuela huebos se amasa {14} ttodo y se frien grandes en clemole:

{15} [Título: Albondigas de garbanzo]

{16} Secuzen los garbanzos y semuelen primero se la{17}ban luego seles echa pan huebos cazuela y espezias {18} perejil chile verde todo se rebuelbe y adaser aguado {19} de huebos los mismos que quedan ya d<ic>hos arriba se ban {20} echando con una cuchara seabujeran con un palito {21} se frien ajos xittom<a>te y Zebolla Chile berde {h 50v}{1} y se sazona con expezias yerbabuena y se es{2}pessa con pan y queda bueno.

{3} [Título: Albondigas de Lechugas]

{4} Selimpian las Lechugas y se laban se pican y se {5} ponen acozer no delttodo luego se exprimen se {6} muelen marttajadas seles echa huebo pan rra{7}llado cazuela expezias, y sal seban echando en {8} la Mantteca conforme seban haziendo sechan {9} asi que estan sebuellen afreir con huebos ba{10}ttidos y seechan en el caldillo compuesto de xittom<a>te {11} pasado y espesado con pan expezias azeite {12} y ajos frittos en azeite Perejil y las echas que {13} yerban mucho. {14} Con las espinacas sehaze lo mismo.

{15} [Título: Tortta de Hosttiones]

{16} Se echan los hosttiones âremojar lue{17}go se cuezen despues de cozidos selimpian {18} seles quitta todo lo prietto despues se pican {h 51r}{1} menudos y seles echa su cazuela con expe{2}zias sebaten con huebos se hazen las tortillas {3} ô agalo todo juntto luego los parttira en peda{4}zittos se sazona el caldo con ajos frittos Jittom<a>te {5} Zebolla chile berde todo se frie con ttodas expe{6}zias Perejil se espesa con Pan remojado y des{7}pues se sacan los quarterones y los echa en el {8} Caldo. [Título: Tortta de Hueba]

{9} Settuesta la hueba y despues semuele se le echa {10} pan rrallado huebos y una poquitta de agua {11} y Cazuela todo se battebien y se quaja en un sarten {12} ados fuegos separtte y se guisa en expezias re{13}mojado azafran y Perejil esta misma disposiz<i>on {14} serbira para el thlemole.

{15} [Título: Tortta de calabazitas]

{16} Sepican menudas y seponen a cozer se baten huebos {17} cazuela expezias perejil y lo echas en el cazo a que {18} cuaje y en su torttera lo serbiras con Pim<ien>ta o con agrio {19} Dulze.

{h 51v}{1} [Título: Enpanadas Segundo de {2} huebos espirituales pas{3}telittos de Mais]

{4} Secompone de Mais molido que llaman ca{5}acahuasentle se rebuebe con mantteca asucar hue{6}bos azafran una poquitta de sal y en mettate sacaras {7} las ôjas ô capas ô con un palotte que este rrallado {8} para que señale bien las que iras tendiendo â{9}bajo y por arriba hazes la cazuela se frien âjos {10} y despues tomattillo picado se frie primero luego {11} la Zebolla Chiles verdes sal le hazes el espesote

{12} con tres huebos corttados con Limon y se desa{13}ze un poco de Almidon sebatte todo junto se {14} le echan sus expezias finas azafran basttante {15} perejil y azeitte.

[*Título:* Segundo de Leche]

{16} Se pone acozer la Leche y en irbiendo se le echa {17} Azucar azafran poco sequiebran los huebos en {18} tazas y seban echando en la leche que no gierba {19} mucho se sacan con una expumadera se echan {20} ela sartten y asi que esttan se expesa con le{21}mas de huebo con dos granos de almidon clabo {h 52r}{1} Canela agua de hazar todo juntto se rebana {2} Mamon se pone en los plattos y se hechan los hue{3}bos pastilla por Cima.

{4} [*Título:* ENpanadas ojaldradas]

{5} Tomaras una poca de Arina y le echas agua tibia {6} quattro huebos para catorze personas todo se ama{7}sa vien y despues se estiende con un palotte y sele {8} ba poniendo pedazittos de manteca atrechos despues {9} sedobla y se estiende en ttres ô quattro bezes despues {10} secorttan los pedazos seles echa su cazuela el pes{11}cado azaitunas tornachiles huebos y se cubre vien {12} y echas al orno con su azucar por cima.

{13} [*Título:* Segundo de Parbo Asado]

{14} El parbo secha arremojar en agua caliente {15} otro dia se limpia sele quittan los pellejos las espi{16}nas sechan en un cajette el pescado en ôtro se ponen {17} acozer y el agua secuela y con ella se haze el cal{18}dillo en ajo de Pollo sefrie el xittom<a>te con {19} azeitte asi que estta sele echa pan remojado {h 52v}{1} y molido unas Iemas de huebo corttado con {2} Limon seecha alcaldo y el agua mas ajos fri{3}ttos en azeitte adbirtiendo que el Xittomatte {4} lo pasas y con sal para que todo esto se {5} juntte para d<ic>ho caldo y lo espesas con azafran {6} espezias finas perejil ajonjoli y le echas cuar{7}tterones de hueba azeitunas tornachiles unas {8} Zebollas cozidas que yerba poco y se aparta.

{9} [*Título:* Pastelitos de Arroz]

{10} Sepone a cozer el arroz y garbanzos todo esto se {11} muele martajado Seamasa con mantequilla y una {12} poquitta desal y azafran la Cazuela ajos fritos {13} Sepica la Zebolla algo menuditta se pasa xittom<a>te es{14}peso sele echa ala Zebolla sesazona con expezias â{15}zafran perejil almidon y huebos los que se cortan {16} primero y sesazona deltodo ponese la cazuela y {17} pones una poquitta de masa sele echan sus rranas {18} en adobo secubre y mettes en el ôrno.

{h 53r}{1} [*Título:* Segundo de Attun]

{2} Sedesala vien luego secuze y despues decozido se {3} haze las rraziones sefrien el caldo se haze {4} con Zebolla cozida xittom<a>te pasado vinagre â{5}zeitte ôregano perejil azafran Pim<ien>ta piña {6} plattanos alcaparras azeitunas tornachiles {7} todo esto se rebuelbe ttibio y se echa en el attun

{8} [*Título:* Pasteles de Ôxaldrado]

{9} hosttiones cozidos destripados vien sefrien y des{10}pues sepican se les echa su cazuela frita con {11} expezias y perejil alcaparras azaitunas torna{12}chiles huebos duros en quartterones y settapan azucar {13} por enzima sino quisiere echarle manteca por {14} Mantequilla y queda mejor.

{15} [*Título:* Segundo de Lechugas Rellenas]

{16} Se cuezen las Lechugas sancochadas las sacas {17} y pones aescurrir despues separtten pormedio {h 53v}{1} y con rranas frittas picadas gruesas se sazona la {2} Cazuela contodos sus nezarios como ya emos d<ic>ho {3} de las Zebollas.

{4} [*Título:* Segundo de Escabeche en Lampreado]

{5} Se cojen las rraziones searinan sefrien y sepone {6} en cazuela por que en sartten toma mal sabor el {7} Caldo Sepone el cazo sele echa agua y azucar {8} asi que aya erbido secuela luego con zumo {9} de Naranja ajonjoli pasas Almendras piño{10}nes lo espesaras con Iemas de huebo corttadas {11} con Naranja y que yerba mucho.

{12} [Título: Segundo de Bobo]

{13} Sefrie el bobo y el caldo se compone de caldillo de {14} Xittom<a>te fritto con azeitte así que estta se pasa {15} y despues se frien âjos con azeitte y sele echa {16} el caldo azucar vinagre azafran espezias {17} finas ajonjoli Pasas Almendras azeitunas {h 54r}{1} tornachiles alcaparras perejil: pasas el xittom<a>te {2} se frien ajos en azeitte despues sele echa el xittom<a>te {3} azucar vinage espezias finas azafran perejil {4} alcaparras Molidas y Ôregano espesas con pan {5} Iemas de huebo y sesazona.

{6} [Título: Bobo en Enpanada]

{7} Secoje elbobo selaba y despues se enjuga con un man{8}dil semuele espezias finas sal sino hubiere no {9} es nezesario unas rebanadas de Limon estas se le claban {10} en las sajudas que ttiene con solas espezias y un poquito {11} de perejil y secubre en arina ô enbuebe pero adaser de {12} semitta y despues semette en el horno apoco fuego {13} despues que estta frio sedespedaza y le quittas {14} los huesos y pellejo sepone acozer sele saca la sus{15}ttanzia para el caldo el pescado se echa en caso ô {16} cazuela y solo secha ttodo esto, huebos duros {17} alcaparras ajonjoli perejil Pasas Almendras {18} Manzana Cozida azeitunas tornachiles

{h 54v}{1} [segunda mano (B)] [Encabezamiento: Sigue el modo de aser diberrros dulces an[\*\*\*] {2} y postres]

[Título: Ojuelitas]

{3} A tres libras de arina una de asucar {4} blanca remolida un cuarrtillo de Vino blanco sie[\*\*] {5} huebos tres sin claras y los cuatro enteros lanti{6}ta lebadura una libra de manteca deretida {7} el agua q<u>e pidiere lamasa se cuece en un comal {8} en calado. [Título: Rodeos]

{9} Auna libra de asucar Veinte i seis guebos esto {10} es las yemas solas se baten uno i otro en batea {11} asta q<u>e se desbarata la asucar: Sele echa libra {12} y media de manteca deretida una libra de le{13}badura dela de los Viscochos seis librras de ari{14}na y todo se amasa asta q<u>e se despega de la batea {15} y luego en un tablon como quien laba se â{16}masa asta q<u>e se calienta y se ban asiendo las rosque{17}tes y luego se cosen en el orno.

{18} [Título: Majar Real o torta de almendra]

{19} A una libra de almendra no mui remolida se crre{20}sen dos claras con doze yemas: m<edi>a libra de asucar {21} molida de des ase la almendra en esto y se unta el pla{22}ton con una poca de manteca; se pone a coserr entre {23} dos fuegos Sepica con un popote asta q<u>e sale linpio {24} Separtten en pedazos y Sele echa una poca dealmíbar {25} p<o>r en sima.

[Título: Ante de mamones]

{26} se parten los mamones en trosos se enhuecan p<o>r ensima {27} se rellenan de la pasta q<u>e quisieren se frien con huebos {28} se le echa almibar mesclado con bino blanco

{h 55r} {1} [Título: Huebos Reales]

{2} Se duresen unas yemas y Se unta una tasa con man{3}teca sele hechan âla tasa y cuezen del mismo modo y asi {4} cosidos se enbuelben p<ar>a q<u>e no bagen al otro día se asen {5} rebanadas y Sele echa almibar con bino blanco y {6} se gurnesen con almendra y pasa.

{7} [Título: Ante de calabas y camote]

{8} Se cogeran los camotes blancos y se ponderan a coser {9} y calabacitas de Castilla q<u>e llama de las tías y despues de {10} cosidas semoleran en un metate cada cosa d por sí {11} se ponderan en dos casos aparrrte â clarificar la {12} almibar q<u>e estara bien espesa se echara en una {13} parte el camote y en otra la Calabaza asta q<u>e ten{14}ga punto de cageta Se le echaran alas dos dichas {15} pastas agua de asar y almiscle estaran prebe{16}nidos marquesotes y se ponderan una capa de {17} de ellos rosiada con almibar luego una de la pas{18}ta de Camote otra de marquesote rosiada p<o>r ensi{19}ma otra de la pasta de calabaza y desta suerr{20}te se colmara la fuente.

{21} [*Título: Postres de barrquillos*]

{22} Se cogera requeson y se amasara con asucar molid<\*> {23} bien remolido en polbo con bastante pastilla en car{24}nada canela almendra tostadas avellanas tostad<a>s {25} echaran en el requeson pasas asitron y agua de â{26}sar todo esto se rebuelbe mui bien y se ban asien{27}do p<o>r los barrquillos Se frien con hebo en manteca

{h 55v}{1} [*mano ¿A o C?*] [*Cruz*]

{2} Con treita escudillas de leche A para {3} setenta Religiosos Maxavlancos tres {4} escudillas de arros Vna de Almidon {5} y cuartilla de massa llun cuartiyo {6} De Agua de azar y darle punto {7} De Aros A sesenta de leche sinco de {8} Aros Rasadas {9} De cada sarta de Bovo sinco Raciones

{10} [*mano ¿D?*] [*Cruz*] {11} J<esús> M<aría> <José>

{12}[*Título: Maxar Blanco Enteguacan*]

{13} quinse tassas de leche ni grandes {14} ni chicas sinco libras y media {15} de asucar libra y media de arros {16} bien sernido media libra de mas{17}za bien molida esto se deslia en leche {18} y se cuele por serbilleta media {19} libra de almidon y se deslie en agua {20} se cuele y se pone asentar medio {21} cuartillo de agua de asar y se le da {22} punto y mediante dios salen bein{23}te casuelitas. A fuego lento

{h 56r}{1} [*segunda mano (B)*] [*Título: almibar p<ar>a sasonar los barquillos de {2} hoja atras*]

puestos en una Casuela yaprrevenida {3} i amibar sasonada con pasas almendras piño{4}nes acitron ajonjoli tostado Se echara en los bar{5}quillos.

{6} [*Título: Postres de Magablanco*]

{7} Molido el arros se colara co<n> la leche y se pondera {8} acoser tambien se cuele con mediô o un real de {9} masa de maís un poco sal y manteca así que {10} este vien cosido se le echa asucar sele dara punto {11} al dem<a>s de majarblanco se pone a enfriar así q<u>e {12} este frio se parte rebanadas y se fríe con huebos en {13} la manteca q<u>e este bien caliente pri{14}mero se ponen en una tortera echandole su almi{15}bar bien sasonada con pasas almendras piñones {16} sistron agua de asar y canela.

{17} [*Título: postres de requeson*]

{18} Atres libras de requeson tres libras de asucar {19} y se ase la almibar de medio punto se cuesen dose {20} huebos duros Se aparrrtan las yemas Se muelen {21} en metate linpio Junto con el Requeson y dos {22} reales de piñones todo se muele Junto Se echa {23} en el almibar Se echa en el almibar y Se pone en la {24} lumbre q<u>e tome punto se aparta y le echan Canela moli{25}da y si quieren q<u>e salga mejor se ase de dos pastas {26} la una de almendra molida y asucar se forma una {27} capa de requeson otra de almendra y otra de mamon {28} al ultimo sele pone ens[*roto: \*\**]a pasas almendra c[*roto: \*\*\*\**]

{h 56v}{1} Siquieren q<u>e salga mejor se ase de dos pastas {2} la otra de almendra y la otra de mamon y asi {3} seban poniendo Capa de Cada Cosa ya q<u>e se {4} a

acabado todo de poner sele ponen sus pasas {5} almendras y canela p<o>r ensima y q<u>edara perfetam<en>te

{h 57r} [*en blanco*]

{h 57v} [*texto invertido*] {1} [*primera mano (A)*] [Cruz]

{2} Para el me diCamento {3} de Pablo Cacalosuhe {4} su leche Para [*mancha: \* \**] propio {5} el Pos Popacte Rays molida con {6} Aguardiente. La Ai en S<a>n An{7}dres Chachicomula {8} Para quevraduras De todo genero {9} Con Esperiencia en mi propio.

{h 58r} [*en blanco*]

{h 58v} [*en blanco*]

{h 59r} [*en blanco*]

{h 59v} [*texto invertido*] {1} [*Mano ¿C?*]

[*Título: Para dolor de costado*]

Aseite de coco y almedras {2} Con esperma de Ballena preparada para la ca{3}Besa Aseite de castor con Aseite de siete olores

{4}[*Título: para las eBaCuaciones*]

Az<ei>te Rosa en el Bientre {5} y bebida de Ag<ua> de lanten polbos de coral {6} y Garabe de Rosa seCa

[*Título: para los de dolor {7} de costado*]

Ag<ua> de Boragas con garabe de cla{8}beles quesí no de sierbo preparado y Ag<ua> mine{9}raal una drama en seis cuartillos [*firma*].

{10} [*mano ¿C o D?*] [*Título: Para los frios*]

{11} Polbos de quina tres dramas sal de a{12}gengos una drama medio cuartillo de sumo dena{13}ranjas medio cuartillo de agua de Cardo santo {14} y sendulsa con jarabe de culantrillo se dad {15} en tres beses en aiunas senpiessa a dar quan{16}do no da el frio.

{17} [*mano ¿A?*] [*Título: Pasta*]

{18} Un chiquiguite de a medio vien {19} lleno de camote vien asen ve{20}ite libras para este es me{21}nester arrova y beite libras {22} de asucar blanca y ocho {23} piñas buenas.

## Anexo 1.2

### TRANSCRIPCIÓN PALEOGRÁFICA

2

SPR

LCMBNE

BNE, ms. 13918

s.f. [ca. s. XVIII]

s.l. [México]

Recetario de cocina a una sola mano.

Anónimo

Papel, 150 x 110 mm

Buen estado de conservación

Susana Phelts

Ramos

Digitalización, en línea. Biblioteca Digital Hispánica, en línea:

<<http://bdh.bne.es/bnearch/detalle/bdh0000238154>>

{h 1r} {1} [*Título: Torta de cielo*]

{2} Se compone toda de pastas estas pastas {3} quedan demas de medio punto, esta {4} s pastas se asen de avellanas, almen{5}dras, camote cosido, piñones molidos, {6} camote Blanco todas estas pastas, q<u>e {7} dan como tengo dicho, se coje el mar {8} quesote y serrevana en quartos â {9} lo ancho se unta todo el platon de {10} mantequilla antes de todo se pone {11} una capa de mamon, y otra de las {12} pastas, y assi q<u>e esta todo el platon to {13} do completo, y mui bien puesto sele {14} unta mantequilla reditida, con {15} unas plumas todo alrededor, se coje {16} un popote gordo, y se pica toda esta q<u>e lle {17} gue alfondo p<ar>a q<u>e entre todo el vino asta {18} bajo adaser d<ic>ho vino de parras, y sepo {19} ne en el Rescoldo assi arriva como {20} avajo, y assi q<u>e reconosca q<u>e lla esta de {21} punto se haze betun aparte y se {h 1v} {1} cubre el platon mui vien se coje una {2} poquita de asucar molida, y un poq\*\* {3} to delimon, y se esprime en tantita {4} grana, y se echa como gragea.

{5} [*Título: Pastel Ojaldrado*]

{6} Una libra de arina dos huebos uno {7} con clara, y otro sin ella sele echa {8} un poquito de agua de tequesquite asen {9} tado la sal competente una poca de {10} manteca de retida se amasa todo {11} mui vien asta quede mui suave se {12} estiende la masa con un palote en {13} sima de una mesa estando tendida {14} la masa se ba cuviendo de pedasitos {15} de mantequilla se dobla la d<ic>ha ma {16} sa como puro, y se buelve a palotiar {17} ensima de la mesa sele buelve la {18} mantequilla otra ves entrositos se {19} buelve a palotiar quantas capas quisi {20} eren q<u>e lleve tantas se palotean, y sele {21} pone la mantequilla.

{h 2r} {1} [*Título: Buñuelo de Viento*]

{2} A una tasa de arina caldera dos huevos {3} y assi respectibe, en la cantidad q<u>e se hissie {4} re se quita la mitad de las claras se {5} coje la arina, se echa en un caso el q<u>e lla {6} tendra el agua corespondiente â la {7} arina q<u>e desecha esta, quede como en {8} jrudo, y en la misma se hade aver {9} echado mandeca en la cantidad q<u>e se {10} le echa â el arros, y tambien un poq {11} uito de anis, con una puntita de sal {12} se cuese, y se menea con grande [\* \* \*] {13} de manera q<u>e no se haga tolondrones {14} esta masa luego q<u>e empiese â ervir \*\* {15} junta ella misma, y se haze una pelo {16} ta, la q<u>e se esta boltiando y estendiendo {17} con la cuchara

p<ar>a q<u>e p<o>r todas partes se {18} cueca el punto q<u>e hade tener es el delos {19} tamales, esto es q<u>e suene â tamal, se {20} aparta del fuego – despues de apartado {21} se echa otra basija y de en dos en dos {22} se le van echando lo<s> huevos q<u>e le corres{23}ponde â la cantidad como se â dicho {h 2v}{1} y con este orden se va desasiendo la pelo{2}ta asta q<u>e queda de tal suerte y sin to\*\*{3}ndrones q<u>e con una cuchara se echen {4} en la manteca, y echadas q<u>e sea la ma{5}sa en la manteca se abrigan con la {6} misma, y luego q<u>e toma algun cuerpo {7} se comienza a sotar con un palito su{8}abem<en>te asta q<u>e se cuece el q<u>e mas fuere {9} asotado saldra mas asentado se echan {10} en almivar con su gragea, y despues {11} se comen.

{12} [Título: Buñuelos de Mais]

{13} Se lava mui bien el nistamal, y se pone {14} a secar. despues se muele y se sierne en {15} un allate menudo â esta arina q<u>e {16} sale se le van metiendo huevos de {17} en dos en dos quitandole alguna cla{18}ras asta q<u>e queda en el punto delos {19} viscochos, y â esta masa se le echa {20} una poca de asucar en polvo lo q<u>e se {21} echare de ver â la cantidad dela {22} masa y luego se echan en la man{h 3r}{1}teca con una cuchara bañandolos {2} con la manteca su almivar, y ca{3}nela p<o>r ensima y si adentro se quie{4}re se echa la canela esto es en la ma{5}sa.

{6} [Título: Empanaditas de Turco]

{7} A la cantidad de arina q<u>e se quisiere {8} sele echan llemas de huevo, y asucar {9} molida manteca, y se revuelve asta {10} q<u>e quede en punto de ojuelas, y esten{11}didas con palote, y rellenas depica{12}dillo ô la pasta que quisiere se dejan {13} oriar un poco p<ar>a frirlas, y despues de {14} fritas seles echa su asucar molida {15} y si se quiere aser turco de esta mis{16}ma masa sepreviene una casue{17}la untada con manteca, y formado {18} alli se mete en el orno, y assi q<u>e esta {19} medio cosido se saca, y con una cla{20}ra de huevo vatida, con un polvito {h 3v} {1} de asucar se unta, y se repite dos {2} o tres vezes asta q<u>e esta cosida {3} y despues se le echa asucar moli{4}da, y gragea.

{5} [Título: Turco de Masa]

{6} Lavado el nistamal se sasa, y mo{7}lido se sierne en un allate tupido {7} â esta arina se le echan llemas de {8} huevo manteca asucar molida y {9} una puntita de asafran, y se deja {10} la masa en tal temperamento {11} q<u>e pueda salir p<o>r el canto de un me{12}tate se unta una casuela con {13} manteca, y puesta la capa deava{14}jo se cuece primero â dos fuegos {15} después se echa el picadillo, y la ca{16}pa de arriba se pone â dos fue{17}gos quedando âvajo el fuego len{18}to y mientras se esta cosiendo sele {19} esta repitiendo el varnis de clara {h 4r} {1} de huevo, con asucar, como el de {2} la buelta.

{3} [Título: Pastel en asador]

{4} Reyena \*\* picadillo chorisos y jamo{5}n una gallina cosida se ensarta en {6} el asador se unta manteca como {7} â el asado común, y se le esta repiti{8}endo biscocho molido y assi q<u>e esta {9} dorada se le unta su barnis, y se {10} le echa gragea.

{11} [Título: Torta Quajada]

{12} Se cogen piesitos de puerco lengua de {13} puerco chorisos chicharos betabel {14} coliflor papas abas berdes mondadas {15} sesos jamon todo esto cosido luego se {16} haze el caldillo en q<u>e esta se ha de echar {17} \*\* Xitomate y ajo que quede espeso, y {18} en el se echa, y luego en una casuela {19} se echan huevos batidos sin crescer los {20} correspondientes a la cantidad en {21} dicha casuela se echa arriba dicho {h 4v} {1} p<ar>a q<u>e el huevo corte sele rebuelve un {2} poquito de vinagre se pone la casue{3}la â dos fuegos asta que se despega de {4} ella a el echar los huevos



se le echa {5} la manteca correspondiente como {6} p<ar>a frirla, esto es q<u>e sobresalga tambi{7}en se echa â la torta tornanchiles {8} aseitunas, asitron la sarsa p<ar>a la {9} torta se asse de xitomate, y ajo mui {10} picado, y despues de frito se le echan {11} sus especias, y asafran menos culan{12}tro, tambien asitron, pasas almen{13}das aseitunas, y chiles peregil picado {14} y si quieren su puntita de vinagre.

{15} [*Título:* Torta de arros]

{16} Se pone a coser el arros con agua, y su {17} puntita de sal, y assi q<u>e esta mui espeso {18} y cosido se aparta asta q<u>e esta bien frio {19} y si quiere el dia antes se cuese luego se {20} coge una casuela, y en ella se echan los {21} huevos correspondientes â la cantidad {22} de el arros, y no cresen y en ellos se {h 5r} {1} rebuelve el arros luego en una casuela se {2} echa bastante manteca y en ella assi q<u>e {3} este vien caliente, se echa la mita de{4}ssta masa, y luego, luego se estiende en {5} el fondo despues sele echa supicadillo co{6}rrespondiente, y se le añade al picadi{7}llo, si sequiere, gallina chorisos lomo de {8} puerco, chile, y aseitunas, y luego se ta{9}pa d<ic>ho picadillo con la masa retan{10}te se cuese â dos fuegos, y la manteca {11} se hade vañal lo de arriva y despues {12} de cosida sele pondra el comale un poco {13} p<ar>a q<u>e se dore, y echa quartos se le echa {14} asucar p<ar>a echarla en los platos.

{15} [*Título:* El Tapado]

{16} En una casuela untada de manteca se {17} echa una capa de xitomate en reba{18}nadas, con sebollas tambien rebanadas {19} otra de lomo de puerco en rebanadas, y cho{20}lisos, otra capa de xitomate y sebolla como {21} al prinsipio, y otra de Gallina entrosos {h 5v}{1} otra de xitomate, y sebolla como antes, luego {2} se le echa clavo, canela, pimienta, y de esto {3} artito menos de la pimienta, luego sele {4} echa el agua correspondiente p<ar>a q<u>e cuesa {5} de manera q<u>e le quede caldo sele echa vino {6} blanco correspondiente, y se pone acoser {7} â dos fuegos avienle echado manteca {8} p<o>r ensima.

{9} [*Título:* Sopa de Pescado]

{10} Sepone a coser pescado vovo, y despues de {11} cosido se coxe el agua en q<u>e se cosio, y en {12} una casuela se pone a frir con man{13}teca sebolla picada mui menuda, y {14} alli se echa el caldo del pescado â esto {15} sele echa cantidad de pimienta molida {16} y despues de q<u>e llerve se aparta, y alli se {17} echa un poco de azeite de comer, y luego {18} se le echa rebanadas de Pan franses lo q<u>e {19} corresponde â el caldillo, y se tiene â la {20} voca de una olla p<ar>a q<u>e mantenga el calor {21} las revanadas seponen en un platon {h 6r}{1} y alli seca el caldillo, y en sima unos hue{2}vos estrellados.

{3} [*Título:* Pebre]

{4} Sepone acoser, gallina, ô conejo, ô carnero {5} lo q<u>e ade gisarse se saca de su caldo sepo{6}ne afrir en manteca asta q<u>e se dore, y lue{7}go se saca la carne, y en la manteca q<u>e {8} queda, sele echa sebolla mui menuda {9} asta q<u>e esta vien dorado, y alli se echa llerva{10}buena, y luego sele echa el caldo en q<u>e se co{11}sio, y otra casuela se pone a tostar, una reba{12}nada depan, mas quemado q<u>e tostado, y mo{13}lida sele echa al caldillo, y alli sele echan {14} sus especias de clavo, pimienta y una pun{15}tita de comino, y assi q<u>e se echen en los platos {16} sele echa su aseyte.

{17} [*Título:* Enbinado]

{18} Se cuesen gallinas, chorisos, y jamon, y des{19}pues de cosidos se echan afrir en manteca {20} asta q<u>e se dora despues se fri un ajo con xito{21}mate molido exeda âel xitomate p<o>r q<u>e ajo {h 6v}{1} adoser mui poquito â de ser poquito â

esto {2} sele echa un poco de caldo, en q<u>e se cosio la {3} gallina despues sele echa el vino correspon{4}diente â esta porción, y un tanto de vina{5} gre q<u>e sea la quarta parte del vino despu{6}es se le echa asucar en proporción desuerte {7} q<u>e le salga mas el vino q<u>e el vinagre â es{8}te caldillo se le echa una punta de asafr{9}an en quanto le de color con un migajon {10} de pan remojado, y bien remolido p<ar>a q<u>e {11} tome cuerpo despues se le echa, canela, cla{12}vo, y pimienta molido, todo. Despues, pasas {13} almendras, asitron, alcaparras, alca{14}parrones, y un poco de ajonjoli entero,{15} y sin tostar, y aquí se echa la gallina, y {16} lo demás q<u>e se cosio, y si quieren hazer {17} pichones ô codornises en este caldillo des{18}pues de rellenos se fríen en una casuela, {19} y se echan en el y luego se come bastan{20}te â su contento.

{h 7r} {1} [Título: huevos reales]

{2} Se cogen las llemas de huevos q<u>e quieren, {3} y se vaten asta q<u>e seponen blancas, y luego {4} se echan en una casuela limpia, y esta se {5} mete en un casso con agua, y en sima se {6} le pone un comal, con fuego, y se cuese, as{7}ta q<u>e metido un popote sale limpio despu{8}es se haze rebanadas, y se echan en el al{9}mibar, y seles da un Ervor, y sele echa, su {10} canela molida.

{11} [Título: Asado En dos fuegos]

{12} Se unta una casuela, con manteca, y {13} en ella se pone una capa de xitomate re{14}banado otra de gallina, cosida, otra de {15} sebollas rebanadas, otra de chorisos, jamon, {16} y lomo de puerco rebanado, y se continuan {17} estas capas de el modo d<ic>ho asta q<u>e se quiere {18} se le echa canela, clavo, pimienta moli{19}do todo, y sele echa bastante caldo del q<u>e se co{20}sio la gallina, y lo demas con un poco de vino {21} blanco, pasas, almendras, alcaparrones {22} y â dos fuegos se cuese asta q<u>e el caldo se {h 7v} {1} consume, y se reconose estar bien sasona{2}do la salsa p<ar>a este asado se haze como {3} se dixo en la torta Quajada.

{4} [Título: Salmorejo]

{5} Pondras una casuela, con los pollos, agua {6} clavo, y canela manteca, y sal sevollas {7} y dientes de ajos enteros, y entre dos fue{8}gos se ban assando, despues se despedasan {9} los pollos, y las sebollas, y sele echa oregano {10} aseite, vinagre, aseitunas, tornanchiles{11} alcaparras, y su pimienta espolvoriada.

{12} [Título: Pollos agridulces]

{13} Assaras los Pollos, y los pondrás en una ca{14}suela, con agua manteca su puntita de {15} sal xitomate sebollas Blancas enteras, du{16}rarnos, ô mansanas, vino vinagre, pa{17}sas, almendras, sus especias, (menos co{18}minos) se cuese todo esto sin desbaratar {19} a fuego manso, y al prinsipio se le echa {h 8r} {1} asucar la q<u>e cada uno quiera, y estando lla {2} sasonado sele echa ajonjoli tostado, p<o>r {3} ensima. fin.

{4} [Título: Albondigas Rellenas]

{5} Picaras pulpa de carnero, y de puerco, la mo{6}leras, con todas sus especias, y ajo, su punta de {7} vino, y vinagre su llerva buena, y Peregil {8} picado, sal, manteca huevos, y se buelve {9} mui bien p<ar>a rellenarlas, picaras xitoma{10}te, colorado, tosino, pasas, almendras, Alca{11}rras, tornanchiles, aseitunas, manteca {12} pedasitos de chorisos, su vino, y sal, asafran {13}y todas especias, cojeras, un pedaso de la car{14}ne picada grande, q<u>e llene la mano le aras {15}un agujero las rellenaras mui bien, tendras {16} echo el caldillo, con xitomate, y agua ir{17}vien, y las hiras echando, despues echaras {18} una sebolla grande sus durarnos, ô man{19}sana, su terrón de asucar, y todas especi{20}as fin.

{h 8v} {1} [Título: Torta]

{2} A una libra de almendras, libra y media {3} de asucar dos pechugas de gallina, assa{4}das, y picadas, como p<ar>a ligote, tres escu{5}dillas de natas, y una onsa de cane{6}la todo esto desbaratado en leche, los {7} huevos q<u>e fueren menester, â la mi{8}ta le quitaras las claras, sus olores, y {9} la Quajaras en manteca, y si quisie{10}respondras ojaldrado en tortera, y a{11}lli lo echaras, y p<o>r en sima sus ojal{12}drados, ô reguesuela, y en estando Qua{13}gada, su gragea fin.

{14} [Título: Biscochos de Mais]

{15} tomaras el cacaguacenthle el qual mo{16}leras crudo en un metate asta q<u>e este co{17}mo arina y lo serniras con sedazo dete{18}la entera, y a una libra de asucar ô{19}tra de manteca derretida catorze gu{20}evos les quitaras las claras suagua de {21} asar, y lo q<u>e embeviere este rrecaudo has {h 9r} {1} de echarle de arina q<u>e serán quatros li{2}bras, y lo yras rrevolviendo sin apurar {3} y en la mano los iras asiendo y des{4}pues q<u>e saquen el pan los meteras en el {5} orno en papeles p<ar>a q<u>e no se quievren.

{6} [Título: Biscochos]

{7} A quarenta huevos doze libras de {8} arina sernida, una libra de mante{9}ca, medio quartillo de vino, dos libras {10} de asucar la levadura desecha en los {11} huevos, su agua de sal fin.

{12} [Título: Rosquetes de agua]

{13} Doze huevos, doze onsas de asucar, ba{14}tidos como p<ar>a mamones, y assi q<u>e este mui {15} espeso, aras la presa de arina, y le echa{16}ras, seis onsas de manteca tivia tres {17} cascarnes de agua de asar, y otros {18} tres de vino, y lo iras rebolviendo, poco {19} â poco desuerte q<u>e quede amoroza, y los {20} iras assiendo con un dobles p<o>r fuera {h 9v} {1} y pondrás un caso â ervir con agua {2} y en estando irviendo los echaras {3} sin quidar, y se le dara al caso p<o>r {4} un lado, y otro p<o>r q<u>e no se peguen y {5} suviendo arriva los sacarás, y los {6} pondrás sobre unos manteles los {7} taparas mui avrigados, y despues de {8} un quarto de ora, en saliendo el Pan {9} los meteras estando doraditos los {10} sacarás fin.

{11} [Título: Pastelon]

{12} Batiras ocho huevos, con libra, y me{13}dia de asucar, con caña lo echaras {14} en la presa, con dos jicaras de leche, y {15} en ella se echa libra, y media de le{16}vadura, su poca de agua de asar su {17} poca de sal, y mui bien sovado lo {18} aras al tamaño q<u>e quisieres, y lo pondrás en tabla, con un polvo de {h 10r} {1} arina, y estando vien leudo lo meteras {2} en el orno con el Pan. fin.

{3} [Título: Para rellenar Gasnates]

{4} Martajaras la almendra con agua {5} de asar, y asucar molida lo echaras {6} â coser sin agua, y en estando cosido {7} y frio batiras unas claras de huevo {8} y selas echaras, y los iras rellenando, y {9} despues los enmelaras con almivar de {10} punto con olores. fin.

{11} [Título: Torta de Cielo]

{12} En una libra de almendra martajadas {13} libra, y media de molida, dos pechugas {14} de gallina assadas, y picadas, tres escudill{15}as de natillas, una onza de canela mo{16}lida, y todo junto desbaratarlo con le{17}che, y los huevos q<u>e huviere menester {18} y con ojaldrado meterla en el orno.

{h 10v}{1} [Título: Manjar de Sevilla]

{2} En la almivar de medio punto se {3} hecha un pedaso de mantequilla agua {4} de asar, y olores, y Rebanados los mar{5}quesotes se mojan en esta almivar, y {6} sepone una capa, y en sima se le he{7}cha huevos batidos, y luego otra capa {8} de marquesotes, y otro de huevo, y en {9} sima pastilla colorada, y se pone â {10} quajar. fin.

{11} [*Título: Manjar Blanco*]

{12} Catorze quartillo de leche, una pe{13}chuga de gallina, esta se hade desebr{14}ar la noche antes, y dexarla en agua {15} de asar, tres libras de arros molido, {16} y sernido, tres libras de asucar, y co{17}larlo p<o>r una servilleta âlemanisca {18} y untaras el caso, con un dedo de man{19}teca, y despues limpialo, con un pa{20}ño y asotada la pechuga con la ma{21}no {h 11r} {1} del metate en una servilleta, echalo {2} y todo junto ponlo acoser, y â medio pu{3}nto echale el olor, el Punto tomalo en {4} un cuchillo, y en despegando, Ya esta {5} y no lo echas mui caliente en los {6} platos.

{7} [*Título: Carnero Pastor*]

{8} Se cojen los lomos, y se estofan con {9} tosino, pimienta, clavo, canela, Pa{10}ssa, almendra, y ajos, y se asse el adovo, con {11} chile, pimienta, y ajos, y alli se le echa {12} vinagre, agua, oregano, manteca, sal {13} y un terron de asucar, y se pone aco{14}ser el carnero y lla que esta blando {15} se saca y ponlo â dos fuegos, con su man{16}teca, y en el caldillo echa unos xitoma{17}tes, colorados partidos ô molidos, y sus es{18}pesias en el caldillo en q<u>e se cosio el car{19}nero Y en poniendo el carnero en los Pla{h 11v}{1}tos echale de este caldillo fin.

{2} [*Título: Benasson*]

{3} Toma una pierna de Benado echala {4} en agua asta q<u>e este Blanca, y en pe{5}dasos Estofala con tosino, pimienta {6} clavo, canela, Passas, y almendras a{7}jos metele todas espesias un quar{8}teron de nues noscada, un quar{9}tillo, de vino, dos limones esprimi{10}dos, su vinagre, sal, y agua quanta {12} cubra la carne. fin

{13} [*Título: Torta Real*]

{14} A una libra de almendra, mui {15} molida, una libra de asucar mo{16}lida, una libra de tosino molido, ca{17}torze huevos, dos onzas de canela, {18} seis clavos, todo molido, una pun{19}ta de sal, y todo batido en una {h 12r}{1} apastle, y haser una poca de massa de {2} Roquetes con sus huevos, asucar agua {3} de asar, vino, y estenderla como ojue{4}la, y ponerla en una casuela untada {5} con manteca, habiendo dos ô tres capas {6} se echara la pasta ensima su pol{7}vo de asucar, y canela, y luego su Re{8}jesilla, y meterla en el orno â fuego {9} manso. fin.

{10} [*Título: Bien mesave*]

{11} Un r<ea>l de leche cosida, con su asucar {12} y olor los marquesotes revanados, ir {13} poniendo una capa mogados en la {14} leche, y en sima echarle huevos ba{15}tidos, asucar, y canela, y ponerle {17} el comal con rescoldo ensima, y en {18} quajando, poner otra capa de mar{19}quesote mojados en leche, y otra {h 12v} {1} de huevos como va d<ic>ho asta q<u>e {2} se llene el Platon despues rescoldo {3} arriva, y avajo asta q<u>e se quaje. {4} también semete en el orno. fin

{5} [*Título: Sopa de Cielo*]

{6} Media libra de almendra marta{7}jada una libra de asucar molida po{8}nerla â ervir asta q<u>e este de medio{9} punto rebanaras marquesotes {10} y ponle una capa y otra de almi{11}var, conla almendra de esta su{12}erte asta q<u>e se llene el platon ô la {13} tortera, sus olores p<o>r ensima, y el {14} orno quajarlo ô con rescoldo, âriba y â vajo. fin

{15} [*Título: Bollo Mamon*]

{16} Cinco onzas de asucar molida cin{h 13r}{1}co huevos batidos como p<ar>a mamonos {2} y despues hecharas, media libra de {3} almidon sernido, y menealo mui bi{4}en, y enla tortera ô casuela hecha{5}ras quartillo de manteca, y en estan{6}do caliente hecharas el Batido, y lo {7} meteras en el orno ô con lumbre {8} mansa arriva, y vajo, y en quajando {9} meteras p<o>r un lado la punta de un cu{10}chillo, y le

escurriras la manteca, y en{10}sima le hecharas asucar molida, con {11} pastilla encarnada. fin.

{12} [*Título: Mansanas Rellenas*]

{13} Haras el picadillo sin hecharle agua, {14} se frie mui bien, con manteca, y sus {15} especias de asafran pimienta, clavo {16} ajonjoli tostado, vino, asucar, las man{17}sanas se hande avir p<o>r arriva sub{18}tilm<en>te seles haze el aguejero, y se {19} rellenan de d<ic>ho picadillo, y se buel{h 13v}{1}ven a tapar, con su tapa, y en un apas{2}tle ussalo, se ande ir parando âlli se {3} les echa una poca de manteca, y se {4} hande, Yr assando â fuego manso, en{5}tre dos fuegos, y despues se ande ir e{6}chando en su caldillo de lampreado {7} passas, amendras, ajonjoli tostado {8} vino, pastilla. fin

{9} [*Título: Huevos labrados*]

{10} Clarificaras quatro libras de asucar {11} mui blanca, y de medio punto, y la cola{12}ras, y batiras veinte llemas de huevos {13} con unos popotes mui batidas asta q<u>e {14} espesen, y bajaras el caso de el admi{15}var al suelo asta q<u>e en frie, y hecha{16}ras, y con la cuchara lo menearas {17} mucho Rato, y despues subiras el ca{18}so â la lumbre, tendras molilidas {h 14r}{1} seis onsas de almendras, y en subiendo {2} el caso se las echaras, y sin dejarlo de {3} menear â fuego manso, y en empesan{4}do â espesar le echaras sus olores, assi q<u>e {5} este de punto q<u>e sera en despegando del {6} caso, yr los hechando en el platon ô {7} platillos, si quisieres sus Rebanadas {8} de marquesote abajo. fin

{9} [*Título: Manjar Real*]

{10} Tomaras media pechulla de gallina y la {11} desangraras asta q<u>e este mui blanca y {12} y la pondras acoser, y en estando blanca {13} la desebraras, con un alfiler, y la hecha{14}ras en agua, de asar la noche antes {15} y clarificaras dos libras, y media de {16} asucar blanca, y una libra de almen{17}dra martajada, y lo hecharas con la {18} pechuga, en la almivar, y lo mon{19}dras en la lumbre, y enteniendo pun{20}to de caxeta le echaras el olor, y lo he{h 14v}{1}charas en un platon, y en sima grage{2}a, y ajonjoli tostado, fin.

{3} [*Título: Nosesave el Guiso*]

{4} Tomaras una pierna de carnero, y cuese {5} entres tasas de agua, y dos de vino, y su {6} poquita de sal, y taparas la olla con {7} massa, y en la casuela hecharas agua {8} y meneala dos o tres vezes, y las tres oras {9} q<u>e este cosiendose le echaras un R<ea>l de can{10}ela, su clavo, y una poquita de pimien{11}ta el caldo se consume asta q<u>e queda {12} en media tasa. fin

{13} [*Título: Capirotada de Leche*]

{14} Coseras la Leche, y le hecharas asucar, y {15} olores, y en ella estrellaras los huevos q<u>e {16} huvieres menester, y los apartaras, y {17} Rebanaras una torta de pan frio, y las {18} Rebanadas, yras poniendo en un Pla{19}ton, y les iras hechando la Leche, yen{20}sima pondrás los huevos estrellados {h 15r}{1} y le echaras, asucar, canela y pasti{2}lla, y lo mismo cada capa. fin

{3} [*Título: Buñuelos de faltriquera*]

{4} Cinco onsas de asucar, sinco onsas de {5} almendra esto bien molido, cinco onsas {6} de arina de arros sernido quatro cla{7}ras de huevos olores todo junto hecha una {8} masita, y con una cuchara de Plata, yr {9} hechandolos â frir en la manteca cali{10}ente, los haras del tamano de una abe{11}llana, y los hecharas en un chiquigue{12}tito p<ar>aq<u>e escurran y pondras la almi{13}var de punto de cuvierto con olores, y los {14} iras confitando, y despues en bueltos en seis {15} papelitos. fin

{16} [*Título: Torta de Cajeta de mansana*]

{17} A dos libras de cajeta de mansana mo{18}lidas en el metate â cada libra le echa{19}ras diez llemas de huevos y Rebuvelo, y {20} dos libras de asucar clarificada de {21} medio punto, lo Rebolveras todo, con {h 15v} {1} sus olores, y se pone â coser asta q<u>e despegue {2} en el caso, y de masade Rosquetes poner la {3} tortera unas ojas como ojuelas y echar {4} esta conserva en sima, y su Rejesuela {5} ô â dos fuegos mansos ô el orno fin.

{6} [Título: Pollos con Majar Blanco]

{7} Toma dos pollos desangados en agua y he{8}chalos en una olla con una escudilla {9} de agua, y otra de vino, una poquita de {10} canela, y de pimienta, clavo y sal, fin.

{11} [Título: Otro Majar Blanco]

{12} Si es gallina dela tierra una pechuga, y {13} si de castilla dos estas se pelan en seco, y {14} las echaras en agua asta q<u>e se desangren {15} una tarde ô mañana antes despues se {16} cuesen mui bien, y las embolveras en {17} un paño, y a mano las iras desebrando {18} mui menuditas, y despues embolveras {19} en una servilleta, y ensima de un {20} metate vele echando agua p<ar>a q<u>e se la{21}ve, y en una olla grande mide tre{h 16r}{1}inta quartillos de Leche, seis libras de {2} asucar mui Blanca, y mientras hecha {3} la gordura p<o>r ensima, la qual lequita{4}ras, y luego la colaras, p<o>r paño de cotense {5} ô servilleta, y echa en un caso bien frega{6}do sobre la leche se echa dos libras y me{7}dia de arros, Ya sernido p<o>r tamis ô seda{8}so tupido q<u>e quede mui subtil, y todo jun{9}to en caso se desace con la mano, y se le {10} echa la mitad de medio de agua de asar {11} y pon el caso â el fuego de leña, y lo me{12}nearas, con una pala, con fuersa p<o>r to{13}das partes p<o>r q<u>e no se pegue continuandolo {14} asta quetenga punto q<u>e sera quando al{15}sen la pala, y meniando p<o>r un lado no {16} corra sino q<u>e corte entonses esta de {17} punto. le echaras el olor q<u>e sera dos pasti{18}llas blancas un Real de Almiscle molido {19} con un terron de asucar blanca, y me{20}neandolo bien con una cuchara ô jica{21}ra nueva lo hecharas enlos platos, es{22}tos ande estar un dia antes al sol p<o>r q<u>e {23} pierdan la humedad ô dos p<o>r q<u>e no se {h 16v} {1} Revenga d<ic>ho manjar Blanco -el arr{2}os se hecha una noche antes en agua {3} y p<o>r la mañana se lava, y se estiende {4} en una tabla al Sol, y un poco humedo {5} se muele en metate limpio, y despues {6} de sernido bien subtil sepesan las dos {7} libras y media - este es el mejor man{8}jar Blanco de S<an>ta Catharina fin.

{9} [Título: Torta de Almendra]

{10} Martaja quatro onsas de almendra {11} y veinte huevos â la mitad quita{12}le las claras q<u>e no sirven, y vate los {13} huevos, con la almendra, y con una {14} poca de almivar lo rebolveras {15} y en una casuela lo hecharas y {16} q<u>e valla cosiendo sin dexarle de me{17}near, con una cuchara, y le hecha{18}ras su poquita de agua de asar, y {19} sus olores, y assi q<u>e valla quajando la {20} iras apartando, con la cuchara {h 17r}{1} asta q<u>e haga torta, y le hecharas en{2}sima su ajonjoli tostado, y pastilla, fin.

{3} [Título: Torta de Leche]

{4} Rebanaras mamones, y pondras una {5} capa, y los mojaras con leche q<u>e tenga {6} su dulce, y olores, y le daras otra ca{7}pa de huevos batidos sololas claras, {8} y pondras otra capa de mamones, y olo{9}res, y huevos, y desta suerte llenaras {10} la casuela, y esta has de untar con man{11}teca antes deponer los marquesotes, y {12} ensima puedes nevarla con las {13} claras de huevos vatidas, y su gragea {14} y ajonjoli, y meterla en el orno ô â {15} dos fuegos fin.

{16} [Título: Huevos Ylados]

{17} Clarificaras la asucar blanca, y la {18} colaras, y pondras de medio punto, y su {19} agua de asar, quitaras las claras â {20} los huevos, y colaras las llemas p<o>r

una {h 17v} {1} servilleta, y p<o>r un tecomate, con un avuge{2}ro hecho con alesna, los Yras Ylando en {3} la almivar q<u>e este Yrbiendo a borollones, {4} y despues rosia con agua p<ar>a sacar la ma{5}dexa, y hecha otra y de esta suerte ha{6}ras todos los q<u>e quieres y bajaras la almi{7}var, le echaras vino y olores, y Raba{8}nars marquesotes, y los Yras mojan{9}do con esta almivar, y ensima pon{10}dras los huevos Ylados, y les hecharas p<o>r {11} ensima anises, y gragea encarnada fin.

{12} [Título: Capones o gallinas claveteadas]

{13} Manidos del día antes, y secos p<o>r q<u>e quan{14}do soperen, y se clavetean con tosino san{15}cochado, passas, almendras, clavo, pimi{16}mienta, y canela, y se ponen â coser, y {17} su poca de sal, y sus rebanadas de tosino {18} y la agua suficiente, y lla q<u>e esten cosi{19}dos sele echa un quartillo de vinagre y {20} en cosiendo algo mas sele echa otro de {21} vino y su asafran, y se tapa, fin.

{h 18r} {1} [Título: Mamonos de dulce]

{2} Coxeras un pedaso de tosino magro, y un {3} lomo de puerco, y lo pondras â coser, y des{4}pues de lavado lo picaras mui bien y lo {5} hecharas en un casito, y un poco de bisco{6}cho molido, y un poco de almendra mar{7}tajada, y un poco de asucar molida, y una {8} cuchara de manteca, y unos huevos ba{9}tidos, y todo mui bien rebuelto, y su clavo, {10} pimienta, y canela, y asafran lo pondr{11}as â coser asta q<u>e despegue del caso, y {12} despues le echaras su ajonjoli tostado {13} y sus olores, y las iras assiando apretando{14}lo con la mano p<ar>a q<u>e le salga la man{15}teca q<u>e tuvieren, y en viscocho molido los {16} yras poniendo, y despues los yras friendo {17} con huevos, les daras dos capas, y despues {18} los hecharas en agua caliente, y los la{19}varas con un Paño los engugaras, y a{20}ras la almivar, con passas, almen{21}dras {h 18v}{1}a[\* \* \*]nas de asitron ajonjoli totado, pi{2}mienta, canela, y su olor q<u>e le sobre{3}sarga, las especias, y assi queden un {4} hervor los quitaras, y al tiempo de {5} comerlos les hecharas, vino, y q<u>e den {6} otro hervor. fin.

{7} [Título: Potaje de vino]

{8} Pondras los pollos, ô gallinas desquarti{9}sadas con bastante vino, agua, sal, man{10}teca, y vinagre, bueno, canela ajen{11}jible, y un quarteron de nues mosca{12}da, almendras, tosino, â rebanadas, {13} lo hecharas dentro de una olla, y le tapa{14}ras, con un plato, y masa, y q<u>e se cue{15}sa â fuego manso, y â las onze la destaparas, y les echaras otro poco de vino, {16} passas sin gueso, alcaparras, aseitun{17}as, tornanchiles, y lo pondras al calorsi{18}to asta q<u>e sea hora de repartirlo. fin

{h19 r} {1} [Título: Otro bien me save]

{2} Coseras una poca de leche, y le echaras sua{3}sucar, canela y olor, y rebanaras los {4} marquesotes, y los iras mojando en esta {5} leche, y los iras poniendo en una tortera {6} a cada capa le hecharas sus passas sin gue{7}so, almendras tostadas, avellanas, y unas {8} natas, y le hecharas su asucar, canela {9} y otra capa de huevos mollos, y otra de {10} marquesotes como va d<ic>ho asta q<u>e se llene {11} la tortera, y q<u>e tenga bastante gugo de leche {12} y se mete en orno ô entre dos fuegos man{13}sos fin.

{14} [Título: Albondigas Reales]

{15} Endureseras doze huevos, y los partiras, y {16} sacaras las llemas, las cuales pasaras p<o>r me{17}tate martajaras seis onzas de almendras {18} y como dos onzas de marquesote molido, {19} y amasaras con una onza de canela, sus {20} olores, y punta de agua de asar, clavos, y {21} granos de pimienta âjonjoli tostado, y {h 19v}{1} todo mui bien rebuelto aras como albon{2}digas ô como mamonsillos, y los iras po{3}niendo en una tabla q<u>e tenga su polvo de {4} marquesote molido, y los iras

friendo con {5} dos capas de huevo; y haras la almivar {6} le hecharas sus olores ajonjoli tostado, al{7}mendras tostadas, passas sin gueso, y asi{8}tron, y en estando hirviendo de medio pun{9}to su punta de pimienta, clavo, canela {10} agua de asar, y en estando de punto las {11} hecharas, y â poco rato las bajaras; si se {12} comen aquel dia les hecharas su vino {13} antes de bajarlas, y si no el dia q<u>e sirvie{14}ren se calentaran, y entonses seles {15} hechara. fin.

{16} [Título: Enpanadas de Pescado]

{17} Para dose libras de arina floriada, ha{18}ras su presa, y en ella hecharas veinte {19} y quatro llemas de huevos dos libras de {20} levadura medio quartillo de aseite {h 20r} {1} tres libras de manteca, y sal necesitare y {2} el agua templada poca asta ver q<u>e quede {3} suave, su asafran molido aras el caldillo {4} con xitomates picados no mui menudos {5} algunos tomates, su sevolla, y ajos, su man{6}teca, y sal de la mar, y no lo refriegues {7} p<o>r q<u>e no se desbarate el recaudo hecharas {8} el Bobo en pedasos, q<u>e este bien desalado {9} y su asafran, y todas espesias. fin.

{10} [Título: Torta de Manjar Blanco]

{11} Pondras una casuela un tada de manteca, tres {12} o quatro ojaldrados, untando cada uno de p<o>r {13} si con su manteca, con plumas, y batiras {14} unos huevos y quitaras la mitad de las {15} claras q<u>e no sirven, y desecho el manjar {16} Blanco con su canela, y mas dulce le he{17}charas, le echaras el huevo batido, y lo {18} hecharas en el ojaldrado, y le pondras otras {19} tres ojas de ojaldrado, y el orno ô entre dos {20} fuegos asta q<u>e este doradita la meteras. {21} la masa, asucar, huevos, las llemas {h 20v}{1} no mas, su manteca, su agua de asar, su {2} polvito de sal, q<u>e quede mui fina p<ar>a {3} que se pueda estirar como ojuela. fin. {4} Siquiere azer el platon de manjar Bl{5}anco ô quatro ô seis platillos tomaras {6} media pechuga de gallina, siete quar{7}tillos de leche, libra y media de asu{8}car blanca, diez onzas de arros, lla {9} sernido el q<u>e lavaras, catorze onzas {10} p<ar>a q<u>e sernido quede en las diez, y el {11} modo, y punto como âtras queda d<ic>ho.

{12} [Título: Ensebollado]

{13} Las sebollas cosidas ô sancochadas {14} por en medio en cruz no mui sala{15}das se pone el aseyte con unos {16} ajos, y sebollas afrir se tiene el mo{17}jado echo de todos generos de {18} espesia, como el clavo, pimienta, ca{19}nela ajengible, comino, asafran, {h 21r}{1} ajo pimienta, nues noscada, se hecha {2} un migajon de pan duro en agua se {3} deslie con la espeseria bien sobado todo {4} y antes de echar esta espeseria se hechan {5} las sebollas sancochadas en el aseite, y {6} se frie en poco p<ar>a q<u>e tome su gusto lue{7}go se echa todo el majado con el agua {8} sufisiente cosa q<u>e no este claro, ni {9} mui espeso se dexa ervir, y se sa{10}sona con su sal, sufisiente. fin.

{11} [Título: Olla cosina de coles]

{12} Se cogen las coles, y se machacan, y me{13}tidas en la olla se sancochan, con unos {14} garvansos, luego se apartan y se les {15} quita la agua, luego en una casuela {16} se pone a freir un poco de aseite, con {17} unos ajos, y sebolla Y lla q<u>e este frito se {18} le echa dentro de las coles de la olla, se {19} tiene majado de toda espeseria, con {20} sus ajos, y pimienta cominos, con {h 21v} {1} poca agua a fuego lento. fin.

{2} [Título: La Boronia]

{3} Se sancocha la calabasa Blanca {4} y las Berengenas con sal despues de san{5}cochadas ambas se hasen pedasos {6} con el cuchillo se pone una casuela {7} en el fuego con aseite, y se le pica unos {8} ajos, y sebolla, y se frei, y despues de {9} frito se pone porsion de xitomate {10} picado y se frie en d<ic>ho aseite despu{11}es de fritos se le hecha la calabasa {12} y berengenas, picadas dentro, y se ban {13}



rebolviendo mui bien, con aquel asei{14}te, y xitomate, con la cuchara de {15} suerte q<u>e no se muela se le hecha to{16}da espeseria con migajon de pan mo{17}jado, y chile q<u>e sobre salga mas q<u>e las {18} demas espesias se le echa dentro con {19} aquel caldo sufisiente q<u>e no este agua{20}da sino en proporcion, y afuego len{h 22r}{1}to se va conservando asta la hora q<u>e sir{2}va fin.

{3} [Título: El ajo de Bacalao]

{4} Se hecha en agua la tarde antes, y â otro {5} dia se escama, y se hecha â sancochar â{6}si âsi que este sancochado se le quita la {7} agua se tiene los pimientos remojados, y {8} se muelen con bastantes ajos, y migajon {9} de pan, y aseite q<u>e se valla incorporando {10} en el Admires, bien sobado se pone d<ic>ho pes{11}cado en una casuela sin gota de agua {12} no mas de la q<u>e en el sobado del majado {13} requiere p<ar>a q<u>e quede espeso, y no claro, co{14}minos q<u>e sobre salgan algo mas, todo {15} esto se le echa â el pescado sobandole {16} p<o>r ensima, con un poco de aseite, \*\* {17} mas su sal correspondiente, y afuego len{18}to se va cosiendo asta q<u>e sea ora de {18} comerlo. fin.

{19} [Título: Cosido bien ajo Blanco]

{20} Despues de sancochado el pescado se le {h 22v}{1} quita la agua se majan bastantes ajos, {2} y con un migajon de pan mojado en {3} el agua se esprime, y se va moliendo {4} con los ajos q<u>e lla estan molidos, y con {5} aseite se va incorporando, y con una {6} punta de vinagre, y su sal competente {7} esto se come frio. fin

{8} [Título: Arros con Leche]

{9} Se coje una poca de mantequilla fres{10}ca, y poquita agua, y lla q<u>e esta irviendo {11} se echa la leche incorporada p<o>r mitad {12} con leche de cocos q<u>e p<ar>a el fin se cojen, y {13} se rallan en un rayo, y se esprimen, y {14} se hecha, con d<ic>ha leche de Baca, lle{15}mas de huevos, con la asucar necesa{16}ria, todo se cueuse, y p<ar>a saver si esta de {17} punto, se para la cuchara en la {18} olla ô caso, y si se queda parada es{19}ta bueno se muele canela la mejor {20} con una poquita de asucar, y se {h 23r}{1} le hecha lla q<u>e esta hechado en las basijas. {2} fin

{3} [Título: El ajo de la Berengena]

{4} Se cuesen las Berengenas con sal, en una {5} olla mui bien tapada, y se apartan en {6} un plato ô lebrillo, y seles quita la agua, y {7} se esprimen [*interlineado*: en] dos tapaderas de olla, y con {8} agua bien caliente, se deslie el majado {9} q<u>e lla estara hecho de pimientos, y ajos {10} cominos, y migajon de pan mojado, y es{11}primido con aseite todo sobado, y con {12} el agua bien caliente deslie d<ic>ho m{13}anjado de manera q<u>e no queden mas {14}de gugosas de suerte q<u>e no lleve mas {15} de un tanto quanto de caldo luego se {16} le hecha el queso mojado p<o>r ensima q<u>e {17} sea bastante, se come y se sena frio. {18} fin

{19} [Título: Ante de Pan]

{20} Unas rebanadas de pan tostado pues{21}to en un platon, y se le echa vino, qual{h 23v}{1}quiera q<u>e sea p<o>r ensima se tiene en el {2} Bao de una olla tapado con otro {3} plato, y assi q<u>e ha enjugado con el {4} Bapor se le echa asucar, y canela, {5} p<o>r ensima, y assi q<u>e â estado otro {6} rato en el Bao de la olla se aparta {7} y se le hecha tantito vinagre, fin.

{8} [Título: Frigoles lados Negros]

{9} Se cojen los frijoles se cuesen sin tequesqui{10}te, y assi q<u>e estan bien cosidos se lavan {11} mui bien y tienes tu casuela en la lun{12}bre con vastante manteca q<u>e les pase {13} como caldo â los frijoles, y assi q<u>e es{14}ten bien fritos les echas migajon de {15} pan frio desliado con la mano sin {16} q<u>e les caiga cortesa, y le echas asucar {17} \*\*rnida, camote Blanco echo rabanadi{18}tas q<u>e este al

gusto mas ô menos dul{ 19}se esto se esta meneando con un {h 24r}{ 1} cuchillo q<u>e quede cada frijor como si { 2} estuviera cuvierto, y assi q<u>e veas q<u>e lla { 3} esta todo cosido lo apartas, y le pones su { 4} comal ensima q<u>e esto queda como tor{ 5}ta, y quando lo lleves â la mesa le { 6} echas bastante canela ensima. { 7} fin { 8} [Título: Asadura Xinobesa]

{ 9} Se coje la asadura de puerco se pone en { 10} un sarten con agua, y manteca â erbir { 11} asta q<u>e esta media sancochada despues { 12} se coje una cavesa de ajo agengible, pi{ 13}mienta todo esto se muele mui bien y { 14} se echa a sancochar con un migajon { 15} de pan tostado un poco de vinagre, y se se{ 16}ba con manteca buelve â ervir asta q<u>e { 17} quede en buen sason p<ar>a comerla, senar{ 18}la ô armorsarla. fin

{ 19} [Título: Pescados Blancos Rellenos]

{h 24v}{ 1} [Título: Pescados Blancos Rellenos]

{ 2} Cojes los pescados los labas mui bien, y { 3} le quitas con curiosidad las espinas { 4} sin q<u>e le quede ninguna tienes echa { 5} tapas de almendras muy espesita, { 6} de passas, almendras, piñones, asi{ 7}tron, ajonjoli tostado cojes el pesca{ 8}do, y lo rellenas este se enbuelve en { 9} un poco de viscocho duro bien { 10} remolido, y se va friendo con hue{ 11}vos altos, y lo vas hechando en su { 12} caldillo de escabeche, con su buen { 13} vinagre, y un poquito de laurel, y { 14} su asucar. fin

{ 15} [Título: Huevos Altos echos espuma]

{ 16} Seban embolviendo en el huevo, y se ban { 17} friendo se echa con el caldillo q<u>e se ha{ 18}ze aparte en una casuela con bas{ 19}tante xitomate, con su manteca y se le echa un poco de vino, y un poco {h 25r}{ 1} de vinagre â el gusto con sus especias { 2} clavo, canela culantro, y su asafran { 3} y por ensima su ajonjoli tostado, y { 4} un pedaso de asucar dentro. fin

{ 5} [Título: Granadino]

{ 6} Se cojen las mansanas grandes, y sevollas { 7} y xitomates, y esto se parte en rebanadas { 8} ni cortas ni delgadas se unta la casue{ 9}la con bastante manteca, y se va po{ 10}niendo esto â capas con gallina o pu{ 11}lpas de carnero asta q<u>e levanta la { 12}casuela, y en cada capa un poco de Elo{ 13}te desgranado, y todas especias menos { 14} asafran en cada capa sus trosos de { 15} manteca, y un poco de vinagre lo { 16} pones en la lumbre con un comal en{ 17}sima, y lo quidas, con un cuchillo p<o>r los { 18} dos lados, y despues de echado en los pla{ 19}tos, le echas Granada ensima, y lomo de carnero echo rebanaditas. fin.

{h 25v}{ 1} [Título: Buñuelitos de ojitas]

{ 2} Cojes unos huevos, y los vates con una cu{ 3}chara coges un puño de arina, y la bates { 4} con los huevos q<u>e no paresca la { 5} arina, y q<u>e queden ralitos lla tienes cali{ 6}ente tu manteca cojes unas ojas de na{ 7}ranja q<u>e sean grandes limpialas mui { 8} bien con cotensie metelos en el hue{ 9}vo de una en una cojela del palito, y es{ 10}currelas p<ar>a q<u>e salgan delgadas, echala { 11} en la manteca sacala, y dejala en{ 12}friar asi q<u>e este fría sela echas âcosta{ 13}da en la mano, y sacale la oja esti{ 14}randole el palito, y si se te quibra se{ 15}ñal señal q<u>e le falta arina, y batela { 16} q<u>e no quede dendro, y conforme las { 17} fueres sacando echalas en una casu{ 18}ela p<ar>a q<u>e se en. paro p<o>r q<u>e no dise mas.

{ 19} [Título: Estofado]

{ 20} Se cojen unas pulpas, y se parten en { 21} rebanadas delgadas seponen a {h 26r}{ 1} frir en una olla mui bien fritas as{ 2}ta q<u>e cojan color alli sele echa vina{ 3}gre de todas especias un ramito de { 4} llerva buena, y romero, unos ajos en{ 5}teros, unos nabos mondados, una cas{ 6}carita de naranja ô limon todo esto { 7} se pone a coser con poco caldo, y no se { 8} menia, con cuchara sino albuelta { 9} de la

olla assi q<u>e esta sasonado se espe{10} sa con un poquito de arina sele echa {11} alcaparras aseitunas alcaparro{12}nes, y chile. fin

{13} [*Título: fricase*]

{14} Se cojen las gallinas, y se sancochan, y {15} se destrosan se ponen asar con man{16}teca asta que este mui bien doraditas {17} assi q<u>e esta doradas sepica un poco de xi{18}tomate menudito, y sebolla ajos allise {19} frien mui bien las gallinas se cogen {20} quatro llemas de huevos se baten llasi {21} q<u>e estan batidas seles exprime unos limo{22} nes {h 26v}{1}nes, un poco de peregil picado â las llemas {2} y un poquito de pan des leydo dentro de {3} las llemas â las gallinas, y se {4} rebuelve toda lamenuencia de la ga{5}llina peregil picado p<o>r ensima. fin.

{6} [*Título: Cabrito gisado en franses*]

{7} Se coje el cabrito, y se cuese un poco lla{8}si q<u>e esta cosido un poco se saca del agua {9} y se frie con vastante manteca se he{10}chan unos chiles mui bien remojados {11} seponen asar mui bien unos xito{12}mates se monda un poquito de al{13}mendra, y se tuesta mui bien se mu{14}ele el xitomate, y la almendra mui {15} bien molido con espesias, y un diente {16} de ajo sepica una poca de sebolla mui {17} bien picada, y sele echa {18}â el cabrito quando se frie, y despues de {19} frito se le echa el chile â el frir jun{20}tamente las almendras, y espesias y {21} se echa un poco de caldo de carnero {h 27r}{1} o de gallina lo q<u>e hubiese p<ar>a q<u>e tome color {2} de vino muelen un puño de alcaparr{3}as, y sele echa â el cabrito, y un poco de {4} vinagre sele echa su jamon cosido, sus {5} chorisos se assa en una romanita dela {6} plasa, y se guarnese el platon, y se le he{7}cha un poco de vino Blanco ô tinto co{8}mo lo. fin

{9} [*Título: Pastel*]

{10} Se coje media libra de arina floriada {11} y se le echan dos llemas de huevos una{12} libra de manteca un poco de vino la ma{13}nteca reditida su poca de sal sumo dena{14}ranja todo esto se rebuelve mui bien, {15} y se amasa q<u>e quede la masa mui sua{16}ve, assi q<u>e este bien palotiado, se unta de {17} manteca, y se embuelve assi q<u>e esta en{18}buelto se parte la masa entres pedasos {19} uno p<ar>a el asiento y dos p<ar>a q<u>e se haga el {20} ojaldrado. fin.

â {h 27v}{1} [*Título: Gallinas escalabradas*]

{2} Se cortan unos ajos, y sebollas q<u>e lleven {3} algo de lo verde de la sebollas se friran {4} en manteca sele echara un poco de {5} oregano, vinagre, y nues noscada donde {6} se han cosido las gallinas de las mismas {7} gallinas Y si no la huviere de la tosineria, se vatiran unos limones ô lima se {8} batira de manera q<u>e no se quaje y se {9} echara en aquel caldo, se estara mene{10}ando p<o>r q<u>e no se quaje semeteran alli {11} los quartos de las gallinas, y se echara {12} clavo, canela, pimienta, agengible, pi{13}ñones, passas almendras asitron de {14} suerte q<u>e no quede espeso ni aguado, y {15} un poco de ajonjoli tostado. fin

{16} [*Título: Gallinas enbiudo.*]

{17} Se cotan ajos, y sebollas mui menudas {18} se pondran en la lumbré â q<u>e se asen {19} xitomates, se le quita el pellejo, se cor{20}tan alli mui menuditos, y vastante {h 28r}{1} peregil, y todo junto semeteran las pa{2}tas delas gallinas sele echara vinagre {3} clavo pimienta nues noscada ajos mo{4}lidos culantro tostado bastante pimi{5}enta asucar, vino, y alcaparras. fin.

{6} [*Título: Cajetas de arrequipa*]

{7} Un quartillo de leche quatro huevos {8} con sus claras, una libra de asucar, una {9} onsa de arros molido sernido almen{10}dras las q<u>e quisiere esto molido una pe{11}chuga o dos molida todo junto puesto {12} a fuego manso sele da punto de cajeta {13} sirve de poste. fin.

{14} [*Título:* Ante de pingo Rongo]

{15} En agua fria se echan bastante asu{16}car sumo de naranja asta q<u>e este a{17}grito sepican mansanas grandes me{18}nudas se echan tres ô quatro oras luego {19} se sacan de agua se echan â desflemar {20} gagos de naranja, y lima, y un pedasito {21} de piña, y todo esto, se rebuel{h 28v}{1}ve con vastante granada, y sele echa asu{2}car, y canela p<o>r ensima bastante. fin.

{3} [*Título:* Turrón]

{4} A una libra de asucar se le echan sie{5}te claras de huevo mui cresidas se le {6} da âla miel el punto de melcocha des{7}pues se en fria un poco, y se echa una {8} poca de miel virgen luego se echan {9} las claras, y se baten mucho la lum{10}bre se esta batiendo asta q<u>e esta cosido {11} luego se aparte, y se le echa ajonjoli tos{12}tado, piñones, y nuses. fin.

{13} [*Título:* Torta de calabasa Negra]

{14} Ya cosidas las calabasitas se echan en {15} una casuela, y se desasen con una cucha{16}ra seles quita la casara las tripas {17} se cojen los huevos cresidos, y seban {18} metiendo en la calabasa, y se echan {19} bastantes huevos en la manteca {h 29r}{1} bien caliente, y se le pone un comal arri{2}va, y se le echa unos pedasos de man{3}teca â riba, ya echada {4} en los platos sele echa suasu{5}car, y canela. fin

{6} [*Título:* Platon de Viernes]

{7} Se cosen las calabasas de castilla des{8}pues de cosidas se cortan p<ar>a rellenarlas {9} se le sacan todas las tripas, y llatienes {10} echo tu alfajor con todas sus sircun{11}tancias, y las bas rellenando tienes tus {12} huevos batidos, y cresidos, y los freis co{13}jes bastantes garbansos cosidos y {14} bien remolidos los echas en una casu{15}ela con agua, un pedaso de asucar â el {16} gusto bastante clavo, y canela lo pones {17} en la lumbre, y metes los rellenos en {18} el caldillo coses bastantes llemas de huevos {19} y con el mismo caldillo las desases y se {20} le las echas dentro, y tambien sele echa nues {21} noscada fin.

{h 29v}{1} [*Título:* Un plato de huevos]

{2} Se cosen los huevos duros, y semondan lue{2}go se muelen seles echa un poco de bisco{3}cho duro lo q<u>e le corresponde sele echa {4} dentro un poco de clavo, canela huevos va{5}tidos, con sus claras, y llemas sin alsar {5} sele echa, passas almendras, asitron su {6} recaudo frito sin sevolla todo esto seva {7} formando el huevo un poco mas chi{8}co p<ar>a q<u>e cuesa, y si tiene el sarten con {9} manteca bien caliente, y se cosen {10} otra fríen p<ar>a sacarles las ojitas en re{11}balando la ojita \*\* señal q<u>e lla estan {12} los Bunuelos, con forme los bas sa{13}cando enteritos q<u>e no salgan dos me{14}dios los bas poniendo en el plato lla {15} tienes echa tu almivar, y assi q<u>e es{16}te completo el platon sela echas por {17} en sima, y lo guarneses, con canela {18} p<o>r ensima. fin

{h 30r}{1} [*Título:* Prinsipio berde]

{2} Cojes vastante peregil, y llerva buena {3} culantro berde lo pones acoser lla tie{3}nes tres gallinas cosidas, y en el caldillo {4} de ellas coses estas llervas bien cosidas, y {5} las picas en un picador con vastante ja{6}mon cosido y lo desleis en el caldo en q<u>e {7} se han cosido las gallinas mete la galli{8}na en el caldillo le echas todas sus espe{9}rias de clavo, pimienta, nues noscada {10} un poco de agengible, canela su afran {11} coses bastantes huevos, y las claras, y lle{12}mas no levantadas, y espesitos. fin.

{13} [*Título:* Jigote de Nata]

{14} Se pone una capa de marquesote y otra de {15} gallina picada como Jigote, otra de natas {16} y otra de gallina, y otra de marquesote, y {17} este se pone en tasa, ô

casuela asta qe se {18} hase una, y sele va echando leche con {19} dulce, y sele mete un popote p<ar>a ver quando {h 30v}{1} no sale leche assi qe esta cuajada sele {2} echa, canela p<o>r ensima fin.

{3} [Título: huevos Moles]

{4} A una libra de asucar treze lle{5}mas de huevos batidos se echa {6} su canela, su miel algo fría, y des{7}pues sepone el caso en la lumbré {8} y se esta meneando asta que esta {9} de punto la miel de medio punto {10} p<ar>a echar las llemas. fin.

{11} [Título: Reseta de los Rabioles]

{12} A un medio de arina floriada se le {13} echa un huevo, con clara llemas, y {14} lo qe cave en una cuchara de plata {15} de manteca de puerco, un poco de {16} sal, y una poca de agua fria se Ase {17} una presa, y se Amasa de modo qe no {18} se ague, y qede enserrada se despol{19}vorea en otro lugar dela mesa {20} un poco de arina, y se estiende con {h 31r}{1} el palote qe quede delgada, y ensima {2} sele echa otro poco de arina despol{3}voriada. fin.

{4} [Título: De espinacas]

{5} Ya se tienen las espinacas bien cosidas {6} y esprimidas sepican sobre la mesa, bu{7}elven â esprimirse lla setiene apre{8}vencion queso rallado qe sera añexo {9}una mantequilla de A R<ea>l pimienta {10} molida, un poco de cada cosa de esta se {11} sasonan las espinacas sevan echando {12} de estas llervas en la masa essas se {13} van echando estendidas lla senalada {14} con una carretilla, y se ban assiando {15} los Rabilloles quedando como empanadi{16}tas. fin {17} Se pone ala lumbré un sarten, con un {18} poco de caldo dela olla sin espesia lla {19} qe esta hirviendo se van echando po{20}co â poco los rebiones â que den dos {21} hervores. {h 31v}{1} Se tiene prevenido un platonsito, con {2} queso rallado altorno: Y con una co{3}ladera de fierro se van sacando los {4} rabiones del sarten, y se van ponien{5}do en el platon qe asen una capa en {6} sima se echa otra de queso rallado, y {7} polvoriada pimienta sigue otra de {8} rabioles asta qe se acavan. la ultima {9} capa qe a de ser de queso pimienta, y {10} varios pedasitos de mantequilla en {11} trositos se pone el Platon en una {12} ornilla solo con rescoldo echandole {13} una bombilla de caldo de la olla sin {14} espeseria, asta la ora de servirlo {15} â la mesa adornando el vordo del {16} plato, con un poco de peregil picado {17} fin.

{18} [Título: Huevos Ylados]

{19} Se baten las llemas de huevo, con vino {20} blanco se haze el almivas de asucar {h 32r}{1} de medio punto se clarifica, y lla que es{2}ta hirviendo bien se echa el huevo en {3} una jicarita con un abujerito mui chi{4}quito seva culebriando en la miel, y luego {5} sevansacando de la coladera, y sepo{6}nen en el Plato. fin

{7} [Título: Huevos reales]

{8} Los huevos reales sevaten mucho se unta {9} platon de tantita manteca, y se echan los {10} huevos, y se ponen en el bau de una olla se {11} le pone un comal ensima sequitan dela {12} olla, y luego se van rebandando, y se echa en {13} el almivar. fin

{14} [Título: Huevos Moles]

{15} Los huevos moles se vaten los huevos â ca{16}da treze huevos una libra de asucar se ba{17}ten mui bien esto es treze llemas, sepone {18} el almivar de medio punto, y luego lla {19} qe esta fria se echan los huevos, y se ba{20}ten mucho en el suelo p<ar>aqe sepongán {21} blancos, y luego suven â la lumbré {h 32v}{1} adarles el punto se rebana el mam{2}on, y el huevo seponen en el plato. fin

{3} [Título: Torta de Natillas]

{4} Se cojen las llemas de huevo se rebuelven {5} con las natillas, y se baten mui bien {6} si las quieren secas se le echa aden{7}tro su asucar sufisiente â un sarten {7} sele

unta manteca se pone en la {8} lumbre un comal encima con poca {9} lumbre avajo, y si quieren echarlo {10} en almibar lo echan. fin.

{11} [*Título:* Torta de Cielo]

{12} Se vaten los huevos crudos se unta un {13} sartén de manteca, y se pone una capa {14} de huevo, otra capa de arroz con leche {15} otra de huevo, otra de alfajor, otra de {16} huevo, otra de requesón, y su polvito {17} de azúcar otra de huevo, otra de {18} natillas, y luego el huevo encima {19} y la ponen a cocer conforme el al {20} to que le quieran echar. fin.

{h 33r} {1} [*Título:* Torta de Almendra]

{2} Se coge la almendra se muele, no muy {2} remolida se muele el viscocho duro {3} como para alfajor se vaten los huevos {4} se echan las almendras biscocho, para {5} sas, piñones, se hace la torta que es {6} ta cocida se echa en almivar. fin.

{7} [*Título:* Torta de Requesón]

{8} Se coge el requesón, y el marquesote {9} y se echa en los huevos, se echa al {10} mendra, piñones, y pasas, y se hace {11} la torta. fin.

{12} [*Título:* ojuelas]

{13} A tres libras de harina tasa, y media {14} de manteca, tres claras de huevos, y {15} siete llemas, y medio cuartillo de {16} vino blanco una poquita de levadura {17} ra todo se amasa hasta que haga {18} ojos, muy menuditos la masa {19} se echa azúcar hasta que este dulce {h 33v} {1} la masa, y se le añade una poquita de {2} sal. fin.

{3} [*Título:* Turco de Mais cacahuasintle]

{4} Después de echo el nistamal se lava {5} muy bien se pone a oriar después de {6} lavado que este se muele en seco {7} se sierre para un allate, y después se buelve amoler se echan cinco llemas {9} de huevo, y uno entero, azafrán, {10} manteca reditida una poquita de {11} sal, una poquita de azúcar que no {12} se endulce todo esto se buelve amolado después de rebuelto muy remolido y del mismo metate se ban {15} sacando las ojaldas, y se van poniendo en la tortera que estará {17} prevenida untada con manteca {18} conforme se ban sacando se echa supicadillo, y se cubre con {h 34r} {1} las mismas ojaldas que cubierto se {2} pone a dos fuegos. fin.

{3} [*Título:* Otro modo de turco]

{4} Se muele el mais cacahuasintle \*\*{5} lido después de sernido para allate se buelve amoler, y sernir así que esta a dos {7} tasas de mais seis llemas de huevos cocidas un cascarrón de harina maiz {9} nteca cruda azafrán molido, sal y azúcar molido, se rebuelve todo, y se prueva que quede de gusto bueno, se unta el metate, y mano con manteca, y se ba moliendo la masa, sacando las tiras, y se ban poniendo {15} en la tortera, untada con manteca, y que este cubierto se echa {17} el picadillo, y se cubre con la misma masa. fin.

{18} A la Señora a cosinera o Postretera un bocadillo de cada cosa.

{h 34v} {1} [*Título:* Modo de hacer la torta de Almendra]

{3} A una libra de Almendra después de pelada, y muy bien lavada se muele en seco, {5} se baten diez, y seis huevos, ocho con clara, y ocho sin ella, se rebuelven con la {7} Almendra, se le hecha a todo esto un puño {8} o dos de Azúcar muy remolida, así que este {9} bien incorporado se unta el sartén con {10} manteca, y se hecha toda esta pasta en el {11} sartén, y se pone a la lumbre a fuego manso hasta que se cuaje, y así que quiera comer {13} se da un herborcito corto en la miel.

{14} [*Título:* Xiricaya]

{15} Se compondrá la leche cruda, se pone {16} a cocer muy bien, se aparta a que se enfrie, se mide a una tasa caldera de {h 35r} {1} leche se hecha cuatro llemas

sin claras {2} â ocho tasas de leche sele hecha un re{3}al de Almendra pelada mui bien remoli{4}da, todo esto se hecha en el traste en q<u>e se hade{5} quajar, se mete en un casito con agua fria {6} a que se baya caletando p<ar>a q<u>e se baya calen{7}tando en fuego manso: Se hecha el dulce al gusto.

### Anexo 1.3

#### TRANSCRIPCIÓN PALEOGRÁFICA

3

SPR

LCMBNE

BNE, ms. 23133\_15

s.f. [ca. s. XIX]

s.l. [México]

Recetario de cocina a varias manos.

Anónimo

Papel, 220 x 160 mm, 12 h.

Buen estado de conservación

Susana Phelts

Ramos

{h 1r} {1} [Título: Vaca francesa]

{2} Cuatro libras de carne limpia de huesos y {3} pellejos, se echan â coser en una olla si es {5} posible en un solo troso, p<ar>a su cosim<ien>to se conpone{6} vinagre fuerte con una onsa de Ajenjible, una {8} de pimienta gorda almoradus y tomillo, de oregano me{9}dia onsa, seis cabezas de Ajos grand<e>s y dos cebollas {10}limpias, echandole sal a el gusto; con la cantidad suficiente {11} de este caldo se pone a erbir tapandose {12} la olla con una casuelita y masa al rededor, {13} cuando se considere cosida se enbuelbe en un coten{14}se y se mete â una prensa p<o>r dies o doce oras, apren{15}sada q<u>e sea, se rebana en rajadas y se pone una {16} cama de hellas en una olla ó barrilito, despolboriandole {17}ensima, Laurel tomillo y oregano enteros, repitiendo{18} esta operacion hasta acomodarla toda, en este estado{19}se cubre de binagre conpuesto de sal y ajos al gusto. {20} Alos ocho o dies dias, lla puede serbirse.

{h 1v} {1} [Título: Benason]

{2} Unas pulpas de Vaca o Carnero vien desan{3}gradas, se echan p<o>r veinte y cuatro oras en {4} adovo comun, pasadas estas, se echan en {5} otro adovo conpuesto de chile molido, cane{6}la, clabo, pimienta, cominos, ajos, culantro tostado, {7} vinagre, una lima rebanada, oregano y Sal, {8} a otro dia se saca y se ba mechando con {9}rajas de Canela, dientes de ajo, clabo y pimi{10}enta, mucho jamon remojado en agua de Sal; lue{11}go se cuese, añadiendole todo especias molidas: {12} p<ar>a serbirla se rebana echandole un polbo {13} de Sal, pimienta.

{14} [Título: Empanadas en Asador]

{15} Preparadas en crudo unas Gallinas, se {16} echan en agua fuerte de Sal, cuando se con{17}sidere q<u>e lla hayan tomado alguna, se en{18}jugan y se untan de aseite y manteca {19} p<ar>a ponerlas â asar; conforme se ballan do{19}rando se les untara con una brocha ó plu{20}ma huebo batido, cubriendolas con arros {h 2r} {1} molido en seco, esta operacion será repetida has{2}ta q<u>e esten cosidas, y cubiertas de arros.

{3} [Título: Escabeche de Ternera]

{4} Una poca de pulpa desangrada en agua {5} de Sal, se pone a coser con unas cabezas {6} de ajos vinagre aguado y Laurel, cosida q<u>e esté, {7} se frie en manteca, echa rebanadas y se echa {8} en infucion de vinagre, [interlineado: p<o>r nueve dias], conpuesto con pim<ien>ta, cla{9}bo, canela, tomillo, oregano y unas rebanadas {10} de limon rebolbiendole un poco de Aseite, y unas {11} rebanadas de Cebolla, p<o>r nueve dias.



{12} [*Título: Pollos borrachos*]

{13} Preparad<os> seg<un> costunbre se echan en una {14} olla, con bino, binagre, jamon rebanado, pasas, al{15} mendras, sus especies molidas, jitomates asados, y {16} molidos â q<u>e quede espesa la salsa usando{17} de la sal â el gusto.

{h 2v}{1} [*Título: Jamon costrado*]

{2} Un amon vien lavado y sin garras, se po{3}ne a coser en una casuela con agua competente {4} conpuesta de un cuartillo de vino Jeres, y vinagre {5} fuerte, laurel y un pedaso de Azucar, cosido q<u>e este, se {6} enjuga y se buelbe a echar en infucion de {7} vino y binagre p<or> mantenerlo umedo, sacado {8} de la infucion se le echa asucar en polbo.- {9} se enbuelbe en un papel, se pone en una {10} parrilla â fuego lento, y p<or> ensima se cos{11}tra con fierros calient<es>. Cuando este costra{12}do p<or> el magro, se le quita el cuero se ase {13} lo mismo p<or> el gordo.

{14} [*Título: Budin de Coco*]

{15} Media libra almendra limpia [*interlineado: y molida*], un coco {16} rayado nueve huevos batidos, una libra {17} polbo de asucar, mesclase todo, y {18} echese en una casuela untada de mante{19}quilla suficiente poniendola â dos fuegos {20} con lentitud.

{h 3r}{1} [*Título: Panqué*]

{2} Una libra de asucar, otra de arina, é igual {3} cantidad mantequilla amasese con trese hue{4}bos vien batidos, al amasarse, se le {5} mesclara medio posillo de Ag<uardien>te refino, cuando {6} se haye vien incorporado se llenaran medios {7} moldes untados de mantequilla, y se meteran {8} a un orno templado.

{9} [*Título: Cocada*]

{10} A un cooco regular y rallado se le mes{11}clan seis onsal de almendra molida, dies y {12} seis llemas de huebo, unas pocas de natillas {13} y tres q<uarti>llos de leche, cuando este vien rebu{14}jelto se echa en dos libras de almibar clarifica{15}do y se le da el punto corriente.

{16} [*Título: Pescado frito*]

{17} Se frien [*interlineado: en Aceite y manteca*] unas migajas de pan despues de {18} tostado, â lo q<u>e se agrega un poco de tomate asa{19}do y molido con pimienta clabo y canela al gusto {h 3v}{1} una poca de Cebolla y ajos picados, cuando es{2}te frito se le agrega binagre y perejil picado:{3} en esta salsa se echa el pescado cosido â q<u>e {4} de un herbor.

{5} [*Título: Otro*]

{6} Se pone a freir ajo en aseite y mante{7}ca, tan luego como haya dejado el gusto, se le{7}echa tomate conpuesto como el anterior agre{8}gando despues unas alcaparras.

{9} [*Título: Tamales de pan*]

{10} A un poco de pan duro y molido, se {11} umedese con leche vatiendolo hasta q<u>e este de {12} un espeso regular, cosa de un real de pan {13} se le rebuelben tres llemas y dos claras de huevo, {14} dos mantequillas regulares, una libra de polbo {15}de asucar, vatido todo esto se echa en el cen{16}tro un picadillo de asitron, almendras pasas y {17} piñones, puestos a coser en ojas lo mismo {18} q<u>e todos.

{19} [*Título: Ante*]

{20} Tres libras de asucar bien clarifica{21}das y tibias en punto de espejo, se le echan {h 4r}{1} media libra de almendra molida, se rebuelbe vi{2}en y se pone al fuego p<ar>a q<u>e buelba a tomar {3} el mismo punto, separado del fuego cuando{4} este tuvo se le echan veinte y dos llemas de{5}huebo batiendo vien hasta q<u>e se incorpore, en {7} este estado se buelbe de nuevo a la lumbre {8}y al primer erbor se le mesclan unas na{9}tillas de leche, continuando un erbor hasta q<u>e {10} se despegue

del caso, momento en qe deve bajarse {11} p<ar>a cubrir rebanadas de mamon umedesidas con {12} leche dulce, adornando la ultima capa con pol{13}bo de canela, en onor de la madre Escoto.

{14} [Título: Escafiroleta]

{15} A una libra de almendra tostada y moli{16}da, se le echan siete llemas de huevo, un real {17} de mamon desmigajado en dos libras de almi{18}bar clarificado, mesclado todo esto se pone â {19} erbir hasta qe despegue del caso, en este acto{20} se le mezcla clabo y canela meneandolo sin sesar {21} separandolo de Fuego p<ar>a echarlo en un plato con {21} el adorno qe se quiera.

{h 4v} {1} [Título: Huebos mejidos]

{2} A tres libras de almivar clarificado y de me{3}dio punto, se le echa media libra de camote, ô{4}tra de coco y cuatro onsas de almendra molida {5} continuando un erbor hasta qe tome punto, en {6}este estado se aparta del fuego esperando a{7} qe se enfrie un poco p<ar>a echarle huevos bati{8}dos p<ar>a mezclarselos hasta qe no tenga volitas y {9} quede suelto sin estar aguado: cuando se haye {10} en estos terminos lla estara una casuela con {11} manteca quemada aunqe no muy calien{12}te, p<ar>a hir friendo en grupos segun se quiera {13}p<ar>a lograr los huevos mejidos.

{14} [Título: Chicha de Limon]

{15} Molida una Piña regular y ma{16}dura sin estar podrida, se mezclara{17} con seis cuartillos de agua en qe han estado en {18} infucion seis limones esprimidos y sus casca{19}ras, una libra asucar blanca, un poco de cla{20}bo y canela en polbo y un pedaso de {h 5r} {1} pastilla, incorporando en una oya linpia; se {2} dejará reposar p<o>r veinte y cuatro oras p<ar>a usar{3}la, animandola si se quiere con algun licor.

{4} [Título: Almendras engarapiñadas]

{5} Tostada la almendra en un comal en {6} qe se haya refregado Salbado, se echa en {7} almibar de vuen punto, sacada y escurrida {8} se rebuelca en asucar candi martajada, {9} esta operac<io>n se continuara hasta qe tomen {10} el tamaño que se quiera.

{11} [Título: Mermelada de Coco]

{12} Dos cocos grandes linpios y rayados menuda{13}m<en>te se calientan en una casuela linpia en {14} un grado capas de qe larguen su jugo comprimi{15}dos en un saco de cotense tupido, este se echa {16} en un cuartillo de almibar de medio punto {17} ajitandolo con seis llemas de huebo, en este {18} estado se pone al fuego lento despegandolo {h 5v}{1} con frecuencia hasta qe tome el punto regular.

{2} [Título: Conserva de Naranja]

{3} Escojidas maduras y de cascara gruesa se ra{4}llan suabem<en>te, abriendoles despues un avuje{5}ro p<o>r la flor p<ar>a esprimirles todo el Jugo, {6} echa esta operacion se les dan unos erbores{7} en agua de Senisa muy asentada de donde se {8} sacan p<ar>a echarlas en agua caliente de Sal {9} mudandola dos o tres veses hasta que no ten{10}gan amargo ninguno, qe se echaran en {11} agua linpia caliente p<ar>a quitarles lo sala{12}do, qe entonses pueden echarse con la almi{13}bar como toda fruta en conserba.

{14} [Título: Mostachones]

{15} Se baten dos libras de [tachado: harina flor] [interlineado: polbo de asucar] {16} con diez y seis huevos, sin se sesar el bati{17}do se le ba incorporando tres libras arina {18} flor con polbo de clabo y pimienta, vativo {19} qe este, se ba echando la masa en cajoncitos {20} de papel p<ar>a meterlos a el orno estando {21} lento su calor.

{h 6r} {1} [*segunda mano (B)*] [*Título: Leche Piñada*]

{2} A dos reales de leche media libra de almen{3}dra pelada y rremolida, un puño de arros {4} rremojado y rremolido se rrebuelve en la leche y {5} endulsada se pone en la lumbre a fuego man{6}so y se esta meneando para q<u>e no se pegue {7} ya q<u>e esta de punto de cajeta se monda una {8} una piña y se muele en un metate muy limpio {9} se cuele por una servilleta limpia irviendo{10}el caso se le va echando al rrededor poco a poco {11} p<ar>a q<u>e se incorpore y no se corte y tome el {12} punto de postre se aparta y se echa en el pla{13}ton.

{14} [*Título: Mantequillas Asadas*]

{15} Se toma una mantequilla se laba muy bien se {16} ase bola y se prende en un asador y se pone {17} al calor en el rescoldo y conforme se balla derri{18}tiendo se ba rrebolcando en polvos de asucar {19} y canela y biscocho duro se buelbe a calentar {h 6v}{1} y buelta â derretir se ase la misma operacion {2} por tres o cuatro ocaciones.

{3} [*Título: Postre de Leche*]

{4} Se cose la leche se [*interlineado: pone*] a enfriar sele echa almen{5}dras y piñon molido y asucar y llemas de huebo {6} hasta q<ue> este amarillo se unta una casuela con man{7}tequilla se pone una capa de mamon y otra de Bati{8}do se ba poniendo una de mamon y otra de batido {9} asta llenar la casuela se pone a dos fuegos en qua{10}jando se sirve con canela p<o>r ensima.

{11} [*Título: Marquesote de Rosa*]

{12} Quatro libras de asucar muy blanca clarificada con {13} una clara de huevo y medio limon colada se le da {14} punto de quebrarse aparta del fuego y se le hechan {15} dos claras bien batidas a las q<ue> se le hechan dos onsaz {16} de asucar en polvo y el jugo de un limon y se {17} hecha en el almibar se bate muy bien se le hecha {18} un polvo de Rosa y asi q<ue> lebanta cresido se hecha {19} en un cajoncito y luego luego se cortan pedasos.

{h 7r} {1} [*Título: Postre de Noes*]

{2} Para un plato mediano dos rea<le>s de Noes media {3} libra de Almendra una y otra molido con tres {4} libras de asucar se hace almibar en estado de {5} medio punto se heha lo dicho hasta q<ue> falte {6} poco para tomar punto se le hechan 16 lle{7}mas de huebo batidas y luego se le da pun{8}to de espego se hechan sobre capas de ma{9}mon en el platon y se clavetean con pasas {10} almendras y piñones.

{11} [*Título: Turon de oaxaca*]

{12} Se toman dos libras de asucar muy blan {13}ca y se pone á clarificar despues se pone {14} ha hervir á q<ue> tome punto de caramelo se {15} quita de la lumbre y se deja enfriar hasta q<ue> {16} este tibia la almibar se le ban hechando claras de {17} huebo mientras otras esten batiendo con biolencia p<ar>a {18} q<ue> se rebuelban bien las claras de huebo y no {19} se cuesan se buelben á poner en la lumbre S<iem>pre {h 7v} {1} batiendo p<ar>a que levanten tome cuerpo y emblan{2}quesca y asi q<ue> esta bien caliente el caso se apea {3} y se sigue batiendo hasta q<ue> se enfria y asi se {4} sigue poniendo y quitando de la lumbre batiendo {5} hasta q<ue> tome punto y se bea el fondo del caso {6} y haga ojos grandes luego se aparta y se hecha {7} en el platon y se deja q<ue> cri costra y se le {8} forma encima un Ramo de flores con grageas {9} de colores. [*interlineado: El de llemas se hace igual sin mas*]{10} diferencias q<u>e en lugar de las claras {11} se echan dies llemas de huebo {12} [*Título: Mamonos reynos*]

{13} Se Cojen unos mamoncitos frio se le habre un {14} hueco por arriba y este se llena de pasta de almen{15}dra s baten huebos y se frien en manteca {16}uno por uno y se sacan y se dejan enfriar mientraz {17} q<ue> se hace almibar blanca la q<ue> se pone ha her{18}bir á q<ue> espese un poco se hechan los mamono{19}nes a q<ue>

hierban ha fuego manso para q<ue> {20} penetre y espese se sacan y se hechan en unos {21} platones y se clavetea con pasas almendras {h 8r} {1} piñones y asitron á la almibar se le {2} hechan cuando esten hirviendo unas Rajas de {3} canela fina y asi se sirve la pasta de al{4}mendra se clarifica la almibar se pela la {5} almendra y se muele muy remolida y se he{6}cha en la almibar hasta que este espesa.

{7} [Título: Mostachones]

{8} En 6 libras de azucar. con punto de espejo una {9} libra de Almendra otra de Camote medio de {10} pepita de calabaza otro tanto de coco y canela.

{11} [Título: Mamonos muy buenos]

{12} La Azucar y almidon sernido se baten 3 dosenas de {13} llemas separadas de las claras estas se baten aparte asi {14} q<ue> estan las llemas muy altas de modo q<ue> se queda pa{15}rada la gota q<ue> se chorrea sobre el batido enton{16}ses se alzan las claras muy bien se rebuelben y se {17} les echan 21. onzas de almidon y otras tantas de azu{18}car se rebuelben a q<ue> no le queden tolondrones {h 8v} {1} se hecha en la Cajeta y el orno bien Calientes.

{2} [Título: Soletas buenas]

{3} 19. huevos se baten quebrando primero solo 3 en una {4} batea y se baten hasta que espesen junta la Clara {5} con la llema se machuca una libra de asucar solo {6} quebrada y se va hechando poco a poco se ban que{7}brando hasta q<ue> esta muy alto lo batido que tarda mucho en subir entonces se le hecha una {8} libra de Almidon sernido se rebuelben bien y en la {9} boca del orno en papeles se ba hechando asucar.

{10} [Título: Ojuelas]

{11} A cada libra de arina 4 huevos solo {12} las llemas una poca de almibar tantita mante{13}ca Sal y agua se amasa muy Bien se estiende {14} con palote para q<ue> adelgase se estienden se estiran{15}y cortan.

{16} [Título: Caldo de tomates para gallinas]

{17} Agongoli Tostado molido con jitomates pimienta quezo {18} molido clavo canela se frien muy bien en manteca {19} con su sal se le hecha la gallina pasas almendaz {h 9r} {1} un poco de vino o vinagre ajonjoli tostado {2} en los platos.

{3} [Título: Buñuelos buenos]

{4} Una libra de arina seis huevos seis y medio real de {5} de mantequilla redetidas agua tibia la q<ue> fuere {6} nesaria se desase lo q<ue> cave un posuelo de leba{7}dura un poco de anis su poquita de sal media {8} lima esprimida incorporando todo muy bien y ama{9}sarlo con fuerza hasta q<ue> la masa haga ojos {10} y suene bien se pone en una olla al sol cuatro ho{11}ras y la olla ha de estar untada manteca ta{12}pada con una cervilleta aci q<ue> este se van haciendo {13} grandecitos y se v<an> friendo despues su almibar {14}y agua de azucar su gragea por encima.

{15} [Título: Manjar Real]

{16} Dos pechugas de gallina sancochadas se muelen en {17} un metate antes de molerlas se queda desde la no{18}che antes en gua hazar se pela una [interlineado: libra de] almendra {19} se deja tambien en agua fria a otro dia se {h 9v} {1} muelen muy bien se hace almibar con dos {2} libras de asucar muy blanca se echa las {3} gallina y almendras se da punto de cajeta y ca{4}nela por encima.

{5} [Título: Encalada de calabacitas]

{6} se parten las calabacitas sebollas y tomates en re{7}banadas y se ponen en una casuela con Agua y {8} sal y se pone todo esto a cocer a dos fue{9}gos asi q<ue> este se le escurre el agua {10} y se le eha vinagre, azeite aguacate {11} granada pimienta molida Sal tor{12}nachiles

{13} [tercera mano (C)] [Título: Coles]

{14} En una cantidad de Aceite o manteca pro{15} porcionada a la Col q<ue> se quiera se frien {16} rebanadas de Ajo echo esto se sacan y se echan las {17} coles cort<a>d<a>s y picadas, luego q<ue> esten fritas se les {18} echa el ajo que antes se saco, pedasitos de Jamon {19} chorisitos, y chorison cosidos adornandose con chiles {20} anchos fritos vien a sentados

{h 10r}{1} [Título: Costillas a la milanesa]

{2} Conpuestas las costillas de carnero se les un{3}ta un poco de limon, oread<a>s de esta umedad, {4} se les unta Clara y llema de huevo â medio {5} batir y se es echa un polvo de Pim<ien>ta {6} clabo, canela y migaja de pan; en este esta{7}do se echan a freir en manteca, echan{8}dole si se quiere un poco de aseite. Acabada {9} esta operac<io>n se echan a freir rebanadas {10} de papas cosid<a>s p<ar>a adornar las costillas,{11} anadiendo, rebanad<a>s de cebolla, apio y perejil picado.

{12} [Título: #Olla podrida]

{13} En una olla q<ue> se pone la agua q<ue> {14} se quiera a erbir, luego q<ue> este irbiendo se {15} le echa carnero, ternera gallina, espi{16}naso, espaldilla, patas y lengua de puerco, {17} Jamon, arros y garbanso, continuando el {18} erbor se espuma, y se le agrega col, ca{19}labacitas, ejotes, platano, peron, cochorison, {h 10v}{1} chorisitos, chiribias, chicharos, abas berdes, fri{2}jol blanco a medio coser, nabos y todo lo q<ue> {3} crea conducente alguito.

{4} [cuarta mano (D)] [Título: Bifteck]

{5} 1/4 de kilo de carne picada {6} se le muele pimienta, ajo {7} y cebolla y dos papas co{8}cidas se [\* \* \*] {9} [\* \* \*] {10} [\* \* \*] {11} [\* \* \*]

{h 11r} {1} [quinta mano (E)] [Título: Quezo de Almendras]

{2} A libra y media de azucar clarificada, de {3} punto de bolita, se le mescla media li{4}bra de almendras limpia y molida, se {5} vate bien y se vuelbe a la lumbre, has{6}ta que despegue del caso y entonces se {7} deja enfriar y se le revuelben diez y{8} y seis yema de huevos [interlineado: se vuelve a poner al fuego hasta que despegue del caso] se muele {9} en un metate y biolento se forma {10} el quezo {11} Sta. Ma. del Rio: Enero 21 del, 881 {12} [Firma: J. Fr. de la O ]

{h 11v}{1} [En blanco]

{h 12 r}{1} [sexta mano (F)] [Título: Comida de Carne]

{2} picaras la carne con Jamon gordo y magro perejil {3} unos granos de ajo todo este piCado se echa a freir en una {4} sarten y luego se echa a coser en una oya Con una poCa de {5} longanisa y luego se asen rrebanaditas delgadas y se sasona {6} Con espesias y piñones sus pechugas de gallina o pollo se baten {7} bas tan tes guebos ysease una buena torta Cosiendola a{8} dos fuegos se en tiende Con manteCa este rrelleno {9} sirbe tambien para pastel asiendo la masa con arina{10} flor manteCa asucar y bino blanco se amasa mui bien {12} se unta con manteca la tor tera se pone una oja de masa {13} y sele echa el piCadiyo Con todo el adereso que se quiere se {14} pone a dos fuegos a que enjuge un poCo y luego se le pone {15} la Capa de ensima se buelbe a Coser y luego se bate una Cla{16}ra de gue bo Con asuCar molida sele unta por en sima {17} se Cuese otro poCo para tenga su tes blanca

{18} [Título: Pipitoria]

{19} [séptima mano (G)] La Pepitoria se suele hazer de Higados {h 12v}{1} Livianos de Cordero, ô Cabrito, los Libianos {2} coserás con Agua y Sal, los Higados emper{3}digarás en las Parrillas, o en Horno, despues {4} los limpiarás de aquellas Telillas, y grancho{5}nes, los picarás, y freirás con Manteca, ô {6} Aceite, echando sebollas a medio freir, q<ue> con {7} los Higados, se freirá del todo: quando estubie{8}ren fritos, los pondrás en una Casuela ma{9}chacarás vna poca de Salsa de Abellanas, con {10} unos granos de Ajos, todas especias, y un Tos{11}ton de Pan,

para q<sup>ue</sup> tome cuerpo; la Salsa {12} la desatarás con un poco de Agua sazónada {13} de Sal, echarás huevos duros picados, y un puñado {14} de Perejil, y Piñones, y con todo lo d<sup>ic</sup>ho da{15}rá un par de erbores.

{17} [Título: *Gasapos en Gusado*]

{18} Tomarás los gasapos despellejados, y los ha{19}rás pedasos; cortarás Tocino del tamaño de {20} Dados, los freirás; echaras los Gasapos, q<sup>ue</sup> {21} se frían con un Polvo de Sal, los pondrás {22} en la Holla q<sup>ue</sup> se bayan reogando con aquel {23} recaudo, y en ese Tiempo, prevendrás una {24} Salza assi: Machacarás Abellanas tosta{25}das con un remojon de Pan, unos {26} granos de Ajo, Perejil, y todas especias, y la echarás en {27} los Gasapos, q<sup>ue</sup> no sea muy espesa. Son muy {28} gustosos, pero si los quicieres hazer fritos {29} con Tocino, ô Manteca, son tambien buenos {30} echandoles todas Especias, un poco de Vino {31} blanco, ô Aguardiente.

{31} [Título: *Longanisa, ô Lomos*]

{32} La Longanisa, ô Lomos los freirás, des

Anexo 1.4

TRANSCRIPCIÓN PALEOGRÁFICA

4

SPR

LCMUCSD

UCSD, AIWF TX 716.M4L53 1700z

s.f. [ca. s. XVIII]

s.l. [México]

Libro de cosina

Anónimo, una sola mano. folio 84v: Sigue lo de Doña María la de Arintero.

Papel, 200 mm, 1r-178v.

Buen estado de conservación

Susana Phelts

Ramos

{h 1r} {1} [Encabezado: Libro de Cosina]

{2} [Título: De como se hasse la Casuela]

{3} Se frie la manteca con una poqui{4} ta de arina asta que se dora enla {5} manteca, se cuesen los Xitomates, {6} y se muelen que no les quede Ollejo, {7} y se pica Perejil, y se echa a freir don{8}de esta la arina que se fria muy bien {9} se le echa la carne frita, y el Caldo de {10} la Carne que no tenga mucho Caldo, {11} y sus especías menos Cominos Vnos {12} garbansos cosidos aparte, y Vnas Se{13}bollas cosidas aparte, y Vn poquito de {14} Binagre, ysiquieren se le echan sus {15} Chorisos fritos, y Tornachiles, y tanti{16}tas alcaparras.

{h 1v} {1} [Título: A modo de Fricase otro Guisado]

{2} Se frien dientes de Ajo en {3} pedasos Sebola picada menudita {4} antes de que se ponga prieto se le {5} echa tantito caldo de la Carne, o tan{6}tita agua para que se acabe de fre{7}ir y tambien se le echa junto bas{8}tante perejil picado, un pedaso de Ja{9}mon, y un Choriso, despedasado, y jito{10}mate molido se frie todo muy bien, {10} y en otra cosa aparte se frie una {11} poca de Arina con tantita mante{12}ca, hasta que se pone musquita, {13} y de esta Arina se echa un poco {14} en el recaudo que esta frito, y des{15} pues se le echa el caldo en que se {16} cossio la carne, y la carne, y todas sus {17} espesias, y assi que ha herbido muy {18} bien, se baja, y se aparta un poco de {19} este caldo en una tassa, y en otra tasa {20} se baten unas llemas de huebo, con {21} Vino, o con Vinagre, y se les echa el cal{22}do {h 2r} {1}do que se áparto, se rebuelbe muy bien, y se echa en la Casuela, y des{2}pues si quieren lo ponen á calentar, {3} cuando este hirbiendo no án de é{4}char las llemas de huebo por que {5}se cortan.

{6} [Título: Lomo relleno]

{7} Vnos lomos de Puerco gordos, se á{8}bren un poco por en medio, y se les {9} ba sacando la carne como que se en{10}uecan, y esta carne que se les ha sa{11}cado se pica junto con un pedaso de {12} lomo de Cabessa, y se muele en él Me{13}tate no mui remolido se muelen {14} unos pocos de Ajos, Pimienta, Clabo, {15} Canela y tantitos Cominos tostados {16} se rebuelbe todo esto muy bien con {17} la Carne que se molio, y un poquito {18} de Perejil picado, aseitunas, alcapa{19}ras, Tornachiles, y si quieren unos pe{20}dasitos de Jamon, y unos pedasitos {21} de huebo duro, y seba metiendo esta {22} car {h 2v}{1} Carne de los lomos que se rasparon {2} echandole á la Carne su Sal tambi{3}en, ya que esta metida la carne en los {4} lomos se cosen con una abuja, y se {5} ponen en una Olla con su agua, un {6} poquito de

Vinagre, y tantita sal, y á {7} otro dia se ponen a cosser en esa mis{8}ma agua, ya que estan cosidos se {9} rebanan, y se echan en la especia {10} que estara sasonada con todas {11} especias, y bino y jamon, y cho{12}risos si los quieren de los enteros sin {13} rebanar los ponen assi si los quieren {14} guisar con un guisadito prieto frien {15} una poca de arina en Manteca ás{16} ta que se pone musquita, y en otra {17} casuela, pican sebolla, y dientes {18} de ajo, y lo ponen a freir con tanti{19}ta manteca echandole una poqui{20}ta de Agua, o tantito caldo dela {21} carne, se le echa este Caldo, o agua, {22} para que se cuesa este ajo, y esta {23} Sebolla y se fria, y no se ponga {24} pri {h 3r} {1} prieta, ási que ya se ha frito sele e{2}cha una poquita de la arina que {3} se frio aparte, y ya rebuelto todo {4} se le echa su agua, Sal, Pimienta, {5} poquita, Clabo, y Canela, Aseitunas, {6} Tornachiles, Jamon, una puntita {7} de Vinagre, o de Vino, si quieren {8} si les parese aguado le echan otra {9} poquita de arina frita, y echan {10} alli los lomos. No se frie la Sebolla {11} y el ajo solo con la manteca por {12} que se pone prieta, y echandole una {13} poquita de Agua se frie la Sebo{14}lla, y se ablanda y no se pone prieta, {15} tambien la arina se frie aparte {16} por que en friendola junto con la {17} Sebolla se pone la Sebolla prieta, {18} y parese moscas.

{19} [Título: Chorissos de Lechonsita]

{20} Se desguesa toda la Carne; y está {21} misma carne se hara pedasos en Vna {22} Casuela, y alli se echan todas especias {23} me {h 3v} {1} menos asafran se le echa tambien {2} un poco de Vino blanco, pasas, Almen{3}dras, Piñones, Jamon, Aseitunas, Tor{4}nachiles, si quieren tambien Deasi{5}tron, bastantes dientes de ajo picados {6} Oregano, Almoradus, Tomillo, se re{7}buelbe muy bien todo su sal, se coje {8} el Pellejito de la Lechona, y alli se {9} le destendera esta carne, que coja {10} todo el ancho, y todo el largo, y se {11} hara embolbiendo como quien em{12}buelbe un Puro todo muy bien, y assi {13} que esta muy bien embuelto se cose{14}ra con una ebra de Pita, y se echara {15} a coser en una Caldo que se ara con {16} agua, Vino blanco, un pedasito de A{17}sucar, y sele echa especias sueltas, a{18}si que esta bien cosido se saca, y se de{19}ja enfriar un poco para haserla reba{20}nadas, si quieren se echa en los Platos {21} con el proprio caldo, y sino se echara {22} seca con naranja rebanada.

{23} [Título: Torta de col]

{24} Se cuese vna col con sal tantitaagua {25} de {h 4r} {1} de Tequesquite asentado, la Vispera que {2} se ha de haser se le quita el agua en que {3} se cosio y se deja en agua tivia toda la {4} noche, se cuesen unos pies de Puerco, y {5} se pican, medio de sesos, medio de Cria{6}dillas, medio de chorisos, medio de Lon{7}ganisa, después de cosido esto se pica {8} como picadillo los Pies de Puerco se des{9}guesan después de cosidos, medio, ó un {10} real de tutanos de Vaca se les da Vn {11} erbor, y antes y despues de cosidos {12} se laban, y se parten en pedasitos, {13} y estos no se echan ásta que se re{14}buelbe el hubo, y los sesos tam{15}bien por que no se desbaraten, un {16} poco de lomo de Puerco ássi cru{17}do como esta se golpea con una {18} piedra ensima de un Picador {19} unos cuantos golpes demodo que {20} no se desbarate, se pone a coser {21} y despues se pica se cuesen unos {22} garbansos se tapa y se dejan un {23} rato en el agua, se enfrian y des{24}pues se laban se pican unos xito{h 4v}{1}mates y lo duro se muele, y se ponen {2} a freir con Sal, Perejil desojado, ajos {3} picados, se muele clabo, canela, Pi{4}mienta poquita, cominos tostados {5} culantro tostado, todo molido si ai {6} un pedasito de Nues Noscada, y otro {7} pedasito de ajenjible, assi que es{8}ta frito se echa el caldo donde se co{9}sio la carne, y se echa alli la carne {10} picada, los Pies, los garbansos, la col {11} picada, los chorisos en rebanadas, {12} la longanisa en pedasitos, se le echa {13} un pedasito



de Asucar, tantito Vi{14}nagre, y se deja que consuma mui {15} bien, se Vaten los huebos necesarios {16} y se rebuelbe alli el picadillo, se un{17}ta un Sarten de manteca, y se echa {18} esto en el sarten, las criadillas, Se{19}sos, Chorisos y Tutanos, se leban po{20}niendo por ensima, sele echa un po{21}co de ajonjolí crudo, y se pone á co{22}ser á dos fuegos, se áse el chilote {23} muy bien sasonado.

{24} [Título: Chilote]

{25} Se pica el xitomate y si tiene {h 5r} {1} berdes las Cabezas semuele, sele pi{2}can unos dientes de ajo, y se le echa {3} unos poquitos de cominos tostados, y {4} molidos, tantita sal, todo esto junto {5} se pone á freir ásta que le salga la {6} manteca por los lados, se le echan {7} Alcaparras menuditas, unos pedasi{8}tos de Xamon, un poquito de Bino, {9} una puntita de dulce, tantito clabo, {10} Canela, Pimienta, tantito asafran, y {11} ajonjoli, que no quede muy suelto, si {12} quieren le pueden echar unos Ygadi{13}tos de Pollo cosidos, y picados, Pasas y {14} Almendras. {15} [Título: Mole Catharino]

{16} se tuesta el chile, y se raspa por {17} las benas que tubiere, y se remuele {18} sele asan los Tomates, y se muelen {19} sele echan las pepitas de Chile, se la {20}ban con senisa, y se tuestan, y se mue{21}len unas cabezas de ajo assado, unos {22} xitomates, todo esto molido, se tues{23}ta ajonjoli, Pepitas de clabasamon{24}dadas, y tostadas, Pimienta de Ta{25}basco, esta se tuesta, y luego separte {h 5v} {1} y las cascaritas se muelen con todo {2} lo demas junto poquitas muy remo{3}lido, Pones á calentar lamanteca asi {4} que esta caliente se frie el chile, y {5} luego se echa el caldo dela Carne {6} y se echa lo que quieran, ó Guajolo{7} te, ó Gallinas, sele echa por Ensi{8}ma ajonjoli tostado entero.

{9} [Título: Mole Gachupin]

{10} Se pone áfreir una poquita de se{11}bolla, y Perejil, la mitad del chile {12} tostado, y la mitad remojado, se mue{13}le el chile, y se echa a freir se tu{14}estan en manteca una rebanadita {15} de Pan ó dos delgadas se muelen {16} y assi que esta frito el chile se e{17}chan a freir, y assi que esta todo bi{18}en frito se echa un poco de caldo en {19} que se cosio la carne, y la carne {20} bastantes alcaparras tantito {21} clabo, y tantita canela tambien se {22} le echan unos pedasitos de Xamon {23} si quieren

{h 6r} {1} [Título: Mole que sirbe para guisar {2} Carne, y para chilaquiles {3} rellenos]

{4} Se desbenan los chiles muy bi{5}en, y se tuestan en manteca los to{6}mates enteros se sancochan en la {7} manteca, Xitomates tambien en{8}teros se medio cuesen en la mante{9}ca unas pepitas de chile se lavan {10} se ponen a secar áel sol, y se tues{11}tan en el comale, tambien se tues{12}tan unas pepitas de calabasa, se mu{13}ele primero el chile, y se frie en la {14} manteca, ya que esta bien frito se {15} le echan los tomates, y xitomates mo{16}lidos, tantito Clabo, y tantita Canela {17} molida con los tomates y Xitomates {18} ya que esta frito todo esto se tiene mo{19}lida las pepitas de Chile, la de Cala{20}basa, todo tostado y molido junto, ya {21} que esta bien frito el chile, tomates {22} y xitomates, se echa a freir lo que {23} se molio de Pepitas, y ajonjoli, y ya {24} que esta todo bien frito se echa caldo {25} en que se cosio la Carne se le echa {h 6v} {1} su sal, assi que yerbe todo con el {2} caldo por que no se corte, se le echa {3} un pedasito de Asucar chico en cu{4}anto le de gusto, si pica le echan su {5} puntita de Vinagre, si es para {6} carne suelta se le echa la Carne, si {7} es para Chilaquiles se pica la Carne {8} se cuese, y se vuelve apicar, se echa {9} aparte en otra casuela, y sele echa {10} un poco de caldo de este mole, sele {10} echan unas alcaparras unos pe{11}dasitos de Xamon y si quieren {12} unas aseitunas yerbe mui bien as{13}ta que se espesa como cualquier picadi{14}llo se

parten las Tortillas ó se redonde{15}an chico o grande como quisieren se {16} ban rellenando con esta carne, y se ban {17} friendo, con huebo que estara batido co{18}mo para freir primero las claras, y lue{19}go las llemas cuando los frian los án de {20} hir arrimando á un ladito del sartén pa{21}ra que no queden muy mantecosos, y se {22} ban echando en el mole que se quedo apar{23}tado, yerbe un poco á fuego manso seles {24} echa Vn poco de ajonjolí tostado por en{25}sima, para esto son mejores las Tortillas {26} Frias.

{h 7r} {1} [Título: Otro Mole]

{2} Se desbena el chile muy bien, se tuesta, se {3} raspa, y se enguga, se ponen a coser unos To{4}mates, y xitomates, se muele el chile, y se {5} frie en manteca, ya que esta bien frito se {6} le echan los Tomates, y Xitomates bien mo{7}lidos, su sal, se buelbe a freir todo junto {8} muy bien, ya que esta bien frito sele echa {9} el caldo de la carne, y la carne, xierbe muy {10} bien, assi solo sale bueno, siquieren echarle {11} una ragita de Canela, y un clabito molido {12} se lo echan.

{13} [Título: Otros chilaquiles bonitos]

{14} Se baten los huebos primeros las claras y {15} luego las llemas, ya q<u>e esta batido sele echa {16} un polbito de camaron, o de Gueba, ó de Gar{17}bansos tostados de los que Venden, de cual{18}quier cosa de estas, de lo q<ue> quisieren, pero {19} sea lo q<u>e fuere no án de echar mucho, cosa {20} q<u>e quede ralito el huebo, y se parten unos {21} pedasitos de tortilla fria, y se ban mojan{22}do en este huebo y friendolos en manteca, {23} se tiene el mole ya sasonado, y seban e{24}chando á que yerban un poco a fuego {25} manso en este mole de tomates, y xito{26}mates que queda ásentado salen boni{27}tos.

{28} [Título: Guisado de Platanos]

{29} Se áse Vn adobito de Ajo molido o chile {h 7v} {1} ancho remojado tantitos cominos tostados {2} poquita pimienta clabo y canela Xitoma{3}tes, y Platanos Guineos dies o dose moli{4}do se echa todo en Vna Casuela á erbir {5} sin manteca, su sal, alli se le echa Poyo {6} o carne o Pescado, con el Caldo suficiente {7} que no quede aguado sino espesito y ya q<u>e {8} esta serca de hir a la mesa se [interlineado: le] echa Vna {9} Mantequilla o media segun fuere la cantidad.

{10} [Título: Pipian de Pepita]

{11} Se echa poquita manteca en Vn Sartén {12} y seban echando poco a poco las pepitas con {13} cascara, y todo, y conforme se ban doran{14}do se menean con Vna Cuchara, y se ban {15} sacando se muelen mui remolidas como {16} chocolate, ya q<u>e se han acabado de moler {17} se muelen Vnos chiles anchos mui bi{18}en remojados y labados, y se rebuelbe {19} con las pepitas, y el agua con q<u>e se laba {20} el metate, se pone a erbir Vna poca de {21} agua sola en Vna Casuela, y ya que esta {22} hirbiendo serebuelbe la pepita, y el chile {23} molido, y se echa en el agua q<u>e yerba to{24}do ello solo larga manteca ya q<u>e ha er{25}bido bien sele echa la carne, y la sal no {26} sele echa antes la Sal por q<u>e se corta si {h 8r} {1} lo quieren haser con la mitad del chile {2} tostado, y remojado tambien se hace.

{3} [Título: Pipian De Almendra que sirve {4} para carne, y para Bobo.]

{5} Se tuestan las Almendras en Vn Comale, {6} y se muelen muy bien, se tuestan en man{7}teca Vnas rebanaditas de Pan delgaditas si {8} es media libra de Almendra pueden echar {9} dos o tres rebanaditas chicas, no grandes, {10} se muelen con la Almendra, juntamente {11} con Vna rajita de Canela, y dos o tres chiles {12} anchos bien remolidos, y labados en cuan{13}to le de color, se pone tantita manteca en {14} Vna Casuela a calentar, y se echa alli a fre{15}ir lo q<u>e esta molido, assi q<u>e se frie muy bien {16} se le echa Vna poca de agua ya q<u>e ha ervi{17}do bien se le echa la carne y la Sal, no sele {18} echa antes la sal p<o>r q<u>e se corta si lo quieren

{19} p<ar>a carne q<u>e quede debueno manera de es{20} peso si es p<ar>a bobo un poquito mas espeso.

{21} [*Título:* Otro Guisado q<u>e sirve para {22} carne, y para Vovo.]

{23} Se frien Unos pedasos de Xamon en V{24}na casuela o Sarten ya q<u>e esta frito se sa{25}can los pedasitos p<ar>a echarlos despues se {26} echa a freir una poquita de Sebolla, y ajo {27} picado ya q<u>e esta frito se le echa bastanti{h 8v} {1}to Perejil bien remolido y bastantes Alca{2}parras molidas pero estas no muy remoli{3}das, asi q<u>e esta frio todo esto muy bien se e{4}cha tantito caldo en q<u>e se cosio la carne Xi{5}erve otra bes ásta que se buelbe a freir en{6}tonses se le echa el caldo de la carne, Pimi{7}enta calbo y canela molido, otras Alca{8}parras enteras, Vn poquito de Vinagre {9} y cuando lo ban a comer tantito Aseite {10} por ensima, si quieren, pero no á de er{11}bir el Aseite. Se olbido q<u>e cuando frian {12} el Xamon asi q<u>e saquen los pedasitos asi {13} de echar Vna poquita de Arina, y asi q<u>e {14} este doradita echan la sebolla, y el Ajo, {15} y ban siguiendo como queda dicho, si es {16} para bobo no se le echa Xamon sino {17} Manteca sola y en lugar de caldo de {18} Carne agua si es p<ar>a bobo a de quedar {19} mas espesito, y ya q<u>e estan los bobos co{20}sidos y puestos en el platon se les echa {21} esta Sarsa p<o>r ensima se a de tener cuida{22}do de freir primero la arina, y despues {23} la Sebolla, y el ajo p<o>r q<u>e en friendo pri{24}mero la Sebolla, y despues la arina se {25} pone la Sebolla prieta, y parecen {26} Moscas.

{27} [*Título:* Para Esparragos.]

{28} Se pica ajos y Sebolla muy menudita {h 9r} {1} y se frie en Manteca con Vn poco de Pere{2}jil picado asi q<u>e esta bien frito sele echa {3} Vna poca de agua, Clabo, Pimienta, Ca{4}nela y Asafran, todo molido, su sal, y assi {5} que ha ervido muy bien se baja un rato {6} se echa un poco de este caldo en Vna Ca{6}suela se baten aparte unas llemas de hu{7}ebo con Vinagre, y Limon, y se echan en {8} la casuela se rebuelbe un pedaso de man{9}tequilla en arina y se echa en la casuela {10} se meneo muy bien y se echa en el demas {11} caldo, y lo ponen a ervir todo junto, se á{12}marran los esparragos en manojitos, y se po{13}nen en un Platon, y seles echa este caldo, y {14} si quieren tantito aseite.

{15} [*Título:* Para Vovo]

{16} Se rebanan unas ruedesitas de Sebolla {17} delgadas y unos dientes de ajos rebana{18} dos tambien, se unta un Sarten con man{19}teca, y se ponen unas ruedesitas de Sebolla {20} y ajo y sele ban echando todas estas yer{21}bas si las hay frescas, las q<u>e no hubiere {22} frescas mas q<u>e sean secas, de todas poqui{23}to de cada cosa solo el Perejil a deser un {24} poco mas, en un plato seban desojando o {25} asiendo pedasito laurel de China tomillo {h 9v} {1} Almoradus, oregano de China, ore{2}gano crioyo, Perejil, un poquito de romero {3} si ay y sino mas que no lo llebe, ya q<u>e {4} esta puesta la capa de Sebollas, y ajos, {5} se le despolborea un poco de estas Yer{6}bas, y ensima de ellas se ponen los bo{7}bos desalados, y limpios, y ensima de {8} ellos otras ruedesitas de Sebolla, y ajo {9} y ensima otras poquitas de yerbas, ya {10} que esta esto puesto como tapado se {11} muele Pimienta, Clavo, canela, tantitos {12} cominos tostados, un poquito de culan{13}tro tostado poquitito un pedasito de a{14}ngengible tantita alcarabea, asafran, to{15}do esto sele echa p<o>r ensima desbaratado {16} en poquita agua, un poco deVino blanco {17} y otro poco de Vinagre, cuando pongan {18} las Yervas de ensima, y de abajo del bobo, {19} lean de echar Vnas alcaparras enteras, {20} y un poquito de aseite, lo ponen á fuego {21} manso, y su comale ensima con poca {22} lumbre, an de tener cuidado de q<u>e no se {23} queme, de rato en rato bajan el comale {24} y con el mismo Sarten los menean asta {25} q<u>e se sasonan, y se cuesen, si estan muy de{26}salados les

pueden echar tantita sal mo{27}lida si quieren mas aseite, y vinagre se {28} le puede echar despues por ensima.

{h 10r} {1} [Título: Otro Vovo]

{2} Chiles anchos bien desbenados, bien re{3}mojados y bien labados, se muelen con {4} unos dientes de ajo, tantitos cominos tos{5}tados, Pimienta, Clavo, Canela, se echa {6} una poquita de agua y vinagre tantito {7} oregano, y si los bobos estan mui desala{8} dos un Polbito de Sal, Vnas alcaparras {9} se unta un Papel con manteca p<o>r un lado {10} y otro y se pone en Vn Sarten, y ensima {11} del Papel ponen los bobos, y les {12} echan por ensima este adobito los ponen {13} a dos fuegos mansos de rato en rato ba{14}jan el comale, y cojen el adobito del mis{15}mo Sarten, y con unas plumas untan el {16} bobo por ensima asi q<u>e esta cosido lo Va{17}jan, yle echan un poquito de aceite por {18} ensima.

{19} [Título: Otro Vovo]

{20} Se ase el recaudo de empanada como {21} queda apuntado en las empanadas se de{22}salan muy bien los Vovos y se cuesen se {23} echa un poco de recaudo en Vn Sarten, ó {24} casuela, y ensima de este recaudo se po{25}nen los bobos ya cosidos, y ensima seles {26} echa un poco de este recaudo, y seponen {27} a dos fuegos mansos p<ar>a q<u>e se sasonen los {h 10v} {1} bobos con este recaudo un poco y se baja.

{2} [Título: Otros Vovos]

{3} Se desalan muy bien los Vobos, y asi cru{4}dos como estan se untan p<o>r la barriga {5} por la boca, y p<o>r fuera con manteca, y {6} Aseite, con unas plumas, se muele pi{7}mienta un poquito de Clavo, y Canela {8} y sele echa p<o>r la barriga, p<o>r la boca, {9} y p<o>r fuera, se untan unos papeles con {10} manteca, y aseite p<o>r un lado y p<o>r otro {11} y se pone en Vn Sarten, y sobre estos {12} Papeles seponen los bobos, y se ponen {13} a coser ados fuegos de buena manera {14} derato en rato bajan el comale, y del {15} aseite y manteca que ay en el Sarten {16} le untan p<o>r ensima, o le echan otro po{17}quito demas aseite, estos an de que{18}dar como asados quien quisiere echar{19}le Vinagre ael comerlos selo echa.

{20} [Título: Albondigon]

{21} Se pica la Carne y se muele como p<ar>a {22} albondigas q<u>e sea lomo de junto ala {23} cabeza carne masisa de la punta, y un {24} lomito largo, se muele con un poquito {25} de ajo tantitos cominos tostados, Pi{26}mienta, Clavo, y Canela, un poco de Xi{h 11r}{1}tomate, un pedaso de Pan remojado, y es{2}primido, todo esto molido, se rebuelbe {3} con la carne tantita sal, un poquito de {4} oregano, y Yerbabuena, uno o dos hue{5}bos con clara y llema, y se bate y rebu{6}elbe muy bien con la carne, y se pone una {7} poca de agua a erbir, si son albóndigas {8} las ban asiendo redondas con las manos {9} mojadas, y les meten dentro un pedasito {10} de Xamon ó de huebo duro ó una alca{11}parra, sino quieren echarles nada aden{12}tro mas que no se lo echen, se ban echan{13}do en el agua hirviendo aq<u>e se cuesan, {14} si quieren aser el albondigon, untan {15} un Papel con mui poquita manteca, y en{16} sima de el ponen de esta carne y lo ban {17} clabeteando o metiendo unos pedasitos {18} de huebo duro, alcaparras, y se embu{19}elbe el papel con esta carne, se amarra {20} p<o>r las puntas, y en una casuela se pone {21} agua a herbir con un granito de sal á {22} que se cuesa, se sacan de allí y se dejan {23} enfriar p<o>r q<u>e no se despedasen al rebanar{24}lo, seban cojiendo estas rebanadas, y seban {25} metiendo en huebo q<u>e estará batido como {26} p<ar>a freir, y se ban friendo en manteca si qui{27}eren sele echa p<o>r ensima tantita Pimien{h 11v} {1}ta Molida, y Naranja estas fritas assi {2} secas se comen si lo quieren guisado se {3} ase especia como p<ar>a albondigas q<u>e se ase {4} assi. Se frien unos dientes de ajo pica{5}dos ó partidos, y se muelen unos xito{6}mates, y se frie todo muy bien con unas {7} ojitas

de Perejil, tantita Pimienta molida, clavo, y canela, y si quieren otros poquitos de cominos tostados, ya que es ta bien frito le echan del caldo en que se cosio el albondigon, escurrido para que no le caigan surrapas, su sal, asafran y se ba echando alli las rebanadas del albondigon ó albondigas, si esta agudo le echan un pedasito de pan remojado y molido si quieren echarle unas sebollas cosidas aparte, si lo quieren coser sin embolberlo en los papeles pueden aserlo con las manos, mojadas como quien ase una albondiga grande no redonda sino larguita y en la Casuela con el agua hirviendo pero asta que este uno cosido no echan el otro asi que estan cosidos los sacan y dejan enfriar para que partendolos calientes se asen pedasos.

[28] [Título: Guisado de Perejil]

[29] Se frien unos ajos en la manteca y se muele bastantito Perejil al mendras tostadas, con cascara y todo, se muele cada cosa de estas aparte, se muele mostasa, y se lava muy bien y se cuele, ya que estan fritos los ajos, en la manteca se echa el Perejil molido, y que esta frito se echan las almendras molidas y despues la mostasa, ya que esta todo bien frito se echa el caldo de la carne, y la carne, clavo y canela, y tantito Vinagre y su sal.

[11] [Título: Otro Guisado de Perejil]

[12] Se tuesta una rebanada de Pan en la manteca, y despues se muele con bastante Perejil, y unas alcaparras, se pone a freir unos dientes de ajo, y un poco de cebolla menuda, ya que esta molido se echa lo que se molio de Perejil y lo demas, y tantitos cominos, y culantro crudo, Pimienta, clavo, canela, todo molido y asi que todo esta bien frito se echa el caldo de la carne, y la carne, tantito Vinagre, y para que hirva a la mesa un poquito de aceite para ensima, y que no yerba con el.

[24] [Título: Embarrado]

[25] Se desbena el chile, se tuesta, y se muele, se muelen aparte unos xitomates colorados, y un pedaso de Pan tostado, y molido, se frie primero el Chile, y luego el xitomate, y luego el Pan, ya que esta todo bien frito, se echa el caldo en que se cosio la carne, y la carne, tantita Pimienta, clavo, y canela molido, un poco de ajonjolito tostado assi entero, y unas ojas de Naranja.

[9] [Título: Guisado de Culantro]

[10] Se tuesta el culantro como para la olla y se muele muy remolido, y se cuele como atole por un Sedaso, se ponen á freir unos ajos en manteca, ya que estan fritos se echa el caldo del culantro Pimienta, Clavo, y Canela, molido, ya que esta bien frito se echa el caldo, de la carne, y la carne, Xamon frito, y chorizos si se quieren.

[19] [Título: Otro Guisado]

[20] Se frie una poca de sebola, y unos dientes de ajo, se muele una rebanada de pan frito en manteca, y cuatro ó cinco llemas de huebo, cosidas, un puño de ojas de rabos de Sanaoria, Pimienta, Clavo, y Canela, todo junto se frie.

[26] [Título: Fricase]

[27] De Piernas de Carnero, ó Pulpas de Ternero se clabetea con bastantes tirillas de Xamon y dientes de ajo, se echa en una olla, se le echa agua, y Vinagre, un poco de Vino blanco, canela, clavo, Pimienta, y tantitos cominos todo molido unos pedasitos de cascara de Naranja de China, con un pedasito de Serbilleta se ase una muñeca de Yervas, Tomillo, Laurel, Almoradus, oregano de China, y una ramita de romero, todo se echa en la olla con la carne para que se cuele el dia antes, y se pone al fuego, se le quita al caldo la manteca, de ensima, esta es para freir Vastante Xitomate, y

despues de frito con algún caldo del {15} suio se echa alli la carne a rebolcar, se {16} leponen dos fuegos lentos p<ar>a q<u>e este casi {17} secando en aquel caldo y q<u>e este manteco{18}so, antes deq<u>e se consuma q<u>e quede como {19} adobo, se aderesa el platon, con ruedas {20} de Sebolla, Naranja, y Perejil.

{21} [*Título:* Guisado p<ar>a Carnero]

{22} Se hace chilote como el q<u>e esta apunta{23}do se parte Vna pierna de carnero en {24} pedasos de buena manera, y seba clave{25}teando no muy tupido con unos dientes {26} de ajo, pedasitos de Xamon, Pimienta, {27} Clabo, y Canela, se tuestan unos chiles, si {28} es p<ar>a una pierna siete, despues de tosta{h 13v}{1}dos y raspados los chiles se echan en a{2}gua y se laban muy bien, se muelen con {3} unos dientitos de ajo, tantitos cominos {4} tostados, tantito culantro tostado, mas {5} culantro q<u>e cominos, unos granitos de {6} Pimienta, tantito clavo y tantita canela {7} un pedasito de agengible, todo esto mo{8}lido, junto con el chile se le echa una {9} poca de agua, y sal, en este adobito {10} de chile se echa el carnero q<u>e esta cla{11}beteado, y se pone a coser en una olla, {12} tapada con un plato á fuego manso, p<or> {13} q<u>e no se queme, de rato, en rato lo me{14}nean con la propia olla no se le echa {15} mucho agua p<ar>a q<u>e quede el caldito es{16}peso, se le echa tambien un poquito de {17} vinagre, assi q<u>e esta el carnero cosido, y {18} el caldito espeso se vasia todo como es {19} ta en la casuela del Chilote q<u>e estará ya {20} sasonada, se echa la mitad del Chilote {21} abajo del carnero y la mitad ensima {22} sele echan otras pocas de alcaparras {23} y se pone a dos fuegos mansos, asta q<u>e {24} es hora.

{25} [*Título:* Otro guisado p<ar>a Carnero estofado]

{26} Se clabetean los pedasos de carnero {27} como p<ar>a estofado con dientes de ajo no {28} mucho, xamon, pimienta, clavo, y ca{h 14r} {1}nela, y desde la víspera se echa en una olli{2}ta con una poca de agua, vinagre, y tan{3} tita Sal y un dedito de manteca á otro {4} día se pone a coser con lavoca de la olla {5} tapada á fuego manso tienen cuidado {6} de que no se queme de cuando en cuando {7} menean la Olla, a las dies o las onse se {8} muelen unos xitomates colorados, y se {9} le echan, un poco de asafran molido un {10} poco debino blanco, sile falta sal se la {11} echan, si lo quieren mas espeso un pe{12}dasito de Pan chiquito remojado, y mo{13}lido.

{14} [*Título:* Estofado Prieto.]

{15} Se clabetea el carnero como el otro, se {15} echa en imfucion, y se pone a coser como {16} el otro, y a las dies se frie tantita arina {17} en poquita manteca, primero se calien{18}ta la manteca, y luego sele ba echando {19} la arina, y ya q<u>e esta musguita se tie{20}ne picada una poquita de sebolla menu{21}da y se echa en la arina q<u>e se esta fríen{22}do, assi q<u>e se frie un poquito, sele echa {23} una poquita de agua no mucha, Yerbe {24} un poco q<u>e quede espesito, se le echa tan{25}tita sal, y se echa en la olla en q<u>e esta {26} el carnero, semenea, sele echa un poco {27} de Vino, y un pedasito de asucar Chiqui{h 14v} {1}to en cuanto le aga grasía, A este mis{2}mo estofado siquieren en lugar de arina {3} echarle un pedaso de Pan bien tostado, {4} y molido.

{5} [*Título:* Otro Guisado para Carnero.]

{6} Se parte el carnero en pedasos se echa {7} en vna ollita Vna poca de agua, un {8} poco de Vinagre, Vn poco de Vino, tantita {9} Sal, un dedito de manteca, Pimienta, {10} clavo, y canela, molido un pedasito de {11} Agengible, tambien molido, un poquito {12} de orégano de China, un poquito de al{13}moradus, un poquito de Tomillo, un po{14}quito de laurel de China, una ramita {15} de romero chiquita, tantita Sebolla {16} picada, Xamon en pedasitos, tantita {17} Alcarabea molida, (esta labenden en {18} la Votica) y sele echa poquita, a otro {19} día se pone a coser con

la boca tapada {20} a fuego muy manso, p<o>r q<u>e esto es muy {21} arregado a quemarse p<o>r las Yervas, {22} se tiene cuidado de estar meneando {23} la olla, sele tapa la boca con una ca{24} suelita, ó cajetito, y en esta casuelita, {25} ó cajetito se echa agua fria, asi q<u>e se {26} calienta esta agua, se le quita con una {27} tasa ó ladeando la ollita, esto se ase {h 15r} {1} tambien p<o>r que no se queme se procura ta{2}par alrededor de la Casuela con engru{3}do ó con Massa p<ar>a q<u>e no Salga bau, yse {4} salga el olor, a las onse se destapa, se prue{5}ba, si le falta Sal o tantito bino se lo e{6}chan esto no a de consumir, q<u>e no le que{7}de mucho caldo, no lean de echar la Sal, {8} asta después de q<u>e aia consumido, p<o>r q<u>e no {9} se sale, si les parece aguado, le echan {10} un pedasito de Pan tostado, y molido {11} no quemado.

{12} [*Título:* Fricandon]

{13} Se frien unos dientes de ajo, ysepica en {14} un picador bastante Perejil menudito, se {15} parte un pedasito de xamon en pedasi{16}tos chicos, yse frie el xamon, y el Pere{17}jil junto con el ajo, ya q<u>e este frito sele {18} echa el caldo en q<u>e se cosio la carne, Pi{19}mienta, clavo y canela molido, su sal, {20} se tuesta un pedaso de Pan dorado q<u>e no {21} se queme, y se muele con unas almen{22}dras mondadas, ysele echan, ya q<u>e a er{23}bido bien se baja, yde alli á un rato se {24} baten unas llemas de huebo conVina{25}gre De Castilla o Limon, y se rebuel{26}ben muy bien en el guisado nosele {27} echan las llemas cuando esta hirbi{h 15v} {1}endo p<o>r q<u>e se corta, sea Vinagre o limon {2} poco.

{3} [*Título:* Guisado p<ar>a carnero o Ternera]

{4} Que este manida se parte en pedasitos {5} de buena manera, y se echa un dia {6} y una noche en infucion con una po{7}ca de agua, y vinagre, Pimienta, clavo {8} y canela molido, ysiquieren un poquito {9} de agengible y tantita alcaravea {10} tambien molido, tantita Sal, y tantita {11} manteca, y ya q<u>e á estado un dia y una {12} noche en infucion se pone á coser en {13} el mismo caldo en que esta con unos {14} pedasitos de Jamon, mientras se es{15}ta cosiendo se pica sebolla menuda, y {16} se desflema un poco en el agua, yse {17} frie esta Sebolla con unos dientes de {18} ajo, y bastante Perejil y Orégano, y {19} orégano de China, ya q<u>e esta frito, se {20} le echa la carne con el caldo en q<u>e se co{21}sio, se frien unas rebanaditas de Pan {22} en manteca, y molidas sele echan, y {23} Yerbe todo junto, siquieren sele echa {24} tantito bino, aceitunas, Tornachi{25}les, y chorisos, siquieren se frie tam{26}bien lacarne después de cosida con {h 16r} {1} su mismo caldito.

{2} [*Título:* Fricace]

{3} Se pone a calentar una poquita de {4} manteca, y sele echa una poquita de {5} Arina q<u>e no se queme, ya q<u>e esta dora{6}dita sele echa tantita sebolla picada, {7} unos dientes de ajo, y unas ojitas de Pe{8}redil, assi que se frie un poco sele echa {10} tantito del caldo en q<u>e se cosio la carne, {11} y se deja q<u>e se fria otro poco, con este cal{12}do sele echa mas caldo, clavo, canela y {13} Pimienta molido, assi q<u>e ha ervido bi{14}en se Vaja, y de alli a un rato se le e{15}chan unas llemas de huebo batidas {16} con tantito limon, tantito bino, y tanti{17}to vinagre, de todo poquito, tambien {18} sele echa tantio culandro crudo, ymo{19}lido cuando se le echan las espesias, {20} silo quieren sin culantro tambien {21} sale bueno, noade estar hirviendo {22}cuando le echan las llemas.

{23} [*Título:* otro Fricase]

{24} Se pica ajos y Sebolla mui menuda, {25} y se frie con Perejil picado, y tantito {26} oregano, ya q<u>e esta frito se echa el cal{27}do en q<u>e se cosio la carne, Pimienta, cla{28}bo, canela molido, asafran tambien {h 16v} {1} molido, su sal, assi q<u>e ha ervido bien {2} lo bajan, se baten unas llemas de hue{3}bo con bino o

vinagre, y sacan tantito {4} del caldo q<u>e esta en la casuela con una {5} tasa, y en el caldo q<u>e esta en la tasa {6} rebuelben las llemas q<u>e batieron {7} con el Vino, se echa en la casuela, y {8} se rebuelbe muy bien, esto se asse {9} asi p<or> q<u>e no se corte, de alli a un rato {10} siquieren lo pueden subir ala lum{11}bre.

{12} [*Título:* Guisado p<ar>a Pollos y Carne de Puerco]

{13} Se pica Sebola menuda, y se desfle{14}ma un poco en agua, y se pone afre{15}ir con unos dientes de ajo, y bastan{16}te Perejil picado, y oregano común {17} y oregano de China, ya q<u>e esta esto fri{18}to se echan los Pollos y la carne cosida {19} cosa q<u>e no se despedase se echan en {20} este recaudo frito a q<u>e se medio frian, {21} y seles echa el caldo en q<u>e se cosieron {22} Pimienta, clavo, y canela molido, se {23} frie un pedaso de Pan en manteca {24} con unas almendras mondadas, y tos{25}tadas, y Yerbe todo junto, se le echa {26} tantito bino, y Vinagre, siquieren su {27} xamon, chorisos, aseitunas, y tornachiles.

{h 17r} {1} [*Título:* Para Pichones, y Pollos]

{2} Se muelen higaditos con una cavesa {3} de ajo, y poquitos cominos tostados, {4} y molidos, mollejas tambien se muelen {5} se frien unos pedasitos de xamon, con {6} uno o dos chorisos despedados, y ya q<u>e {7} esta frito se echa lo q<u>e se molio de molle{8}jas, y higaditos, y ya todo frito sele {9} echa, clavo, canela, y pimienta, tanti{10}to culantro crudo todo molido, se echa {11} el caldo en q<u>e se cosio la carne, se tu{12}esta un pedaso de Pan, no quemado pe{13}ro subido, se le echa molido p<ar>a q<u>e espese {14} tantito oregano, y perejil desojado, una {15} punta de Vinagre, y ya q<u>e ba a la mesa {16} tantito aseite alcaparras, chorisos, a{17}seitunas, Tornachiles, cuando se fria el {18} xamon, y los chorisos se frie tambien {19} tantita sebola picada.

{20} [*Título:* Guisado de higaditos]

{21} Se muelen unos higaditos, y mollejas {22} con unos chiles anchos remojados, y la{23}bados, contantitos cominos tostados, y {24} un dientecito de ajo, se frie la mante{25}ca con unos dientes de ajo, y tantita {26} sebola menudita, y se echa a freir lo q<ue> {h 17v} {1} se ha molido, assi q<u>e esta esto frito sele {2} echa el caldo en q<ue> se cosio la carne {3} su sal, pimienta, clavo, canela, molido, {4} se espesa con una rebanada de Pan fri{5}to, y molido, siquieren tantito Vinagre.

{6} [*Título:* Verdolagas]

{7} Se cuesen las verdolagas mui bien {8} cosidas, y luego se pican con un cuchillo {9} como quien pica gigote, se pone a freir {10} una poquita de Sebola menudita, y {11} unos dientes de ajo, y assi q<u>e esta frito {12} se echa el caldo de la carne poco p<ar>a q<u>e {13} quede espeso, sele echa clavo, Pimien{14}ta, y canela, y un poquito de asafran, {15} todo molido, ya q<u>e esta todo rebuelto se {16} echan las verdolagas, yerve muy bien {17} con ellas, se baja ya q<u>e no esta mui Cali{18}ente, se batan unas llemas de huevo {19} con vinagre conforme la cantidad que {20} fuere, sies p<ar>a verdolagas con costillas {21} y carne, q<u>e no quede muy espeso, si quie{22}ren echar esto sobre asado de pollos, ó {23} de carnero asta q<u>e ba ala mesa nosele {24} echa esta Sarsa p<or> ensima, q<u>e este mas {25} espesita.

{26} [*Título:* Guisado de Morsillas]

{27} Sele quitan los pellejos alas morsillas {h 18r} {1} y se muelen con tantitos cominos tosta{2}dos, se frien unos dientes de ajo, y se {3} frie lo q<u>e se molio, se echa el caldo de la {4} carne no mucho p<or> q<u>e quede espesito, se {5} echa la carne y tantito vinagre, Pimi{6}enta, clavo, Canela, molido, su sal, cuan{7}do pongan a freir lo q<u>e se molio. Cuando {8} frian el ajo tambien an De freir tan{9}tita sebola picada.

{10} [*Título:* Torta de Chicharrones]



{11} Sebaten dies huebos como p<ar>a freir, me{12}dio de chicharrones de los esponjados, se {13} muelen con tantito clavo, poquita Pimi{14}enta, y canela, y unas pepitas de Chile {15} tostadas, tantito epasote, todo esto moli{16}do se rebuelbe en los huebos, se unta {17} un sartén con manteca, y se pone a dos {18} fuegos mansos, así q<u>e se cuaja se parte, {19} y se echa en mole q<u>e estará echo, y si qui{20}eren comerla seca también. {21} Cuando quieran hacer mole de Chi{22}charrones los añaden Un día antes {23} muy bien p<ar>a q<u>e queden blandos y no cuera{24}dos. {25} [Título: Albondiguillas de Gallina.]

{26} Sepican las dos pechugas de Una Galli{27}na cruda, y se muelen con un pedazo de {h 18v} {1} Xamon gordo, y dos [\* \* \*] de Almen{2}dras mondadas, ya molido todo se le {3} echan dos llemas de huevo, y una Clara {4} un pedacito de Pan remojado y molido tan{5}tita sal, una rajita de canela molida, y {6} si quieren tantito clavo, y tantita Pimi{7}enta, se ponen a cocer los huevos de la {8} Gallina con tantita Sal, se parecen las ma{9}nos con tantita manteca derretida, y se {10} hacen las albondigas chiquitas, y se cue{11}sen en el agua en q<u>e se cocieron los hue{12}sos y se guisan en especia. (si son p<ar>a en{13}fermo sin jitomate ni especias, solo {13} tantita canela, y a la carne si quieren {14} se le echa tantito vino cuando las rebu{15}elben.

{16} [Título: Pies de Puerco.]

{17} Se cocen los pies muy bien, se muele {18} Pan abiscochado bien molido, con Pimi{19}enta, clavo, canela, y sal, se prueban q<u>e {20} le salgan las especias, se baten cuatro {21} huevos todo junto, llima y clara, a cua{22}tro huevos se le echa medio de vino {23} blanco, unas hojas de Perejil picado, todo {24} junto se bate, se engugan los Pies con un {25} Paño, y se rebuelcan en el Pan avico{26}chado, y con las manos se le echa muy {27} bien p<or> todo, y se juntan con las manos {h 19r} {1} que queden como una bolita, y se meten {2} en el huevo q<u>e está con el vino, y se ban {3} frito, se ladea el sartén un poco, y se {4} arriman a un lado p<or> q<u>e no queden muy {5} mantecosos.

{6} [Título: Sopa]

{7} Se rebana el Pan delgado, y se tuesta, {8} se sazona la olla con todas sus especias, y {9} safran menos Pan, se cocen unos higaditos, y mollejas de Pollo, y se frien en {11} manteca y se muelen con culantro tosta{12}do, tantito ajo asado, y tantito crudo, tan{13}tita canela, tantito clavo, y tantita Pimi{14}enta, y todo esto se frie en manteca, y así {15} q<u>e está bien frito se le echa un poco de cal{16}do de la olla en q<u>e yerva con el se baja, y {17} exprime un poco de limón, se pone el Pan {18} en un Platan, y se le echa un poco de {19} caldo de la olla un rato, y luego se {20} echa el que tiene los higaditos y Yerbe {21} con él. Si quieren hacer con el {22} Pan sin tostar también sale buena, pe{23}ro no a desear acabado de rebanar, si{24} no q<u>e este un poquito seco, y tieso.

{25} [Título: otra Sopa]

{26} Se pica una Sebola, unos dientes de {27} ajo, y un poco de Perejil muy menudito {h 19v} {1} todo, un jitomate molido se pone a fre{2}ir todo junto, ya q<u>e está frito todavía en {3} la lumbre se le echa una poquita de ari{4}na, y no se menea luego luego asta q<u>e {5} se dore, se tiene partida una Naranja, {6} y luego q<u>e este dorada la harina se es{7}prime un poco, se menea y se le echa {8} caldo de la olla a que yerba, se cuele {9} p<or> una pichincha y con este caldo se {10} hace la sopa, a de estar el caldo de la {11} olla con safran, y todas sus especias {12} menos pan.

{13} [Título: Sopa de Leche]

{14} Se tuesta el Pan en manteca delgado, se {15} cocen unos garbanzos con tantito Teques{16}quite, y ya frios se laban se les quitan {17} los ollejos se muelen y se siernen p<or> se{18}daso de serda, se echan en la Leche, se {19} desbaratan como atole, se

les echa su {20} asucar, y se cuece con ellos la leche de {21} modo q<u>e no tome cuerpo, q<u>e quede ralita {22} no se echan muchos garbanzos, ni {23} yerbe mucho, se prueba si {24} le falta dulce, selo echan, se pone el {25} Pan en Vn Platon y se echa la Leche {26} dejando alguna p<ar>a hirle echando des{h 20r} {1} pues, se pone a dos fuegos, el fuego de a{2}bajo a deser rescoldo, y ensima un coma{3}le con poca lumbre, conforme se va co{4}siendo, se le echa de la Leche q<u>e {5} se aparta, se le echa ajonjolí tostado, {6} canelamolida, almendras tostadas {7} y partidas todo esto se le echa p<o>r ensi{8} ma, y cuando pongan el Pan le pueden {9} hir echando un poquito de todo esto si {10} quieren.

{11} [*Título: Sopa Dorada*]

{12} Se rebana el Pan Delgado pero no {13} como tostadas se tuesta en mante{14}ca calentita p<ar>a q<u>e no se empape mu{15}cho, se aparta todo el pan, y se echa en {16} un plato, y se ase un poco de almi{17}bar no espesa sino de medio punto, allí {18} se le echa culantro tostado y molido, y un {19} poquito de Clavo molido q<u>e no salga {20} mucho, bastantita Canela, y un poco de {21} vino de Parras q<u>e se guste q<u>e lo tiene, tan{22}to asafran molido q<u>e no le de mucho co{23}lor, con todo esto da uno o dos erbores, se {24} le echa ajonjolí tostado, se cuecen choris{25}os, xamon, y una Pechuga de Gallina {h 20v} {1} se frie el Xamon, y los Chorisos en peda{2}sos chicos, se ase pedasitos la pechuga y {3} no se frie en la miel Caliente, se echan {4} las rebanaditas de Pan frito, no todas de {5} un tiro sino poco a poco, assi q<u>e se han re{6}mojado un poco se sacan y seban ponien{7}do en un Platon, echan las otras en la mi{8}el y assi q<u>e se han remojado un poco las sa{9}can, no an de estar mucho en la miel {10} porque se bolberan sopas, ponen una {11} capa de estas rebanaditas ya mojadas {12} en la miel, y otra capa de pedasitos de {13} xamon, chorisos, y pechuga, otra capa {14} de rebanaditas, y otra capa con pedasitos {15} de Passas, y Almendras, y assi ban sigui{16}endo asta q<u>e se acabe, por ensima le po{17}nen su Xamon, chorisos, Pechuga, Pasas, {18} y almendras, ya q<u>e esta puesto ponen el {19} Platon, o Casuela sobre el bau de una {20} olla q<u>e estara hirbiendo con agua, ta{21}pan la casuela con un platon, y tienen cui{22}dado conforme esponja, si se seca se le {23} echa otra poquita miel pero de modo {24} q<u>e no a de quedar con caldo, sino q<u>e este {25} jugosa nomas, q<u>e nosea la miel muy {26} espesa por q<u>e empalaga.

{27} [*Título: Sopa de Lantejas*]

{28} Se cuecen las lantejas, y se muelen y {h 21r} {1} se cuecen como atole, se pone a freir unos {2} dientes de ajo, seolla picada, y unos xi{3}tomates molidos, ya q<u>e esta esto bien frito {4} se echa el atolito de las Lantejas con todas {5} sus especias menos cominos, rebanan Pan {6} de Pichon delgadito, y frio, y se pone como {7} Capirotada, si quieren tostado el Pan lo tu{8}estan en comale, si lo quieren sin tostar q<u>e {9} este bien seco, si quieren echar lamitad tos{10}tado, y la mitad sin tostar, loban rebolbien{11}do, le echan el caldo de las Lantejas ya sa{12}sonado laponen en la lumbre a fuego man{13}so de alli a un rato baten unos huevos {14} como p<ar>a freir, y los echan p<o>r ensima estendi{15}endolos muy bien q<u>e quede untada toda {16} p<o>r arriba, se le pone un comale ensima {17} con lumbre p<ar>a q<u>e se dore, y asi q<u>e esta dora{18}da se le echa ajonjolí tostado p<o>r ensima.

{19} [*Título: Sopa de Adobo*]

{20} Se desbena el chile ancho muy bien, se {21} remoja, y se laba muy bien p<ar>a q<u>e no pique, y {22} semuele con unos dientes de ajo, cominos {23} tostados, poquita Pimienta, clavo, y canela {24} todo esto molido, se frie en poca mante{25}ca, ya q<u>e esta esto frito se le echa agua y {26} sal, q<u>e yerba, se rebana el Pan delgado, y se {27} dora en manteca, y se pone como capirota{28}

pueden rebolberle unas tostaditas, tostadas {h 21v} {1} en comale, ya q<u>e esta puesto le echan de es{2}te adovo, lo ponen a dos fuegos mui man{3} sos pero q<u>e se dore por ensima y ya esta.

{4} [Título: Sopa de frijoles]

{5} Se cuesen los frijoles como todos con su {6} poco de Tequesquite, se enjugan des{7}pues de cosidos, semuelen con un Chile {8} tostado, y raspado, una poca de Sal, tanti{9}ta pimienta, clavo, y canela, se pone u{10}na poca de manteca en la lumbre, ya q<u>e {11} esta bien caliente la manteca seechan {12} los frijoles molidos, y el agua con q<u>e se la{13}bo el metate, se frien muy bien, ya q<u>e {14} estan fritos sele echa otra poca de agua {15} q<u>e yerba q<u>e quede caldo ralito, se reba{16}na el Pan delgado, la mitad se tuesta {17} en la manteca, y la mitad en el comale, se {18} pone como capirota, ysele echa este {19} caldo, se pone a fuego manso, y un coma{20}le por ensima p<ar>a q<u>e se tueste un poco.

{21} [Título: Morisqueta.]

{22} Se hace adobo con chile ancho bien {23} desbenado, remojado y labado, q<u>e no pi{24}que se muele el chile con ajo, cominos, {25} clavo, y canela, y se frie, asi q<u>e esta frito {26} sele echa su agua, y su sal, y yerbe, se {h 22r} {1} se tien el arros limpio, y remojado, yse {2} echa a coser en este caldo de adobo, a q<u>e {3} se cuesa ade quedar muy espeso, se de{4}ja enfriar, se embarra Una casuela con {5} manteca, y se echa un poco de arros frio {6} y se ba claveteando con Xamon, Chorisos, {7} longanisa, todo cosido y frito, partido en {8} pedasos, unas alcaparras un polbo de {9} oregano, ysiquieren aseitunas y torna{10}chiles, se echa otra capa de arros frio, y {11} asi se ba poniendo asta q<u>e acaba con arros, {12} se pone a dos fuegos, y asi q<u>e esta cuajada {13} sebaten unos huebos, como para freir, y con {14} unas Plumas sele ba untando mui bien {15} p<o>r ensima, sele pone su comale, a q<u>e dore {16} ysele echa su ajonjolí tostado p<o>r ensima.

{17} [Título: Torta de Arros.]

{18} Se remoja el arros, y se pone a coser con {19} agua, una poca de manteca un grano de {20} Sal, un pedaso de asucar, dos ó tres clavos, {21} una raja de canela, y su asafran molido {22} q<u>e tome color, el dulce a el gusto, q<u>e quede {23} debuena manera, ade quedar enterito {24} y bien cosido, lo andedejar enfriar de un {25} dia p<ar>a otro, sebaten los huebos como p<ara> freir, {26} sele ande echar los q<u>e conocieren q<u>e ha de {27} menester, p<ara> q<u>e quede fofa, el arros a de estar {h 22v} {1} espesito, se rebuelben los huebos con el {2} arros, se unta una casuela con mante{3}ca, echan la mitad de este arros, tienen {4} echo el picadillo de este modo; Lomo de {5} junto a la Cabeza, y carne masisa de la {6} punta, y con una piedra se machuca, en {7} un picador, ylo ponen a coser con tantita {8} sal, ya q<u>e esta bien cosida la pican con ma{9}chete en el picador, se ponen a freir unos {10} ajos en manteca, ya q<u>e esta frito se le echa {11} xitomate picado, lo blandito y lo demás {12} molido, asafran, cominos tostados, Pimi{13}enta, y clavo, todo molido, alcaparras {14} un poco debino, ya q<u>e esta todo esto bien {15} frito, se echa la carne picada si esta mui {16} espesa tantito caldo del con q<u>e se cosio la {17} carne, y unas ojas de Perejil picadas, cho{18}risos, y xamon cosidos y partidos en peda{19}sos, una puntita de dulce, si le falta sal {20} le echan una poquita, lo dejan después {21} de sasonado enfriar un poco, y lo echan {22} sobre del arros q<u>e esta en la casuela, y ensi{23}ma le echan el demas arros q<u>e quedo con {24} el huebo, lo ponen á dos fuegos, ya q<u>e esta {25} medio cuajado baten dos o tres huevos {26} como p<ar>a freir, y lo untan todo p<o>r arriba con {h 23r} {1} unas plumas, leechan un poco de ajonjolí y {2} le ponen el comale a q<u>e se acabe de cuajar y {3} dore.

{4} [Título: Torta de arros puesta de otro modo]

{5} Se hace y se cuece y dispone el arroz todo {6} como en la otra, se deja enfriar de un día {7} p<ar>a otro, se ase el picadillo lo mismo q<u>e el de {8} la otra, se baten los huevos como p<ar>a freír, y se {9} rebuelven en el picadillo ya frío, se embar{10}ra la casuela o sartén con manteca, y se {11} echa un poco de este picadillo, y encima {12} un poco de arroz frío, y encima del {13} arroz más picadillo, así se va poniendo {14} pero á de acabar con picadillo, se pone {15} á dos fuegos, ya q<u>e esta cuajada, se ba{16}ten unos huevos como p<ar>a freír y se le {17} untan por encima muy bien con unas {18} plumas se le echa un poco de ajonjolí, {19} se le pone el comale q<u>e acabe de cuajar {20} y q<u>e dore, esta es lo mismo q<u>e la otra pe{21}ro a esta se rebuelven los huevos en el {22} picadillo, y se empieza a poner con pi{23}cadillo, y se acaba con picadillo.

{24} [Título: Xigote]

{25} Se cuece el Pollo, ó la Gallina, y lomo de {26} puerco, una poquita de sal antes de {27} echar el lomo á coser, lo án de golpear {h 23v} {1} un poco con una piedra, no se a de co{2}ser mucho, ni la Gallina, Pollo, ni Lomo {3} y después lo án de asar en asador ó {4} en parrilla, si se chamusca algo lo en{5}gugan, y le raspan lo chamuscado, lo {6} pican con un machete, ponen a freír {7} unos ajos en manteca picados, ya q<u>e {8} están fritos se los sacan, si quieren se {9} echa el caldo en q<u>e se cosió la Gallina, {10} Pollo, y Lomo, clavo, y canela molido, y {11} poquita Pimienta, se echa la carne pi{12}cada, si le falta sal la echan, y un po{13}co de Vino, unas alcaparras, unas Ó{14}jas de Perejil picadas, chorisos, y Xamon {15} cosido y frito, el Pellejito de Pollo, o de {16} Gallina, así q<u>e se cuece se lo quitan, lo {17} frien en manteca, y se lo ponen p<o>r Ens<i>{18}ma, asen unas rebanadas de Pan {19} delgadas, y las tuestan en manteca, y {20} ya q<u>e esta en los platos se las ponen {21} p<o>r alrededor, cuando frien este Pan a {22} de estar la manteca caliente p<o>r q<u>e no {23} se empapan mucho.

{24} [Título: Xigote Cuajado.]

{25} Se asen unas rebanaditas de Pan {26} frío delgadas, y se tuestan en un comal{27} se le sasona Xigote con toda espesi{h 24r} {1}a, y se le echa safran, y otra poca de {2} más manteca, y una puntita de Vina{3}gre, q<u>e tenga bastante caldo, se unta un{4}na casuela con un poco de manteca {5} y se ponen las rebanaditas tostadas, y {6} otra de Xigote, así se va poniendo, y {7} p<o>r encima unos huevos batidos como p<ar>a {8} freír untados con unas plumas p<or> Ens<i>{9}ma, y se ponen á dos fuegos, asta que {10} cuaja y dora.

{11} [Título: Memoria de Migas Cuajadas.]

{12} Una Torta de a medio floreada. se le {13} quita la cortesa de abajo, y se echa ar{14}remojarse se exprime muy bien, y en sie{15}te onzas de manteca se pone a coser {16} y así q<u>e esta cosiendo se le echa me{17}dio de vino cubierto, y si quieren agua {18} de asar, se esta cosiendo asta q<u>e se des{19}morona como todas las migas, entonces {20} se le echa azúcar a el gusto q<u>e este bi{21}en dulce, canela, un Viscocho ó dos de {22} esos duros molidos, y ya q<u>e esta así se {23} aplanan con la Cuchara q<u>e queden en {24} forma de torta en una casuela unta{25}da de manteca, y p<o>r encima dos o tres {26} huevos batidos, se pone entre dos fue{27}gos, el de abajo q<u>e sea rescoldo, y así q<u>e {h 24v} {1} esta bien cosido se le clava Passas, al{2}mendras tostadas, así se le ymas asu{3}car, y canela, si quieren aserlas sin bis{4}cocho también se asen.

{5} [Título: Para coser Vaca en pedasos]

{6} Se lava, y se echan dos partes de agua {7} y una de Vinagre Criollo bueno, unas ra{8}mitas de Laurel, romero comino, y Sal y {9} conforme se va consumiendo se le echa {10} más agua y vinagre hasta q<u>e se cuece {11} bien, y se le meten unos

clavitos y granos de Pimienta, tambien dos cebollas {13} y unas cabezas de ajo, assi que esta bien {14} cosida, se saca se envuelve en un cote {15}, se amarra y se aprensa echan {16} dole alguna cosa pesada encima por {17} un dia, o medio.

{18} [*Título:* Vuñuelitos de Queso]

{19} Un queso de amedio fresco, seis, ó ocho {20} puños de arinachicos, Vna tasa de man {21} teca derretida no muy llena, dos huevos {22} con Clara y Ilemas, y tantita agua {23} un poquito de Tequesquite.

{24} [*Título:* Vuñuelos estirados]

{25} Acada libra de arina ocho huevos {h 25r} {1} cuatro sin clara y menos de Claco de {2} manteca, y un posuelito de Pulque ervido {3} con tantito anís, y una aguita de Tequesquite, y se baten los huevos y se {5} buebe todo, si estan duros se echa mas {6} Pulque.

{7} [*Título:* Vuñuelitos estirados]

{8} A una libra de arina dentro de Vn le {9} brillo, sele ase hueco en medio y en el {10} sele echan seis huevos con clara, y lle {11} mas, cuatro onzas de manteca fria como {12} esta, medio cascarron de huebo de leadura, {13} tantito anís erbido en poco agua, y en este {14} medio cascarron una poquita de sal, cuanta {15} baste a darle gusto que no quede desabrido, se amasa todo, junto sele echa {17} una poquita de leche, y se esta amasando de modo que quede la masa aguada {19} se pegue en las manos, y afata {20} de leche, se echa en la misma forma aguada, esta masa se recoje muy bien dela {22} bateita en que se hizo, y se echa en el metate, y se asota, se lebanta para arriba con {24} las dos manos contra el metate resioso {25} que se ponga correosa, y se lebanta de {h 25v} {1} el metate que quede el metate limpio, se unta una olla con manteca, {3} por dentro con poquita manteca, allí {4} se echa la masa y se le tapa la boca con {5} una Serbilleta, se pone un rato al Sol {6} si lo ay, y si no en lugar abrigado que no {7} aiga frio, sino asen luego luego salen buenos, pero dejandolos reposar para dos oras {9} salen mejores, para frirlos á de estar la {10} manteca bien caliente, se pone una Serbilleta encima de las rodillas, y seban {12} estendiendo del tamaño que quieren, no {13} muy delgaditos sino de buena manera, y seban sacando con un palito y {15} parando en una casuela para que escuran {16} para comerlos seles echa almíbar para encima.

{17} [*Título:* Empanaditas fritas]

{18} En una mesita limpia encima de ella se echa una libra de arina, sele ase {20} jollito en medio, y en el sele echan dos {21} llemas de huebo, cuatro onzas de man {22} teca fria como esta, tantita agua fria de {23} sal dela que comemos, se amasa muy bien y si no se estiende bien con el Palote {25} para estar tiesa, se le echa otra poquita de {26} agua, se ase una tortillita, para que la {27} otra mitad le sirva de capa dejando {h 26r} {1} les faldita demas de vn dedo, y se re {2} dondean y aprietan con la misma cartilla con que se cortan, ó con el Palote para {4} mas seguridad de que se una la masa, con {5} forme se acaban de aser seban fríen {6} do en manteca no muy caliente, y des {7} pues seles echa para encima asucar, y ca {8} nela, estas se rellenan dello que quisieren, {9} si es picadillo que este espesito, si es leche {10} suvida de punto, como manjar blanco.

{11} [*Título:* Empanadas]

{12} Se derrite vna tasa de manteca y {13} otra de agua de sal de cal, sele echa {14} arina aque quede masa suave.

{15} [*Título:* oxuelas gorditas pero sabrosas]

{16} Se echa en Vna Vatea Vna libra de arina {17} na se le ase un abujerito en medio, y allí {18} se echan tres onzas y media de manteca {19} fria, dos llemas de huebo, tantita

agua {20} con sal denebar y un poco de leche {21} q<u>e sea mas la leche q<u>e el agua, se ama{22}sa un poco, se prueba si esta desabrida, {23} sele echa un polbitito de sal, seban esti{24}rando con el Palote, y con las manos, yse {25} ban cortando con Vna carretilla, y poni{26}endolas en unos manteles, se unta un {h 26v} {1} poco de arina en una tabla p<ar>a aq<u>e no se pe{2}guen p<ar>a estirarlas, assi q<u>e an cortado u{3}nas ocho o dies se ban friendo p<or> q<u>e en {4} dejandolas secar mucho, no se ampollan {5} yno salen tanbuenas, estas conforme se {6} echan en la manteca con dos palitos se ar{7}rigan en forma de abanico por enme{8}dio, asi q<u>e estan fritas se sacan con un {9} palito q<u>e tenga punta se escuren un po{10}quito y se ban parando en una casuela p<ar>a {11} q<u>e acaben de escurrir, estas no se asen em{12}b<uel>tas, se ase almíbar p<ar>a echarles p<or> Ens<i>{13}ma, conforme las baian comiendo, aunq<u>e {14} agan bastantes duran tres o cuatro días {15} buenas, siquieren aserlas matisadas se {16} desbarata panesillo en tantita leche, y en {17} una poquita de massa se rebuelbe cosa {18} q<u>e quede colorada, y cuando las estan es{19}tendiendo se coje un pedasito de masa colora{20}rada, y sepone sobre la otra, ledan con el {21} Palote, y la estienden toda junta.

{22} [*Título: oxuelas blancas y delgaditas.*]

{23} En una mesita se echa una libra de {24} arina sele ase un ollito en medio, sele {25} echan tres onzas y media de manteca fria {26} como esta una poca de agua tibia con {27} sal dela q<u>e comemos mas fria q<u>e caliente {h 27r} {1} seamasa todo junto, y seba estendiendo {2} con el palote y con las manos entre dos, {3} y la sacuden un poquito, asta q<u>e se pongan {4} lomas delgado que pudieren, echan un {5} polbo de arina untada en la mesa p<ar>a q<u>e no {6} se pegue la masa al estenderla, sino se {7} pueden estirar bien se rosia la masa con {8} agua fria, y se amasa otro poquito, ya q<u>e {9} las an estirado delgaditas las ban cortando {10} con una carretilla, y las ban poniendo en{11}sima de unos manteles, ya q<u>e an cortado {12} ocho o dies las ban friendo, en cuanto es{13}ten un poco oreadas p<or>q<u>e en dejando{14}las secar mucho no se ampollan, no sa{15}len tan buenas, p<ar>a freirlas, entre dos, la {16} una la coje con las puntas delos dedos, y {17} a el echarla en la manteca sin largarla me{18}te primero el canto q<u>e le ha de quedar p<ar>a {19} dentro, la tiene un poquito, y la boltea p<or> {20} el otro, y otra con dos palitos la ba em{21}volviendo dentro de la manteca, y asi q<u>e {22} ya la empesaron a envolver la suelta la q<u>e {23} la esta teniendo, y se acaba de freir, y con {24} con palito con punta, la sacan aq<u>e escurra {25} un poco, y las ban parando en una casue{26}la aq<u>e acaben de escurrir, después seles {27} echa su almíbar p<or> ensima p<ar>a comerlas, {28} si le quieren echar agua de asar a la {h 27v} {1} miel sele echa tantita y q<u>e yerba un {2} poquito con ella.

{3} [*Título: Gasnates*]

{4} Se echa tantita arina en una mesita {5} sele echa tantita Sal mui remolida y lle{6}mas de huebo, se amasa un poquito si {7} no se puede juntar bien mas llemas de {8} huebo asta q<u>e sepueda hir estirando con {9} el Palote q<u>e quede delgadita y seban cor{10}tando de ancho de ocho dedos y el lar{11}go de seis dedos, y las ban poniendo a un {12} lado de la mesita, en cuanto se orea {13} un poquito se ban friendo en la {14} manteca dandoles b<uel>ta con un palito {15} esto no se amasa mucho p<or> q<u>e se seca {16} el huebo ni se ase mucha masa de un {17} tiro, una los ba asiendo, y otra pegando{18}los y friéndolos

{19} [*Título: Otros Viñuelitos*]

{20} A cuatro onzas de arina ocho {21} mas de huevo, dos cucharadas de Pla{22}ta de manteca derretida tivia se {23} amasa bien, se estiende muy delgado con {24} el palote, y se cortan con una {25} carretilla

{h 28r} {1} [Título: Viñuelos de Purgado.]

{2} Se batan unas claras de huevo, ya q<u>e {3} estan batidos se echan las llemas y {4} un poco de Pan abiscochado bien molido, {5} se rebuelben muy bien y con una Cucha{6}ra de Plata se ban echando en la mante{7}ca p<ar>a q<u>e se frian, y con una Cuchara de {8} palo se les ba echando la manteca calien{9}te, asi q<u>e estan fritos se sacan con un pa{10}lito p<ar>a q<u>e se escurran, no se les echa mucho {11} Pan p<o>r q<u>e salen masacotudos y duros echan{12}doles poquito pan salen fofitos y blandos, {13} siquieren aserlos con biscochos duros en {14} lugar de pan tambien salen buenos, se {15} echan a ervir un poco en la almíbar.

{16} [Título: Manjar Real]

{17} Se clarifican siete livras de asucar {18} con una clara de huevo, se cuele, y se bu{19}elbe a poner en la lumbre, y ya q<u>e esta de {20} medio punto secoje tantito con un dedo de {21} la cuchara, y abriendo los dedos se ase una {22} ebrita delgada, se le echa la almendra, y {23} la pechuga, la almendra a de ser una li{24}bra mondada, y molida de buena manera, {25} rosiandola con agua, q<u>e le quede granito {h 28v} {1} las dos pechugas de una Gallina cosidas {2} con poquita Sal, y después muy bien laba{3}das desebrada y bien molida, yerve todo {4} se esta meneando asta q<u>e tome punto q<u>e {5} se echa tantito en agua fria en cuanto {6} cuaja, q<u>e se coje y quiere aser una bolita {7} muy blandita se baja, setienen molidos {8} cuatro biscochos de estos larguitos duros {9} q<u>e queden con grano q<u>e no este remolido, {10} en cuanto se baja el caso seles ba echan{11}do [espacio] el biscocho q<u>e esta {12} molido, y se esta batiendo como el tur{13}ron y asi q<u>e se empaniso sele echan [espacio] de ajonjolí se rebuelbe con el {14} y se echa en cajeta o tasa, no se bate {15} mucho con el ajonjolí p<o>r q<u>e se revienta {16} y se pone feo, el ajonjolí adaser tostado.

{17} [Título: Papelinas]

{18} A vna libra de arina sele echan dos {19} huebos enteros dos onzas de manteca, tres {20} onzas de asucar molida, todo esto se ama{21}sa se le echa un posuelo de agua con Sal {22} tibiesita, se amasa muy bien y en estan{23}do suabe se estiende con el Palote, y en{24}tre dos con las manos como quien estira {25} ojuelas se cortan con lacarretilla, y seban {26} poniendo en unos manteles, y en cuanto {27} se olean un poquito seban cosiendo en {h 29r} {1} un comale a fuego lento primero p<o>r un lado, {2} y luego se boltean por el otro, y en el mis{3}mo comale se doblan de esquina a esquina {4} p<ar>a q<u>e no queden estendidas.

{5} [Título: Memoria de las Papelinas.]

{6} Vna livra de arina floreada, cuatro lle{7}mas y dos claras, medio de Vino, dos onzas {8} demanteca y dos onzas de asucar, tantita {9} sal molida, se rebuelbe la asucar la man{10}teca huebos y sal y una poca de agua y {11} el Vino la q<u>e se conosca necsesaria y luego {12} selemete la arina, adequedar la masa {13} sueltasita de modo q<u>e después de q<u>e se es{14}tiende sobre una tabla con palote se coje {15} entre dos como quien ase Viñuelos y se {16} estiende de modo q<u>e queden muy delga{17}dos y se cortan con palote o cuchillo del {18} tamaño q<u>e se quieren y en comale se tu{19}estan en cuanto cuesan y doren machu{20}candolas o aplanandolas con una servi{21}lleta p<ar>a bajarles las begigas q<u>e se le asen {22} y se doblan como envueltos antes q<u>e {23} entiesen y asi dobladas seban voltean{24}do p<ar>a q<u>e cuesan lo q<u>e les falta el comale {25} no ha de estar biolenta la lumbre por {26} q<u>e se abrasan, y no cuesen.

{27} [*Título:* Prestiños]

{28} Amedia libra de arina dose llemas {h 29v} {1} de huebo y media clara, Salmolida en {2} polvo, tantito anis tostado y molido, y {3} como un dedal de aseite de comer, se {4} amasan, y se ban asiendo una tripitas {5} como el mecailo de Campeche delgado, {6} y luego se ba cortando enpedasitos del {7} tamaño de piñones, conmforme se cortan {8} se echan sobre unos manteles a q<u>e se o{9}ren un poco, se frien enla manteca tem{10}plada, y en estando la manteca ya can{11}sada se remuda por q<u>e no se cuesen, confor{12}me se ban friendo se ban echando en una {13} casuela a q<u>e se escurran, se ase la miel {14} con dies onsas de asucar y como media {15} tasa caldera de miel virgen, sele da {16} punto en cuanto cuaje en el agua mui {17} poquito, se baja al suelo, y se esta batien{18}do con la cuchara p<ar>a q<u>e empanise un poco {19} q<u>e quede como miel espesa, y antes de {20} q<u>e se enfrie se echan los prestiños, y se {21} rebuelben con la cuchara, y se basian en {22} una tablita humeda, y con una serbille{23}ta humeda se aprietan muy bien apreta{24}dos y luego se asen cuartos con un cuchillo{25}llo. - Del mismo modo q<u>e se cortan estos co{26}mo piñonsitos antes de freirlos, asi se cor{27}tan los otros.

{h 30r} {1} [*Título:* Torta de Mueganos o Prestiños]

{2} A Vna libra de arina Veinte y cuatro {3} llemas de huebo se amasa en medio Po{4}suelo de Agua, se desbarata un pedasito {5} de lebadura pequeña tantita Sal, y una {6} tomadita de Tequesquite, medio posuelo de {7} bino blanco, un pedasito de manteca fria {8} como esta del tamaño de un limon todo {9} se amasa junto muy bien y se ban estiran{10}do unas tripitas delgaditas del grueso {11} de mecailo de Campeche, y se ban echan{12}do en unos manteles y assi q<ue> se olean {13} como los gasnates seban friendo en man{14}teca no muy caliente poca lumbre, asi q<u>e {15} estan doraditas seban sacando en una {16} casuela p<ar>a q<u>e escurran, la Miel se ase con {17} una Panela una libra de asucar y medio {18} cuartillo demiel Virgen todo yerve junto {19} y se cuela, se vuelve a poner en la lum{20}bre a hervir sele toma el punto en agua {21} fria en cuanto cuaje la bajan, y la baten {22} a q<u>e empanise un poco, si q<u>e ya esta empa{23}nisada la suben ala lumbre, encuanto en{24}tivie y suelte un poco, seban echando allí {25} las tripitas se rebuelben muy bien seles {26} echa un poquito de ajonjolí tostado, y se {h 30v} {1} echan en una mesita humeda humeda {2} y con las manos mojadas se ban apretando {3} y componiendo antes de q<u>e se enfrie con {4} un cuhillo humedo seban partiendo en {5} cuarterones o en pedasos, y asi q<u>e se em{6}fria bien las ban apartando.

{7} [*Título:* Torta de Almíbar]

{8} se muelen unos Viscochos de los duros {9} larguitos con tantito clavo, y tantita cane{10}la, sebaten huebos, primero las claras, y {11} luego las llemas, ya q<u>e estan bien batidas {12} seles ba echando de este biscocho poqui{13}to a poco, y volviendo a batir no le an de {14} echar mucho, cosa q<u>e quede suavcito {15} el huebo, sele echa tantito asafran mo{16}lido con muy poquita agua, se rebu{17}elbe bien, se unta un Sarten con mante{18}ca, y se echa alli, se pone a dos fuegos {19} mansos, y asi q<u>e esta cuajada se parte {20} y seba echando en almíbar q<u>e estara {21} clarificada, y depunto como de conser{22}ba, le echan un poquito de Vino ala al{23}mibar, y yerbe tantito con el, echan la {24} torta y yerbe un poquito, esta la parten {25} en rebanaditas, o cuarteroncitos, sele {26} echa p<o>r ensima tantito ajonjolí tostado {27} silaquieren blandita y fofa, no án de {h 31r} {1} echar mucho Viscocho, si la quieren mas {2} durita y apretada, le echan un poquito {3} demas Viscocho.

{4} [*Título:* Para Viñuelos humildes]



{5} Se clarifica una libra de asucar me{6}diana junta con una Panela y se cuele, se {7} buelbe a poner en la lumbre, y asi q<u>e esta {8} hirviendo seban echando los Vuñuelos y {9} yerben y se tiantan asta q<u>e estan blandi{10}tos los bordos y todo, si antes de q<u>e estén {11} blanditos se espera mucho la miel, se {12} arriman con la cuchara p<ar>a un lado, y {13} se echa tantita agua caliente, yerben {14} otro poquito, cuando quieran q<u>e no que{15}den muy mantecosos echan los Vuñue{16}los en una casuela y se les echa agua {17} bien caliente, estan un ratito, yseles {18} escurre esa agua mantecosa, y seles {19} vuelve a echar mas, se enguagan mui {20} bien, y seles escurre el agua apretando{21}los a ellos muy bien contra la casuela, y {22} luego seban echando en la almíbar.

{22} [*Título:* Mamones.]

{23} Adies y ocho huebos, Vna libra de a{24}sucar y otra de Almidon, la asucar {h 31v} {1} molida en el metate q<u>e no quede muy {2} remolida q<u>e le quede grano ala asucar {3} el almidon se muele en metate, y se {4} sierne en sedaso de media Tela, seba{5}ten primero las claras muy rebatidas {6} se echan las llemas, y seles da una ba{7}tida y seles ba echando la asucar, y {8} sebaten muy bien junto con la asucar {9} ya q<u>e esta muy bien batido ade estar {10} el horno templado, ni muy caliente {11} ni muy frio como cuando sacan el Pan {12} se tienen las cajitas de papel echas {13} de a medio Pliego, y ya q<u>e seban a me{14}ter en el horno se les ba rebolviendo {15} el almidon poco a poco sin batirlo {16} mucho sino encuanto se rebuelva bi{17}en p<or> q<u>e en batiendolo mucho con el al{18}midon se aguan, ya q<u>e esta rebuelto {19} con la Cañita semete la mano a desa{20}ser lo q<u>e hubiere abajo asentado, se {21} ba cojiendo con una Xicara, y seba {22} echando en las cajitas no muy llenas {23} sino cosa q<u>e quede mas de la mitad de {24} la caja basio p<or> q<u>e con el huebo espon{25}ja, ysederrama, seles echa p<o>r ensima {26} antes de meterlas en el horno, para {h 32r} {1} provar el horno, se ase una chiquita an{2}tes de llenar las otras y la meten p<ar>a co{3}noser si se cuese o se quema, y entonses {4} seban echando las otras y metiendolas {5} asta q<u>e se cuesen, si quieren aser dos Li{6}bras baten dies y ocho huebos aparte p<ar>a {7} una, y dies y ocho p<ar>a la otra p<or> q<u>e queden {8} bien batidos. {9} Siquieren haser biscotelas a deser {10} áveinte huebos una libra de asucar {11} y libra y media de almidon, elmodo de {12} batirlos y aserlos y echarlos como los {13} mamones, las cajas de Papel p<ar>a estas se {14} asen de a cuarteron la diferencia q<u>e es {15}tas tienen de los mamones es q<u>e salen {16} mas apretadas, siquieren haser ma{17}monsitos tostados an de ser de esto pro{18}prio de las biscotelas p<ar>a q<u>e no salgan mui {19} fofos pero estos los an de echar en caji{20}tas de Papel q<u>e no sean muy anchas, yan {21} de echar menos q<u>e p<ar>a los mamones p<ar>a q<u>e {22} no salgan muy altos, se cuesen y des{23}pues de frios se rebanan, y semeten {24} otrabes en el horno á tostar, estos de {25} la misma masa q<u>e las biscotelas.

{26} [*Título:* Puchas de Tierradentro]

{27} A Treinta huebos batidos como para {h 32v} {1} freir primero las claras y luego las {2} llemas, seles echa un poquito de anis, {3} y una poquita de sal molida, una tasa {4} caldera de manteca bien caliente {5} una ba echando la manteca, y otra ba {6} rebolviendo con la mano, y leban echan{7}do arina, y la ban rebolviendo, la q<u>e {8} fuere menester q<u>e no quede la masa {9} muy dura, y después de echos los bis{10}cochitos se cuesen en agua simple {11} se ban sacando y así q<u>e estan bien se{12}cos se meten en el horno, a de estar {13} el horno como p<ar>a biscotelas.

{14} [*Título:* Memoria de Viscochos de agua]

{15} Se baten dies claras como p<ar>a freir, y {16} luego sele echan cuarenta llemas, y {17} media libra de asucar molida, y se {18} vuelve a batir bastante, y sele echa {19} medio de Vino blanco, medio de Agu{20}ardiente, lo q<u>e cojen tres dedos de anis {21} tostado, y molido, lo q<u>e cojen todos los de{22}dos de sal molida, media libra de {23} manteca derretida, y sele ba meti{24}endo la arina q<u>e embebiere, q<u>e no pa{25}se de tres libras se amasa asta que {26} no pega, se asen rosquetes, o la figu{27}ra q<u>e se quiere, y luego se echan á {h 33r} {1} erbir en un caso de agua asta q<u>e suba {2} p<ar>a arriba, se sacan, y se embuelben en {3} unos manteles, seprende el horno, y an{4}tes de barrerlo seban abriendo con u{5}na nabajita en redondo y seban meti{6}endo en manteca templada no puesta {7} en la lumbre sino en el suelo, se ponen {9} en unos papeles, y se meten en el hor{10}no a coser, y después sebetunan como {11} requiere, si con betun batido, o con mi{12}el espesa, y rebolcados en asucar, y ca{13}nela.

{14} [Título: Viscochitos de Mais]

{15} A Vna cuarta de arina de cacaguasen{16}tle bien floreada sele echan Veinte lle{17}mas y dos claras, libra y media de asu{18}car y la sal competente, se bate bien, {19} sele echa un cuartillo o poco mas de {20} agua, y luego se le echan Dos libras {21} bien corridas de manteca, y se rebuel{22}be con la arina q<u>e quede sueltasita la {23} masa, y si se quiere, sele echa una Pun{24}ta de agua de asar, se asen como ta{25}blillas, y se coje el moldecito y se sellan {26} Si quieren esta masa p<ar>a Pastel de {27} picadillo sale bueno, no lleba agua {h 33v} {1} de asar, sele echa un poquito de asa{2}fran molido, queda la masa echa de {3} un dia p<ar>a otro p<ar>a q<u>e salga tierna, á otro {4} dia se amasa un poco, y si esta muy du{5}ra se rosia con poquita agua, y se se{6}llan los biscochos, y si es p<ar>a Pastel se pa{7}sa p<o>r el metate, y seban sacando los to{8}topitos, y poniendose en Platon, o torte{9}ra untada de manteca.

{10} [Título: Viscochitos de huebo]

{11} Se baten sesenta y cuatro llemas de {12} huebo como p<ar>a Torrejas Reales poco mas {13} y ya batidas sele echa media libra de {14} asucar y media de manteca, no dere{15}tida sino como bien, la Sal competen{16}te, y un real de aguardiente, se re{17}vuelve brebemente con la mano, y se {18} le mete la arina, la q<u>e corresponde {19} a este recaudo, son tres libras pero sue{20}le ser tan embebedora q<u>e no le entra {21} toda, y ay otra q<u>e le suel entrar otra {22} poquita mas, se amasan como los o{23}tros, se asen los rosquetitos, y en el hor{24}no manso se cuesen.

{25} [Título: Viñuelos de Molde]

{26} Semide la arina con una tasa de {h 34r} {1} esas q<u>e llaman de caldo, a cada tasa de {2} arina sele echan nuebe huebos solo {3} ocho solas las llemas, y uno con clara, {4} se yerbe un poco e anis con un grano {5} de sal y con poquito de Tequesquite y {6} con esta agua se rebuelbe y se bate con {7} un molinillo, ade quedar ni muy es{8}peso ni muy aguado, el molde se ca{9}lienta en la manteca, y luego se en{10}juga con un cotense p<ar>a meterlo en la {11} arina ya compuesta como ba dicho, y {12} despues se rosian con almíbar y se les {13} echa canela; se me avia pasado el q<u>e {14} ala masa sele echa un [interlineado: poco] de Vino.

{15} [Título: Memoria delas frutas de Sarten.]

{16} Se baten los huebos q<u>e sequieren, si {17} son dose, la mitad q<u>e son seis son con {18} clara y llema, y los otros seis solo la {19} llema, se baten y asi q<u>e ya estan seleba {20} echando arina asta q<u>e quede como es{21}pejo q<u>e tenga cuerpo, se mete el fier{22}ro en la manteca p<ar>a q<u>e se caliente, no {23} mucho, y se mete en la masa, y luego {24} semete en la manteca, y se sierne el {25} fierro

p<ar>a q<u>e suelte el buñuelo, y sele e{26}cha con la cuchara manteca p<o>r ensima, {27} y se boltea p<ar>a q<u>e se cuesa bien, ya q<u>e esta {h 34v} {1} se saca, y se les echa miel p<o>r ensima de {2} punto alto, y tambien se rellenan de {3} coco empanizado, o de leche.

{4} [Título: Vien me sabe]

{5} A Dos cuartillos de leche una onsa de {6} Almidon, media onsa de Almendra {7} molida, cuatro llemas de huebo, el dulce {8} al gusto, esto se cuele y se pone a coser.

{9} [Título: Otro]

{10} A un cuartillo de leche, una onsa de {11} arros q<u>e se pesa después de remojado {12} la asucar al gusto, la almendra lo q<u>e {13} se quiere, al cuartillo de leche Dos lle{14}mas de huebo.

{15} [Título: Viscochitos de Almendra]

{16} A media libra de Almendra, dies on{17}sas de Asucar sernida, dos huebos {18} uno entero y otro sin clara se sacan {19} por geringa y se cuesen en tortera {20} conmas fuego arriba q<u>e abajo, se {21} muele la asucar y después la almen{22}dra con el huebo bien remolida la {23} almendra.

{24} [Título: otros]

{25} A media libra de almendra se mu{26}ele con dos llemas y una clara bien {27} remolida, y después de molida sere{h 35 r} {1} buelbe con dies onsas de asucar sernida {2} p<o>r tamis muy fino, y así q<u>e esta muy unido {3} todo sesacan p<o>r la jeringa, se cuesen en {4} tortera en la ornilla templada, con lum{5}bre arriba, y se tiene cuidado con ellos {6} p<o>r q<u>e con facilidad se queman

{7} [Título: Modo de haser fideos.]

{8} Una libra de arina se echa en tablero, {9} y sele ase un ollo en medio, y allí se e{10}chan cuatro huebos con claras y se des{11}baratan con palita, poquita sal y asa{12}fran desecho en agua tibia, ysi q<u>e se ba {13} rebolbiendo y entrando la arina sele e{14}cha agua algo mas q<u>e tivia p<ar>a q<u>e aga cor{15}rea y se ban cojiendo pedasitos chicos, yse {16} palotean muy delgados y se embuelben, {17} así q<u>e orean demodo q<u>e no sepeguen y {18} se cortan con cuchillo muy delgados.

{18} A una libra de arina cuatro {19} huebos con clara, el agua un cuartillo, {20} y si recibe menos agua conforme este {21} q<u>e quede algo dura, un poco de sal, se ti{22}ra la masa muy fina.

{23} [Título: Viñuelos de Viento.]

{24} Sepone a erbir tasa y media de agua {25} una cuchara de plata rasada de manteca {h 35v} {1} un grano de Sal y tantito anis se cuece {2} como todo, siete llemas de huebo y cua{3}tro claras una tasa de arina.

{4} [Título: Guisado de Lechuga]

{5} Se frien unos dientes de ajo y se sacan {6} ya q<u>e estan dorados, en esa manteca se {7} frien unos xitomates q<u>e esten bien en{8}carnados y remolidos, yaq<u>e esta bien {9} frito se le echa el caldo de la carne, Pi{10}mienta, clavo, y canela molido, se pica {11} la lechuga como p<ar>a ensalada y se frie {12} hasta que sube de color y se echa en el {13} caldo del xitomate, se baten unas lle{14}mas de huebo en Vinagre y se echa jun{15}to con la lechuga y se pone a fuego muy {16} manso asta q<u>e espesa se apea y siquie{17}ren con Vino.

{18} [Título: Guisado de Fricase.]

{19} Se frie sebolla picada y unos dientes de {20} ago, perejil, y oregano picado, q<u>e no este {21} muy frito, se muelen llemas de huebo co{22}siditas, y se echan a erbir con la Sebolla {23} y seleba echando el caldo de la carne {24} poco a poco asta q<u>e queda en un espeso {25} regular, si quieren lleba bino, o vinagre, {26} y su adereso de alcaparras, aseitunas, cho{27}risos y xamon.

{h 36r} {1} [*Título:* Una pierna de carnero]

separte en {2} pedasos chicos y se echa en agua asta q<u>e {3} esta blanca, se tiene picado medio de to{4}mates crudos y menuditos, medio y cuarti{5}llo de xamon, tantitos cominos, clavo, ca{6}nela, tantita Pimienta molido, todo jun{7}to se echa en Vna olla, y si quieren tantito {8} bino, setapa y a otro dia sepone a la lum{9}bre asta q<u>e este sasonado. {10} Se asen las capas, se pone la capa de {11} abajo y la otra ensima, sele pone sus re{12}banaditas de huebo cosido, de chorisos, y {13} sus pasas y almendras, y la ultima capa {14} de masa y se pone aser.

{15} [*Título:* Carnero en Moro]

{16} Este separten las raciones se echan en {17} agua a desangrar y luego se despellejan {18} y en un asador ponen asar q<u>e quede co{19}mo doradito crudo, se echa en un olla, {20} si son quinse raciones de carnero, sele {21} pican dies xitomates alli mismo y cu{22}artilla de tomates, claco de perejil, de{23}sogado, una cabeza de ajo limpio ente{24}ro, pedasos de xamon, dose cabezas de {25} sebolla enteras, espesias enteras, clavo, {26} canela, y Pimienta, esto la vispera en la {h 36v} {1} tarde se deja puestesito una tasa calde{2}ra de Vinagre p<ar>a sasonarlo, cominos, asa{3}fran, y se bacia en una casuela.

{4} [*Título:* Otro]

{5} Se frien unos dientes de ajo cebolla {6} picada muy menudita, y xitomate pica{7}do o molido, un poco de Perejil y orégano {8} ya q<u>e esta muy bien frito se baja, se mue{9}len unos higaditos de Pollo crudos, y en {10} un Sarten aparte se frien unos dien{11}tes de ajo picados y se echan alli los hi{12}gaditos, yasi q<u>e yerve, se rebuelbe con {13} el otro recaudo, sele echa clavo, y canela {14} q<u>e yerva todo.

{15} [*Título:* otro.]

{16} Semuelen Veinte o Treinta nuses, co{17}mo cuatro chiles anchos tostados, y ras{18}pados, y unos xitomates asados, y se mu{19}ele todo muy bien, y todo junto se frie, y {20} sele echa su caldo, y un poco de orégano.

{21} [*Título:* Pollos en Perejil]

{22} Si son seis Pollos se desoja medio de Pe{23}rejil con los ramitos tiernos, esto se mue{24}le muy bien remolido, y se muele allí {25} una cabeza de ajo, cominos, clavo, ca{26}nela, se pican seis cabezas de sebo{27}lla muy menudito, se ponen dos tasas {h 37r} {1} Calderas de agua y su sal, sepone a refre{2}irse asta q<u>e queda como un atole de reco{3}sido, entonses se echa el Perejil asta q<u>e se {4} refria con la sebolla y juntas las alcapar{5}ras se echa el caldo de lo delos Pollos, y {6} los Pollos juntamente, se echan sus cho{7}risos cosidos, su deasitron en pedasitos, sus {8} alcaparrones, y luego q<u>e se baja dela lum{9}bre sele echa, un real de vino blanco, {10} en este mismo guisado se asen bobos de {11} limon con la diferencia deq<u>e lleba en{12}torses aseite de comer, y assi mismo hue{13}bos etrellados

{14} [*Título:* Guisado de Almendra]

{15} Para cuatro Pollos un real de almendra {16} esta sefrie en manteca q<u>e queden doraditas {17} semuele muy remolido con clavo, canela, {18} y un poquito de ajo crudo, sefrie todo jun{19}to y se echa el caldito del Pollo, se re{20}muelen seis biscochos duros se desasen {21} en agua se echan alli como p<ar>a espesarlos {22} sus alcaparras, xamon, chorisos, y Vino.

{23} [*Título:* Arros engranisado.]

{24} El arros limpio, y labado, se enjuga y {25} sefrie asta q<u>e se dora se echa en el caldillo {26} de xitomate molido frito con sus espe{27}sias, clavo, canela, comino, ajo, Perejil, Pi{h 37v} {1} mienta, asafran, siquieren su punta de {2} dulce, el caldillo a de quedar aguado p<ar>a {3} q<u>e esponje el arros, se echan los Pollos, ó {4} Pichones en cuartos, o carne de Puerco, si {5} quieren chorisos y demas aderentes,

sele {6} pone comale ensima con lumbre p<o>r q<u>e que{7} da como una torta ya q<u>e a cuajado sele echa {8} p<o>r ensima ajonjolí tostado, si gustan a{9} sucar en polbo, adentro chilchotes en Vi{10}nagre o sin el, siquieren su chilote del {11} proprio recaudo, se aparta ya q<u>e esta frito {12} antes de echarle el caldo.

{13} [*Título:* Viñuelos de Viento]

{14} Cosa de media libra de arina floreada {15} desatala con agua fria, y una poquita de {16} sal, y aras un batido como p<ar>a aser ostias, {17} luego calentaras una poquita de manteca {18} en un sartén, como p<ar>a aser una tortilla {19} de huebos, y cuando este caliente, echa {20} el batido dentro del Sartén, y menealo {21} con un cucharón sobre las brasas, y ben{22}drase á áser una masita enserada y cu{23}esela muy bien, meneandola siempre p<ar>a {24} q<u>e no se pegue en el Sartén, ni haga cor{25}tesa, p<o>r q<u>e todo el toque de esta masa es {26} ta enq<u>e salga muy bien cosida del Sar{27}tén, p<o>r q<u>e si sale bien cosida, de ninguna {28} manera pueden salir malos los buñue{29}los. En estando cosida la masa, echala {h 38r} {1} en el almires, y majala muy bien, y bele {2} metiendo huebos poco a poco, y majandola {3} mucho, hasta q<u>e este blanda, y los huevos, {4} no an de ser todos con claras, sino la mi{5}tad, p<o>r q<u>e no esponje demasiado, y se agan {6} resquebrajados; Estos buñuelos, si los pa{7}sares p<o>r almíbar, y les echares p<o>r ensima {8} un poco de canela molida, haciendo lo {9} buñuelos un poco grandes, entiendo, q<u>e es {10} la mejor suerte de bunuelos q<u>e se hasen.

{11} [*Título:* Como se ha de aser el arros.]

{12} Tomaras el arros y lo bentaras de las {13} pajas, y las ojitas, luego labale con agua {14} tibia, asta q<u>e salga el agua clara, luego {15} tapalo en un colador serca de la lumbre {16} y se enjugara presto, y esponjara algo, lu{17}ego ponlo en el tablero, y mondalo, y ten{18}dras tantas asumbres de agua caliente {19} como ay libras de arros, y ponlo dentro del {20} caso y cuesa dos erbores, y apartalo, y tapalo {21} serca de la lumbre, y el hira esponjando, {22} y embebera toda el agua, luego ponle o{23}tras tantas asumbre de leche, como de {24} libras de arros, y ponle media libra {25} de asucar p<ar>a cada libra de arros, y sa{26}sonalo e Sal, ponlo al fuego de brasa, y {27} cuesa poco a poco, y menealo pocas veces, {28} p<o>r q<u>e no se desaga el grano, y con esto saldra {h 38v} {1} granado y duro, Y si el arros fuere p<ar>a mesa {2} muy regalada, podras poner tres cuartero{3}nes de asucar a cada libra de arros, y enti{4}endase, q<u>e el arros a de ser bien granado, p<o>r {4} q<u>e de otra manera nunca sale bueno.

{5} [*Título:* Vuñuelos de arros.]

{6} De este arros podras aser bunuelos, a{7}partando un plato de ello, y dejarlo em{8}friar; Luego ponle un puñado de arina {9} y dos huebos con claras, y rebuelbelo con {10} un cucharón, nomas de cuanto se enbeba {11} la arina, y los huebos, p<o>r q<u>e si los rebuel{12}bes mucho, se echara a perder, Luego pon{13}dras la manteca al fuego, y echaras buñu{14}elos con un cucharón, q<u>e sea un poco gran{15}de, y frielos bien, q<u>e salgan morenos, y sir{16}belos con miel, asucar y canela p<o>r ensima {17} son mejores delo q<u>e paresen, La arina pon{18}sela de una bes, y antes pequen de mu{19}cha arina q<u>e de poca.

{20} [*Título:* Casuela de arros]

{21} De este arros podras apartar un plato, y {22} ponerle media dosena de llemas de hue{23}bos, y dos claras, y un poco de canela molida, y un poco de canela molida, rebu{25}elbelo todo, y pon un poco de manteca {26} de Vacas en una casuela, y echa el arros {h 39r} {1} dentro y raspale un poco de asucar por {2} ensima y cueselo en un horno, y deq<u>e este {3} bien cosido, sirbelo en la misma casuela {4} En lugar de canela molida podras poner re{5}quesones si quieres, De este mismo ar{6}ros de la

casuela podras aser tambien unos picatostes {7} sobre rebanadas de pan y raspales asu{8}car p<o>r ensima, y cueselos en una tortera {9} con lumbre abajo y arriba.

{10} [Título: Arros a la Portuguesa]

{11} Aras un libra de arros con leche dela {12} manera q<u>e esta dicho arriba y cuando lo {13} quisieres servir, batiras una dosena de {14} llemas de huebo muy batidas, y pondras {15} el arros sobre la lumbre, e iras {16} echando estas llemas, y rebolviéndolo {17} muy apriesa, y dando un erbor, sacalo y {18} echalo en platos, ponle asucar, y canela {19} por ensima, y sirvelo caliente.

{20} [Título: Arros de Grasa]

{21} El arros de grasa se a de limpiar, como {22} esta dicho en el de leche, poniendole a {23} cada libra asumbre y media de caldo, y {24} algo menos, y sus cañas de Baca, y tres {25} cuarterones de asucar, p<o>r q<u>e el de la leche {h 39v} {1} ha menester algo menos de asucar, p<o>r cuanto {2} la leche es mas dulce q<u>e el agua, y el de la {3} leche de almendras ha de llevar tambien {4} mas asucar, y si mesclas leche de almen{5}dras con la leche de Cabras, y le pones u{6}na libra de asucar a una libra de aros {5} es mejor arros q<u>e todos, y mas gustoso, De {6} este arros de grasa podras haser todas {7} las cosas q<u>e tengo dichas del arros de leche {8} y te saldran mejores, El arros de aseite, y {9} de manteca de Vacas, seha de aser p<o>r el {10} orden q<u>e esta dicho en el de grasa, y p<o>r esso {11} no ay q<u>e tratar de ello.

{11} [Título: Casuela de arros sin dulce.]

{12} Mondaras el arros de parte de noche, y la{13}balo muy bien en agua caliente, y en el a{14}gua postrera dejalo estar un poco, y luego {15} asi caliente escurrido del agua, ponlo en {16} unos manteles, q<u>e esten doblados, dos o trs {17} beses, y arropado muy bien, y dejalo allí {18} asta la mañana, o desde la mañana asta {19} las onse del dia, y lo aiaras esponjado y {20} tierno, luego ponlo en unas casoelillas con {21} un poco de agua caliente, cuanto se ba{22}ña, sasonado de Sal, y pimienta, y un {23} poco de aseite q<u>e sea bueno, y metelo en {24} un horno con poca lumbre, y se embebe{25}ra {h 40r} {1}ra el agua, y quedara el arros muy granado q<u>e {2} no sepegue un grano con otro, y muy tierno, {3} y de buen gusto.

{4} [Título: Platillo de Alcachofas]

{5} Las alcachofas se aderesan de esta mane{6}ra, limpiarlas de las ojas mas verdes, y de {6} la cascara del peson, y cortales las puntas {7} asta serca del medio, luego perdigalas en {8} agua, q<u>e seles quite el amargor luego saca{9}las y esprimelas, y metelas en una olla, o {10} asientalas en un perol, o casuela con lo pe{11}sones asia bajo, y si tubieres manteca {12} fresca, ponsela assi cruda, y sasonalas con {13} Pimienta, nues, y agengible, y unos clavos {14} enteros, y ponle un poco de Vino blan{15}co, y un poco de Vinagre, y agua caliente, {16} o caldo hasta q<u>e se bañen, y ponle dentro {17} un manojo de perejil, y hierbabuena, y {18} culantro berde, y unas cebollas enteras, {19} y sasonalo de sal, y un poco de asafran, y con {20} esto se pueden coser, y [interlineado: tuesta] unas rebana{21}das de Pan, y sirbelas sobre ellas, pon los {22} pesones asi arriba, y echaras amal las {23} yerbas todas, y la sebollas, q<u>e con la mante{24}ca se ara un caldo espeso, q<u>e paresca cua{25}jado, sino tubieres manteca fresca, y {h 40v} {1} fuere dia de carne, freiras cebollas, con {2} tosino, y ponselo, y berdura picada, y la {3} demas sason, q<u>e se pone alas dela mante{4}ca, y las cuajaras con llemas de huebo {5} y un poco de agrio. {6} [Título: Alcachofas asadas.]

{7} Perdigaras las alcachofas con agua {8} y sal, cortandolas primero serca dela {9} mitad asia las puntas, y esprimelas de {10} agua, y ponlas a coser en caldo, q<u>e tenga {11} buena grasa, o en agua y sal, y mucha {12} manteca de Vacas, y ponlas en un hor{13}nillo los pesones asia bajo, sobre unos pe{14}dasillos de masa, y echales

dentro p<o>r las {15} puntas un poco de sal, Pimientay aseí{16}te q<u>e sea bueno, y ponles lumbre q<u>e sea {17} moderada, abajo y arriba, sacalas, y así{18}entalas en el plato, y ponles sumo de {19} naranja p<o>r ensima, aunque parezca {20} q<u>e estan seca, p<o>r dentro estaran muy ti{21}ernas y muy gustosas.

{22} [*Título:* Ariquepa del Padre Campos]

{23} Ocho cuartillos de Leche, Sinco libras {24} de asucar blanca (q<ue> no sea salada p<o>r q<u>e {25} se corta la leche) esta se yerbe con la {h 41r} {1} asucar se deja q<u>e se enfrie p<ar>a quitarle {2} la nata, y toda grasa, semuele medio {3} de arros, y bien molido, se echa en la {4} leche, y se cuele, ya colado, se echa en el {5} caso con la leche en q<u>e se ha de coser, se {6} muele una libra de almendra en se{7}co, y bien remolida se echa en la leche {8} misma, labando el metate con la misma {9} leche, sin tocar agua p<ar>a nada, y luego {10} q<u>e se echa todo esto a erbir, Leche, asu{11}car, Arros y Almendra, hirviendo jun{12}to.- Se adbierte q<u>e la Almendra no se {13} cuele, sino q<u>e conforme sequita del me{14}tate, se echa a la leche, p<ar>a q<u>e todo junto {15} yerva. Para darle el punto a esta {16} cajeta, se esta meneando al fuego con{17} tinuamente p<ar>a q<u>e no se pegue, y estando {18} ya [*interlineado:* tan] espesa, demodo q<u>e al menearla se {19} descubra el fondo del caso, entonses es {20} la prueba de q<u>e esta ya de punto, y se re{21}parte a los dos casos q<u>e ocupa esta can{22}tidad, si gustaren echarle agua de {23} asar, sea solamente medio, y canela {24} poca, p<ar>a q<u>e no tome color, y esto sele e{25}cahara cuando este ya, amedio punto. {26} Este es el material p<ar>a haser dos caje{27}tas, y de ay, enlomas q<u>e quieran ha{28}ser {h 41v} {1}ser, se regulara lo q<u>e corresponda, p<ar>a la can{2}tidad q<u>e quiera haser.

{3} [*Título:* Manjar Blanco]

{4} A treinta cuartillos de leche, seis li{5}bras de asucar blanca y masisa, Dos {6} libras y media de arros, se echa un cuar{7}tillo o dos mas de leche p<o>r lo q<u>e se quita {8} de gordura, la asucar separte en pedasos {9} grandes, y se echa en la leche p<ar>a q<u>e suva {10} la gordura, así q<u>e ha subido y se le quita {11} toda assi q<u>e ha subido arriba, a de estar {12} subiendo el gordo, despuesde echada la {13} asucar como media hora el Arros se {14} impia, y un día p<o>r la noche selava y {15} se deja en agua asta otro día q<u>e se escur{16}re, y humedo se muele y en un sedaso {17} de florear arina se sierne con la ma{18}no sin apurar mucho la coladura, La {19} coladura q<u>e queda semuele yse sierne {20} otro poco, si quieren en Tanis puede ser{21}nirse, pero a de ser el arros labado, y {22} asoleado q<u>e este bien seco, el arros se {23} pesa después de sernido, y con poquita {24} agua se desbarata con lamano p<ar>a no {25} manosear mucho la Leche y q<u>e sepa {26} a Sebo, se cuese una Pechuga de Galli{27}na {h 42r} {1}na muy cosida, y se des ebra delgadito, se {2} labacon dos ó tres aguas, y ya q<u>e quiere to{3}mar cuerpo q<u>e esta espeso, seba echando {4} desbaratada con tantita leche, p<ar>a q<u>e no se {5} asiente el arros en el caso, an de apar{6}tar menos dela mitad de la Leche despu{7}es de colada con la asucar antes de e{8}charle el arros, y así q<u>e esta hirviendo {9} seba echando la otra mitad q<u>e estara {10} con el arros en dos beses. El punto es {11} echar en un plato unas gotas q<u>e se em{12}frien, y en levantandose q<u>e queda el Pla{13}to limpio se baja, y seba echando en {14} los Platos con Xicara blanca, limpia y {15} bien seca, la lumbre biolenta, y a unq<u>e {16} una este batiendo con la pala, otra {17} q<u>e rexistre con una cuchara, de cuando {18} en cuando, p<o>r q<u>e no sepegue, an deser bi{19}en secos los platos, si son nuebos se remo{20}jan toda la noche, y se asolean tres, o {21} cuatro días, y p<ar>a echar el manjar blan{22}co, se ponen de una bes donde se em{23}frien, p<o>r q<u>e desmoberlos calientes se {24} agua por abajo.

{25} [*Título:* Leche Crema]

{25} A Dose cuartillos de Leche, dos libras y {26} dies onsas de asucar, media libra de ari{r}na {h 42v} {1}na flor, Veinte y cuatro llemas de huebo, se {2} echa la asucar, la arina, y las llemas en {3} la leche, sedesase todo junto, y se cue{4}l p{<o>r} sedaso, y se pone a coser, se esta mene{5}ando, p{<o>r} q{<u>}e no se despegue, sequita la cascara {6} a dos limones, se laban muy bien con {7} agua fria q{<u>}e no les quede amargo, ya q{<u>}e {8} empiesa a espesarse, sele echan estas {9} cascara, y no se sacan, sele echan dos {10} clabos de comer, y una raja de canela, {11} el punto de manjar blanco, se echa en {12} los platos, y se deja enfriar, ya q{<u>}e esta {13} bien fria, se muele una poca de asucar {14} q{<u>}e quede con grano, y se le ba echando p{<o>r} {15} ensima, y estendiendola p{<o>r} todo se cali{16}enta una Plancha o un machete bien {17} caliente, y se le ba pegando ala leche {18} p{<o>r} ensima, y echa mucho humo, y cria {18} una mielesita, se puede quemar la Vis{19}pera q{<u>}e la an de comer.

{20} [*Título:* Ariquipa]

{21} A siete cuartillos de Leche, cuatro onsas {22} de almidon, cuatro libras de asucar, se {23} desbarata todo en la leche muy bien, se cue{24}la p{<o>r} manta, se pone a la lumbre, y se esta {25} meneando sin sesar p{<o>r}q{<u>}e no se pegue as{26}ta q{<u>}e toma punto, q{<u>}e es cuando se be {h 43r} {1} el fondo del caso al menearla, y q{<u>}e ase cule{2}britas echando con la cuchara sobre de lo {3} q{<u>}e esta hirviendo, tambien echar unas go{4}tas en tantita agua fria, y en cuajando, y {5} q{<u>}e no le quede á la agua manteca p{<o>r} ensima {6} ya esta y ya q{<u>}e quiere tomar punto, se le {7} echa tantita agua de asar, y yerbe otro {8} poquito con ella, siquieren echarle Al{9}mendra, pueden echarle cuatro, o sinco {10} onsas molida, no muy remolida, se echa {11} asi q{<u>}e esta espesa.

{12} [*Título:* otra Ariquipa]

{13} Para dos Cajetas se echan, dose cuartillos {14} de leche, sele quita la gordura, sele e{15}chan seis libras de asucar blanca, me{16}dia libra de almendra, la mitad marta{17}jada y la otra mitad en medias, cuatro {18} onsas de almidon de trigo, el punto asi q{<u>}e {19} cuaja en el agua, y q{<u>}e no le quede manteca {20} a el agua p{<o>r} ensima, semenea seguido {21} p{<o>r} q{<u>}e no se pegue.

{22} [*Título:* Leche Vatida]

{23} Se cuese la mitad de la Leche, y la otra {24} mitad se queda cruda, a la cosida se le {25} echa asucar q{<u>}e quede dulcesita, se echa {26} en los bidrios asta la mitad, sele echa {h 43v} {1} su mamon abajo, en la leche cruda se {2} echan unas natas, y con un molinillo se {3} baten en un lebrillo, no se le echa asucar {4} a esta q{<u>}e se bate p{<o>r} q{<u>}e se baja, y con una {5} tasa seba cojiendo la espuma, y se ba {6} echando en los bidrios a onde se echo la {7} cosida q{<u>}e estaran asta la mitad, y con es{8}ta batida, se llenan asta arriba, sele e{9}cha p{<o>r} ensima canela molida.

{10} [*Título:* Torta de arros con Leche]

{11} Se ase arros con leche, y se deja em{12}friar, ya q{<u>}e esta bien fria, se le echan {13} unas almendras molidas, canela molida, {16} y unas natas de leche si ay, y sino mas q{<u>}e {17} no las llebe, todo esto se rebuelbe des{18}pues de frio, se baten los huebos como {19} p{<ar>}a freir, mas llemas q{<u>}e claras, y si quie{20}ren aserla con llemas nomas tam{21}bien sale bueno, pero ande estar mui {22} batidas, se rebuelbe todo muy bien, {23} se unta un Platon, y se echa en el se {24} pone a fuego muy manso p{<o>r}q{<u>}e no se que{25}me, y su comale ensima con poquita {26} lumbre.

{27} [*Título:* Leche cuajada.]

{28} Se cuese la leche se deja enfriar {29} y se le quita la nata, y sele echa su a{30}su {h 44r} {1}sucar a el gusto, se muelen unos pelleji{2}tos de molleja de Pollo, o de



Gallina bien {3} remolidos, y en tantita leche se rebuel{4}ben, y en un pañito demanta se cuelan, {5} y se rebuelbe muy bien en toda la leche, {6} y se echa en bidrios y se pone donde le de {7} bien el sol asta q<u>e cuaje. {8} De este mismo modo se cuaja, con la {9} flor de cardo, pero p<ar>a echarle el cardo á {10} de estar la leche tibia, sele rebuelbe mui {11} bien el cardo molido, y colado como ala o{12}tra, y esta se echa en una olla limpia q<u>e {13} aia serbido de atole, se tapa la olla, y se {14} arrima donde le de un poco el calor {15} de la lumbre p<ar>a q<u>e cuaje.

{16} [*Título:* otra Leche cuajada]

{17} La Leche cruda se entibia, y se muel {18} un pedasito de cuajo, y se desbarata en {19} una poquita de leche, y luego se rebuelbe {20} en toda, se tapa la olla, y se arrima a {21} onde tenga calor ata q<u>e cuaje.

{22} [*Título:* Modo de haser cuajo cuando no hay {23} de cabrito.]

{23} Se laban unas Vegigas de Carnero, y se {24} llenan de leche cruda, y se amarran, {25} y se cuelgan en un fogon demanera q<u>e {h 44v} {1} les este dando el humo dela lumbre asta {2} q<u>e secan mui bien, y se guardan p<ar>a cuan{3}do uno quiere.

{4} [*Título:* Bien me Sabe]

{5} A treintea cuartillos de leche, se le e{6}cha Vna libra y seis onsas de arros mo{7}lido y sernido p<o>r tanis, seis libras de a{8}sucar, Dos libras de almendra molida {9} pero cosa q<u>e le quede grano, rosiandola {10} con agua al molerlas, selimpia el me{11}tate con tantita agua, y se tiene cuida{12}do de apartar un poco de leche dela {13} misma q<u>e se midio, y se pone a ervir {14} solo con la asucar, q<u>e no tenga arros, y ay {15} q<u>e esta hirviendo, se le echa la otra q<u>e {16} esta con el arros y la almendra, no de {17} un tiro, primero la mitad, y después {18} la otra mitad, se ase asi, p<o>rq<u>e en ponien{19}dola con arros, y todo desde el principio {20} esta mas arresgada a pegarse, se esta {21} meneando sin sesar, se le da el punto {22} de manjar blanco, ya q<u>e quiere tomar {23} punto, se le echa tantita agua de asar {24} y sele echa tambien una Pechuga de {25} Gallina q<u>e estara compuesta como man{26}jar blanco, y en estando de punto, de {27} manjar blanco se baja, si quieren ha{28}ser {h 45r} {1} serlo sin Pechuga sale tambien muy {2} bueno.

{3} [*Título:* otro Bien me Sabe]

{4} Vna pechuga de gallina se [*interlineado:* cueuse] y {5} despue de cosida se laba muy bien, y se {6}des ebra como p<ar>a manjar blanco, y des{7}pues se pasa p<o>r un metate, y se tiene {8} prebenida, p<ar>a cuando este ya p<ar>a tomar {9} punto, semonda una libra de almen{10}dra y se muele rosiandola con agua, q<u>e {11} no este muy remolida, cuatro onsas de {12} almidon molido, trese cuartillos de le{112}che, una cucharada de manteca, un {14} granito de sal, se aparta un poco {15} de leche delos trese cuartillos q<u>e han de {16} medir, y se pone a ervir, ya q<u>e esta hir{17}biendo se echa la demas q<u>e estara re{18}b<uel>ta con la almendra y el almidon, {19} se esta meneando sin sesar, asta q<u>e to{20}ma punto, poco menos q<u>e de manjar {21} blanco, ya q<u>e quiere tomar punto, sele {22} echa la agua de asar, y la Pechuga, yse {23} baja silo quieren haser sin pechuga tan{24}bien se hace, si quiere echar el almi{25}don sin molerlo, ni pasarlo p<o>r sedaso, se {26} coje una poca de leche antes de echar{27}le el arros, y se desbarata en ella el al{28}mi {h 45v} {1} midon, y se cuela p<o>r una Serbilleta.

{2} [*Título:* Xericalla]

{3} Semide con una Tasa de Caldo la Leche {4} no muy llenas medio dedito menos, cruda, {5} y a cada Tasa de leche, se le echan tres {6} llemas de huebo, quitandole las miajas, {7} se desbaratan muy bien en la leche, sele {8} echa asucar al gusto, q<u>e quede dulsesita {9} p<o>r q<u>e al coserla pierde el dulce, ya q<u>e esta {10} bien

desbaratada la asucar, y las llemas {11} en la leche, se cuele p<o>r un sedaso de atole, {12} se echa en una tasa oplaton, se pone un {13} casito con agua en la lumbre, y alli sepo{14}ne el platon, ó tasa, demodo q<u>e le de el a{15}gua p<o>r abajo, pero se á detener cuidado {16} deq<u>e no yerba esta agua p<o>rq<u>e no la salpi{17}que, y se ague, sele pone un comale en{18}sima conpoca lumbre bien estendida, un {19} poquito alta p<ar>a q<u>e no se queme, se tiene {20} cuidado deber cuanto eta cosida p<o>r abajo {21} metiendole un popote a tentar si ya es{22}ta cuajada, y en estando cuajada toda, se {23} baja. A esta Xericalla q<u>e se ase con la le{24}che cruda q<u>e da con suero.

{25} [*Título:* otra Xericalla]

{26} Se cuele la leche muy bien, y se miden {27} con una tasa de caldo bien llena, y a ca{28}da {h 46r} {1} da tasa, cuatro llemas de huebo quitan{2}dole las miajas p<o>r q<u>e no se corte, y se re{3}buelben en la leche fria, se le echa su {4} asucar q<u>e este dulcesita, y ya desbaratado {5} todo se cuele p<o>r sedaso de atole, y se pone {6} a coser en elmismo modo q<u>e la otra, esta {7} sale sin suero, siquieren echarle una {8} rajita de Canela cuando la ponen a coser {9} se la echan.

{10} [*Título:* Arros con Leche]

{11} Para q<u>e salga enterito, y q<u>e no se desba{12}rate, se laba el arros, y se remoja, se a{13}marra en una serbilleta o paño dema{14}nos muy flogo, p<o>r q<u>e luego esponja mucho, {15} se pone una olla asta lamitad de agua, y {16} se atrabiesa un palo ensima dela olla, y {17} de este palo se amarra la Serbilleta, co{18}sa q<u>e le de un poco la agua á {19} el arros, se pone a hervir, se tapa la olla {20} con un plato, este arros mas se cuele con {21} el bau q<u>e con el agua, asi q<u>e ha esponjado {22} bien se baja, se saca la serbilleta amar{23}rada como esta en una casuela, ó plato {24} asi q<u>e se emfria unpoco lo desatan, y lo ba{25}sian en la casuela, á otro dia echan en una {26} olla una poca de agua, ó leche, le echan {27} un dedito de manteca, y un grano de sal, {h 46v} {1} echan alli el arros, y lo ponen en la lum{2}bre, setiene cuidado de estarlo meneando {3} con una cuchara como quien raspa {4} el fondo de una olla, asi p<o>r q<u>e no se que{5}me, como tambien p<o>rq<u>e no se desbara{6}te el arros, de rato en rato lo menean lo {7} ponen á fuego manso, asi q<u>e empiesa a er{8}bir el arros, le ban echando la leche po{9}co a poco, asi q<u>e ha erbido bien, semoja {10} la asucar en agua, y se la echan en pe{11}dasos, asta q<u>e quede de buen gusto, no lo {12} an de dejar muy espeso, y se basia en un {13} Platon o tasa, la asucar q<u>e sea blanca. {14} Cuando lo quieran aser con llemas de {15} huebo, lo cuesen en el mismo modo q<u>e {16} este, pero a la leche asi cruda como esta {17} le an de rebolber a cada cuartillo de le{18}che, dos llemas de huebo quitándoles {19} las miajas, por q<u>e no se corte, se desba{20}ratan con la leche muy bien, y sele e{21}chan y asucar, asi q<u>e se desbarata, lo {21} cuele muy bien p<o>r un sedaso, y ya q<u>e es{22}ta el arros con su grano de sal, su dedito {23} demanteca, su poquita de agua, o leche, {24} yaq<u>e esta hirviendo sele echa dela leche {25} q<u>e esta con las llemas dehuebo, teniendo {26} cuidado demenarlo luego luego, p<o>rq<u>e {27} no {h 47r} {1} no se corte el huebo, o se cuaje, le echan pri{2}mero un poco y después conforme se es{3}pesa le echan otra poca, lo prueban, si le {4} falta dulce, le echan un pedaso de asucar, {5} mojada, si quieren en lugar de manteca {6} le echan a este media mantequilla, o una {7} segun la cantida q<u>e fuere.

{8} [*Título:* otro Betun]

{9} Se echan cuatro claras de huebo en una {10} casuelita q<u>e no sea de manteca, y sele e{11}cha una libra de asucar blanca martaja{12}da, se bate asta q<u>e esta espesa, y se pone {13} blanca, y de estas se betunan las empana{14}das, o biscochos,

seles echa gragea p<o>r ensi{15}ma, y se buelben a meter en el horno ten{16}plado, asta q<u>e se cuese el betun, ya an de es{17}tar cosidos los biscochos cuando se unte es{18}te betun.

{19} [*Título:* Suspiros de Dulce]

{20} Se tanisa vna libra de asucar, se echa {21} la asucar en una tasa, o casuela q<u>e no sea {22} de manteca, y alli con una cucharita de Pa{23}lo seban batiendo, cuatro ó seis llemas {24} de huebo, seban echando á el tacto las su{25}ficientes, asta q<u>e esta suelta la asucar, se {26} esta batiendo como tamales, asta q<u>e esta es{27}pesito, se ase laprueba con un plato del{28}ga {h 47v} {1}gado, se coje tantito de lo batido, si cae en {2} el papel la gota, y no corre o se estienden, {3} ya esta, se ban echando en un papel a{4}partaditos, p<o>r q<u>e en cosiendose no se jun{5}ten, si estan muy espesos, q<u>e no se puedan {6} echar bien, echarles mas llemas cosa q<u>e {7} suelten tantito, pero los an de bolber a {8} batir, asta q<u>e la pasta se pone blanquisca, {9} se estan batiendo desde el principio, silos {10} quieren chiquieren chiquitos, con la cabe{11}sa de un palito de dientes, seban echando {12} si los quieren mas grandes, se echan con {13} una cucharita chiquita, y se ponen todos en {14} sus papeles, y asi q<u>e se acaban de echar, se {15} meten en el horno muy templado, de arri{16}ba, y del suelo.

{17} [*Título:* Betun para empanadas – Biscochos – y {18} Antes – cuando los quieran betunar.]

{19} Se clarifica Vna libra de asucar blanca, {20} que tome punto que aga bolita muy blandita {21} en agua, se tienen muy bien batidas sie{22}te claras de huebo, cuando se empiesan {23} a batir sele echan unas gotas de limón {24} p<ar>a q<u>e blanque, y asi q<u>e reposa la almíbar {26} un poco en el suelo, se echan las claras, y {27} sebaten como el turrón, se unta tantito {28} en un biscochito, o en un pedasito de ma{29}mon, y si de alli a un rato no se pega en {30} el {h 48r} {1} el dedo ya esta bueno, si esta suelto, sepone {2} otra bes, en poquita lumbre, cuanto suba {3} un poquito, y con la cuchara se echa un {4} poco sobre dela empanada, ante, o bis{5}cocho, y esto con los dedos seba estendiendo, p<o>r {6} donde quieren cubri lo que betunan, ycon {7} gragea se ba labrando, luego q<u>e se acaba {8} de untar, p<o>r q<u>e si se seca no pegara la {9} gragea, y si acaso se humedece la gra{10}gea y ben q<u>e se derrite, dejen pasar {11} un rato delo q<u>e han untado, q<u>e se óre {12} un poquito, la gragea se compra muy {13} delgadita, y el color muy subido. {14} Este betun no se mete despues en {15} el horno p<o>r q<u>e ya esta cosido.

{16} [*Título:* Camotitos]

{17} A Livra de camote limpio, y sernido {18} en colador, este se pesa, asi q<u>e sele quita {19} la cascara, y después se sierne con la ma{20}no para q<u>e queden las ebras en el cola{21}dor, y estas ebras, y el colador seles echa {22} tantita agua p<ar>a q<u>e suelten todo el camo{23}te, se clarifica una libra de asucar, y {24} asi q<u>e se cuele se echa alli el camote, yse {25} pone ála lumbre, y asi q<u>e ba espesando, {26} se esta meneando como todas las caje{27}tas, q<u>e no sepegue, y el punto es cuando {28} al {h 48v} {1} alsando la Pala de lado p<ar>a arriba en el {2} caso, de donde sale la Pala q<u>e da el camo{3}te parada la telita q<u>e no se acuesta, se {4} baja, y se echa en un lebrillito asta otro {5} día, q<u>e se ban asiendo con las manos mo{6}jadas, q<u>e p<ar>a aserlos sepone al lado un le{7}brillito de agua, y p<ar>a cada uno, selaban {8} las manos p<ar>a q<u>e no se peguen, y salgan li{9}sitos, se estan bolteando en la mano ten{10}dida, y en una tablita lisa, y limpia, se {11} ban poniendo seguiditos, no muy juntos {12} sino desbiados poco mas de dos dedos, se {13} estan sacando al sol asta q<u>e selebanta, y con {14} el dedo mojado se compone loq<u>e estaba {15} pegado a la tabla, q<u>e queden parejitos {16} y se asolean

p<or> lo q<ue> esta fresco en una {17} tabla, y en secando este otro lado se clari{18}fica menos de libra de asucar con sus {19} gotas de limon, y se le da el punto de {20} manera q<ue> en cojiendolo entre los dedos {21} una untada y abriendolos, aga una e{22}bra delgadita, loq<ue> abren los dedos, del {23} alto de un dedo, y alli seban rebolbien{24}do o untando, uno p<or> uno, cuanto entran {25} y salen, yseban poniendo sobre una ber{26}guera q<ue> estara sobre de un lebrillo, p<ar>a q<ue> {27} alli escurran, y estos se secan con el ai{28}re {h 49r} {1}re, ysi el camote es blandito, y dulce, se {2} echa la asucar dicha, pero si es grueso, y {3} seco p<or> dentro, en cantidad de seis libras {4} de camote se echa una mas de asucar.

{5} [Título: Masa de Alcorsa, y Pastilla.]

Se sierne en tanis fino, y tupidito, seis {6} libras de asucar, y en un lebrillo o bor{7}selana de Talabera se echa tres cla{8}ras de huebo, y con la mano tendida, se {9} baten un poquito, y de dos onsas de Chau{10}cle, se coje mas de onsa y media, se ba co{11}jiendo lo q<ue> cabe en tres dedos, seba des{12}polvoreando sobre el huebo, y seba bati{13}endo con la mano, si se asen algunas bo{14}litas, no seprosigue a echar asta q<ue> se {15} desbaratan, q<ue> no le quede ningun gru{16}mito, se bate asta q<ue> entra mas de onsa {17} ymedia, si se espesa mucho con el hue{18}bo , antes de entrar todo, sele ba echando {19} tantita agua fria y mientras mas se ba{20}te, mas se espesa; el modo en q<ue> ha de {21} quedar, es cuando alsando la mano, se {22} ba colgando despacio, pero si esta muy {23} espeso, otra poquita de agua, se pone {24} una tasa de talabera con agua, y asi q<ue> {25} esta acabado debatir, en essa agua se {26} echa la mitad, yen el q<ue> queda en el le{27}brillo, seba echando la mitad de la Asu{28}car {h 49v} {1}car Tanisada, se rebuelbe y se le ba e{2}chando la otra mitad dela asucar, y de {3} el chaucle q<ue> se aparto en el agua, se ba {4} sacando con la mano, y poco a poco rebol{5}biendo en lo q<ue> se esta amasando asta q<ue> {6} esta toda la asucar bien unida como qui{7}en amasa, q<ue> quede durita, no suelta, si {8} sobra chaucle no ymporta, si se acabo, {9} ya menester batir otro poquito, y reco{10}jer la masa muy bien, y aserla una bo{11}lita y con un paño o serbilleta deman{12}ta mojada y esprimida, se esta tapada {13} p<ar>a hir labrando las figuras, todas las {14} noches q<ue> durara la masa sin acabar{15}se selaba el Paño y se esprime p<ar>a tapar {16} la masa- cuando an de matisar con {17} encarnado, q<ue> sea solo la cantidad q<ue> se {18} a menester aquel dia, p<or>q<ue> se muda el {19} color en pasando noche teñida, y asi se {20} tiñe poca, se echa el Panesillo en una {21} tasita, y sele esprime poco limon cuando {22} baste p<ar>a ablandar los pedasitos, y en estan{23}do como una masita, seba rebolbiendo en {24} un poco de masa asta q<ue> quede de buen {25} color. Para esta masa a de ser la asucar {26} blanca, y masisa.

{27} [Título: La Masa de canela es en la misma {28} forma, pero a de ser la asucar prie{29}ta. {h 50r} {1}ta, y masisa de cabeza]

{2}Se tanisan tres {3} onsas de canela asta q<ue> no quedan gransas, {4} Se muelen seis tabliyas con un pedaso {5} de la propia asucar, y se tanisan, y dos {6} o tres onsas de polbillo de Oaxaca, y a {7} falta de el, un poquito de achote tani{8}sado con asucar, El chocolate, y la cane{9}la se rebuelbe en la asucar, el chocola{10}te poco a poco, p<or> q<ue> no le Salga mucho a {11} la masa, si es polbillo mejor, esta canti{12}dad es p<ar>a seis libras de asucar.

{13} [Título: Para Dorar]

{14} Se echa un pedasito demasa dela mis{15}ma Pastilla en tantita agua a q<ue> se desaga, {16} que quede espesita, y con un pincelito seba {17} untando lo q<ue> se a de hir dorando, y a de {18} estar la escarcha picada muy menudita, {19} y se ba despolvoreando p<or> lo mojado.

{20} [*Título:* Pasta de Pepita]

{21} Se pesa mondada y seca; A seis libras {22} de asucar, tres de pepita, se ase la almi{23}bar como toda clarificada con huebo, y li{24}mon, sele da el punto q<u>e haga espejo bien {25} echo, y ha de estar la Pepita bien remolida, {26} selaba el metate, y el agua se echa en {27} la Pepita, y tantita almíbar de la q<u>e esta {28} en el caso, se baja al suelo, y se e{29}cha la pepita en el, y se esta rebolvien{30}do {h 50v} {1}do asta q<u>e se desbaraten los grumitos, yen {2} estando desbaratados, se sube el caso a la {3} lumbre, y asi q<u>e esta bien espeso, se coje tan{4}tita pasta entre los dedos, y se esta estru{5}jando asta q<u>e se une, y ase una bolita q<u>e {6} no se pega, se baja, y se bate, asta q<u>e se {7} se cuaja en el caso, y se echa en un me{8}sita, y se amasa, si esta muy caliente con {9} la propria cuchara se esta enfriando, p<ar>a {10} amasarla bien, y se ase una bola, y asi q<u>e {11} esta muy fria, se tapa con un paño hume{12}do, o mojado, y muy exprimido, p<ar>a hir asi{13}endo las figuras q<u>e quisieren de animali{14}tos, frutas, Jamoncitos, Pies de Puerco, y o{15}tras cosas; Para hase Xamonsitos, se tiñe {16}un poco de Pasta con Panecillo en polbo, {17} un poco de clabo, canela, y poquita Pimien{18}ta, se prueba asta q<u>e esta de buen gusto, se {19} estiende con el Palote o con la mano unas {20} tiras, una demasa blanca, y otra de masa {21} encarnada, se pone una sobre otra, dos o {22} cuatro , las q<u>e quisieren, del grueso de medio {23} dedo chiquito, se bajan con el Palote otro {24} poco, asta q<u>e estan del alto competente q<u>e {25} con un moldecito seban sacando, y p<o>r donde {26} esta lo encarnado se unta tantita almíbar {27} muy espesa, y sele echa asucar, y canela {28} molida, cosa q<u>e quede pegada; Para frutas {29} amarillas, como calabasitas, Mansanas, {30} y {h 51r} {1} y Granadas, se aparta una pocade masa, {2} y se leecha llemasde huebo, y asi q<u>e esta {3} de buen amarillo q<u>e no este muy subido, {4} sino de color de mansana, se pone en un ca{5}sito ala lumbre asta q<u>e queda otra bes {6} en su punto; Para aser las frutas dichas {7} con amarillo, se hase la bolita de Pasta {8} blanca, y se biste con una tortillita de {9} amarillo, bien tapado lo blanco, yse Fig<u>{10}ra la Mansana, Calabasita, o Granada. Pa{11}ra Granada se le baja el color otro poquito {12} con tantita masa blanca q<u>e se añade, p<o>r {13} q<u>e no ha de ser muy amarilla. Para Peras {14} Bergamotas, Nueses [*interlineado:* guesos] de Durasno {15} y Aseitunas, sele rebuelbe a la Pasta a{16}marilla, canela, tantito Polbillo, y unas {17} tabliyas, conforme la cantidad de cada {18} cosa, seba echando poquito asta ver los {19} colores, si esta como el de la Nues, y el gue{20}so de Durasno, LaPera no adaser el {21} color muy subido, sino muy clarito, el gueso {22} de Durasno selemete dentro su almen{23}dra, se ase la bolita del tamaño del mol{24}de, y semete entre los dos medios moldes, {25} y se aprieta, y sale el guesito, y asi la Nues, {26} pero para esta se ase una poquita de Pas{27}ta con Nues molida, se clarifica la Canti{28}dad de asucar conforme laq<u>e an menes{29}ter, y sele da el punto de empanisado cu{30}an {h 51v}{1}anto cuaje en el agua, no duro sino q<u>e haga {2} bolita blandita, sele echa la Nues, ya q<u>e es{3}ta la almíbar demas demedio punto sele {4} echa la Nues, y en teniendo el punto di{5}cho se baja, y se bate asta q<u>e empanise {6} esta Pasta sele mete a la Nues dentro de {7} su color, la nues selimpia del hollejito {8} prieto p<ar>a molerla, q<u>e echandola en agua {9} fria un dia antes sequita el pellejito {10} con facilidad, la Nues se echa demodo {11} q<u>e sepa bien a Nues; Cuando se asen {12} rabanos, se ase la figura con Pasta blan{13}ca y con panecillo en polbo, seban un{14}tando con la mano, asta q<u>e esta como un {15} rabano lisito, luego q<u>e se figura, se un{16}ta del encarnado, acabado de untar {17} separte el rabano, como se parten los {18} comunes, p<ar>aq<u>e se seque, sele pone sus {19} ojitas de papel berde como tienen los {20} rabanos; A los Durasnos,

Mansanas y {21} Granadas, se ponen los colore con Pane{22}sillo en polbo con un algodonsito, si se {23} an secado mucho con echarles tantito {24} bau con la boca, y darles con el algodón{25}sito con [*interlineado*: polbo] no mucho, sino cuanto {26} tengan propiedad; {27} El chocolate o tablillas qe puse se po{28}ne a calentar, en el bau de la olla, ó a {29} el Sol, y poquito, á poquito se amasa {30} con {h 52r} {1} con la Pasta.

{2} [*Título*: Para Durasnos de Regalo]

{3} A Vna cuarta de Asucar se Clarifica {4} y se cuela, y sele da punto de empanisa{5}do, qe aga bolita en el agua blandita {6} no dura, y se tiene muy bien remolida, {7} una libra de Almendra, se muele co{8}mo el mais, rosiandola con agua p<or> qe {9} no le salga la manteca, selaba el me{10}tate con tantita agua, y se le echa tam{11}bien, Estando la almíbar como digo {12} se baja el caso al suelo, se echa la al{13}mendra, y se desbarata muy bien, y se {14} buelbe a poner en la lumbre, se esta {15} meneando asta qe toma punto otra bes {16} de cuajar, Se toma el punto otra bes {17} de cuajar en el agua, pero este punto {18} ultimo ya con la almendra, a deser en {19} quanto empiese a cuajar, p<or> qe en hirbi{20}endo mucho la almendra se pone a{21}marilla.

{22} [*Título*: Modo de limpiar Pepita]

{23} La pepita se echa en una Vatea, y se sier{24}ne bastante senisa en un Chiquibitito {25} cosa qe la cubra, se le echa agua cuanta {26} necesita á quedar como lodo aguadito, {27} y {h 52v} {1} y se deja una cosa de una o dos oras, y luego se {2} laba como Nistamale, y se prosigue a re{3}fregar, asta qe apura agua ban saliendo {4} unos pellejitos blancos labandola, y mu{5}dandole aguas ban saliendo, si la quie{6}ren labar una tarde antes de aser la {7} Pasta, pueden y dejarla en agua asta o{8}tro dia qe muy bien escurrida lamuelen {9} qe no quede molida de un dia p<ar>a otro, p<or> {10} toma muy mal sabor, Para qe se limpie {11} mejor, dejarla toda una noche en el lodi{12}to de senisa.

{13} [*Título*: El Alfeñique]

{14} Se clarifican tres libras de asucar, y {15} se clarifican con media clara de huebo {16} y unas gotas de limon, ya qe esta bien {17} clarificada, se echa en una olla qe no {18} aya serbido de manteca, solo de atole {19} se tapa con un plato, sele echa una corte{20}sita de sebo muy blanco, y de rato en {21} rato semete el Plato en agua fria, y se {22} toma el punto en agua fria en un teco{23}matito, ya qe sale como {24} espejo qe se quiebra dandole un golpe{25}sito con otro tecomatito, se tiene prebe{26}nido un lebrillo de S<a>n Antonio con a{27}gua {h 53r} {1} agua, ya qe esta como llebo dicho de punto se {2} basia el agua, y se echa la almíbar dentro, {3} y se le esta dando b<uel>tas, asta qe escurre u{4}na gota de agua, se coje, y se estira con la {5} violencia qe pudieren, asta qe blanquea, {6} ya qe esta blanco, se estienden unos manteles {7} limpios, y se ponen las melcochas como tasa{8}jos ensima, seba labrando, Ysi endurese {9} se echa en una ollita, y una cascarita de {10} sebo, y sele da el mismo punto, y se ase lo pro{11}prio, y no se le mete la cuchara mas qe p<ar>a {12} darle el punto, y eso sin menear, sino solo {13} sacar casi p<or> ensima la almíbar, si es p<ar>a {14} lledra se coje de la almíbar un poco algo {15} espesa antes de tomarle el punto, y sele echa {16} un poco de rosilla limpia, sinqe le quede {17} lo blanco ni amarillo, qe no quede m<a>s qe lo {18} azul y con eso se tiñe la lledra, una y otra {19} bes, asta qe esta de buen azul, y antes de {20} teñir se ponen a el Solp<ar>a qe blanque, y des{21}pues de teñidas se buelbe a poner al Sol, y {22} se estan bolteando p<ar>a qe no se tuersan, p<ar>a lo {23} berde, del proprio melado se echa en otra {24} cosita, y de la misma rosilla sele echa en {25} dicho melado sin limpiar, y se echa en {26} poquito de

tequesquite, y unas gotas de {27} limon, ya qe esta de buen color se tiñen {h 53v} {1} los rabos, y ojitas, Para lo encarnado otro {2} poquito de melado apartado, se le echa {3} un poquito de carmin, se tiñen las rosas {4} o lo qe quieren, y se les da p<o>r muchas beses {5} asta qe esta de buen color, Para lo mora{6}do se coje lo qe sobra de lo azul, y se le e{7}cha a lo qe sobra de encarnado, yaqe esta {8} de buen color se tine lo qe quieren, Para lo a{9}marillo se muele un poco de asafran con {10} una o dos gotas de agua, y se le echa en {11} el melado, y asi qe ya esta seco se dora, y {12} el lebrillo qe digo a de ser de S<a>n Antonio {13} sin Vidrio, tambien se ase con menos {14} trabajo, libra a libra y en Casito.

{15} [*Título: Alfajor*]

{16} A cuatro libras de asucar se echan {17} dos cuartillos de Miel Virgen, y juntos se {18} clarifican y después de colado, se pone a {19} darle punto de conserba, alto se coje el {20} punto en dos dedos qe haga como hebri{21}ta, y suene un poquito, assi qe esta de este {22} punto, se baja si quieren antes de tomar {23}le el punto echarle tantita agua de asar, {24} ysino mas qe no la llebe, se le echa una {25} onsa de canela y dos clabos de comer mo{26}lido todo, medio o un real de almendras {27} tostadas, y partidas, tres o cuatro puños {28} de {h 54r} {1} ajonjolí tostado, asi qe esta [*interlineado: de punto*] se le e{2}cha todo su recaudo estando el caso en el {3} suelo p<o>r qe no se suba, se rebuelbe con la ca{4}nela, clabo y Ajonjoli, se sube a la lumbre, {5} y da un hervor nomas, se baja el caso al sue{6}lo aqe repose un poquito, y antes qe se em{7}frie, se le ba echando el viscocho poco a {8} poco qe no quede seco sino con caldo p<o>r lo {9} qe esponja el viscocho, qe despues qe aya es{10}ponjado, si le falta mas viscocho, se le echa {11} a otro dia, y lo dejan qe no quede duro, el {12} viscocho a de ser de estos viscochos duros, {13} y siquieren se rebuelbe pan abiscocha{14}do, pero no lo an de moler mucho, a de que{15}dar con grano.

{16} [*Título: otro Alfajor*]

{17} A Vna libra de Asucar, Vn cuartillo de {18}miel virgen, se clarifica, y se cuele, y se le da {19} el punto a qe aga ebrita entre los dedos {20} se baja del caso, se deja tambien reposar, {21} pero no qe se emfrie, se tiene Panbaso abis{22}cochado molido, qe quede con grano, como {23} disen martajado, se muele una onsa de {24} canela, dos o tres clavos de comer, y se e{25}cha en un plato un poco de panbaso molido, {26} y alli se rebuelbe toda la canela, y tres o {27} cuatro onsas de ajonjolí tostado, unas po{28}qui {h 54v} {1} quitas de Almendras tostadas y se echa {2} en la miel qe ade estar calientita, se re{3}buelbe y se le ba echando mas Pambaso {4} molido, pero qe quede con caldo, p<o>r lo qe {5} esponja, a otro dia si esta aguado, se le e{6}cha mas Pambaso, de modo qe no quede {7} duro.

{8} [*Título: Bocadillos de Coco*]

{9} Se clarifica Vna libra de Asucar, y se le {10} da el punto en cuanto cuaje en el agua, se {11} baja al suelo, se tiene un coco de Agua {12} mondado, y molido, se le echa el coco, y se {13} esta batiendo a qe blanque, y seban echan{14}do en una tablita humeda, apartados u{15}nos de otros, siquieren tambien, los pue{16}den hir echando en obleas.

{17} [*Título: Guebos Reales*]

{18} Dose llemas de huebo sin clara ningu{19}na ni miajas, ni hollejos se baten en una ca{20}suelita limpia, asta qe quedan muy du{21}ras, se le echa medio de bino blanco, y una {22} cuarta de onsa de arina, y bien rebuelto {23} se cojen cuatro tasas calderas y se untan {24} con tantita manteca y de esta pasta se {25} echan astamedias tasas, p<o>r qe esponja {26} y seponen en un perolito de agua calien{27}te {h 55r} {1}te pero cuando no yerba el agua sino qe {2} baia cosiendo poco a poco,

asta reconocer si {3} están cosidas p<o>r dentro, q<u>e se pueden tentar {4} metiéndoles un popote, entonses se les {5} pone un comalito con lumbre arriba asta {6} reconocer esta cosido arriba, y abajo se en {7} frian un poco, se basian, y se parten en cu {8} arterones se tiene un poco de almíbar {9} clarificada, cosa de tres o cuatro libras, se {10} echan allí los cuarterones, y se le da punto {11} de conserba.

{12} [*Título: Torrejas de la Reyna*]

{13} Se batien unas llemas de huebo sin mia {14} jas ni ollejos, en una casuelita nueva, asta {15} q<u>e aga ojos, y se ban echando en unas ta {16} sas untadas de manteca nomuy llenas {17} p<o>r q<u>e esponja, se ponen a coser como quien {18} cuese xericalla, y con un popote, se tiene {19} cuidado de ver si cuaja abajo, asi q<u>e an cua {20} jado bien, se sacan de las tasas, y se em {21} vuelven con unas serbilletas, y a otro dia, {22} se tiene la almíbar de buen punto se {23} ban rebanando, y echando a q<u>e yerban un {24} poco, si quieren se le echa a la almíbar {25} agua de asar, o bino, y q<u>e yerba tantito.

{25} [*Título: Sangria de Granada*]

{26} Se yerbe una poca de canela, a dos basos {h 55v} {1} de agua de canela, un baso de sumo de Gra {2} nada, esta se monda, y se esprimen los gra {3} nos p<o>r una servilleta, medio baso o poco mas {4} de vino blanco, asucar a el gusto, y un poco {5} de sumo de limon.

{6} [*Título: Torta de Manjar blanco*]

{7} En una Vatea o Platon de Talavera se e {8} chan tres llemas de huebo, tres onsas de {9} asucar, lo q<u>e cabe cojiendo con tres dedos de {10} sal molida, p<o>r dos o tres beses, se prueba q<u>e {11} este buena al gusto, se esta batiendo con {12} la palma de lamano como quien refriega {13} asta q<u>e ya la asucar no tien ningun gra {14} no, se e echa un posuelo q<u>e no este muy lle {15} no de agua fria, media libra y una onsa {16} de manteca tambien fria, se esta batiendo {17} con la palma de lamano, asta q<u>e la mante {18} ca sea bebido la agua, entonses se le echa {19} libra y media de arina, y se rebuelbe con {20} las dos manos sin amasarla mucho, se echa {21} en una mesita, p<ar>a aser la prueba se coje un {22} pedasito, se amasa poquito, se palotea si {23} se pega en el palote o en la mesa se le echa {24} a toda un polbitito de arina, silo q<u>e tiene es {25} q<u>e no se une, se rosia con tantita agua fria {26} y no se le echa la arina, no se amasa mucho {27} sino nomas e cuanto se rebuelbe bien y {28} se {h 56r} {1} se una, se unta tantita arina en la mesa {2} p<o>r q<u>e no se pegue la masa, se ase un baston {3} sito de masa, se cortan pedasitos p<ar>a aser las {4} tortas, se palotea q<u>e quede del grueso de {5} poco mas q<u>e el gordo de un peso, o poco me {6} nos de medio dedito, se cortan del tamaño {7} q<u>e quisieren, poniendo un plato bocabajo {8} sobre de la mesa, se cortan con una carre {9} tilla, y se ase la figura de tortita con las {10} manos p<ar>a q<u>e le quepa el relleno, q<u>e se ase de {11} pepita esta semonda, y se limpia del mis {12} mo modo q<u>e la Pepita p<ar>a la Pasta, se muele {13} bien molida, en seco, asta q<u>e no tenga gra {14} no, se limpia el metate con poquita agua {15} y se echa en la pepita, se clarifican dos {16} libras de asucar blanca mui bien con {17} clara de huebo, y unas gotas de limon, se {18} les da el punto de conserba, y enton {19} ses se le echa una libra de pepita, y esta {20} hirviendo, se menea p<o>r q<u>e no se pegue, asta {21} q<u>e esta como atole de espesa, q<u>e se coje tan {22} tito con dos dedos, y a el abrirlos q<u>e suene {23} tantito, se baja, y se bate mucho p<ar>a q<u>e {24} blanque, se tiene batida clara y media {25} de huebo bien batida, ya q<u>e esta tibio lo {26} q<u>e se esta batiendo, se le echa este huebo {27} batido, no se le echa cuando esta caliente {28} por {h 56v} {1} por q<u>e se cuaja, se sigue a batir, y ya q<u>e es {2} ta casi fria se le echa tantita en un plato, y {3} sino corre, sino q<u>e queda paradita, ya esta {4} buena, se pone a calentar, p<ar>a



echarla en {5} las tortas, p<o>r q<u>e les quede tes, si corre, y {6} no separa, sele da un lijero herbor, si {7} quieren echarle almendra, a esta canti{8}dad de pepita, sele echa media libra de al{9}mendra pelada, y molida con {10} la pepita, y entonses se le echa otra libra {11} de asucar, y otra media clara de hue{12}bo junta con la clara y media dicha, p<o>r {13} lo q<u>e lleba demas asucar y almendra, {14} las tortas se cuesen en el horno q<u>e no es{15}te muy caliente, y se estan mirando ca{16}da rato p<ar>a enderezarles, y cuando se les {17} alsa la barriga, seles baja apretándolas {18} con una servilleta, sepueden aser p<o>r la {19} la mañana, y coserlas ala tarde, después {20} de cosidas, o a otro dia ya frias seles ba {21} llenando, y seban labrando cojiendo con {22} los dedos la gragea, y echando ensima de {23} ellas asiendo las labores q<u>e quisieren.

{24} [Título: Masa de empanadas.]

{25} A seis libras de arina, dos libras de {26} manteca, dose onsas de sucar, ocho lle{27}mas de huebo, esta masa se hase, y re{28}bu {h 57r}{1}buelbe como la de Pastelon, pero lleva {2} mas agua, sele puede echar tasa y me{3}dia de agua delas de caldo, y en habien{4}do rebuelto la manteca como digo en el {5} Pastelon, sele añade a esta, un poco de a{6}seite de comer, cosa de medio cascaron {7} de huebo, y su sal molida, lo q<u>e basta a {8} no quedar lamasa desabrida, se tie{9}ne molido un poco de asafran, y se le re{10}buelbe a este recaudo, antes de echar la {11} arina, después se echa y no se amasa {12} mucho, se echa en una mesita, solo se {13} rebuelbe bien, apretandola contra la {14} mesa p<ar>a q<u>e se una, se unta tantita ari{15}na en la mesa, se coje un pedaso, y seba {16} estendiendo con el Palote, se sepega en la {17} tabla o en el palote, se rosia con otra po{18}quita de agua fria, cuando se palotea {19} la torta p<ar>a la empanada, le an de dar p<o>r {20} ambos lados, primero p<o>r uno la voltean {21} y le dan p<o>r el otro, q<u>e quede muy lisita, {22} p<ar>a q<u>e no rebiente al coserse, el horno no {23} a deser fuerte, sino despues de q<u>e {24} aian sacado el Pan, antes de aser la em{25}panada, se echa desparpajado un poco {26} de ajonjolí crudo, se estiende ensima {27} dela empanada, para q<u>e cuando la {28} do {h 57v}{1} doblen quede pegado.

{2} [Título: Relleno p<ar>a estas empanadas.]

{3} Se pican lostomates, en cuartitos, y {4} asi crudos, después de picados, se laban {5} p<ar>a q<u>e salgan las pepitas, es aproposito un {6} chiquibitito, con eso echandoles agua {7} salen las pepitas, y luego se cuesen bien {8} no sancochados, y después de cosidos se {9} buelben a echar en el chiquibitito, y se {10} le echa mas agua p<ar>a q<u>e acaben de sa{11}lir las pepitas, la sebolla se pica de bue{12}na manera, ni mui menuda, ni muy gor{13}da, un poquito mas gruesa q<u>e el tomate {14} y se cuese no mui cosida, sino cuanto se {15} baje de lo tieso, tambien se echa en el {16} chiquibitito, se le echa un poco de agua {17} y se escurre como los tomates, y en una {18} casuela se pone a freir con la manteca {19} nesesaria , y alli se echan los tomates, y {20} junto se frien bien, como todos los recau{21}dos asta q<u>e sube p<o>r los lados la manteca {22} setiene picado el Xitomate todo lo q<u>e {23} esta maduro, y blando, y las cabezas, y to{24}do lo duro molido, y el agua con q<u>e se la{25}ba el metate, se echa todo el xitomate {26} y se pone á freir aparte unos ajos {27} con un poco de cominos tostados, y molidos {28} y {h 58r}{1} y en friendose un poco, se echa el xito{2}mate asta q<u>e consume la agua, y ya q<u>e {2} se quiere freir, se rebuelben alli los to{3}mates, y sebolla q<u>e se frio, aprte sele {4} echan las alcaparas nesesarias al re{5}caudo, a cad cosa sele ba echando una {6} poquita de sal, se frie bien, y se le echan {7} todas espesias, bastante canela, clavo, Pi{8}mienta, un pedasito de Nues Noscada, a{9}jenjible, dos o tres cascaritas de Pimien{10}ta de Tabasco, perejil desojado, si esta mui {11} seco una poquita de agua, si tiene mucho

{12} caldo un poquito de pan molido, q<u>e sea du{13}ro, y se muel en seco, la sal necesaria, {13} un pedasito de asucar, q<u>e se pruebe con {14} buen sason, en poco de ajonjolí tostado, si {15} quieren una puntita de vinagre, y en ba{16}jando la casuela, se le echa un poquito de {17} aseite de comer q<u>e no sobresalga mucho {18} sino cuanto se persiba, El Pescado sea {19} bobo o pargo frescal, o robalo bueno, se {20} desala bien, y se cuece con solo agua, y a{21} si q<u>e esta cosido, se le quitan todas las es{22}pinas, y cuando se asen las empanadas {23} q<u>e se estiende la Torta de la masa, se echa {24} un poco de recaudo q<u>e a de estar echo un {25} dia antes, y ensima se le pone la rasion de {26} pescado y ensima del pescado, otro poqui{27}to {h 58v} {1}to de recaudo, esto no se pone en medio dela {2} torta, sino de la mitad p<ar>a delante, p<ar>a q<u>e se {3} pueda tapar demodo q<u>e quede pareja la {4} falda de abajo con la de ensima, sele {5} da tantito sobre las dos puntas con el Pa{6}lote p<ar>a q<u>e se unan y luego se repulgan {7} p<o>r la falda.

{8} [Título: Masa para Pastelon]

{9} Se echa en una casuela, cuatro o sinco {10} llemas de huebo, tres onsas de asucar {11} molida, tantita sal molida, q<u>e no que{12}de desabrido, se esta batiendo con la {13} Palma de la mano asta q<u>e se desbarata {14} la asucar q<u>e esta un poco espeso, y blan{15}quea un poco, entonses se echa medio {16} posuelo o poco mas de agua fria, nue{17}be onsas de Manteca tambien fria {18} y se esta batiendo con la palma de la {19} mano asta q<u>e la manteca se bebe la {20} agua, entonses sele ba echando, libra {21} y media de arina, se rebuelbe todo {22} asta q<u>e se une, se echa en una mesita {23} no se amasa mucho nomas en cuanto {24} se una, sele unta ala mesita, un pol{25}bito de arina, y se estiende con el palote, {26} si se pega que no se puede estender{27} se {h 59r} {1} sele echa un rosio de agua fria, no mucha {2} se estiende la torta de abajo q<u>e coja todo el {3} sarten, q<u>e no este muy gorda ni muy del{4}gada, p<ar>a echarlo con mas facilidad se esti{5}ende sobre un papel o sobre una serbilleta, {6} y luego se buelca bocabajo en el sarten, si {7} el relleno es de carne, se tiende otra torta, {8} q<u>e no este muy gorda, ni muy delgada, sele e{9}cha ensima, se corta con el cuhillo al re{10}dedor y con unas tiritas, o biscochitos de la {11} misma masa, seba componiendo p<o>r ensima {12} si el relleno es de Dulce, se estienden en{13}sima de un papel de la mesa misma, q<u>e {14} no esten muy gordas, y se cortan con la car{15}retillamas angostas q<u>e un dedo; Para cor{16}tar estas tiritas, pueden estender con el Pa{17}lote, una tira del ancho de una mano, y {18} de alli con la carretilla se cortan las tiritas {19} y seban poniendo ensima del relleno, apar{20}tandolas poquito mas q<u>e el ancho delas ti{21}ritas, primero seguiditas, y luego las q<u>e {22} ban ensima nesgaditas, apartandolas tam{23}bien poco mas q<u>e el ancho dela tira, q<u>e aga {24} como redesita – De esta manera se asen {25} tambien, cubiletes de Leche, o de Dulce {26} con su enrejadito tambien.

{27} [Título: Relleno p<ar>a cubiletes y Pasteles]

{28} A tres reales {29} de {h 59v} {1} de Leche cruda, se cuele y se pone a coser {2} tres cucharadas de arros molido, se miden {3} con una cuchara de plata, se pone a coser {4} sin dulce, se esta meneando asta q<u>e se po{5}ne como atole de espesa, esto a de ser un {6} dia antes, y se deja enfriando en un tras{7}te limpio, a otro dia se clarifican sin li{8}mon, dos libras de asucar, y ya clarifica{9}da, se le echan dose llemas de huebo ila{10}dos en esta almíbar, y ya q<u>e esta espesa {11} se quita de la lumbre, se le echan unos {12} piñones martajados, almendras molidas {13} no muy remolidas, todo se rebuelbe en {14} la almíbar, y los huebos ilados tambien {15} y dose llemas de huebo, y la Leche todo {16} junto se rebuelbe muy bien, y se echa {17} en un sarten untado de manteca, y {18} dos fuegos mansos seba cosiendo, y com{19}forme se ba dorando, seba rebolbiendo {20} con una palita delgada con

tiento, asta {21} qe queda como huebos rebueltos, pero no {22} muy desdeido, ya qe esta se baja a reposar {23} se rellenan los Pasteles, o cubiletos, si se {24} quiere coser en horno, se puede, si lo quie{25}ren con tutanos de Baca sale bueno, se {26} cuesen los tutanos con dos o tres hervores {27} que {h 60r} {1} qe queden como conserbados, selaban despu{2}es de cosidos con agua fria p<ar>a quitarles {3} la manteca, se parten en trositos, y cuando {4} se echan las llemas, y todos los compues{5}tos se le echan, siendo p<ar>a dia de carne.

{6} [*Título:* Relleno p<ar>a cubiletos de Canela, {7} Pasteles, y empanadas Vetunadas]

{8} Se hace la masa fina en el mismo modo {9} qe la del Pastelon, se derriten dos libras {10} de asucar, no clarificada, se cuele, y se pone {11} a erbir con media libra de xamon gor{12}do cosido y molido, si es p<ar>a dia de viernes {13} manteca en lugar de xamon, se prueba {14} y asi qe no sabe a manteca cruda, sele {15} echan dose onzas de almendra mar{16}tajada, y en teniendo el punto alto se {17} baja, al suelo, y sele echa onza y me{18}dia de canela molida, y un poquito {19} de clabop<ar>a qe abibe la canela, y en es{20}tando de modo, qe no este fria ni Cali{21}ente, sele echa un poco de Viscocho {22} molido como p<ar>a alfajor, con medio {23} de Viscochos de esos que llaman de be{24}lorio puede haber, luego se baten se{25}is huebos, primero las claras, y luego {26} las llemas, y sele echan, al relleno, y se {27} rebuelben muy bien, se ban llenando {28} los {h 60v} {1} los cubiletos, pero en rellinando con esto, {2} sean Pasteles, o cubiletos, sele a de echar {3} tapa de regilla, p<o>r qe en siendo tapa en{4}tera se rebienta p<o>r el huebo, p<ar>a rellinar {5} empanadas, qe no llebe huebo, p<ar>a qe no {6} se rebiente, se le echa tambien un gra{7}nito de Sal, y si quieren unapoquita de {8} miel Virgen, cuando echen el Viscocho {9} qe quede sueltasito, p<o>r qe luego esponja {10} a otro dia si esta aguado, se le echa o{11}tro poquito de Viscocho, y tambien se le {12} echa ajonjolí tostado.

{13} [*Título:* Empanadas Vetunadas]

{14} Se asela masa según y como los tantos, {15} y modo de masar, y todo se ase p<ar>a {16} la tortada de manjar blanco, el modo {17} de estender la empanada, y darle con {18} el palote, y todo es como el de las otras, {19} qe quedan apuntadas, pero se tien cui{20}dado de no cargarlos mucho de relle{21}no, p<o>r qe a el coserlas esponja, y rebien{22}ta, asi qe ya estan cosidas en el horno {23} se tiene echo el Vetun como queda a{24}puntado, y ya frias selesba poniendo, en {25} modo qe queda apuntado, qe no las {26} agan muy grandes.

{27} [*Título:* Modo de Coser Pasteles y Cubiletos.]

{28} Si son pasteles, asi qe se tiende la capa {29} de {h 61r} {1} de abajo sele pone un comale con lumbre {2} ensima a qe quede cosido p<o>r dentro, se e{3}cha el relleno, si es Picadillo se echa o{4}tra capa entera, si es cosa de dulce su {5} enrejado, se cuesen en el horno, si no {6} ay horno, con rescoldo p<o>r abajo, y su coma{7}le ensima con lumbre teniendo cuida{8}do que no se queme. {9} Para cubiletos, se ban untando con {10} tantita manteca fria p<o>r dentro, se es{11}tiende la tortita dela masa delgada, y {12} sele pone abajo, se le echa su relleno, {13} seles pone su rejita ensima, a estos no {14} no seles cuese la capa de abajo como a {15} los Pasteles, p<o>r eso se ase delgada, y en {16} cuanto se pone cruda se echa el relle{17}no, estos siquieren se cuesen en horno {18} y si no tambien se cuesen con mucha fa{19}cilidad, y mejor, echando una poca de {20} manteca en una tortera o Sarten Gran{21}de, y se estiende p<o>r todo el sarten, la {22} manteca no a de ser mucha, y se po{23}ne el sarten, en poca lumbre, y dentro {24} del sarten se ban parando los cubiletos {25} sepone su comale ensima, con lumbre {26} de buena

manera p<o>r q<u>e no se quemén, {27} se tiene cuidado de si cuesen primero {28} p<o>r abajo se baja el sartén, si les falta q<u>e {29} coser p<o>r arriba se les deja el comale, {30} si {h 61v} {1} si ben q<u>e alguno se quiere quemar p<o>r arriba {2} se le pone un pedasito de papel o de lechu{3}ga mientras se acaban de coser, así q<u>e {4} están cosidos, se los sacando, y parando {5} en el suelo, y así q<u>e se enfrían un po{6}co se los sacando de los cascós, y poni{7}éndolos en un plato, y en estos mismos {8} cascós se vuelven a poner otros. {9} Estos se pueden llenar también de {10} los rellenos q<u>e quedan puestos, echan{11}doles sus regitas, pero si los quieren llenar de picadillo o leche, entonces no {13} se les echa rejita, sino se les tapita en{14}tera, si los rellenan de leche, a de ser {15} la leche espesa, como manjar blanco, q<u>e {16} la pueden aser con arroz molido, des{17}baratado en la leche, y colado, y unas {18} almendras molidas cosa q<u>e les quede {19} grano, la leche con el arroz colado p<o>r {20} sedaso de atole, se le echa su azúcar {21} y se le da punto como manjar blanco {22} y ya fría se llenan los cubiletes con e{23}lla, se tiene cuidado de poner a hervir {24} primero la leche con azúcar y después {25} se echa la q<u>e está con el arroz, ya q<u>e se {26} va espesando, se los echa echando las al{27}mendras, desbaratándolas en tantita {28} agua, esto se ase así, p<o>r q<u>e no es tan ar{29}regado quemarse, si quieren echar {30} le{h 62r} {1} la agua de asar, se le echa no mucha, po{2}co antes de tomar punto se le da punto {3} tan espeso como el de manjar blanco, {4} hasta sirbe p<ar>a llenar cubiletes y comer{5} así también. – Los tantos con q<u>e se ase {6} esta leche son estos – setoman días y {7} ocho onzas de Pan Crudo, se le quita la {8} costra q<u>e tiene con agua bien caliente a{9}masandola, se le echa media libra de {10} manteca, poco a poco, se le va introdusi{11}endo harina de modo q<u>e no quede dura {12} la masa, se echan cuatro onzas de {13} azúcar muy remolida, se adbierte q<u>e la {14} harina, no se le echa de un tiro, sino una {15} poca, después le entra la azúcar dicha, {16} y luego la demás, q<u>e quede la masa Flec{17}sible, se hacen las tortitas, y se meten {18} en el horno, q<u>e este templado, p<o>r q<u>e si es{19}ta muy caliente, se queman, p<ar>a meter{20}las en dicho horno, se ponen en Papel.

{21} [Título: Aripitas q<u>e son unos Viscochitos {22} muy sabrosos]

{22} Se compone una torta de Pan floreado {23} cruda, y se pesa, de ella libra y dos onzas, {25} se le echa media libra de manteca fría, cu{26}atro onzas de azúcar molido, todo esto se {27} va amasando en una batea, y se le va me{28}tiendo una libra de harina, se amasa as{29}ta q<u>e se despreja de la batea y se los asien{30}do {h 62v} {1} de unas tortitas redondas, y otras lar{2}guitas como biscochitos, del alto de me{3}dio dedo o poco más, se los poniendo en {4} una tablita, y con un cuchillo, q<u>e tenga {5} punta o nabajita se los picando hasta {6} abajo, estas es fuerza picarlas p<ar>a q<u>e se cu{7}esan, pero pueden en picarlas de modo q<u>e {8} les haga gracia, se los ponen en papel blan{9}co, y se meten en el horno, hasta q<u>e salen {10} doraditas, si sobra de la torta, pueden {11} regular los tantos q<u>e le corresponden de {12} harina Manteca y azúcar, y aser más.

{13} [Título: otro Pastel]

{14} A una tasa de harina, nueve huevos, {15} tres enteros, y los otros sin clara, su {16} agua y su sal.

{17} [Título: Torta de Requeson]

{18} A una Requeson de amedio, dose lle{19}mas de huevo batido con medio mamon {20} desleído, se echa en la manteca, se cuece {21} a dos fuegos, así q<u>e esta cosida se parte se {22} esprime, y se echa en almíbar, yerbe {23} hasta que cale.

{24} [Título: Turrón]

{25} Se clarifican cinco libras de azúcar {26} con un cuartillo de miel Virgen, una clara {27} de huevo batida con agua, se pone {28} todo junto a clarificar, así que empiece a {2} hervir se espresen unas gotas de limón, y así que esta hirviendo bien se está {4} rosando con agua fría, y se ba quitando {5} toda la espuma, hasta que larga toda la {6} porquería, entonces se baja, y se cuele por {7} un coltense o manta, refriega el caso, y {8} se vuelve a poner en la lumbre, hasta que {9} está espesa, se toma el punto echando {10} tantita en agua fría, que cuele, se saca {11} del agua, se da contra el caso cosa que {12} suene un poquito, pero no que quiebre, entonces se baja, y se deja reposar un cuarto de hora porque no cuele el huevo, se {15} tienen batidas siete claras de huevo para {16} cada libra muy bien batidas y antes que se {17} enfrie la miel, echan la mitad de las {18} claras, y empiezan a batir la miel con {19} ellas luego, luego, una las ba echando y {20} otra ba, batiendo con una cuchara hasta {21} que está muy espeso, y casi frío, se sube el {22} caso otro poquito al rescoldo, o lumbre {23} muy mansa, con un pedacito de tepalcate donde caiga lo densísimo del caso porque que {25} no se queme, así que ha estado un rato se {26} baja, y se coge tantito con la cuchara, y se {2} echa tantito encima del propio que es {3} ta en el caso y si se queda como una culebrita, o bodequito en el caso parado, ya {5} está, si está muy suelto, se vuelve a poner a fuego muy manso otro poquito, {7} se echa ajonjolí tostado, se rebuelve {8} muy bien, y se echa en cajeta o Plato, {9} si lo quieren un poquito más durito, se {10} echa una poquita de miel Virgen, menos de la que este tiene, y un poquito de {12} más clara de huevo, esto es para echarlo {13} en obleas.

{14} [Título: Marquesote de Rosa]

{15} Se clarifican cuatro libras de azúcar {16} con media clara de huevo, unas gotas {17} de limón o lima, ya que está hirviendo {18} se rocía con agua fría, se cuele por {19} un coltense o manta, se vuelve a poner a la {20} lumbre, se le da el punto, cogiendo una cucharada de la miel que está hirviendo, y si al sando la cuchara un poco se yerbe dentro de la cuchara, y se {24} derrama un poco, se echan luego, {25} luego, tres puños de Rosa bien apretados, se tiene batida media clara {27} de huevo, y se echan dos cucharadas {28} de Plata no muy llenas de esta clara batida que se echa encima de la rosa, que estará {3} en un plato ya prebenida para la hora que cojan el punto, y unas gotas de limón, ó {5} lima, y en estando el punto que se derrama de la cuchara, se echa todo esto luego, luego, se le dan dos ó tres batidas {8} a que se rebuelva bien, y se deja hervir un {9} poquito, y mientras está hirviendo, se {10} está meneando por abajo hasta que se le toma el punto que se derrama bien en la {12} cuchara, se tiene prebenida una cajita {13} de papel de pliego y medio, dejándole {14} de alto tres o cuatro dedos porque que no se {14} derrame, pueden añadir el papel, un tandole atole, se tiene prebenido la {16} cajita de papel, arimándole unos {17} ladrillos alrededor, porque que al echarlos {18} no se derramen, se echan primero {19} unas ojitas de Rosa a la cajita para que {20} se peguen en echándolo, y en estando {21} que se derrama de la cuchara, luego luego se echa en la cajita, y se le pone el {23} caso caliente por encima, un poquito al {24} to.

{25} [Título: Guebos de Faltriquera]

{26} Se clarifica una libra de azúcar, y {27} se cuele y se pone en la lumbre, {2} y así que está espesa se alsa la cuchara, a ver si ya ase espejo como xalea, se baja, {4} y se enfría, y se echan doses llenas {5} de huevo, se rebuelven muy bien batidas, y se sube a la lumbre, y se menean con cuidado, y recio, y así que despegan del caso, se baja, y se bate un poquito, {9} y así que

se enfria seban asiendo unas bo{10}litas con lamano del tamaño q<u>e quisie{11}ren, y se ban rebolcando en asucar moli{12}da, y sernida p<o>r tanis, seban rebolbien{13}do en unos papelitos retorciendo las pun{14}tas, en figura de bonbas, siquieren pi{15}car las puntas, y amarrarlas con liston{16}sito, o seda gorda.

{17} [*Título:* otros huebos]

{18} Vna libra de asucar, clarificada y {19} colada, se pone en la lumbre {20} y se le echan tres onzas de almendra {21} molida, y se le da el punto q<u>e haga es{22}pejo, como la otra, se baja y se enfria, y {23} se le echan ocho llemas de huebo, y se {24} sigue abatir, y punto y todo, como los {25} otros de arriba – A Dos Livras {26} de Asucar, media libra Almendra {27} y treinta llemas de huebo, dos de ellos {28} con clara.-

{h 65r} {1} [*Título:* Torta de Almendra]

{2} Se la almíbar, y bien clarificada, y q<u>e {3} esta de medio punto se baja a enfriar, {4} y en estando bien fria, se le echa la almen{5}dra martajada, y las llemas de los huebos, {6} y se vuelve a poner en la lumbre, sin de{7}jarlo de menear, y ya q<u>e este bien espeso {8} se baja, y se unta el sartén, o tortera, de {9} manteca, y se echa, se pone a coser a dos {10} fuegos- Los tantos según la cantidad {11} q<u>e se quiere aser, a Vna libra de asucar, {12} media de almendra, veintey cuatro lle{13}mas de huebo, y se le echa p<o>r ensima, ca{14}nela molida, ya q<u>e esta cuajada, y se {15} aderesa con pasas, almendras y deasi{16}tron.

{17} [*Título:* Torta de Natas de Leche]

{18} A Vna libra de natas, media libra de {19} asucar molida, y ocho llemas de huebo, {20} se rebuelbe muy bien, se unta una torte{21}ra con mantequilla, se le ponen unas {22} rebanadas de mamon delgadas, y en{23}sima estas natas, otra de mamon, y en{24}sima estas natas, otra de mamon, y en{24}sima otra de natas, asi se leba ponien{25}do, se ha de tener un poco de leche co{26}sida, y semiden acada tasa de leche {27} dos llemas de huebo, y su asucar nesesa{28}ria {h 65v} {1}ria, y se echa en la tortera, cosa q<u>e quede el {2} mamon nadando, y q<u>e no este muy llena p<o>r {3} q<u>e esponja, se pone a coser entre dos fuegos {4} no fuertes, sino de buena manera.- Si la {5} quieren aser sin natas, solo la leche cosi{6}da, a de estar fria la leche, p<ar>a rebolberle {7} el huebo,- alas llemas se les quitan las {8} mijajas p<o>r q<u>e no se corten.

{8} [*Título:* Carbonadas]

{9} En siete cuartillos de Leche, se echa me{10}dia libra de nistamale, y bien limpio, y {11} despicado y bien molido, media libra de {12} arros muy bien molido, y una libra de {13} asucar blanca, se desbarata todo en la {14} leche muy bien, se cuele p<o>r sedaso, se po{15}ne en la lumbre, y se le da punto mas su{16}bido q<u>e manjar blanco, se echa en un pla{17}ton de talabera, se deja enfriar muy bi{18}en de un dia p<ar>a otro, y se ban cortando u{19}nas rebanaditas del alto de un dedo y {20} delargo de tres o cuatro dedos, y luego se {21} ban envolviendo con arina, y apretan{22}do tantito entre las manos, seban friendo {23} en manteca, como cuando se frie calien{24}te, y asi toman color de oro, se sacan, y {25} se ponen a escurrir, seban envolviendo {26} en asucar, y canela molida, y se ponen {27} en un platon.

{h 66r} {1} [*Título:* Ante de Garbanso]

{2} Se mide Vna tasa caldera de Garban{3}sos crudos colmada, se cuesen con tantito {4} tequesquite muy cosidos, se dejan enfriar, {5} p<ar>a labarlos, se laban muy bien, q<u>e no les {6} quede ollejo, se remuelen q<u>e no les quede {7} grano, se desbaratan con tantita agua co{8}mo el atole, se clarifican tres libras de a{9}sucar, y se cuele, se ponen otra vez en la {10} lumbre, asi q<u>e esta de medio punto, se baja, y {11} se deja enfriar, y fria la almendra se le {12} echan los garbansos desleidos, y

dies y {13} ocho llemas de huebo batidas, se le e{14}chan tambien, q<u>e corresponden a cada {15} libra de asucar seis llemas, se vuelve {16} a poner a la lumbre, se esta meneando, {17} asta q<u>e espesa, cosa q<u>e se pueda untar {18} en el mamon, se ase mas almíbar, y se {19} le da punto mas aguadito q<u>e de conser{20}ba, y se le echa un poco de Vino, quede un {21} herborsito con el, p<o>r q<u>e si lo guardan no {22} se asede, seba mojando el mamon en la {23} almíbar aguadita cosa q<u>e no quede muy {24} mojado p<o>r q<u>e luego escurre miel, y seban {25} poniendo las rebanaditas de mamon, y en{26}sima seles ba untando deesta pasta, otras {27} rebanadas de mamon tambien mojadas {28} en la almíbar, pero no muy empapadas {29} y {h 66v} {1} y asi seba poniendo, la ultima q<u>e sea de {2} Pasta, se compone p<o>r arriba, con canela {3} molida, pasas, almendras tostadas, y parti{4}das p<o>r lamitad, deasitron en pedasitos, {5} siquieren todo esto clabadito, si lo asen {6} con agua de asar, q<u>e sea poquita, y q<u>e de {7} tambien un herbor. {8} [Título: Ante de huebos]

{9} A cada libra de asucar clarificada, y {10} colada, se pone ala lumbre, y en teniendo {11} medo punto se baja, p<ar>a cada libra se ba{12}ten dose llemas de huebo, se echan en la {13} almíbar, y q<u>e esta fria se rebuelben, y {14} seponen en la lumbre, se esta menean{15}do asta q<u>e tomaq punto, q<u>e no sea muy es{16}pesa, se moja el mamon como queda {17} dicho, capa de mamon, y capa de pasta, la {18} ultima q<u>e sea de pasta, si lo quieren con {19} almendra o coco, se clarifica, y se cuele {20} la almíbar, y asi q<u>e esta de medio punto {21} se baja, y a cada libra de asucar, se le e{22}chan cuatro onzas de almendras bien {23} molida, y seis llemas de huebo batidas, {24} se rebuelben en la miel, y se pone en la {25} lumbre, se esta meneando asta q<u>e se po{26}ne de buena manera, no muy espeso, si {27} lo quieren con coco, se echa cada libra {28} de {h 67r} {1} de asucar, cuatro onzas de coco mondado, {2} y molido y seis llemas de huebo, se le da {3} el punto como al de arriba, pero sien{4}pre se le echa almíbar p<ar>a mojar el ma{5}mon o bino o agua de asar loq<u>e quisieren, {6} si es agua de asar poquita, y q<u>e de un er{7}borsito con la miel, si es bino se le echa {8} mas, pero q<u>e de tambien un hervorcito {9} con la miel p<o>r q<u>e no se asede.- Silo {10} quieren de coco solo, pueden echar en li{11}bra y media de asucar, un coco mondado {12} y molido, muy bien limpio, q<u>e este blanco {13} el modo de aserlo y ponerlo es como los {14} de arriba.

{15} [Título: otro Ante]

{16} A Vna libra de asucar clarificada, y {17} colada, se tiene muy bien molida una {18} libra de almendra, siquieren rebolberle {19} pepita, q<u>e sea media de almendra, y me{20}dia de pepita, se le da el punto como de {21} cajeta, se cuesen unos garbansos con tan{22}tito tequesquite, y asi q<u>e se emfrian, sela{23}ban muy bien aq<u>e largen los hollejos, y se {24} muelen p<ar>a cada libra de garbansos, se cla{25}rifica libra y media de asucar, y se cuele {26} ya q<u>e esta de medio punto, se baja, se le e{27}chan los garbansos desbaratados, se le da {28} punto de cajeta, se clarifica otra libra {29} de {h 67v} {1} de asucar y se le da medio punto, y se ba{2}ja, y se deja enfriar, se baten dos lle{3}mas de huebo no mucho, y se echan en es{4}ta almíbar, y se baten con ella, se ponen {5} en la lumbre aq<u>e yerban, se esta mene{6}ando asta q<u>e esta espesito se baja, y se {7} bate un poquito p<ar>a q<u>e blanque, se clarifi{8}ca otra poca de asucar digo almíbar, {9} y asi q<u>e esta espesita, se le echa bas{10}tante bino blanco, da un hervorcito con {11} el, y asi aguadita se baja, se rebanan {12} los mamonos, y seban mojando en es{13}ta almíbar, no muy empapados, p<o>r q<u>e {14} luego queda mucha miel, abajo se pone {15} una capa de mamon, y otra de la pasta {16} de garbanzo, otra de mamon, y otra de {17} la pasta de almendra, otra de mamon {18} y la ultima q<u>e sea de la pasta de llemas {19} de

huebo, todas las capas de mamon, mo{20}jadas con la almíbar, y el bino, se compo{21}ne p<o>r ensima con canela molida, pasas {22} almendras y deasitron.

{23} [Título: Caxetas encandiladas]

{24} Se clarifica una arroba de asucar {25} se cuela y se le da punto alto q<u>e aga es{26}pejo, y estando hirviendo, se esprimen {27} cuatro limones en una xicara de agua {28} y se echan en el caso, asi q<u>e ase espejo {29} se {h 68r} {1} se baja, y se deja enfriar dos días, asta {2} q<u>e cuaje, se pesan veinte y dos libras {3} Durasno partido en rajitas chicas, y co{4}sido, y cuatro xicaras de xalea, sepo{5}ne a la lumbre todo, y a medio coser, ya {6} q<u>e aia ervido se baja, y se echa en un {7} lebrillo asta otro día, q<u>e se le da punto de {8} xalea.

{9} [Título: Caxetas de Guallaba]

{10} Semondan las guayabas, y seles quitan {11} las pepitas, y se muelen, y a libra de Gua{12}llaba, libra de asucar, si estan muy a{13}grias, seles puede echar mas asucar {14} se ase la almibar clarificada y ya {15} q<u>e esta de medio punto, se echa la Gua{16}llaba, sele echa una poca de miel Virgen {17} p<ar>a q<u>e no se asucaren, y duren sele da el {18} punto de caxeta, si es p<ar>a bocadillos mas {19} alto, si las quieren teñidas, seles echa {20} tantito carmin, poco antes de tomarle {21} el punto, si quieren tambien se ase qui{22}tandole a las Guayabas las pepitas, y con {23} la cascara sin mondar, ponerlas a coser, {24} y luego colarlas p<o>r colador de fierro.

{25} [Título: Conserba de Limones Verdes]

{26} Separten p<o>r la coronita, demodo q<u>e no {27} sele arranque toda, se cuese con senisa, {28} y {h 68v} {1} asta q<u>e se emfrian muy bien se enju{2}gan, y se ponen a coser con tequesquite, p<ar>a {3} q<u>e se cuesan bien, y se pongan berdes, asi {4} q<u>e se emfrian muy bien, selaban, y con {5} cuidado seles ba sacando la carne, see{6}chan en agua limpia, seles muda agua {7} todos los días, estas no se ponen al Sol p<o>r {8} q<u>e silos ponen se pondran amarillos, a{9}si q<u>e se prueban, q<u>e ya no amargan, se es{10}curren, y sepesan, a cada libra de limon, {11} libra y media de asucar, se clarifica {12} muy bien con clara de huebo, se espuma {13} muy bien, y se cuela, se deja enfriar, yse {14} le echa el Limon, yerbe asta q<u>e se espesa {15} se baja, y a otro día sele echa agua, se {16} vuelve a poner en la lumbre, p<ar>a q<u>e tome {17} punto, sea detener cuidado, q<u>e cuando {18} esten los Limones calientes, no seles {19} echa nada frio, y cuando estan frios, na{20}da caliente, p<o>r q<u>e se acueran, y se pasman {21} mejor es aserles una sajadita p<o>r un lado, {22} q<u>e partirles la coronita, p<o>r q<u>e {23} luego se cae al herbir, y lo mismo con {24} las naranjas.

{25} [Título: Conserba de Naranja]

{26} Sepela p<o>r rayo, y se abren p<o>r la Coro{27}nita un poco, demodo q<u>e no seles arran{28}que, se cuesen con Sal de Cal q<u>e es Sal de {h 69r} {1} de nebar, asi q<u>e esta muy bien cosida, seba{2}ja, y se deja enfriar, asi q<u>e esta muy bien {3} fria, se echa en otra agua, yse pone al Sol, {4} mudandole agua todos los días asta q<u>e se {5} pone blanca, y seprueba q<u>e no amargue, {6} sele ban sacando las tapas con cuidado, {7} selaban mui bien, y se escurren, sepesan {8} ya cada libra de Naranja, sele echa, li{9}bra y media o dos de asucar clarificada, {10} y colada y ya fria se echan las Naranjas, {11} se ponen en la lumbre, yerben asta q<u>e {12} se espesa la miel, se bajan y se dejan {13} asta otro día, seles echa agua y {14} sebuellen a poner asta q<u>e se conose es{15}tar caladas, yq<u>e tome punto, sino estan {16} caladas se bajan asta otro día q<u>e seles {17} echa mas agua, y se buellen aponer, se {18} tiene cuidado de cuando estan frias, no e{19}charles caliente, y cuando estan calientes {20} no echarles fria, p<o>r q<u>e se acueran.- De {21} este mismo modo se ase la de limón {22} Real, y la de Toronja.



{23} [*Título:* Conserba de higos Verdes]

{24} Assi qe seles corta la mitad del {25} pesonsito por donde se cortaron, y se par{26}ten un poquito en cruz p<o>r lo de abajo, p<ar>a qe {27} larguen la leche, se echan en agua, dos {28} o {h 69v} {1} ó tres horas ó mas, se cuesen echando seni{2}sa en el agua, y paja, asi qe se cuesen se {3} bajan, y se dejan enfriar, se ase la almi{4}bar, se deja enfriar p<ar>a echarlos, ellos frios, y {5} bien labados, se pone en la lumbre, asta {6} qe se espesa la miel se baja, asta otro dia {7} seles echa agua, y seuelben a poner, esto {8} se ase dos o tres dias, asta qe se calan, en{9}tonses se les da el punto de conserba.

{10} [*Título:* Conserba de Tunitas]

{11} Semondan yse abren p<o>r la coronita, de {12} modo qe no se arranquen, se cuesen con {13} sal dela qe comemos, y asi qe se emfria, se {14} echan en otra agua, y seles ban safando {15} los guesitos con cuidado, seponen al Sol {16} mudandoles agua todos los dias, asta qe se {17} les quita lo agrio, se ase como todas las {18} conserbas, pero con el cuidado, qe cuando {19} esten frias no sele eche caliente, ycuando {20} estan calientes, no seles echa fria, p<o>r qe se {21} acueran, sele echa tantita agua de asar {22} ya caladas, poco antes de tomarle el punto.

{23} [*Título:* Conserba de Durasnos.]

{24} Los Durasnos blancos, qe no estén {25} muy blandos, p<o>r qe no se desbaraten, sepo{26}ne a erbir agua con senisa, cosa qe este algo {27} espesa, y ya qe esta hirbiendo, seban echan{28}do {h 70r} {1}do los Durasnos, se estan meneando con {2} una cuchara, y se sacan con la cuchara, y a{3}si qe se be, qe se les limpia el pellejito, luego {4} luego seban sacando con la cuchara, o con un {5} chiquibitito, y seban echando en agua fria {6} p<ar>a hirlos labando mudandoles agua, esto {7} se ase p<ar>a mondarlos, p<o>r qe de esta manera no {8} es menester con cuchillo, se ponen a coser {9} en otra agua, y asi qe estan cosidos, seban e{10}chando en agua fria, se dejan asta otro dia, {11} se ase la almíbar, y ya clarificada y colada, {12} se pone en la lumbre, y ya qe esta hirvien{13}do, seles escurre el agua a los Duras{14}nos, seles echa otra p<ar>a enjugarlos, p<o>r qe {15} no les qede mucha xalea, yseban echan{16}do en la almíbar qe esta hirbiendo, yerben {17} asta qe se pone la miel espesa, se bajan, y {18} a otro dia seban sacando los Durasnos con {19} una cuchara, y se ban echando en un le{20}brillo, de modo qe no se desbaraten, la mi{21}el qe queda en el caso, se pone en la lum{22}bre, sele echa agua aqe yerba, se le quita {23} la espuma, y asi hirbiendo como esta, se {24} echan los Durasnos, esto se ase tres dias, {25} p<ar>a qe calen bien, se ase de este modo sa{26}cando los Durasnos, y echandolos enla {27} miel cuando esta hirbiendo, p<o>r qe de este {28} modo queda blanca, y no se ponen colora{29}dos {h 70v} {1}dos, despues depelados con la senisa, seles {2} dan cuatro sajaditas p<o>r los cuatro lados {3} p<ar>a qe calen, no se sajan todo en redondo por{4}que se despedasan.

{5} [*Título:* Pan delo de Rosa]

{6} Se clarifican tres libras deasucar, con {7} medio cuartillo de miel Virgen, y media {8} clarade huebo, ya qe esta hirbiendo, sele {9} echan unas gotas de limon, y asi qe yerve {10} muy bien, se ba rosiando con agua fria, {11} y selequita toda la espuma, y porqueria {12} se cuele p<o>r cotense, o manta, seuelbe a {13} poner ala lumbre, yya qe esta demedio {14} punto, setiene limpio y molido, cuatro {15} onsas de almendra, rosiandola con agua {16} p<ar>a molerla, no ha deser muy remolida, {17} cosa qe quede con grano, se echa en la al{18}mibar, y yerbe, asta qe echando tantita {19} en agua fria cuaja, esto es qe cuaje blan{20}dito, y luego, luego, sele echa la rosa, se {21} menea, y en cuanto se acaba de rebolber, {22}

sebaja el caso al suelo, y se empieza aba{23}tir p<ar>a q<u>e blanque, y empanise, asi q<u>e ya es{24}ta casi fria, ya q<u>e la quieren echar, se rebu{25}elbe un poco de ajonjolí tostado, no se ba{26}te mucho con el ajonjolí, p<o>r q<u>e se revienta {27} y se pone feo, la rosa a de ser, tres puños {28} gran {h 71r} {1} grandes, despícada, se echa en cajetas, o {2} tasas, la miel Virgen sele echa, p<o>r q<u>e lede {3} gusto, y no se asucare brebe.

{4} [*Título:* Marquesotes de Rosa blanditos {5} como Vocadillo]

{6} se clarifican tres libras de asucar, con {6} media clara de huebo, se cuele y se pone {7} á erbir, yaq<u>e esta hirbiendo, se le espi{8}men unas gotas delimon, y en una tasa {9} con agua fria sele da el punto, en cuanto {10} cuaja se baja el caso al suelo, sele echan {11} tres puñosde Rosa grandes, despícada, y {12} se empieza ábatir, asta q<u>e queda blanca, se {13} echa en una tablita humeda, y puesta al {14} fresco, seban partiendo con un cuchillo {15} humedo.

{16} [*Título:* Caxeta de Membrillo.]

{17} Se monda, y sele quita el corason, yseba {18} echando en agua hirbiendo, y conforme {19} seba cosiendo, seba sacando, y echando en {20} agua fria, se tiene uno, ó dos, ó mas días {21} al Sol, a cada libra, y media de asucar, {22} una libra de Membrillo, y asi sale bue{23}no p<o>r q<u>e no sale tan agria, se clarifica la a{24}sucar echandole a cada cuarta de asucar, {25} una clara de huebo, si es media arroba, {26} dos claras, y asi seba regulando comfor{27}me {h 71v} {1} me la asucar, calrificada, y colada sepo{2}ne en la lumbre, y sele da el punto asta {3} q<u>e cuaja en el agua, no muy duro, entonses {4} se echa el membrillo, y se esta batien{5}do con una pala, asta q<u>e despega del caso, {6} y se be el fondo del caso a el batirlo, y q<u>e {7} .ya no pringa, ni salpica, Estas de men{8}brillo, se dejan erbir un poquito mas {9} p<o>r q<u>e luego se lloran, se baja y seban lle{10}nando las caxetas con copete, p<o>r q<u>e lue{11}go se bajan, sienpre p<ar>a clarificar se e{12}cha limon, y los membrillos p<ar>a q<u>e no sello{13}ren an de ser redondos, p<o>r q<u>e los q<u>e tie{14}nen mucho hombligo, se lloran mucho. {15} Ya cosido el membrillo, se pasa {16} p<o>r coladera de cobre, y después {17} se muele.

{18} [*Título:* Mermelada de Membrillo.]

{19} Semonda elmenbrillo, y se descorasona, {20} seba echando en agua hirbiendo, y confor{21}me seba cosiendo seba sacando, y echando {22} en agua fria, y se tiene un día o dos al Sol, {23} se sierne p<o>r sedaso de serda enq<u>e se cue{24}lamansana, bien escurrido sepesa, des{25}pues de sernido, p<ar>a cada libra de membri{26}llo, dos de asucar, si esta muy agrio, sele {27} puede echar, una o dos onzas mas de {28} asucar, a cada libra de membrillo, se cla{29}ri {h 72r} {1} rifica la almíbar con huebo, se cuele, y se {2} buelbe aponer ala lumbre, y se le da pun{3}to q<u>e cuaje en el agua, y q<u>e haga bolita {4} dura, entonces sele echa el membrillo, {5} y se esta batiendo asta q<u>e esta bien espe{6}so, poco menos q<u>e punto de caxeta, seba{7}ja, y se esta batiendo, y ya q<u>e no esta muy {8} caliente setiene batida una clara de {9} huebo, y sele echa, si son cuatro, o seis li{10}bras de asucar, se siguen a batir asta q<u>e {11} empanise, entonses se sube a calentar {12} un poco p<ar>a llenar la cajeta y q<u>e le quede {13} buena tes.

{14} [*Título:* Conserba de Membrillo]

{15} En este mismo modo de mondarlo, y {16} coserlo, se ase p<ar>a la conserba.

{17} [*Título:* Para Caxetas, y Mermelada]

{18} Se puede coser partendolo en cuartero{19}nes, quitandole las pepítas, ysin mondar, {20} si es p<ar>a mermelada sernido, p<o>r sedaso, si {21} es p<ar>a caxetas molido en metate, Sepuede {22} haser la prueba si queda tan blanco, elq<u>e {23} se cuese con cascara, como el q<u>e se cuese {24} mondado.

{25} [*Título:* Caxetas de camote y Piña.]

{26} Se cuece el camote, y se monda, se sier{27}ne p<o>r coladera con la mano y las hebras {28} que {h 72v} {1} que quedan en la coladera, seles echa tan{2}tita agua p<ar>a q<u>e larguen bien el camote {3} despues de sernido se espesa, a cada libra {4} de camote, libra de asucar, a cada Dos {5} libras de camote, libra de asucar, a cada Dos {6} libras de camote una Piña, tambien se {7} muele, y espesa, y lo mismo q<u>e pesa, se echan {8} de asucar, si esta el camote muy seco {9} aunque le echen otra poquita mas, se a{10}se la almibar clarificada, y colada, sepo{11}ne a hervir, y asi q<u>e esta de medio punto, se {12} echa el camote, y la Piña, y se esta mene{13}ando, asta q<u>e despega del caso q<u>e tiene {14} punto de caxeta, se baja, y se ban llenan{15}do las caxetas.

{16} [*Título:* Caxetas de Camote, y Almendra]

{17} Semonda el camote, se cuece, semonda, se {18} cuele, y se yerbe como los demas, se pesa {19} a dos libras de camote, una de almen{20}dra, tres de asucar, semonda la almen{21}dra, se muele rosiandola con agua, q<u>e que{22}de con grano, se ase la almibar clarifica{23}da, y colada, se pone en la lumbre, y asi q<u>e {24} esta de medio punto, se le echa el camote {25} y la almendra, se esta meneando asta q<u>e {26} despega del caso, q<u>e tiene punto de caxeta {27} se baja, y se ban llenando caxetas, ó tasas {28} si le quieren echar agua de asar, se {29} echa una poquita, poco antes de tomar punto.

{h 73r} {1} [*Título:* Modo de guardar Durasnos]

{2} Se cuesen, y se conserban, en el mismo {3} modo de la conserba, q<u>e esta escrita, ya q<u>e {4} estan muy bien calados, se dejan erbir {5} en la miel, cosa q<u>e quede mas espesa q<u>e {6} de conserba, y a otro dia ya frios, seban {7} sacando, y poniendo a escurrir {8} en una bergera, ya q<u>e an escurrido bien {9} uno odos dias, se ban quitando, y ponien{10}do en una tablita, un poquito aparta{11}dos, y se ponen a el Sol, y a los dos, o tres {12} dias, ya q<u>e an oreado, se rebuelcan en {13} asucar remolida, y se vuelven a poner al {14} Sol en una tablita asta q<u>e estan bien secos, {15} entonces seponen onde les de aire otros {16} dias cosa q<u>e esten bien secos y bien frios, se {17} guardan en parte onde no aya humedad {18} tapados, y en tiempo q<u>e no ay Durasnos, q<u>e {19} quieran aser conserba con ellos, se ase {20} la almibar clarificada y colada, y asi {21} caliente como esta, se echan los Duras{22}nos, y se dejan estar, uno o dos dias, as{23}ta q<u>e se esponjen, entonses se buelben a {24} poner en la lumbre, y seles da punto de {25} conserba, estos cuando los cuesan, ade{26}ser debuena manera, no cosa q<u>e se des{27}pedasen, despues de limpios con la seni{28}sa {h 73v} {1}sa antes de coserlos, seles da a cada u{2}no cuatro tajaditas, una p<o>r cada lado, {3} no se sajan todo en redondo, p<o>r q<u>e no se {4} agan pedasos.

{5} [*Título:* Conserba de Piña]

{6} An de ser las Piñas, ni muy madu{7}ras ni muy berdes, semondan enteras {8} como estan, seles quitan todos los prie{9}tesitos, yseban partiendo alo largo u{10}nas rebanaditas delgadas rebuena ma{11}nera, y asi q<u>e sean acabado de partir, se {12} enjugan con poquita agua, yse junta {13} esta agua con la aguita q<u>e ha destilado {14} la Piña a el partirla, se guarda p<ar>a echar {15}sela despues a la conserba, se puede par{16}tir un dia la Piña, y a el otro dia poner {17}la a coser en una olla limpia con Sal de {18} la q<u>e comemos, y un poco de tequesquite {19} esta se esta cosiendo casi todo un día, as{20}ta q<u>e se tienta con los dedos q<u>e esta muy {21} blandita, se baja, y de alli a un rato, ya {22} q<u>e no esta muy caliente, se le escurre el {23} agua, sin sacar la Piña de la olla, se q<u>e {24}da en la olla asta otro dia, a onde no le {25} de el aire, a otro dia ya q<u>e esta fria, se en{26}juga, yseba echando en la

almíbar, qe {27} estara clarificada, colada y fria, cuan{28}do {h 74r} {1}do se echa la Piña en la almíbar, sele e{2}cha tambien la aguita qe estilo cuando {3} lapartieron, y el agua con qe se enjugo {4} cuando estaba la Piña cruda, se tiene {5} cuidado de guardar esta agua, y echase{6}la, p<o>r qe le quede a la conserba sabor de {7} Piña, y no quede desabrida, se pone en {8} la lumbre, y yerbe asta qe esta espesa la {9} miel, la bajan y la dejan asta otro dia, {10} a otro dia, con una serbilleta mojada, lim{11}pian todo el rededor del caso, donde sea {12} pegado la espuma, le echan una poca de {13} agua fria y la ponen en la lumbre, asi qe {14} yerbe un rato, la bajan, asta otro dia, esto {15} se ase tres o cuatro dia, p<ar>a qe quede bi{16}en calada, yno se agrie, el ultimo dia se {17} le da punto de conserba, espesita {18} se a de tener cuidado, qe cuando este fria {19} no sele eche caliente, y cuando este Cali{20}ente no sele eche frio, cuando lapongan {21} a coser como queda dicho, ande tapar la {22} boca de la olla, con otra olla, y en la olla {23} conque la tapan, agua, tapada tambien {24} con un plato p<ar>a qe este bien caliente, y cu{25}ando bean, qe sele consume la agua, a {26} la Piña le echan de essa.

{27} [*Título: conserba de Sapotes blancos*]

{28} Se buscan los sapotes maduros, pero {29} no {h 74v} {1} no muy blandos, semondan con el cuhi{2}llo, se parten p<o>r la mitad, sele quitan los {3} huesos con cuidado, de modo qe no se des{4}pedasen, se desbarata una poca de cal {5} en agua, y asi qe se asienta lo gordo, se {6} se echan en agua los sapotes juntamen{7}te con la agua de cal, seprueba qe pique {8} tantito la lengua, y se dejan una o dos {9} horas poco mas, o menos, se tiene cuida{10}do de estarlos tentando, y no sacarlos de {11} el agua asta qe crian una cortesita, en {12} tonses se sacan, y se echan en otra agua {13} limpia, se clarifica la asucar muy bien {14} clarificada con huebo, y limon, colada, y ya {15} fria, seban echando los sapotes, seponen {16} a erbir con fuego lento, p<o>r qe se despedasa{17}ran con fuego fuerte, asi qe esta un poco {18} espesa la miel, la bajan, y la dejan asta {19} otro dia qe con una serbilleta mojada {20} limpian el rededor del caso, le echan u{21}na poquita de agua, y l vuelven a po{22}ner a la lumbre, y asi qe se espesa un po{23}co lamiel, se buelbe abajar asta otro {24} dia, si ben qe tiene la miel algunas sur{25}rapitas o pedasitos chiquitos de sapote {26} seban sacando con una cuchara los Sa{27}potes, y echando en un lebrillo con cuida{28}do {h 75r} {1}do p<o>r qe no se desbaraten, seles echa tanti{2}ta agua, y esta agua se escurre en la miel, {3} se cuela, se refriega el caso, y se echa la al{4}mibar, y los sapotes, sepone ala lumbre {4} asta qe toma punto de conserba, qe quede {5} espesita, poco antes de tomarle el punto, {6} sele echa agua de asar.

{7} [*Título: Conserba de Calabasa*]

{8} Separte en pedasos de buen manera se {9} monda, y sele quitan las tripas, se echa {10} en agua, se desbarata una poca de cal {11} en agua y asi qe se asienta lo gordo, se e{12}cha en la calabasa, asi qe ha criado sucas{13}carita, se saca, y se echa en agua limpia, {14} se enjuaga, y se pone a coser, se tienta, {15} asi qe esta cosida por dentro se baja, se {16} ase la almíbar clarificada y colada, se {17} le echa una poquita de agua fria a la {18} almíbar, seban picando los trositos de {19} calabasa con una abujar de peinar, ó {20} con un palito p<ar>a qe cale bien, se echa en {21} la almíbar, se pone en la lumbre asta {22} qe se espesa, se baja, asta otro dia qe le {23} echan agua, y la ponen en la lumbre, a {24} qe acabe de calar, y tome punto.

{25} [*Título: Conserba {26} de guindas*]

Se pone a erbir agua en un {27} caso {h 75v} {1} caso, y ya qe esta hirbiendo el agua, se echan {2} las guindas con palos y todo, a qe se cuesan {3} bien, cuando

están cosidas se suelen poner {4} blanquiscas, y como q<u>e se quieren reben{5}tar, se bajan, y se dejan enfriar un poco, {6} y se les escurre un poco el agua, y con u{7}na cuchara seban sacando, y seles ban {8} quitando los palos, y los huesos, y seban e{9}chando las guindas en algun traste sin {10} agua, ya q<u>e sean acabado de desguesar, {11} seles echa agua, si están ellas tibias, tibia {12} se ha de tener cuidado, deq<u>e sea agua, {13} o almíbar, sela echen del mismo tem{14}peramento q<u>e estuvieren ellas, p<o>r q<u>e sino {15} sebuellen cuerudas, se escurren del agua, {16} con un sedaso, y se pesan, a cada libra de {17} guinda, libra y media de asucar, se cla{18}rifica la asucar, p<ar>a clarificar cada se{19}is libras de asucar, una clara de huebo, {20} y ya q<u>e esta hirbiendo, unas gotas de li{21}mon, así q<u>e ha erbido bien, se rosia con {22} un poco de agua fria, y se espuma {23} muy bien, ya q<u>e no tiene porqueria nin{24}guna, se cuele p<o>r cotense, o manta, y se {25} deja enfriar un poco, leechan un poco {26} de agua fria, y ya q<u>e esta la miel casi fria, {27} ban echando las guindas, si quieren q<u>e {h 76r} {1} quede mas clarita, le dan otra enjuagada {2} a las guindas, y las vuelven a escurrir {3} con el sedaso, seponen a erbir, así q<u>e esta {4} espesa la miel se bajan, a otro dia se {5} les echa una poca de agua, y se ponen en {6} la lumbre a erbir, asta q<u>e toman punto, {7} cosa q<u>e quede la miel espesita, y se baja, {8} si la quieren guardar asta serca de un {9} año, la an dechar bien fria, en una olla {10} quemada, y q<u>e ayan erbido atole en ella, {11} q<u>e este bien seca, latapan con un papel, y {12} un plato y amarran la boca con un tra{13}po o cotense, y en un lebrillito, echan {14} un poco de senisa fria, y allí paran {15} la olla, cuando la quieran comer, si esta {16} muy espesa, le echan una poca de agua, {17} y llerbe con ella un poco, si la quieren {18} con mas caldo, cuando le echen el agua, {19} le echan un poquito mas, y un pedaso de {20} asucar blanca, yerbea q<u>e tome punto.

{21} [*Título:* Conserba de Tejocotes]

{22} Se echan en agua fria, y seponen a co{23}ser, ya q<u>e están cosidos se bajan, y q<u>e se em{24}frien un poco, se sacan unos pocos con u{25}na cuchara, y se ban mondando, y con un {26} desguesador se desguesan, y se ban echan{27}do en agua tibia, q<u>e este la aguatan {28} ca {h 76v} {1} caliente como ellos, p<o>r q<u>e si no se pasan, {2} sedejan en esa agua asta otro dia, se {3} ase la almíbar clarificada y colada, y {4} ya fria se sacan los Tejocotes del agua, {5} en q<u>e están, y seles da otra enjuagada {6} y se echan en la miel, seponen en la lun{7}bre y así q<u>e esta espesa lamiel se bajan {8} a otro dia seles echa agua, y yerben as{9}ta q<u>e toma punto de conserba, se tiene cuida{10}do de cuando estén frios, no les eche cali{11}ente, y cuando estén calientes no les e{12}chen frio, p<o>r q<u>e se pasan.

{13} [*Título:* Para guardar Tejocotes]

{14} Se cuesen no mucho, en cuanto se pue{15}dan mondar, los bajan, y los dejan em{16}frior, y ya frios los ban mondando, si {17} los quieren guardar desguesados, los {18} desguesan, y si no los dejan con su hueso {19} los ban poniendo en una tablita, un poqui{20}to apartados, y los ponen al sol todos los {21} dias asta q<u>e secan muy bien, p<o>r q<u>e en {22} guardandolos algo humedos, se enmo{23}jesen, y ya secos los echan, en un tenate {24} bien seco, y lo cosen, lo guardan donde {25} no aya humedad; cuando quieran a{26}ser la conserba, los echan a remojar en {27} agua fria, un dia, o dos, asta q<u>e espon{28}jen {h 77r} {1} jen bien, así q<u>e están esponjados, los ponen {2} a coser con el agua fria, y siguen asiendo {3} su conserba como la otra, cuando los pon{4}gan a coser estos p<ar>a mondarlos, adaser {5} en agua fria, p<o>r q<u>e no se pasmen.

{6} [*Título:* Perones mechados como {7} las mansanas]

{8} Se clarifica la almíbar, y se cuele, se {9} pone en la lumbre, se ban mondando {10} los Perones de estos de Mexico, ycon {11} un deguesador de tejocotes, seles sa{12}can las pepitas, seles dan unas cuantas {13} picadas, con una abuja de peinar, o un {14} palito con punta, y seban echando en la {15} almíbar q<u>e esta hirbiendo, estos no se {16} tardan mucho en calar, se tiene cuidado {17} en cuanto se ponen de color deasi{18}tron seban sacando con una cuchara, {19} escuriendolos, q<u>e no se despedasen, y po{20}niendolos en un platon, una los puede {21} hir mondando, y echando, y otra tiene {22} cuidado deber cuando calan, y hirlos sa{23}cando, ya q<u>e los han sacado todos, dejan {24} la miel q<u>e tome punto de Xalea, y sela {25} echan a ellos p<o>r ensima, y después les {26} echan ajonjolí p<o>r ensima.

{h 77v} {1} [Título: Para aser mansanas mechadas de aquí.]

{2} Se ase la almíbar, se mondan, se desco{3}rasonan, y seles dan sus picadas como a {4} los Perones, se ban echando en la miel hir{5}biendo, estas tardan mas en calar, si quie{6}ren q<u>e calen, y no se pongan coloradas, les {7} dan un erbor en la almíbar, y las bajan, {8} a otro día las ponen en la lumbre, y comfor{9}me las ban calando, las ban sacando, y po{10}niendo en un Platon, se deja tomar ala {11} miel punto de Xalea alto, y subido, y se {12} les echa p<o>r ensima, se clabetean con Pasas {13} y almendras, y todo lo q<u>e quisieren.

{14} [Título: Conserba de Sidra Rallada]

{15} Semondan las sidras con un cuchillo, y las {16} grandes se parten p<o>r la mitad, las chicas {17} enteras, seban rayando en un rayo, se ti{18}ene cuidado asi q<u>e llega serca del cora{19}son, la boltean p<o>r otro lado, y asi la ban {20} rayando toda, teniendo cuidado de no e{21}char el corason, se echa en agua fria, y {22} se deja asta otro día en ella, y seles qui{23}ta esa agua, y se empiesan á labar con {24} las manos, como quien laba nistamale {25} mudandole aguas, asta q<u>e la prueben q<u>e {26} mas {h 78r} {1} masquen un pedasito, y q<u>e no amargue, {2} entonses laponen a coser en una olla {3} con agua, de cuando en cuando la mene{4}an con una cuchara p<o>r q<u>e no se queme, la {5} tientan con dos dedos, labajan, y les ban {6} escurriendo la agua con un sedaso, y ya {7} bien escurrida, la pesan, y antes la es{8}primen con las manos, cada libra de {9} sidra, dos de asucar, clarifican la asu{10}car con clara de huebo, y ya q<u>e esta hirbi{11}endo, unas gotas de limon, asi q<u>e yerbe {12} bien, la rosian con agua fria, y la esp<u>{13}man muy bien, la cuele p<o>r cotense o {14} manta, y echan la sidra, la ponen en {15} la lumbre asta q<u>e este calada, y la miel {16} de buen punto, espesita, siben q<u>e no se {17} acaba de calar la bajan, y a otro día lee{18}chan una poquita de agua, y la ponen {19} ala lumbre p<ar>a q<u>e cale, poco antes de q<u>e {20} tome punto, le pueden echar tantita {21} agua de asar, si la quieren con coco, {22} semonda el coco, y senequita el pelleji{23}to prieto con un cuchillo, semuele en {24} el metate, no muy remolido, q<u>e le que{25}de su granito, y asi q<u>e ha erbido un po{26}co la almíbar con la sidra, echan el coco, {27} a cada dos o tres libras, de sidra {h 78v} {1} pueden echar un coco, o como quisieren {2} pero p<o>r cada coco q<u>e echen, an de echar {3} otra libra mas de asucar.

{4} [Título: Para haser bocadillos, y limitas {5} de Sidra.]

{5} Semonda, se raya, selaba, se cuele, {6} y se escurre como la de la conserba, se {7} pesa, pero p<ar>a esta an de echar, a cada {8} libra de sidra, libra y media de asu{9}car, se clarifica la miel, y se cuele {10} como la otra, y ya q<u>e esta hirbiendo, {11} se echa la sidra, y se esta hirbiendo, {12} asta q<u>e se espesa, se coje tantita miel {13} con los dedos, y a el abrirlos ase una {14} ebrita, y q<u>e parese, como q<u>e se frie en {15} el caso, semenea como quien menea {16} cajetas, y asi q<u>e esta como digo labajan {17} y de alli a un rato, la echan en un {18} Platon de Talabera,

a otro dia ama{19}nese como q<u>e a criado miel, con una {20} cuchara depalo se rebuelbe toda con {21} la miel q<u>e a criado, yseban mojando {22} las manos con agua, y seban asiendo {23} las limitas, y con un palito redondo, {24} seles señalan los gajos, y se ban po{25}niendo en una tablita, se deja una po{26}quita de sidra p<ar>a ponerles sus boton{27}si {h 79r} {1} sitios, yasi q<u>e se an oreado á otro dia se {2} les ban poniendo sus botositos, y sede{3}jan orear, y a otro dia, ó a los dos dias, {4} se clarifica menos de libra de asucar, {5} con tantita clara de huebo, y unas go{6}tas delimon, secuela, sepone en la lun{7}bre, ysele da el punto, demanera q<u>e {8} en cojiendo entre dos dedos una unta{9}dita, y abriendolos, aga una ebrita del{10}gada loq<u>e habren los dedos, del alto de {11} un dedo, se baja, y asi q<u>e ha reposado {12} un poco q<u>e este calentita, seban al{13}sando las limitas de la tablita a onde {14} estan con un cuchillo delgado, y moja{15}do, yseles ba untando de esta miel ca{16}lientita con unas Plumas muy bien, {17} seban poniendo muy bien sobre de u{18}na berguera q<u>e estara so{19}bre un lebrillo p<ar>a q<u>e alli escurran, y {20} estas se secan con el aire, ya q<u>e es{21}tan secas, seles ban poniendo sus oji{22}tas de Papel berde, amarradas en un {23} alambrito, siquieren aser bocadillos {24} de esta misma sidra de las limitas, {25} humedesen un poco una tablita, y po{26}nen un molde de oja de Lata, y con {27} las manos mojadas cojen la sidra, y la {28} echan dentro del molde,y lo alisan {29} con {h 79v} {1} con las manos p<o>r arriba, alsan el molde {2} y queda el bocadillo en la tabla, lo ponen {3} en otro ladito, yban asiendo todos los q<u>e {4} quisieren, los dejan orear, y a otro dia {5} lo ban levantando con un cuchillo del {6} gado, y mojado, y asi q<u>e estan bien ore{7}dos, seles unta la miel q<u>e seles unto a {8} las limitas, en el mismo modo calienti{9}ta, y se ponen a escurrir en la berguera {10} asi q<u>e estan oreados seponen en una ta{11}blita, se secan con el aire.

{12} [*Título:* Calabasa quebrada]

{13} La Calabasa buena se monda, se destipa {14} y asi cruda como esta sele da un pasada {15} p<o>r el metate, enjuagan el metate, y le e{16}chan essa agua, no le an de echar mas {17} agua q<u>e la poca con q<u>e se labo el meta{18}te, machucan unas panelas blan{19}cas, y selas echan, según bieren q<u>e ha de me{20}nester p<ar>a q<u>e quede dulce, la ponen en la lum{21}bre, la estan meneando como Cajeta, le e{22}chan canela molida, y un poquito de clabo, {23} y la poca de agua conq<u>e enjuagan el meta{24}te, le dan punto poco menos q<u>e el de cajeta, {25} se mondan las pepitas de calabasa, y se tu{26}estan en un comale, semartajan, q<u>e no {27} queden pedasos grandes, y se rebuel{28}ben {h 80r} {1} ben con un poco de ajonjolí tostado, ya q<u>e {2} esta la calabasa de punto, le echan estas {3} estas pepitas y este ajonjolí, y en cuanto selo {4} rebuelben la bajan, y echan en tasa, o en {5} plato.

{6} [*Título:* Caxetas de Durasno]

{7} Lomondan con cuchillo, olo limpian co{8}mo el de la conserba, en limpiandolo como {9} el de la conserba, lo an de enjuagar mucho {10} p<o>rq<u>e se le quite bien toda la senisa, y se {11} pone a coser, dandole unas sajas antes, {12} se cuesen muy bien, mas q<u>e el de la conser{13}ba, sepone en un chiquibite ensima de un {14} lebrillo con unos palos atrabesados, p<ar>a q<u>e {15} quede el chiquibite alto p<ar>a q<u>e escurran {16} lo ban sacando de donde se cosio con una {17} cuchara, o con un chiquibitito limpio, y lo {18} lo ban echando en el chiquibite a escurrir, {19} ya q<u>e ha escurrido una hora, poco mas o {20} menos, lo basian en un lebrillo, no lo an {21} de dejar en el chiquibite p<o>r q<u>e no se escur{22}ra la xalea, a otro dia con las manos, lo {23} ban desguesando, y machucado, q<u>e que{24}den los trositos grandes, y lo pesan ya des{25}guesado, y machucado, p<ar>a cada libra de

Du{26}rasno, una de asucar, se clarifica la asu{27}car con Clara de huebo, p<ar>a cada seis libras {28} de asucar, an de echar una clara de hue{29}bo {h 80v} {1}bo batida en agua, esto es p<ar>a clarificar, {2} ya q<u>e esta hirviendo le echan unas gotas {3} de limon, la rosian con agua fria, y la es{4}puman, la cuelan, p<o>r cotense, o manta, {5} y la ponen otra bes en la lumbre, yerbe {6} asta q<u>e empieusa a cuajar en el agua, en{7}torses se echa el Durasno, selaban los {8} huesos y se cuela esa agua, y sele echa {9} se estan meneando con una pala asta {10} q<u>e sebe el fondo del caso, y se coje un {11} poco con una cuchara, y se echa a un la{12}do delo q<u>e esta hirviendo, yse q<u>e da un {13} poquito parado, tambien se coje con la {14} cuchara un poco, ysemenea un poco en {15} la cuchara, y se boltea de repente boca {16} bajo, y en no caiendo luego luego, esta {17} bueno el punto.

{18} [Título: Durasnos en cosina]

{19} Se mondan los Durasnos, se les da sus sa{20}jaditas, se cuesen, se ase una poca de {21} almíbar aguadita, se cuela, y se pone {22} a la lumbre, yse echan los Durasnos, {23} sele echa, tantito clabo, y canela moli{24}da, tantito culantro tostado, y molido, {25} un grano de sal, yerbe con todo, a es{26}tos no les a de q<u>e dar la miel muy es{27}pasa, poco menos q<u>e la de conserba, ni {28} an de calar mucho, y si quieren {29} e {h 81r} {1} echarles tantito bino, se lo echan poco an{2}tes de bajarlos, y después sele echa ajon{3}joli tostado p<o>r ensima.—Si los quie{4}ren aser sin coser aparte, conforme se {5} ban mondando, y sajando, los ban echan{6}do en la miel aguadita, y colada, y ban {7} siguiendo lo mismo q<u>e lo de arriba.

{8} [Título: Xalea de Tejocotes]

{9} Se enjuagan los tejocotes crudos asi {10} como estan, y se ponen a coser en una olla {11} y ya q<u>e estan bien cosidos se bajan, y de allí {12} a un rato se les escurre el agua, y asi q<u>e {13} se emfrian un poco se enjuagan, sino es{14}tan muy frios, los enjuagan con agua tibia, {15} y los ban machucando con las manos, y {16} echandolos en agua limpia en una olla, {17} los dejan dos, o tres dias, todos los días {18} los menean con una cuchara limpia en una olla {19} los dejan dos o tres dias, todos los días {20} los menean con una cuchara limpia {21} a rebolberlos p<ar>a q<u>e larguen bien la xa{22}lea, y a q<u>e esta bien espesa la agua q<u>e a {23} largado la xalea, entonses con una tasa {24} seba quitando de ensima la xalea lim{25}pia, se atrabiesan dos palos en un lebrí{26}llo y se pone un Chiquibite, y alli se echa {27} el tejocote con xalea, y todo, p<ar>a q<u>e escurra, {26} ya q<u>e an escurrido bien, se cuela p<o>r un se{27}daso y después asi esta, como la q<u>e se quito {28} lim {h 81v} {1} limpia de ensima, se cuelan p<o>r un cotense {2} muy bien, y se miden con un cuartillo, a {3} tres cuartillos de xalea, dos libras de asu{4}car blanca, se clarifica la asucar con cla{5}ra de huebo, p<ar>a clarificar cada seis li{6}bras, una clara de huebo, y sus gotas de {7} limon, ya q<u>e ha erbido bien, se rocia con {8} agua fri, p<ar>a q<u>e largue bien la porqueria, se {9} le quita muy bien toda la espuma, y se cue{10}la p<o>r cotense o manta, y se ponen otra bes {11} en la lumbre, y sele da el punto asta q<u>e {12} cuaja en el agua q<u>e ase bolita dura, y en{13}torses se echa la mitad de la xalea, yer{14}be, y sele esta quitando la espuma puerca {15} sele mete la cuchara p<o>r debajo de cuando {16} en cuando p<o>r q<u>e no se queme, asi q<u>e se espe{17}sa, se echa la demas xalea, yerbe para {18} darle punto, semete la cuchara en la {19} xalea, y se saca, y sele dan unas cuantas {20} buelas en el aire, y ladean la cuchara de {21} lado p<ar>a q<u>e escurra y en asiendo una telita {22} como espejo labajan, la dejan un ratito, {23} y asi q<u>e cria una telita por ensima delgada {24} selaban quitando muy bien con una cucha{25}ra, y toda la espumita q<u>e tubiere, ylaban {26} echando en cajetas, o en Platos, la sacan {27} al Sol, y p<ar>a tapar las cajetas con las tapas {28} no an de estar



calientes del Sol; Este punto {1}to, que digo que se aga tela en la cuchara, es {2} para que cuaje brebe, y la puedan comer luego luego, pero en queriendo que quede muy tier{4}na, se le da el punto metiendo la cuchara {5} en la xalea y dandole unas bueltas en el {6} aire, que haga una telita delgada, y que se caiga de la cuchara labajan, y la dejan un {8} rato que crie telita un poquito tiesa, se la {9} quitan y dejan que se enfrie un poquito, y {10} laban echando en cajetas o Platonas, si quieren guardar las cajetas, y que queden bien {12} llenas, cuando las echen, no las llenen mucho, y de allí a tres o cuatro días, ya que se aian bajado, se ase mas xalea, y se llenan bien, aunque no se asolen mucho, el {16} aire cuaje bien la xalea, si requieren echar tejocotes dentro, asen la conserva {18} de tejocotes, y cuando echan una poquita {19} en un caso, y la ponen a calentar, y cuando {20} echen la xalea en las cajetas, a de estar {21} tan caliente, la conserva, como la xalea, {22} echan un poco de xalea en la Cajeta, y {23} le ban poniendo los tejocotes que estan en {24} la conserva, sacandolos con una cuchara {25} de Plata, y en cuanto escurran un poquito seban poniendo en la xalea, sellena {27} la cajeta de xalea, no a de quedar muy {28} llena, pero que en poniendo los tejocotes no se {29} derrame, la dejan enfriar un poco, y leban {2} encajando mas tejocotes pero ensima, pero que si {3} los echan en la xalea caliente, se sumiran, no yerben los tejocotes con la xalea {5} pero que seponen duros.- Rebol{6}biendole la xalea de mansana sale riquisima, se le quita alas mansanas todo {8} lo podrido, y prietesitos, y se enjuagan {9} muy bien, se parten pero la mitad, y seponen a coser, asi que estan bien cosidas se {11} bajan, y en cuanto reposan un poquito, {12} caliente, caliente, la buelcan en un chiquibite con agua, y todo a escurrir en {14} un lebrillo como la otra, atrabesados {15} los palos, y puesto allí el chiquibite {16} asi que an escurrido bien la xalea, la {17} rebuelben con la que esta escurrida de {18} tejocotes, que sean dos tantos de la de tejocotes y uno de mansana poco mas {20} o menos, y ya rebuelta laban midiendo {21} a tres cuartillos, dos libras, como {22} la otra, y se sigue asiendo como la que queda apuntada; si quieren echarle {24} ubas, Piña, Higos, Xoconocles, Sidra {25} o Bisnaga, cualquiera de estas cosas, {26} se ase la conserva, y se echa en la xalea del mismo modo que los tejocotes, {28} si {1} si es sidra o bisnaga, partida en tajaditas, delgadas y chicas, cuando pongan {3} a coser las mansanas, para ase xalea, no {4} les echen mucho agua, pero que asi que se cue{5}sen, con agua y todo, se buelcan en el {6} chiquibite, y junto el agua con lo que {7} escurren, eso es la xalea de la mansana, las an de bolcar calientes, pero que en {9} dejandolas enfriar en el agua que se {10} cuesen, escupan ellas la xalea.

{11} [Título: Mermelada de Mansana]

{12} Se mondan las mansanas, se les quitan los corazones, y lo podrido, y se cue{14}sen, y después se escurren un poco, y se {15} siernen pero sedaso, se pesan, para cada Libra {16} de mansana, Libra de asucar, se {17} clarifica la asucar con huebo, y limon, se {18} cuele, y se pone en la lumbre asta que tie{19}ne punto que cuaje en el agua, y ase bol{20}lita dura, entonses se echa la mansana {21} se le da el punto, cojiendo con una cuchara {22}, un poco, se menea un poco la cuchara {23}, y se boltea bocabajo de repente, y a {24} si que ya no cae tan presto, se baja, y se es{25}ta batiendo asta que ase como espuma, y {26} que esta bien espesa, y ya casi fria, se echa {27} en tasas ó en platos.

{1} [Título: Mantequilla Vatida]

{2} Vispera de haserse se echa la mante{3}quilla en agua hirviendo para que despida {4} el Jocoqui, a Vna libra de mantequi{5}lla, se bate como el turrón, y poco,

a {6} poco, seleba echando asucar muy re{7}molida al gusto, y medio de canela re{8}molida, y al ultimo sele echan, sinco {9} tostaditas de mamon bien molidas, y {10} se bate asta q<u>e esten bien reb<uel>tas, si {11} lamantequilla estubiere muy dura, se {12} le echara una poca de leche buena, as{13}ta q<u>e este enproporsion depoderse batir.

{14} [Título: Chicha]

{15} Para Vna olla de a cuartilla, Vna Piña {16} se machuca en el metate con cascara, {17} un puco de mais prieto, otro de Sebada, {18} se tuestan en el comale, yse martaja en {19} el metate, con un cuarteron de Panela {20} todo se echa en la olla, se llena de agua, {21} y se deja estar tres dias a q<u>e se fermente.

{22} [Título: Vebida Buena]

{23} Se llena una olla dea cuartilla de {24} agua, semuelen cuatro o sinco clabos {25} de comer, seis u ocho granos de Pimi{26}enta, un poco de canela, un polbito {27} de Nues noscada, todo se echa con un po{28}co {h 84r} {1}co de panesillo, a q<u>e de color, y se pone a {2} la lumbre q<u>e de un erbor, se aparta, yse {3} deja toda la noche en ymfucion, p<o>r la {4} mañana se endulsa y sele esprimen {5} limones, asta q<u>e sobresalga el sabor; {6} luego se cuele y se le echa medio cuar{7}tillo de aguardiente, y se echa en un {8} Frasco.

{9} [Título: Biscochos de almendra]

{10} A Una libra de almendra, se monda, {11} y se pone a orear, y luego se muele, y {12} al martajarla, se le echa un rosio de a{13}gua, y otro rosio al remolerla, y asi q<u>e {14} esta bien remolida, sele rebuelbe una {15} libra de asucar molida, y sernida p<o>r {16} tanis, y tambien se rebuelben cuatro {17} huebos, dos con claras, y dos solo las {18} llemas, y todo esto se rebuelbe muy {19} bien, y se ban sacando p<o>r la jeringa, {20} y se meten en el horno tantito, no co{21}sa maior, en cuanto entran, vuelven {22} a salir.

{23} [Título: Betun blanco]

{24} A Vna libra de asucar blanca bien {25} molida y sernida p<o>r tanis, nueve cla{26}ras de huebo, se echa en un caso, y lu{27}ego seban batiendo con una cuchara, {28} y {h 84v} {1} y poco a poco sele ba echando la asucar {2} asta q<u>e esta todo, y se echa un poco de Li{3}mon asta q<u>e esta blanco, y espeso, y seba {4} untando loq<u>e seba a betunar.

{5} [Encabezamiento: Sigue lo de D<oñ>a Maria la {6} Arintero.]

{7} A Vna tasa de arina dos huebos, so{8}lo las llemas y tantita sal muy derecha {9} en agua de achote, yseamasa de mo{10}do q<u>e quede suabe, y en el metate se {11} palotea, y se cuesen en el comale, se ase {12} la miel con achote, y canela, o agua {13} de asar, y alli con punto subido, q<u>e no {14} este aguado, se mojan, no yerben, y se {15} ponen en el plato, y se echa ajonjolí, y {16} se asen de pasta depepita con canela {17} unos chorisitos, y el xamon si quieren {18} ponerlo, se pone del magro, con sanda{19}lo colorado.- Estas son las tortillitas {20} enchiladas de Dulse.

{21} [Título: Tantos de Ariquipa.]

{22} A tres libras de asucar, siete quarti{23}llos de leche, dos onsas de almidon, si la {24} quieren mas apretadita, se echan tres {25} onsas, o de almidon o de arros {26} una, y dos de Almidon.

{h 85r} {1} [Título: Viscochos de almendra]

{2} A cada libra de almendra bien lim{3}pia, se echa uno de asucar sernida p<o>r {4} tanis, y cuatro huebos, dos con claras {5} y dos sin ellas, se amasa, y p<o>r una

ge{6}ringa se sacan, y el horno, a de estar {7} muy templado, y en cuanto blanquean, {8} y esponjan, ya estan cosidos.

{9} [*Título:* otros de Limon]

{10} A tres tasas de caldo chicas de arina, {11} tres huebos con claras, se raya la casca{12}ra de dos limones, sele echa un posillo {13} de asucar muy molida, y un tantito de {14} sal, y se rebuelbe bien asta q<u>e quede {15} suabe, y se estiende con el palote, y se {16} corta con la carretilla tiritas de un de{17}do, o floresitas, y se ban friendo, la man{18}teca a de estar como p<ar>a estrellar hue{19}bos, y seban enbolbiendo en asucar {20} tanisada.

{21} [*Título:* Empanaditas Fritas]

{22} A una libra de arina, media de asu{23}car molida, y sernida cuatro onsas de {24} manteca, seis huebos, dos con claras, y {25} cuatro sin llemas, una poquita de sal, {26} y un poquito de bino, se amasan bien, {27} y {h 85v} {1} y se llenan delo q<u>e quisieren, de Carne {2} o de Leche, o de alfajor, y se frien, y se e{3}cha ensima, asucar, gragea, o Pastilla.

{4} [*Título:* otras empanaditas.]

{5} A tres libras de arina, media libra {6} de manteca, cuatro llemas de huebo, {7} tantita sal, en agua tibia se rebuelbe {8} bien, y se soba mucho, y si después de {9} sobada esta spera la masa, sele echa {10} mas manteca p<o>r q<u>e ay arina q<u>e enbe{11}be mas, y se soba asta q<u>e queda suabe, {12} extiende con el palote, no muy gordas, {13} ni tan delgadas q<u>e se rompan, y se lle{14}nan de lo q<u>e quieren, se frien no en {15} manteca muy biolenta, si an de ser {16} de alfajor, se le echa a la miel, una po{17}quita de manteca, aq<u>e yerba con la {18} miel desde q<u>e se cuela, p<ar>a q<u>e cuesa como {19} una cucharada de plata, derretida, y a{20}si q<u>e esta el alfajor frio sebaten, se{21}gun lo q<u>e fuere, tres o mas huebos, re{22}gulando, a cada libra dos huebos, y se {23} incorporan con el alfajor.

{24} [*Título:* Manjar blanco.]

A dies cuartillos de leche, libra, y {25} tres onsas de [*interlineado:* arros] tanisado, dos li{26}bras de asucar, o al gusto, o si lo quie{27}ren mejor , a treinta cuartillos de Le {28}che {h 86r} {1}che, dos libras y media de arros, seis de {2} asucar y una pechuga, se pone a desa{3}ser en poca leche el arros tanisado bi{4}en desbaratado, y la demas leche, se e{5}cha en la asucar aq<u>e se desaga, y se cuela {6} p<o>r lienso, y todo se pone junto a erbir, se {7} echa la pechuga bien remolida digo re{8}mojada, y sancochada, y bien golpeada {9} p<ar>a q<u>e se habra., y en esa, y la almendra q<u>e {10} les paresca y agua de asar.

{11} [*Título:* otra ariquipa.]

{12} A tres libras de asucar, siete cuarti{13}llos de leche, tres onsas de almidon, y {14} una de arros tanisado, cuatro onsas de {15} almendra, y el punto, asi q<u>e rugas, y {16} ombligos hondos, se baja, y se bate, si {17} la quieren de Piña, no le echen la pi{18}ña molida, y colada hasta q<u>e ya tiene {19} punto, esta no lleba almendra, sele {20} echa otra onsa de arros, y otra de al{21}midon, y se le da punto bien alto.

{22} [*Título:* otra de Pitaya]

{23} A tres libras de asucar, siete cuarti{24}llos de leche media libra de camote, y dos {25} onsas de almidon, y toda la pitaya q<u>e {26} quieran, esto es, a cada libra de asucar {27} dos pitayas grandes, si son muy chicas {28} cua {h 86v} {1} cuatro, y el punto bien alto.

{2} [*Título:* Tutin de Francia]

{3} Sanaorias picadas muy menuditas, y {4} despues de cosidas, sele echan pinones, {5} pasas, almendras, deasitron, ajonjoli tosta{6}do, un polbo de biscocho duro, se echan {7} huebos como p<ar>a freir, se rebuelben con {8} lo dicho, se unta la casuela

con mante{9}quilla, y se echa este batido, y despu{10}es de cuajarse, se hace cuartos, y se e{11}cha en la almíbar, y canela p<o>r en{12}sima.

{13} [*Título:* Cubiletes]

{14} Llemas de huebo batidas en olla con po{15}ca arina, soloq<u>e tome cuerpo, y una po{16}ca de sal. se mete un molde en la o{17}lla, y se mete en otra pequeña q<u>e ha {18} de estar con manteca caliente, donde {19} se frie el cubilete cosa q<u>e lo cubra tod{20}do, se unta con almíbar blanca todo {21}con unas plumas p<o>r fuera, después {22} se rellena del Pasta q<u>e sequiere.

{23} [*Título:* Torta de Nues]

{24} Toda la Nues se desase en la almíbar {25} molidas las nuses, y en una casuela un{26}tada con manteca, y abajo, un papel se e{27}cha una capa de las dichas nuses, {28} otra {h 87r} {1} otra de pasas, almendras, piñones, canela, {2} ajonjolí tostado, y todos los olores q<u>e quisie{3}ren, y encima de todo llemas de huebo ba{4}tidas, y encima un polbo de Viscocho, y la {5} ultima capa solo de llemas de huebo, se {6} pone entre dos fuegos echa cuartos, se e{7}cha en almíbar espesa y canela p<o>r encima.

{8} [*Título:* Gargueros]

{9} Arina, sal, y llemas de huebo bien á{9}masado asta q<u>e esta suave, se estiende {10} con palote, se parte como ojuelas, q<u>e que{11}de como guerguero, y frito se yerbe con {12} almíbar, y pastilla encima.

{13} [*Título:* Alfajor]

{14} A dos libras de asucar, un cuartillo de {15} miel Virgen, esta se clarifica muy bien, {16} y luego se pone a erbir asta q<u>e toma pun{17}to q<u>e tiene y aga ebra entre lo dedos, {18} sele echa tantita agua de asar, un cla{19}bito, la almendra q<u>e quisieren, {20} y el ajonjolí tos{21}tado una onsa de canela, o la q<u>e quisie{22}ren, todo este recaudo sele echa, asta q<u>e {23} esta depunto, y da un erbor con todo es{24}to, y se baja de la lumbre, sedeja emfri{25}ar tantito p<ar>a echarle el Pan p<o>r q<u>e [*interlineado:* no se] {26} cue {h 87v} {1} cuesa este se deja aber loq<u>e {2} necesita, y ya q<u>e este frio, se echa o en {3} panes, o en cajetas, o en lo q<u>e quisieren {4} q<u>e no sea de semita, sino de Pan blanco.

{5} [*Título:* Natillas]

{6} A un real de leche, medio de nati{7}llas, ocho llemas de huebo, un puño de {8} arros molido, el dulce al gusto, q<u>e {9} echa quiere tomar punto, y las na{10}tillas, enteniendo punto demanjar {11} blanco, se echa sobre marquesote.

{12} [*Título:* Bien me sabe]

{13} Cuatro libras de asucar blanca bi{14}en clarificada, y ya de punto, sele echa {14} una libra de almendra molido, una Pe{15}chuga de gallina desebrada, tres ta{16}sas de leche, un polbo de viscocho, agua {16} de asar, el punto de cajeta.

{17} [*Título:* Otro Manjar Real]

{18} Después de cosidas las Pechugas de Ga{19}llina sin sal, y desebradas, se echan en {20} almíbar, enbastante almíbar, y cla{21}bo y canela, sele da el punto en un pla{22}to, cosa q<u>e se pueda cortar.

{23} [*Título:* otra ariquipa.]

{24} Cuatro cuartillos de leche, dos libras {25} de {h 88r} {1} de asucar, y así q<u>e este desecha, sele e{2}chan tres onzas de almidon, se pone a {3} coser sin dejarlo de menear, a esta can{4}tidad sele echa una pechuga de galli{5}na, media libra de almendra, y agua {6} de asar, el punto se toma en agua, asta {7} q<u>e se aga bolita.

{8} [*Título:* Manjar blanco]

{9} A medio jarro de leche, medio de arros, {10} un puño de mais, almendras molidas, y {11} ya p<ar>a tomar punto, agua de asar, la a{12}sucar necesaria, el punto en agua, as{13}ta q<u>e salga bolita.

{14} [*Título:* Naranja entera en conserba.]

{15} Se limpian las naranjas y seles ase {16} un aujerito, y se rellenan de sal de Co{17}lima, y mudandolas todos los dias a{18}gua, se cuesen y se buelben a echar en {19} agua tibia hasta q<u>e no amargen, se e{20}chan en almíbar q<u>e este aguadita {21} ban hirviendo, en tres dias tiene pun{22}to.

{23} [*Título:* Huebos Moles]

{24} Arros, leche, almidon, serniras la {25} mitad con carmin, aras una poca de {26} almíbar, laq<u>e espesa llemas de hue{27}bo {h 88v}{1}bo batidas, o echale una caja de ma{2}mon, rosiada de almíbar, otra de le{3}che, otra de almíbar, entre capa, y ca{4}pa, lleba olores, canela y deasitron, y {5} la ultima capa, amarillo, asucar, y {6} canela a dos fuegos.

{7} [*Título:* Gallina en Loco.]

{8} Cosidas las gallinas, con chorisos, lomo {9} y xamon, y aparte garbansos, coles, pa{10}pas, betabeles, sanaorias, cojollo de {11} lechuga, sebollas, peras, ajos, perejil, {12} Yerbabuena, chiles verdes, xitomate {13} molido, frito todo, se echa la gallina {14} xamon, y garbansos, se apartan u{15}nos pocos p<ar>a espesar molidos, las pa{16}pas se pican, betabeles, sanaorias, {17} y lechugas, y todo eso sele echa, asa{18}fran, artas aseitunas, chiles berdes, {19} alcaparras, y betabeles.

{20} [*Título:* Gallina en Vetabel]

{21} Sebollas, ajos, se aogaran en man{22}teca, y alli los cuartos de gallina, {23} xitomate molido, betabeles cosi{24}dos, y bien molidos, sele echa ala {25} gallina, clabo, Pimienta, canela, {26} orégano, aseite, vinagre, aseitu{27}nas, chilitos, y alcaparras.

{h 89r} {1} [*Título:* Nogada Fransesa]

{2} En cuartos las gallinas, se echan {3} en tanto de agua como debinagre {4} clabo y pimienta entero, canela en {5} pedasos, unas ebras de asafran, sal {6} y una poca de manteca, quedaran en {7} ymfucion, y al otro día se pondran a {8} coser en fuego manso, con un papel {9} mojado y una olla de agua ensima, {10} después de cosidas, se frien, los cuar{11}tos como escabeche, y molidas bas{12}tantes nuses con un poco de clabo, {13} ajos, y un migajon de pan mojado, y {14} vinagre, se haogara en manteca, {15} se echa la gallina con el caldo a {17} donde se hisieren, y bastante aseite.

{18} [*Título:* Torta de coco de agua]

{19} Vien remolido el coco, estara pre{20}benida una poca de almíbar, y en {21} un casuela iras poniendo, una capa {22} de mamon rebanado, otra de al{23}mibar, y otra de coco, y en{24}tre capa y capa, sele echa asucar y {25} canela, deasitron, y pasas, y se cue{26}se a dos fuegos, y sele echa en{27}saladilla de huebos.

{h 89v} {1} [*Título:* Turon de Oaxaca]

{2} Se ase la almíbar con miel Virgen y {3} se asen unas claras de huebo cresidas, {4} se echan al caso con bastante almíbar, {5} y se pone al fuego, y se esta continua{6}mente meneando con cuchara, y se bu{7}elbe a apartar, p<ar>a bolberle a echar mas {8} huebos, y almíbar, y echado q<u>e sea, se su{9}be sin dejar de menearlo asta q<u>e esta {10} de punto, q<u>e sera cuando se despega {11} del caso.

{12} [*Título:* Ante de Torta]

{13} A un plato de Natillas, dose huebos {14} los seis sin claras, una caja de ma{15}mon desmoronado, canela y Pastilla, {16} se rebuelbe en la nata, y se frie en

la {17} dicha nata con manteca, y se pone a {18} dos fuegos mansos, se come en dulce, o {19} en asucar y canela.

{20} [*Título:* Gallinas en Angaripola]

{21} Ruedas de Xitomate, Sebollas gran{22}des, Pies de Puerco cosidos, lengua, Xa{23}mon, y Gallinas, se embarra una casue{24}la demanteca, sele echa una capa de {24} xitomate, y otra de Pies de Puerco, cla{25}bo, y Pimienta, Chile, aseitunas, Pasas, {26} almendras, Piñones, y olores, otra de se{27}bo {h 90r}{1}bollas otra de gallina, otra de chorisos, {2} y otra de Xamon con todas las especias {3} dichas, sebolla y xitomates, se pican u{4}nos pocos de xitomates, ajos, cebollas, y {5} Perejil, muy menudito lo tendras prebe{6}nido, en un plato picaras un poco de Xa{7}mon en el picador muy bien picado, pon{8}dras una casuela en la lumbre con man{9}teca, tres dientes de ajo, cuatro dedos de {10} arina, o conforme fuere menester, yse {11} esta meneando hasta q<u>e los ajos, y el re{12}caudo, todo q<u>e esta picado en el plato, se {13} echa y se frie un poco, sele echa agua, {14} y los Pollos, o Pichones con su Xamon á {15} q<u>e cuesan junto con el caldo, almoradus, {16} y tomillo, y se sasona con clavo, canela, {17} y Pimienta, y no mucho asafran, y un {18} poquito de mantequilla, conforme fue{19}re menester, se adornan con alcaparas, {20} tornachiles, aceitunas, las alcaparras {21} enbinagre, y yerbe con el guisado, y {22} le sirben de gran gusto.

{23} [*Título:* Guisado de Pichones.]

{24} Se cuesen los Pichones combino, bina{25}gre, todas especias, tomillo, almoradus, {26} romero, laurel, luego se frie en mante{27}ca, ya q<u>e esta esto, se ase el caldillo, se e{28}cha en una casuela con manteca, una {29} poca de arina asta q<u>e se pone de color {30} de. {h 90v}{1} oro, se echa sebolla picada, y unos dien{2}tes de ajo, y un poco de perejil, y se le echa {3} un poco de caldo en q<u>e se cuesen los Picho{4}nes chorisos, y á lli se echan los Picho{5}nes, y asi q<u>e esta en los platos sele echa {6} aseite, tornachiles, y aceitunas, en es{7}te guisado se guisa cualesquiera guisa{8}do ó carne, esparragos y bobo tambien.

{9} [*Título:* Xamones dorados]

{10} Después de muy bien labado, se echa {11} en una casuela con agua, vinagre, todas {12} especias, menos asafran, y una munequi{13}ta con romero, laurel, tomillo, y almora{14}dus, un poco debino dulce, y esta hirbien{15}do, asta q<u>e se consume todo el caldo, y se {16} pone a dos fuegos a dorar, y antes q<u>e a{17}cabe, sele echa polbo de asucar, y cane{18}la, y se buelbe a poner a dorar, q<u>e le aga {19} costra la asucar, y canela.

{20} [*Título:* Bobos de Limon]

{21} Después de desalados y escamados, se {22} pone un Sarten, con bastante manteca, y {23} aseite, y alli se echan los bobos después {24} derellenos, el relleno e debastante se{25}bolla bien picada, y bastante Perejil, cla{26}bo, y canela, y esto se frie en aseite, ysele {27} echa alcaparras, alcaparrones, y sus al{28}mendras enteras, con esto se rellenan {29} los {h 91r}{1} los bobos, y después de rellenos, se enjugan {2} con un trapo, ysele echa p<o>r ensima una {3} poca de Semitilla, y en un sarten un Papel, {4} y ensima del Papel el bobo, conforme se {5} ba bolteando se ba echando deaquella {6} Semitilla asta q<u>e ya esta cosido, y sepo{7}ne el platon su adereso de lechugas, coli{8}flor cosida, sus ruedas de limon, Pimien{9}ta molida, aseitunas, alcaparras, alca{10}parrones, tornachiles y despues se le echa {11} un poco de aseite frito p<o>r ensima, con {12} ajos, y su punta de Vinagre.

{13} [*Título:* Una Pierna de Carnero estofada.]

{14} Echaras a coser una Pierna de Carnero, {15} y cuando esta media cosida la sacaras, y la {16} dejaras enfriar, y la picaras como Xigote, {17} y pondras alli los

huesos, y echale un poco de caldo, y un poco de vino blanco, y una gota de Vinagre, y Pimienta, Nuez, y ajonjolible, y una poca de manteca de Vaca fresca, y media cebolla cruda o mas que sea entera, y un poco de orégano molido, y ponlo sobre una poca de lumbre sobre un Platon, o Casuela de barro, y tapala, y dejala estofar con poca lumbre, y corta unas rebanadillas de pan muy delgaditas, y asientalas en un platon, y compon los huesos de la Pierna ensima, y luego, luego echaras el picado con su sarsa, y la media cebolla, echale un poco de limon, o de naranja ensima, y sírvela caliente de esta manera puedes estofar carbonadas de cabrito, sus huesos, y carbonadas de cabrito, de ternera, añadiendoles mas caldo después pueden coser bien.

[Título: Pierna de Carnero a la Fransesa.]

Echaras a coser una Pierna de Carnero y cuando este medio cosida la sacaras, y deja enfriar, y picada se echa en una casuela con manteca, y así cuando esta dorada, se le echan sus especias, y se cuesen unas lemas de huebo, y un pedasito de pan tostado, y de esto se ase un caldito, y se le echa por ensima, y se le echa alcaparras, alcaparrones, y su punta de Vinagre.

[Título: Sopa Angelica]

Se pone a clarificar la almibar, y antes que llegue a tomar cuerpo de medio punto a seis libras de asucar, seis dosenas de lemas de huebo duros, semuelen con media libra de almendra, y se echan en la almibar con bastante agua de asar, se pone una capa de mamon, y otra de esta pepita, y se le echa su pastilla, ajonjolí, Pasas y almendras.

[h 92r] [Título: Ante de Sanaoria]

Se limpian las Sanaorias, se cuesen, y se desbenan unos chiles secos, y se echan a remojar, asta que no piquen, se muele uno y otro, y se echa en almibar que de dos, o tres erbores, se le echa vino, agua de asar y demas recaudo, y seba poniendo sobre mamon.

[Título: Sopa Vorracha]

Se ase la almibar, ya que esta espesita no mucho, se coje una cajeta de durasno, y se echa en la almibar, se le echa subino, clavo y bastante canela, Pasas, almendras, y fruta seca si la huebiere, y se echa sobre mamon, así que este espesito.

[Título: Ante de Mamey.]

Semuele el Mamey, y se echa en la almibar, da seis erbores, y se le echa vino, y sus olores, pasas, almendras, ajonjolí, y se echa sobre mamon.

[Título: Ante de [tachado: Garbanso] digo Caca uates]

Se muelen los cacahuates, y se echan en almibar, yerben muy bien asta que esta espesita, se echan olores, almendras, y se echa sobre mamon, y su Pastilla colorada por ensima.

[Título: Manjar de Sebilla.]

Se ase la almibar, y ya que esta se echa un pedasito de mantequilla, conforme la cantidad que quieran haser, ya que esta de medio punto, se le echan huebos con claras muy bien batidos con ellas, se echan Pasas, almendras, y sobre mamon, y sus olores, y se adbierte una libra de asucar, como responde catorse huebos.

[Título: Sopa de Carne.]

Se rebana el Pan delgadito, y seba poniendo en un Platon, y se le echa el caldo con todas sus especias antes de espesarlo, y luego se sancochan unos higaditos de Pollo, en agua, luego se sacan, y se frien en manteca asta que

se doran, y después semuelen {15} en un metate, y sele echan dos dientes {16} de ajo, y lo qe cabe en tres dedos de culan{17}tro, y canela y una poquita de Pimienta, y {18} clabo, y todo esto se muele junto con los {19} higaditos, y después se frie todo esto en {20} manteca, asta qe brinca la manteca {21} por ensima, y después sele echa por Ensima {22} ma caldo de la olla, y se deja qe yerba, {23} asta qe se espese, y al espesarlo sele echan {24} unas gotas de limon, y esto sele echa {25} ala sopa por ensima, y se pone a erbir {26} muy poquito, y sele pone por ensima. {26} [Título: Pollos en Mostasa.]

{27} Se cuesen los Pollos, ya qe estan cosidos {28} se {h 93r} {1} se frien en manteca seis Pollos, se muele {2} le medio real de mostasa, y seleba moliendo {3} asta qe ya no sele siente grano, y se {4} compran dos reales de almendras, se mon{5}dan, y después se frien, y después se muele {6} len muy remolidas, y se muele como la {7} mitad de medio Xamon lo gordo, no {8} el magro, y la otra mitad se pica, todo es {9} to rebuelto con la mostasa, y se vuelve {10} a freir con tantita manteca, asta qe le {11} brinca la manteca por ensima, y alli se {12} echan los pollos, yun poco de caldo en qe {13} se cuesen, sufisiente a qe quede espeso, {14} y alli se echa una poca de Pimienta, y {15} clabo, y se deja hervir asta qe este de sa{16}son y se bajen de la lumbre.

{16} [Título: Pollos en almendras.]

{17} Se cuesen los Pollos, y después se frien, se {18} mondan dos reales de almendras para {19} tres Pollos, se frien en manteca asta qe {20} se doran, con clabo, canela, y dos granos {21} de Pimienta, y se tuesta una rebanada {22} de Pan, y todo esto después de molido, y {23} donde esto se esta moliendo o friendo, {24} se pican dos cebollas grandes mui me{25}nudas, asta qe esta muy bien frita, y dos {26} o tres dientes de ajo, y alli se echan cho{27}risos, un poquito de bino blanco, alli se {28} e {h 93v} {1} echan los Pollos, y un poquito de Caldo {2} en qe se cuesen los Pollos, y sele echan {3} unos pedasitos de Xamon, y seles de {4} ja erbir, asta qe esta de un espeso {5} regular.

{6} [Título: Pollos en alcaparrado]

{7} Se rebanan unas Sebollas muy delga{8}ditas, y unos dientes de ajo, todo esto se {9} frie en manteca asta qe se pone la se{10}bolla transparente, alli se echa un po{11}co de Perejil, lo qe cabe en un puño, se {12} muele medio de alcaparras, y un puño {13} de pan tostado en manteca, y se muele {14} les las alcaparras junto con el pan, {15} y se echan en aquel recaudo a qe se fri{16}an un poco, y alli echan los Pollos, yun {17} poco de caldo en qe se cosieron, y sele e{18}cha la mitad de medio de aseite de co{19}mer, y todas especias, menos asafran, {20} y sus chorisos asta qe esta de sason.

{21} [Título: Pollos en oregano.]

{22} Se cuesen los Pollos, ya qe estan cosidos {23} se frie un poco de oregano, ya qe esta {24} muy bien frito, se muele con una rebana{25}da de pan tostado, y un real de almendra, {26} y se frie en la manteca, y se muele jun{27}to con el oregano, y esto se echa a fre{h 94r} {1} ir en manteca, y ya qe esta mui bien frito, {2} se echa el caldo en qe se cosieron los Pollos, {3} y sele echa Pimienta, Clabo, y canela, yerbe asta qe esta bien espeso, y se {5} baja.

{6} [Título: Pollo en Perejil.]

{7} Se muele como cuartilla de Perejil, ya {8} qe esta muy bien molido, se le echa co{9}mo un cuarteron de pan de acuartilla {10} remojado, y se cuesen ses huebos asta {11} qe se endurecen, se sacan las llemas, y {12} se muelen, y todo esto se frie en mante{13}ca, y alli se echan seis Pollos fritos, cla{14}bo, canela, y Pimienta, chorisos, y unos pe{15}dasos de xamon, y yerbe asta qe queda {16} bien espeso.



{17} [*Título:* Pollos en embarrado de mole.]

{18} Se tuesta un real de chile, y despues {19} de tostado se raspa con un cuhillo cosa {20} q<u>e no pique, y se muele con esto, dos rea{21}les de almendras tostadas en el coma{22}le, medio de canela, un poquito de clabo, {23} se doran los Pollos en manteca, asta q<u>e se {24} les tuesta el pellejo, se ponen en un pla{25}ton, y alli se echa este chile bien espeso {26} conq<u>e queden embarrados los chorisos.

{27} [*Título:* Pollos en embarrado de Perejil.]

{28} Se muele medio de Perejil p<ar>a ocho {29} Po {h 94v} {1} Pollos, bien molido, con un pedaso de {2} pan remojado, y sepican unas sinco se{3}bollas mui bien picadas, y se frie todo {4} esto con el Perejil, y se le echa dos tasas {5} de agua, y se frien los Pollos asta q<u>e se {6} doran, y se echa en el Platon un poco {7} de este caldo, y luego ensima se ponen {8} los Pollos, y los chorisos, y luego ensi{9}ma sele echa el demas caldo.

{10} [*Título:* Pollos en recaudo con cualesquier {11} carne.]

{12} Sepica porsion deperejil, y un poco de {13} oregano, y una poca de Yerbabuena, y un {14} poco de xamon, y unos dientes {15} de ajo, y esto se frie todo en manteca, y se {16} le echa un poco de caldo enq<u>e se cosie{17}ron los Pollos, s deja erbir, se echan {18} los Pollos con su pera, camote, Platano {19} largo, Piña, y un poco debino, y sus es{20}pesias, menos asafran ni cominos.

{21} [*Título:* Pollos en higaditos.]

{22} Se frien los higaditos en manteca asta {23} q<u>e se doran, y luego se muelen junto con {24} un pedaso de pan tostado, todo frito en {25} manteca, con unos dientes de ajo, y una {26} porcion de Perejil, y se echa un poco de {27} caldo enq<u>e se cosieron los Pollos, o Picho{28}nes, q<u>e p<ar>a uno, y otro sirbe este guisso {29} po {h 95r} {1} poco caldo p<o>r q<u>e ade quedar espesito, se{2}le echa clabo, canela y Pimienta de bi{3}nagre y chorisos, ya q<u>e acaba de erbir {4} un poco de aseite.

{5} [*Título:* Pichones.]

{6} Se pica bastante Sebolla menudita, {7} y un poco de Xitomate tambien pica{8}do, y unos dientes de ajo, y todo se frie {9} en manteca sta q<u>e salga p<o>r ensima {10} se le echa una poca de alcaparra p<o>r en{11}sima entera, y una poca de almendara {12} dorada en manteca, y despues molida con {13} cascara, un poquito de xamon, y una re{14}banada de pan tostado, y un poco de Pe{15}rejil, y todas espesias, y asafran, su pun{16}tita de vinagre, y bino dulce, y una ra{17}mita de tomillo, y chorisos, y se echan {18} alli los Pichones, sele echan sus aseitu{19}nas, tornachiles, asi q<u>e se apea de la lun{20}bre, p<o>r q<u>e sino toma mal gusto.

{21} [*Título:* Fricando de Pichones, ó Pollos.]

{22} Con perejil se ponen entredos fuegos, es{23}tando sele echa bastante binagre, no se {24} le echa agua, sino sumo de xitomate, {25} y en lugar de asafran polbo de chile {26} molido.

{27} [*Título:* Lomos rellenos.]

{28} Sepica lomo de cabeza, pien picado, y {29} se {h 95v} {1} se cuece, y se ase un picadillo con Xito{2}mate, y ajo bien frito, y se echa alli la Car{3}ne chorisos rebanados cosidos, xamon {4} menudito, alcaparras, Perejil, tornachi{5}les, Pasas, almendras, aseitunas, y se {6} sasona de espesias con su puntita de dul{7}se, y binagre, y todo se sasona con todas {8} espesias, y asafran, y se deja casi seco {9} se laba el lomo del medio o entero, y se {10} abre p<o>r en medio, de modo q<u>e quede del{11}gado, y se echa el relleno, y se embuel{12}be, y se pone a coser el lomo, en agua {13} con sal, bino y binagre, oregano, tomi{14}llo, laurel y almoradus.

{15} [*Título:* Carnero estofado.]

{16} Despues de estofada la carne, se que{17}da un dia en infucion de binagre, se {18} pone a dorar en un mismo caldo, a{19}safran, y todas espesias, en caldo de {20} xitomate.

{21} [*Título:* Gallinas en torta de arros.]

{22} Cosido el arros con sal, manteca, se {23} le echa espesias, y se deja enfriar, des{24}pues desperdigadas las gallinas, se {25} asen picados xitomates, ajos, sebollas, {25} perejil, se frie, y se echan las gallinas {26} xamon, chorisos, chiles, aseitunas, y, {27} alcaparras, despues imcorporado, y frito {28} to {h 96r} {1} todo enbarrada una casuela con man{2}teca, se pone una capa de arros con todo {3} lo demas, y la ultima de arros, y se pone {4} entre dos fuegos.

{5} [*Título:* Gallina en Vorracho.]

{6} Ajos picados aogados en manteca, se {7} echaran donde se cosieren las galli{8}nas, ajonjoli tostado entero, pedasos {9} de calabasa cruda colorada, Piña cosi{10}da, se echa bino conforme la cantidad {11} Passas, almendras, y un pedaso de asu{12}car picada blanca.

{13} [*Título:* Pastel ojaldrado.] {14} Selaban en nueve aguas tutanos de {15} Vaca, se pone una capa de pasta de ari{16}na como ojuela, otra de conserba de {17} mansana, o cajeta de camote, tambien {18} sepone, tres capas de masa de arina {19} delgada como ojuela, y se pone a dos {20} fuegos.

{21} [*Título:* Gasnates]

{22} Masa de empanaditas estendida {23} algo gruesa, y olgada tantito, se meten {24} los moldes, y se despegan, los cañones {25} se rellenan, y se frien huebos de fal{26}triquera, se cuesen los huebos, y ya q<u>e {27} quieren cuajarse las llemas, las echa{28}ras {h 96v} {1}ras en almibar de punto, [*interlineado:* con olor] se baten en {2} la almibar asta q<u>e se ase masa, y con {3} <\* \* \*> iras asiendo, y iras {4} echando asucar p<o>r ensima, y se em{5}buelben en papel.

{6} [*Título:* Xigote tapado.]

{7} Aras el Xigote crudo tostado, tosta{8}ras una rebanada de pan mui delgada, {9} una capa depan rosieras con bino, y {10} otra de carne, taparas con pan, y lo {11} pondras a dos fuegos lentos.

{12} [*Título:* Pastel de Pan]

{13} Muele una torta de a medio, yecha{14}le tres llemas de huebo cosidas, man{15}teca derretida, y asafran, todo re{16}buelto forma la masa.

{17} [*Título:* Vuñuelos de camote.]

{18} Vien cosidos se muelen, y seles echa {19} bastante asucar, y canela, se rebuel{20}ben, y seban asiendo como tablillas {21} se frien, y se rebuelben con la almi{22}bar.

{23} [*Título:* Postre de almendra]

{24} Clarificadas cuatro libras de almi{25}bar, ponla a la lumbre, y echa libra {26} y media de almendra molida, y ya q<u>e {27} este espeso, sele echa biscocho molido {28} el {h 97r} {1} elq<u>e fuere competente, y ajonjoli tos{2}tado, dale el punto bien espeso, y echa{3}lo a enfriar en platos, o cajetas

{4} [*Título:* Ariquipa.]

{5} A cuatro cuartillos deleche, dos Li{6}bras de asucar, tres onsas de almi{7}don, se desase en la leche, se cuela, {8} sepone a la lumbre, asta q<u>e tenga {9} medio punto, sele echan todos olores, {10} el punto es q<u>e despues de frio aga {11} bolitas.

{12} [*Título:* cañutos Nebados.]

{13} A la leche cruda [*espacio*] cuartillos {14} sele echa cuatro llemas de huebo, y {15} un puño de arros molido con la a{16}sucar bien desecha, sepone a coser {17} asta q<u>e espese, se pone a enfriar asta q<u>e {18} espese, se echan los cañutos, se

tapan {19} con sera de Campeche, y se echan en {20} una basiga, y se cubriran con Niebe, {21} y lleban olor.

{22} [*Título:* Postre de huebo]

{23} A sien llemas de huebo, cuatro li{24}bas de asucar bien molida, y en almi{25}bar clarificada, habra almendra {26} martajada, arros molido, olor, y asi {27} q<u>e este todo esto molido, y junto demo{28}do {h 97v} {1}do q<u>e se despegue del caso, mojaras re{2}banadas de mamón, y ras echando re{3}banadas de mamón, yras echando una {4} capa de cada cosa, y ensima pastilla, y {5}pasas.

{6} [*Título:* Ante regalado.]

{7} A una libra de asucar, medio de {8} camotes blancos, y ya q<u>e esta depunto {9} se echa agua de asar, se baja, y se cue{10}se otro poco, seba echando en el Platon, {11} y ensima lleba asucar, y canela, se ad{12}bierte q<u>e al camote, se desevara, y se de{13}sase en la leche y se cue{14}la en sedaso {14} todo rebuelto, y se echa en la almi{15}bar asta q<u>e toma punto de natillas.

{16} [*Título:* otro muy gustoso]

{17} A medio de almido desecho, una li{18}bra de asucar bien deseche, se cue{19}la, y se ase q<u>e se cuesa, y ya cosido sele {20} echan ocho llemas de huebo batidas {21} y se cuesen asta q<u>e esta de punto q<u>e aga {22} ojos, y seleban echando las capas de {23} mamón, asta q<u>e esta depunto, y en la {24} ultima capa sele echa Pastilla.

{25} [*Título:* Gericalla]

{26} A una libra de asucar, cuatro hue{27}bos con llemas, y todo cresidos, y echa {28} la {h 98r} {1} la almibar sele echa mediano cubierto, {2} sele echa agua de asar, canela molida, {3} y se baja, sele echan los huebos, y se {4} buelbe a subir, a q<u>e yerba, y tome pun{5}to, el cual es q<u>e no sepa a huebo cru{6}do, se echa se apea, y se ba echando {7} en capas de mamón.

{8} [*Título:* Torta de Tamalayote]

{9} Se pasa p<o>r el metate el Tamalayote, {10} se echa en huebo batido, con canela, {11} clabo y Pimienta, se frie a dos fuegos {12} mansos, y cosido q<u>e sea se echa almi{13}bar, ensima asucar, y canela, y pastilla, {14} y se buelbe a poner a dos fuegos como {15} antes.

{16} [*Título:* Ante de Xigote]

{17} Se cue{18}se una gallina sin sal, y cosi{18}da se echa en almibar con bastante ca{19}nela, y mucha leche sin nata, se moja {20} en la almibar, el mamón, sele echa {21} bastante xigote, y asi q<u>e esta sele e{22}cha pastilla.

{23} [*Título:* Buñuelos de Viento.]

{24} Yerbe el agua, con un poco de anis, y {25} sal, y mide con una tasa de arina, y la {26} misma cantidad dela dicha q<u>e midie{27}res, mide de agua, laq<u>e conforme se fue{28}re {h 98v} {1}re conosiendo seleba echando manteca {2} con la mano y en pegandose ya esta, se de{3}ja emfriar, a cada [mancha:\* \* \*] de arina cua{4}tro huebos, otros batidos como p<ar>a freir, {5} otro par sin batir, no seechan de un ti{6}ro sino conforme seba batiendo.

{7} [*Título:* Borracho]

{8} Pollos asados con bastantes chiles mo{9}lidos anchos, y un puño de tomates cosi{10}dos, con bastante canela, clabo, y Pimien{11}ta, en lugar de agua binagre, selecha {12} asucar, y sal, chorisos, xamón, Pasas, {13} almendras, ajonjoli, ojas de naranjo, {14} limas rebanadas p<o>r ensima como esca{15}beche.

{16} [*Título:* Guisado de Frutas.]

{17} Se quema el chile, se echan xitoma{18}tes asados, un pedaso de pan tostado.

{19} [*Título:* Menudo.]

{20} Despues de muy bien labado, separte {21} lapansa enpedasitos, y las manitas en {22} pedasitos, luego se pica xamon, Yerba{23}buena, Perejil bastante, y especias mo{24}lidas, y de todo esto seba echando, en unos {25} pedasitos mas grandes de pansa, y se {26} ban amarrando en enboloritos, y se {27} a {h 99r} {1} amarran con una ebras depita, y seban {2} echando en una olla con agua, binagre, {3} bino, y especias molidas, y enteras, laurel, {4} y tomillo, y luego se tapa esta olla, con un {5} plato y una poca de masa, se pone en la {6} lumbre aque se cuesa, yasi q<u>e se recono{7}se estar cosido, se pone una casuela a {8} la lumbre, con manteca y unos ajos ma{9}chacados q<u>e se frian asta q<u>e se doren, {10} y se echan alli unas alcaparras, y se {11} basia alli el menudo aque de alli u{12}nos erbores, sele echan otras pocas de {13} especias al caldo, un poco debino, y un {14} poco depan tostado, y molido p<ar>a q<u>e espe{15}se, y chorisos.

{16} [*Título: Estofado Yngles.*]

{17} Se echan unos ajos a freir en un po{18}co de aseite, despue se echa un poco {19} de binagre, nues noscada, Pimienta {20} clabo y canela, y agua, y se echa la {21} carne cruda, bastante Perejil, ya las {22} onse semuele una Piña, y un poco de {23} pan tostado, y un poco debino.

{24} [*Título: Potaje*]

{25} A una gallina un puño de tomates, {26} un xitomate, una cabeza de ajos, se {27} muele todo crudo, se pone una casuela {28} con {h 99v} {1} con unas tajadas de Xamon a q<u>e se {2} frian, y alli sele echa este recaudo {3} aq<u>e se fria tambien, y sele echa el {4} caldo enq<u>e se cosio la gallina, nues {5} noscada, clabo, canela y Pimienta, {6} un poquito de ajonjoli tostado, si {7} se quiere con dulce sele echa un poco {8} de asucar, Pasas, y almendras, y si {9} no se quiere con dulce, sele echan {10} alcaparras, tonarchiles, aceitunas {11} y un poco de Vino.

{12} [*Título: Potaje p<ar>a Codornises, o Pichones.*]

{13} Cojeras un cuartillo debino, dePar{14}ras, medio cuartillo de binagre de {15} Castilla, una poca de agua, clabo, {16} canela, y Pimienta, unas rebanadas {17} de xamon, se echa a coser en esto {18} los Pichones, y se tapa p<ar>a q<u>e no se ba{19}pore, y asi q<u>e esta bien cosido, se espe{20}sa con un pedaso de biscocho, sele e{21}cha Pasas, y almendras.

{22} [*Título: Alcaparrado de almendras.*]

{23} Semuelen unas almendras, una {24} llema dehuebo cosida, y unas pocas {25} de alcaparras, se pone una poca de {26} manteca en una casuela se echa a{27}lli {h 100r} {1}lli unos ajos fritos, y sebola picada mui {2} menudita, y bastante perejil, y alli se {3} frie todo junto lo q<u>e se muele, y asiq<u>e {4} se frio muy bien, sele echa el caldo {5} enq<u>e se cosio la carne, y alli se echa la {6} carne, y se echa asafran, clabo, cane{7}la y Pimienta, y se deja erbir asta q<u>e {8} esta bien espeso, se baja, y sele echan {9} aseitunas, tornachiles, alcaparras, al{10}caparrones, Pasas, y supoquito de Vi{11}nagre.

{12} [*Título: Ensalada de Nabos.*]

{13} Semondan muy bien, y despues de {14} cosidos se pican muy menuditos, yseles {15} esta mudando agua asta q<u>e se pierda el sa{16}bor de nabos, se cuesen unos higos ver{17}des, con Sal blanca, senisa y paja, p<ar>a q<u>e {18} sele quite la resina, asi q<u>e se apea se {19} lemuda agua caliente, y despues sele {20} mudan aguas todo el dia, y se echan {21} en miel Virgen, en esta miel asta q<u>e es{22}ta bien dulce se bajan, y sepican en {23} pedasitos, y se echan en una olla en {24} ymfucion, debino, binagre, clabo, cane{25}la, Pimienta, todo esto molido, sele echa {26} bastante de esto, solo Pimienta poquita {27} yse esprimen los nabos, q<u>e no les quede {28} nada de agua, y en aquella ymfucion {29} se {h 100v} {1} se echa todo

eso, y seis días antes qe se {2} coma, se echa en esta ymfucion, y la {3} bispera qe se coma, se prueba a ver si {4} les falta asucar, binagre, o bino, pe {5} quede bien dulce, se le echa {6} nueces mondadas, Piñones, Pasas, {7} almendras, y se pone en un plato, y se {8} le echa canela molida por ensima.

{9} [Título: Torta de Leche.]

{10} Se unta una casuela con mante{11}quilla, y se ban poniendo unas reba{12}nadas de mamon frio, y este se ba mo{13}jando con leche la qe se cuesenantes {14} con bastante dulce, y una raja de cane{15}la, y ya qe esta bien cosida, qe se aya {16} espesado, se pone a enfriar, y se le e{17}cha con medida una tasa de caldo {18} cuatro y media de llemas de huebo, {19} y esta leche es con qe se remoja el ma{20}mon, y se pone entre dos fuegos, y asi {21} qe cuaje tantito se le echa la demás {22} leche qe a de llebar bastante, y se {23} buelbe a poner entre dos fuegos, pe{24}ro a de estar el fuego manso, y se le {25} a demeter un popote como ala Xe{26}ricalla, y asi qe sale el popote lim{27}pio, es señal de qe ya a cuajado, se {28} a {h 101r} {1} apea, y ya qe esta frio se parte en cu{2}arterones p

{5} [Título: Xigote de Natas.]

{6} Se asen las natas, se le echa ca{7}nela y clabo, luego se le echa una {8} capa de mamon, y otra de natillas, {9} y otra de pechuga picada revuelta {10} con canela, y se ban poniendo de este {11} modo las capas qe bengan a quedar {12} la ultima denatas, y el mamon se {13} ba mojando con leche bien cargada {14} de dulce, y canela molida, y se mete {15} en el horno, o en rescoldo un rato.

{16} [Título: Postre de Nues, y albellanas.]

{17} Tomaras las nueces frias, y limpi{18}as, y lo mismo las albellanas, semue{19}len en un metate cosa qe le quede {20} grano, y se echa con la almibar, y se {21} pone a la lumbre a qe tome cuerpo, {22} cosa qe quede como pasta, clabo, Pi{23}mienta, canela, Peras, Durasnos, Ca{24}motes, Platanos largos, y calabasita {25} de Castilla.

{26} [Título: Manjar Vlanco]

{27} Livra y media de arros molido, Tre{28}in {h 101v} {1}inta cuartillos de leche, una pechu{2}ga de gallina erbida, sin sal, molida, {3} y se rosia con agua de asar, y se de{4}sase en la leche, y almendra lo qe {5} sequiere, y siete libras de asucar.

{6} [Título: Otro Manjar blanco]

{7} a treinta cuartillos de leche, una {8} cuarta de asucar, tres libras, y seis {9} onzas de arros, pechugas de gallinas {10} de Castilla, dos, y una de la tierra, o {11}lor, y agua de asar, y asi qe se despe{12}ga del caso la cuchara no se suelta, {13} se apea, y se echa en los platos.

{14} [Título: otro Manjar blanco]

{15} Para otra pechuga de gallina Tre{16}inta cuartillos de leche, dos libras y {17} dose onzas de arros, siete libras de {18} asucar, a treinta cuartillos de leche {19} dos de gallina de castilla cosidas sin {20} sal, despues de cosidas se muelen, y se {21} echan en leche, se rosian con agua {22} de asar, y se le quita la gordura con {23} una cuchara.

{24} [Título: Otro ante p

{26} Se desflema una piña, se pica sin {27} co {h 102r} {1} corazon, se echa en la almibar, con {2} bastante canela molida, y agua de a{3}sar, se echa en el mamon p<o>r su orden {4} y en la ultima capa asucar con cane{5}la y pastilla.

{6} [Título: Torta de arros.]

{7} Bien cosido el arros conpoquita {8} manteca se pone a emfriar, en un a{9}pasqle, rebuelbe una poca de leche {10} y en una casuela untada con mante{11}ca se echa con asucar a coser a fuego {12} manso, y luego q<u>e se consume la leche {13} se baten algunos huebos, los q<u>e se echan {14} alrededor p<ar>a q<u>e se consuman, se tapa {15} con un comale conpoca lumbre asta {15} q<u>e se dore, sele echa asucar, canela, y {16} ajonjoli, seleban picando comforme {17} seba cosiendo, p<ar>a q<u>e cuesa p<o>r parejo.

{18} [*Título:* Ensalada de Dulse.]

{19} Con betabel, sanaorias, Platanos lar{20}gos, Pera picada, Durasnos, mansanas, {21} y alcaparras en binagre, aseitunas, {22} tonarchiles, Pasas y almendras, con su {23} frutita y anis, sele echa asucar, y ca{24}nela molida, y ajonjoli tostado, bino y {25} binagre de Castilla, y un poco de a{26}seite.

{27} [*Título:* Olla Podrida.]

{28} Sele echa carnero, xamon, Pies de {29} puer {h 102v} {1} puerco cosidos, aparte sebollas blan{2}cas, Nabos, ajos, Platanos largos, cala{3}basita de Castilla, chorisos, morsillas, {4} arros, Pimienta, y asafran, Pecho de {5} baca, Yerbabuena, y Perejil.

{6} [*Título:* Sopa de Pan Franses.]

{7} Se rebana el pan delgado, y se pone {8} a freir con manteca si lo quieren tos{9}tado ofrito, sepone en el plato, sele {10} ba echando el caldo dela olla, sepone a {11} el bau de la olla, sele echan sesos, {12} criadillas, xamon, y Perejil picado, {13} clabo, canela molida ensima asafran, {14} y unas ruedas de limon, y Pechuga de {15} Gallina.

{16} [*Título:* Sopa de dulce.]

{17} Se rebana el Pan Franses delgado {18} se tuesta en un comale, se echa en un {19} Platon, se ase almibar demedio pun{20}to, sele echa un poco de bino, se muele {21} asafran, clabo, canela, unos granos {22} de Pimienta enteros, yerbe todo con {23} la almibar, sele echa pan tostado, Pasas, {24} xamon, almendras, y Pechugas de {25} gallina.

{26} [*Título:* Ante de huebos moles]

{27} Se ase unapoca de almibar de me{28}dio punto se clarifica con dos llemas {29} de {h 103r} {1} de huebo, yse cuele en una serbille{2}ta, se echa dentro de un caso, y se apar{3}ta la mitad dela almibar, y sele echa {4} un poco de bino, se baten unas llemas {5} de huebo pocas, se echan dentro dela {6} mitad dela dicha almibar q<u>e quede, lu{7}ego puesta en la lumbre, y q<u>e no este {8} muy biolenta, p<o>r q<u>e se cuajaran los hue{9}bos, se estaran meneando sin parar {10} asta q<u>e espese, luego se baja dela lum{11}bre p<ar>a q<u>e se emfrie, seban echando so{12}bre el mamon, Pasas, almendras y {13} gragea.

{14} [*Título:* Bobos rellenos.]

{15} Que esten bien desalados, y escamados, {16} y rellenos se enjuagan muy bien, se {17} les sacaran todas las escamas, y espi{18}nas, y espinaso, demanera q<u>e no le {19} quede nada, sepone a freir una po{20}ca de mantequilla, se pican ajos, se{21}bollas y perejil, todo esto se muele mui {22} bien, se pica en dicha mantequilla, se {23} frie muy bien, se muelen unas almen{24}dras y se echa todo esto en una casuela, {25} se saca una poca de carne del pescado {26} sin romper el pellejo, sele echara un {27} poco de bino, o binagre, canela, clabo, {28} y {h 103v} {1} y Pimienta, y rellenos con todo esto {2} los bobos, se cosen con una ebra de pita, {3} se echan en una casuela, asafran, bino, {4} binagre, clabo y pimienta, por ensima {5} clabo, Pimienta y asafran, en dos fu{6}egos no muy biolentos, al llebarlos a {7} la mesa, sele echa aseitunas, tonar{8}chiles, y Perejil picado.

{9} [*Título:* Bien me sabe]

{10} Se tomara una poca de leche, y almi{11}don, se desase todo en la leche, y se cue{12}lan unas llemas de huebo cosa q<u>e quede {13} amarilla la leche, se pone a la lumbre, {14} con fuego manso asta q<u>e esta bien espe{15}so, se echa en un platon con canela {16} por ensima.

{17} [*Título:* Guisado de Pollos]

{18} Se ponen a freir los Pollos en mante{19}ca, semuelen unas llemas de huebo, {20} Perejil, almendras, Clabo, Pimienta, y {21} Xitomates sin pepitas mui encarna{22}dos, y todo esto se echa en una casuela {23} donde se esta friendo, sele echa un poco {24} debino, binagre, almendras, chori{25}sos, Xamon, aseitunas, Pasas, tonar{26}chiles, Peras, Platanos, y ajon{27}joli tostado.

{h 104r} {1} [*Título:* Guisado de Pescado.]

{2} Sepican, ajos, Sebollas, Perejil, ore{3}gano, y una poca de Pimienta molida, {4} sepone a coser el Pescado, aparte, se {5} muele asafran, y en las demas especias {6} se echa el Pescado en una casuela des{7}pues de cosido, se baten unas llemas {8} de huebo con tantito binagre, se po{9}ne la casuela en bau de la olla, y an{10}tes de echar el huebo p<o>r q<u>e no se cuaje, {11} se le echan, aseitunas, tonarchiles, al{12}caparras, alcaparrones aseytunas, {13} aseite, y Perejil picado p<o>r ensima.

{14} [*Título:* Ante de mantequilla.]

{15} Se clarifica una poca de almibar, {16} de medio punto y colada se pone a en{17}friar, y sele echan las mantequillas, {18} según la cantidad q<u>e quisieren, se a{19}sen rebanadas de mamon, seponen {20} en un platon, y bien batida la mante{21}quilla con la almibar, se ba echando {22} sobre el mamon, y sele echa p<o>r ensi{23}ma, canela, y gragea, Pasas, alme{24}dras, y sus frutitas.

{25} [*Título:* Ante de Piña.]

{26} Bien remolida la Piña, y el camote {27} se echa en la almibar, y se pone a {28} er {h 104v} {1} erbir asta q<u>e espesa, muy bien, reba{2}nado el mamon, seponen en un Platon {3} y seleba echando p<o>r ensima la Pasta, {4} de Piña, y seleba clabeteando p<o>r ensi{5}ma, pasas, almendras, canela, y gra{6}gea.

{7} [*Título:* Ante de Betabel]

{8} Se pone a coser el betabel con un pe{9}dazo de asucar, y luego se monda, y se {10} desebra, semuelen en un metate bi{11}en molidos, y ya estara bien clarificada {12} la almibar, se echara el betabel den{13}tro, se le echara un poco de panesillo y {14} agua de asar, se rebuelbe bien, y se {15} ba echando p<o>r ensima, canela, asitron, {16} y ajonjoli tostado.

{17} [*Título:* Mermelada]

{18} Menbrillos limpios se les saca el co{19}rason, y medio dia se echan en agua {20} y sal de Colima, y enjuagados, seponen {21} a coser en agua irbiendo, depues de co{22}sididos se echan en agua fria asta otro {23} dia en q<u>e se muelen, a una libra de men{24}brillo, dos de asucar clarificada pues{25}ta de punto q<u>e cuaje en el agua fuera {26} del caso dela lumbre se echa el men{27}brillo meneando asta q<u>e este frio, muy {28} blan {h 105r} {1} blanco y estando asi, se buelbe ala lumbre {2} a q<u>e de solo un erbor, se aparta, y se buel{3}be a batir, se echa en los bidrios, y todos {4} los dias se pone al Sol.

{5} [*Título:* Empanaditas ojaldradas]

{6} A dos libras de arina, dos onsas de {7} manteca, siete llemas de huebo cuatro {8} con llemas y tres con claras, cuatro on{9}sas de asucar, la sal necesaria, y agua {10} tibia un posuelo y manteca, se ase el {11} ojaldrado de un dia p<ar>a otro, y a otro {12} dia se asen las empanaditas, rellenas {13} de picadillo, y semeten en el horno bi{14}en caliente.

{15} [*Título:* Pastelitos]

{16} En masa de guargueros de sola arina {17} Sal, manteca, llemas de huebo, piqui{18}tos alrededor, se rellenan de la pasta {19} qe quisieren y se frien.

{20} [Título: Rosquetes de llemas de huebo.]

{21} Bien batidas las llemas de huebo, con {22} asucar molida, dos onsas de manteca {23} caliente, y un posuelo de lebadura, otro {24} de bino, sal necesaria, adentro, y afuera, {25} ajonjoli, y luego se meteran en el horno.

{26} [Título: Rosquetes pasados por agua.]

{27} A media libra de asucar, treinta lle{28}mas {h 105v} {1}mas de huebo, una tasa de manteca, o{2}tra de bino, la arina qe enbebieren, y e{3}chos los rosquetes, se echan a coser en {4} el caso, y en subiend p<o>r ensima dela {5} agua, se sacan, y se arropan, y despues {6} de frios, se buelben a coser en el horno, {7} mas caliente qe frio, y p<o>r ensima clara {8} de huebo batida, con asucar sernida, {9} limon, y agua fria, cosa qe quede ra{10}lito, y bien batido seles unta a los ros{11}quetes, sebuenben al horno mas frio qe {12} caliente.

{13} [Título: Biscochos]

{14} A media libra de asucar quinse hue{15}bos batidos, y aparte las claras con a{16}sucar, y en estando espeso se rebuelben {17} las llemas, se rebuelbe media naran{18}ja, media libra de manteca calien{19}te, anis bastante, agua de asar, y la {20} arina qe embebiere se [interlineado: leudan], y se {21} meten en el horno.

{22} [Título: Torta de Mais]

{23} Media libra de asucar molida, se {24} baten quinse huebos, sinco con claras, {25} y dies con llemas, y despues de batidos {26} seles echa media libra de manteca, Sal, {27} y agua de asar, cacauasentle el qe {28} embebiere sernido en sedaso de flor {h 106r} {1} qe quede muy dura la masa, se asen las {2} tortitas, y en papel semeten en el horno {3} templado.

{4} [Título: Torta de camote morado.]

{5} Un tanto de camote, y otro de Calabasa, {6} y a libra de carne, libra {7} de asucar, y medio de almendra, u{8}na capa de esto, y otra de mamon, almi{9}bar, Pasas y almendras.

{10} [Título: Ante de mamon.]

{11} A libra de mamei, libra de asucar {12} no muy remolida, y una de Pasta de Pi{13}ña, otra de asucar con lomismo de {14} almendra, y una capa de lo dicho, y o{15}tra de mamon, Piñones, Pasas, y al{16}mendras.

{16} [Título: Ante de huebo]

{17} A libra de asucar, dos llemas d {18} huebo, almendras molidas, almibar {19} de medio punto, bien batidas las lle{20}mas, asta qe blanque, una capa de {21} esto, otra de mamon, Piñones y Pasas.

{22} [Título: Canutos nebadados.]

{23} A dose canutos de leche, un puño {24} de almendra molida, y un puño de ar{25}ros, se desbarata en la leche, y colada {26} dose llemas de huebo, se pone a er {27}bir {h 106v} {1}bir, y despues de cosidos, en un plato de {2} natillas bastante asucar qe quede muy {3} dulce, no a de quedar muy espeso, agua {4} de asar, y despues de frio se echa en los {5} canutos, alrededor delas tapas sera, se {6} meten en la cubeta, meneandolos, y en {7} cuajando se sacan.

{8} [Título: Embinado]

{9} Mitad de Vinagre, y mitad de bino, {10} sele echa bastante canela, clabo poco, {11} un poco de Pimienta, un poco de Culantro, {12} ajonjoli tostado, bastante, ajenjible, todo {13} molido, y asucar cosa qe este dulce, y gui{14}sadas las gallinas {15} se echaran en cuartos, xamon, cho{16}risos, y asi qe aian erbido,



sele echa {17} Pasas, almendras, asitron, chiles, a{18}seitunas, alcaparras, alcaparrones y {19} nuses.

{20} [*Título:* Torta de Gallina]

{21} Hígados, mollejas, xamon y lomo, {22} cosido todo, se picara menudo, se frien, {23} xitomates, ajos y chiles berdes, se e{24}cha asafran, y todas especias, y despues {25} de frio se rebuelbe todo con huebos bati{26}dos, se rebana pan delgado, se tuesta, y {27} se unta la casuela con manteca, se po{28}ne una capa de Pan, y otra de lo dicho {29} con alcaparras, alcaparrones, y aseitu-~~{30}nas~~ {h 107r} {1}nas, tonarchiles, y almendras, y la ultima {2} capa de Pan, se le echa todo el caldo q<u>e {3} ha sobrado, y se deja desuerte q<u>e esponje, {4} desuerte q<u>e la noche antes, o a otro dia {5} se pone a cuajar entre dos fuegos, y pu{6}esta en los platos, se le echa Pimienta, {7} y rebanadas de limon.

{8} [*Título:* Torta de Vetabel.]

{9} Cosidos los Vetabeles, con Chiles remo{10}jados, un diente de ajo, y Xitomate, {11} semuele todo, y sepone a freir, y despues {12} sele echara, tanto de bino, como de bina{13}gre, asucar y ajonjoli, deasitron, y Pa{14}sas, yel demas recaudo, q<u>e esta enel {15} antesedente, se echan las gallinas, en {16} cuartos, xamon, chorisos y lomo.

{17} [*Título:* Gallina en fricase.]

{18} Despues de cosida se le echara una Poca {19} de Sebola, clabo, canela, y nusenoscada, {20} y en su propio caldo, una poca de man{21}teca, unas llemas de huebo, y porsion {22} de bino.

{23} [*Título:* Gallina con chicharos.]

{24} Despues de cosidos los chicharos, se{25}bollas en rebanadas, ajos y xitoma{26}tes en cuartos, porsion de xamon, bas{27}tante mantequilla, Perejil picado, al{28}ca {h 107v} {1}cachofas, despues en cuartos se echa la {2} gallina cosida, con bastante Pimienta, {3} binagre y asafran.

{4} [*Título:* Guisado de Conejos.]

{5} Una porsion de culantro, cominos y {6} clabo, Pimienta, y unos ajos molidos, {7} todo con unos chiles berdes, se frei{8}ra con una poca de manteca, se ara {9} el conejo, o carnero, con porcion de ase{10}te, y con binagre.

{11} [*Título:* Conejo en Verde]

{12} Bastante Perejil, y Yerbabuena, a{13}jos, y sebollas, todo estara picado, y fri{14}to, se echara el conejo cosido, espesi{15}as, una punta de Pimienta, asafran, {16} aseite y binagre.

{17} [*Título:* Guisado barbon.]

{18} Xitomates, Sebollas, ajos, Perejil, y {19} Yerbabuena, todo picado, se echa a{20}gar, en una porsion de aseite, despues {21} de la gallina asada, xamon y asa{22}fran.

{23} [*Título:* Pichones rellenos.]

{24} Lechugas, [*interlineado:* borajas] y sebollas picadas, {25} como ensalada, queso, clabo, Pimienta {26} canela, y nusenoscada, todo lo dicho {h 108r} {1} cosido con mantequilla, se rellenan los {2} Pollos digo Pichones, sus menuditos mo{3}lidos y desechos con limon en su caldo de {4} mantequilla, y sele echara p<o>r ensima.

{5} [*Título:* Guisado de Carnero]

{6} Unas pulpas echadas la noche antes, {7} en ymfusion de Vinagre de Castilla, y {8} despues se asan en una casuela de {9} manteca con Pimienta, y Canela, bolte{10}andolas asta q<u>e esten bien asadas, y e{11}cho el caldo sele echara binagre, Pi{12}mienta de tabasco, sebollas grandes {13} cosidas, sin asafran, cominos, ni culan{14}tro.

{15} [*Título:* Datiles.]

{16} A cuatro libras de asucar clarificada {17} sele echa clabo, canela, biscocho, asta q<u>e {18} tenga cuerpo, dara unos erbores, y despu{19}es de frio, se echan treinta llemas de hu{20}ebo, se rebuelbe en la lumbre, se mene{21}aran asta q<u>e despegue del caso, se apar{22}ta, y asi q<u>e este frio, se echaran a modo {23} de datiles, embolbiendolos en canela {24} en una tabla, bolteandolos p<o>r q<u>e no se pe{25}guen.

{26} [*Título:* Ante de Vetabel]

{27} Seponen a coser los Vetabeles, cosidos {28} con sus ojas, se muelen muy bien, el co{29}co se monda, los Vetabeles, {30} y {h 108v} {1} y se remuelen, se ase la almibar, de {2} mas de medio punto, se aparta la mi{3}tad, y se aseprimero la pasta de coco, y {4} la de betabel carga mas almibar, {5} la de coco sele echa dentro ajonjolí {6} tostado, se rebana marquesote, y pu{7}esto en el Platon sobre cada rebanada {8} sele echa una de coco, y otra de beta{9}bel teniendo cuidado en la segunda {10} capa, echar los colores encontrados, en {11} la ultima capa en la rebanada q<u>e lle{12}ba coco, sele echa gragea, y ala de beta{13}beles ajonjoli, sus Pasas, y almen{14}dras, Piñones, y nuses.

{15} [*Título:* Postre de Varquillos]

{16} Sebate el requeson con asucar, y Ca{17}nela, sebaten unas claras, y despues {18} de rebatidas con las llemas se pone á {19} calentar lamanteca, se coje el barquillo {20} y se llena con este requeson, y se enbuel{21}be con el huebo, y cada uno de por si{22}seba friendo, es de adbertir q<u>e confor{23}me seban llenando, se ban friendo, se {24} ase la almibar demas de medio punto {25} se echa en el casito una poca de almi{26}bar, se ban echando uno p<o>r uno p<ar>a q<u>e {27} larguen la manteca, q<u>e se le echa ala {28} otra almibar, seba echando una po{29}ca {h 109r} {1} ca de agua de asar, y se echan dentro {2} aquellos barquillos á q<u>e den un erbor.

{3} [*Título:* otro ante de huebos moles]

{4} Se ase la almibar demedio punto á {5} cada libra de asucar nueve llemas de {6} huebo, sebaten los huebos, se baja la al{7}mibar, asta q<u>e se enfria se echan las {8} llemas de huebo, se baten mucho, se {9} buelbe a batir, se buelbe a subir á {10} la lumbre batiendose sin q<u>e yerba, á {11} q<u>e quede ni aguado ni espeso, cosa que {12} con el marquesote, y puesto en el Platon, {13} la primera capa se pone de huebos mo{14}les, y la segunda de natillas, y de esta {15} manera se llena el Platon, quedando ar{16}riba y en medio de huebos moles, y arri{17}ba se cubre con betun, o amarillo, ó {18} blanco con llemas de huebo, ó claras, si {19} es de claras, sebaten tres muy duras, y {20} remolida asucar se sierne, y seleba e{21}chando, a estas claras q<u>e queda como tur{22}ron, y se tapa todo, poniendole el comale {23} con lumbre arriba, y asi q<u>e aia cua{24}jado, se quita el comale, y se laborea {25} con gragea.

{26} [*Título:* Postre de mantequilla]

{27} Semuele un poco deViscocho duro que {28} este martajado, y se pone a deretir {h 109v} {1} mantequillas, se bajan, y seles echa {2} asucar molida, canela, pasas, almen{3}dras, Piñones, Deasitron, y sebaten {4} unos huebos, arros se echa todo esto {5} en los huebos, se unta una casuela con {6} mantequilla, se echa todo esto compues{7}to dentro se pone al rescoldo, y se pone {8} un comale ensima con fuego untado {9} demantequilla, y asi q<u>e cuaje se aran {10} rebanaditas, o cuartos, y se echaran en {11} la almibar demas demedio punto, a {12} que den un par de erbores, se echa en {13} el Platon, y sele echa pastilla por en{14}sima.

{15} [*Título:* Ante de nuses]

{16} Se trae leche del pie de la Vaca, se {17} ase la almibar con la misma leche en {18} lugar, se traen las nuses frescas se {19} mondan muy bien, y se echan en agua

{20} caliente, aqe suelten el pellejo, se mon{21} dan bien, se muelen, y asi qe este la {22} almibar de mas de medio punto, se {23} baja el caso, sele echan las nuses, y {24} sebate muy bien, y se pone ala lum{25}bre, asi qe a ervido unpoco, se baja, y {26} se rebana el marquesote, y se echa de {27} aquello batido, con capas.

{28} [*Título:* Postre de calabasitas negras]

{29} Se cuesen las calabasitas negras sele {h 110r} {1} quitan las tripas y se muelen mui bi{2}en en un metate sin cascarras, se trae {3} leche del pie de la Vaca, se desbarata {4} la calabasa, y se cuele p<o>r un sedaso, se {5} pone a erbir, asi qe aya ervido, y espe{6}sado, sele echa la asucar sufisiente, se {7} deja una poca de leche p<ar>a batir unas lle{8}mas de huebo, se baja el caso, de la lum{9}bre p<ar>a batir las llemas, adbirtiendo, qe {10} a de estar fria la leche, ya batida se po{11}ne a la lumbre a qe cuesa sin dejar de {12} menear asta qe de el primer erbor, {13} se rebana pan franses, y se pone en u{14}na casuela untada con mantequilla, y {15} se ban poniendo estas rebanadas, y en {16} cada capa seles echa esta pasta, se {17} pone al rescoldo asta qe cuaje, ponien{18}do el comale con lumbre ensima, y a{19}si qe cuaje, se asen cuartos, sele echa {20} su pastilla p<o>r ensima, y seca, se pone {21} en la mesa.

{22} [*Título:* otros Datiles]

{23} A cuatro libras de asucar clarifi{24}cada, sele echa tantita Canela, Pimi{25}enta y clabo, biscocho bien molido, as{26}ta qe tenga cuerbo, qe de unos erbo{27}res con todo esto, y se aparta el caso de {28} la lumbre, se deja enfriar, y sele e{29}chan treinta llemas de huebo, se bu{30}el {h 110v} {1}elbe ala lumbre, y se menea de mane{2}ra qe no se pegue, asta qe despegue del {3} caso, entonses se aparta de la lumbre {4} y se echa en algo estendido, y asi qe este {5} frio se ase como datiles, envolviendo{6}los en canela, bolteandolos p<ar>a qe no {7} sepeguen.

{8} [*Título:* Mermelada.]

{9} Tomaras menbrillos blancos, ymonda{10}ras, sacaras los corasones, y echados por {11} espasio de medio dia en agua de Sal de {12} Colima o de la mar, y luego enjuagalos, {13} y ponlos a coser en agua qe este todo el {14} dia irbiendo, estando bien cosidos, de{15}jalos en agua fria asta otro dia qe se {16} muelen, y se siernen p<o>r aiate, y a una li{17}bra de menbrillo, dos libras de asucar {18} clarificada, y en estando la almibar de {19} punto qe cuaje en el agua baja el caso {20} de la lumbre, y echale el menbrillo, y {21} meneala asta qe enfrie, y este muy blan{22}co, entonses buelbelo ala lumbre, qe se {23} le de un erbor, apartalo y menealo asta {24} echarlo en los bidrios qe no sean salados {25} y esten bien secos, y todos los dias ponlos {26} al sol, asta qe crie la mermelada cortesa.

{27} [*Título:* Mamonos]

{28} Vativas beinte y cuatro huebos con cla{29}ras {h 111r} {1}ras y llemas y asucar molida, y en es{2}tando espeso echale una libra de almidon, {3} yun polbo de arina, y se rebuelbe todo, y {4} echalo en las cajas de papel con ajonjoli p<o>r {5} ensima, y metelos en el horno, el qe ade {6} estar bien caliente, de este mismo batido {7} se ase espumilla, y echale asucar en lu{8}gar de ajonjoli, si quieren aser mamo{9}nes cubiertos con canela, se ase almibar, {10} muy espesa caliente, se mete uno p<o>r uno, {11} es de adbirtir qe no este caliente la al{12}mibar, y se ban enbolbiendo en la cane{13}la.

{14} [*Título:* otros rosquetes pasados por agua]

{15} A media libra de asucar, treinta hue{16}bos, una tasa caldera de manteca, un po{17}suelo de bino blanco, una tasa de arina, ó {18} la qe embebiere, y se asen los rosquetes, se {19} ponen a leudar, se pone un caso de agua {20} a erbir, y asi qe

esta hirviendo, se echan {21} alli asta q<u>e suban p<ar>a arriba, se sacan, y se {22} arropan con serbilletas asta q<u>e emfrian, lu {23} ego se meten en el horno q<u>e este mas calien {24} te q<u>e frio, despues de cosidos aras las pu {25} chas q<u>e se le pone p<o>r ensima la q<u>e se ase, con {26} una libra de asucar, sele ba echando, la {27} asucar p<o>r ensima poco a poco, asta q<u>e se en {29} beba todo, se le esprime limon, y sele e {30} cha {h 111v} {1} cha agua fria aq<u>e aclare un poco, p<ar>a q<u>e {2} pueda untarse los biscochos, se untan {3} p<o>r ensima, sele echa gragea y semeten {4} al horno en una tabla, q<u>e este el horno mas frio q<u>e caliente.

{5} [Título: Buñuelos de Viento]

{6} Una libra de arina, un Xarrito de {7} ados p<o>r claco de agua, quartilla de man {8} teca, la mitad de claco de ajonjoli tostado, {9} tantito anis, lo q<u>e ase un huebo de Palo {10} ma de lebadura, una cascarita de te {11} quesquite, su sal, y asi q<u>e este todo, hir {12} biendo se echa la arina asta q<u>e haga {13} como tamalito de manteca, dies y seis {14} huebos, se pone en una batea a enfri {15} ar, se bate muchisimo, asta q<u>e se desba {16} rata, se pone una casuela con manteca {17} q<u>e no este caliente, ni fria, lo q<u>e cabe en {18} la mano de masa, no se saca la mano de {19} la masa porq<u>e no se enfrie, su almibar {20} con bino, los prestiños se enbuelben en {21} ojas de naranja.

{22} [Título: Rosquetes de llemas de huebo]

{23} Dies huebos solo las llemas, con tres {24} onsas de asucar molida, y asi q<u>e esten {25} bien batidas echale dos onsas de man {26} teca derretida, un posuelo de lebadu {27} ra de castilla, o la q<u>e embebiere, su sal, {h 112r} {1} ajonjoli p<o>r dentro, y fuera, ponlos a leu {2} dar, y despues metelos al horno, y asi q<u>e {3} esten cosidos se comen.

{4} [Título: Torta de Mais.]

{5} Tomaras media libra de asucar molida, {6} y batela con quinse huebos, sinco con claras, {7} y dies sin ella, y asi q<u>e este batido echale {8} media libra de manteca derretida, y su {9} punta de sal, y agua de asar, y el mais {10} q<u>e embebiere, a de ser cacauasentle, y {11} de no aberlo, el mejor q<u>e se aiare, a de {12} estar molido y sernido en sedaso florea {13} dor, q<u>e no quede muy dura la masa, aras {14} tus tortitas, y las pones, enpapeles, y las {15} metes a coser en el horno, q<u>e no este muy {16} caliente, ni frio.

{17} [Título: otra torta de Nues]

{18} Se parten y mondan las nuses, se tues {19} tan q<u>e no se quemem, despues semuelen {20} y se tiene almibar de punto entero, y se {21} desasen alli las nuses, y tendras unta {22} da una casuela con manteca, y abajo un {23} papel, y echas una capa de nuses, y otra {24} capa de pasas, Piñones, almendras, a {25} sitron, ajonjoli tostado, y canela, {26} y todos los olores q<u>e quisieres, y ensima {27} de todo esto se echan llemas de huebo {28} batidas, y ensima un poco de biscocho, {29} de estas capas aras las q<u>e quisieres si {30} en {h 112v} {1} endo la ultima de llemas de huebo, y pon {2} lo entre dos fuegos a coser, o enhorno, y {3} siquieres aserlos cuartos de esta torta {4} cubiertos, podras en almibar muy espesa {5} y rebolcarlos en canela.

{6} [Título: Viscochos] {7} A cuatro libras de arina, ocho hue {8} bos, menos de una libra de manteca, q<u>e {9} seran dose onsas, y una libra de arina, {10} y una tasa de agua de asar, q<u>e este bi {11} en dulce, su ajonjoli por ensima, ponlos {12} a leudar, y asi q<u>e esten altos metelos {13} en el horno.

{14} [Título: Cubiletos]

{15} Batiras unas llemas de huebo, en {16} una ollita echale arina cosa q<u>e llegue {17} solo aq<u>e tome algun cuerpo, su punta {18} de sal, y en estando batido mete

dentro {19} de la olla, un molde q<u>e es como un posue{20}lo de chocolate, este a de ser de fierro a{21}melonado, en estando la dicha ollita, ba{22}tida, se saca p<ar>a otra ollita, q<u>e tendran {23} con manteca bien caliente, en donde {24} se frie el dicho cubilete, cosa q<u>e le cubra {25} la manteca, y estando se saca el molde, {26} y es de advertir q<u>e el molde, antes q<u>e se {27} meta en el batido, se unta con mante{28}ca p<ar>a q<u>e suelte el cubilete, tendras al{29}mibar blanca, muy subida de punto {h 113r} {1} y con unas plumas hiras untando el cubi{2}lete por fuera, y en secandose, se relle{3}nan de la pasta q<u>e quisieren, y se yer{4}be con sus pasas, almendras, y lo q<u>e qui{5}sieren, por ensima de la masa de los {6} guargueros, q<u>e dije de solo arina, ylle{7}mas de huebo, seasen unos pastelitos {8} con sus picos alrededor, los q<u>e tambien {9} se frien y despues se rellenan dela {10} pasta q<u>e quisieren, con almibar, y Pa{11}sas por ensima y son buenos p<ar>a postre.

{12} [*Título:* Postre de mansana.]

{13} Se mondan las mansanas, y se ponen a co{14}ser q<u>e sean agridulses, se cuesen unos tu{15}tanos de Vaca, semuele un poco de bisco{16}cho duro no muy remolido, se muele una {17} poca deasucar, se tuesta un poco de a{18}jonjoli, y una poca de canela molida, y {19} se imcorpora todo esto, sebaten unos {20} huebos con mas llemas q<u>e claras, sele {21} echa todo loq<u>e esta molido alos huebos, {22} sebate, y se unta una casuela con man{23}tequilla, se echa todo en la casuela, se {24} pone al rescoldo caliente con un coma{25}le arriba conpoca lumbre, sele echa p<o>r {26} ensima mantequilla derretida, y asiq<u>e {27} cuaje se ase cuartos, sele echa pastilla {28} colorada p<o>r ensima, y asucar, el tutano {29} no {h 113v} {1} no a de caer enpedasitos.

{2} [*Título:* Postre de torrijas de natillas.]

{3} Coje el marquesote q<u>e este frio, se á{4}sen rebanadas muy delgadas, se cojen {5} las natillas, y se ban untando las reba{6}nadas, se procura q<u>e quede la nata gor{7}da, se le pone otra rebanada de mar{8}quesote ensima, se baten unos huebos {9} altos, y sebanfriendo estas torrijas, {10} se procura no queden enmantecadas, {11} se ase la almibar demas de medio {12} punto, sepone a erbir una poca, y con{13}forme se saca la torreja dela casuela {14} se echa en la almibar aq<u>e suelte la {15} manteca, se pone en los platos á q<u>e {16} suelte la demas almibar, se clabete{17}an con Pasas, almendras, Piñones, y {18} ajonjoli tostado.

{19} [*Título:* Postre de Pirin]

{20} Se echan a remojar las tortas en leche {21} y asi q<u>e se asen Sopas se sacan, y sechan {22} en unas serbilletas limpias, se derriten {23} unas mantequillas, sele rebuelbe ala {24} Sopa, sele echa asucar molida bastan{25}te, canela, Pasas, almendras, Piñones, a{26}sitron, ajonjoli tostado, y se rebuelbe to{27}do esto muy bien en la Sopa, se amara {28} la {h 114r} {1} la serbilleta bien con un meate limpio, {2} se pone a erbir la leche enq<u>e se remojo el {3} pan, semete la serbilleta aq<u>e se cuesa {4} la torta, y asi q<u>e esta cosida se saca, se {5} desata, y se pone a enfriar, y asi q<u>e esta {6} fria se rebana, y se pone a enfriar en la {7} mesa, sele echa sucar, y canela, y si{8}no se echa en almibar.

{9} [*Título:* Plato de Prinsipe.]

{10} Despues de cosidas las Pollas, separten {11} en cuartos se rosian con agua deasar, se {12} rebuelben en polbo de biscocho, y canela, {13} y despues se frien en llemas de huebo bi{14}en desechas, y en estando bien desechas, {15} cosidas echale agua de asar, echala en {16} una casuela en donde echaras las Pollas {17} aq<u>e den unos erbores, donde echaras Pasas, {18} asitron, Piñones, y cuando sirban échales {19} p<o>r ensima canela, Pastilla, y su asucar {20} al gusto.

{21} [*Título:* Manjar Real]

{22} Cuese unas Pechugas de gallinas en agua {23} de sal se desebran despues, y se echan en {24} almibar bien clarificada, y allí {25} mismo, bastante almendra molida, clabo y canela, y sele ase el punto, echando {27} un poco en el plato que se pueda cortar {28} y por ensima echale canela.

{h 114v} {1} [*Título:* Bien me sabe.]

{2} Cuatro libras de asucar echa almibar {3} depunto, una libra de almendra molida {4} una pechuga de gallina en ebras, tres tasas de leche, y un polbo de biscocho, agua {6} de asar, y el punto de cajeta.

{7} [*Título:* otros canutos nebados.]

{8} Mediras con un canuto de oja de lata {9} a seis canutos sele echa un puño de almendras peladas y molidas, y otro puño {11} de arros molido, y desbaratado todo esto {12} en la leche, que colaras, y desbarataras {13} dose llemas de huebo dentro, y ponla a {14} coser, y en abiendo cosido, echale un pedaso de natillas, y bastane asucar, y no {16} a dequedar muy espeso, dejalo enfriar, {17} y echalo en los canutos, que no queden mui {18} llenos, y alrededor de las tapas ponle se{19}ra de Campeche por que queden bien tapados y ponlos en cubetas de niebe, bastante sal, y asi que cuaje sacalos de los canutos, y si no quieren salir, metelos en {23} agua caliente, y dales golpes para que salgan, y adbierto que cuando esten en la {25} niebe, se a de menear la cubeta.

{26} [*Título:* otro Manjar blanco] {27} A medio Tarro de leche, desbaratate {28} medio de arros molido, un puño de mais {29} molido, cuélalo todo y ponlo a coser, y si quiere echale almendra molida, si quieres en {3} en estando para tomar punto, echale agua de {4} asar y si no es dia de biernes, echale la {5} pechuga de gallina, la que ha de estar cocida, y echa ebras, echa la asucar neseria, el punto se toma en agua fria, que {8} aga bolitas duras.

{9} [*Título:* Buñuelos de manjar blanco.]

{10} Estando el manjar blanco frio arina {11} fresca y llemas de huebo, cosa que no que{12}de ni muy aguado ni muy espeso, y frie{13}los echandolos con una cuchara en la cuela, se echa la manteca, y componlos con {15} su almendra y Pastilla por ensima.

{16} [*Título:* como se nieba el bino.] {17} A un frasco de bino de color, o blanco, se {18} le echa medio frasco de agua del tiempo, {19} media libra de asucar, si quieren aser {20} limonada, sele esprimen cuatro limones {21} aque quede con el gusto delimon, que no que{22}de muy agrio, si es bino de Parras, o tinto, {23} sele echa menos asucar, si sequiere a{24}ser en agua de limones como los otros, ocho {25} libras de asucar de niebe para cada frasco {26} si es bino solo adaser sin dulce, ni li{27}mon a de comprarse bino que sea dulce, {28} no blanco ni de color.

{h 115v} {1} [*Título:* Otro turrón de Oaxaca]

{2} A dos libras de asucar, sele echa un poco de miel Virgen muy blanca, esto se {3} clarifica con llemas de huebo de claras, y {4} menos de medio limon, despues se cuele {5} y se buelbe a la lumbre asta que tenga punto {6} que quiebre en el agua, entonses se baja de la {7} lumbre, se bate bien, y alquererla bajar se {8} le esprime una gota de limon, ya tendras {9} batidas catorse claras de huebo, y les escur{10}res el aceite que asta solo la espuma sele {11} echa almibar, que ya estara cuajada {12} sebameneando, y el aceite del huebo se {13} bate bien asta que alse espuma, y suena {14} a gueco, entonses se buelbe el caso ala {15} lumbre, y nose deja de menear con gran {16} lijeresa para que no se pegue; esto no a dengar a erbir sino solo que se caliente, se {18} quita de la lumbre sin dejar de batirlo {19} entonses sele echa almendras ajonjolí {20} tostado, y nueses, se echa en obleas, o cajetas, o cajitas, sin dejarlo de menear.

{22} [*Título:* Vuñuelos de almidon]

{23} Se cuece el almidon, y muy espeso se {24} deja enfriar, se baten llemas de huebo, {25} y tantita arina cosa qe espese, su sal, se {26} echa anis, se echa en las manos tantita {27} arina, y seban asiendo como rosquitas {h 116r} {1} se echan a freir, y en almibar, y su pastilla {2} por ensima.

{3} [*Título:* Vuñuelos de Frijoles]

{4} Se echan aremojar los frijoles Parra{5}leños, dos dias los tendras en remojo, se {6} mondan, se laban en muchas aguas {7} se muelen bien, se desbarata esta {8} masa, llema de huebo, sal anis, ajon{9}joli tostado, y con cuchara seban echan{10}do en la manteca, se echan en almi{11}bar demas de medio punto, su agua {12} de asar, su pastilla p<o>r ensima, y se {13} ban poniendo en rebanadas demamon {14} en un platon, y seba untando en man{15}tequilla derretida, yalmibar, y sepone {16} una capa de la Pasta, otra de mamon {17} mojado en la misma forma, asta qe la {18} ultima benga a quedar dela Pasta, y {19} su canela p<o>r ensima, sus Pasas, y al{20}mendras.

{21} [*Título:* Torta de Natas]

{22} Selimpia una libra de almendra, y {23} se muele rosiandola con una poquita de le{24}che, y bien molida, se echa en agua un que{25}so fresco deamedio p<ar>a qe se desale, se muele {26} bien se espesa leche, o se asen natas, poco {27} mas de un cuartillo, se echa una mantequi{28}lla y un real de mamon frio tostado, y se {29} desmorona entre las manos, qe no quede {30} muy {h 116v} {1} muy remenudo, se baten beinte y cua{2}tro llemas de huebo asta qe esponjen co{3}mo p<ar>a huebos reales, y en esas llemas se {4} echan las natas, queso, mantequilla, las {5} almendras, y todo cuanto se bate se ba {6} metiendo la asucar molida asta que {7} queda bien dulce, el Platon, o Sarten {8} enqe se ha de haser, se unta con bas{9}tante mantequilla y sele pone una {10} oja de masa, echa de solo arina, lle{11}mas de huebo, mantequilla y poquita {12} asucar, y se tiende bien, y se echa toda {13} la pasta, sepone a dos fuegos mansos {14} aque cuaje, ya qe ha cuajado se rebuel{15}be una poca de asucar, y canela con {16} poquita agua qe quede espesa, y con {17} Plumas se unta p<o>r ensima la torta a {18} que crie costrita, y se come caliente qe {19} es mas sabrosa qe fria.

{20} [*Título:* otro Bobo relleno.]

{21} Bien desalado y limpio el bobo se en{22}juga bien y con una nabajita se sacan {23} las espinas, y espinaso, y asi se enbuelbe en {24} un Papel con bastante mantequilla, o ase{25}ite de comer, y se pone a freir, se pican {26} sebollas, ajos, Perejil, bastante, y estando {27} esto muy Picado, se frie en mantequilla {28} se muelen unas almendras, y de la Carne {29} del mismo bobo se saca alguna sin rom{30}per la Piel, y se rebuelbe todo, se {h 117r} {1} echa un poco debino y especias, Pimien{2}ta, clabo y oregano seco, binagre, y con es{3}to se rellena el Bobo, y se cose con {4} una ebra de hilo, un una tortera erbi{5}ra tantito el caldo debino, y binagre, cla{6}bo y Pimienta bastante, y asafra, y {7} sebasia, y pone en ella el Bobo, y se e{8}cha ensima este caldito, poco y espeso, y {9} se pone a dos fuegos mansos, y alser{10}birlos se aderesa, con lechugitas, ase{11}te, alcaparras, aseitunas desguesadas, Pe{12}regil menudito, y tonarchiles.

{13} [*Título:* Pies de Puerco.]

{14} Se cuesen bien los Pies con Sal, y bien {15} cosidos se enjugan mucho, partidos p<o>r {16} en medio, con un Palo limpio se baten {17} huebos bien duros, y se echa un poco de {18} bino blanco, y Peregil bastante menudi{19}to bien mojados en este huebo, se rebu{20}elcan en biscocho molido, con clabo, Pi{21}mienta, y Sal, se tiene

el sartén con poca manteca, y no muy caliente seban dorando, y se sirben con naranja, y si quieren se ponen a dos fuegos, y es mejor.

{25} [Título: Empanaditas fritas]

{26} Una libra de arina, media libra de azúcar sernida, cuatro onzas de manteca {28} ocho y dos claras, un poquito de bino, y {29} tan {h 117v} {1} tantita sal, todo se amasa, y estienden, se {2} llenan de lo que quisieren, se rellenan para freirlas, de esta misma masa se cortan {4} también buñuelos, con moldes de Viscochos.

{6} [Título: Empanaditas de Pescado, Ostion, {7} ó camaron.]

{8} A Una cuarta de arina, seis llemas {9} de huevo, dose onzas de azúcar, dos {10} libras de manteca, se echa la azúcar {11} y el huevo en una cosa lisa, sebate {12} con la mano, o cuchara junta hasta esponja, y seba metiendo, y uniendo la {14} manteca, y una poquita de sal, así que esta bien batido, sebametiendo la {16} arina, y se le echa una medida como {17} de un cuartillo de agua, medio de {18} safran, y una cuartilla de aceite de comino, y si despues de apuñada, esta se {20} ca, se rosia con agua que suabise, se {21} Palotea, y se llenan.

{22} [Título: Viscochitos.]

{23} A Una libra de arina, ocho huevos, seis sin clara y dos con ella, un {25} medio de bino, una mantequilla, y {26} cuatro onzas de manteca, una poca {27} de canela molida, seis onzas de azúcar, apuñado todo, y bien rebuelto {29} tan {h 118r} {1} tantita sal, se asen como quieran, y se cuesen en horno de campana.

{3} [Título: otro Turrón de Oaxaca]

{4} A seis libras de azúcar, cuartillo y {5} medio de miel Virgen, ambas cosas juntas se ponen a clarificar, y coladas, yerbén hasta que se echa en agua una poquita y cuaja, se baja, y se deja enfriar un poco antes que tome punto, se {10} echan tres cuartillos de agua de asar {11} esto mas o menos según quieran, ya que {12} esta tivo, se le echan cuarenta y ocho {13} claras de huevo batidas muy duras, se {14} rebuelben con mucha biolencia en la {15} miel hasta que esponja, se buelbe el caso {16} ala lumbre, y a fuego manso yerbe {17} y sin sesar se esta rebolbiendo hasta que se toma en un palito, y frio se da en un {19} brazo, y no pega, se baja, y se tienen dose {20} onzas de almendra martajada, nueces {21} albellanas, y ajonjolí tostado, una cuartilla de canela desmenuada, menudita {23} no molida, y todo se rebuelbe, y se reposita para echarlo, y se echa en ollas prontamente.—A cada dos libras de azúcar medio cuartillo de miel, uno de {27} agua de asar, cuatro onzas de almendras, diez y seis claras de huevo y {29} medio de canela.

{h 118v} {1} [Título: Morsillas de Regalo.]

{2} Sepican pellas según la cantidad {3} de sangre que quiere, y se rebuelbe con {4} la mano, se sacan las ebras que tu bierre, seolla bastante picada, sancochada, y esprimida, Yerbabuena, o regano, Pimienta, clavo, ajonjolí, un {8} poquito de Viscocho, unas llemas de {9} huevo duro molido y desbaratado con {10} bino, Pasas, almendras, Piñones, nueces, y se llenan las tripas gordas, se {12} amarran, cuesen, sino quieren de saser con bino, se puede con leche.

{14} [Título: Manjar de Sevilla]

{15} Se ase la almibar, según la cantidad que quieran, y estando espesita, se {17} echa mantequilla, ya que esta depunto se le echan huevos con claras, y to {19} do, bien batidos, se ponen a que cuesa el {20} huevo, no queda muy espesa como cajeta, sino bajo, que le quede alguna humedad, para que de jugo al mamon sobre {23} que se echa, se le echa antes de ponerlo {24} sobre el



mamon, almendras tostadas {25} quebradas, clabo y canela, se aderesa {26} con pasas, y piñones- a cada libra de {27} asucar catorse huebos.

{28} [*Título:* otro qe sirbe para {29} ante, sino solo]

A cuatro libras de {30} asu {h 119r} {1} asucar, clarificada, y de punto, cuatro {2} dosenas de huebos solo las llemas {3} sepone a erbir asta qe pierde el sa{4}bor de cruda, sele echan dos libras {5} de almendras, y ya qe seba a bajar, se {6} le echa albellenas, ajonjoli tostado, {7} se echa en plato, se labra con pastilla, {8} p<ar>a ante se deja mas suelto, y se mo{9}ja el mamon con bino.

{10} [*Título:* Otra torta de natas.]

{11} Sepone a coser la leche con dulce, {12} y agua de asar, seban cojiendo las na{13}tas, y sobre mamon se ban poniendo {14} capas, a de tener bastante asucar, {15} y si no quieren echarle p<o>r qe no este {16} con mucho dulce mucha nata, sepue{17}de rosiar con almibar de buen punto, {18} la ultima capa de natas, selabra {19} con pastilla, y se pone a dos fuegos {20} muy mansos.

{21} [*Título:* Huebos moles en Torta.]

{22} A tres libras de asucar clarificada, {23} y de punto, sele echa libra, y media de {24} almendra molida rosiada, y desecha con {25} agua de asar, asi qe se ha conserbado bi{26}en la almibar qe queda de punto alto, {27} se baja y se enfria, se baten tres docenas {28} de huebos, solo las llemas, y si son chicas {29} cuatro dosenas, se baten mucho asta qe {30} es {h 119v} {1} esponjan, y queden muy bofas, se rebu{2}elbe la pasta batida a una mano, p<ar>a {3} que imcorpore, y desaga la almendra, {4} asi qe estan bien imcorporados, se sube {5} ala lumbre, y semenea seguido asta qe {6} se be el caso, y entonses no a de erbir, {7} mucho, sino qe se baja, sele dan unas {8} batidas, y se echa en platos, se baten {9} con asucar una o dos llemas, y con Plu{10}mas se unta la cara, y sepone comale {11} pero esto se ase asi qe an enfriado.

{12} [*Título:* Manjar Real.]

{13} A tres libras de asucar, una de al{14}mendra martajada, agua de asar unos {15} clabos molidos, una pechuga muy pi{16}cada esta si no quieren no la echan, {17} asi qe tiene punto de alfajor, se baja {18} y sele echa biscocho molido, qe no que{19}de ni muy aguado ni muy espeso, y {20} se echa en cajetas o en platos.

{21} [*Título:* Mantequilla batida para Postre]

{22} Se echa agua bien caliente en la man{23}tequilla, y con las manos se bate asta {24} qe cuaja, y asi sele dan dos o tres agu{25}as, se pone a erbir, una poca de leche {26} con culantro, canela, y bien dulce se {27} enfria asta qe entivia, se quita la na{28}ta, y se echa en la mantequilla, y se {29} ba {h 120r} {1} bate como el turrón, aqe quede mui bofa, {2} y se echa sobre soletas, cosa qe quede {3} el plato con copete, y antes de echarla {4} qe alse el plato, esto es se ponen sole{5}tas en el asiento, se echa mantequi{6}lla, y luego las mismas soletas, des{7}moronadas, y mas mantequilla, y {8} asi alsan el plato todo lo que quieran, {9} y bastante canela por ensima.

{10} [*Título:* Leche de camote.]

{11} A un real de leche, medio camote, {12} se cuela bien, sele echa una onsa de {13} almidon, y seis llemas de huebo, si el {14} camote es blanco, si es morado no lleba {15} llemas, se pone a erbir con su canela en {16} raga el camote, y la leche mitad, y en la {17} otra mitad se desbaratan, catorse on{18}sas de asucar, si el camote no esta {19} dulce se echa la libra sele da el Pun{20}to de manjar blanco, lo mismo se ase {21} con la calabasita de Castilla, y con {22} el garbanso, bien cosido, y bien labado. {23} [*Título:* Huebos espirituales.]

{24} Se mide con una tasa de agua, y se echa {25} asugar al gusto, yerbe a q<u>e no este de{26}sabrido, se baja, y bate a q<u>e enfrie un poco, {27} y se echan sinco llemas de huebo, y se bate {28} mucho, se echa en tasas con bastante canela {29} por ensima {h 120v} {1} ensima.

{2} [*Título:* Mantequilla asada.]

{3} Se deja al sereno, o se echa en nie{4}be la mantequilla aq<u>e enduresca, se {5} mete en el asador, y se echa biscocho {6} molido, se baten dos huebos como {7} p<ar>a freir, y se rebuelbe en ellos bas{8}tante biscocho de pan tostado, o du{9}ros, y asucar, y se carga de esto bien {10} la mantequilla, se enbuelbe en Pa{11}pel amarrada cosa q<u>e no escurra, y {12} afuego manso seba asando, comfor{13}meba cuajando, se buelbe a cubrir {14} de huebo, biscocho, y asucar, asta q<u>e {15} quede demodo q<u>e se pueda rebanar.

{16} [*Título:* Ante de coco y huebo.]

{17} Se conserba el coco en almibar, según {18} la cantidad q<u>e quieran aser, se deja suel{19}to, se baten llemas de huebo, y se conser{20}ban del mismo modo, q<u>e no quede mui {21} dura la pasta, se ponen en las capas {22} demamon, y se humedesen con la {23} miel del coco, y se pone {24} el huebo sta la ultima capa {25} q<u>e se rebuelba el huebo con la almibar {26} y sele da punto de empanisado del{27}gado, sebate, se enbetuna con ello {28} o {h 121r} {1} o con clara de huebo, silo quieren blan{2}co selabra con canela reb<uel>ta con {3} pastilla, se ase con piña, entonses el {4} coco en el q<u>e se espesa, y se moja con la {5} Piña.

{6} [*Título:* Torta angelica.]

{7} Se ase almibar depunto bajo, y se {8} enfria, y echa en ellas batidas bien {9} unas llemas de huebo según la Can{10}tidad q<u>e sea, y se rebana pan de la bi{11}da muy frio, seba mojando en este {12} huebo, y se unta la tortera de man{13}teca ó mantequilla, y seba ponien{14}do el pan mojado en el huebo, y rosian{15}dolo con bino, asi q<u>e ya esta llena, se ba{16}te clara de huebo, y se echa ensima, {17} sele echa asucar, y pastilla, se pone {18} a fuego manso, o semete en el horno {19} q<u>e es mejor.

{20} [*Título:* Torta de claras.]

{21} Se ase la almibar del punto del {22} turrón, sele echa clabo, canela, un {23} grano de pimienta, y de esta sea{24}sen dos tantos, en uno se echa un {25} poco de bino dulce, se baten las cla{26}ras bien duras, y se dibiden, aun as {27} seles echa carmin q<u>e quede buen {28} color desecho con limon, y el otro se {29} de {h 121v} {1} deja blanco, se rebuelbe en la miel, se {2} bate un poco, se pone ala lumbre cuan{3}to guele a crudo, se pone sobre mamon {4} una Capa blanca, y otra encarnada, a {5} la ultima se adorna con canela, y se {6} pone a dos fuegos mansos.

{7} [*Título:* Ante de huebos hilados.]

{8} Se clarifica asucar, y se ponede pun{9}to alto, sele echa bino, canela, se auje{10}ra un cucharita, y se pone a la lum{11}bre la miel, se baten llemas de hue{12}bo asta q<u>e sueltan, y esponjan, y asi q<u>e {13} esta la miel hirviendo, q<u>e ase bejigas, {14} o ampollas, seban echando los huebos {15} en la cucharita, y se ban asiendo ma{16}dejititas de aquel hilo del huebo, y {17} seban sacando aparte, y aquella mi{18}el se aprobecha en echarle al mamon {19} se pone una capa y otra, y otra {20} de huebos, y ajonjoli tostado sobre el {21} huebo, y canela, seba rosiando elma{22}mon con bino, y sobre el huebo canela, {23} y se labra como todos los antes.

{24} [*Título:* otra Torta de Piña]

{25} Molida la Piña, q<u>e este cosida con Sal, {26} y desflemada se pone a Conserbar en la {27} almibar, asi q<u>e ha conserbado bien seti{28}enen biscocho molido, y huebos bien ba{29}ti {h 122r} {1} tidos duros se echa una costra de esto, y

{2} luego la Piña, antes de echar la costra {3} se unta el sartén demanteca, al huebo {4} se le echa también, se le echa un polbo {5} de azúcar, y después de echada la Piña, se {6} echa el demás huebo, y más biscocho, y se {7} pone a dos fuegos mansos aqe cuaje, se {8} echa canela p<o>r ensima, p<ar>a despegarla se {9} esta untando manteca, p<o>r las orillas qe {10} podrá, si fuere mucha escurrirla.

{11} [*Título: otros huebos moles*]

{12} Semuelen llemas de huebo cosidas las {13} qe quieran, según la cantidad, se conser{14}ban qe no queden de punto muy alto, ni {15} aguados, se ase pasta de almendra con{16}serbada en almibar, qe que<de> flojita, se {17} asen natas de leche cosida, con azúcar {18} canela y un poquito de culantro tostado, {19} se asen muy espesas, se pone el mamon, se {20} moja con la almibar de los huebos, se pone {21} una capa de almendras, otra de mamon, {22} y otra de leche en natas, y siempre mo{23}jando con el huebo, la última capa áde {25} ser de almendra p<ar>a qe cubra, con pastilla {26} Piñones y almendras.

{27} [*Título: otra Torta del cielo.*]

{28} Se pone a espesar leche, y ya espesa, se {29} le echa la cantidad de azúcar sernida {30} qe se considere, según la porción qe agan {31} co {h 122v} {1} como p<ar>a un plato chico, una libra, y se {2} martajan p<ar>a una libra cuatro onzas de ca{3}nela digo de almendra, se espesa como {4} atole, y se deja enfriar, se le echan seis {5} huebos, solo las llemas, y seba con esto {6} cubriendo el mamon en capas, asta qe {7} se cubre toda, y mete al horno qe cuaje {8} ala leche se le echa agua d asar.

{9} [*Título: Lampreado de Carne.*]

{10} Se laba, y desala magro de xamon, se {11} asa lomo del medio, se quitan bien los {12} pellejos, y se pica uno, y otro muy menu{13}do, se echa a conserbar en almi{14}bar asta qe esta espeso, se baja, y se le {15} echa bastane bino, canela, clavo, nuez {16} noscada, unos granitos de Pimienta, un {17} poquito de asafran quitado el aceite {18} debajo del brasero enbuelto en papel {19} de estrasa, a las dose oras de esta im{20}fucion, se le echa biscocho, como p<ar>a alfa{21}jor, de pan abiscochado, qe no quede muy {22} espeso p<ar>a qe esponje el pan, y así se {23} esta otras dose horas, bien tapado, a {24} las beinte y cuatro horas, se le echan {25} Pasas, almendras, nuez, Piñones, albe{26}llanas, ajonjolí, y seban asiendo bollitos {27} Pequeños, y se frien con huebo, se tie{28}ne {h 123r} {1} hirviendo almibar se pasan por ella {2} qe largue la manteca, y se echan en otra {3} almibar aque cuesa, si los quieren más {4} gustosos, se rebuelbe al compuesto lle{5}mas de huebo, pocas p<o>r qe no se suelte.

{6} [*Título: Papin*]

{7} En la cantidad de leche qe quieran, se {8} muele poco arroz, y se cuele con la leche {9} se cuece con el dulce algusto, no muy alto, {10} sino como el atole, y cuando ba espesando {11} se desbaratan en tantita agua unas lle{12}mas y se echan y se ase masa de ojuelas {13} y se frien tendidas, estan cosidos tutanos {14} de Vaca, y seba poniendo capas de ojuelas {15} tutanos y leche, asta qe sea la última de {16} leche se adorna con ojuelitas encarrujadas, huebos hilados y su canela.

{18} [*Título: Vuñuelos de Cuajada.*]

{19} Se cuaja leche, y se echa en una serbille{20}ta, y bien apretada se escurre todo el sue{21}ro, y seba metiendo arina asta qe junta, se {22} le echa a la cuajada antes de la arina se{23}gun la porción qe fuere llemas de huebo, {24} y con cuchara se echan en la manteca, {25} se desmidajan, se mete más arina, y así {26} qe estan fritos, se pasan p<o>r el suero, y se {27} echan en almibar espesita.

{h 123v} {1} [*Título: Vuñuelos de Queso Fresco*]

{1} A cuatro onzas de arina, medio Queso {2} de medio, y dos llamas de huevo, bien re{3}mojado el queso se muele, y amasa a q<u>e {4} quede suave, se estienden delgados con {5} el palote, se cortan con un posuelo p<ar>a {6} chicos, y con tasa caldera p<ar>a grandes {7} o con moldes como quieran, la mante{8}ca bien caliente pero no biolenta.

{9} [*Título:* Vuñuelos de leche.]

{10} Se batan los huevos q<u>e quieran, no con {11} espuma, se les echa leche según lo q<u>e {12} quieran, si un huevo un posuelo, y así {13} pueden regular, así q<u>e esta y mcorpor{14}do el huevo, y la leche se echa un pol{15}bo de sal, se ba metiendo arrina flor {16} y b<uel>a a pasar por tanis, meneando{17}la con fuerza, y sobandola bien asta q<u>e {18} ase una masa blanda, y correosa, se {19} deja un poco reposar, como una, o dos {20} oras, tapada con serbilleta y luego {21} seban asiendo los buñuelos con la ma{22}no untada con manteca, con su auje{23}ro en medio.

{24} [*Título:* Vuñuelos ojaldrados.]

{25} A media libra de arina dos huevos, y {26} se desbarata una poquita de levadura {27} en agua fria, tanta como una albe{h 124r} {1} llana y una onza de manteca, tantita {2} sal y se amasa, y se amasa como p<ar>a oje{3}las y así se estira y con plumas se ba {4} untando primero el tablero, y ponien{5}dolo estirado sobre de otro muy del{6}gado pero con plumas untandolo todo {7} con manteca, y así se ponen asta veinte {8} y se aprietan bien, y siempre untadas {9} se enbuelben como quien enrolla Papel, {10} y se dejan leudar abrigadas, se cortan {11} ruedas, y seban friendo, no yerben en {12} la miel, sino q<u>e se mojan.

{13} [*Título:* otro Alfarrete.]

{14} Selaba muy bien el gordo del xa{15}mon, y algo desalado, sepicamenudo, {16} y en almibar de medio punto se echa {17} a conserbar con clabo molido, y canela {18} no mucha, de esto, se muele almendra {19} según la cantidad, si es una libra de {20} gordo, otra de almendra, una cuarta {21} de canela, y seis biscochos duros, así {22} q<u>e ha conserbado el xamon q<u>e tiene {23} el punto flojo, se echa a conserbar la {24} almendra, se baja, q<u>e no quede reseco {25} p<ar>a q<u>e reciba el biscocho, y se rebuelbe {26} bien, y se asen de masa fina cubiletes, y {27} se llenan de esto, y se tapan con regita {28} y se cuesen en horno.

{29} [*Título:* Migas obispales.]

{30} Se despedasa pan frio, y se pone en un {h 124v} {1} plato grande, se rosia bien de agua bol{2}teandolo p<ar>a q<u>e p<o>r igual se humedezca, y {3} se tapa con una serbilleta, a otro dia {4} se pone a calentar, p<ar>a una torta media {5} libra de manteca, y bien caliente, se {6} echa el pan a q<u>e se cuesa juntándolo {7} y bolbiendolo a desaser para q<u>e todo {8} se fria, esto p<o>r tres, o cuatro beses, así q<u>e {9} seba q<u>e ban tostado, se rosian con bi{10}no bastante, y se les echa ajonjoli, y el {11} dulce suficiente, Pasas, almendras, y {12} asitron, y se vuelben a rebolber, y ya {13} q<u>e ban bolbiendo a secar, se apartan {14} dela lumbre, y se batan cuatro huevos, {15} junto claras y llemas, y se rebuelben {16} y se juntan como torta, y s vuelven {17} a dos fuegos mansos, y así q<u>e esta tosta{18}do, se le echa asucar y canela p<o>r ensima.

{19} [*Título:* Torta Selestial]

{20} A dos libras de asucar clarificada se {21} le da punto de alfeñique, se deja em{22}friar, y se le echa media libra de al{23}mendra molida, y rosiada de agua {24} de asar, se batan cuatro claras muy {25} duras, y beinte llemas asta q<u>e espon{26}jen mucho, se les echa canela, se echan {27} en la almibar, y almendra y se le da {28} junto, una batida y untada la tortera {29} de manteca, se pone a cuajar a

fuego {30} ar {h 125r} {1} arriba, y abajo rescoldo, se labra con {2} canela, asucar, pasas, asitron y Piñones.

{3} [Título: Biscotela]

{4} Arina de arros, cuatro onsas de {5} almendra quebrada o entera, siete huebos batidos muy duros, dies onsas de {7} asucar, tantita agua de asar, esto es {8} rosio y canela enpolbo, la rosiada es {9} al huebo antes de rebolber, y en ca{10}suelitas bidriadas, se untan deman{11}teca, se echan y se meten al horno as{12}ta q<u>e doran.

{13} [Título: Riquilosios]

{14} Se asen unos mamonsitos pequeñi{15}tos redonditos o molletes chicos, yseles {16} saca una coronita y p<o>r ay se basian, y {17} rellenan de pasta de almendra, de hue{18}bos moles, o de ariquipa, y se ase una mi{19}el muy espesa, y se ban enbetunando des{20}pues de tapados con la coronita q<u>e seles {21} quito, ya esta miel sele echa bastante {22} agua de asar o canela bastante.

{23} [Título: Sol dorado]

{24} Se ase de leche de almendra, y se muele {25} un poco de arros, la almendra colada, y bu{26}elta a moler, y a colar, y sele echan dose lle{27}mas, y canela, se espesa, ysele echa el dul{28}se al gusto, seban poniendo capas de ma{29}mon y echando de esto sele echa ensi{30}ma {h 125v} {1} ma ajonjoli, y se pone a dos fuegos áq<u>e {2} dore, sele echa canela, y asucar ensima.

{3} [Título: Torta de Mamey.]

{4} Semuele el mamey, y se amasa con {5} un poco de pan abiscochado, p<ar>a un ma{6}mey, seis huebos bien duros batidos, {7} se le echa al huebo un cascaron de agua {8} sele echa canela ajonjoli, y si ha de {9} ser seca, cuatro onsas de asucar, ysino {10} nada, se pone a cuajar solo untado lije{11}ro el sarten de manteca, se cuaja con {12} comale, yse echa en la almibar ente{13}ra p<ar>a ponerla en su plato con adereso {14} correspondiente.

{15} [Título: Biscochos]

{16} A una libra de arina, cuatro onsas {17} de asucar, cuatro demanteca, medio {18} real de bino, y un poquito de refinó, {19} dos dosenas de llemas, todo se amasa {20} asta q<u>e ase bombas, y se labran asien{21}do rueditas, y piñitas y ensima sus {22} pintas de betun blanco con canela, {23} y el horno no mui biolento.

{24} [Título: Pastel de leche]

{25} A un peso de leche, seis reales de hue{26}bos, sepone a erbir la leche mucho asta {27} q<u>e espesa sola, se baja, y emfria, mui espe{28}sa se asen dos reales de huebos hila{29}dos muy delgados sin bino, se muelen {h 126r} {1} Piñones, albellenas almendras, no muy {2} remolidas, y se rebuelbe en la miel bien {3} espesa de los huebos, a los otros cuatro {4} reales de echan en la leche las llemas {5} y seis o siete claras, y todo junto, se un{6}ta un sarten de manteca, y se echa to{7}do alli, seprueba si con el dulce {8} de los huebos hilados no tiene, bas{9}tante sele echa asucar molida, y todo {10} rebuelto se echa en la tortera a cua{11}jar a dos fuegos, asi q<u>e ha cuajado un po{12}co, senfria, y se ase una masa, de bisco{13}cho fino no muy cargada de manteca, y {14} ponen una capa, a la tortera, y echan {15} la pasta con sus trositos si ay de tuta{16}nos de Vaca, y se tapa de regilla, y se me{17}te al horno, se echa ensima asucar, y {18} Pastilla.

{19} [Título: Tamales de Dulce.]

{20} Se muele el mais en seco, se asolea {21} despues de molido, se sierne p<o>r allate {22} no muy ralo, y se coje lo sernido en una {23} casuela, a dos libras de mais, media {24} libra de manteca derretida, y una {25} poquita de sal, dos llemas de huebo {26} y dose onsas de asucar, o según el gusto, {27} sele echa la leche, y agua de asar

laqe {28} baste aguar la masa, se baten con cu{29}chara como el turrón asta qe esponja {30} y ase ojos, sele echa ajonjolí, Passas. {h 126v} {1} Piñones, almendras, y seban asiendo si {2} quieren teñir la masa con Panesillo, lle{3}narlos de leche, o de frijoles, se cuesen {4} los ayacotes se muelen mucho, qe no les {5} quede ollejo, o se remojan crudos, yseles {6} quita, se tuesta un chile ancho, y se {7} raspa bien, se muele con clabo, y Pimi{8}enta, y los frijoles, se echa bastante {9} manteca, y se frien mucho, así qe están {10} bien fritos casi secos, seles echa la al{11}mibar de punto bueno asíqe conserven {12} y bastante canela, pasas ajonjolí, y se {13} llenan, y enbuelben p<ar>a coserse con la {14} cama alta, y agua poca, de estos frijo{15}les sellena pastel de masa fina.

{16} [*Título:* Biscochos ordinarios.]

{17} A cinco libras de arina, una de leba{18}dura, dos libras de manteca, media de {19} asucar, y ocho llemas, bien apuñado.

{20} [*Título:* Cacauasentle.]

{21} Bien sernida la arina de mais, se {22} echa en una batea, dose huebos, tres con {23} clara, y las nueve llemas, y con la mano {24} se baten como quien los unta tendida {25} lamano, asíqe están batidas, se echa u{26}na libra de manteca, untantito de Sal, {27} y dose onzas de asucar, y así qe todo esta {28} bien batido, se echan tres libras de ari{29}na, y se rebuelbe, y apuña bien, se ba ro{h 127r} {1}siando con un posuelo de agua, si esta su{2}abe, y no esta todo, se deja, sino sele echa {3} fria, asta qe suabise.

{4} [*Título:* Mamonos o Marquesotes]

{5} Bien batidos los huebos, se rebuelbe el {6} almidón sernido y la asucar, si sebe que {7} ase muchos ojos, admite mas almidón {8} la cantidad es una de asucar, {9} beinte huebos, una libra de almidón, {10} y ajonjolí.

{11} [*Título:* Mermelada de Membrillo]

{12} Se parte el membrillo maduro p<o>r enme{13}dio, sele sacan las pepitas, y estando {14} el agua hirviendo, se echan con casca{15}ra a qe cuesan bien, así qe están cosidos {16} se dejan enfriar un poco p<ar>a quitarles la {17} cascara, y pronto echarlos en agua fria {18} p<ar>a qe no se pongan colorados, y seles {19} mudan aguas asta qe se prueban, y {20} tienen poco agrio, se cuelan estando {21} bien escurridos p<o>r un ayate tupido, y {22} se echa una libra de carne colada, {23} una de asucar bien clarificada, y de {24} mas una libra, y el punto muy alto, {25} se echa el membrillo, y cuese asta qe {26} conserba y queda de punto alto casi {27} dura, se baja, y dan unas batidas, yse {28} echa en las cajitas o tasas.

{h 127v} {1} [*Título:* Ante de huebo]

{2} A dos libras de asucar clarifica{3}da con punto alto, se baja, y enfria {4} un poco, y en una poquita de agua {5} fria se desasen quince llemas, y como {6} un real de bino, así qe ha erbido se {7} pone espesito no demasiado, se tiene {8} otra libra de asucar de punto muy {9} alto, y sele echa medio cuartillo de {10} bino p<ar>a humedecer el mamon, y con {11} cuchara chica seba echando, y esten{12}diendo esta llema, y si se cubre asta {13} qe llega la ultima qe se echa otra po{14}quita de almibar, la llema qe tenga {15} el caso, y a esta sele da punto espeso, {16} y se bate p<ar>a darle cara al plato, qe no {17} este duro el batido, sino blando, yse {18} le echa canela dentro y p<o>r ensima.

{19} [*Título:* Masa para Tortas]

{20} En medio cuartillo de agua, se echan {21} diez llemas, un polbo de sal lo qe cabe {22} en tres dedos no apretados, dose onzas {23} de asucar molida bien, todo sebate {24} con la mano tendida, y así qe esta jun{25}to se echan dos libras de manteca, y {26} se rebuelbe muy bien todo, y ba entran{27}do la arina poco a poco

qe a de ser {28} una cuarta, pero si se endurese a po{29}der {h 128r} {1}der apuñarlos, y qe no este seca, no sele {2} echa toda la cuarta aunque sobre una {3} poquita, p<or> qe no se endurezca.

{4} [Título: Para el lleno de las tortas]

{5} A una cuarta de asucar, tres libras, y {6} media de Pepita, esta selaba con se{7}nisa, y sele dan muchas aguas asta {8} qe larga todos los pellegitos blancos, {9} se muele bien con humedad p<or> qe no se {10} aseite, y bien clarificada la asucar qe {11} este muy blanca, y qe cuaja unas go{12}tas en agua fria, se baja, y enfria p<ar>a {13} echar la pepita, ya qe a coserbado, se {14} echa coco rayado, aqe tambien conser{15}be, y no quede muy espeso, sino qe en{16}tre los dedos se sienta amelcochado, {17} se baja y bate, y con ella se ban llenan{18}do las tortas, estas se cortan con un {19} plato grande o chico, como quieran {20} seles ba lebantando el bordo, y repe{21}gandolo, se llenan, y a otro dia qe tie{22}nen costra, con almibar se humede{23}sen, y un pinsel, con eso se ban asiendo {24} las flores p<ar>a echar la gragea, a{25}si qe se ha bajado la pasta, p<ar>a batir sele echa, {26} una clara de huebo batido p<ar>a qe tenga cu{27}erpo, sebate, y llenan con cuidado, si se en{28}fria, o enpanisa mucho, se le echa tantita {29} a {h 128v} {1} agua, y da un erborsito muy ligero, no {2} sepercuda, o queme.

{3} [Título: Pichones]

{4} Se corta una poca de sebolla largita, {5} esta asiendo gajitos muy delgaditos {6} un poco de Xamon, y se frie alli, se e{7}chan crudos los Pichones qe sefrian {8} sepica muy menudito perejil, y se e{9}chan a coser alli, se sasona con clabo, {10} Pimienta, y tantitos cominos tostados, {11} sele echa bino, y unas gotas de limon.

{12} [Título: Capones, o Gallinas.]

{13} Se cuese una Pulpa de ternera, a me{14}dio picar, y aparte se cuesen con Xamon {15} y chorisos la Gallina o capon. qe tenga {16} grasa, yno quede el caldo muy aguado {17} asi qe se ha cosido la ternera, se pica mui {18} menudita, se rebuelbe esto picado con {19} xitomate frito con sebolla, y ajo, saso{20}nado con todas especias, y bien seca se {21} rebuelbe esto picado con huebos batidos {22} según el tanto qe fuere de carne, y qe no {23} quede aguado, se echa en la tortera el {24} capon despedasado con su caldo enqe se {25} cosio, qe se procura qe quede poco, y con {26} grasa, se pone bien, sele reparten los {27} chorisos y xamon, un rosio de bino y {28} especias en polbo, y luego se cubre bi{29}en {h 129r} {1} en con la ternera picada, y {2} se echa su poquito de perejil picado, {3} p<ar>a adornarlo, y se pone a dos fuegos, a {4} que quede de modo qe no se tueste.

{5} [Título: Estofado brencó.]

{6} Se asa pierna o pulpa de carnero, o {7} de Baca, despues de asada se golpea {8} con piedra o palo, yseba mechando con {9} ragitas de xamon, ajos, clabo, Pimien{10}ta y canela, se ponese en la olla, se pi{11}ca un xitomate muy encarnado, men{12}brillo o mansanas agrias, y cuando no {13} aiga de esto, Piña cortada en trocitos, {14} Platano largo en ragitas no ruedas, {15} unas ojas de salvia, y tomillo, Sal, ysi {16} es menbrillo no sele echa binagre, solo {17} agua y bino, se miden cuatro tantos, {18} dos de agua, uno y medio de bino, y {19} medio de binagre, setapa bien con Pa{20}peles amarrados en el pescueso dela {21} olla, no se menea masque con la mis{22}ma olla asta qe esta cosido qe se basia {23} y espesa con una poquita de arina {24} quemada en manteca de Xamon.

{25} [Título: Torta de Requeson]

{26} Sebaten claras de huebo, y se rebu{27}elbe el requeson alli, y una mantequi{28}lla derretida, asucar molida la que {h 129v} {1} baste a endulsarla, todo

se bate bien, se {2} unta el sartén de manteca, y se e{3}cha, y se cuece a dos fuegos mansos, {4} se aderesa con asucar, y Pastilla.

{5} [Título: Chorisos de Genoba.]

{6} Se toma la carne de puerco masisa, y {7} se rebana a cortarle la ebra muy del{8}gada, y menuda como del tamaño de {9} un real, y del lomo de cabeza se pica {10} muy menudo, y se le echa bino a q<u>e {11} le cubra, y lo q<u>e cabe en dos cascarnes de huebo de binagre, y así q<u>e esta {13} se echa tomillo, salvia, laurel, ore{14}gano de Castilla, almoradus, y bastan{15}te Pimienta, clabo, nues, y un descui{16}do de agengible, se sasona de sal, {17} poca q<u>e no quede salado, y esto se re{18}buelbe, y dega en parte fresca cuaren{19}ta y ocho horas, se llenan las tripas {20} gordas, y se dibiden o ban amaran{21}do p<ar>a q<u>e no se junten, el lleno {22} setiene hirviendo agua, y seban pa{23}sando, no q<u>e se cuesan de pronto, y se po{24}nen a escurrir, y secar, duran todo el {25} año, y son muy buenos.

{26} [Título: Masa fina]

{27} A una libra de arina flor, se ase una {28} presa redonda, y sele echa media li{29}bra {h 130r} {1}bra de asucar molida, y sernida, cuatro {2} onzas de manteca de puerco, si es man{3}tequilla media libra, ocho huebos, dos {4} con claras y seis sin ellas, u{5}na poquita de sal, un poco de vino, y se {6} amasa q<u>e quede la masa, q<u>e benga a {7} quedar enserada, p<ar>a pastel o lo q<u>e quie{8}ran.

{9} [Título: Betun.]

{10} A una libra de asucar, [interlineado: cinco] claras de {11} huebo, semuele la asucar, y todo se e{12}cha en agua no demasiada, como dos cu{13}artillos, y todo así bien rebuelto, se po{14}ne al fuego asta q<u>e la asucar se desa{15}se, y se bate mucho, sele echa sumo de {16} limón, y se bate asta q<u>e blanquea, y {17} no quede asucarado, sino demodo de {18} poderlo untar en lo q<u>e se aya de aser.

{19} [Título: Pollos Rellenos]

{20} Se ase un picadillo como p<ar>a chiles, {21} y se toman Pollos, y se rellenan, se par{22}te gajos de sebolla, y se frien los Pollos, {23} y sebolla, y se le echa agua cuanto {24} cubra, o caldo de la olla, selimpian {25} dos cabezas de ajo, y semuelen con {26} Perejil, y oregano, yerbabuena, culan{27}tro verde, y un pedasito de pan tostado {28} y remojado en binagre, y semuelen lle{29}mas {h 130v} {1}mas de huebo duro, y todo se rebuebe, y {2} junto se echa q<u>e no quede aguado, se saso{3}na de clabo, Pimienta, y alcaparras, se {4} adorna con aseitunas, y tonarchiles, lo {5} mismo se ase con una pierna de carnero {6} bien golpeada a quebrar los huesos, se {7} abre a lo largo, sele sacan los huesos, se {8} rellena y amarra con pita asta q<u>e cubre {9} y sepone entera y se quita la pita.

{10} [Título: Berengues.]

{11} A una libra de asucar, nueve claras {12} sebate el huebo como p<ar>a freir, y seba {13} echando la asucar asta q<u>e amasisa, se {14} le echa sumo de limón, y se bate mucho, {15} y así q<u>e esta sele echa cascara de sidra {16} molida seca, o anís, o cacao martajado {17} muy apretado, o almendra molida, se {18} tiñe un poquito con panesillo, o rosilla, {19} y seban poniendo como los suspiros, en {20} obleas, o Papeles y se meten al horno {21} o con el comale caliente, o el sol fuerte {22} se cuesen, y sepintan como quieren.

{23} [Título: Sopa de Viernes]

{24} Se pone caldo como el de la olla, con man{25}teca, sal, sebolla, ajo Yerbabuena, yasi {26} q<u>e yerbe sele echa un tantito de arros si {27} ay Pargo se echa a coser, sino Pescado bueno, {28} semuele asafran, Pimienta, clabo, tanti{29}tos {h 131r} {1}tos cominos, culantro tostado, se frie el {2} Pan rebanado delgadito, y se ase la Sopa, {3} los garbansos se cuesen aparte y linpios {4} de ollejo se echan en el caldo,



y seban {5} echando, y p<ar>a ensima pocos, se frien reba{6}naditas de Platano, y de camote, con hue{7}ba batido, y seponen ensima, y el Pargo {8} despedasado, huebos duros en rajitas {9} rueditas de limon, y Perejil picado, y o{10}tro poquito de culantro tostado, si co{11}men todos limon, antes de echar el {12} caldo en el Pan, sebatendos, o tres lle{13}mas de huebo, y se echan en el huebo.

{14} [Título: Sopa de Naranja]

{15} Frito en manteca, ajo molido con Pi{16}mienta, y agrio de naranja bastante, se {17} le echa sal, y agua la q<u>e baste, sele echa {18} el Pan, y se bate un huebo, todo junto con {19} bastante aseyte, y sele echa, ya q<u>e ha co{20}sido el Pan, se baja y tapa.

{21} [Título: Guiso Mexicano]

{22} Se muele chile ancho remojado, y frie {23} muybien solo, se echa cuando se esta {24} friendo la carne, o Pollos cosidos, se frie {25} unpedasito de pan, ysemuelen unos {26} poquitos de tomates cosidos muy re{27}molidos, y se echan afreir, semuele {28}cla- {h 131v} {1} Clabo, y Pimienta, y el Panfrito, la Sebolla {2} en gajos cosidos aparte, sele echa el {3} caldo q<u>e necesita, alcaparras, binagre, {4} y aseitunas.

{5} [Título: Baca]

{6} Se remoja lapulpa de Vaca, y se le {7} quita la primera agua, se echa otra {8} con limon bastante, y sal, se esta en {9} esto toda la noche, y despues se pone {10} a coser con sal, y un chile ancho en{11}tero, sele echan todas especias, yseta{12}pa como estofado, sele echan unos di{13}entes de ajo, asi q<u>e ya esta cosida, se {14} baja, y deja enfriar, se saca, y enbuelbe {15} en un paño muy apretada, y esta sir{16}be, p<ar>a aderesar con sebolla cruda {17} rebanada menudita, oregano, aseite, {18} binagre, aseitunas, tonarchiles, se ase {19} tambien caliente rebanada del mismo {20} modo, se frie un poco de chile ancho re{21}mojado, xitomate, y alli se aoga la Va{22}ca, se le echa bastante sebolla menu{23}dita a q<u>e todo se fria, y culantro ber{24}de, oregano, perejil, y se sasona de sal, {25} binagre, clabo y el chile ade ser {26} poco, cuanto de color, y el caldo espesi{27}to, se baja, y echa bastante aseite.

{28} [Título: Ropa Vieja]

{29} Esto es casi lo mismo, sino q<u>e la Vaca {30} se {h 132r} {1} se cuese mucho sin limon, y se frie en {2} aseite, no lleba chile ancho, sino chi{3}litos, o chilchotes y binagre.

{4} [Título: Garrapacho]

{5} Sefrie sebolla menudita bastante, ajos {6} xitomates, menuditos o picados, bastan{7}te manteca, y alli se echan los Pollos á {8} freir crudos con lomo, chorisos, y Xa{9}mon en daditos, los chorisos se parten {10} a lo largo y asi que ha cosido sele echan {11} todas yerbas, de Perejil, oregano, culan{12}tro, yerbabuena, almoradus, alcaparras, {13} almendras, Pasas, tonarchiles, todas es{14}pesias, asafran q<u>e le tiña, sebaten se{15}gun la cantidad de carne, los huebos, a {16} un Pollo y su carne correspondiente, di{17}es huebos, y todo el recaudo, y carne q<u>e {18} aya ya cosido quedado seco, se rebu{19}elbe, en los huebos batidos, juntas las {20} llemas y las claras, se unta la tortera de {21} manteca, se echa aquello, y se pone a {22} dos fuegos, sele rebuelbe antes de e{23}charlo con un poquito de biscocho, se ase {24} un caldo como chilote q<u>e quede espesi{25}to, a unos les gusta con una punta de {26} dulce, a otros solo, y a otros con aseite.

{27} [Título: Borracho]

{28} Se asa la carne, o Pollos, y se echa en una {29} casuela con agua, sal, asucar, bino, bas{30}tan {h 132v} {1}tante fruta q<u>e hubiere, Xamon, cho{2}risos, ajonjoli, Pasas, almendras, y a{3}sitron, unos xitomates encarnados {4} muy molidos, y especias, clabo, canela {5} y Pimienta, y sele pone comale.

{6} [*Título: Benason*]

{7} Se ase un adobo con bastantes ajos, {8} según la carne q<u>e sea, culantro tostado, {8} clabo, Pimienta bastante, si es poco {9} una lima agria rebanada, si es {10} mucho, mas binagre, oregano bastante, {11} delos dos, de aquí y de Castilla, laurel, {12} y todo molido menos la lima, se echa {13} alli la Vaca, o Benado con su sal cor{14}respondiente, y el agua q<u>e baste a co{15}serlo, y q<u>e no se desbarate, bino sufi{16}ciente, se deja en esta infucion be{17}inte y cuatro horas, se saca, y se me{17}cha con xamon, y espesias enteras {18} y ajos, y se buelbe a echar, siempre {19} a deser la cantidad del bino, mas q<u>e {20} de binagre, ojas de naranjo se sanco{21}chan con la lima q<u>e despues deq<u>e se es{22}prime el jugo, se sancocha, y se le echa {23} con ojas de salbia, y almoradus, y se ta{24}pa bien q<u>e no respire, y baya a fuego {25} manso.

{26} [*Título: Enyerbado*]

{27} Sepican menuditas todas yerbas, de cu{28}lantro, oregano, Perejil, Yerbabuena, {h 133r} {1} y todo se pica menudo, y unas lechigui{2}tas blancas, y tiernas, se cortan chicas, {3} con la mano se unta una casuela con {4} manteca, y se ban poniendo capas de {5} carne, una con xamon, y chorisos, y {6} otra de xitomate, sebolla menuda, {7} y las dichas yerbas, se sasona con cla{8}bo, Pimienta, ajenjible, y tantito bi{9}nagre, se cuesen a dos fuegos, y q<u>e {10} no quede muy caldoso.

{11} [*Título: chichimeco*]

{12} Se muele una cabeza de ajo, y unos {13} higados de Pollo, o asadura no mucho, y {14} se frie, y sele echa bino bastante, se es{15}pesa con biscocho se sasona de clabo, {16} y canela, Pimienta, albellanas mar{17}tajadas, Pasas, ajonjoli tostado, se {18} bollas menudas cosidas, aparte una {19} punta de binagre, y dulce.

{20} [*Título: Biudo*]

{21} Perejil tostado en lamanteca, Pan, pa{22}sado sebolla rebanada delgada, se frie {23} y se cuese en la carne, y sus espesias, y {24} se espesa con el Pan, y Perejil, una {25} punta de binagre si gustan de el, se {26} le echa aseite.

{27} [*Título: Tamales*]

{28} A una libra de mais sernido media {29} demanteca, sinco onsas de asucar una {30} po {h 133v} {1} poquita de sal, tantita agua de Teques{2}quite, y se bate mucho asta q<u>e esponja {3} como el turrón, si son de sal, admite {4} la libra una onsa al gusto de quien {5} lo sasona.

{6} [*Título: Escabeche de Veracruz*]

{7} Se desala no desabrido el Pescado digo {8} Pargo Salpreso, o Panpano, se frie bien {9} en manteca, y se pone a enfriar, y se po{10}ne al sol, y se enjuga, y buelbe a dejar {11} emfriar, despues de enjugado, y esto {12} se ase por dos o tres días, y bien frio {13} seba poniendo en el cuñete sobre o{14}jitas de naranjo tiernas, y unos ajos {15} crudos picados, sino quieren no se e{16}chan ajos, se pone a erbir binagre {17} fuerte, y bino, según la cantidad de {18} el Pescado q<u>e friere con bastante Pi{19}mienta chica, clabo, ajenjible de Es{20}pañia, canela, y nues noscada, de todo {21} bastante, y asi q<u>e esta frio, sele echa {22} al Pescado q<u>e esta en el cuñete, procu{23}rando q<u>e quede bien apretado, y se ta{24}pa, y cada dia se be quetal ha consu{25}mido, y se buelbe a echar caldo, asta {26} q<u>e todo tenga jugo, y entonses se ta{27}pa la infucion serrando el cuñete, {28} y eso se tapa con masa, o engrudo pa{29}ra {h 134r} {1} ra q<u>e no baporise, p<o>r ocho, o mas dias {2} el Pampano no aguanta bueno mucho {3} tiempo, algo mas de un mes p<o>r q<u>e en {4} durando mucho se pasa, asi q<u>e se ase de {5} Pargo asado tambien se asolea, pe{6}ro no se frie, y al binagre sele echa {7} la sal sufisiente, y se aprieta mu{8}cho lo mismo q<u>e

el otro, y puede aguantar mucho tiempo, como cualesquier pescado, menos el Panpano.

{11} [Título: Escabeche de Pronto]

{12} Se cuece el binagre con unas ojitas de naranjo, se le echa Pimienta, y cominos, y así se echa el Pescado a coser, ya que está cosido, se echa sebollas así, y se sirve solo así, con algún aceite.

{18} [Título: otro Pescado]

{19} Se cuece solo el Pescado, y se sazona un poco de binagre hirviendo con Pimienta pronto a erbir se le redite una mantequilla, y se bate, y se echa ensima del Pescado, y su sarsa.

{24} [Título: Pan de Loo]

{25} A tres libras de asucar, medio cuartillo de miel birgen, se pone junto, y se clarifica bien, así que tiene punto, se le echan dos onzas de almendra y se conserba así que toma punto de empanisar, se baja, y se le echa bastante rosa despicada, y se bate, se le echa un poco de ajonjolí.

{5} [Título: Torta de arros]

{6} A un plato de arros de leche, seis llemas, y nomás dos claras, sean de batir, y las seis llemas bien batidas, se bate un poco de requesón, o mantequilla, se echa el arros un poquito de biscocho, o Pan abiscochado molido, se unta la tortera de manteca, y se pone a dos fuegos, y se le echa asucar con canela.

{15} [Título: Fricase de huebos para Viernes.]

{16} Según la porción que quieran son los huebos, para un plato chico bastarán cuatro, se cuecen duros, y recortan al largo las claras muy delgaditas, y se pican muy menuditas claras, y se frien una poca de sebolla muy menudita con bastante manteca, y así que está frita, se echan los huebos, y bastante Perejil picado menudito, se echa un poco de caldo delgado de garbanso molido, y colado, tantita mostaza labada, de una vez se sazona de todas especies, y asafran, y se tienen rebanadas de pan frito, y se asen capas de pan y huebos, si quieren binagre, se puede echarles, y siempre que quede la mayor parte para ensima.

{5} [Título: Pescado Estofado]

{6} Especialmente el bobo de Sangre se limpia sin manosearlo mucho, se ase pedasos grandes, y se asienta en una olla, y así que seba poniendo en lechos, se le echa según el pescado que fuere, un tanto de binagre, dos de vino tinto, y tantita agua, cuanto lo bañe, se tiene remojada hueba de bobo, y se despedasa menuda, y se echa, y una o dos cabezas de cebolla entera nomás rajada, Pimienta, clavo y nuez, y se tapa una ollita de agua que ajuste bien, y se tapa con harina, o masa, y se deja coser media hora o más, si se siente mucho caldo, y después se deja reposar, sin destapar hasta que se sirbe.

{21} [Título: Escabeche Portugues]

{22} Se esprimen naranjas agrias, según la cantidad que hisieren de pescado, si mucho, muchas hasta una, o dos dosenas, y se echan binagre un cuartillo de agua Sal, Pimienta, Clavo, ajonjolí de España, y asafran, se pone en parte que este caliente no cueca, es bueno para pescaditos blancos, o sardinas, y estos se frien en manteca, o aceite, y caliente del sarten se echan en el caldo dicho y se ban sacando y poniendo en plato o casuela que se pueda tapar con otra bien ajustada, y se dejan al calor hasta serlos con poquito caldo, si quisieren rellenar los chicos, se sacan con cuidado los

espinasos, y se quitan las cabezas, {13} y se ase un relleno de huebos cosidos {14} molidos con clara y llema, q<u>e no que{15}den muy remolidos, se sasona con to{16}das espesias, y mas culantro seco, y {17} tantitos cominos, y se echan dos o tres {18} huebos crudos, y se rebuelbe bien q<u>e no {19} quede muy suelto, y con esto se relle{20}nan, y se frien con huebo batido, y se e{21}cha como esta dicho en el escabeche {22} con sus terrones de dulce podra echar{23}selo.

{24} [*Título:* Pies de Puerco en Leche]

{25} Se cuesen los Pies q<u>e no queden babo{26}sos, se unta una casuela de manteca {27} y xamon picado, se ban poniendo los {28} pies, y se sasonan de espesias, y los pi{29}es se ponen enbueltos como p<ar>a freir, y q<u>e {30} frian y se baten, cuatro o seis huebos {31} o {h 136r} {1} ó mas, segun fueren los Pies se baten {2} bien, y se les ba echando leche, y batiendo {3} mas la leche, adetener dulce sufisien{4}te, y se echa sobre los Pies, se echan des{5}parramados bodoquitos de manteca, {6} y semete al horno a q<u>e cuaje, an de {7} llebar su punta de Sal.

{8} [*Título:* Quesadillas de masa pan]

{9} Una libra de almedra limpia, y muy {10} seca otra de asucar sernida, se echa {11} otra libra de queso fresco mantecoso, o {12} frescal del q<u>e llaman añejo, cuatro on{13}sas de manteca y dos huebos con claras, y {14} otras cuatro llemas, aquede un poco blan{15}do, se asen unos barquitos como ojitas, {16} de masa fina, y se perdigan en el horno, {17} y se llenan y seles pone a dos fuegos, y {18} si estubieren muy secos, se rosian de man{19}teca, y se echa su costra de asucar.

{20} [*Título:* Torta Real.]

{21} A una libra de almendra martajada, me{22}nuda, sepica muy menuda una pechuga {23} asada cruda, una libra de asucar mui mo{24}lida, medio cuartillo de natillas, y si no {25} las ay, se espesa un real de leche, y se en{26}fria que quede muy espesa, cuatro lle{27}mas de huebo, onsa y media de agua de {28} asar, lamitad demedia onsa de canela, {29} cuatro clabos, se unta la tortera, o sar{30}ten demantequilla, y se ponen unas {31} o {h 136v} {1} obleas de ostias, y ensima se echa esto {2} bien batido, y se pone a fuego manso {3} arriba, y abajo, o semete en el horno {4} templado cuando a salido el Pan, y a{5}si q<u>e ha cuajado se rosia de agua de {6} asar, y se echa bastante asucar, y ca{7}nela por ensima, si paresieren chicas {8} las llemas, se pueden echar dies, se pu{9}ede aser esta colada p<o>r un paño ralo, {10} y entonses lleba mas llemas, y si no fue{11}re dia de carne se puedequitar la pe{12}chuga, se puede aser esta torta muy {13} blanca con solo las claras, y menos {14} canela, quanto le de gusto, y no per{15}cua.

{16} [*Título:* Sopa de Natillas]

{17} Sebaten catorse llemas de huebo, y {18} las otras cuatro muy batido todo jun{19}to, y sele echa medio cuartillo de leche, {20} y según fuere la cantidad q<u>e se aga, a{21}si an de ser los tantos, se echan cuatro {22} natillas de las mejores con los huebos, y {23} leche, y se toma una libra de queso fres{24}co, o frescal q<u>e es mejor, y se rebana mu{25}y delgadito, y lo mismo el pan de molle{26}te o delabida sin tostar, rebonado mui {27} delgado, una libra de asucar molida, {28} y se arma el palote con rebanadasdel {29} Pan, y queso, y seban echando los hue{30}bos bien estendidos, sele ba echando {31} asucar suficiente a endulsar el hue{32}bo {h 137r} {1}bo, y mas natillas, entre Capa, y capa se {2} ponen, bodoquitos de mantequilla fresca, {3} y se pone la ultima capa con Pan, y bas{4}tante queso, y en la ultima se pone que{5}so bastante, y asi q<u>e ha cosido, o en horno {6} o en fuegos mansos p<ar>a q<u>e quede bien en{7}papada, se le echan mas natillas bien {8} endulsadas, solas sin huebo, y sebuelve {9} a dejar q<u>e seque y se aderesa ensima {10} con asucar y canela- Esto mismo {11} se puede aser mas aprisa, con queso {12} molido y

biscocho tambien molido, y {13} si no hubiere mantequilla, las natillas {14} con las llemas basta.

{15} [*Título:* Torrejas de Leche]

{16} Se espesa mucho la leche, y a una tasa {17} de leche, ocho llemas de huebo, se baten {18} mucho las llemas asta q<u>e esponjan, y se {19} rebuelben con la leche muy espesa, y a {20} cada tasa se regula de arina lo q<u>e cabe {21} en tres dedos, esta se echa a ir batien{22}do el huebo con la leche depolboreada, {23} y al hirla a echar en la tortera unta{24}da de manteca, sele echa un polbo de {25} sal, y se pone a dos fuegos, asi q<u>e enfria {26} se cortan las torrejas, y se abrigan, si {27} quieren los frien con huebo, sino se e{28}chan solas en agua de asar, y almibar {29} de buen punto.

{30} [*Título:* Pastel de Yervas]

{31} Cosidas bien espinacas, o aselgas se es{32}pri {h 137v} {1} primen, y pican muy menudas, se espri{2}me una poca de cuajada la mas agria q<u>e {3} se pueda encontrar, se frien en aseite, ó {4} manteca bastante, se sasona de sal, y {5} Pimienta q<u>e le salga un poco, y se llena {6} el pastel de masa fina de Sal, y comino {7} poquito.

{8} [*Título:* Pasta de masa dulce]

{9} Aselgas crudas, o espinacas, sepican {10} muy menudas, queso, y pan rayado, par{11}tes iguales, sele echan huebos asta q<u>e es{12}te blando, todos enteros, sele echa asu{13}car molida laq<u>e baste, se sasona de Cla{14}bo, canela y unos granos de Pimienta, y {15} se ase masa fina, y se llena el Pastel con {16} esto, sele echa asucar, y canela, y Pastilla {18} por ensima.

{19} [*Título:* Masa dulce p<ar>a estos Pasteles]

{20} A una libra de arina flor, se ase de {21} ella una presa redonda esto es un ol{22}co en la arina, y alli se echa media li{23}bra de asucar sernida, y molida, cuatro {24} onsas de manteca, y ocho huebos, esto es {25} dos con claras, y seis llemas, un poquito {26} de bino, y su sal, se rebuelbe bien, y se a{27}masa q<u>e quede enserada, y sepalotea, y {28} se pone en la tortera pareja, y no muy {29} delgada abajo, y la de arriba si an de la{30}brarla, se pone delgada, sino mas gruesa, {31} tambien sellenan de carne, y de leche enre{32}ja {h 138r} {1}jadita de dulce, y se asen empanadas.

{2} [*Título:* Masa de Sal.]

{3} A una libra de arina, agua, y sal, y {4} dos huebos con claras, dos onsas de mante{5}ca, y se soba mucho p<ar>aq<u>e quede blanda

{6} [*Título:* Ante de huebos.]

{7} Se toman p<ar>a dos libras de asucar, y se {8} clarifican, y en ellas se asen, beinte lle{9}mas de huebos hiladas, y algunas llemas {10} doradas q<u>e queden bien duras, y se apartan {11} en una Piesa, luego se toman dos libras de {12} almendras, y se muele libra y media, y con {13} la miel q<u>e sobro, la otra libra de asucar, en {14} miel se ase ase un masapan [*interlineado:* mui] seco q<u>e pares{15}can migajas de Pan, y las otras almendras, {16} se parten a lo largo muy delgadas en raji{17}tas, ala almendra molida, y sele echa cane{18}lla, y se toman dos mantequillas, y dereti{19}das se espuman, y con almibar bien de Pun{20}to se rebuelben, y seba armando el Plato {21} con soletas, una capa de soletas secas, y otra {22} del masapan, y otra de Soletas, y seba mojan{23}do con la almibar, y mantequilla, q<u>e no quede {24} nadando, se echa otra de huebos hilados, y {25} rajitas de almendra, y asi se arma lo mas {26} alto q<u>e se pueda, y la ultima capa a de ser de {27} huebos, y poner la llemas doradas, claba{28}da de almendras, y sus polbos de asucar, {29} y canela p<o>r ensima, no es mui comun, y es {30} muy bonito.

{31} [*Título:* Ante de bollo maimon.]

{32} Se cuesen treinta huebos {h 138v} {1} seles sacan las llemas, se muele con una {2} cuchara, qe aga algun granito, y este bien {3} desbaratado, semuele una libra de al{4}mendra, y se rosia bien de agua de asar, {5} y se rebuelbe con el huebo, y se tienen {6} de buen punto cuatro libras de asucar, {7} la mitad se deja p<ar>a echarle agua de asar {8} almojar el marquesote no esta mui a{9}guada, y en la otra mitad yerbe un po{10}co la almendra, y se arma el Platon de {11} modo qe la ultima capa, sea del huebo, {12} y almendra, y se labra con canela.

{13} [*Título:* Chicharrones de Sal.]

{14} Se baten dies huebos con claras, todo {15} junto mui bien batidos, y luego sele ba {16} despolboreando arina, y batiendolo asta {17} qe queda espeso, y sele echa sal, laqe bas {18}te a estar saladito, luego se poen el sar{19}ten ala lumbremansa, y se echa del {20} batido a qe cuaje, y se boltea p<ar>a qe cuaje {21} del otro lado, y asi ba cuajando todo el {22} batido, y luego qe estan frios, se cortan {23} como el chicharron, y se frien tostaditos.

{24} [*Título:* otros chicharrones]

{25} Tomaran media libra de arina, antes {26} menos qe mas, se desase con una poca {27} de leche, o bino, o agua, y sele echan ocho {28} huebos, ya de quedar el batido grueso, con {29} tantita sal, y tantito dulce, y echa en la {30} tortera, y su lumbre arriba, asta que {h 139r} {1} cuaje, y despues se emfria, y se cortan ta{2}jaditas como chicharrones, y se echan en {3} la manteca, por lo tapadito, se frien dora{4}didas, y se le echa asucar tanisada, o miel, {5} siquieren, ó gragea.

{6} [*Título:* Viscochos Meguellines]

{7} A seis libras de arina, una de lebadura, {7} desecha en agua la qe sea necesaria a qe {8} quede bien desbaratada, y en ella tantita {9} Sal molida, una libra de manteca der{10}retida, una libra de asucar molida, bein{11}te huebos con llemas y claras, la{12} mitad de medio cuartillo de bino tinto,

{13} Modo de haserlos {14} Se quiebran los huebos en la artesa {15} y se baten con la mano tendida asta qe {16} se une, y luego se echa la asucar, y la man{17}teca, y se sigue batiendo asta qe se une {18} todo, asi qe esta unido todo se le echa la {19} lebadura, y asi qe esta bien rebuelto, se {20} ba metiendo la arina, y se rebuebe {21} muy bien y asi qe esta bien reb<uel>ta, {22} se le echa el bino rosiado, y se rebuel{23}be muy bien, no se amasa, sino qe se a{24}puña asta qe esta suave, se cortan con {25} cuchillo los pedasos, y se pesan como quie{26}ran sacarlo, si demedias libras, o de li{27}bras, y se ase un bollo largo con un poco {28} de ajonjoli, qe se echa sobre el tablero, so{29}bre el seba asiendo el bollo, se repulga {30} p<o>r los lados como las empanadas se á{h 139v} {1} plana un poquito, se ase con el cuchillo {2} una sajadita a lo largo del bollo, y esta {3} se unta con plumas de manteca fria, y {4} se pone enpapeles, o en una tabla de a{5}rina, y se abrigan mucho p<ar>a qe leuden, {6} y al otro dia se ponen al sol asi abri{7}gados p<ar>a que leuden bien, p<o>r qe no estan{8}do leudados, cuando entran en el hor{9}no no salen duros, asi qe se an cosido, se en{10}frian, y parten del tamaño qe quieran, {11} y se buelben a meter en el horno.

{12} [*Título:* Buñuelos de Geringa]

{13} Se cuese y espesa un real de leche, con {14} canela y clabos tres, dos onzas de asucar {15} y asi qe ha espesado se deja enfriar, y allí {16} se desbarata bien, siquieren sele echa, lo qe {17} cabe en los cinco dedos de queso muy {18} remolido, se pone a coser este engrudo, {19} y amedio coser sele echa una cuchara {20} de manteca, y se sigue cosiendo asta qe {21} no se pega en los dedos, su tanto

son {22} beinte huebos, pero si son grandes {23} sele pueden quitar claras, tres o cuatro.

{24} [*Título:* otros chicharrones]

{25} A una tasa caldera de arina flor, {26} seis huebos con claras, una tasa de le{27}che espesada, antes un polbito de Sal, {28} dos onzas de asucar, una aguita de te{29}quesquite poquita asentada, todo {30} es {h 140r} {1} esto sebate asta q<u>e incorpore, yno {2} lequeden granos, se unta una tasa de {3} manteca, y se echa alli, se cuece en a{4}gua como la xericalla, q<u>e no le entre {5} el agua, sele pone comale ensima {6} se prueba con un popote q<u>e salga lim{7}pio, entonses se baja, y enfria, y se Par{8}ten sajaditas, como los de carne, y se {8} frien, y en la miel de buen punto, se {9} ban metiendo y sacando, no yerben.

{10} [*Título:* Biscochos de la Consepcion.]

{11} A tres libras de arina, una de manteca, {12} media de asucar molida, ocho o nueve {13} huebos solo las llemas bien batidas a{14}parte, y luego sele echa una poca de a{15}gua, ala arina, y {16} manteca, y bien rebu{17}elta, sele echa una poca de sal, no {18} mucha y se esta rebolbiendo, y amasando {19} asta q<u>e se une todo, y queda mui blan{20}dita la masa y es necesario q<u>e sepa a{21}masar, y no echarle mucha agua por {22} q<u>e la endurese, y mientras se esta ama{23}sando q<u>e este ardiendo el horno, p<ar>a q<u>e {24} luego q<u>e entre el rodeo, entren las tor{25}tas con el palote p<ar>a hir sacando las {26} figuras.

{27} [*Título:* Molletes chicos]

{28} A cuatro libras de arina, una de leba{29}dura y otra de asucar molida, y tanisa{30}da, media libra de manteca, ocho hue{31}bos como estan, todo se amasa, hasta {32} que {h 140v} {1} que quede muy blanda la masa, seban {2} haciendo los molletes, y seban metien{3}do en el horno templado.

{4} [*Título:* otro Escabeche.]

{5} Setoma el robalo Salpreso elmas {6} fresco, se desala no del todo, y se pone {7} a secar al sol, y asi q<u>e este bien seco, se {8} frie en manteca, y bien frito se enju{9}ga con serbilleta, y se buelbe aponer {10} al Sol, se ase el caldo con bastante o{11}regano de Castilla molido, con una cabe{12}sa de ajo crudo, Pimienta chica, co{13}mo clabo, unos pocos de cominos tos{14}tados, tomillo, y como beinte clabos, {15} y se frie todo en una poca de mante{16}ca, y q<u>e quede espeso, se muele en seco {17} bastante Pimienta gorda, y ojas se{18}cas de laurel, el Pescado seba ponien{19}do en capas mojado en el caldo, todo {20} frito, y a cada capa de Pescado sele {21} echan de los polbos, se procura q<u>e que{22}de apretado, y asi q<u>e esta puesto, se {23} le echa según el tanto del Pescado, {24} tres o cuatro cuartillos de binagre, {25} de castilla, q<u>e suba asta arriba, yse {26} tapa bien asta los ocho dias.

{27} [*Título:* Masa]

{28} A una libra de arina floreada: se ase {29} una presa redonda y se le echa media {30} libra de asucar molida, y sernida, cua{31}tro onzas de manteca, o de mantequilla {h 141r} {1} media libra, ocho huebos, dos con claras y {2} seis sin ellas, una poquita de Sal, un po{3}quito de bino, yse amasa q<u>e benga a {4} quedar enserada.

{5} [*Título:* Bobos asados.]

{6} Bien limpio y remojado el Bobo, {7} se prueba q<u>e no este desabrido, se de{8}ja escurrir un poco, p<ar>a cada Bobo, tres {9} chiles anchos bien desbenados, se tu{10}estan y raspan y se muelen en seco {11}y se tuestan almendras, y semuelen {12} con una cabeza de ajo, y pimienta chi{13}ca cuatro clabos, y un poco de oregano {14} de china, se laba el metate con bina{15}gre poco y esto se junta con el chile, y {16} bastante aseite de comer, y se unta {17} el Bobo p<o>r dentro, y fuera, seponen {18} en la tortera con una poca de mante{19}ca y lumbre mansa, arriba lo mis{20}mo

abajo, aqe baian sasonan {21} dose hasta qe se conose qe estan asa {22} dos, se ase una salsa de Pan tostado {23} remojado en binagre, y se muele con {24} Pimienta y Sal, y aseite qe se le echa, y {25} bastane sebolla picada menudita, y {26} Sal, y al Bobo, sele pone ruedas de na {27} ranja, o limon.

{28} [Título: Ensalada de Rabanos]

{29} Los rabanos mas gruesos se limpian {30} de {h 141v} {1} de la cascara, y se pican menuditos, en a {2} gua se les muda dos o tres dias agua, y {3} asi qe an largado su fortaleza, se cuesen {4} con Sal, y asi qe estan muy blandos, se {5} escurren de aquella agua, asi qe estan {6} frios, seles esta mudando aguas pues {7} to al Sol, y sereno, asta qe se prueba, y {8} ya no sabe a nada, entonses se escur {9} ren, y bien secos, se echan en la almi {10} bar de medio punto, y queden un par {11} de erbores en ella, se apartan, y em {12} frian, y frio sele echa medio cuartillo {13} de binagre de Castilla, y medio {14} de clabo molido, y se tapa y se dejan {15} tres, o cuatro dias en imfucion, y des {16} pues se saca, y se aderesa con bino tin {17} to, Piñones, almendrns picadas, nues {18} granada, ajonjoli digo ajenjible de {19} España, y canela, y adereza con gra {20} nada si la ay, asitron, higos cubier {21} tos en gajitos chiquitos.

{22} [Título: Tumbagones]

{23} A una libra de arina, onsa y cuarto {24} de asucar molida, onsa y cuarta de {25} manteca, dies huebos sinco con clara {26} y sinco llemas, tantita sal, cosa qe le {27} salga al gusto, cuartilla de aguar {28} diente refino, luego se amasa mucho, {29} asta qe la masa esta muy suave, lue {30} go seban tendiendo con el Palote, y se {31} de {h 142r} {1} dejan delgado, y seban sacando con {2} moldes, se cuesen en agua hirbiendo, {3} yerben poco, y la señal de qe ya estan co {4} sidos, es qe al echarlas seban al fondo {5} del caso, pasado un credo semete la {6} punta del cuchillo, y se sube p<ar>a arriba {7} entonses se sacan, y se enbuelbe en {8} una serbilleta, se dejan secar, y seban {9} abriendo p<o>r alrededor, luego seban me {10} tiendo en manteca deretida, seponen {11} en los Papeles y se meten en el horno {12} asta qe ya estan cosidas, luego seles {13} da su betun.

{14} [Título: Torta de Damas]

{15} Cuatro libras de asucar, despues de {16} clarificada se deja de medio punto, se {17} muele una libra de almendra no muy {18} remolida, se echa en la almibar, y el a {19} gua con qe se laba el metate tambien {20} se echa en la almibar, y se pone a er {21} bir asta qe toma punto de cajeta, enton {22} ses se baja asta qe emfria, sebaten Tre {23} inta llemas de huebo, y se le echan, se {24} rebuelbe, y se buelbe a poner en la lum {25} bre asta qe buelbe a tomar punto de {26} cajeta, y se baja, se echa en Platones, {26} o en otra cosa.

{27} [Título: Sopa de aseite de comer.]

{28} Pon a freir ajo en la manteca, y se {29} le {h 142v} {1} le echa el agua competente, y Sal, sele {2} echa una poca de Pimienta, se espri {3} men unas naranjas, se cuele el sumo {4} y sele echa cuanto este agrio el caldo, {5} y luego sele echa bastante aseite de {6} comer, y alli seba mojando el Pan.

{7} [Título: Nogada]

{8} Semuele la Nues, y se pone a freir, {9} y luego sele echa agua, y se muele {10} supoquito de clabo, su poquita de {11} canela, su poquita de Pimienta, y su {12} asafran molido, p<ar>a qe tome color.

{13} [Título: Sopa Fransesa de Viernes.]

{14} Separte el Pan en rebanadas, y se frie {15} en manteca, semuelen en el metate {16} unos dientes de ajos asados, cominos, {17} Pimienta, clabo, canela, un pedasito {18} de agengible, culantro, y asafran to {19} do se muele, y se pone a freir en la {20}



manteca, sele echa el agua compe{21}tente, su sal, unas ojitas de Yerba{22}buena, y su sebolla cruda, aparte se {23} cuesen y aparte se {24} cuesen unos garbansos, y selaban muy {25} bien, y se echan, sebaten unas llemas {26} de huebo, seles echa medio limon, y {27} con esto se espesa, siquieren aderesar {28} la Sopa, cojen unos Platanos guineos, y {29} separten a lo largo, y sebaten los hue{h 143r} {1}bos, y alli se echan, y se frien, se coje como{2}te cosido, se parte en rebanaditas, y tan{3}bien se frie con huebo, ala sopa sele {4} ponen sus garbansos, y Peregil p<o>r ensi{5}ma, al Platon sele echa su peregil des{6}pedasado, yse frie con huebo, yse pone {7} p<o>r ensima y tambien sele pone Pargo, {8} cosido, y muy bien labado, despedasado {9} por ensima a modo de Pechuga.

{10} [Título: Esparragos]

{11} Cosidos los esparragos con sal blanca, {12} sepone a freir bastante sebolla menudi{13}ta y ajo picado en manteca, y se sasona, {14} de pimienta, clabo y asafran, se aogan {15} alli, asi q<u>e este frito, y asi q<u>e estan con Po{16}co caldo se rebuelca en arina, un peda{17}so de mantequilla, y sele echa asi q<u>e {18} a erbedo aquella arinita, sebaten en {19} binagre, un huebo entero bien batido, {20} o mas según la cantidad delos espar{21}ragos, siempre q<u>e queden con poco caldo.

{22} [Título: Alfajor de S<an>ta Clara]

{23} A libra y media de asucar un cuartillo {24} demiel Virgen, todo junto sepone ala {25} lumbre, con un poquito de huebo batido {26} con agua y habiendo dado algunos er{27}bores, no se espuma sino q<u>e se cuele p<o>r {28} sedaso o lienso tupido, se buelbe a po{29}ner a erbir, asta q<u>e se toma un poqui{30}to {h 143v} {1}to en los dedos asta q<u>e ase una ebrita {2} gordita, y suena, se baja y sele echa {3} toda la canela q<u>e quieran aunq<u>e sea {4} una onsa, medio de clabo, Pimienta {5} lo q<u>e cabe en tres dedos, el Pan sin {6} sal, q<u>e semanda aser, o Panbasos no {7} muy remolido, y sernido p<o>r una Pichan{8}cha con augeros grandes, lamiel no {9} a de estar fria sino caliente, no a de {10} quedar duro de Pan sino blando, yse {11} tapa el casito con una serbilleta p<o>r {12} q<u>e esponje, ysele echa ajonjoli tosta{13}do, Piñones, almendras y oblea.

{14} [Título: Cacao frio]

{15} Setuesta mais negro, semuele y {16} sepasa p<o>r tanis, a una libra de Cacao {16} caracas todo doradito, se limpia bi{17}en con un paño, y con cascara se mue{18}le muy remolido, y luego el mais sele {19} rebuelbe, y se muele mas, y se tiene {20} cuidado deq<u>e ningun traste aya {21} detener dulce, a la libra de {22} cacao, catorse onsas demais, para {23} una libra de polbo, se tanisan cua{24}tro libras de asucar, y una onsa de {25} canela, se amasa el bollito o tabli{26}lla en una badana q<u>e no sea de asu{27}car, y se echa en un lebrillito, ycon {28}agua se rebuelbe mui bien con {29} la {h 144r} {1} la mano, cosa q<u>e quede flojita, y tapado {2} con un lienso se pone al sereno, y tam{3}bien se serena una poca de agua, a {4} otro dia se toma el chocolate q<u>e se {5} a serenado, y sele dan tres o cuatro {6} b<uel>tas en el metate, y se echa en {7} un lebrillito con el agua serenada, {8} y se desase muy bien, no se echa to{9}do de un tiro sino poco a poco, la es{10}puma se coje por ensima con una cu{11}chara, y seba echando en una olla, y {12} asi q<u>e ya no da espuma, se muda en {13} otra con una xicara, despues como de {14} dos credos, se echa con la xicara en un {15} lebrillo, y sele ba echando la asucar, {16} y canela, y se rebuelbe con una cuch{17}ra, y se bebe, ningun traste a de te{18}ner dulce.

{19} [Título: Biscochos]

{20} Setoman ocho huebos, y se echan en {21} un lebrillo con una libra de asucar {22} molida, estas se baten bien con la ma{23}no, se echa libra y cuatro onsas de {24} manteca derretida pero no caliente {25} y se rebuelbe con los huebos, y la asu{26}car

se le echa medio cuartillo de agua {27} tibia, y en otro Posuelo de agua, la sal {28} q<u>e fuere necesaria, en todo esto rebu{29}elto se echan cuatro libras de ari{30}na {h 144v} {1}na se rebuelbe, y se soba muy bien, {2} de cada libra de masa se sacan, be{3}inte, y cuatro biscochos, se asen las fi{4}guritas, y se cuesen en Papel.

{5} [*Título: Torta del Cielo*]

{6} A una libra de asucar echa almibar {7} con su olor Carmin, dos reales de ma{8}mon duro y molido, se pone al fuego {9} la almibar, y se le echa el ma{10}mon molido, asta q<u>e quede echo pasta, {11} a dos, o tres erbores se baja a q<u>e enfrie, {12} y se ase el ojaldrado, se pone en un {13} Platon, y se le echa la pasta, y se coje {14} con otras capas de ojaldrado, semete {15} en el horno, o a dos fuegos con comale.

{16} [*Título: Cochinito en Salchichon*]

{17} Se desguesa con cuidado q<u>e no {18} serompa, se tasajea, y se llena de xa{19}mon, alcaparras, espesias enteras, {20} o molidas, chile ancho en Polbo, y {21} sal bastante oregano, se rosia de {22} bino, y se exprime naranja, Pasas {23} almendras, Piñones, y se enbuebe, y {24} amarra de modo q<u>e nada se salga, se {25} cubre bien de tres tantos de agua, bi{26}no y binagre, y se pone a dos fuegos, {27} se come frio seco, siquieren caliente {28} se espesa el caldo con pan tostado Pri{29}etesito, o arina.

{h 145r} {1} [*Título: Pepitoria*]

{2} Sepican tomates asados, y ajos bastan{3}tes, y se sasona de espesias, y asafnan, se {4} espesa con llemas de huebo bati{5}das con bino blanco.

{6} [*Título: Bobo asado*]

{7} Semuelen ajos, Pimienta, y oregano, {8} se ase un caldito con limon, y se unta de {9} esto el Bobo p<o>r dentro con manteca {10} poca y perejil muy menudo, se sierra, {11} y por fuera se unta lo mismo, y se re{12}buelbe perejil, y despues de untado con {13} el caldo, y manteca, se enbuelbe, y {14} amarra en Papel, y este se pone ala {15} Parrilla con cuidado de untarle agua, {16} y manteca p<ar>a q<u>e no sequeme, p<o>r q<u>e si quie{17}ren manteca no se le echa aseite sino {18} manteca.

{19} [*Título: Buñuelos de Molde*]

{20} Batidos los huebos como p<ar>a freir, se asien{21}ta una poquita de agua de Tequesquite {22} y agua, o leche, y se ase un batido de ari{23}na no muy aguado, ni espeso, si ase {24} ojos enfriendose, se mete otra poquita {25} demas arina.

{26} [*Título: Torta de leche*]

{27} A un real de leche, uno de mamon, e{28}cha la asucar en la leche, y asi q<u>e se {29} prueba de buen gusto, se cuela, se echa {30} el {h 145v} {1} el mamon, se pone a erbir asta q<u>e espesa {2} mucho, se baja, y enfria, se baten {3} tres claras, y beinte llemas, se le echa {4} canela, y seba todo junto y mcorporando, {5} se le echa almendra martajada, y Piño{6}nes enteros, y untada la tortera se pone {7} a dos fuegos.

{8} [*Título: Torta de Chirimolla*]

{9} Selimpian bien las chirimollas, de {9} los huesos, semachucan si son mui blan{10}das con una cuchara, y p<o>r un ayatito se {11} cuelan, se muele biscocho, q<u>e no se car{12}gue mucho del, se baten los huebos se{13}gun fuere la chirimolla, si es poca seis {14} huebos, y solo dos claras cuanto baste {15} a cuajarla, y se pone a dos fuegos, si la {16} quieren seca, se bate con asucar moli{17}da, si quieren en almibar se enfria, y {18} rebana, y ala fuerza del erbor dela mi{19}el de buen punto, se echa, y se baja, y {20} tapa p<ar>a q<u>e esponje.

{21} [*Título: otra Torta de leche.*]

{22} A medio de leche cruda se le echa la a{23}sucar q<u>e le de bien dulce, seis huebos {24} solo las llemas, y se pone el mamon re{25}banado en la torterita, q<u>e

p<ar>a medio de {26} leche, medio de mamon, y se acomoda {27} seco q<u>e no quede muy bajito, y luego {28} seba echando la leche, asta q<u>e quede {29} flojito el mamon, no seco, y sepone a {h 146r} {1} cuajar a fuego manso, p<o>r arriba, y por {2} abajo, sele echa Pastilla, o Canela.

{3} [Título: Sopa dorada sin carne]

{4} Sefrie el Pan rebanado enmanteca, yse {5} pone a erbir almibar de punto, y bino el {6} que quieran según la cantidad q<u>e aya {7} de ser, y se sasona con todas espesias, y {8} asafran, se echan las rebanadas, y q<u>e {9} estas esten bien doradas, y se le echa {10} un poco de ajonjoli, y q<u>e quede a dos {11} fuegos bien seca, y se adorna con Pa{12}saas, almendras, y huebos hilados.

{13} [Título: Biscochos, o Pastelitos para dulce.]

{14} A una libra de arina, cuatro onsas, {15} de asucar, lo mismo de manteca, medio {16} real de bino, dos dosenas de llemas, echa {17} la manteca y la asucar, y se rebuelbe, ba{18}tiendolo tendido, se echan las llemas {19} y el bino Y sease lo mismo asta q<u>e todo {20} esta bien ymcorporado, seba metiendo {21} la arina, aunq<u>e este suelta se echa al {22} tablero y se esta amasando asta q<u>e aga {23} begigas se asen los biscochos sin palo{24}tear, sino regulandolos debuen tama{25}ño, y se estiran, se ponen en papel, y {26} horno templado.

{27} [Título: Molletes o Masa fina]

{28} A cada libra de arina, siete onsas {h 146v} {1} cuatro llemas, tres onsas de asucar, tan{2}tita agua de Sal, todo se imcorpora, y {3} semete la arina.

{4} [Título: Molletes]

{5} A cuatro libras de arina, una de le{6}badura, otra de asucar, media libra {7} demanteca, ocho huebos todo se amasa {8} asta q<u>e quede muy suabe la masa, seban {9} asiendo los Molletes con el horno debu{10}en temple, estos se pueden llenar de tu{11}tanos, y huebos hilados, y luego taparse {12} p<ar>a q<u>e cuesan.

{13} [Título: Guiso Mexicano]

{14} Se cuese el lomo depuerco se re{15}bana muy delgado, se frie, se muele chile an{16}cho remojado y se echa a freir Clabo, Pimi{17}enta, y canela, y unos pocos de tomates co{18}sidos, y muy remolidos, un pedasito de Pan {19} frito, sebollas en gajos cosidas aparte, a{20}seitunas, alcaparras, binagre, y bastante {21} manteca.

{22} [Título: Baca]

{23} Se remoja la Vaca Pulpa, sele echa limon, {24} sepone a coser con Sal, y un chile ancho en{25}tero, todas espesias, ajos, y setapa como es{26}tofado, asi q<u>e esta cosida se ren{27}buelbe apretada asta otro día, q<u>e se reba{28}na delgadita, se frie chile poquito, bas{29}tante sebolla, culantro berde, oregano, {30} Perejil, y Xitomate bastante, y alli se {31} aoga, y se sasona de sal, binagre, y bas{32}tan {h 147r} {1}tante aseite, el chile ancho remojado {2} poco cuanto de color y quede espesito.

{3} [Título: Ropa biega.]

{4} Es casi lo mismo, q<u>e se cuese la {5} Baca, nomas con Sal, y se frie en aseite.

{5} [Título: Garrapachos]

{6} Se frie sebolla menudita bastante, {7} ajos,xitomate picado, y en este se e{8}chan los Pollos crudos áq<u>e se frian, con lo{9}mo, chorisos, y Xamon todo en trocitos, {10} no muy grandes, los chorisos picados {11} a lo largo, asi q<u>e a cosido sele echa to{12}das yerbas, alcaparras, tonarchiles, {13} almendras, Pasas, en fin todas espe{14}sias, asafran q<u>e tiña, sebaten según {15} la cantidad de carne huebos, a un Po{16}llo y carne dos huebos con clara, y lle{17}ma se baten bien, y todo el recaudo, y {18} carne q<u>e ha quedado sequito, se rebu{19}elben los huebos y se unta la tortera {20} y se pone a dos fuegos con un poquito de {21} biscocho, se cuaja

se ase un caldo co{22}mo chilote espesito, a unos les gusta {23} con su punta de dulce y a {24} otros con bastante aseite,y frio sele {25} echa ensima.

{26} [*Título:* Borracho]

{27} Se asa la carne o Pollos, y se echa en {28} una casuela con agua, bino, sal, asu{29}car {h 147v} {1}car, fruta, ajonjoli, xamon, Pasas, al{2}mendras, asitron, y unos xitomates {2} muy molidos, todas especias, y sele po{3}ne comale.

{4} [*Título:* Benason]

{5} Se ase en adobo con ajos, clabo culan{6}tro tostado, Pimienta bastante, una, o {7} dos limas rebanada, binagre, orega{8}no, y laurel, todo molido, se echa la Va{9}ca, o Benado, beinte y cuatro horas, {10} despues se saca, y se mecha con xamon, {11} y especias enteras, y ajos, se echa mas {12} bino, q<u>e binagre, ojas de salbia, de Na{13}ranjo, y almoradus, se tapa bien y se {14} pone a fuego manso.

{15} [*Título:* Enyerbado]

{16} De todas yerbas y lechugas cortadas {17} chicas, xitomates, y sebollas, se pica to{18}do, y rebuelto se unta la casuela con {19} manteca, y seba poniendo, capa de car{20}ne, y capa de recaudo, se sasona con to{21}das especias y se cuese a dos fuegos.

{22} [*Título:* chichimeco]

{23} Se muele una cabeza de ajo, y unos {24} higaditos de Pollo, o de asadura, no mucho, {25} todo se frie, y sele echa bino bastante, se espe{26}sa con biscocho, se sasona de todas especias {27} (menos cominos ni asafran) albellenas {28} martajadas, Pasas, ajonjoli, cebollas co{h 148r} {1}sidas aparte, su punta de binagre, {2} y dulce.

{3} [*Título:* Viudo]

{4} Perejil tostado, Pan pasado, {5} sebollas, se sasona de especias menos ca{6}nela, sebollas rebanadas, y bastante {7} aseite.

{8} [*Título:* Tamales] {9} A una libra de mais sernido, me{10}dia de manteca, sinco onzas de asu{11}car, una poquita de sal, y agua de {12} tequesquite.

{13} [*Título:* Manjar blanco.]

{14} A Treinta cuartillos de leche, en u{15}na olla, se echan seis libras de asu{16}car blanca enpedasos, y se deja subir {17} la gordura, y se le quita con una cu{18}chara, para lo q<u>e sepueden echar lle{19}nos, o dos cuartillos mas, media ho{20}ra se espera a q<u>e suba la gordura, en {21} una poquita de agua, se {22} desbaratan dos libras y media de ar{23}ros molido, y sernido, se rebuelbe en {24} la leche ya colada p<o>r manta, se e{25}cha en el caso, y se pone en la lum{26}bre, no se echa el arros en toda la {27} leche, sino en la mitad, y asta q<u>e esta {28} yerbe, sele echa la q<u>e esta con el {h 148v} {1} aros lamitad, y luego la otra mitad, {2} no le llegue la mano p<o>r q<u>e sabe a sebo, {3} se tiene cosida una Pechuga de galli{4}na muy recosida, se desebra menudi{5}ta delgadita, selaba con dos, o tres {6} aguas, y ya q<u>e quiere tomar el punto, {7} se echa unas gotas en un plato de {8} talabera, y asi q<u>e lebanta q<u>e no se pega, {9} con una Xicara blanca se echa, en los {10} platos, los q<u>e estan puestos onde se {11} a de enfriar, p<o>r q<u>e en mobriendolos ca{12}lientes se aguan, p<o>r abajo el fuego {13} sera biolento.

{14} [*Título:* Buñuelos de Xeringa]

{15} Para tres tasas de leche, medio de al{16}midon, tres puños de arina con una {17} mano, y una cuchara de plata de {18} manteca, tantito anis, y tantita sal {19} y se cuela el almidon y la arina, ya {20} q<u>e esta derecho en la leche, sepone a {21} coser todo junto, asta q<u>e no se pegue en {22} lamano, se enfria muy bien, se le e{23}chan dies y siete huebos, y sinco sin {24} claras, se rebuelbe muy bien asta q<u>e {25} asen bastantes ojos, con un cuchillo se {26} echa en la xeringa, y se echan en {27} lamanteca muy caliente, se echan {28} las letras q<u>e quieran.

{149r} {1} [*Título:* Otros Buñuelos de Xeringa.]

{2} A una libra de almidon flor, cua{3}tro cuartillos de leche, se desase, y cuela {4} y se pone a erbir con un poquito de anis, {5} y un polbo de sal, esto cosido bien, se {6} emfria, y se le echan beinte huebos, {7} todo esto se cuela p<o>r sedaso, o serbi{8}lleta.

{9} [*Título:* ojuelas de llemas de huebo]

{10} A una libra de arina, se echan las {11} llemas, y se amasa bien, una poquita {12} de Sal, y tantita manteca, se amasa {13} otra bes hasta q<u>e quede muy blandita {14} se palotean, se cortan, y se echan a freir.

{15} [*Título:* otra torta de arros.]

{16} Se muele el arros crudo bien molido {17} queso añejo, y asucar molida cada co{18}sa de por si, y según el tanto q<u>e quie{19}ran, se asen partes iguales de arros, {20} asucar, menos de queso, sebaten los {21} huebos q<u>e consideren sufisientes se{22}gun la cantidad, se unta la tortera de {23} manteca, y se pone a dos fuegos, y asi {24} q<u>e ba cuajando, se unta de manteca p<o>r {25} arriba, y asi q<u>e esta bien cuajada, si {26} quieren darle lustre, se baten con {27} almibar depunto unas llemas, ycon {28} un manojito de plumas, se unta pa{29}rejo, y se buelbe a poner el co{30}male.

{h 149v} {1} [*Título:* Rosquillas]

{2} A una libra de asucar tanisada, una {3} de almendra molida seca, cuatro hu{4}ebos, dos con claras, y dos sin ellas.

{5} [*Título:* Pasta de garbanso.]

{6} A una tasa de garbanso bien {7} limpio de ollejo, y bien cosido, se mue{8}le bien, y se echa a conserbar en tres {9} libras de asucar limpia, y unas ra{10}jas de canela, y asi q<u>e ya quiere to{11}mar punto, se baja aq<u>e enfrie, y sele {12}echan dies y ocho huebos, sin clara, {13} colados, y buelbe al fuego aq<u>e tome {14} punto, siquieren p<ar>a postre, se ase con {15} leche, y se labra con Canela, y si es p<ar>a {16} ante se ase almibar aparte, y sele {17} echa agua de asar para mojar el {18} mamon.

{19} [*Título:* Dulce de aba, y Piña]

{20} Se remoja la aba en agua fria, y se es{21}ta en el agua un dia, se cuese asta q<u>e es{22}ponga, se le muda el gua, y se muele {23} mucho, y poco a poco, ya q<u>e tiene la {24} miel clarificada el punto de ebrita, {25} se echa, y se regula, a libra de asucar, {26} libra de aba, una piña desflemada se {27} muele, y se cuela, y se echa, y toma el {28} punto del camote, si acaso quieren {29} aser en platos, se cuela la aba con {h 150r} {1} leche, y no se echa la asucar, asta q<u>e toma {2} cuerpo, y se bate, y lleba dos onsas de {3} almidon.

{4} [*Título:* Ante de Mamey]

{5} A dos libras de asucar, seis Ma{6}meyes bien molidos, y clarificada, y {7} limpia la almibar, se echa la Pasta {8} del mamey, y asi q<u>e esta de un punto {9} suelto, q<u>e ni sea de Cageta, sele echa {10} canela bien molida, y se enfria, se ase {11} aparte otra libra, y mas de almibar {12} de punto alto, p<ar>a q<u>e aguante poco me{13}nos de medio cuartillo debino, y este {14} es p<ar>a rosiar el mamon, y se advierte {15} q<u>e esta cantidad, es p<ar>a un plato chico, {16} y solo p<ar>a tres reales de mamon rosia {17}do, y otra dela Pasta, y se labra co{18}mo los demas, y con canela.

{19} [*Título:* Huebos moles]

{20} A cada libra de asucar, beinte lle{21}mas, si fueren frescas, si fueren a{22}ñejas dies y seis, se clarifica la miel, {23} y sele da punto alto, se aparta y em{24}fria bien, y se echan las llemas bati{25}das bien desechas, y quitados los pe{26}llegitos, y se

buelbe aponer a qe cuesan {27} las llemas, y asi qe tien punto suelto {28} seles echa el bino, qe sepa algusto, y se {29} ase tambien almibar aparte p<ar>a hume{30}de {h 150v} {1} deser el mamon, y se ase, y labra co{2}mo los demas antes.

{3} [Título: otro ante de mantequilla]

{4} Se ase la almibar de punto, no muy {5} subido, y asi qe se enfria, se echa a{6}unque no este muy fria la mante{7}quilla, qe a cada libra de asucar le {8} corresponde una mantequilla regu{9}lar, y esto sebate como el turrón, asta {10} qe esta muy bofa, y seban, poniendo las {11} capas del mamon, rosiado con almi{12}bar con canela, y otra capa con la man{13}tequilla, y se labra con gragea, o pas{14}tilla, ylo corriente de Pasas, y almen{15}dras.

{16} [Título: Leche de ariquipa de Pitaya.]

{17} Se pesan tres libras de asucar, o {18} mas, según fuere la leche, a cada dos {19} cuartillas de leche, libra y cuatro on{20}sas de asucar, y a cada una de estas {21} libras, se regula media onsa de almi{22}don, sino hubiere almidon, camote si {23} lo ay, y se rebuelbe con la pastilla.

{24} [Título: Pastel de dulce]

{25} A una libra de arina, media de a{26}sucar, ses llemas, cuatro onsas o {27} mas de mantequilla tantita sal, {h 151r} {1} y bino en lugar de agua.

{2} [Título: Ariquipa]

{3} Para cuatro cuartillos de leche, dos libras {4} de asucar, dos onsas y media de almidon {5} almendra toda la qe quisieren, agua de {6} asar, sele quita la gordura a la leche.

{7} [Título: Panelitas deleche]

{8} A libra de asucar, cuartillo de leche {9} se ase la almibar, asi qe esta de medio {10} punto se echa la leche, y se deja erbir {11} hasta qe esta de punto de melcocha, se {12} baja y se empanisa, se mojan unos ca{13}jetitos y se echan.

{14} [Título: Gasnates]

{15} Se coje un poquito de arina, sele echa {16} una o dos llemas de huebo, conforme {17} hubiere de menester la arina, se ama{18}sa muy bien, y se estiende con un palo{19}te y corta como un pañuelito, sele e{20}cha una poquita de manteca, y tanti{21}ta sal poquita, se juntan las dos {22} puntas, se aprietan muy bien una en{23}sima de otra, si se juntan p<ar>a freírse {24} se cojen con un palito, y semeten en {25} la manteca, luego se buelben p<o>r el otro {26} lado.

{27} [Título: Pastel de Frutas]

{28} Se cojen todas {h 151v} {1} frutas, a tres libras de fruta, dos y me{2}dia de asucar, se pone a erbir como p<ar>a ca{3}jeta, toda la fruta semonda, asta que {4} esta cosida como cajeta, sele echa toda {5} fruta, se coje almendra, ajonjoli, pastilla, {6} colorada molida, siquieren echarle a{7}gua de asar, y no es necesaria, luego {8} se pone a enfriar, a una libra de ari{9}na un huebo con clara, y todo bastante {10} manteca, qe quede bien jugosa la ma{11}sa, y sal poca, no mucha, se amasa {12} muy bien, luego se ba cojiendo poco {13} apoco, se estiende como p<ar>a ojuela, lue{13}go se unta la casuela con manteca, {14} luego se ponen dos, o tres capas, a ca{15}da capa sele unta manteca, se pone a {16} coser, y si ay sebola se pica, y se le echa {17} la pasta ensima, lo mismo se ase aca{18}da capa, se le unta manteca ensima {19} y sele pone el comale ensima aqe cuesa {20} luego se pone una reja de la masa, no {21} muy tupida, p<ar>a esta reja se estiende la {22} masa, y seadestender qe tambien se {23} unta la manteca, y sele pone el comale {24} p<ar>a qe se cuesa, la manteca se unta ala {25} masa con plumas, y sele echa asucar {26} y canela por ensima.

{27} [Título: Huebos Labrados]

{28} A una libra de asucar quinse llemas {29} de huebo, estas se baten muy bien, la {30} a {h 152r} {1} asucar primero se clarifica, se deja de {2} medio punto, se baja, y se echan las lle{3}mas, y se rebuelbe muy bien, sele echan {4} cuatro onsas de almendra molida.

{5} [*Título:* Enpanaditas fritas.]

{6} A una libra de arina, seis llemas de {7} huebo, tantita agua de tequesquite, dos {8} onsas de manteca, media tasa de agua {9} tibia, una poquita de agua de asar, to{10}do esto se amasa muy bien, el relleno de {11} lo q<u>e quieran, si quieren de carne, dulce {12} se ase asi, se pica la carne sele echa {13} binagre de castilla cosa q<u>e le salga el {14} biangre, agua, p<ar>a q<u>e sasone asucar prie{15}ta q<u>e quede dulcesito, clabo, Pimienta, {16} y canela, poco de estas espesias, Pasas,y {17} almendras, y se frien en manteca no {18} muy caliente, y p<o>r ensima asucar molida.

{19} [*Título:* Alcaparrado]

{20} Sefrien bastantes ajos, ya q<u>e estan {21} fritos se sacan, y en aquella manteca {22} se echa la arina asta q<u>e se frie, se mue{23}len bastantes alcaparras, clabo, canela, {24} Pimienta, higados de pollo, o de carnero, {25} se echa todo esto en la arina con bas{26}tante manteca q<u>e se fria, despues sele {27} echa el caldo enq<u>e se an cosido los Pollos, {28} una rama de tomillo, otra de almoradus, {29} aseitunas, tonarchiles, Perejil Picado, {h 152v} {1} chorisos, oregano, xamon, tantito asafran.

{2} [*Título:* Guisado de Nues]

{3} Se muelen nuses, piñones, igado de {4} carnero no mucho un pedaso, Pimienta {5} clabo, y canela, todo esto se frie con bas{6}tante manteca, sele echa Pollo, lomo, {7} chorisos, xamon, almendras, aseitunas, {8} tonarchiles, bino blanco, y binagre.

{9} [*Título:* Memoria delos Fideos]

{10} A una libra de arina, seis huebos, la {11} mitad de claco de anis tostado y molido, {12} dentro sal poca, esto se amasa todo jun{13}to, y luego se hila como candelilla, y se po{14}nen aorear, luego se frien en manteca, {15} doraditos, se ase la almibar de medio {16} punto, semiden dos tasas de almibar {17} de medio punto, y una de miel birgen, {18} y a esto junto seleda el punto de melco{19}cha, luego se echan los fideos en un le{20}brillo nuevo con ajonjoli tostado, luego {21} sele echa la almibar, y se rebuelben lue{22}go en una mesa media humeda, se basi{23}an de golpe, demanos se aprensan, y se {24} le echa ajonjoli p<o>r ensima, asi q<u>e estan {25} frios se parten como biscochos.

{26} [*Título:* otra Masa de Pastel]

{27} A una libra de arina, se ase un {28} ollo en el tablero, y alli se echa media {29} libra de asucar bien molida, sinco on{30}sas de manteca, si la quieren tiesesita {h 153r} {1} nomas cuatro onsas, ocho huebos, dos {2} con Claras, y las seis sin ellas, tantita sal, {8} y un poco de bino blanco, o de agua fria, {9} y todo se imcorpora bien pero no se ama{10}sa a sobarlo mucho p<o>r q<u>e se endurese.

{10} [*Título:* otra Torta de Damas]

{11} Semuele una libra de almendras, y otra {12} de asucar, y mientras se esta moliendo, se es{13}ta rosiando con agua de asar, y se baten se{14}is huebos con clara, y todo junto con la al{15}mendra, y asucar molida, se bate mucho, y {16} en la Piesa q<u>e se a de aser, se buelbe a {17} batir con bastante mantequilla, o mante{18}ca blanca, se pone a coser entre dos fue{19}gos, o en un horno, sele echa Pastilla, y {20} ajonjoli.

{21} [*Título:* Papino.]

{22} Se ase la almibar de punto, semuele {23} almendra pelada, y se pone una capa de {24} mamon y otra de almendra, y asi cuan{25}tas capas quisieren, sele echa almibar {26} y Pastilla p<o>r ensima, y en rescoldo arri{27}ba, y abajo se cuese.

{28} [*Título:* Huebos portugueses.]

{29} Aun cuartillo de almibar de punto, se {30} le echa un cuartillo de bino, treinta lle{31}mas de huebo batidos, despues de estar {32} todo esto bien imcorporado, sepone a coser, {33} y sele echa olor, y en un platon se pone {34} en rebanadas de mamon, se trastorna {h 153v} {1} caliente sobre el mamon, y sele echa {2} Pastilla colorada.

{3} [*Título:* Torta de Chico Sapote]

{4} Se ase la almibar con leche, pero se {5} puede aser sin ella, se muele chico sa{6}pote bien molido, y un poco de biscocho {7} duro masque sea de pan, sebate suel{8}tesito el chico sapote, con agua de asar, {9} y una poquita de asucar molida no mu{10}cho, se baten los huebos, según la canti{11}dad del chico sapote, si es medio con cu{12}atro basta, sequita una clara y bien {13} batidos se echa el biscocho, y se rebuel{14}be bien, y luego el chico sapote, se unta {15} el sartén de manteca, y asi q<u>e esta bien {16} caliente, se echa la torta, pero antes se {17} le escurre al sartén la manteca, y asi q<u>e {18} cuaja p<o>r abajo, sele quita la lumbre, y se {19} le pasa arriba, y asi se esta, se deja em{20}friar, y se rebana delgada como torre{21}jas, y se echa en la miel q<u>e quede bien {22} calada, sele echa canela, y ajonjoli tos{23}tado, y q<u>e no quede reseca.

{24} [*Título:* Postre de Nabo, y Piña]

{25} Semondan los nabos, y se echan en a{26}gua hirviendo, y asi q<u>e esponjan se qui{27}tan dela lumbre, y seles esta mudando {28} agua, y poniendo al Sol, asta q<u>e ya no {29} huele a nabo, semuele como atole, y {30} se cuele, y se deja asentar, y se escurre {h 154r} {1} el agua, y se echa en la miel, y ya q<u>e ha {2} conserbado, sele echa el sumo de la Pi{3}ña, y sele da punto p<ar>a plato mas bajo {4} q<u>e de cageta, q<u>e le salga bien la Piña, {5} silaquieren con leche, se echa un po{6}quito de almidon.

{7} [*Título:* Bodin.]

{8} Se descortesa el Pan liso, y se orea, y {9} mientras se pone a erbir la leche, con {10} tantito culantro [*interlineado:* tostado], y canela despedasa{11}da, y asi q<u>e a enfriado se le echa el Pan, {12} aq<u>e se remoje en la leche, asi q<u>e a re{13}mojado sepone una serbilleta lim{14}pia en un Platonsillo, y alli se basia {15} lamiga, y sele echa una poquitade a{16}sucar molida, Piñones, almendras pi{17}cadas, ajonjoli tostado, y se amarra la {18} serbilleta, y se mete en la leche aq<u>e {19} yerba con la leche asta q<u>e consuma {20} la leche, y este cosida lamiga, se baja, {21} y se emfria, se desata la Serbilleta, {22} y se boltea la cara p<ar>a arriba, sele e{23}cha canela p<o>r ensima, Pasas, y algu{24}nas almendras.

{25} [*Título:* Carbonadilla]

{26} Se parte el manjarblanco, o Punchi {27} en unos trositos de tres dedos encua{28}dro, y se rebuelben en arina, y se echan {29} en la manteca bien caliente aq<u>e se do{30}ren bien y sele echa asucar y canela {h 153v} {1} por ensima.

{2} [*Título:* Mantequilla asada.]

{3} Se deja al sereno la mantequilla, q<u>e {4} este dura, se pone ensartada en el a{5}sador, se tiene molido bastante pan, y {6} asucar, y rebuelto seba calentando la {7} mantequilla, y sele ba echando pan {8} asta q<u>e la embeba el, y ella quede de po{9}rderse rebanar, asi q<u>e ha recojido todo {10} el pan se rosia con bino.

{11} [*Título:* otra ariquipa.]



{12} Tantos p<ar>a una cageta, siquieren la ti{13}nen con Panesillo, o Pitaya; a tres libras {14} de asucar, seis cuartillos de leche, dos {15} onsas de arros tanisado, y dos de almi{16}don, cuatro onsas de almendra, se desa{17}se la asucar, martajada, en la leche {18} cosida, y quitada la gordura, q<u>e p<ar>a eso {19} se echa otro medio cuartillo mas de {20} leche, y se aparta una poca, p<ar>a desaser {21} el almidon, y se cuela p<o>r una serbilleta, {22} y despues de colada se desase el arros, {23} en el y colada la leche, todo se junta, y {24} se pone a la lumbre asta q<u>e toma punto {25} de cajeta, y asi q<u>e ya a espesado sele e{26}cha la almendra sola, o desecha con a{27}gua de asar, silaquieren sola de almi{28}don, son tres onsas nomas.

{29} [*Título: Empanadas.*]

{30} A una arroba de arina, nueve libras {h 155r} {1} de manteca, treinta llemas, dos libras {2} de asucar, medio cuartillo de aseite, {3} media cuarta de asafran, y sal y asi{4}q<u>e todo esta bien imcorporado, sele echa {5} agua fria, p<ar>a q<u>e junte, y se rebuelbe {6} bien.

{7} [*Título: Sin Nombre*]

{8} A una Pechuga, treinta cuartillos {9} de leche, siete libras de asucar, sinco {10} de arros.

{11} [*Título: Sin Nombre.*]

{12} A tres libras de cacauasentle, Quin{13}se huebos, dies sin clara, y sinco con {14} ellas, una libra de asucar, y otra de {15} manteca, si estubiere muy reseca, {16} otras dos claras, y una rosiada de a{17}gua caliente.

{18} [*Título: Sin Nombre*]

{19} A tres libras de arina, dose huebos {20} nueve con claras, y tres sin ellas, u{21}na libra de asucar, y otra libra lar{22}guita de manteca, y una tasa de {23} agua caliente, una poquita de sal, {24} y poco, a poco, seba metiendo la arina, {25} es masa sensible, aunq<u>e suele no a{26}guantar las tres libras, pero es me{27}nos quebradisa.

{28} [*Título: Torrejas Reales*]

{29} Se cojen las llemas cuantas quie{h 155v} {1}ran, y se baten, secoje una poquita de {2} agua, o de leche, que no quede suelta, {3} demasiado, se deslie un poco de ma{4}mon duro, y un poco de asucar en pol{5}bo, se pone un caso con agua a erbir, {6} y se mete la tasa dentro, y sele pone {7} lumbre ensima, despues con un popote {8} sebe si ya esta cosida asta q<u>e salga {9} limpio el popote, seboltea asta q<u>e se {10} enfria, y seba rebanando delgado, si {11} quieren sefrie con huebo batido, y si no {12} se echan solos en la almibar, bien espe{13}sa con bino, y se aderesa con canela, {14} Pasas, almendras, Piñones, y asitron.

{14} [*Título: otras Torrejas*]

{15} Sebaten unas llemas bien batidas, y {16} se echa una poca de arina cuanto tome {17} cuerpo, se cojen unas ojas de naranjo, y {18} se mojan en el huebo, una, o dos, ocasio{19}nes, q<u>e tomen bastante huebo, sebanfri{20}endo en mantequilla, o manteca uni{21}das, se les sacan las ojas, a unas, y a o{22}tras, no se ponen a erbir en la almibar, {23} y seles echa ensima ajonjoli.

{24} [*Título: Alfarete sirbe p<ar>a llenar Cubiletas, {25} empanadas, y p<ar>a postre.*]

{26} Se laba bien, el gordo del Xamon, yse {27} pica muy menudito, y se echa en la almi{28}bar de poco punto, p<ar>a q<u>e cuesa, y se conser{29}be, y asi q<u>e esta como el asitron, sele echa {h 156r} {1} almendra molida y el agua conq<u>e se laba {2} elmetate, enq<u>e se molio la almendra, y q<u>e {3} conserbe, y no quede reseca, p<ar>a q<u>e admita {4} el Viscocho q<u>e se le echa, ysele echa clabo, {5} y canela, se baja aq<u>e enfrie p<ar>a echarle el {6} biscocho, si es una libra de xamon, una {7} de almendra, y seis biscochos duros.

{8} [*Título: Enpanaditas fritas.*]

{9} A una libra de arina, cuatro onzas {10} de azúcar, cuatro de manteca, seis huevos, {11} dos con clara y cuatro solo llemas, tantita {12} sal, tantito bino, se amasa bien sobada, {13} aqe quede la masa muy suave, se tien{14}den delgadas, con el palote, se cortan con {15} falda grande, p<ar>a cortarle puntas, se lle{16}nan de carne, o de leche p<or> ensima {17} azúcar, y Panesillo, o gragea.

{18} [*Título:* Tortillitas]

{19} A un medio de arina, dos llemas de {20} huevo, una media onza de manteca, u{21}na aguita de tequesquite con tantita {22} sal, setiñe la masa con el color, y se a{23}masa asta qe quede muy suave, qe se {24} pueda estirar, se cortan chiquitas, y {25} se palotean, y en el comale seban cosi{26}endo, y enbolbiendo, demodo qe no que{27}den crudas p<or> dentro se ase la miel con {28} color, y depunto alto, seban mojando en {29} lamiel, y poniendose en el Plato, a {h 156v} {1} la miel se le echa agua de asar, y a {2} las tortillas ajonjolí.

{3} [*Título:* Tantos de manjar blanco.]

{4} A cada medio de leche, cuatro onzas {5} de arroz, y libra y cuatro onzas de asu{6}car, por <\* \* \*> a una pechuga bien {7} golpeada, treinta cuartillos de leche, {8} siete libras de azúcar, y cuatro de ar{9}roz, si es molido con agua, si es tani{10}sado cuatro y media, y un real de a{11}gua de asar.

{12} [*Título:* Buñuelitos de Borraja.]

{13} Se ase un batido de huevos con clara, {14} tantita leche, bino, o agua, lo qe quisie{15}ren, y arina, tantita sal, nomuy espe{16}so, sino delgado, y allí se moja la oja de {17} borraja, o de naranjo, o laurel, y se e{18}chan a erbir en la miel, si quieren con {19} la oja, sino se la estiran, y queda ueca, {20} y este batido, un poquito mas espeso {21} sirbe p<ar>a buñuelos de molde.

{22} [*Título:* Torta de chirimoya]

{23} Se buscan las chirimoyas blandas, {24} y se limpian de los huesos, sin apurar {25} la cascara p<or> qe sabra mal, solo se cojen {26} las carnes de ensima, si se a de comer se{27}ca, sebate con azúcar molida, si se a {28} de echar en almibar, no sele echa asu{h 157r} {1}car, pero siempre se cuele p<or> un ayate, {2} se baten huevos según la cantidad de {3} las chirimollas como cuatro, o seis hu{4}ebos, si es para solo dos claras, y las de{5}mas llemas, asta que espesen bien, y se {6} rebuelbe todo con un poquito de bisco{7}cho cuanto de cuerpo, se unta el sar{8}ten depoca manteca, y allí se echa bi{9}en reb<uel>ta, se cuaja a dos fuegos, y {10} se rebana fría, la miel a de estar de {11} punto bueno, y a fuerza del erbor, se {12} echa y pronto se baja, y se tapa p<ar>a qe es{13}ponge, se aderesa con Pasas, almen{14}dras y Pastilla.

{15} [*Título:* Postresito de Pechuga]

{16} Sepican las Pechugas según el tanto qe {17} quieran haser, y se cuece bien, y se buel{18}be apicar muy menudita, se tiene ya {19} hirbiendo leche con azúcar, y se cuece {20} todo asta qe espesa, se baja, y enfria un po{21}co, y en tantita agua fría se desbara{22}tan, p<ar>a una pechuga medio de leche, se{23}is llemas de huevo, y se rebuelben con {24} dos o tres clabos molidos, y se marta{25}jan Piñones altanto de la pechuga, y {26} dose almendras, y se buelbe a poner {27} ala lumbre, se prueba si le falta dulce {28} y si le falta dulce, siquieren le echan {29} dos o tres tostadas desleidas, pero {h 157v} {1} sale muy bueno subiendole el punto, se {2} echa en plato, y se le echa canela p<or> en{3}sima aunque no llebe tostadas.

{4} [*Título:* Postre de camote morado]

{5} A medio de leche, una libra de asu{6}car, otra de camote, una onza de al{7}midon, se ase la almibar en la leche, {8} y allí se echa a conserbar el camote {9} y almidon, y

q<u>e cuesa asta q<u>e se coje {10} en la cuchara, y bolteando no cae, si {11} quieren sele echa agua de asar.

{12} [Título: Torta de Chico Sapote.]

{13} Se puede aser la almibar de leche, se {14} muele bien el chico sapote, y se bate {15} con tantita asucar, y agua de asar q<u>e {16} quede sueltesito, y se baten los hue{17}bos, según la cantidad del chico sa{18}pote, si es medio con tres basta, se {19} ase la torta, y antes, y antes de echar{20}la al sartén, se le echan Piñones, y Pa{21}sas desguesadas, y se cuese solo unta{22}do con poca manteca el sartén, y {23} fuego arriba, se rebana como torre{24}jas, y se echa a erbir en la miel de {25} punto, ajonjoli.

{26} [Título: Pastel de Viscocho]

{27} Se ase un picadillo sasonado, con {28} todos sus aderesos menos cominos {h 158r} {1} ni asafran, semuelen biscochos según se{2}a la porsion del Picadillo, y q<u>e no este echo {3} polbo ni entero, se endulsan natas de {4} leche con asucar, y canela, se unta la {5} tortera de manteca, se despolvorea {6} el biscocho, q<u>e no quede muy delgado, se {7} echa picadillo, y despues otra capa de na{8}tas, y mas picadillo, y biscocho, todo el {9} q<u>e quieran de modo q<u>e la ultima capa {10} a de ser de natas sobre el biscocho, ya {11} estas seles añade según el tanto que {12} fuere unas llemas de huebo, y se pone {13} a coser q<u>e crie tes, y luego se aderesa, {14} y sele echa canela.

{15} [Título: Torta de requeson.]

{16} Se baten dose huebos, y en ellas, se {17} desbarata un requeson, y medio de {18} mamón, sele echa tantita agua de a{19}sar y unas almendras picadas menu{20}das, y en la tortera, se unta mantequi{21}lla o manteca, y se pone a dos fuegos, {22} muy mansos, asta q<u>e dora, y se adere{23}sa con canela o Pastilla.

{24} [Título: Torta de cielo]

{25} Se baten beinte llemas de huebo, po{26}co, y cuatro claras, en cuanto se incor{27}poren, se echan cuatro onzas de al{28}mendra molida, y en dos libras de a{29}sucar se echa medio de leche, y que {h 158v} {1} quede, de punto bien alto, y fria se rebu{2}elbe todo, se unta una tortera muy li{3}gera, y se pone a dos fuegos muy len{4}tos, se clabetea con jugetes de dulce, {5} y se labra con canela, reb<uel>a con {6} Pastilla.

{7} [Título: Buñuelos]

{8} Se toma la cantidad de huebos, se{9}gun quieran, si cuatro libras bein{10}te, según la cantidad q<u>e quieran, todo {11} junto, clara y llema, y sele ba echan{12}do asucar molida, y rebolbiendo a {13} q<u>e se incorpore, asta q<u>e quede como al{14}mibar, seleba metiendo arina, la q<u>e {15} quisieren, y q<u>e no se olvide un tantito {16} de sal, poquita, esta arina nomas la {17} q<u>e baste aq<u>e quede suabe, como lade {18} la ojuela, se palotea, y estira muy del{19}gada, se unta el tablero de manteca y {20} seba enbolbiendo como un puro, y se {21} ban conrtando trositos chicos, y se aprie{22}tan con el palote, y se abre con el cuchi{23}llo al medio, y se buelben a apretar, y {24} se enbuelben en una serbilleta, y se {25} abrigan a que suden p<ar>a freirlos, si qui{26}eren redondos, se cortan rueditas del{27}gadas, y se echan en almibar, sinque {28} yerban, o con asucar sernida y canela.

{29} [Título: Torta de almendra]

Se muele me{30}dia livra de {h 159r} {1} almendra y media de asucar, y la {2} almendra al molarla, se rosia con {3} agua de asar, se baten tres claras, {4} y seis llemas, un pedaso de mante{5}quilla o manteca, se unta el Sar{6}ten, y se cuese.

{7} [Título: Torta de Damas.]

{8} A una libra de asucar, beinte y {9} sinco llemas de huebo, una libra de {10} almendra martajada, un cuarto de {11} mamon, dos claras p<ar>a q<u>e cuaje, y asi q<u>e {12} sea clarificado la almibar se echa a {13} erbir la almendra, asta q<u>e esta de me{14}dio punto, se baja, y deja enfriar, y fria {15} se echan las llemas, se buelbe a po{16}ner a erbir asta q<u>e se be el caso, se ba{17}ja y se echa el mamon desbaratado {18} entre las manos, se rebuelben las {19} claras batidas como p<ar>a freir, y {20} el sarten se unta de manteca, y se {21} pone entre dos fuegos asta q<u>e cuaje.

{22} [*Título:* Postre de albondigas.]

{23} Según laporsion q<u>e quieran, son las {24} llemas cosidas, se muelen con canela, {25} una poca, y ajonjoli tostado, se rebuel{26}be con agua de asar, o bino, y se asen {27} las albondigas, estas rellenas de Pasas, {28} almendras, asitron, y asucar molida, {29} se rebuelbe a la masa y se frien con {h 159v} {1} huebo batido.

{2} [*Título:* otro Postre de albondigas.]

{3} Se desbarata la llema con bino, se {4} le echa canela y clabo, un poco de bis{5}cocho, o mamon seco, y luego se rebuel{6}be con huebos enteros crudos, aq<u>e que{7}de demodo q<u>e mojandose con bino, se {8} puedan aser las albondigas, como las {9} de carne, redondas y bofas, y yaq<u>e esta {10} la miel de punto, con su bino, asafran, {11} quitado el aseite, con rebanaditas de {12} mansana, y platano, cosidas aparte, {13} y solo echadas a conserbar, seban e{14}chando las albondigas, todo yerbe bi{15}en en la miel, p<ar>a q<u>e luego cuajen seles {16} echa ajonjoli, o gragea, loq<u>e quieran {17} sino esta bien espesa la miel salen ba{18}bosas.

{19} [*Título:* Chiles rellenos de Dulse]

{20} Se abren los chiles con una nabajita {20} crudos con cuidado, y se raspan las be{21}nas, se asan a fuego biolento, y se e{22}chan limpios en agua de cal, asenta{23}da y poca, se sacan brebe de alli, y se {24} ponen a erbir en binagre aguado, y {25} sal, asi q<u>e estan cosidos se escurren bi{26}en, y se rellenan de los q<u>e quieren, de {27} alfajor, o de almendra, se frien como to{28}dos, seles enjuga la manteca, y se {h 160r} {1} echan en la almibar de punto, con sus {2} rebanaditas de Pera, o mansana asa{3}fran quitado el aseite, ajonjoli, o gra{4}gea.

{5} [*Título:* Empanadas]

{6} A una arroba de arina, nueve libras {7} de manteca, treinta llemas, dos libras {8} de asucar, medio cuartillo de aseite, {9} media cuarta de asafran, y una poca {10} de sal, se echa agua fria, y asi q<u>e todo {11} esta rebuelto, se echa el agua fria, p<ar>a {12} q<u>e junte, y se rebuelbe bien, y se apu{13}ña, se rellenan delo que quisieren, {14} se palotean.

{15} [*Título:* Cacauasentle.]

{16} A tres libras de cacauasentle, quin{17}se huebos, dies sin claras, y sinco con {18} ellas, una libra de asucar, y otra de {19} manteca, si estubiere muy reseca, se {20} echan dos claras, y rosiadita de agua {21} calientita,

{22} [*Título:* Puchas]

{23} Auna libra de arina, onsa y media {24} demanteca, onsa y media de asucar, {25} dies huebos, sinco con claras, y sinco {26} sin ellas, tantita sal, cuartilla de {27} aguardiente refino, se amasa mucho {28} asta q<u>e rompa, y quede muy suabe, se {29} estiende con el palote, y se sacan con {h 160v} {1} moldes, se tiene agua hirbiendo, yse {2} echan, y pasado como un credo, se {3} mete el cuchillo, y suben p<ar>a arriba, {4} se sacan abrigadas, y se arropan a {5} q<u>e sequen, a otro dia se abren p<o>r en{6}medio con una nabajita, y se untan {7} lo partido con una pluma de

mante{8}ca caliente, y seponen en papeles un{9}tados demanteca, semeten al hor{10}no, y luego se embetunan.

{11} [*Título:* Bobos embarrados.]

{12} Se unta una casuela de manteca, {13} se ponen unos palitos como p<ar>a coser ta{14}males, y si no quieren poner palitos, se {15} unta con manteca un pliego de apel, {16} se pone en la casuela, y sele echa ensi{17}ma del papel, manteca, un poco de a{18}seite de comer, seban poniendo las lon{19}jas del bobo, ya untados con el chile {20} ancho, almendras, clabo, Pimienta, {21} canela, todo esto semuele junto, el chi{22}le tostado en polbo, semuele todo esto {23} ensima se pone otro pliego de Papel un{24}tado de manteca, se cuese a dos fuegos.

{25} [*Título:* otra ariquipa.]

{26} A cuatro libras de asucar, ocho cu{27}artillos de leche, dos onsas de almidon, {28} y dos de arros, y la almendra q<u>e quie{29}ran, el arros, y almidon tanisado, el {30} punto asta que yerbe, y ase onbligos, {h 161r} {1} y arrugas, se basia y se bate.

{2} [*Título:* otro Pan de Loo.]

{3} A cuatro libras de asucar bien cla{4}rificada, medio cuartillo de miel bir{5}gen, se espuma bien asta q<u>e sale lo a{6}marillo, dos onsas de almendra, asi {7} q<u>e tiene punto de enpanisar, se bate, {8} y sele echa la rosa bastante, y bien {9} despificada.

{10} [*Título:* Mermelada]

{11} Se escurre la mansana bien cosida, {12} en sedaso, p<ar>a cada libra de mansana {13} libra de asucar, se pone en la lumbre {14} asta q<u>e toma punto q<u>e cuaja en agua, {15} y ase bolita, se echa la mansana, sele {16} da punto aq<u>e no caiga, se baja, y se {17} esta batiendo asta q<u>e ase como espu{18}mita, y bien espesa se echa.

{19} [*Título:* Chorisos de Xenoba]

{20} Se toma la carne de puerco masisa, {21} se rebana a cortar la ebra muy del{22}gada, y se pone menuda, con el tama{23}ño de un real, y del lomo de cabeza {24} se pica muy menudo, y se echa en bino {25} cuanto le cubra, y lo q<u>e cabe en dos cas{26}carones de huebo de binagre, un poco {27} de tomillo, salvia, laurel, y oregano, {28} con todas especias de nues, clabo, Pi{29}mienta, y un poquito de ajenjible, {h 161v} {1} y esto se esta en parte fresca cuaren{2}ta y ocho horas, y despues se llenan las {3} tripas gordas, y se pone a erbir agua, {4} y asi irbiendo no a q<u>e cuesan sino de {5} pronto, y se ponen a secar escurridos, {6} duran todo el año, y son y buenos.- di{7}go ya hirbiendo el agua se pasan.

{8} [*Título:* Torta de Nada]

{9} Se remoja chile ancho, y q<u>e no pique {10} semuele el adobo con ajo y cominos, y {11} sele echa sal, y bastante oregano en {12} polbo, y si quieren queso rayado, y se {13} muele pan, y se rebuelbe con el hue{14}bo batido con espuma, y el adobo, y se {15} echa en la tortera, y se cuaja con dos {16} fuegos mansos, y se adorna con se{17}bollas chiquitas, ruedesitas de na{18}ranja agria, y lechuguitas.

{19} [*Título:* Sopa de Nabos.]

{20} Se cuesen los nabos en rebanadas {21} delgadas con sal, bien cosidos, se es{22}curren del agua, se ase un caldo con {23} sebolla frita, y unos dientes de ajo {24} asado molido con asafran, clabo, y {25} canela, se rebana el pan, y se frie en {26} manteca, bien delgado el caldo, asi {27} q<u>e esta bien sasonado sele echan tres {28} llemas de huebo, y supunta de dulce, {29} y binagre, y esto se ase estando frio el {h 162r} {1} caldo, y se pone una capa de Pan, y o{2}tra de nabo, y sele echa el caldo, y se {3} pone a dos fuegos p<ar>a q<u>e cuesa.

{4} [*Título:* Frijoles menudos.]

{5} Se cuesen los frigoles bien cosidos, {6} qe no se desbaraten, se labien, se frie {7} bastante sebolla, menuda y una ca{8}besa de ajo, y todo se frie enbasta{9}te manteca, semuelen xitomates, {10} muy colorados, y esprimidos aqe sal{11}gan las pepitas, y todo bien frito con {12} bastante manteca, se echan los fri{13}joles, de estos se muele la mitad, y {14} sus especias de clabo, y Pimienta, un {15} poquito de biscocho, y bastante ore{16}gano de Castilla, si los quieren de {17} carne se le echan chorisos, aqe cuesan {18} con ellos, y lo demas de carne qe quie{19}ran qe se cuesa, y fria aparte, si son {20} de biernes, seles echa aseite, y chi{21}les en binagre.

{22} [*Título:* otros ayacotes.]

{23} Se cuesen lomismo qe los otros, yse {24} tuesta en manteca chile pasilla, y {25} ancho bien desbenado, ysemuele {26} con unas almendras tostadas, y clavo {27} y se frie sebolla, y se echan los frijoles {28} y la carne a qe todo junto se cuesa, y {29} ellos se sasonen, y se tuestan dos {h 162v} {1} ojas de aguacate, y seles echan, y si {2} gustan una puntita de binagre, ysi {3} no nada.

{4} [*Título:* Betun]

{5} A una libra de asucar, sinco cla{6}ras, la asucar semuele, y todo junto {6} con claras y agua se rebuelbe bien {7} todo, y se pone al fuego, y asta qe la {8} asucar se desase, y se bate mucho, {9} y se echa sumo de limon, y se bate {10} mucho asta qe blanquea.

{11} [*Título:* Torta de manjar blanco]

{12} En un platon se echan tres lle{13}mas de huebo, tres onsas de sucar, {14} y lo qe cabe en tres dedos de salmo{15}lida, seprueba al gusto, y se esta {16} batiendo con la palma dela mano {17} sele echa un posuelo de agua fria, {18} nuebe onsas de manteca fria, se es{19}ta batiendo con la palma de la mano {20} asta qe la manteca enbebe el agua, {21} entonses se le echa libra y media de {22} arina, y se rebuelbe con las dos manos, {23} y sin amasarlos mucho se echa en una {24} mesita, se coje una poquita, y se palo{25}tea, si se pega en el palote, o en la me{26}sita, sele echa otro polbito de arina, {27} sino se une se rosia con un poquito {h 163r} {1} de agua fria y asi qe junta se Palotea.

{2} [*Título:* Sin Nombre.]

{3} El menbrillo se echa en agua {4} hirbiendo y asi qe ba consumiendo, se {5} ba echando en agua fria, y a cada {6} libra de menbrillo, dos de asucar, se {7} clarifica la miel, y se toma el punto {8} qe aga bolita en el agua, entonses se {9} echa el menbrillo y se esta batiendo {10} asta qe esta bien espeso, poco menos {11} qe de cageta, sebaja, y se esta bati{12}endo, y ya qe no esta muy caliente, ba{13}tida una clara de huebo, sison cuatro {14} libras de asucar, se sigue batiendo {15} asta qe enpanisa, yse buelbe apo{16}ner en la lumbre qe se caliente un po{17}co p<ar>a llenar las cagetas.

{18} [*Título:* Biscochos de almendra]

{19} Se pesa media libra de almendra {20} y se echa a remojar en agua caliente {21} y asi qe este bien remojada, semonda {22} y se echa en el metate bien limpia, {23} se martaja un poco, y alli en el mis{24}mo metate sele echa un huebo ente{25}ro y una llema de otro, y se rebuelbe {26} con la almendra en el metate, y se si{27}gue moliendo muy bien, asi qe esta bien {28} remolida, se echa en una mesita, yse {29} amasa con media libra de asucar, esta {30} asucar, primero semuele muy bien {h 163v} {1} y se sierne p<o>r tanis, y despues de sernida {2} se pesa la media libra p<ar>a qe salga cabal.

{3} [*Título:* Sin Nombre.]

{4} A tres puños de arina, tres huebos {5} con claras, semondan dos limones, y {6} sepica muy menudita la cascara, sele {7} echa un puño de asucar molida, todo {8} esto se amasa junto asta q<u>e este muy {9} suabe, se tiende con el palote, y asi q<u>e es {10}ta bien delgada, y luego seban cortan {11}do con carretilla, en tiritas de un dedo {12} de ancho, delas tiritas sepueden ha {13}ser floresitas, o lo q<u>e quisieren, se frie {14} en manteca, la manteca ha de estar {15} poco mas caliente q<u>e p<ar>a estrellar hue {15}bos, en estando echos se ponen en el {16} Platon, y seles echa asucar molida {17} por ensima.

{18} [*Título: Sin Nombre*]

{19} A libra y media de arina, quince {20} huebos, sinco con claras, batidos co {21}mo p<ar>a freir, se desbaratan las quin {22}se llemas bien batidas, con dos onsas {23} de manteca, y dos de asucar, todo se {24} ymcorpora bien, y luego se rebuel {25}ben las claras, y seba metiendo la a {26}rina de modo q<u>e quede suelta, y se e {27}cha medio de aguardiente refino, y {28} se echa en un tablero, y se soba mu {29}cho, asta q<u>e esta la masa tan suabe {30} como la punta de la oreja, se soba {h 164r} {1} rompiendola.

{2} [*Título: Sin Nombre*]

{3} A tres libras de asucar, beinte hue {4}bos, asi q<u>e esta la miel depunto se baja {5} y emfria p<ar>a echar las llemas, y sea {6}parta una poca de miel antes que {7} yerba, se pone la otra asta q<u>e toma {8} punto, no muy alto, ni muy suelto, {9} y ya a de estar el pan de la vida {10} frito en mantequilla, bien delgado, {11} yseba mojando cada rebanada en {12} el huebo, y se ba poniendo una capa {13} de pan y otra de queso, y p<o>r ultimo {14} se pone a eerbir huebo, y se pone bi {15}driado p<ar>a la ultima capa.

{16} [*Título: Torta de Pan*]

{17} se baten primero las claras, y despu {18}es las llemas, el pan se muele como p<ar>a {19} ormiguillo q<u>e este seco, y sino esta {20} sepone en el comale asta q<u>e este seco {21} seba echando en el huebo, cosa que {22} quede no muy espeso, sea puesto ya {23} una casuela o tortera en la lumbre {24} con poca manteca, y estando bien {25} caliente, se echa y de alli a poco {26} se baja, poniendo el comale altito, {27} y sea de bajar luego q<u>e se le eche {28} la torta p<o>r q<u>e no se queme abajo, ya {29} q<u>e esta cosida, sepone almibar bas {30}tante aguada, y ya q<u>e esta hirviendo {h 164v} {1} se echa la torta y se esta hirviendo {2} asta q<u>e esta muy bien calada, alli en {3} la almibar sele echa, un poquito de {4} culantro, y clabo, y ya q<u>e esta sele e {5}cha colorado por ensima, almendras {6} Pasas y asitron.

{7} [*Título: Manjarblanco*]

{8} A treinta cuartillos de leche, dos {9} libras y cuatro onsas de arros tanisa {10}do, seis libras de asucar, una pechu {11}ga de gallina, esta se cuese muy bien, {12} y se desebrá y luego se laba en una {13} serbilleta, asta q<u>e no tenga grasa a {14} la leche sele echa la asucar p<ar>a q<u>e su {15}ba la gordura asta q<u>e se {16} quita muy bien, y luego sele echa {17} el arros, y se desase bien, y se cue {18}la p<o>r una serbilleta, el punto se {19} coje enla cuchara, cosa q<u>e quede {20} colgada enla cuchara, entonses {21} ya esta.

{22} [*Título: Biscochos de agua,*]

{23} A una libra de arina beinte lle {24}mas, q<u>e adequedar suelta, cuatro {25} onsas de manteca, cuartilla de a {26}sucar muy blanca, esta se remuele, y {27} se echa en las llemas, y sebate bien {28} con una mano, y seleba metiendo la {29} arina, y sele echa un real de aguar {30}diente de castilla, una nadita de sal {31} pero agua ni una gota, asi q<u>e esta {h 165r} {1} todo rebuelto, se amasa con la coyun {2}tura de la mano, y sele ba metiendo {3} muy poco a poco otrascuatro onsas {4} de manteca,

untados en la mano {5} asta q<u>e esta muy suave, q<u>e truene y {6} no se encoja, seban asiendo los ros{7}quetitos, y el horno a de estar tem{8}plado p<ar>a q<u>e esponjen, la arina a de {9} ser flor.

{10} [*Título:* Alcorsa]

{11} Media arroba de asucar, tres {12} claras de huebo batido con lamano {13} tendida, mas de onsa y media de {14} chaucle, se bate, si se espesa mucho {15} el huebo, se le ba echando tantita a{16}gua fria, se pone una tasa de agua {17} y alli se aparta la mitad de chau{18}cle, y seba poco a poco, sacando con {19} la mano, y rebolbiendo bien la asu{20}car, asta q<u>e queda la masa durita {21} no suelta, y se tapa con una ser{22}billeta mojada.

{23} [*Título:* Pastel de dulce]

{24} Se ase un poco de manjar blanco, {25} y se muele media libra de almendra, {26} y media de asucar, una natilla bien {27} gorda y ocho llemas de huebo crudos {28} todo se rebuelbe, y se llena el Pastel {29} de masa fina dulce, y no se sierra, si{30}no con regita, y sele echa p<o>r ensima {h 165v} {1} asucar con Pastilla.

{2} [*Título:* Torta de Damas]

{3} A una libra de almendra, una libra {4} de asucar, molidas las almendras, y {5} tostadas, o con cascara, o sin ella, como {6} quisieren, onsa y media de agua de {7} asar, ocho llemas de huebo, medio cu{8}artillo denatillas, una poquita de ca{9}nela, y clabo, y se ase la torta, untada {10} la tortera de mantequilla, y asi q<u>e ba {11} cuajando, se ba untando de mantequi{12}lla, y asi q<u>e esta se adorna, con canela, {13} o Panesillo.

{14} [*Título:* Sin Nombre]

{15} A una libra de arina, se le echan dos {16} huebos enteros, dos onsas de manteca, tres {17} onsas de asucar molida, todo se amasa, se {18} le echa un posuelo, de agua con sal ti{19}biesita, se amasa mui bien, y estando {20} suave, se estiende con el palote, y entre {21} dos con las manos como quien estira {22} ojuelas, se cortan con la carretilla, y se {23} ban poniendo en unos manteles, y asi {24} q<u>e orean un poquito, seban cosiendo en {25} un comale, con fuego suave, primero {26} p<o>r un lado, y luego se boltean por el otro {27} y en el mismo comale, se doblan, de es{28}quina a esquina, p<ar>a q<u>e no queden esten{29}didadas.

{30} [*Título:* Sin Nombre]

{31} A una libra de arina floreada, cu{h 166r} {1}atro llemas y dos claras, medio de bino, {2} dos onsas de manteca, dos onsas de asu{3}car y tantita sal molida, se rebuelbe {4} la asucar, la manteca, huebos, y sal, y {5} una poca de agua, y el bino, la q<u>e se co{6}nosca es necesaria, y luego sele mete la {7} arina, a de quedar la masa sueltasita, {8} demodo q<u>e despues deq<u>e estienden sobre {9} una tabla con el palote, se cojen entre {10} dos como ojuelas, y se dejan muy del{11}gadas, con carretilla, o cuchillo del ta{12}maño q<u>e quieren se cortan, y en comale {13} suave se tuestan, y doran, aplanando{14}lascon una serbilleta p<ar>a bajarles las {15} bejigas q<u>e se asen, y se doblan como en{16}bueltos antes q<u>e entiesen, y asi dobla{17}das seban bolteando, p<ar>a q<u>e cuesan lo q<u>e {18} les falta en comale suave, p<o>r q<u>e secue{19}san dos, Papelinas.

{20} [*Título:* Melindres de asucar.]

{21} A media libra de asucar, una clara {22} de huebo, y se ase una masita enserada, y {23} se puede llenar de Pasta de almendra.

{24} [*Título:* Masa dulce.]

{25} A una libra de arina floreada, me{26}dia de asucar molida, y sernida, tres {27} onsas de manteca, un poquito de bino {28} blanco, una poquita de sal, ocho hue{29}bos, seis llemas, y dos claras, todo se {30} imcorpora, y se ase una masa



enserada {31} se asen rosquitas, o se sacan con molde {h 166v} {1} y se ponen sobre papeles despolvorea{2}dos de arina- arriba la masa suabe, {3} dije q<u>e una de asucar, y no a de ser {4} sino media libra.

{5} [Título: Biñuelos de Vorraja]

{6} Se ase un batido de leche, arina, hue{7}bos, y sal poquita, ysi no hubiere leche, {8} bien se puede aser con agua, q<u>e quede {9} un poco ralo, alli se moja la oja de na{10}ranjo, o borraja, o laurel, o la Yerba {11} que quisieren, se frien, y seles echa {12} almibar, o asucar y canela, si quie{13}ren se estiran las ojas, y quedan ue{14}cas, es bueno p<ar>a buñuelos de molde {15} un poquito mas espeso, y se le anade {16} al agua bino.

{17} [Título: Frisuelos]

{18} Se ase un batido no muy delgado de {19} arina, leche, huebos, dulce, y un poqui{20}to de bino, y asi q<u>e esta lamanteca bi{21}en caliente, se echa p<o>r pichancha an{22}cha o cuchara espumadera, asi q<u>e es{23}ta frito se dobla lo liso p<ar>a dentro y bi{24}enen a quedar enbultos como para {25} ojuelas, se pasan p<o>r almibar con a{26}gua de asar.

{27} [Título: Torta de arros]

{28} Aun plato de arros de leche, seis {h 167r} {1} llemas de huebo, y dos claras, un po{2}co de requeson, otro poquito de pan frio {3} rayado, y se unta la tortera, o casuela {4} de manteca, y se mete al horno, o a dos {5} fuegos, y sele echa ensima asucar y {6} canela.

{7} [Título: Lampreado de Viernes]

{8} Seponen a coser huebos, q<u>e queden {9} duros, y bien cosidos, y las llemas moli{10}das, se rebuelben con biscocho molido, ca{11}nela, clabo, pimienta poca, ajonjoli tos{12}tado pero no molido, y se asen de esto {13} unos bollitos chicos, y sefrien con hue{14}bo batido en mantequilla, o manteca, {15} el biscocho, o huebo se humedese con {16} bino dulce, si es p<ar>a postre, silo quieren {17} p<ar>a guisado se frie en manteca, no se {18} le echa bino, sino una poquita de a{19}gua, y se ase caldo de xitomates pi{20}cados bstante, se frie el ajo, y se sa{21}ca, se aderesa el caldo, con fruta, y {22} dulce, espesito el caldo sin pan.

{23} [Título: Masa fina.]

{24} A una libra de arina, cuatro onsas de {25} manteca, dos onsas de asucar, dos lle{26}mas de huebo, y un polbito de sal y esto {27} sebate primero las llemas con la asu{28}car, y alli se rebuelbe la manteca, y u{29}na poquita de agua fria, y todo se re{h 167v} {1}buelbe, y seba metiendo la arina, a q<u>e {2} quede suabe la masa, y se tiende so{3}bre papeles.

{4} [Título: Masa de Pastel]

{5} A una libra de arina detrigo, me{6}dia libra de manteca derretida q<u>e no {7} este muy caliente, cuatro onsas de {8} asucar molida, seis llemas de huebo, {9} una poquita de sal molida, se ase {10} una presita con {11} la arina, se echan las llemas de {12} huebo, la asucar, y la sal, seba re{13}bolbiendo todo junto, se echa la {14} manteca, y se amasa muy bien, se {15} unta la tortera, o sarten, demanteca {16} seban asiendo tortillitas no gordas {17} ni delgadas, sino debuena manera {18} seban poniendo en la tortera asta q<u>e {19} cubra todo, se pone a dos fuegos re{20}gulares, y se tiene cuidado q<u>e no se {21} queme, asi q<u>e esta cosida la torta de {22} abajo, sele echa relleno yba ta{23}pando tambien con tortillitas, y si so{23}bra masa se echan con larguitos sus {24} laborsitas, simientras se cuese la tor{25}ta de abajo se reseca la masa, sele {26} echa un pedasito demanteca p<ar>aque {27} ablande, y sepuedan aser las tortilli{28}tas, p<ar>a tapar el Pastel se llena delo {29} q<u>e quieran, de dulce, de carne, o de {30} biernes, si es relleno, de carne o de {31} biernes,

se echa caliente, si es de {h 168r} {1} Dulce frio, despues de tapado sele pone {2} ensima el comale a q<u>e se cuesa, y sele {3} quita la lumbre de abajo, despues de {4} cosido, colorado y asucar.

{5} [*Título:* Leche con canela.]

{6} A dos reales de leche, medio de ar{7}ros remojado, labado, y bien molido a {8} la leche, sele echa libra y media de {9} asucar asi q<u>e se desase, se cuela junto con {10} el arros, se pone en la lumbre, aq<u>e se {11} aga como manjar blanco, antes de q<u>e {12} tome punto sele echa, un real de ca{13}nela bien molida enpolbo, y se de{14}sase con una poquita de leche, ydes{15}pues sele toma el punto no muy al{16}to p<ar>a q<u>e quede suave.

{17} [*Título:* Pan de Loo]

{18} A tres libras de asucar, medio cu{19}artillo de miel birgen, se pone junto {20} y se clarifica bien, asi q<u>e tiene punto {21} se le echan dos onsas de almendra, {22} y se conserba asta q<u>e toma punto de {23} empanisar, se baja, y sele echa bas{24}tante rosa despificada, y se bate, y {25} sele echa un poquito de ajonjoli.

{h 168v} {1} [*Encabezado:* Yndise]

{2a} De como se hasse la Casuela{2b} foxas{2c}001{3a} Amodo de Fricase otro Guisado {3b} f<oja> {3c} 001 b<uel>ta {4a} Lomo Relleno {4b} f<oja> {4c} 002 {5a} Chorisos de Lechonsita {5c}003 {6a} Torta de Col{6c} 003 b<uel> ta {7a} Chilote {7c} 004 b<uel>ta {8°} Mole Catharino {8c}005 {9a} Mole Gachupin {9c}005 b<uel>ta {10a} Mole que sirbe para guisar Car{11a}ne, y para chilaquiles rellenos. {11c} 006 {12a} Otro Mole {12c} 007 {13a} Otros chilaquiles bonitos {13c} 007 {14a} Guisado de Platanos {14c} 007 {15a} Pipian de Pepita {15c} 007b<uel>ta {16a} Pipian de almendra q<u>e sirve p<ar>a {17a} carne, y p<ar>a Vovo. {17c} 008 {18a} otro guisado q<u>e sirve para Carne {19a} y para Vovo. {19c} 008 {20a} Para Esparragos. {20c} 008b<uel>ta. {21a} Para Vovo {21 c} 009 {22a} Otro Vovo {22c} 0010 {23a} Otro Vovo {23c} 0010 {24a} Otros Vovos {24c} 0010 b<uel>ta {25a} Albondigon {25c} 0010 b<uel>ta {26a} Guisado de Perejil {26c} 0011 b<uel>ta {27a} Otro Guisado de Perejil {27c} 0012 {h 169r} {1a}Embarrado {1b} foxas {1c} 012 {2a} Guisado de Culantro {2b}

012 b<uel>ta {3a} otro guisado {3b} 012 b<uel>ta {4a} Fricase {4c} 012 b<uel>ta {5a} Guisado p<ar>a Carnero {5c} 013 {6a} Otro guisado p<ar>a Carnero estofado {6c} 013 b<uel>ta {7a} Estofado prieto{7c} 014. {8a} Otro Guisado p<ar>a Carnero {8c} 014 b<uel>ta {9a} Fricandon {9c} 15 {10a} Guisado p<ar>a carnero o Ternera {10c} 15 b<uel>ta. {11a} Fricace {11c} 16 {12 a} otro Fricase {12c} 16 {13a} Guisado p<ar>a Pollos y Carne de Puerco {13c} 16 b<uel>ta {14a} Para Pichones, y Pollos {14c} 17 {15a} Guisado de higaditos {15c} 17 {16a} Verdolagas {16c} 17b<uel>ta {17a} Guisado de Morsillas{17c} 17b<uel>ta {18a} Torta de Chicharrones{18c} 18 {19a} Albondiguitas de Gallina. {19c} 18 {20a} Pies de Puerco {20c} 18b<uel>ta {21a} Sopa{21c}19 {22 a} otra Sopa{22c} 19 {23a} Sopa de Leche {23c} 19b<uel>ta. {24a} Sopa Dorada {24c} 20 {25a} Sopa de Lantejas{25c} 20b<uel>ta. {26a} Sopa de adobo {26c} 21 {27a} Sopa de Frijoles {27c} 21 b<uel>ta {28a} Morisqueta {28c} 21 b<uel>ta. {h 169v} {1a} Torta de arros {1b} foxas {1c} 22. {2a} Torta de arros puesta de otro modo. {2c} 23 {3a} Xigote {3c} 23 {4a} Xigote Cuajado {4c} 23 b<uel>ta. {5a} Memoria de Migas Cuajadas. {5c}24 {6a} Para coser Vaca en pedasos. {6c} 24 b<uel>ta. {7a} Vuñuelitos de Queso {7c} 24 b<uel>ta. {8a} Vuñuelos estirados {8c} 24b<uel>ta {9a} Vuñuelitos estirados {9c} 25. {10a} Empanaditas fritas {10c} 25 b<uel>ta {11a} Empanadas{11c} 26 {12a} ojuelas gorditas pero sabrosas {12c} 26 {13a} ojuelas blancas, y delgaditas. {13c}26 b<uel>ta {14a} Gasnates {14c} 27 b<uel>ta {15a} Otros Vuñuelitos {15c} 27

b<uel>ta {16a} Vuñuelos de Purgado {16c} 28. {17a} Manjar Real {17c} 28 {18a} Papelinas {18c} 28 b<uel>ta {19a} Memoria de las Papelinas {19c} 29 {20a} Prestiños {20c} 29 {21a} Torta de Mueganos o Prestinos {21c} 30 {22a} Torta de almibar {22c} 30 b<uel>ta. {23a} Para Vuñuelos humildes {23c} 31 {24a} Mamones. {24c} 31 {25a} Puchas de Tierradentro {25c} 32 {26a} Memoria de Viscochos de agua {26c} 32 b<uel>ta. {27a} Viscochitos de Mais {27c} 33 {28a} Viscochitos de huebo {28c} 33 b<uel>ta. {29a} Vuñuelos de Molde {29c} 33 b<uel>ta. {30a} Memoria delas frutas de Sarten {30c} 34. {h 170r} {1a} Vien me sabe {1c} 34r {2a} otro {2c} 34r {3a} Viscochitos de almendra {3c} 34r {4a} otros {4c} 34r {5a} Modo de haser fideos {5c} 35. {6a} Vuñuelos de Viento {6c} 35. {7a} Guisado de Lechuga {7c} 35 b<uel>ta {8a} Guisado de Fricase. {8c} 35 b<uel>ta. {9a} Una Pierna de Carnero {9c} 36 {10a} Carnero en Moro {10c} 36 {11a} Otro {11c} 36 b<uel>ta. {12a} otro. {12c} 36 b<uel>ta. {13a} Pollos en Perejil {13c} 36 b<uel>ta {14a} Guisado de Almendra {14c} 37 {15a} Arros Engranizado. {15c} 37 {16a} Vuñuelos de Viento {16c} 37 b<uel>ta {17a} Como se ha de aser el arros. {17c} 38 {18a} Vuñuelos de arros {18c} 38 b<uel>ta. {19a} Casuela de arros {19c} 38 b<uel>ta {20a} Arros a la Portuguesa {20c} 39 {21a} Arros de grasa {21c} 39 {22a} Casuela de arros sin dulce {22c} 39r {23 a} Platillo de Alcachofas {23c} 40 {24 a} Alcachofas asadas {24c} 40 b<uel>ta. {25a} Ariquipa del Padre Campos {25c} 40 b<uel>ta {26a} Manjar Blanco {26c} 41 {27a} Leche Crema {27c} 42 {28a} Ariquipa {28c} 42 b<uel>ta {29a} otra Ariquipa {29c} 43 {30a} Leche Vatida {30c} 43 {h 170v} {1a} Torta de arros con Leche {1b} foxas {1c} 43 b<uel>ta. {2a} Leche Cuajada {2c} 43 b<uel>ta {3a} otra Leche Cuajada {3c} 44 {4 a} Modo de haser cuajo con cabrito {4c} 44 {5a} Vien me sabe {5c} 44 b<uel>ta {6a} otro Bien me Sabe {6c} 45 {7a} Xericalla {7c} 45 b<uel>ta {8a} otra Xericalla {8c} 45 b<uel>ta {9a} Arros con Leche {9c} 46 {10a} otro Betun {10c} 47 {11a} Suspiros de Dulce {11c} 47 {12a} Betun p<ar>a empanadas – Visco- {13a} chos y Antes – cuando los quie- {14a} ran vetunar. {14c} 47 b<uel>ta. {15a} Camotitos {15c} 48 {16a} Masa de Alcorsa, y Pastilla. {16c} 49 {17a} Masa de Canela {17c} 49 b<uel>ta {18a} Para Dorar {18c} 50 {19a} Pasta de Pepita {19c} 50 {20a} Para Durasnos de regalo {20c} 52 {21a} Modo de Limpiar Pepita {21c} 52 {22a} El Alfeñique {22c} 52 b<uel>ta {23a} Alfajor {23c} 53 b<uel>ta {24a} otro Alfajor {24c} 54 {25a} Bocadillos de Coco {25c} 54 b<uel>ta. {26a} Guebos Reales {26c} 54 b<uel>ta. {27a} Torrejas de la Reina {27c} 55 {28a} Sangria de granada {28c} 55 {29a} Torta de Manjar blanco {29c} 55 b<uel>ta {30a} Masa de empanadas {30c} 56 b<uel>ta. {h 171r} {1a} Relleno p<ar>a estas Empanadas {1b} foxas {1c} 57 b<uel>ta. {2a} Masa para Pastelon {2c} 58 b<uel>ta {3a} Relleno p<ar>a cubiletes y Pasteles {3c} 59 {4a} Relleno p<ar>a cubiletes de Canela, pas- {5a} teles y Empanadas Vetunadas {5c} 60 {6a} Empanadas Vetunadas {6c} 60 b<uel>ta {7a} Modo de Coser Pasteles y Cubiletes. {7c} 60 b<uel>ta {8a} Aripitas q<u>e son unos Viscochitos {9a} muy sabrosos {9c} 62 {10a} otro Pastel {10c} 62 b<uel>ta {11 a} Torta de requeson {11c} 62 b<uel>ta {12a} Turrón {12c} 62 b<uel>ta {13a} Marquesote de Rosa {13c} 63 b<uel>ta {14a} Huebos de Faltriquera {14c} 64 {15a} otros Huebos {15c} 64 b<uel>ta {16a} Torta de almendra {16c} 65 {17 a} Torta de Natas de Leche {17c} 65 {18a} Carbonadas {18c} 65 b<uel>ta {19a} Ante de garbanso {19c} 66 {20a} Ante de huebos {20c} 66 b<uel>ta {21a} otro Ante {21c} 67 {22a} Caxetas encandiladas {22c} 67 b<uel>ta {23a} Caxetas de Guallaba {23c} 68 {24a} Conserba de Limones Verdes {24c} 68 {25a} Conserba de Naranja {25c} 68 b<uel>ta {26a} Conserba de higos berdes {26c} 69 {27a} Conserba de Tunitas {27c} 69 b<uel>ta {28a} Conserba de Durasnos {28c} 69 b<uel>ta {29a} Pan de Loo de Rosa {29c} 70 b<uel>ta {h 171v} {1a} Marquesotes

de rosa blanditos como Vocabillo {2c} 71 {3a} Caxeta de Menbrillo {3c} 71. {4a} Mermelada de Menbrillo. {4c} 71 b<uel>ta {5a} Conserba de Menbrillo {5c} 72 {6a} Para Caxetas y Mermelada {6c} 72 {7a} Caxetas de camote y Piña. {7c} 72 {8a} Caxetas de Camote, y Almendra {8c} 72 b<uel>ta {9a} Modo de guardar Durasnos {9c} 73 {10a} Conserba de Piña {10c} 73 b<uel>ta {11a} conserba de Sapotes blancos {11c} 74 {12a} Conserba de Calabasa {12c} 75 {13a} Conserba de guindas {13c} 75 {14a} Conserba de Tejocotes {14c} 76 {15 a} Para guardar Tejocotes {15c} 76 b<uel>ta {16a} Perones mechados como las mansanas {16c} 77 {17a} Para haser mansanas mechadas {18a} como las de aquí {18c} 77 b<uel>ta {19a} Conserba de Sidra Rallada {19c} 77 b<uel>ta {20a} Para haser Vocabillos, y Limitas {21a} de Sidra {21c} 78 b<uel>ta {22a} Calabasa quebrada {22c} 79 b<uel>ta {23a} Caxetas de Durasno {23c} 80 {24a} Durasnos en cosina {24c} 80 b<uel>ta {25a} Xalea de Tejocotes {25c} 81 {26a} Mermelada de Mansana {26c} 83 {27a} Mantequilla Vtida {27c} 83 b<uel>ta {28a} Chicha {28c} b<uel>ta {29a} Bebida Buena {29c} 83 b<uel>ta {30a} Biscochos de almendra {30c} 84 {h 172r} {1a} Betun blanco {1c} 84 {2a} [*Encabezado: Sigue lo de D<co>ña Maria {3a} la Arintero*]. {4a} Tortillitas enchiladas de Dulce {4c} 84 b<uel>ta {5a} Tantos de Arequipa. {5c} 84 b<uel>ta {6a} Viscochos de almendra {6c} 85 {7a} otros de Limon {7c} 85 {8a} Empanaditas Fritas {8c} 85 {9a} otras Empanaditas. {9c} 85 b<uel>ta {10a} Manjar blanco. {10c} 85 b<uel>ta {11a} otra ariquipa. {11c} 86 {12a} otra de Pitaya {12c} 86 {13a} Tutin de Francia {13c} 86 b<uel>ta {14 a} Cubiletos {14c} 86 b<uel>ta {15a} Torta de Nues {15c} 86 b<uel>ta {16a} Gargueros {16c} 87 {17a} Alfajor {17c} 87 {18 a} Natillas {18c} 87 b<uel>ta {19 a} Bien me sabe {19c} 87 b<uel>ta {20a} Otro Manjar Real {20c} 87 b<uel>ta {21a} otra Ariquipa {21c} 87 b<uel>ta {22 a} Manjar blanco {22c} 88 {23 a} Naranja entera en Conserba. {23c} 88 {24a} Huebos Moles {24c} 88 {25 a} Gallina en Loco. {25c} 88 b<uel>ta {26a} Gallina en Vetabel {26c} 88 b<uel>ta {27 a} Nogada Fransesa {27c} 89 {28 a} Torta de coco de agua {28c} 89 {h 172v} {1 a} Turon de Oaxaca {1b} foxas {1c} 89 b<uel>ta {2a} Ante de Torta {2c} 89 b<uel>ta {3a} Gallinas en Angaripola {3c} 89 b<uel>ta {4a} Guisado de Pichones. {4c} 90 {5a} Xamones Dorados {5c} 90 b<uel>ta {6a} Bobos de Limon {6c} 90 b<uel>ta {7a} Una Pierna de Carnero estofada. {7c} 91 {8a} Pierna de Carnero a la Fransesa {9c} 91 b<uel>ta {10a} Sopa Angelica {10c} 91 b<uel>ta {11a} Ante de Sanaoria {11c} 92 {12a} Sopa Vorracha {12c} 92 {13a} Ante de Mamey. {13c} 92 {14a} Ante de Cacauates {14c} 92 {15a} Manjar de Sebilla. {15c} 92 {16a} Sopa de Carne {16c} 92 b<uel>ta {17a} Pollos en Mostasa {17c} 92 b<uel>ta {18a} Pollos en almendra. {18c} 93 {19a} Pollos en alcaparrado {19c} 93 b<uel>ta {20a} Pollos en oregano {20c} 93 b<uel>ta {21a} Pollo en Perejil {21c} 94. {22 a} Pollos en enbarrado de mole. {22c} 94 {23a} Pollos en recaudo con cualesque {24a} ra carne. {24c} 94 b<uel>ta {25a} Pollos en higaditos. {25c} 94 b<uel>ta {26 a} Pichones {26c} 95. {27a} Fricandon de Pichones, ó Pollos. {27c} 95 {28a} Lomos rellenos. {28c} 95 {29a} Carnero estofado {29c} 95 b<uel>ta {30a} Gallinas en torta de arros {30c} 95 b<uel>ta {h 173r} {1a} Gallina en Vorracho. {1b} foxas {1c} 96 {2a} Pastel ojaldrado. {2c} 96 {3a} Gasnates {3c} 96 {4a} Xigote tapado {4c} 96 b<uel>ta {5a} Pastel de Pan {5c} 96 b<uel>ta {6a} Vuñuelos de Camote. {6c} 96 b<uel>ta {7a} Postre de almendra {7c} 96 b<uel>ta {8a} Ariquipa. {8c} 97 {9a} Canutos Nebados. {9c} 97 {10a} Postre de huebo {10c} 97 {11a} Ante regalado. {11c} 97 b<uel>ta {12a} otro muy gustoso {12c} 97 b<uel>ta {13a} Xericalla {13c} 97 b<uel>ta {14a} Torta de Tamalaiote {14c} 98 {15a} Ante de Xigote {15c} 98 {16a} Buñuelos de Viento. {16c} 98 {17a} Borracho {17c} 98 b<uel>ta {18a} Guisado de Frutas {18c} 98 b<uel>ta {19a} Menudo. {19c} 98 b<uel>ta {20 a} Estofado Yngles {20c} 99s.

{21a} Potaje {21c} 99 {22a} Potaje de Codornises, o Perdises {22c} 99b<uel>ta {23a} Alcaparrado de almendra {23c} 99 b<uel>ta {24a} Ensalada de Nabos {24c} 100. {25a} Torta de Leche {25c} 100 b<uel>ta {26a} Xigote de Natas. {26c} 101 {27a} Postre de Nues y albellenas {27c} 101. {28a} Manjar Vlanco {28c} 101 {29a} Otro Manjar blanco {29c} 101 b<uel>ta {30a} otro Manjar blanco {30c} 101 b<uel>ta {h 173v} {1a} otro Ante p<ar>a quien carese de {2a} apetensia {2b} foxas {2c} 101 b<uel>ta {3a} Torta de arros {3c} 102{4a} Ensalada de Dulce. {4c} 102 {5a} olla podrida. {5c} 102 {6a} Sopa de Pan Franses {6c} 102 b<uel>ta {7a} Sopa de Dulce {7c} 102 b<uel>ta {8a} Ante de huebos moles {8c} 102 b<uel>ta {9a} Bobos rellenos {9c} 103. {10a} Bien me sabe {10c} 103 b<uel>ta {11a} Guisado de Pollos {11c} 103 b<uel>ta {12a} Guisado de Pescado {12c} 104. {13a} Ante de Mantequilla. {13c} 104 {14a} Ante de Piña. {14c} 104 {15a} Ante de Vetavel {15c} 104 b<uel>ta {16a} Mermelada {16c} 104 b<uel>ta {17a} Empanaditas ojaldradas {17c} 105 {18a} Pastelitos {18c} 105 {19a} Rosquetes de llemas de huebo {19c} 105. {20a} Rosquetes pasados p<o>r agua. {20c} 105 {21 a} Biscochos {21c} 105 b<uel>ta {22a} Torta de Mais {22c} 105 b<uel>ta {23a} Torta de Camote morado. {23c} 106 {24a} Ante de Mamon {24c} 106. {25a} Ante de huebo {25c} 106 {26a} Canutos Nebados {26c} 106. {27a} Embinado {27c} 106 b<uel>ta {28a} Torta de Gallina {28c} 106 b<uel>ta {29a} Torta de Vetabel {29c} 107. {30a} Gallina en Fricase. {30c} 107 {31a} Gallina con Chicharos. {31c} 107 {h 174r} {1a} Guisado de Conejos. {1b} foxas {1c} 107 b<uel>ta {2a} Conejo en Verde {2c} 107 b<uel>ta {3a} Guisado Varbon. {3c} 107 b<uel>ta {4a} Pichones rellenos {4c} 107 b<uel>ta {5a} Guisado de Carnero {5c} 108 {6 a} Datiles {6c} 108. {7a} Ante de Vetabel {7c} 108 {8a} Postre de Varquillos {8c} 108 b<uel>ta {9a} otro ante de huebos moles {9c} 109 {10a} Postre de mantequilla {10c} 109 {11a} Ante de Nueses {11c} 109 b<uel>ta {12a} Postre de calabasitas negras {12c} 109 b<uel>ta {13a} otros Datiles {13c} 110 {14a} Mermelada. {14c} 110 b<uel>ta {15a} Mamonos {15c} 110 b<uel>ta {16a} otros rosquetes pasados p<o>r agua {16c} 111 {17a} Buñuelos de Viento {17c} 111b<uel>ta {18a} Rosquetes de llemas de huebo {18c} 111 b<uel>ta {19a} Torta de Mais {19c} 112. {20a} otra Torta de Nues {20c} 112 {21a} Viscochos {21c} 112 b<uel>ta {22a} Cubiletos {21c} 112 b<uel>ta {22a} Postre de mansana {22c} 113. {23a} Postre de Torrejas de Natillas {23c} 113 b<uel>ta {24a} Postre de Pirin {24c} 113 b<uel>ta {25a} Plato de Prinsipe. {25c} 114 {26a} Manjar real {26c} 114 {27a} Bien me sabe. {27c} 114 b<uel>ta {28a} otros canutos nebados {28c} 114 b<uel>ta {29a} otro Manjar blanco {29c} 114 b<uel>ta {30a} Buñuelos de Manjar blanco {30c} 115. {h 174v} {1 a} como se nieba el Vino. {1c} 115 {2a} otro Turrón de oaxaca {2c} 115 b<uel>ta {3a} Vuñuelos de almidon {3c} 115 b<uel>ta {4a} Vuñuelos de Frijoles {4c} 116 {5a} Torta de Natas {5c} 116 {6a} otro Vobo relleno {6c} 116 b<uel>ta {7a} Pies de Puerco {7c} 117. {8a} Empanaditas fritas {8c} 117 {9a} Empanaditas de Pescado, ostiones, {10a} ó camaron. {10c} 117 b<uel>ta {11a} Viscochitos {11c} 117 b<uel>ta {12a} otro Turrón de oaxaca {12c} 118 {13a} Morsillas de Regalo {13c} 118 b<uel>ta {14a} otro q<u>e sirbe p<ar>a ante, sino Solo {14c} 118 b<uel>ta {15a} Otra Torta de Natas. {15c} 119 {16a} Huebos moles en Torta. {16c} 119 {17a} Manjar Real. {17c} 119 b<uel>ta {18 a} Mantequilla batida p<ar>a Postre {18c} 119 b<uel>ta {19a} Leche de camote. {19c} 120 {20a} Huebos espirituales. {20c} 120 {21a} Mantequilla asada. {21 c} 120 b<uel>ta {22a} Ante de coco y huebo. {22c} 120 b<uel>ta {23a} Torta angelica {23c} 121. {24a} Torta de claras. {24c} 121 {25a} Ante de huebos hilados. {25c} 121 b<uel>ta {26a} otra Torta de Piña {26c} 121 b<uel>ta {27a} otros huebos moles {27c} 122 {28a} otra Torta del Cielo {28c} 122. {29a} Lampreado de Carne {29c}

122 b<uel>ta {30a} Papin {30c} 123 {h 175r} {1a} Vuñuelos de Cuajada. {1b} foxas {1c} 123 {2a} Vuñuelos de Queso fresco {2c} 123 b<uel>ta {3a} Vuñuelos de Leche. {3c} 123 b<uel>ta {4a} Vuñuelos ojaldrados. {4c} 123 b<uel>ta {5a} otro Alfarete. {5c} 124 {6a} Migas obispales {6c} 124. {7a} Torta Selestial {7c} 124 b<uel>ta {8a} Biscotela {8c} 125 {9a} Requilorios {9c} 125 {10a} Sol Dorado {10c} 125 {11 a} Torta de Mamey. {11c} 125 b<uel>ta {12a} Biscochos {12c} 125 b<uel>ta {13a} Pastel de Leche {13c} 125 b<uel>ta {14a} Tamales de Dulce {14c} 126. {15a} Biscochos ordinarios. {15c} 126 b<uel>ta {16a} Cacauasentle. {16c} 126 b<uel>ta {17a} Mamones o Marquesotes {17c} 127 {18a} Mermelada de Menbrillo {18c} 127 {19a} Ante de huebo {19c} 127 b<uel>ta {20a} Masa para Tortas {20c} 127 b<uel>ta {21a} Para el lleno delas Tortas {21c} 128 {22a} Pichones {22c} 128 b<uel>ta {23a} Capones, o Gallinas. {23c} 128 b<uel>ta {24a} Estofado brengo. {24c} 129 {25a} Torta de requeson {25c} 129 {26a} Chorisos de Xenoba {26c} 129 b<uel>ta {27a} Masa fina {27c} 129 b<uel>ta {28a} Betun. {28c} 130 {29a} Pollos rellenos {29c} 130 {30a} Berergues. {30c} 130 b<uel>ta {31a} Sopa de Viernes {31c} 130 b<uel>ta {h 175v}{1a} Sopa de Naranja {1b} foxas {1c} 131 {2a} Guiso Mexicano {2c} 131 {3a} Vaca {3c} 131 b<uel>ta {4a} Ropa Vieja {4c} 131 b<uel>ta {5a} Garrapacho {5c} 132 {6a} Borracho {6c} 132 {7 a} Benason {7c} 132 {8a} Enyerbado {8c} 132 b<uel>ta {9a} Chichimeco {9c} 133 {10 a} Viudo {10c} 133 {11a} Tamales {11c} 133 {12a} Escabeche de Veracruz {12c} 133 b<uel>ta {13a} Escabeche de Pronto {13c} 134 {14a} otro Pescado {14c} 134 {15a} Pan de Loo {15c} 134 {16a} Torta de arros {16c} 134 b<uel>ta {17a} Fricase de huebos p<ar>a Viernes. {17c} 134 b<uel>ta {18 a} Pescado Estofado {18c} 135 {19 a} Escabeche Portugues {19c} 135 {20a} Pies de Puerco en Leche {20c} 135 b<uel>ta {21a} Quesadillas de masa pan {21c} 136 {22a} Torta Real {22c} 136. {23 a} Sopa de Natillas {23c} 136 b<uel>ta {24a} Torrejas de Leche {24c} 137 {25a} Pastel de Yervas {25c} 137 {26 a} Pasta de masa dulce {26c} 137 b<uel>ta {27a} Masa dulce p<ar>a estos Pasteles {27c} 137 b<uel>ta {28a} Masa de Sal. {28c} 138 {29a} Ante de huebos {29c} 138 {30a} Ante de Bollomaimon {30c} 138. {31a} Chicharrones de Sal. {31c} 138 b<uel>ta {h 176r} {1a} otros Chicharrones {1b} foxas {1c} 138 b<uel>ta {2a} Viscochos Meguellines {2c} 139 {3a} Modo de haserlos {3c} 139 {4a} Buñuelos de Xeringa {4c} 139 b<uel>ta {5a} otros Chicharrones {5c} 139 b<uel>ta {6 a} Viscochos de la Comsepcion {6c} 140. {7 a} Molletes Chicos {7c} 140 {8a} otro Escabeche. {8c} 140 b<uel>ta {9a} Masa {9c} 140 b<uel>ta {10a} Bobos asados. {10c} 141 {11a} Ensalada de rabanos {11c} 141 {12a} Tumbagones {12c} 141 b<uel>ta {13a} Torta deDamas {13c} 142 {14a} Sopa de aseite de comer. {14c} 142 {15a} Nogada {15c} 142 b<uel>ta {16a} Sopa Fransesa de Viernes. {16c} 142 b<uel>ta {17a} Esparragos {17c} 143 {18a} Alfajor de S<an>ta Clara {18c} 143 {19a} Cacao frio {19c} 143 b<uel>ta {20a} Viscochos {20c} 144 {21 a} Torta del Cielo {21c} 144 b<uel>ta {22a} Cochinito en Salchichon {22c} 144 b<uel>ta {23a} Pepitoria {23c} 145 {24a} Bobo asado {24c} 145 {25a} Buñuelos de molde {25c} 145 {26a} Torta de Leche {26c} 145 {27a} Torta de Chirimolla {27c} 145 b<uel>ta {28a} otra Torta de Leche. {28c} 145 b<uel>ta {29a} Sopa dorada sin carne {29c} 146 {30a} Viscochos, o Pastelitos p<ar>a Dulce. {30c} 146 {h 176v} {1a} Molletes o masa fina {1c} 146 {2a} Molletes {2b} foxas {2c} 146 b<uel>ta {3a} Guiso Mexicano {3c} 146 b<uel>ta. {4 a} Baca {4c} 146 b<uel>ta. {5 a} Garrapachos {5c} 147 {6 a} Borracho {6c} 147 {7 a} Venason {7c} 147 b<uel>ta {8 a} Enyerbado {8c} 147 b<uel>ta. {9a} chichimeco {9c} 147 b<uel>ta {10a} Viudo {10c} 148 {11a} Tamales {11c} 148 {12a} Manjar blanco {12c} 148 {13a} Buñuelos de Xeringa {13c} 148 b<uel>ta {14a} Otros Buñuelos de Xeringa {14c} 149 {15a} ojuelas de llemas de

huebo {15c} 149 {16a} otra Torta de arros {16c} 149 {17a} Rosquillas {17c} 149b<uel>ta {18a} Pasta de garbanso. {18c} 149b<uel>ta {19a} Dulce de aba, y Piña {19c} 149b<uel>ta {20a} Ante de Mamey {20c} 150 {21a} Huebos moles {21c} 150 {22a} otro ante de mantequilla {22c} 150b<uel>ta {23a} Leche de ariquipa de Pitaya {23c} 150b<uel>ta {24a} Pastel de Dulce {24c} 150b<uel>ta {25a} Ariquipa {25c} 151 {26a} Panelitas de leche {26c} 151 {27a} Gasnates {27c} 151 {28a} Pastel de Frutas {28c} 151 {29a} Huebos Lavrados {29c} 151b<uel>ta {30a} Enpanaditas fritas. {30c} 152 {h 177r} {1a} Alcaparrado {1b} foxas {1c} 152 {2a} Guisado de Nues {2c} 152b<uel>ta {3a} Memoria delos Fideos {3c} 152b<uel>ta {4a} otra Masa de Pastel {4c} 152b<uel>ta {5a} otra Torta de Damas {5c} 153 {6a} Papino. {6c} 153 {7a} Huebos Portugueses {7c} 153 {8a} Torta de Chico Sapote {8c} 153b<uel>ta {9a} Postre de Nabo y Piña {9c} 153b<uel>ta {10a} Bodin {10c} 154 {11a} Carbonadilla {11c} 154 {12a} Mantequilla asada {12c} 154b<uel>ta {13a} otra ariquipa {13c} 154b<uel>ta {14a} Empanadas. {14c} 154b<uel>ta {15a} Sin Nombre {15c} 155 {16a} Sin Nombre. {16c} 155 {17a} Sin Nombre {17c} 155 {18a} Torrejas reales {18c} 155 {19a} otras Torrejas {19c} 155b<uel>ta {20a} Alfarete sirbe p<ar>a llenar Cubiletes, {21a} Empanadas, y para postre {21c} 155b<uel>ta {22a} Enpanaditas fritas. {22c} 156 {23 a} Tortillitas {23c} 156 {24 a} Tantos de Manjar blanco {24c} 156b<uel>ta {25 a} Buñuelitos de Vorraja. {25c} 156b<uel>ta {26a} Torta de Chirimolla {26c} 156b<uel>ta {27a} Postresito de Pechuga {27c} 157 {28a} Postre de camote morado {28c} 157b<uel>ta {29a} Torta de Chico Sapote {29c} 157b<uel>ta {30a} Pastel de Viscocho {30c} 157b<uel>ta {31a} Torta de requeson {31c} 158 {32a} Torta de Cielo {32c} 158 {h 177v} {1a} Buñuelos {1b} foxas {1c} 158b<uel>ta {2a} Torta de almendra {2c} 158b<uel>ta {3a} Torta de Damas {3c} 159 {4a} Postre de albondigas. {4c} 159 {5a} otro Postre de albondigas {5c} 159b<uel>ta {6a} Chiles rellenos de Dulce {6c} 159b<uel>ta {7a} Empanadas {7c} 160 {8a} Cacauasentle. {8c} 160 {9a} Puchas {9c} 160 {10a} Bobos embarrados. {10c} 160b<uel>ta {11a} otra ariquipa {11c} 160b<uel>ta {12a} otro Pan de Loo {12c} 161 {13a} Mermelada {13c} 161 {14a} Chorisos de Xenoba {14c} 161 {15a} Torta de Nada {15c} 161b<uel>ta {16a} Sopa de Nabos. {16c} 161b<uel>ta {17a} Frijoles menudos {17c} 162 {18a} otros Ayacotes {18c} 162 {19a} Betun {19c} 162b<uel>ta {20a} Torta de Manjar blanco {20c} 162b<uel>ta {21a} Sin Nombre {21c} 163 {22a} Biscochos de almendra {22c} 163 {23a} Sin Nombre {23c} 163b<uel>ta {24a} Sin Nombre {24c} 163b<uel>ta {25a} Sin Nombre {25c} 164 {26a} Torta de Pan {26c} 164 {27a} Manjar blanco {27c} 164b<uel>ta {28a} Biscochos de agua, {28c} 164b<uel>ta {29a} Alcorsa {29c} 165 {30a} Pastel de Dulce {30c} 165 {31a} Torta de Damas {31c} 165b<uel>ta {32a} Sin Nombre {32c} 165b<uel>ta {33a} Sin Nombre {33c} 165b<uel>ta {h 178r} {1a} Melindres de asucar. {1b} foxas {1c} 166 {2a} Masa Dulce {2c} 166 {3a} Buñuelos de Vorraja {3c} 166b<uel>ta {4a} Frisuelos {4c} 166b<uel>ta. {5a} Torta de arros {5c} 166b<uel>ta {6a} Lampreado de Viernes {6c} 167 {7a} Masa fina {7c} 167 {8a} Masa de Pastel {8c} 167b<uel>ta {9a} Leche con canela {9c} 168 {10a} Pan de Loo {10c} 168 {11 a} {h 178v} {1} Maria do {2} lores ribera

*[Billete pequeño suelto entre 71v- 72r: {1}A ocho q<uarti>llos de Le {2}che 4 l<i>b<ras> de asucar {3} una <onza> de Almidon, {4} y tres mamilles]*

Anexo 1.5

TRANSCRIPCIÓN PALEOGRÁFICA	
5	
LCMUCSD	
UCSD, AIWF TX716.M4 M484 ( <i>olim</i> 666)	
1790, 1820	
s.l. [México]	
Mexican manuscript cookbook collection, 1790-1820	
Estado de conservación variable entre manuscritos	Susana Phelts
Ramos	
Digitalización, en línea:	
#1 <a href="https://library.ucsd.edu/dc/object/bb6489905d">https://library.ucsd.edu/dc/object/bb6489905d</a>	
#2 <a href="https://library.ucsd.edu/dc/object/bb32475531">https://library.ucsd.edu/dc/object/bb32475531</a>	
#3 <a href="https://library.ucsd.edu/dc/object/bb0005205b">https://library.ucsd.edu/dc/object/bb0005205b</a>	
#4 <a href="https://library.ucsd.edu/dc/object/bb67288148">https://library.ucsd.edu/dc/object/bb67288148</a>	
#5 <a href="https://library.ucsd.edu/dc/object/bb3486464c">https://library.ucsd.edu/dc/object/bb3486464c</a>	
#6 <a href="https://library.ucsd.edu/dc/object/bb0244114n">https://library.ucsd.edu/dc/object/bb0244114n</a>	
#7 <a href="https://library.ucsd.edu/dc/object/bb6967721j">https://library.ucsd.edu/dc/object/bb6967721j</a>	
#8 <a href="https://library.ucsd.edu/dc/object/bb37253737">https://library.ucsd.edu/dc/object/bb37253737</a>	

AIWF TX 716.M4 M484 (*olim* Ms. 666) #1

{h 1r} {1} [*Título*: Reseta de jalea]

{2} Se cogen los tejocotes y sierben {3} se mondadan seles q<u>itan los {4} guesitos y las cabesitas negra{5}as se estan tres dias en ynfu{6}sion luego se cuele Por una {7} balleta balca se miden los {8} cuartillos a un cuartillo de {9} jalea vna libra de asucar {10} se pone la asucar a clarifi{11}car despues de clarificada {12} se le da punto de crebar

{h 1v} {1} [*segunda mano (B)*] [*Título*: Supadorada]

{2} Serebana pan del Gadito {3} Dorado en manteca y en {4} la mante Ca que queda se do{5}ran vnos agitos. lla echa la {6} almibar, erbida con canela {7} se echa en la misma man{8}teca y suPoq<u>ito de asafran {9} molido y subino como vn {10} Real para medio de pan {11} De sopa y 2 libras de {12} Asucar de la entre bera da {13} se pone el Pan en vna ca{14}suela y se le ba echando de {15} este almibar. llase tiene {16} en vna casuela frito Pollo en {17} cuartito sus chorisitos y jamon {18} mas magro que gordo su ajon{19}joli su fuegito abajo y {20} arriba a q<u>e se dore

{h 2r} [*en blanco*]

{h 2v} {1} [*invertida*] [*primera mano (A)*] se qogen los tegoqotes y se po [*interlineado*: y el peyejo] {2} n a coser se le q<u>ita la cabesi{3}ta prieta y lo uesos y sehan en {4} agua linpia se estan tres {5} dias en yfusion ya los tres {6} dias se quelan por una lani{7}lla balca semiden los cua{8}rtillos a cada quartillo una {9} liba deasúcar se Clarifica {10} y se quela despues de calri{11}ficada seleda Punto de q<u>eb{12}rar y sila asucar es mala y {13} se engranuja se ehala ja{14}lea sino da el Punto y asi {15} q<u>e esta de Punto despejo {16} la jalea seaparta y seha {17} luego luege en las cascos

{h 3r} {1} [*tercera mano (C)*] se frie sebolla mui menuda {2} se le echa una poquita de arina {3} frita secha allí el carnero {4} o Gallina ya que es ora de {5} comerla se cojen unas llemas {6} de guebo su poq<u>ito de bina{7}gre molidos en molcajete {8}



allí secha peregil picado {9} y se rebuelbe con las galli{10}nas en los platos su aceite {11} esto se llama Fricasé.

{12} batiras tres guebos un {13} cuartillo de leche su poq<u>ita {14} de sal y vas echando arina {15} hasta que se aga masa {16} como la de los comunes {17} que no este ni mui dura {18} ni mui blanda aras {19} tus buñuelos con su agugerito {h 3v} [en blanco]

{h 4r}{1} [*cuarta mano (D)*] [*Título: Camotes enbetunados*]

{2} á una libra de camote una li{3}bra de asucar se ase la almi{4}bar de punto de espejo y ya se {5} tiene mondado el camote blan{6}co bien remolido se le echa {7} á la almibar y se deshase {8} hasta q<u>e esta echa pasta {9} y asi que ya esta de punto mui alto {10} se le echa agua de asar al gusto {11} y yerve mas hasta q<u>e queda seco {12} sepone a enfriar y luego conlas {13} manos mojadas se hacen los ca{14}motes del tamaño q<u>e se quiere y {15} se ban poniendo en unas tablas {16} sobre papel se asolean dos {17} dias y despues se boltean y hu{18}medeciendo el papel con el dedo {19} se les quita y se asolean por {h 4v} {1} el lado q<u>e se quita el papel se ase {2} miel mui espesa y blanca y en {3} una casuelita nueva se echa {4} y caliente se les unta con el {5} dedo refregandoles para q<u>e blan{6}queen y asi que se secan por un {7} lado se en betunan lo mismo por {8} el otro {9} [*Título: hicha*]

{10} á un cantarito de a quartillo {11} bidriado de agua se eha una {12} piña [*interlineado: molida*] con cascara un posuelo {13} de mais prieto quebrado y se{14}gun la cantidad q<u>e se quiere aser {15} en yegando a seis piñas se le {16} echa una panocha [*interlineado: blanca*] y un can{17}tarito de agua de cebada cosida {18} sin mudarle el agua se tiene {19} al sol y al sereno tres dias y {18} asi q<u>e se cuela sele echa asu{19}car competente Clavo canela {20} y noes noscada se tapa la olla bien {21} mientras se asolea

{h 5r} {1} [*primera mano (A)*] [*Título: Calabasa en leche*]

{2} se monda la calabasa y se rebana {3} mui del gadita y seha en la {4} leche sePone a coser sele ha su asuca{5}r regular y una poca de canela mo{6}lida a que se guierba y sele da Pun{7}to de cagueta y ensiba se leha otra {8} poca de canela {9} [*Título: Merengues*]

{10} para una dosena dose vebos seba{11}ten mui bien las charas asta que {12} esten duras se ase elal mibar que {13} este de medio Punto se cha el guebo {14} y se bate muncho y asi que se despe{15}ga del caso se ba cosiendo en vna {16} cuhara y en vnos PaPaPeles se les des {17} Por borea vna poca de asucar y lo {18} mismo se ase con los merengues se {19} ponen en siba de una mesa y se {h 5v} {1} les pone ensima vn comacal con lun{2}bre se leha un poquito de limon {3} para Rellenarlos se coge un po{4}quito del almibar que esta frio {5} se baten mui bien las yemas y se {6} rebuelben asta que sespesa se po{7}ne en la lumbre asta que sespese y {8} se pone vno sobre otro

{9} [*Título: Mamonsitos*]

{10} se cogen sinco vebos para una {11} dosena y se baten las claras as{12}ta que esten duras y se les rebuel{13}ben las llemas y se leha media tasa {14} de almidon vien remolido y a{15}sucara en Polbo y se Ponen a dos {16} fuegos Pero que este manzo

{h 6r}{1} [*segunda mano (B)*] [*Título: estofado*]

{2} Se conPran PulPas de Carnero y se {3} clabetean con jamon y clabo y pi{4}mienta y canla se echa en vna oya {5} vn PoCo de binagre y Agua se le echa {6} un de las mismas especies lavrel {7} ytomiyo asi esta en ynfucion asta {8} otro dia q<u>e le echa su Poq<u>ita de man{9}teca y su puntita de sal luego sele echa {10} su

Pandorado en manteca y su gito {11} mate y ajo sus trocos de jamon y {12} lla q<u>e se ba a comer sele echa su Poco {13} de bino Blanco y chiles y aceytunas

{14} [Título: Albondigas]

{15} A vna PulPa de carnero media de car {16} ne de Puerco se Pica y se muele con sus {17} clabos pimienta comino Asafran a {18} jo tomates crudos {19} y se ase el Cal Digo congito {20} mates molidos se frie con seboya {21} y ajo y lla q<u>e esta bien frito se le {22} echa su agua regular con sus es {23} pecies y Asafran y ya q<u>e esta {h 6v} {1} yrbiendo se bate la carne y se le {2} echa su Poq<u>ito de binagre y se le e {3} cha a esta cantidad vn guebo {4} crudo rebuelto en la misma Carne {5} su manteca deretida vn migajón {6} de pan frio desmoronado peregil y {7} llerbabuena PiCado menudito en la {8} misma Carne, al tiempo de aserlas se {9} rellenan con su Pedasito de jamon {10} y guebo duro, piñones almedras y {11} Pasas y asitron se cuesen en casue {12} la y si esta aguado el caldiy se co {13} pesa con su Peacito de Pan {h 7r} {1} [quinta mano (E)] [Título: enPanaditas]

{2} vna libra de arina seys llemas de vebo {3} media libra deasucar en Polbo {4} se le rebuelben 3 Partes y una se q<u>eda {5} para desPolborear les arriba {6} su sal manteca media libra {7} vna mantequilla de areal {7} se le echa vn Poco de agua revuelta {8} con la sal y manteca su naranja ra {9} llada {10} su Picadiyo de carne o de biernes {11} se cogogen dos llemas de vebo y se baten {12} y con vnas plumas se lenbar y sele e {13} cha su poq<u>ito de ajonjoli caido

{14} [Título: salsa para ternera]

{15} se coge una porsyon de socoyole {16} y se mete en lagua yrbiendo y lue {17} gose muele y se frie un poq<u>ito de ajo {18} y se boya fina y un poq<u>ito de arina {19} y despues se echa la llerba molida {20} y su aseyte y manteq<u>illa y esPsies {21} finas si en dollaerbas q<u>e no sea el so {22} coyole sele echara un poco de binagre {23} ternera o carnero q<u>e sea para esta sal {24} sa se cogera la PulPa y se le dara del plan {h 7v} {1} con vn machete despues {2} debatida se cogera v poco de jamon {3} magro y se clhabeteara con la Pun {4} ta de vn cuchiy se le ea con {5} el jamon el ajo y se rebuelbe {6} con su sal y sus especies {7} un Poco y eso se pone {8} a coser {h 8r} {1} [sexta mano (F)] [Título: Chongos de Platon]

{2} a una Libra de Azucar, real i {3} medio de Viscochos de S<ant>a fe {4} 3 yemas de Huebo, y media {5} mantequilla medio que {6} sito de Ystapa el Amibar {7} de un dia para otro mui {8} Puro, se rebuelben los Huebos {9} con un po de Almibar y lue {10} go se rebuelbe todo manti {11} quilla asta punto subido un {12} capa de Viscocho, y otra de que {13} so se ba mojando poco poco {14} pa se ponen a fuego masoso {15} y lumbre en sima y loquede {16} ma sa inchar

{h 8v} [en blanco]

{h 9r} {1} [segunda mano (B)] [Título: chongos Ricos]

{2} Se unta el Platon o Casuela {3} de manteq<u>illa a dos reales {4} de Biscochos, de asinco de la {5} santa fe o trortas de a dos Por {6} medio, vna libra de asucar {7} se ase almibar de medio Punto {8} se derite manteq<u>illa se pone {9} una caBa de Rebanadas de {10} biscocho y otra de q<u>eso de ys {11} tapa sele ba echando la al {12} mibar al Biscocho y tambien {13} la manteq<u>illa Rebuelta con la al {14} mibar ya que estan todas las CaPas {15} se bante vebos como Para freyr y se {16} taPan con ello con su lumbre ensima

{17} [Título: chicharos en leche]

{18} Se Ponen a Coser los chichar mui del. {h 9v} {1} que sean de los tiernos, y Para Que {2} que den berdes seechan cuando {3} esta yrbiendo el Agua y su sal {4} ysetaPan asta que estan cosidos {5} en oya, en vna casuela se echa {6} vna poq<u>ita de manteca aque sehara {7} vna poq<u>ita de seboya blanca y ya {8} que esta frita se

le echa vna poquita {9} de arina suficiente, a que esPese la {10} leche y se aParta semenea Que no {11} se dore y desPues se le echa la leche {12} suficiente según son los chicharos {13} su poquita de asucar

{14} [Título: Bigotes de {15} Balan queta]

{16} se Pone a calentar vna poca de {17} manteca y Para medio de leche {18} vna cucharada, de las de Plata de {19} arina, se quita la Casuela de la lun{20}bre Para que no se dore la arina {21} sele echa vna Po quita de seboya {22} menudita uy se menea Para Que no {23} se dore, no se Pone en la lumbre as{24}ta que no sele echa vn real de leche po{25}Co a PoCo, se le ba echando, PoCo a PoCo {h 10r} {1} a que se des aga la arina a este {2}real de leche, 1 lomo de PuerCo se Pi{3}ca sin ningun Pellejo y Pone a Co{4}ser y si se buelbe a PiCar que quede {5} mui menudito y sin ningun Pelle{6}jo se rebuel en la leche y se le da {7} Punto de Caxita y asi que se enfria {8} se cen los bigotes y se rebuelben {9} dos vebos con clara y llema y {10} con Pan molido o biscochos se {11}ase y se frien

{12} [Título: torta de bisco duro {13}chos rellena]

{14} se miele el biscocho y se baten ve{15}bos Como Para freyr se vnta la Ca{16}suela de [tachado: biscocho] manteca y se Pone {17} vna CaPa de biscocho y vna de vebo {18} se rellena con leche, o con carne {19} y es mui buena

{h 10v} {1} [Título: Buñuelitos {2} De viento]

{3} A vna libra de arina Dos vebos {4} Vno Con clara vn PoCa de agua {5} de anis erbida vn PoCo de a{6}gua de te quesquite asentada {7} vnato mada de sal si vbiere {8} Medio de Queso, amantequilla{9}do o de cabra sin sal vna {10} mantequilla de a medio una {11} PoCa de manteca como cuar{12}tillo este queso se muele mui {13} bien en vn metate asta que {14} este como masita lla que {15} este asi se le rebuelbe alli {16} mismo con todo lo de mas {17} y vna poquita de asucarmo{18}lida lla que esta bien re{19}buelto, todo, se sube a la me{20}sa, y se Palotea y se cortan {21} con tasa, y se frien en la man{22}teca no mui Caliente Por ensima {23} su al mibar y gragea.

{h 11r} {1} [Título: Buñuelos {2} De Agua ardiente.]

{3} se conPra medio de arina {4} dos cucharas de Plata de man{5}teca deretida, dos cuchar de {6} agua de tequesquite Banco {7} Dos cucharas de Aguardi{8}ente desPaña, dos Cucharas {9} de asucar molida cuatro {10} llemas de vebos esto se rere{11}buelbe en vn Platoncito on{12}do, y se esta rebolbiendo asta {13} que se despega del Platon y se {14} lleban a la mesa seasen ti{15}ritas Redondas y se cortan {16} Para aser Como Ros quita y {17} se echan a freyr y se sir{18}ben con asucar y canela

{19} [Título: frutas {20} de sarten Con Pulque]

{21} en PoCo de Pulque se echa vna {22} poca de arina y dos llemas de {h 11v} {1} y claras vna poca de asu{2}car algusto se baten con vn {3} Molinillo y se Pone la man{4}teca a Calentar y se ba me{5}tiendo el Molde y si se quieren {6} aser las de Color se des ase vn {7} Poco de Panesillo en Pulque o {8} en agua

{9} [Título: Rabioles]

{10} Vn real de Arina Dos vebos {11} con clara y llema. Medio de {12} mantequilla vna poca de man{13}teca y vna poca de sal se a{14}mas la masa con agua fria {15} como Para en Panadas lla{16}que esta amasada esta masa {17} se deja re Posar se le ase {18} su Relleno, aParte, espinacas {19} finas o aselgas la mitad de me{20}dio se Ponen a coser lla Que es{21}tan cosidas se Pican con vn cuchillo {22} o machete bien picadas se coge {h 12r} {1} vn Poco de aseyte y vna Poca {2} de manteca. se Pone a freyr {3} Rebanadas, vnos ajos se e{4}chan alli las llerbas y su [interlineado: un poquito de to] {5} poca de sal Pimienta y cla [interlineado: millo]

{7}bo vna cuartilla de sesos, v{8}na cuartilla de Requesón, y {9} cuartilla de queso Para el Re{10}lleno, se cuece el sesoso y se {11} pica y se rebuelbe Con todo {12} lo dicho y se gierbe: Para {13} el caldiyo vnos ajos Picados {14} Dis gitomates y tres seboyitas {15} bien fito se le echa vn Poco de {16} clado de la olla y su PoCo de {17} tomillo

AIWF TX 716.M4 M484 (*olim* Ms. 666) #2

{h 1r} {1} [*segunda mano (B)*] [*Título: Buñuelos* {2} comunes]

{3} A vna libra de arina v Posu{4}elo de asucar molida otro de {5} sumo de naranja otro de man{6}teca deretida su Poq<u>ita de a{7}gua de anis y alli vn peda{8}sito de lebadura desecha se {9} golPean y despues se Ponen a {10} que les de bastante sol en olla {11} se le rebuelben dos vebos con {12} clara y llema cuando sele {13} echa todo tambien los vebos {14} y se an en la Rodilla

{15} [*Título: Vebos ylados*]

{16} Se baten las llemas y se ase al{17}mibar de medio punto, se echan {18} las llemas Por vn colador en su {19} almibar que estara yrbiendo {h 1v} {1} se ban sacando con vna {2} cuchara de Plata

{3} [*Título: Giricalla*]

{4} avna tasa deCal do de leche {5} cuatro llemas se Pone a {6} coser la leche mui bien se a{7}parta asta que se enfria y se {8} mide en lo que se ade echar Pa{9}ra que cuaje se endulsa la {10} leche y llerbe con canela {11} se le echan las llemas se ba{12}ten con moliniyo y se cuela {13} echandose onde a de cuajar {14} se mete en vn casito con agua {15} yrbiendo Con sacate y Para {16} que no se rebiente el traste {17} antes que llerba se mete el tras{18}te, su lumbre ensima y sele {19} toma el Punto con un PoPote {20} asta que sale lin pio.

{h 2r} {1} [*Título: Marquesote de Rosa*]

{2} se Pone la al mibar se Clari{3} sola con limon se toma el Punto {4} asta que se q<u>iebra enunatasa con {5} agua y asi que esta se aParta que {6} se enfrie PoCo, ya se tiene bati{7}da mui bien una clara de vebo {8} se lesPrime vn limon entero y {9} se le echa a sucuar bien molida {10} suficiente, ya que esta a parta{11}da la Casuela o caso se le echa {12} vna Cuchara da deste betun {13} y se menea Con la cuchara y a{14}si que ba lebantando se boltea {15} en la canastita que esta Pre{16}benida con vna serbilleta en{17}sima vmeda Con Rosa en{18}sima y un Polbo de asucar {19} Para que no se Pege

{20} [*Título: Bunielos de manteq<u>illa*]

{21} se Pone la manteq<u>illa a rede{h 2v}{1} detir en una Casuela sele {2} ba echando la arina la que {3} en bebe Para dos mante{4}q<u>illas dos llemas y vna clara {5} vna PoQ<u>ita de agua se a masa {6} y se Prueba en la manteca {7} si alsan que se lebanten se chan {8} en la almibar con agua de asar

{9} [*Título: Biscochos*]

{10} A vna libra de manteca de{11}retida vna libra de asuca{12}r remolida se echa en la arina {13} que enbebe la manteca se le e{14}cha vna bola de lebadura {15} cosa de media tasa de Caldo se {16} estan amasando mu bien y {17} se le echan catorse llemas siete {18} con clara y siete con ella se ba{19}n labrando se Ponen en pape{20}les vntados con manteca se les {21} echa a vnos asucar y a otros Gra{22}jea y se meten en el orno no mui {23} caliente

{h 3r} {1} [*Título: Receta de tegoCotes o jalea* {2} Mui buena]

{3} se cogen los tejoCotes ber{4}des que esten blanCos que no {5} tengan chaPas de color y {6} que la asucar se blanca y sien{7}do esa que Parese lleso mejor {8} se

Ponen los tejoCotes a Coser {9} y seles q<u>ita la marquita negra {10} se machacan sin mondar se {11} les q<u>ita la agua en que se cosi{12}eron y se echan en vna casuela {13} o libriyo a que suelten la jalea {14} a libra de asucar cuartillo de {15} jalea se echa la asucar en Pda{16}sos con la jalea y se esta esPu{17}mando se menea algunas be {18} [roto:\* \* \*]

{h 3v} {1} [Título: Ros quetes]

{2} se baten BeytiCuatro llemas {3} mui bien seles ba echando a{4}rina la suficiente y se amasan {5} no agolPe seles echa medio {6} cascaron de Agua tibia Con {7} sal y medio de Agua ardiente {8} se ban asiendo los ros quetes y {9} se ban echando en la mante{10}ca que re bienten se sacan y al o{11}tro dia se meten en almibar {12} fria y es Pesa y se ban rebo{13}lCan{13}do en canela y se ponen a {14} secar

{15} [Título: Buñuelos de biento]

{16} sease de mays cacaguasincle {17} niscomil a otro dia se laba mui {18} bien y se muele como para ato{19}le se cuele en vna casuela {h 4r} {1} linpia se deja al cereno y ses{2}cure al otro dia cosa que no le {3} que de agua sele echa su agua {4} dete ques q<u>ite, su anis y sal se es{5}ta me ne ando asta que limpia {6} el Caso y esta Cosido y se deja en {7}friar, su Poca de manteca y man{8}teq<u>illa deretida vebos las llemas {9} que necesite cosa que que de {10} aguiado, que se eche.n en la man{11}teca Con cuchara y se le bantan{12}se ase almibar se les echa Por {13} encima y su gragea

{14} [Título: Quesadillas de regalo]

{15} Se muele el Mays cacaguasincle {16} echo niscomil se escure se seca {17} se muele y se sierne, se le echa su {18} agua de anis, su agua de teques {19} q<u>ite asentada sus llemas de vebos {20} Para medio de mays cacaguasincle {21} cuatro llemas, se le echa manteca {22} manteq<u>illa se reyenan de queso {23} con carmin o grana y su puntita {h 4v} {1} de asucar con este queso se ban {2} rellenando se cuesen en comal {3} Con piedritas de ormigero

{4} [Título: ojuelas]

{5} A vna libra de arina vna mante{6}q<u>illa se derite se le echa vna poq<u>ita {7} de agua de teq<u>esq<u>ite vna naranja {8} esPremida dos Cucharadas de a{9}guardiente vn vbo con clara se a{10}masa y se estiende mojándose {11} las manos con agua tibia Para {12} amasarlos se Paloten y se e{13}can a coser en la manteca cor{14}ta das con caretilla su almi{15}bar y gragea Por en sima

{16} [Título: Congos]

{17} A dos libas de asucar vna man{18}teq<u>illa de a re al se Pone la almi{19}bar que se aga de medio Punto se {20} le echa la manteq<u>illa y medio de {21} Agua de asar, se rebana el Biscoho {22} y se pone vna capa de biscocho y otra {23}de queso rayado se pone vn po{h 5r}{1}co a la lumbre ajonjolí Por Ensi{2}ma y gragea después de su lun{3}brita encima

{4} [Título: torta]

{5} se Pica vn real de seboyas menu{6}ditas se Pone en agua asta otro dia {7} que se frie en arta manteca ya que es{8}ta bien escurida: lla que esta cosida {9} se le Pica col y flor Pa Pas betabel alca{10}paras enteras sanoria vn Polbo de {11} camaron gueba molida Peregil ber{12}de y su sal y ocho o seis vebos que que {13} de como guebos rebueltos: se aParta {14} y a otro dia, sebaten lo vebos artos como {15} beynte o mas ya que estan alsados {16} se ba rebo{17}biendo y el recavdo se vn{17}ta la casuela de manteca y se echa la {18} torta se baten sinco o seys llemas y sele {19} echan Por ensima. Lumbre abajo y a{20}riba no biolenta—susarsa se Po{21}nen a freir los gitomates con ajo y {22} sal alcaparras su nues y binagre perejil {23} picado suajon joli y no mas

{24} [Título: suspiros]

para vna {25} libra de asucar bien remolida 16 {26} se rebuelben y se echan con vna {h 5v} {1} con vna chuchara en PaPeles {2} y se meten en el orno

{3} [Título: Budi]

se pone a coser la {4} leche y lla que esta bien fria sele {5} echa migajon de Pan frio en rebana{6}ditas que no le quede Caldo se des bara{7}ta el Pan en la leche con vna cuchara {8} ya que esta rebuelto sele echan vn{9}as llemas de vebo asta que lo tiñe se {10} le echa asucar molida mantequilla {11} y se bate todo mui bien que quede como {12} engrudo sele echan Pasas n[ue]vas nos{13}cada mui molida se echan este en{14}grudo en vna serbilleta y bien mo{15}jada y esPrimida se amara con {16} un mecaylo mui bien se pone a co{17}ser en Agua yrbiendo con vn{18}os Pa{18}litos se amara cosa que no se aci{19}ente en la casuela y se lesta echan{20}do agua yrbiendo por en sima tar{21}dara en coser Dos o 3 oras y se se{22}ca que queda como vn Pan se pone {23} en un Plato se rebana se Coge vna {24} poca de mantequilla se le echa Por en{25}sima le echaras asucar molida {26} y se come, secuese en o{27}lla

{h 6r}{1} [Título: Dulce de camote]

{2} Se pone aser la almibar que este de {3} Punto se le echa camotes molidos al{4}mendras molidas. Sin agua se Pone {5} en la lumbre asta que toma Punto se {6} aParta de la lumbre y se bate con {7} las llemas que ya an de estar bati{8}das se buelbe a Poner en la lumbre as{9}ta que se cuese el vebo, se muelen Mar{10}que sotes con asucar y canela ya que es{11}ta apartado de la lumbre se le echa {12} vn PoCo de marquesote y se menea {13} mui bien se echa en los basos o casc{14}os {14} y Por encima del mismo Marqueso.te {15} molida

{16} [Título: Dulces]

{17} La almendra bien molida y sele rebuel{18}be en el metate asucar bien cernida {19} y ya que esta bien rebuelta sele echan {20} unas claras de vebos y se ba labrando {21} [Título: torta de fideos]

{22} se Pone la agua a erbir con vn{23}os gra{23}nos de sal lla que esta yrbiendo se can {24} los fide os sin menearlos ya que estan {25} cocidos seaPartan se sacan con cuchara {26} o coladera se Ponen a enfriar en {27} vna casuela se baten los vebos se co{28}ge un sarten se enbara de manteca {h 6v} {1} se pone en la mitad del vebo en en {2} el sarten se echan los fideos en {3} medio con cuidado, se le echan los {4} demas [interlineado: vebos] batiendose, se le Pone lun{5}bre ariba y poca abajo, lla que {6} esta cosida se Pone en vn platon se {7} corta en rebanadas y se echa en {8} la almíbar, a que de vn erbor no{9}mas y se enfria Para comerla

{10} [Título: Vebos molidos]

{11} se Ponen seys Lib<ras> de asucar a a{12}ser miel y en estando de medio Punto {13} se le echa vna libra de camote otra {14} de Coco, otra de almendra y todo mo{15}lido, lla que ba espesando se le echan {16} dos reales de natillas buelbe aerbir y {17} lla que esta para tomar Punto se {18} baja y se le echan dose llemas se {19} buelbe a poner en la lumbre a que tome {20} Punto, y se le echa gragea o Canela {21} y Piñones Pasas y almendras

{22} [Título: Bocadillos de CoCo]

{23} A cuatro lib<ras> de asucar Clarifica{24}da y dado Punto de bolita dos li{25}b<ras> de coco Rayado se bate des{h 7r}{1}p<ue>s se Pone a la lumbre a que tome {2} Punto el que a de ser que desPege del{3}caso se buelbe a batir asta que esta {4} vnido. se echa en vn cajoncito con {5} vn papel se en Pareja con una {6} cuchara, se les echa gragea y a{7}si que estan frios se cortan con [tachado: una]{8} [tachado: cuchara] del tamaño que vna quiere {8} y se les cita el PaPel

{9} [Título: Mamellitos]

{10} A dos libras de Asucar clarificada {11} dos libras de mamey molido se Pone en {12} la lunbre se le echa vna cuata de {13} canela molido el Punto de que quede {14} el caso linpio Por todas partes ya si q<u>e {15} esta se aParta se deja enfriar y se ban {16} aciendo los mamellitos y si se q<u>iere {17} se le asen los vesitos de Pasta de al{18}mendra, y se rebuelcan con bisco{19}cho molido rebuelto con canela

{20} [Título: Manjar de ariq<u>ipa]

{21} A beynte cuartiyos de leche Nuebe li{22}b<ra>s de asucar blanca esta se machaca {h 7v} {1} y se echa en la leche a que se desaga {2} asi q<u>e esta des echa se cuea por v{3}na serbiyeta o cotense y se cogen seis {4} onzas de almidon se desase y se {5} cuea en la leche y si q<u>ieren que sal{6}ga mejor se le echa meDia Libra {7} de almendra mui re molido se {8} Pone en la lunbre asta que esta de {9} Punto el Punto es, echada vn Po{10}q<u>ito en vn Plato cosa que desPege {11} vn Poq<u>ito se aparta y se echa {12} en basos o cagetas

{13} [Título: Bocadiyos de leche]

{14} A vna libra de asucar medio {15} de leche se Pone todo junto en la lun{16}bre que esPese mucho se bajan {17} se Pone en vn Cajoncito PaPel {18} o sease el cajoncito de PaPel se {19} cortan como bo Ca diyos se les{20}echa gragea se dejan enfri{21}ar para sacarlos

{h 8r} {1} [Título: Gasnates]

{2} A vna tasa de caldo de arina {3} cuatro llemas se le echa su agua {4} tibia Con sal vna poq<u>ita de a{5}gua de tequesq<u>ite se amasa se {6} le echa vna poq<u>ita de manteca {7} deretida y vn poco de Aguardi{8}ente, ya que esta bien amasa{9}da se Palotea y se ban cortando {10} Con la Caretilla y se ban aciendo {11} los gasnates y al otro dia se les e{12}cha su almibar y gragea.

{13} [Título: Manjar dePechuga]

{14} moleras almendra bien remo{15}lida y la desaras en la leche la {16} colaras y la Pondras a coser a fu{17}ego manso conforme la cantidad {18} cogeras Pechuga de Gallina cosida {19} sin sal y la moleras en vn metate {20} y la desaras en agua de asar y en {21} estando de medio Punto le echaras {22} la Pechuga y el Dulce q fuer suficiente{23}te y lo dejaras coser asta que tenga Punto {24} y lo echaras en Platos o cagetas

{h 8v} {1} [Título: Pipitoria]

{2} se Pone la Gallina Poyo oPichones {3} a coser con vna poca de manteca {4} susua agitos Pedacitos de jamon {5} gordo su agua PoCa sal la suficien{6}te que no se sale por el jamon su Po{7}q<u>ita de pimienta clabo y canela {8} vn poq<u>ito de binagre se parte la {9} carne en pedacitos chicos de mo{10}do que cada pedacito sea vn bocado {11} la gallina si es de ados o tres días de {12} muerta mejor, ya que esta bien co{13}sida se baten dos llemas Para vna {14} gallina que no agan espuma y a{15}lli se le echa vna poca de agua v{16}na poca de arina vn poq<u>ito de {17} limon ya que esta todo esto ba{18}tido se echa en la oya en que es{19}ta la Gallina apartada y se menea {20} la olla con las dos manos Para {21} que no se corte el vebo su poq<u>ito de {22} asafran Para que tome color y {23} se come.

{h 9r} {1} [Título: Reseta para aser buenas {2} Morcillas {3} a la Castellana]

{4} Se Cortan los entre sijos ques {5} el sebo que esta Pegado a las tri{6}pas y el redaño, en Pedacitos Pe{7}queños y echa esta operación {8} se Ponen dose libras que se Pesan y {9} se ponen en vn cazo, esta gordura {10} a que se caliente bien sin derretir {11} se y aPartado se le agrega su {12} esPecia cigiente, De Pimienta {13} Dos onzas, de alCarabea que se ben{14}de en las boticas. Cuatro adar{15}mes: De oregano, Cuatro yden de {16} anis, quatro iden oreganos de co{17}minos quatro iden de ajos quatro {18} onzas De chile ocho o mas De agen{19}gible quatro Idem: todo esto

moli{20}Por ceParado se muele Bien y se {h 9v} {1} y todo mesclado con lo esPues{2}to, los ajos se muelen con el cile {3} se buelbe a Poner a la lumbre, a {4} fuego lento, rebolbiendolo con vna {5} cuchara nueba hasta q<ue> se derrita {6} vna cuarta Parte aPartandolo des{7}pues y asi que se enfrie vn {8} algo se le echara Poco a Poco seis {9} libras de sangre Pasada Por vn {10} Paño Claro o tamis Para q<ue> no lle{11}be tolendrones quajados que esto {12} se Corta hechandole vn poco de sal {13} en la baciga en q<ue> se recibe la sangre {14} quando se saca del Puerco mene{15}andola mucho, asta q<u>e se enfrie {16} todo se rebuelbe mucho y des{17}pues se pone un Poco a freir Para {18} su sasonarla de sal q<ue> avnque ten{19}ga algo mas en el Cocido la suelta {20} Para que Puedan dur sin a{h 10r} {1}cedarse no se les echa zebo ya y {2} en caso de echarselas se raya media {3} libra en vn rayo de ojalata y se {4} echa con las esPecias. selaban mui {5} bien las tripas grandes del Puerco {6} se ban llenando tendidas sobre vna {7} Mesa, dejandolas algo bacias para po{8}derlas amarar en diviciones de a {9} cuarta, o mas por q si estan muy lle{10}nas se rebientan al Coserse, Para es{11}ta operacion se ponen en vna Baci{12}ja de baro a Cazo con Agua no {13} mui caliente para que Por grados {14} reciba el calor y se cuesan sin re{15}bentar Picandolas en cuando en {16} cuando por ci estraen el biento de {17} cuando en cuando con un alfiler {18} o abuja o alfiler gordo. se a Partan {19} y se cuelgan al frio y se vsa de ellas {20} cocendolas mas y fritas {21} deste modo se asen con la sangre {22} que se quier echandole ygual can{23}tidad de lo demas como queda {24} dicho ariba

{h 10v} {1} [*Título: Escabeche*]

{2} se Pone aceyte en vna cazuela {3} o sarten asta q echa vmo y en{4}tonces se le echan los diente {5} de ajo artitos Pelados y Cuando {6} estan dorados se echa alli mis{7}mo tomiyo lavrel Pimienta {8} clabo su sal coresPondiente y {9} todo frito vn PoCo se aparta y se {10} entibie Para mesclarle el Bi{11}nagre artito y se buelbe a Po{12}ner en la lumbre a que de vn {13} erbor cuando se lean echado {14} los Pescados blancos fritos an{15}tes con Pan rayado y vebo Pe{16}ro ci es bobo y otros pescados no {17} llerbe Pero los pescados sien{18}Pre fritos con Pan o avnq<u>e {19} sean de otros gisados se sa{20}can del caldiyo ese les da su {21} Pasada con aceyte o mante{h 11r} {1}ca que sino es bastante asey{2}te se le rebuelbe manteca en es {3} este aseyte se echan todas {4} carnes lengua de toro sale mui {5} ri ca y tan bien los Patos Pero {6} todo cosido Primero se gu{7}arda en Cosa de losa la oya {8} bridiada Pero si es de Sajonia {9} mejor, setaPa y cuando se {10} a de Comer se saca y se ConPo{11}ne el Platon con su mismo {12} caldo; aceytunas seboya {13} o solo {14} [*quinta mano (E)*] [*Título: enPanaditas*]

{15} A vna libra de arina cuatro lle{16}mas o tres mejor tres cuatro onzas {17} de manteca vna naranja de china {18} o de las otras, su poq<u>ita de sal molida {19} y vna poq<u>ita de agua de tequesq<u>ite a {20} sentado se amasa vn poco y se co{21}gen bolitas se estienden con Palo{22}te seles echa o Picadiyo o dulce y {23} se cuecen en sarten o en orno {24} con su asucar por en sima.

{h 11v} {1} [*segunda mano (B)*] [*Título: Puchas*]

{2} libra y Cuatro onzas {3} de arina beyntiCuatro llemas {4} vn Puño Grande de azucar mo{5}lida lo que cabe en el veco de {6} la mano de Aguardiente sinco {7} beses y de agua de teques q<u>ite fu{8}erte ya asentado y alli se desase v{9}na poca de sal segun el gusto es{10}ta agua de teques q<u>ite

{11} [*Título: otros Rosq<u>etes*]

{12} A vna libra de Arina bien florea{13}da 2 onzas de alMendra Remolida {14} el Peso de medio real de te quesq<u>ite {15} balco.



{h 12r} {1} A cuatro Reales de Piñones {2} seys libras de Azucar cuatro re{3}ales de Mamonos Asi que esta la {4} almibar de me dio punto se A par{5}ta vn PoCo de almibar Para Mojar {6} el Mamon

{7} [Título: Ante de garbanzo] {8} A tres reales de leche dos tasas de {9} garbansos y de caldo y vna de {10} dCho co late de almidon

{h 12v} [en blanco]

{h 13} [en blanco]

{h 14r} {1} [Título: Receta de tamalitos {2} de Aros]

{3} A vna libra de Aros Cosido Primero {4} como Para aser torta y desPues pues{5}to al Sol asta que este bien seco {6} Se muele mui bien se echa en vna ba{7}tea Como Para aser tamales se deri{8}te vna manteq<u>illa de a dos reales y {9} ocho llemas de vebos en lugar de {10} Agua leche asta que moge lo regular {11} su asucar corespondiente y se ba{2}ten como los otros y el Punto en agua {3} asta que sube la masa ariba; si se {4} escuren cuando se estan cosiendo {5} se sacan y se buelBen a batir de nue{6}bo con mas manteq<u>illa y se relle{7}nan con manjar blanco o Con Pasas {8} almendras y Piñones, o con lo que v{9}no quiere.

{10} [Título: Receta torta de damas]

{11} Vn Puño de almendras, vn Puño de Pi{12}ñones martajados vn Puño de aros {13} mas remolido vn torta de biscochos {h 14v} {1} de las que dan aora de a D<o>s Por me{2}dio fria ocho vebos batidos como {3} Para freyr y [interlineado: medio de natillas] seenbara una casuela {4} o sarten como para otra torta y se {5} echa todo lo dicho en el vebo y sea {6} se torta con fuego ariba y abajo len{7}to y ya que esta cosida que se re{8}conose con vn PoPote se ase almibar {9} medio Punto a que llerba alli {10} entera o Partida y desPues se {11} Pone en Platon clabeteada ono

{12} [Título: otra torta de Aros]

{13} vn Puño de aros se Muele con pan {14} frio y queso sus vbos coresPondi{15}entes y se cuaja en sarten o Casu{16}ela y se echa en adobo o en lo que {17} se q<u>iere

{18} [Título: Receta de Pulque de {19} PePitas], segun el Pulque que se a de {20} ConPoner se regula la Cantidad {21} de las PePitas: que son Almendras {22} desPaña, almendras amargas.

AIWF TX 716.M4 M484 (olim Ms. 666) #3

{h 1r} {1} [séptima mano (G)] [Título: Receta de la chicha]

{2} A un cantatarito de agua una {3} Piña un puño de mayas prie{4}to un Jarito de agua de sebada {5} cosida un quarateron de panocha {6} blanca una miñeq<u>illa de clabo {7} y canela la piña molida y la casca{8}ra machucada se eha todo jun{9}to y se pone al sol por tres dias y {10} todos los dia se menea {11} el maias nomas se quiebra

{12} [firma: Luz Obregon]

{13} [Título: Reseta de los camotes enbetuados]

{14} cepela el camote y ce pesa a libr{15}a de pera libra de camote

{h 1v}{1} [Título: Reseta de las peras aprensa{2}das]

{3} se mondan las peras y {4} se echa a libra de pera libra {5} de asucar, la asucar machuc{6}ada y en una olla nueva se {7} echa todo junto y se pone a erv{8}ir a fuego manso asi que tie{9}ne caldo se le echa canela en {10} raja y asi que estan vien con{11}servadas se sacan de la miel {12} y se ponen a escurir en una {13} verguera en el sol despues se {14} ponen entre dos tablas, asi {15} que ya estan aprensadas se {16} rebuelcan en canela molida

{17} Juana

{h 2r} {1} [*cuarta mano (D)*] [*Título: Albondigas adobadas*]

{2} A tres lomos de puerco una pulpa {3} de carnero picado y molidos se {4} les echa clavo pimienta canela co{5}minos culantro y un puño de ajon{6}joli tostado tres chiles anchos remo{7}jados unos ajos un poco de tomate {8} y gitomate crudo y todo esto re{9}buelto se le echan quatro huevos {10} y un poco de pan desleido y su {11} sal correspondiente y una poq{12}uita de la Azucar se asen las {13} albondigas con su recaudo de {14} pazas almendras piñones huevo {15} cosido asitrohilitos aseitunas {16} y se pone una casuela con agua {17} a erbir y se ban echando las al{18}bondigas y luego se pone afreir {19} un poco de chile ancho molido {20} con gitomate y se echan las al{21}bondigas con su mismo caldo

{h 2v} [en blanco]

{h 3r} {1} [*octava mano (H)*] [*Título: Gizo de Baca Rellena de quete*]

{2} esta ce abre por en medio, y, ce le saca la {3} carne de adentro asta q<u>e q<u>eda delgado {4} la carne q<u>e ce le saca de adentro ce pica mui {5} bien. y. ce la revuelve perejil picado {6} gitomate picado ajos piñones. pasas, almen{7}dras guebo cosido y jamon todo grudo {8} clabo pimienta y sal al gusto. {9} ce rellena la baca y ce cose con una ebra de pi{10}ta y luego ce meha con jamon almendras {11} ajos y arros ce acen los agujeritos y ce mete {12} el arros ce pone a coser en agua y sal. Lla q<u>e {13} esta cosido ce rebana no mui delgada ce ase el {14} caldillo. ce pica jitomate bastante ajo y ce {15} pone a freir con manteca suficiente ce le eha {16} clabo pimienta laurel agua y sal {17} y ce ehan alli las rrebanadas asta q<u>e q<u>eda {18} bien espeso con con munho caldo {19} cosarrica

{h 3v} {1} [*invertido: Gizo*]

{h 4r} {1} [*segunda mano (B)*] [*Título: Oxuelas*]

{2} se cogen tres libras de arina y seis {3} uebebos tres con clara y tres cin {4} ella como media libra de man{5}teca y una poq<u>ita de Agua de te{6}q<u>ite se muele un quesito fresco de {7} esos de ados por medio mui bien {8} remolido la mitad de media de {8} bino blanco, unas gotas de ase{9}yte de comer y un poco de A{10}zucar {11} [*Título: Cubiletos de mays* {12} cacaguasincle]

{13} el Mays se muele y se sierne Por {14} un allate lo q<u>e abarca el Mays se le {15} echan de llemas y manteca de Re{16}tida, se buelbe a pasar por el me{17}tate, se asen las enPanaditas y {18} se bana asiendolos cubiletos se le {19} echa su Picadiyo, y si se quiere se {20} tapan con tapitas de la misma {21} masa y se cuesen en orno

{22} [*Título: Memoria de chicharos*]

{23} Medio de chicharos se ponen a coser{24}se despues se frien con Mante{h 4v} {1}q<u>illa luego se baten dos llemas {2} de huebo y se pica bastante Pere{3}xil asafran y Pimienta

{4} [*Título: turon de llemas*]

{5} a dos libras de azucar diez y ocho {6} llemas un real de miel virgen {7} y lo demas como el blanco menos {8} el Limon

{9} [*Título: Bocadiyos de piña*]

{10} se Ralla la Piña y se tiene dos días {11} en agua: y se pone a coser en otra {12} agua se saca se buelbe a colar y {13} lla esta la al mibar clarificada {14} se esprime y se echa en la almi{15}bar a q<u>e tome Punto de Cageta {16} se dejan enfriar un poco a {17} [*tachado: que tome punto de cageta*] y des {18} pues se echan en obleas o cajon {19} o tabla- [*Título: Bocadillos de* {20} Coco]

{21} en cada una se echan tres li{22}bras de asucar. se clarifica {23} y se le da punto en el Agua que {24} este durito que suene y entonses {25} se le echa el Coco y ajon joli tosta{26}do y se asen

{h 5r} {1} [Título: Buñuelos de tutanos]

{2} A seys libras de arina tres man{3}teq<u>illas y un real de tutano de {4} baca y derretido todo en el baui {5} de una olla, se le echa tibio se {6} le echan dose uebos, cuatro con {7} clara y ocho solo llemas. se gi{8}erbe un poco de Anis y despues se {9} aparta a enfriar y asi apartado {10} sele echa un poq<u>ito de teq<u>esq<u>ite {11} blanco y desta Agua lla fria se {12} ase miel clarificada

{h 5v} {1} [Título: Sige el turon]

{2} ce asta que esta frio bien batido {3} se buelbe a poner en la lumbre {4} asta que se desPega del caso se {5} buelbe apartar y sebuelbe a {6} abatir y asique esta se echa en {7} el Platon y se le echan Piñones {8} almendras y nueses todo tostado {9} menos los piñones

{10} [Título: Empanaditas ojaldradas]

{11} A dose onsas de manteca tres libras {12} de Arina Dose uebos ciete sin clara y {13} tres con ella cuatro onsas de asucar {14} la sal nesaria. Una poq<u>ita de A{15}gua tibia, y seba asiendo, lo ojal{16}drado, untandole a cada oja bas{17}tante manteca y si se ase de un {18} dia para otro sale mejor despues {19} despues seban asiendo las enPana{20}ditas Rellenas de Picadillo y se me{21}ten en el orno y nomas {22} [Título: Rosquetes Pasados por Agua]

{23} A media libra de asucar

{h 6r} {1} [novena mano (I)] [Título: Reseta de la Baca {2} mechada]

{3} se toma una pulpa de Baca {4} desguesada despellejada se {5} aporea sin mojarla se le echa {6} sal vastante con una poqu{7}ita de agua y se deja tres {8} dias en aqueya salmue{9}ra sin dejarla de voltrear{10} ni ponerla al sol al quar{11}todia se lava muy vien {12} se mondan agos enteros {13} tiras de jamon gordo se ma{14}el clavo pimienta ajenj[roto:\*]{15}vle laurel oregano tomi[roto:\*\*\*] {15} se echa en un plato un {16} poco de vinagre con ar{17}ina se mojan asi los {h 6v} {1} ajos y luego se revuelcan {2} en el polvo de las yervas {3} con un cuchillo delgado {4} Se agujera la carne {5} y sele van metiendo los {6} ajos en ilera lo mismo se {7} ase con la tirasde ja{8}mon asi que esta vien {9} mechada se calienta {10} una poca de manteca {11} en un sarten y se echa {12} ayi la Baca para que dore y {13} apriete el mechado lue{14}go aqueya manteca q {15} sobra se vasia en un oya {16} con agua y vastante {17} vinagre nomas aque qu{18}bra la carne se le echa {h 7r} {1} todas las espesies y yervas {2} que Sobran y si son pocas se {3} le echan unas revanad{4}as de sanoria se tapala {5} oya con engrudo se pone a {6} coser de ratos en ratos se {7} menea con la misma oya {8} se menea para que no se que{9}me asi que esta cosida se {10} aparta y se deja enfriar {11} y ya fria se saca la vaca {12} se envuelve en una ser{13}villeta se revana delga{14}da se come fria se se qui{15}ere se le echa aseite vina{16}gre y sebolla picada su pol{17}vo de pimienta molida [roto:\*\*\*]{18}nachiles o chiles y aseitun{18}as si se quiere se puede gu{19}ardar pa.caminar envuelto

{h 7v} {1} [Título: Reseta de los Cuviletos de {2} almendra]

{3} A una libra de almendra {4} treinta o mas llemas de hu{5}evos se vaten solitas como {6} para huevos reales y la alme{7}ndra se martaja aq<u>e quede {8} entera y con grano se untan {9} los cubiletos de manteca se {10} llenan y se meten a el horno {11} y en estando cosidos se echan {12} en almibar de medio punto {13} y yierven hasta que esten cala{18}dos la almibar ha de tener {19} vino despues en el platon {20} se les echa almibar con vino {21} y se clabetean

{h 8r} {1} [*segunda mano (B)*] [*Título: Modo de aser Naranjas de china o de las otras con gajos en conserva*]

{4} se rallan las Naranjas {5} mui bien se ponen a coser en {6} en un caso o cosa ancha {7} con una poca de [*mancha: \*\**] paja y {8} sacate de carbon ya que es {9} tan cosidadas para que se {10} cuesan se tapan con el sa {11} cate se dejan enfriar y {12} despues se sacan a otra a {13} gua seles estan mudan {14} do agua y se ponen al sol {15} y el sereno asta que no a {16} margan [*tachado: \* \* \**] en el D[\* \* \*]

{17} [*Título: Leche de chirimoyas*]

{18} se echa a la leche almidon y {h 8v} {1} Dulce y asi que esta es Pe [*mancha: \*\**] se {2} le echa de la chirimoya lo qe {3} tiene los uesos qe no amar {4} gen y es mui buena

{5} [*Título: llemas asadas*]

{6} se baten las llemas como Pa {6} ra uebos moles se rebuelbe {7} con almibar ya que esta es {8} peso se coge con una cuchara {9} y se ba poniendo en papeles {10} fuego lento ariba y abajo

{11} [*Título: Mantequilla de Toluca.*]

{12} a vna mantequilla de a real {13} cuatro onzas de asucar se ase {14} miel especita y en un caso se {15} echa mantequilla y se le ba {16} [*roto: \**] chando la miel y se ba bati {17} [*roto: \*\**] do como albimar asta qe al {18} za y se pone mui blanca se echa {19} con cuchara en los papeles {20} canela o gragea.

{h 9r} {1} [*Título: trontiyas de pipian*]

{2} se muele el nixtamal {3} sin labrarlo se muele un ci {4} le ancho ca caguante y pepita {5} de calabasa tostada se frie {6} el chile y despues se le unta a {7} las tortilla y se echan a freir

{h 9v} {1} Señor Don Jose {2} San ches {3} Mui Señor mio Lees {4} timare a vsted meaga el {5} fabor de mandarme {6} eses cun

{h 10r} {1} [*décima mano (J)*] [*Título: Jericalla de chirimoy*]

{2} A una chirimoya mediana, se regula se {3} gun el tamaño, se le echan 8 hiemas de hu {4} evos y medio de leche del pie de la vaca y secu {5} ese la leche i en ella se desasen las hiemas {6} y se le va echando la asucar en polvo al {7} gusto despues se quela, y ya colada se {8} le desase la chirimoya mui remolida {9} laque no se coja mas qu lo de ensima por que {10} no amarge, se echa en la tasa y se po {11} ne en el agua irviendo con su comali {12} to con luvre ensima, y se prueva {13} con un popote

{14} [*Título: Jericaya de Naranja*]

{15} [*roto: \* \* \**] naranja grande 2 3 hiemas [*roto: \* \* \**] {h 10v} {1} sitios de canela se echa en las tasas y {2} se pone en el agua erviendo con su {3} comal ensima con luvre, y se prue {4} va con el popote;

{h 11r} {1} [*roto: \* \* \**] {2} [*roto: \* \* \**] [*segunda mano (B)*] bra de arina [*roto: \* \* \**] {3} 5 on [*roto: \*\**] s de manteca dos na {4} rangas esprimidas y tantita {5} sal 3 uebos desclarados y tan {6} [*roto: \*\**] ta agua demodo que no este {7} mui dura y se palotea se asen {8} las enpanaditas con su Relle {9} no de Picadiyo o de dulce y {10} se ponen a coser en una orni {11} ya por falta de orno con lun {12} bre ensima

{13} [*Título: Para el turco*] {14} selaba bien el nistamal

{h 11v} [*en blanco*]

AIWF TX 716.M4 M484 (*olim Ms. 666*) #4

{h 1r} {1} [*segunda mano (B)*] [*Encabezamiento: Cuaderno de los A Puntos de la Venta del año {3} de 1820 en junio*]

{4 a} Primer Corte de alfarfa me {5 a} entrego {6 a} segundo Corte {6 b} 30 p {7 a} de la Rendamiento de la {8 a} venta. {8 b} 8 p {9 a} De leña {9 b} 5 p.

{h 1v} {1} [Título: Reseta para vñeros {2} y Panadisos] - y Leche de Pechos

{3} y migajon de Pan Conaseyte Ro{4}sado

{5} [Título: Reseta Para Baca]

{6} se le echa alabaCa echa pe{7}dasitos, zumo de narja y {8} e y esta con ello por vn rato des{9}pues. se le q<u>ita esto y se le ma{10}chacan vn os ajos y se le echa {11} Binagre, y desPues se enbra vna {12} casuela con manteca y se Pone {13} a la lumbre y se asan gitomates {14} y se le esPrime el sumo y lo demas {15} se muele Con su Pedasito de Pan tostado [al margen: es/ espesi/ y su]

{h 2r} {1} [Encabezamiento: Lo q<u>e Boi Resibiendo desde {2} enero de 821]

{3 a} en 2 Partidas {3 b} 26 p {4} Lo q<u>e tiene Cadena el tajamanil {5} Moriya La Puerta de la Ca{6}za del seño, el Asa D<o>n {7} y toda la eramienta {8} Cubeta {9} el Almasigo y Ma

{10} [Título: Reseta]

{11} Se conpra vn cuete de baca y se re{12}Bana Para Para q<u>e se abra y se {13} cortan tiras, de jamon y se Muelen {14} espesies finas, se amara con vn me{15}cate y se pone a freyr lla que esta bi{16}en frito sePone vna olla a erbir con {17} binagre y sal y agua lavrel tomi{18}llo y demas lla q<u>e esta cosida se de{19}ja en la olla

{h 2v} {1} [Encabezamiento: Año 822]

{2} Lo q<u>e le q<u>eda a S<eñor>a PePa de {3} eramienta {4 b} 1na bareta {5 b} 3 asadones [\* \* \*] {6 b} 1 Cuchiyo de Pan {7 b} 1 HAca grande {8 b} 1chica y vnasu{9 b}ela {10 b} 2 Palas {11 b} 1 Romana con su {12 b} Pilon, 2 Cubetas {13 b} y vna des Barata{14 b}da.

{h 3r} {1} [Encabezamiento: Apunte {2} de los q<u>e seba gastando en {3} trabajadores en la venta]

{4} en dos Cortes de alfarfa 6p {5 b} 2 a {6 b} 3 {7 b} 1 z {8 b} 3 G {9} Me resta Cadena 25 piezas {10} Rebajado. {11} en Casela la gutieres ConPro {12} cadena, vna Partida de Ma{13}gelles.

{h 3v} {1} [Título: Reseta para Bigote Para {2} betualla]

{3} Se Coge vna Poca de Arina {4} se le echa La sal suficiente {5} y vna, PoCa de Agua tibia {6} esto se Amasa mui bien bien lla que {7} esta, amasada, sePalotea y se {8} ban Cortando chiq<u>itos de Modo {9} q<u>e se Puedan Rellenar Con {10} Picadiyo, o guebos Rebueltos {11} Se Pegan, con clara de vebo desPu{12}es se RebuellCan, en Pan Ra{13}llado, y se frien, doraditos {14} Primero se

{h 4r} {1} [Título: Curtidos de ejotes]

{2} Se Pone a Coser los ejotes {3} tiernos y linpios, la sanoria limpia {4} y Con el Corazon que desPues de Co{5}sido, se les q<u>ita Calabasitas chiq<u>i{6}tas, todo esto, se cuece, Cabezas {7} de seboyas, Picadas y echadas en {8} Agua, y trositos de apio: se ase {9} vna sal sa de Binagre ajos moli{10}dos y sin, moler, tomiyo, oregano {11} y lavrerl, Pimienta y Clabo, A{12}seyte, y sal

{13} [Título: toregita, de vebo]

{14} Se Cogen 30 llemas y Natas de {15} leche

{h 4v} {1} [Título: Sopa de lantejas]

{2} Se echan, a remojar la lantejas {3} se laban y se muelen congitomate {4} cosido, se frien ajos y seboya lla q<u>e {5} esta frito, se echa las lantejas moli{6}das a freyr lla que esta hirviendo el {7} caldiyo: se ba echando, el Pantostado {8} y se taPa fuego arriba y abajo.

{9} [Título: tortillitas de Cuajada]

{10} Se muele el Mays y se sierne a vn [\*\*]a{11}to de Mays vno de cuajada se mo{12}ja Con mantequilla, y se le echa, a {13} vnata sa Caldera vna llema de v{14}ebo, y se le echa asucar, molida. {15} se asen las tortillitas, y se ponen {16} a coser, en comal con piedras de {17} ormigero

{18} [Título: Lengua]

{19} Se Pone a dorar, Para Vna Lengua {20} dos gitomates, y Pan suficiente se {21} muele, tabien se muele, Perejil y llerba {22} buena, tan bien frito en Manteca {23} se Pone a freyr, asta qe se dora Como {24} arina, sin echarle agua lla que esta {25} bien dorado, se laba mui bien la len{26}gua. Para esto, Primero. se golpea {h 5r} {1} mui bien la lengua se laba y desPues {2} se le echa limon Para qe se desfle{3}me se laba y se Pone a Coser y {4} lla qe esta cosida, selaba sereba{5}na ese echa con agua lin pia mi{6}entras se ase el Cal diyoy. qe lla que {7} esta como sea dicho se le echa su{8}s espesies y el Caldo en que se re{9}bano la lengua

{10} [Título: otro giso de lengua]

{11} Segol Pea, mucho la lengua y se la{12}ba y a fuerza, de Agua, Caliente se le {13} quita el Pellejo. se mecha con vn pin{14}son con ajos y jamon, se Pone a {15} coser Con agua binagre y bino {16} y ajos molidos asi se sta cosien{17}do toda vna noche lla qe esta Co{18}sida, se Pone a sar en la lun bre {19} vnos gitomates, se les quita el Pelle{20}jo y se machaCan Con las manos {21} se pone a freyr seboya yajo y c e{22}cha el gitomate y sus esPecie fi{23}nas lla qe esta frito se basia la {h 5v} {1} lengua, en esa salsa en olla y se de{2}ja es Pesar. Rica Cosa

{3} [Título: Atole de sustancia {4} Para enfermos]

{5} Se echa el Pan frio o duro, are{6}mojar, vn PoCo y se desase, se {7} echa a erbir en vna olla asi qe {8} esta como atolito, se aparta y {9} se Cuela. se le echa llema de ve{10}bo y asucar y canela si se quiere {11} y sino, solo asucar. y dura {12} Poniendolo al sereno y frio {13} asta ocho; días Cogiendo Con {14} cuchara lo qe sea menester

{h 6r} {1} [sexta mano] Se cojen 12 llemas y se le echa la arina que aguante tan{2}tita agua de tequesquite tantita asucar tantita mante{3}quilla derretida y se rebuelbe todo asi que esta bien revuelto {4} se asota arto se le ba echando la arina asta que ya no se {5} pega en la tabla se estiende con el palote se cortan unos {6} cocolitos delgados se pega en medio con tantita clara de hue{7}vo se frin que no este muy caliente la Manteca y luego se {8} echa en azucar sernida.]

{h 6v} [en blanco]

{h 7r} {1} [Título: Cageta de chirimoya; giCa{2}ma y Naranja de china]

{3} Se sierne la chirimoya, y la {4} xicama, y la Naranja se la {5} monda lo Blanco y avna Cage{6}ta 2 o 3 naranjas, se ase al{7}mibar a punto de Crebrar a{8}si qe esta, se le echa la Pasta {8} a libra de Asucar libra de fruta

{9} [Título: Mermelada de Peron]

{10} vna libra de asucar, vna libra de {11} Pasta, de Peron este se cuese y {12} desPues se mondan, y se muelen {13} mubien, y lla que esta de Punto de Cre{14}brar se a Parta, y se le echa el Peron {15} y se bate como el turon, asta que se en{16}fria el Cazo, se buelBe a poner en la {17} Lun bre, da vn erbor se buelbe a Par{18}tar, y se bate, asta qe se despega {19} del Caso, se echa en moldes o ba{20}sos y se sacan desPues de frios

{h 7v} {1} [Título: AlBondigas {2} de Gallina]

{3} Se PiCa la Gallina la Pechuga {4} Cruda, a vna Pechuga, medio {5} de jamon gordo tambien PiCa{6}do y molido. Con un migajón {7} de Pan Remojado, se Pide jamon {8} de mechar. lla qe esta molido {9} todo, se Pone vna Casuela Con {10} Agua y sal, en la Lunbre {11} y asi qe lla llerbe, seban {12} asiendolas al Bon

digas y {13} se ban echando. se muele Para {14} vna pechuga 4 o 5 dosenas de {15} almendras, y vn migajon de {16} Pan asi qe lla estan Cosidas {17} se le echa lal men dra que aga {18} caldo, alas al Bondigas se les {19} echa vnguebo antes de {20} aserlas y se baten.

{h 8r} {1} [*Título: Resetas de Aua de Color*]

{2} La de Cardeniyo. Se echa a {3}re mojar el Cardeniyo o se {4} muele se le echa: agua y limo{5}nes si se quiere Berde se le echa {6} binagre. Para asul no mas {7} limones {8} La de tuna. Para aser de Barios {9} naCares, y morados {10} La de Mastuerso se muele el {11} mas tuerso y se Cuela, y se le echa {12} Limon, y queda vn color mui bonito {13} Con Con Panela echada, en A{14}gua, se ase un morado mui bu{15}eno

{h 8v} [*en blanco*]

{h 9r} {1} [*Título: Remedio Para la {2} des yteria*]

{3} Las ogitas de la flor del gra[*interlineado: nado*] {3} Se Ponen en vn pozuelo o en {4} dos asta qe quede en vno y {5} se toma en allunas y se des{6}alluna, Con atole, Con Pon{6}te duro

{h 9v} [*en blanco*]

{h 10r} [*en blanco*]

{h 10v}{1} [*octava mano (H)*] [*Título: Albondigas deRes {2} Pica en giso de estofado*]

{3} ce toma carne de puerco y de carnero {4} molida con gitomate y ce le echa un po{5}co de pan molido remogado un poco de pe{6}regil mui bien picado ce le pica cebolla {7} ce le ehan los guebos ce gun la cantidad de {8} carne que cea todo esto se rebuel y ce ban a{9}siendo ce rellenan con choriso chilito {10} en binagre una aceituna pasas almen{11}das y piñones el caldillo ce ace con gitomate {12} picado y ajos laurel sus especies finas {13} lla ge esta mui bien frito a esto cele cha a{14}gua y binagre y sal llage esta irbiendo {15} ce ban echando las albondigas a cocer lla que {16} estan cosidas cele chan un pedacito de pan {17} dorado para espesarlo.

{h 11r} {1} [*segunda mano (B)*] [*Título: Reseta de los taMalitos de {2} Aros*]

{3} A 2 libas, de Aros, se echa en {4} Remojo toda vna Noche a o{5}tro, dia, se laba y se Pone a se{6}car mui bien todo, el Dia lla qe {7} esta bien seco se Muele y se Pone {8} asecar o trabes desPues se echa {9} en vna batea, se le echa libra y me{10}dia, de Mantequilla, y medio de le{11}che, su asucar, Molida la suifi{12}ciente. la mantequilla, deretida {13} y se bate, Como, Rebanando se {14} le da el Punto de los tamales de {15} Mays. se conPran ojitas de ta{16}mal qe llaman, de Canbrai, y se {17} Rellenan, o con leche, echa post{18}re, o Con Almendras y Piño{19}nes, y Paneciyo, lla qe estan e{20}chos, se Amaran, en Medio con {21} tiritas de las mismas ojas y se {h 11v} {1} Ponen a coser como los de Mays

{2} [*octava mano (H)*] [*Título: tamalitos de ARos*]

{3} ce laba el aros mui bien y se pone {4} acecar lla ge esta bien ceco se mue{5}le y se pasa por tamis a una libra {6} de aros una mantequilla de a real y medio {7} y medio de natillas dulce al gusto {8} todo esto gunto ce bate mui bien a dar {9} le punto de tamal ce toma una poca {10} de masa aparte y ce le cha panecillo {11} para acerlos tamales la mita balcos {12} y la mita encarnados ce rellenan con {13} pasas almendras piñones asitron {14} ce acen los tamales en ojas de canbrai {15} y sino con las corientes y ce ponen a co{16}cer

{17} [*segunda mano (B)*] [*Título: tamalitos de Cuajada*]

{18} Un chartillo de mays Cacagua{19}single, se muele y se Pasa Por {20} tamis. se le echan dos tasas {21} grandes de Cuajada Asucar {22} al gusto, se bate Mucho todo y{h 12r} {1}nCorPorado y seban asien{2}do y se meten en el orno a {3} coser

{4} [Título: Cocada]

{5} A Dos CoCos tres l<i>b<r>a de Asu{6}car , vn cuartillo de Bino {7} Blnco, en el Bino, se rebuel{8}Ben 16 llemas de vebos {9} lla q<u>e esta la alMibar bi{10}en clarificada serallan {11} los CoCos, y se echan en la {12} al mibar, asi q<u>e estan bi{13}en esPeso, se aparta lla q<u>e {14} esta frio se le RebuelBe el {15} Bino. con los vebos, y se bu{16}elBe a Poner, a la lumbre {17} asta q<u>e se desPega del Caso {18} q<u>e ese es el Punto: se echa {19} en el Platon, y se ba costrean{20}do con fuego Ariba

{h 12v} {1} [Título: q<u>esadillas De {2} Regalo]

{3} Se coge vn cuartillo de Ma{4}ys CaCaguasingle Blan{5}co se muele, y se Pasa Por ta{6}mis, sele echa Media Li{7}Bra de Asucar en Polbo {8} Media Libra de Manteca {9} derretida, 16 llemas, de, v{10}ebo lla que esta todo esto {11} ynCorPorado, se le echa v{12}na tasa Caldera de Agua {13} de teq<u>es q<u>ite blanco, asen{14}tado se Rebuelbe mui bi{15}en todo, esto, asta aserse la {16} Masa, se deja guardada {17} en vna olla asta el Dia si{18}giente, a otro dia se toma {h 13r} {1} vna PoCa de Masa se le {2} rebuelbe Ceso Añejo {3} Molido, con un Poco de Pa{4}nesillo, se le echa vn PoCo {5} de asucar y al tienPo de y{6}rlas, asiendo, se Relle{7}nan con esto; y en Pie{8}dras de hormiguero ban {9} cosiendo {h 13v} [en blanco]

AIWF TX 716.M4 M484 (olim Ms. 666) #5

{h 1r} {1} [sexta mano (F)] [Encabezamiento: Libro de Cosina]

{2} [Título: Masa Real]

{3} una libra de arina, quatro {4} Vebos, se moja la arina Con {5} manteca o mantequilla. Asu{6}car rregular molida y se ama{7}sa Con las manos, y se hacen {8} los Biscochitos.

{9} [Título: Torta de Almendra]

{10} a media libra de almendra {11} cartorce llemas de Vebos se rre{12}muele muy bien, y luego se Re{13}buelbe con las llemas, se le {14} unta al Platon o Casuela, [roto: \* \* \*] {15} Poca de manteca y se hecha {16} y a dos fuegos mansos {h 1v} {1} se cuese; y despues se hecha {2} [roto: \* \* \*] el almíbar a que hiervan {3} [roto: \* \* \*] llemas batidas: Como para {4} uebos Reales.

{5} [Título: Empanaditas]

{6} una libra de arina, seis llemas {7} de Vebos, media de asucar en {8} Polvo, se le rrebuelben tres {9} partes, y una se queda para {10} Despolvorearles arriva: Su {11} Sal, media libra de manteca, {12} una mantequilla de a rreal {13} se le hecha una Poca de agua {14} revuelta con la Sal y mante{15}[roto: \* \* \*] Su naranja Rallada, {16} [roto: \* \* \*] Picadillo de Carne o Vier {17} [roto: \* \* \*]s, se cojen dos llemas de Ve{18}bo, y se baten: y con unas Plumas {h 2r} {1} se le Embaren, y se {2} le hecha su poquito de Ajon{3}joli Crudo

{4} [Título: Sarsa p<ar>a Ternera]

{5} Se coje una Porcion de Socollole {6}o Lengua de Vaca y se mete en la {7} agua hirviendo, y luego se mue{8}le, y se frie un Poquito de Ajo {9} y sebola fina, y un Poquito de {10} arina. y despues se hecha la {11} llerva molida, y su aseite y man{12}tequilla, y especies finas. Siendo {13} llerbas; que no sea el Socollole {14} se le hechara un Poco de Bina{15}gre: Ternera o Carnero q [roto: \* \* \*] {16} sea para



esta Sarsa. se Cojera {17} la Pulpa y se le Dara de Plan {h 2v} {1} Con un machete, despues {2} de batida se Cojera un Poco {3} de Jamon magro, y se Clavete{4}ara con la punta de un Cuchi{5}llo, se le metera, el Jamon, el {6} ajo, y se rebuelbe, con su Sal y sus {7} especies en Polvo, y eso se Po{8}ne a Coser.

{9} [Título: Vinuelitos]

{10} Se hecha una poca de agua {11} en un Sarten o en una olla, {12} con un Poquito de anis á her{13} [roto: \* \* \*]r, asi q<u>e lla esta hirviendo {14} se le hecha una tasa de Cal{15}do, de Leche, y media libra {h 3r} {1} de arina; esto se esta mene{2}ando hasta q<u>e se hace una Vola {3} se deja enfriar, y despues se a{4}masa con dies o Doze huevos {5} con Clara y llema. Se pone la {6} mante en un sarten bien {7} caliente, y lla q<u>e esta la masa {8} bien amasada, se hacen unas {9} bolitas y, se van hechando a Cozer {10} y despues de todo se les hecha {11} almíbar por Ensima {h 3v} {1} [Título: Chiles Rellenos]

{2} Se pica la carne de Puerco Cruda, {3} y se muele muy bien, y después {4} se Pica un Poco de ajo, y con agua {5} se Pone a Cozer la Carne, con gito{6}mate cosido, y molido, y un Poqui{7}to de Tomillo, Clavo y Pimienta, {8} Canela, su poquita de manteca, {9} su asucar y Vinagre, su Asafrán, {10} su llema de huevo cosida, y moli{11}da. asi que lla esta Espeso el Picadi{12}llo, se le hecha almendras, Pasas, {13} Piñiones, huevo cosido, unos Peda{14}sitos de Tornachiles en Vinagre, {15} sus aceitunas, sus Pedasitos de {16} Jamon: esto es p<ar>a Rellenar los {17} Chiles. Caldillo para los d<ic>hos Chiles {h 4r} {1} Se pone a coser el Gitomate mas {2} colorado, y después se muele, Se Pi{3}ca un Poco de ajo, y se frie el Gito{4}mate y el ajo con manteca. sele {5} hecha las Especies, su aSafran, {6} su poquito de asucar, su Poquito {7} de Vinagre, y se Espesa con llema {8} de huevo.

{9} [Título: Caldillo p<ar>a el Bacalado]

{10} [undécima mano (K)]: Se ha de picar cebolla mui menu{11}dita, ajo, peregil, y frito mui vien {12} en Azeyte de comer, seecha arina {13} a freir con el propio recaudo, ala {14} arina se le echa la Leche, sus espec<ia>s {15} finas, clabo canela pimienta y su pun{16}tita de azafran

{h 4v} {1} [Título: Azado de Carnero]

{2} Se pone a cocer con su agua re{3}gular, se le echa sal y unos ajitos {4} sueltos, y asique tiene poco caldo, se {5} le echa su pimienta, su clabo, unos {6} poquitos de cominos y Hierbabuena {7} y una cabeza de cebolla y ajo moli{8}do, y su poquito vinagre, y su {9} poquita de manteca: y asi, que esta a{10}zado por un lado se boltea por el {11} otro.

{h 5r} {1} [Título: Masa Real]

{2} A una Livra de arina quatro ye{3}mas de huevo se moja con mante{4}quilla o manteca derretida sea{5}masa con las manos, y se hasenlos {6} biscochos con las manos y su azucar molida.

{7} [Título: Torta de almendra]

{8} A media libra de almendra catorce {9} yemas de huevo se remuele mui vi{10}en y luego se rebuelbe con las yemas {11} se le unta al Platon ô casuela una po{12}ca de manteca: a dos fuegos mansos {13} se cuese y despues se echa en el almi{14}bar, aque yerva las yemas batidas {15} como para huevos Reales.

{16} [Título: Durasno Rayado]

{17} Se cojen los Durasnos de hueso blan{18}co se ponen a cocer sin q<u>e se deshagan {19} y se apartan â enfriar: despues se pe{20}lan a q<u>e no les quede cascarita p<o>r q<u>e {h 5v} {1} los agria con el tiempo se corta el {2} Durasno en tiritas y se pesa, a {3} livra de Durasno livra y media de {4} azucar vien clarificada q<u>e no lle{5}ve limon p<ar>a q<u>e dure. se le da punto de {6} alfeñique: se aparta

âque se tem{7}ple sinqe se azucare, y allisele re{8}buelven las tirillas de Durasno se {9} buelbe a poner en la lumbre â que {10} de unos herbores enfuego manso {11} se le toma el punto en una caji{12}ta de papel [*interlineado*: qe no sea pasoso] es menester qe yerva {13} un poco sise pasa el papel, se echa {14} en una tasa o baso quando este al{15}go frio, y quando esta se saca al sol {16} quatro o 3 mañanas hasta qe se le {17} cria tez: hasiendose de este modo {18} dura mas de año.

{h 6r} {1} [*Título*: Modo de hacer la Pesamela]

{2} Pondras â cocer una Gallina ô po{2}lla y estando se pica en la mesa {3} mui bien: Pondras a la lumbre {4} una poquita de manteca, y en ella {5} echaras un poco de cebolla vien {6} picadita, una rebanadita de Zanao{7}ria p<ar>a que le de gusto. le echaras {8} medio de leche a este frito, y deja{9}lo que de unos hervores. y echa en {10} la Leche la Gallina echale su {11} poquita de sal y estando p<ar>a quajar {12} le rasparas un poquito de Nues {13} Noscada: estando frio si son para {13} bigotes se coxen los trocitos y se {14} rebuelben sobre el pan rallado {15} y se frien p<ar>a qe ballan calientes {16} a la mesa. Sison p<ar>a Molletes {17} se hacen las caxitas de Pan y se {h 6v} {1} ponen a freir, y luego se echa la pe{2}samela y se llevan a la mesa.

{3} [*Título*: Modo de hacer Marqesote]

{4} Para veinte y quatro huevos {5} una livra de azucar quebrada {6} se echan cinco huevos primero {7} y un poco de azucar y se ba{8}ten, y asi los demas: y asi que {9} estan levantados se ban echan{10}do los demas, se echa la demas azu{11}car, una livra corrida de almi{12}don, y asique hasen ojos la batidu{13}ra se le va echando poco a poco el {14} almidon, y prontamente se echa en {15} las caxas y su ajonjoli por ensima.

{16} [*Título*: Soletas]

{17} Para media livra de arina de al{18}midon doce huevos media livra de {19} azucar quebrada, y se bate hasta qe

{h 7r} {1} [*Título*: Pichones envinados]

{2} se frie un pedacito de pan en manteca {3} moleras el gitomate cocido, y el pan frito {4} y se freyra vnas rebanaditas de ajo, y desp<ue>s, {5} se echa el gitomate a freir en esta mant<e>ca {6} y después de vien frito todo esto sele echa{7}ra el caldo en que se cocieron los pichon<e>s {8} unas cev<olla>s en pedazos, un poco de canela {9} y clabo, azafran, y su poco de Vino.

{10} [*Título*: Fricasé de Gallina ô Carn<er>o]

{11} Se pica un poco de cebolla mui menudi{12}ta y se pone a freir, y un poquito de arina {13} y lla qe es hora de la mesa se echan la ga{14}llinas cocidas y se muele un poco de pere{15}gil y se rebuelbe: estando echo esto se toma{16}ran dos yemas de huevo y un poquito de Vi{17}nagre y se menea al tiempo de echar las {18} porqe se corta hasta qe se {19} aparta p<ar>a echarlos.

{h 7v} {1} [*Título*: Pescado Blanco escabechado]

{2} Despues de vien limpios los Pescados que {3} no se les quede mas qe el espinazo se a{4}bre y se ponen al sol a que escurran {5} con su poquita de sal y estando secos se {6} frien en Azeyte, se ponen a enfriar {7} se ponen en un platon ô casuela a que {8} les bañe vien el Vinagre, no mui fu{9}erte; se rebanan limones, y unos di{10}entecitos de ajo pequeños, se les deja {11} una cascarita de limon y unas ojas de {12} laurel, todo esto cocido aparte se en{13}juagara, y se le va poniendo ensima, {14} se le echa su poquito de tomillo berde {15} y su poquito de oregano, el tomillo {16} vien picadito, y lla qe se van aco{17}mer se les echa su poco de Azeyte.

{h 8r} {1} [*Título*: Jamon en Vino]

{2} Pondras a Remojar el Jamon de {3} un día p<ara>a otro y después se limpia {4} se pone a Cocer en una cacerola con {5} tapa, y le echaras Ruda, Yerbabuena, {6} Tomillo, perejil, unas ojas de Laurel {7} de todo un poco y se esta boltiando {8} mui poco; Ila q<u>e esta vien cocido se {9} saca de aquel caldo y se pone a escur{10}rir se le quita el Pellejo y se deja en{11}friar: Haras un Poco de almíbar de pun{12}to de miel, y un quartillo de Vino blanco {13} hasta q<u>e consuma a fuego manso. se {14} muele un Poco de Biscocho tostado y {15} canela y azucar todo rebuelto sele {16} ba echando hasta q<u>e costré con fuego {17} manzo arriba y abajo; después se po{18}ne al sereno hasta q<u>e esta frio y se {19} guarda para comerlo.

{h 8v} {1} [Título: El Cautibo]

{2} Se cuecen las gallinas se muele {3} camote, y gitomates se frien unos {4} ajos se echan las gallinas; chorisos {5} los higaditos de las gallinas, un poco de {6} piña, cebollas cocidas, su puntita de {7} vinagre, clabo, pimienta, poquito cu{8}lantro, y un poco de Lengua de Puerco.

{9} [Título: Torta de Calavaza]

{10} Se cuece la Calavaza y se esprime {11} por una servilleta hasta q<u>e no {12} le quede agua se le rebuelve un {13} poco de queso y se le echan los hue{14}vos suficientes: su caldillo de gito{15}mate. La calavaza hade ser colora{16}da.

{h 9r} {1} [Título: Bien mesabe]

{2} Tomaras una pechuga de gallina {3} cocida la desbarataras en una po{4}quita de agua de azar: Tomaras p<ar>a, {5} dos r<eale>s de leche dos de almendras mon{6}dadas y molidas se le revuelve {7} un poco de almidon p<ar>a q<u>e espese es{8}tando Ila colados por cedazos, la zu{9}car hasta que este de punto como de {10} manjar blanco la pechuga si quie{11}ren la pueden echar molida si {12} faltase almendra se le echa mas {13} se menea sin cezar.

{14} [Título: Coco y Yema]

{15} Pondras a clarificar tres livras de {16} azucar y le daras punto alto de cu{17}chara, estando se pone a enfriar y {18} le rebolveras beinte Yemas de huevo {19} y un coco molido despues de fria la al{20}mibar y despues se buelbe a poner {h 9v} {1} la Lumbre, y entonces es el punto de cu{2}chara aguadita.

{3} Cacaguacintle [Título: Tamalitos de Quajada]

{4} vn Cuartillo de maiz se pone {5} a cocer hasta q<u>e se pela vien y estando {6} frio se despica, se pone a secar, despues {7} de molido se le echan dos onzas de {8} manteca y una livra de mantequilla {9} y un poco de Anís y su correspond<ien>te {10} sal y Ila rebuelto, se toma un tan{11}to de masa y uno de quajada se echa {12} a cada q<u>artillo de maiz livra y 4 onzas de azu{13}car y quando este esto rebuelto se {14} le echan 30 yemas de huevo y una po{15}ca de canela en polvo; y estos en {16} ojas se ponen al orno.

{17} [Título: Xalea de Tecoxote]

{18} Daras un herbor a los d<ic>hos y {h 10r} {1} al instante se sacan de aquella agua {2} y se van abriendo en una Olla nueva {3} se le echa su agua suficiente y sepo{4}ne al Sol y al sereno 4 días y quan{5}do Ila esta echa la infucion se hace {6} la miel y se clarifica vien luego {7} se Cuela el tejocote, y se mide tan{8}to de uno como de otro: se pone {9} al fuego hasta q<u>e toma punto alto {10} que haya Bentosas grandes y hasi {11} que esta hasi, le echan el agua de te{12}jocote y se le pone mucho fuego {13} y le quitaras la espuma, y asiq<u>e {14} este tan espesa q<u>e descubra al {15} menear el caso, se apea del fuego {16} y se bacia.

{17} [Título: Tamalitos de Elote]

{18} Se corta el Elote y se desgrana y se {h 10v} {1} muele mui bien y se echa en un caso {2} con manteca y azucar y se bate mui {3} vien y despues se echa en las ojas

{4} de elote y se rellena con ariquipa {5} y se ponen a cocer en una olla con {6} olotes y un poco de agua y ojas de elo{7}te.

{8} [*Título:* Agua de Piña Teñida]

{9} Se muele una piña y se remuele {10} cuelala y echale la azucar tomar<a>s {11} unas tunas para teñirla, y después se {12} le esprimen unos limones, y lo de{13}jaras de un día p<ar>a otro y echale canela.

{14} [*Título:* Menbrillo acaramelado]

{15} A una Libra de menbrillo dos de {16} azucar y le daras punto de caramelo{17}los cuecelos con cascara y se sierne des{17}pues de cocidos por un zedazo nuevo {18} y quando esta de punto de caramelo se {19} echa en lo trastes batiendolo hantes.

{h 11r} {1} hase ojos se ba echando la azucar y {2} los huevos poco a pocoun tanto unos se {3} echan otros y lla que esta vien batido {4} se le echa el almidon pasado por un tamis.

{5} [*Título:* Boñuelos de Biscocho duro]

{6} A medio real de Biscocho duro se {7} baten seis claras de huevo vien ba{8}tidas y después se le echan las ye{9}mas y se rebuelbe con el Biscocho q<u>e {10} este vien molido, se pondran a fre{11}ir cogiendo con una cuchara chi{12}ca de este batido: Para esto ha de es{13}tar la almíbar prevenida, para {14} hir echando lo bonuelitos â q<u>e {15} den un hervor y se apartan {16} a que se enfrien para servirlos.

{17} [*Título:* Camotes embetunados]

{18} A una Livra de camotes una Livra de {h 11v} {1} azucar. se hase la almíbar de pun{2}to de espejo, y lla se tiene mondado {3} el camote q<u>e hadeser blanco y vien re{4}molido se echa â la almibar, y se {5} deshase hasta que este echa pasta {6} y asiq<u>e lla esta de punto mas alto se {7} le echa agua de azar al gusto q<u>e se quie{8}ra, y q<u>e hierva mas hasta que queda {9} seco; se pone â enfriar y luego con {10} las manos mojadas se hasen los ca{11}motes del tamaño que se quiere y {12} se ban poniendo en unas tablas {13} sobre papel, y se asolean dos dias y {14} despues se boltean, y humedesien{15}do el Papel con el dedo se les qui{16}ta y se buelben a poner en parte {17} mas seca: se hase miel mui espe{18}sa y blanca, y en una casuelita {h 12r} {1} nueba se les unta con el dedo refr{2}gandoles p<ar>a q<u>e blanqueen y asi que {3} secan por un lado se embetunan {4} lo mismo por el otro, y esta.

{5} [*Título:* Chicha]

{6} A un cantarito de quartilla bi{7}driado de agua, se echa una piña {8} molida con cascara; vn posuelo {9} de maiz prieto quebrado, y según {10} la cantidad q<u>e se quiera haser, en {11} llegando a seis piñas, se le echa vna {12} panocha blanca, y un jarrito de a{13}gua de sebada cocida sin mudar{14}le el agua; se tiene al Sol, y al Sere{15}no tres dias y astaquese cuela sele {16} echa azucar competente: clabo, {17} canela, y Noes Noscada , se tapa la {18} olla mui vien mientras se asolea.

{h 12v} {1} [*Título:* Buñuelos Grandes]

{2} A dos livras de arina dos huev<o>s {3} con clara y yema su agua de anis, {4} dos naranjas y su manteca der{5}retida su poquita de azucar y tan{6}tita sal. Para las ojuelas es lo {7} mismo pero se amasa con man{8}tequilla. Los Gaznates â un puño {9} de arina una yema de huevo {10} su agua de anis y azucar.

{11} [*Título:* Para Tenir â]

{12} Se coje azafrancillo y se echa en {13} una bolsa de manta para labar{14}lo, se refriega hasta q<u>e ni le sale {15} amarillo: lla tiene uno su agua {16} de Ceniza asentada de tres días {17} q<u>e sea de Carbon de encino que esme{18}jor: Se cuela en un caso limpio, {h 13r} {1} se echa alli el azafrancillo â q<u>e ssel{2}te la color;

Ila que a soltado se cuele {3} Ila, refregado, Ila ade estar el Limon {4} exprimido, y se le echa colado, y tam{5} vien ade estar lo q<u>e se ba a teñir {6} mui limpio; se echa hasta que to{7} me color.

{8} [*segunda mano (B)*] [*Título: Biñielitos de Q<u>eso*]

{9} A una libra de arina {10} dos llemas de vebo vna poq<u>ita de a{11} gua de anis con su po q<u>ito de te q<u>es q<u>ite y {12} su po q<u>i ta de sal vn q<u>esito de baca fres{13} cal de ese sin sal molido y se rebuelbe {14} todo y se le echa su manteca suficiente {15} y se palotea y despues se cortan con vna {16} tasa y se echan en la manteca caliente

{17} [*Título: Dulce de Ygos*]

{18} ce cogen [\* \* \*] lo ygos y se cortan majados {19} en cuatro en agua asentada de seniza de {20} ensino o de teq<u>esq<u>ite y asi q<u>e estan bien co{21} sidas se apartan y se espera a q<u>e senfrien {22} Para saCarlos de aq<u>ella agua yecarlos {h 13v} {1} en otra aga tibia de vndia Par otro {2} y desPues se sacan de esta agua y se {3} enjugan en otra agua tibia tan vien {4} despues se escuren y se echan ela almi{5} bar vien clarificada afuego manso a {6} que vayan calandose Poco a Poco asta {7} q<u>e esta de Punto, si se q<u>ieren mondados {8} es desPues de cosidos luego q<u>e se Pueda {9} sin q<u>emarse mondarlos y se ban echan{10} do en el agua tibia. {h 14} [*en blanco*]

AIWF TX 716.M4 M484 (*olim Ms. 666*) #6

{h 1r} {1} [*duodécima mano (L)*] [*Título: Caxeta de leche*]

{2} A 8 cuartillos de leche seis livras {3} de asucar cuatro onsas de arina o al{4} midon sino lequieren echar arros se {5} esta meneando asta q<u>e se despege {6} del caso y se le echa agua de asar.

{7} [*Título: Caxeta de leche y Aros*]

{8} A seies cuartillos de leche cuatro o<nza>s {9} de arros 4 o<nza>s de almendra todo vien {10} molido se cuele en la leche se Remu{11} elen las coladuras y se ase la almi{12} var con seis livras de asucar se pone {13} a la lumbre y se esta meneando {14} sin sesar asta que despege del caso {15} esta de buen punto

{16} [*Título: leche quemada*]

{17} Se tomara un poco de leche cru{18} da se mide en un platon luego se {h 1v} {1} se vacia en una olla sele echa media {2} livra de asucar seis huevos con claras {3} y yemas se vate todo con un molini{4} llo se cuele por una servilleta se pone {5} entre dos fuegos elde abajo manso y {6} se bacia en un platon en donde se ase {7} que se queme bien por encima y luego {8} con un cuhillo se linpia bien lo que{9} mado y sele echa asucar y canela {10} y se deja enfriar p<ar>a comerla.

{11} [*Título: Leche Crema*]

{12} Se toma un perol o casuela bien lin{13} pia y chale dies yemas de Huevos {14} seis onsas de harina flor dose o<nza>s de a{15} sucar una Raja de canela un limon {16} entero medio berde y menealo fuerte{17} mente y le yras desaciendo con leche {18} Regulando asta 4 cuartillos sin Cesar {19} demenear sobre lamano derecha {20} hasta q<u>e cuaje y cuando quiera Ron{21} per el hervor lo apartaras sinde{22} jar de menearlo asta que se enfrie. {h 2r} {1} que la echaras en un platon y si la {2} quierdes quemada la dejaras enfriar y {3} al tiempo de Hervir tendras una pala {4} de fierro al fuego mui caldeada y e{5} charas por encima de la crema asu{6} car molida bien despolvoreada que {7} tape toda la crema y sacaras la pala {8} bien caliente y linpiada en un paño {9} la yras, pasando por encima y bas {10} quemando la asucar que quedara {11} como costra dura y se sirve.

{12} [*Título:* Modo de aser leche p<ar>a postre]

{13} Se hierva la leche con una Raja de {14} canela endulsada augusto una tasa {15} caldera sele echan 4 yemas de Huvo {16} setiene Revanadas de marquesote frio {17} bien gordas y auna capa de marque{18}sote una tasa de dicha leche asta q<u>e {19} llene el platon dos dedos menos se {20} mete al horno aque cuesa levanta {21} mucho sele echa por encima gra{22}gea y canela

{h 2v} {1} [*Título:* Sopa de leche]

{2} Se tuesta el pan como p<ar>a sopa dorada {2} se cuesen mucho unos garvansos y se {3} cierne en allate se echan en la leche {4} se des asen bien como atole se cuesen {5} las dos cosas de modo q<u>e no tome punto {6} se pone el pan en un platon y ade estar {7} endulsada dicha leche sele echa alpa{8}ton alguna despues sele echan pasas al{9}mendras acitron ajonjolí piñones to{10}do tostado y molido sovre todo esto sele {11} echa asucar canela y pastilla y se pone {12} a coser ados fuegos y conforme seva cosi{13}endo sele va dela leche misma el fue{14}go de abago ade ser Rescoldo

{15} [*Título:* Sol dorado de leche]

{16} Aun Real de leche 12 yemas de Huevo {16} dulce algusto agua de Asar unpoquito {17} de almidon se cuese meneandose hasta {18} que quede como atole espeso se pone en {h 3r} {1} el platon una capa de mamon y otra {2} desto ajonjolí tostado por enciama pa{3}sas almendras canela acitron// se sirve

{4} [*Título:* Leche Amarilla]

{5} A cuatro cuartillos de leche 8 llemas {6} de Huevo dulce algusto onsa y media de {7} almidon detrigo odel otro todo esto lla {8} junto lo desaseras vien con la mano {9} despues lo colaras en sedaso lo pones ala {10} lunvre en un caso bien linpio y nopa{11}res de menear asta q<u>e este bien espeso {12} le echaras una tasa de caldillo de ma{13}ranja dulce y sigues meneando asta {14} q<u>e tome punto de manjar Blanco.

{15} [*Título:* Huevos portugueses]

{16} Ados livras de Asucar clarificada y lla {17} de punto alto lla fria sele e<c>ha medio {18} cuartillode Vino dulce 15 yemas de {19} Huevo vien vatidos y todo Revuelto {20} se buelbe a poner en la lunbre {h 3v} {1} que este de punto alto se vaja y en un pla{2}ton sepone una capa de viscotelas mo{4}jadas en almivar convino y capa desta {5} pasta asta q<u>e llene el platon y sele echa {6} canela espolvoreada por encima y sesirve

{7} [*Título:* torta del paraíso]

{8} a un poco de almivar Clarificada {9} de punto se lecha vino canela molida {10} almendras martajadas biscotelas tos{11}tadas y molidas piñones nuses acitron {12} avellanas ajonjolí y una o dos yemas {13} de Huevo Revuelto todo esto se unta {14} un sarten de manteca y se le pone {15} masa hojaldrada y entre dos fuegos {16} cueuse sele echa por encima asucar canela

{17} [*Título:* torta del Cielo]

{18} A dos livra de Azucar Clarificada {19} de punto de Alfeñique se deja en{20}friar sin vatir se vaten cuatro cla{21}ras de Huevos mui bien tupidas {22} y se vaten mucho las yemas que {23} sean asta que esten mui espesas {h 4r} {1} se martajan media livra de almen{2}dra y se revuelbe con la almivar con {3} tantita Agua de Asar y tantita ca{4}nela y se le ehan los huevos todo {5} junto se unta un sarten con tantita {6} manteca se echa pasta se pone a cu{7}ajar entre dos fuegos mansos y p<ar>a {8} comerla sele echa asucar canela pasas

{9} [*Título:* Huevos Hilados]

{10} se toman 4 o<nza>s de Arina flor seis lle{11}mas de Huevo dos mantequillas cane{12}la y asucar molida se vate todo junto {13} asta que quede como atole despues

se {14} cuesen con agua caliente se echan {15} por una jeringuita y por encima {16} asucar y canela especiales p<ar>a postre

{17} [Título: Ante de Coco y piña]

{18} Para un platon un piña y medio Coco {19} esto se muele y en dos y media livra de {20} Asucar lla de punto menos q<u>e p<ar>a conserva {h 4v} {1} y fria se desase la pasta con su olores {2} seleda otro hervor y se echa una capa {3} de marquesote y otra de esta pasta se ador{4}na el plato encima con almendras y grajea

{5} [Título: Ante de Requeson]

{6} Se vate el Requeson con miel Virjen {7}y se Revuelve con almivar que este bien {8} espeso y sele echa canela almendras piño<ne>s

{9} [Título: Ante de Huevos moles]

{10} a livra de Asucar clarificada dose lle{11}mas de Huebo se cuesen en la almivar {12} meneandolas y lla cosida sele echan {13} almendras martajadas vino agua de {14} y llaque todo esta vien espeso se pone en {15} el platon a enfriar despues se asen las {16} Raciones p<ar>a los platos se echa canela

{17} [Título: postre de leche]

{18} Se Revuelven con leche huevos y mamon<e>s {19} cosa que quede aguadito y vienendul{20}sado se cuece en el horno oados fuegos {21} p<o>r encima almivar y canela

{h 5r} {1} [Título: Postre de Huevos portugueses]

{2} Ados tasas de almivar lla de punto sele e{3}cha una tasa de vino y con esto se vaten {4} 14 llemas de vuevo se pone al fuego asta {5} que tome punto semenea y lla algo frio {6} se van poniendo capas de mamon y capas {7} desto dandole suRociada con vino con al{8}mivar sele echa p<o>r encima asucar canela

{9} [Título: postre de Vien mesave]

{10} se lava medio de Aros [*interlineado*: leche un rreal] se pone a rremojjar {11} por la noche antes a otrodia se le da unos {12} ervores se pasa por un metate no mui rre{13}molido sele echa la leche endulsado to{14}do agosto se pone a la lumbre se menea {15} como manjar blanco bien espeso se e{16}cha en platon y se le echa agua de asar

{18} [Título: Jalea de tejocote]

{19} A sinco cuartillos de jalea tres cuarti{20}llos de almivar de punto alto el punto {21} q<u>e sele da es cuando ase bolita en agua

{h 5v} {1} [Título: Ante de sumo de naranja]

{2} A seis livras de asucar clarificada y lla {3} de punto se le echa un cuartillo de vino {4} blanco y da otros hervores luego se quita {5} del fuego y se le echa media onsa de cane{6}la molida y el sumo de beiente naran{7}jas q<u>e este se colara en un sedaso se Revu{8}elve con la almivar y se van poniendo {9} las Revanadas de mamon mojadas en es{10}te caldo en un platon se le echa por en{11}cima canela pasas almendras

{12} [Título: Caxeta de Avas y leche]

{13} Se ponen arremojjar las havas despues {14} semondan y se buelven a echar en agua {15} 8 oras mudandoles aguas despues se san{16}cohan y mui bien escurridas se Remue{17}len en metate Rociandolas de Cuando en {18} Cuando con leche y p<ar>a cuatro livras de {19} havas 6 Livras de asucar blanca y esta {20} se echa en la leche necesaria para cubrir {21} la cantidad de avas dicha leche lla [h 6r] {1} endulsada se leda uno o dos ervores y {2} luego se aparta y se cuela y lla fria sele {3} echan las havas sedesasen bien con {4} la mano asta q<u>e no tengan tolondron {5} se pone al fuego y se estara meneando {6} asta q<u>e despegue del caso sequita y no

{7} sedeja de menear asta q<u>e este fria enton{8}ses se echa en la caxeta p<o>r encima canela

{9} [Título: Torta de la Gloria]

{10} A una livra de asucar echa almivar {11} con color de carmin dos rreales de ma{12}mon duro molido se pone al fuego {13} la almivar seleva echando el ma{14}mon asta quede echo pasta sequita {15} se enfria y se ase masa ojaldrada {16} se pone en platon sele echa la pasta {17} y por encima mas ojaldrado semete {18} en el horno o un comal ados fuegos

{19} [Título: papin]

{20} se ase la almivar de punto se muele {21} almendra pelada se le pone una {h 6v} {1} Capa de mamon y otra de almendra {2} le le cha la almivar se cuese a dos fue{3}gos y su canela por encima

{4} [Título: Torta de Damas]

{5} Se muele una livra de Almendra pe{6}lada otra livra de Asucar p<ar>a moler {7} se Rocia con Agua de Asar se vaten {8} seis huevos con claras y junto con las {9} almendras y asucar se vate mucho {10} con mantequilla se pone a coser entre {11} dos fuegos y sele echa ajonjolí encima

{12} [Título: Torta de queso y dulce]

{13} Selequita la cascara alqueso añejo y {14} amarralo en una servilelta y seme{15}te en agua tivia adonde se estara {16} todo un dia y noche y ados livras de {17} queso molido sele echan 15 claras {18} de vebo una livra de asucar blanca {19} molida se echa en la casuela {h 7r} {1} Como se asen las otras tortas de al{2}mendra de masa y encima sele echa {3} ajonjolí y grajea se mete al orno la {4} torta de coco de Agua se ase lo mismo

{5} [Título: Turrón mui bueno llanito]

{6} A una livra de asucar blanca clarifi{7}cada y a punto deque seaga bolita en {8} la agua fria se vaten dose claras de {9} Huevo pien vatidas asta que lla no {10} se puedan vatar y se apea la almivar {11} de la lumbre aque se enfrie un poco {12} y se va echando el Huevo y batiendo {13} confuensa y en fuego manso se va {14} cosiendo sin dexar de batir y el pun{15}to es cuando lla pesa que no se puede {16} batir siquieren sele echa almendras

{17} [Título: turrón de Alicante]

{18} A una livra de Asucar se le echa me{15}dio cuartillo de miel Virgen colado {19} lla y clarificada se le da punto al{20}to se quita del fuego aque {h 7v} {1} Repose un poco se vaten cuatro claras {2} de Huevo vien vatidas y lla q<u>e estan se e{3}chan en la almivar se vate asta que es{4}ta blanco se pone al fuego manso sin {5} parar de menear p<ar>a darle punto se {6} moja el dedo en agua y violentamente {7} se mete al fondo del caso se saca un dedal {8} se vuelve a meter en agua y p<ar>a que es{9}te de punto seade quevrar como cas{10}cara de Huevo despues se quita del fu{11}ego y se le echa las Almendras que {12} uno quiera con cascara tostadas se {13} Revuelven bien se vacia en una me{14}sa sobre obleas picadas y calenta{15}das en Comale y p<ar>a q<u>e no se pege en {16} la mano sele echa de la misma oblea {17} por encima y se asen las piasas {18} q<u>e quieran

{19} [Título: Caxeta de menbrillo]

{20} p<ar>a cada livra de carne de menbri{21}llo cocida y pasada p<o>r allate {h 8r} {1} livra y media de Asucar clarificada {2} y lla de punto alto se echa el men{3}brillo y se esta meneando y asi {4} q<u>e despega del caso esta de punto

{5} [Título: Buñuelos de frijol Blanco]



{6} Cosidos lla los frijoles con sal y poca {7} manteca se amasan lla escurridos {8} en servilleta con los Huevos neserari s {9} y cuando se muelen se les echa agua {10} de Asar canela i cavitos y echos boli{11}tas se frien y se echan en la Amivar.

{12} [*Título:* Buñuelos de queso]

{13} un quesito de amedio fresco se amasa {14} con una livra de arina flor y cuar{15}tilla de manteca y de esta masa {16} se estienden los buñuelos se frien {17} y se echan en la Almivar.

{h 8v} {1} [*Título:* Buñuelos de viento finos]

{2} Toma una livra de Arina flor echa {3} da en un casito con una poca de {4} agua fria y batelo con una cuchara {5} hasta q<u>e este como atole espeso lo {6} pones al fuego con cuatro onzas de {7} manteca y lo estas meneando ya{8}pastando con la [*interlineado:* cuchara] hasta q<u>e este mui {9} bien cosida y fria se baten dies y {10} seies huevos como p<ar>a chiles quitan{11}do cuatro claras que sirben p<ar>a echar{12}le alamaso cuando este seca en es{13}te Huevo batido desases la [*tachado:* masa] {14} arina cosida echandole tantita a{15}gua de tequesquite y sal algusto {16} lla que esta mui bien batida que true{17}ne y aga bonvas pones un sarten a {18} la lumbre con bastante manteca {19} y un peso adentro y en un papel {20} calentado en manteca se ase la rros{21}quita y metiendola en la manteca {22} la estas banando asta q<u>e despege {23} del papel rrevienta se cuesen su al{24}mivar canela y grajea p<o>r encima.

{h 9r} {1} [*Título:* Buñuelos de Camote]

{2} este se cueuse se pela y se muele se {3} des ebra mui bien sele echa tantita {4} arina y sal y se va Revolviendo la {5} arina con tantita agua de tequesquite {6} la arina se echa asta que se vallan {7} a freir p<o>r q<u>e si no sedes asen y des{8}pues de fritos se les echa la almivar

{9} [*Título:* Buñuelos de flor pariculares.]

{10} para media livra de arina flor {11} se vaten 8 Huevos mui bien Batidos {12} como p<ar>a chiles sele echan las llemas {13} y llavatidas sele echa la arina poco {14} a poco y lla q<u>e esta bien incorpo{15}rado sele echa una poquita poquita {16} de agua de tequesquite mui asenta{17}da y tantitos espiritus de anis {h 9v} {1} lla estara en la lumbre un sarten {2} con manteca con un peso adentro {3} y lla caliente lamanteca se abra ca{4}lentado en ella el molde y mui Cali{5}ente el molde se saca de la manteca {6} y con violencia selinpia en un trapo {7} se mete en el vaticillo en cuanto {8} cubra el molde se saca y se mete en {9} la manteca sacudiendo el molde p<ar>a {10} q<u>e caiga y asi se ban asiendo y co{11}siendo depues seles echa almivar grajea

{12} [*Título:* Jamoncillo de leche y piña]

{13} a seis cuartillos de leche cruda se le {14} echan dos livra de Azucar se cuela {15} se cuela y sele echan una livra de {16} pepitalipia lavada y bien Remolida {17} y se pone a hervir meneandolo a {18} una mano sin parar y cuando lla es{19}ta como p<ar>a caxeta sele echa una {20} media piña bien rremolida sin {21} corason no se para de menear {h 10r} {1} y aunq<u>e paresca que se conrta no ai {2} cuidado sesige meneando asta que es{3}te de punto de caxeta sequita pero {4} si es p<ar>a jamoncillo sele da punto mas {5} alto toma un cuchillo linpio y seco {6} semete adentro y saca un poco aque {7} enfrie un poco y se asota en el Braso {8} y sino se pega se aparta luego el {9} caso p<ar>a q<u>e no se pase ysen los jamoncillos

{10} [*Título:* torta de Nueses]

{11} se parten las nueses y martajadas {12} en metate se va poniendo una capa {13} de mamon y otra de la nues molida {14} bien gruesa esta capa y desta suerte {15} sellena el platon luego seleba echan {16} almivar con tiento asta q<u>e se conosca

{17} q<u>e esta enpapado se ase betun de {18} claras de Huevo azucar y gotas de limon {19} se le unta p<o>r encima alata torta se le echa grajea ajonjolí y semete al horno {21} oa dos fuegos

{h 10v} {1} [Título: Ojuelas Blancas]

{2} Livra y media de Arina Cuatro onzas {3} de manteca sal y con agua fria sea {4} se mui bien la masa y seban esten {5} diendo del modo que quisieren y en {6} manteca tenplada se frien y seles echa almivar con agua de asar p<o>r encima.

{8} [Título: Escaveche Veracruzano]

{9} Dos Rovalos vien lavados se cuesen {10} y se secan a el sol enpedasos se frien {11} en manteca aque se dore se muele oregano de Castilla canela pimienta y cominos poco clavo hierven {14} estas especias en 3 cuartillos de agua {15} y estando hirviendo se echa el pescado con un frasco de vinagre de castilla {17} se Revuelve todo setapa bien 3 ocuro días

{18} [Título: Escaveche de Vovo partiocular]

{h 11r} {1} se frie el Bovo que uno quiere que este llavien lavado escamado y echo rrevanas se ba friendo en manteca de modo que no se tueste se va poniendo en una tabla y p<ar>a q<u>e salga mejor cuando se enpiesa a freir se machacan cavesas de ajo y se echan en la manteca p<ar>a q<u>e tome el gustodespues de frio {9} lla el vovo se muele mas pimienta que clavo en metate y con vinagre se linpia el metate se vaten estas especias en el vinagre q<u>e quieran echar seba poniendo el vovo en cuñete {14} y a cada capa de vovo se echa del vina gre y bastante oregano de castilla {16} ajos fritos en aseite de comer y tan bien Aseite del enque se frien los ajos bastantito pero frio asi se va llenando el cuñete u olla q<u>e le vane mui bien el caldo setapa mui bien y a los dos dias lla se puede comer

{h 11v} {1} [Título: Bovo Antonino]

{2} Se frie el vovofresco en tajadas en manteca y lla frito se pone a freir en azeite de comer xitomate y sebollo y bastante perejil todo mui menudito y llaque esta bien frito selecta especias finas molidas con una cavesa de ajo bien {9} asada y unas Revanaditas de pan tostado en manteca todo esto molido con mui poco agua se echa al Recaudo y suoregano seba poniendo capa de Recaudo y capa de Bovo y por encima se echa bino aceitunas alcaparras setapa y se pone a sasonar

{17} [Título: Bovo en sobre husa]

{18} se sancocha el vovo en agua con sal y se aparta se pone una casuela en la lumbre con manteca y lla que esta bien caliente se le echa un poco de arina laque pueda dar cuerpo ala cantidad de Bovo y se esta friendo la rana asta que huele como pan caliente se echa bastante sebollo picada mui menudita y bastante perejil picado todo esto se frie con la arina lla que esta frito se echa caldo del bovo y dara unos hervores con el caldo en tenses se echa el bovo se le echa clavo y pimienta molido aseitunas alcaparras y una puntita de vinagre y oregano y se quita aque Repose

{14} [Título: Bovo en don Anbrocio]

{15} se pone una casuela en Barrada de manteca se pica bastante Recaudo dexitomate sebollas y ajos se muele clavo canela pimienta y un chile ancho remojado seba poniendo una capa de Recaudo y otra de vovo y p<o>r encima se echa una tasa caldera de vino las especias Bastante perjil Aseitunas alcaparras chiles en binagre y una puntita de Vina gre oregano y se tapa p<ar>a que se sasone a fuego manso no lleva agua

{5} [Título: Bovo berrinchudo]

{6} Se desbena chile ancho se Revuelca {7} en la lumbr qe no se tueste se pone {8} aRemojar se muelo con ajos y comi{9}nos y llamolido espeso sevate con {10} bastante aseite una punta de vi{11}nagre y su sal agosto y lla estara {12} el vobo prevenido qe lo as de aber me{13}dio pasado en agua caliente se saca {14} se en barra, con esto mui bien en {15} modo que quede bien enchilado se {16} pone en sarten untado con aceite {17} semete en el horno y saliendo {18} se engalana con aceitunas al{19}caparras, tornachiles orégano {20} y mas aseite

{h 13r} {1} [Título: Masa Real para postre]

{2} A dos livras de arina flor media {3} livra de asucar 12 o<nza>sde manteca {4} una onsa de mantequilla 8 llemas {5} de Huevo y un poco de canela todo {6} se revuelbe y se amasa mui bien {7} sin palote hasta qe este bien incor{8}porado todo asi que lla esta desmo{9}ronandose lla esta de punto ysea {10} se de ella lo qe uno quiere sirve para {11} postre y biscochitos semete al orno

{12} [tachado: Betun p<ar>a encima de caxeta]

{13} [Título: Roquino]

{14} Se cojen Almendras cuantas pue{15}dan dar cuerpo ala cantidad del gui{16}sado sepelan y se muelen como para {17} pipian selesda color con la misma cascara {h 13v} {1} de almendra se frien las dos cosas y sele e{2}cha caldo de la carne sesasona con alca{3}parras, pasas almendras tornachiles y {4} Revanadas d Jamon frito bastante canela {5} con dos clavos molido. tantito vinagre

{6} [Título: Gallinas Borrachas]

{7} las gallinas bien asadas en una casuela {8} Con una porcion de Agua y bastante bino {9} un pedacito de Asucar selemuelen todas {10} especias y nuesmoscada manteca torna{11}chiles alcaparras se muelen unos jitomates {12} cosidos un poco de Ajenjible Vinagre y {13} sal al gusto entredos fuegos aseitunas Alca<parra>s

{14} [Título: pollos en perejil]

{15} Se pica porcion desevilla bienfrita y apar{16}te se frie otra porcion de perejil se juntan {17} las dos cosas y sele echa unas oxitas de llerva {18} buena dos jitomates molidos unos dientes {19} de ajo unas Revanaditas de pan tostado culan{20}tro seco clavo pimienta y un poquito de vino

{h 14r} {1} [Título: Pollos Reales]

{2} Se cuesen los pollos y aparte se coseran se{3}bollas bien partidas por la cavesa y se cola{4}ran p<ar>a cada pollo de a Real tres llemas de {5} Huebo p<o>r un sedaso con el mismo caldo de los {6} pollos un poquito de azafran molido y un po{7}quito de migajon de pan molido no sele echa {8} nada mas qe Alcaparras y tornachiles {9} [Título: Gallinas Asadas Crudas]

{10} Se muele noes moscada Ajenjible ajos chi{11}le ancho remojado culantro clavo canela {12} pienta chica y grande oregano unos cojo{13}llitos de aguacate chiquito al Vaca se rre{14}buebe con aseite de comer un poquito de bi{15}nagre y un poco de limon se enbarran {16} las gallinas p<o>r dentro y p<o>r fuera y se po{17}nen en una casuela destas mismas espe{18}cias y vino un poco de manteca y una {19} poca de Agua sepone a dos fuegos pero an {20} de ser mansos y asi qe estan cosidos se frien {21} en la misma casuela todo Recaudo y mas {22} especias y aseite y en el platon se le cha{h 14v} {1} por encima rrevanadas de Huevos cosi{2}dos oregano y perejil

{3} [Título: Sarsa para comer Aves]

{4} Se muelen almendras blanqueadas ena{5}gua fria semuelen con unas gotas de a{6}gua y un migaron de pan y lla molido {7} lo desases con agua sele echa agua de {8} olor o sumo de lima o de limon y si {9} quieres sele echa Asucar.

{10} [Título: Casuela de ternera]

{11} has de asar la ternera mas de medio asa{12}da sequita del asador se cortan pedasos {13} tan largos como los dedos y despues semon{14}da y se buelven a cortar pedacitos menu{15}ditos y se frie y se le echa caldo gordo de {16} carnero sele echa jamon gordo enpe{17}dasos cuando se esta friendo despues {18} sele echa ajenjible canela clavo pimienta {19} asafran todo molido sele da tres o cuatro {20} bueltas y sele echa un poco de Vinagre {21} despues semuelen almendras mui bien {22}lavadas sin pelar con un migajon de {h 15r} {1} pan tostado y rremojado en Vinagre y {2} se agua con caldo del carnero y despues q<u>e {3} q<u>e la casuela este serca de cosida se le echa {4} la leche de dichas almendras y dejalo coser {5} asta q<u>e este bien espeso y ponlo en platos {6} y sele echa perejil y llervabuena.

{7} [Título: potaje de pollos]

{8} estos semedio asan se frien con buen jamon {9} gordo y se muelen almendras lin pias y tos{10}tadas con los ygaditos de los pollos q<u>e estos {11} se asan en brasas bien molido se echa con {12} caldo de gallina y echale dos llemas molidas {13} y coladas se echa todo en olla q<u>e cuesa {14} con los pollos echale todas especias finas {15} y ade quedar con sabor agrio y en estan{16}do echale hierbabuena perejil asucar {17} de esta manera seguisa el cabrito o pecho de {18} carnero

{19} [Título: torta de Moda]

{20} se lava una livra de arros se quebranta {21} en el metate sele echan 2 cuartillos dele{22}che una livra de azucar mui Blanca {h 15v} {1} se vaten tres Claras de Huevos y se rre{2}buelve todo se enbarra. bien la casue{3}la con bastante manteca y se echa la {4} torta se mete al horno y llaq<u>e esta {5} sele echa p<o>r encima canela y azucar

{6} [Título: Capones de Arros]

{7} Se des cuartisan los pollos y lomo de puerco {8} se muele adobo con cominos clavo Pimi{9}enta canela y ajos y se echan al las pie{10}sas de carne por la noche a otro día se e{11}chan en una casuela y una cucharada {12} grande de manteca y se pone a coser en {13} dos fuegos asta q<u>e q<u>ede tostado como asa{14}do se pone a coser arros en una serbille{15}ta q<u>e quede floja la servilleta depuse de {16} cosido sepondran abrir jitomates y lla q<u>e {17} esten fritos allimismo se freira el arros {18} y especias menos cominos sal algusto {19} y lla q<u>e este sasonado se pone capa de arros, {20} y capa de adovado y asi seira poniendo {21} asta q<u>e llene la casuela despues Reposas {22} con un comale caliente por encima

{h 16r} {1} [Título: Gisado de mostasa muibueno]

{2} Cosida la Gallina o pollos se frie bas{3}tante rrecaudo de xitomate sebolla y {4} ajo todo picado mui menudito y lla q<u>e {5} esta bien frito en bastante manteca {6} sele echa bastante perejil menudito al{7}mendras picadas jamon en pedasos espe{8}cias de clavo pimienta canela y bastan{9}te bino y caldo de la misma carne sele {10} echa la carne y se muele una poquita {11} de mostasa como p<ar>a salsa, y sele echa {12} al guisado algusto q<u>e quede picantito sele {13} muele unas Revanaditas de pan tostado {14} en manteca dorado y sele echa con mas {15} bino alcaparras tornachiles y pasas

{16} [Título: Arros balenciano]

{17} Se pone afreir costilla de puerco o masisa {18} en bastante manteca y su sal y llaque {19} este a medio freir sele echa bastante xi{20}tomate picado y sigue friendose un poco {21} despues se machacan porcion de dien{h16v} {1}tes de ajos sin pelar y se echan alli {2} mismo a freir un poco despues se echan {3} alli a freir uno poquitos de chicharos {4} berdes y se estaran friendo asta que {5} enpiesen a tronar entonses sele e{6}chara una porcion de perejil bien {7} picado y en cuanto este semedio fre{8}ia sele echara el arros competente {9} ala cantidad de carne el arros seco {10}

se ade echar y a detener esta fritan{11}ga bastante manteca se estara fri{12}endo el  
 arros y meneandose asta {13} q<u>e se conosca que esta bien frito se {14} le echa  
 bastante agua caliente {15} y clavos y pimienta bastante {16} y se deja ervir sin bolver  
 a meterle {17} cuchara semenea con la misma {18} casuela y sele yra echando agua  
 {19} la que nesecite p<ar>a coserse y a de q<u>e{20}dar un cies nos durito y algo  
 seco {21} y lla q<u>e este sasonado se aparta {22} a q<u>e rrepose, sele echa por  
 encima {23} chiles gordos freitos enmanteca

{h 17r} {1} [*decimotercera mano (M)*] [*Título: Alegría de la Havana*]

{2} seis l<i>b<ras> de Asucar: dos cocos tres cuartillos de leche {3} Diez y ocho  
 yemas de huevo media libra de Almen{4}dra. {5} Se clarifica la Almíbar, y se pone  
 de me{6}dio punto los cocos se pelan, y se rrayan se echan en {7} la Almíbar, se pone  
 al fuego hasta que se aga pasta, {8} en la leche cosida se desasen las yemas, y las  
 Almen{9}dras molidas y peladas en agua fria se rebuelve {10} todo, y se pone a que  
 tome punto de cajeta se unta un {11} platon de Mantequilla se bacía, y se pone a dos  
 {12} fuegos el de Abajo mas manso asi q<u>e tome tez arriba {13} se le unta  
 mantequilla derretida, y sele buelbe {14} a poner encima lumbre hasta q<u>e dore y  
 si sequiere {15} se le echa canela por encima.

AIWF TX 716.M4 M484 (*olim Ms. 666*) #7

{h 1r} {1} [*decimotercera mano (M)*] [Encabezamiento: Famosa obra {2} titulo {3}  
 De {4} Cocina {5} Por {6} Mr. dela Pringue {7} En Mexico, 1791]

{h 1v} [en blanco]

{h 2r} {1} [*decimocuarta mano (N)*] [*Título: torta de jigote*]

{2} Sease el jigote luego se unta una casuela con {3} manteca y se pone una capa de  
 tostaditas de {4} pan mojudas en bino otra de guebo batido {5} otra de gigote i asi se  
 ban poniendo capa{6}s asta onde se qui ere la ultima de gigote {7} i se pone a dos  
 fuegos a coser o en orno

{8} [*Título: estofado con la carne picada*]

{9} Se pica la carne como para al bondigas {10} se sasona con clabo pimienta i a go  
 todo moli{11}do asafran vino i uno a dos guebos crudos con{12}forme la cantida de  
 carne. todo se amasa {13} mui vien i se pone a calentar una casuela con {14} manteca  
 i se ban asiendo con las palmas de {15} las manos como memelitas i friendose en {16}  
 la manteca asta q <u>e se cuajan nomas q<u>e no se {17} tuesten. se ban sacando i  
 arrollando como tor{18}tillas. luego se clabetean los rrollitos con cla{19}bo pimienta  
 canela i se echan en una olla con {20} caldo de estofado comun se tapa i pone a {21}  
 coser si queda aguado seespesa con abella{22}nas o almendras tostadas.

{23} [*Título: Gallinas*]

{h 2v} {1} se ponen a coser tres gallinas en cuartos con {2} cuartillo i medio de bino  
 otro tanto de bina{3}gre i dos cuartillos de agua. sus rreba{4}nadas de jamon. clavo  
 canela mimienta {5} unas almendras tostadas i molidas una po{6}ca de manteca setapa  
 la olla como para esto {7} fado i asi q<u>e es ora de serbirlo sele echan {8} chilitos  
 aseitunas y al caparras

{9} [*Título: pollos tapados*]

{10} Se unta una casuela con manteca ise po{11}ne una capa de sebolla rrebanada  
 otra de {12} pollos i jamon i a cada capa sele despolbore{13}a pimienta clavo i canela  
 i asi se ponen ca{14}pas asta onde quieren sele echa binagre i vino {15} i tantita agu  
 se pone 2 fuegos i a la ora de {16} serbirlo sele echa aseite

{17} [*Título: otros pollos*]

{18} Se frie jitomate con todas especias i asi {19} qe esta frito sele echa el caldo en qe esta cosidos {20} jamon mansanas chorisos i asi qe esta saso{21}nado se deja en friar i sele echan unas lle{22}mas de guebo batidas con binagre unas cota{23}s de limon i se pone a cuajar a dos fuegos

{24} [*Título:* caldo para patitas de carnero o para pe{25}chugas]

{h 3r} {1} se baten unas llemas con vino agua i sal lane{2}sesaria i se bate todo junto por que no se cor{3}te se sasona con canela i pimienta. se pone {4} a fuego manso sin dejar de menearlo i a{5}si que esta cosido qe no le sale el gusto del gue{6}bo se echan las patitas o pechugas frias

{7} [*Título:* otros pollos mulatos]

{8} se muelen unas abellanas con unos i gaditos {9} i un biscocho se deslien vino vinagre i el cal{10}do en qe se cosieron los pollos se sasona con cla{11}vo pimienta i canela se echan los pollos alli {12} despues de fritos i clavadas almendras tostadas

{13} [*Título:* otros pollos]

{14} se toman los pollos despedasados i se frien {15} en manteca con cebollas rrebanadas ore{16}gano llerbabuena aseite i todas especi{17}es. se le echan alcaparras i mui poca agua {18} qe esten mas secas qe otra cosa

{19} [*Título:* pollos tapados]

{20} se toman lechugas. cebollas perejil jitoma{21}tes i se pone en una casuela untada con man{22}teca una capa de pollos i otra de lechugas des{23}pedasadas. otra de pollos i sobre ella se des{24}pol borea clavo pimienta i canela asi que es{25}tan las capas que se quieren se le echa binagre {h 3v} {1} aguado si esta mui fuerte i vino i se pone {2} a dos fuegos

{3} [*Título:* pollos genoveses]

{4} Cojelos pollos i perdigalos con jamon i lu{5}ego en una casuela untada con manteca pon {6} una capa de pollos jamon i chorisos otra de {7} sebolla jitomate i perejil con todas espe{8}sies vino o vinagre i el caldo de los po{9}llos i pon lo a dos fuegos

{10} [*Título:* otros pollos]

{11} frie jitomate picado en manteca echale {12} todas especias i arto vinagre ocho guebo cru{13}dos clavetealos pollos con jamon pasas i al{14}mendras i en una casuela untada con man{15}teca pon una capa de pan otra de pollos {16} i bele poniendo alcaparras chiles i aseitu{17}nas luego otra capa de pan y echale el cal{18}do de los pollos i ponlo a 2 fuegos

{19} [*Título:* Gallinas]

{20} se toman las gallinas qe fueren menes {21} ter se echan en cuartos en una olla con {22} una libra de jamon cortado a lo largo me{23}dia onsa de manteca un cuartillo de vino {24} i otro de vinagre tantita agua. clavo ca{25}nela pimienta nues de especies alcaparras {h 4r} {1} alcaparras chiles aceitunas que ierba asta {2} qe consume el agua i entonses se sirve

{3} [*Título:* Gallinas en nogada]

{4} se ponen a coser las gallinas con vinagre {5} aguado una cabeza de ajos pimienta i cla{6}vo. despues de cosidas se frien llasetiene{7}n las nuses mondadas i molidas con un {8} migajon de pan se desase esta nogada en {9} el caldo en qe se cosieron las gallinas i a{10}si que lla esta desleido sele echa el aseite i {11} las gallinas

{12} [*Título:* nogada de nabos]

{13} se cuesen los nabos i semondan las nue{14}ses asta de la telita blanca se muelen con al{15}mendras un miga jon de pan i su diente {16} de ajo i sele echa aseite clavo i queso molido

{17} [*Título:* Albondigon]

{18} Se toma una pulpa o lomo se pica i muele {19} sele quitan las piltrafas, se le echa  
clavo {20} pimienta cominos llervabuena ajos a{21}safran perejil jamon dos guebos  
duros i {22} picados tantito vino binagre i unos gue{23}bos batidos que no quede  
aguada la carne {24} tantita manteca i se ase un rrollo ise en{25}buelve en un papel  
untado con manteca {26} i se pone coser a dos fuegos aci que esta co{27}sido seasen  
rrebanadas ise echa en caldo {h 4v} {1} de albondigas

{2} [*Título:* otras albondigas]

{3} A una pulpa de carnero i un lomo de puer{4}co picado i molido sele echa manteca  
de{5}rretida. un miga jon de pan cuatr guebos {6} crudos ajos molidos cominos clavos  
ca{7}nela nua ajonjolí i se asen las albon{8}digas se frien en manteca i se echan en  
el {9} caldo

{10} [*Título:* pichones]

{11} Se corta en dados un rreal de jamon i en un {12} sarten se echa a freir asta que  
están dorados se {13} les echa manteca jitomate cortado menudito se{14}bolla picada  
perejil i ajos i asi que esta vien {15} frito sele echa agua i aci que están irviendo {16}  
sele echan los pichones crudo i aci qe es ora de {17} serbirlos se cuaja con llema  
i lla en el plato se {18} les echa aseite ante de cuajarlos seles echa {19} nua clave  
pimienta i canela su sal i si {20} quieren seles echa vino i entonses ni ase{21}ite ni  
guebo seles echa, y de uno i otro modo {22} salen buenos

{23} [*Título:* fricase]

{24} Se frie en manteca se bolla menudita qe no {25} se tueste sele echa un polvo  
de arina unos {26} dados de jamon cosido. la arina sin tostar. se {27} le echa el caldo  
de las aves i se echan las aves {28} se cuaja con llemas sele echa perejil menu{h 5r}  
{1}dito. sumo de limon. pimienta clave nua {2} i aseite

{3} [*Título:* Gisado berde]

{4} Se cuesen las pulpas de carnero enteras con u{5}nos ajos machacados unos granos  
de pimienta {6} i despues de cosidos serrebanan delgaditas {7} i se frien en manteca  
qe qeden doradas se {8} unta una casuela de manteca se desoja en e{9}lla  
bastante perejil se ponen capas de car{10}nero i capas de perejil un polvo  
entreme{11}dios de canela i clave la ultima capa de pere{12}jil. sele echa el caldo un  
poco de manteca {13} en trositos por ensima se pone a dos fuegos {14} asta que este  
en buen sason como el caldo de {15} estofado.

{16} [*Título:* Gisado de cabrito]

{17} Se pone una casuela con el caldo de las galli{18}nas se echan los igaditos  
mollejitas peda{19}sitos de jamon lengua. se muelen jito{20}mates camotes clave  
pimienta una pun{21}ta de culantro binagre piña en trosos a{22}jonjoli aceitunas  
chiles i asafran menos {23} ajos ni cebollas

{24} [*Título:* Mole de guajolote]

{25} Se frien en manteca los tomates. se mue{26}len con una porcion de almendras  
se pasan por {27} un comal se muele ajonjolí tostado clave {28} canela culantro  
tostado los chiles fritos en la {h 5v} {1} manteca todo se muele sefrie i se le echa {2}  
el caldo

{1} [*Título:* Adovo]

{2} Se cuece la carne serremojan chiles anchos {3} semuelen con cominos ajos  
pimienta clave {4} canela sefrie se echa la carne o gallina i el {5} caldo poco para que  
quede seco. sele echa bi{6}nagre oregano gitomate sebollas se pone {7} a dos fuegos  
i despues chiles aceitunas {8} i aseite

{9} [*Título:* torta cuajada]

{10} tomaras de puerco pies lomo lengua ja{11}mon chorisos cortados en trositos todo cosido {12} coliflor betabel jitomate ajos [*interlineado*: fritos] asafran pi{13}mienta clavo canela sesos pan seco sal chi{14}les aseitunas pasas almendras piñones {15} al caparras se baten los guebos i serre{16}buelbe todo se unta el sartén o casuela {17} con manteca se echa i se pone ados fuegos a {18} cuajar

{19} [*Título*: Pebre]

{20} Se asan los pollos o carne se rebana ajo{21}s sebollas se cuesen los tomates i machacan {22} entre las manos i todo se frie sele echa a{23}seite binagre orégano chiles aseitunas i {24} serrebuelbe todo a poner en buen sa{25}son

{h 6r} {1} [*Título*: Pastel de Arros]

{2} Se cuece el Arros y semuele sele echan lle{3}mas y asafran sebate i se unta una casuela {4} con manteca, sele echa el arroz se ase pica{5}dillo con pechuga y jamon vien sasonado {6} setapa con el arroz y llemas se pone ados {7} fuegos con cuidado por que es mui quemon {8} asi que este cosido sele echa por ensima su {9} asucar i pastilla

{10} [*Título*: Gisado de viernes Abas]

{11} Se muele clavo canela pimienta dientes {12} de ajos sin mondar, vinagre gitomates {13} sebollas o jas de lechugas todo se echa en una {14} olla y unas abas Berdes con cascara i des{15}pues se mondan y echan en este rrecaudo y {16} en estando de vuen sason para espesarlo {17} sele echan llemas batidas con asafran, rre{18}banadas de camote aseitunas chiles y alca{19}parras

{20} [*Título*: torta de Berenjenas]

{21} Setoman Berenjenas, ostiones, camarones {h 6v} {1} gueba, garbanzos todo molido pescado Ro{2}balo en trositos todo se rrebuelbe con gue{3}bos batidos su sal se cuaja i echa en caldo {4} de anjeles

{5} [*Título*: otro gisado de viernes]

{6} Se pone de calabasitas en rrebanadas bastan{7}te cosidas lla. cebollas gitomates se unta {8} una casuela con manteca seban poniendo {9} las rrebanadas sus pedasos de pescado y {10} papas se poneados fuegos y en oliendo mu{11}ncho sele echa asafran chiles aseitunas {12}a jonjoli y en los platos su aseite

{13} [*Título*: torta de Moronil]

{14} toma una porsion de sanaorias otra de be{15}tabeles rrebanado coli flor cortada beren{16}jenas chicharos o garbansos cosidos pa{17}pas abas berdes camotes calabasitas del {18} tiempo o de castilla cosidas- se frie jitoma{19}te con ajo rrebanado se muele clavo cane{20}la asafran pimienta pan seco – si es pa{21}ra una casuela como las que eran de a medio {22} dos rreales de guebos – se frie el rrecaudo {23}de por si se baten los guebos i allí se {h 7r} {1} echa el rrecaudo dicho, se le echan pa{2}sas almendrns piñones chiles i aseitu{3}nas se pone a dos fuegos y se echa en es{4}pesie o se deja seco

{5} [*Título*: Guebos ala francesa]

{6} Se toman 12 guebos crudos después de {7} frios se mondan se parte media docena {8} a lo largo i media en ruedas i se les qui{9}ta la llema y se muele i lla se tendra una {10} casuela con medio de manteca en la {11} lun bre i seles pican sebollas i ajos y a{12}si que esta frito. sele echan lechugas pi{13}cadas vinagre nues de espesie clabo {14} canela pimienta i sal i se amasan las lle{15}mas con una poquita e agua y se echa{16}n en lo frito y llerbe asta que es pesa {17} i para serbirlos readornan los platos {18} con las claras cortadas

{19} [*Título*: Mancha manteles]

{20} Se toman unos cominos y unos dientes {21}de ajos de jitomates y chiles rremo{h 7v} {1}jados partes yguales. se muele todo jun{2}to se frie mui vien se le



echa el caldo de {3} la carne y unas sebollas en cuarto, sele echa {4} to do jenero de frutas menos platano gi{5}neo, se tuesta a jon joli y caliente se echa {6} su sal vinagre un pedasito de asucar y {7} lacarne frita que quede espesito

{8} [Título: fideos]

{9} Se frien unos a jos en manteca se pica gi{10}tomate i se echa alli a freir, se sasona {11} el caldo de la olla y sin espesarlo se echa {12} en el jitomate dicho caldo se echan en {13} agua tivia los fideos i laban alli se e{14}chan en el caldillo y se ponen al borde la o{15}lla a que suel ten y luego se ponen a erbir

{16} [Título: sopa francesa]

{17} Se tuesta el pa franceses frio. se frien {18} unos ajos i sebollla picada se sasona el caldo con {19} todas espesies i cominos i se le echa el pan

{20} [Título: pichones rellenos]

{21} Se compran lomos anchos de puerco ajos crudos ller{22}babuena i perejil 2 guebos crudos para cada lo{23}mo canela pimienta clabo nubes noscada comi{24}nos culantro asafran un pedasito de pan rremo{25}jado todo molido. se pican mui vien y se rre{26}buelbe y asi que {h 8r} {1} esta como [roto:\* \* \*] lla mui vien labados los pichones se {2} rellenan se cosen con pita esto todo crudo. se ase el {3} caldillo con jitomates asados almendras tostadas con {4} pellejo i todo i todo vien rremolido se pican unos {5} ajos i se frien el jitomate i almendras i lla que est{6}ta vien frito se echan espesies finas una punta {7} de dulce i vino blanco i si se quiere un po quito {8} de vinagre i en este caldo seechan a coser los {9} pichones

{10} [Título: Salsa de Gaspacho para pichones o gallinas]

{11} Se toma un puño de nubes mondadas otro de pi{12}ñones, otro de a bellanas otro de almendras, to{13}do se tuesta en el comal cuanto se dore i no se quemee. {14} se muele mui vien sin a gua seechan a freir unos {15} dientes de ajos rrebanados i enestando dorados se {16} echa la bolita de lo molido i se desase en la man{17}teca que se fria vien i en estando sele echa so{18}lo la poquita de a gua con que se lin pio el meta{19}te y luego el caldo en que se cosio la gallina. se de{20}ja hervir ise echan los pichones – se me paso de{21}sir q<u>e con lo demas se muelen unas llemas de gue{22}bo cosidas i unos igaditos de gallina i lla para ser{23}birlos sele echa una punta de vino i otra de dul{24}se

{h 8v} {1} [Título: Estofado franceses]

{2} Se coje un poco de tomillo mejorana y laurel casca{3}ra de naranja de china rrajas de canela pimienta {4} clavo nubes noscada piña jamon vinobla{5}nco vinagre de castilla chocolate pasas almendras {6} ajos asados i molidos gitomates asados i molidos a{7}jos crudos chorisos y la abe carnero esto des{8}de la vispera queda en in fusion i no lleba gota de {9} agua y vien tapado asta otro día que se pone a {10} fuego lento asta que este vien cosido

{11} [Título: torta de cubilete]

{12} Se toma uno o mas lomos de puerco se pica i muele {13} que no le q<u>ede pellejo. se ase una pelota se pone a co{14}ser i cuando esta se buel be a picar – se muelen jito{15}mates crudos se frien vien en manteca se echa lopi{16}cado i se sasona con todas es pesies i asafran se {17} a parta i fuera de la lun bre se le echa un bis{18}cocho duro a cada lomo molido o cho guebos se {19}baten i dentro se le echa asucar molida pasas {20} almendras asitron a jon joli tostado después {21} de vien batido con bastante vino blanco vien in{22}cor porado se unta una casuela con manteca i se {23} pone a dos fuegos des pues si se quiere sele echa {24} mas bino canela y asucar

{h 9r} {1} [Título: [roto: \*] atos]

{2} Se cuece [roto: \*\* \*]orsilla i se muele sin pellejo con bastan{3}te perejil i llerba buena todo fresco se ponen a freir a{4}jos picados en manteca i aseite en estando frito {5} sele echan especias i un poco de binagre i vien laba{6}dos i cosidos los patos se echan en este caldo despu{7}es quean er vido vien lla se tienen sebollas cosidas {8} sanaorias betabel i con todo esto picado se ador{9}nan los patos por ensima i seles ponen sus chiles {10} i aseitunas

{11} [Título: pollos asados]

{12} se limpian los pollos i seles pone dentro unos pe{13}dasitos de jamon gordo cortados menuditos con pi{14}mienta sal i perejil picado i jitomate pica{15}do y tomaras un pliego de papel lo untaras con {16} manteca rrociado con sal pimienta i perejil {17} picado lo enbolberas i amarraras con pita poni{18}endolos asar a dos fuegos

{19} [Título: carnero asado]

{20} después de cosido el carnero se pone en una {21} casuela con manteca jitomate ajos clabo {22} pimienta i canela todo se echa junto ise pone a {23} dos fuegos

{24} [Título: Asado para enfermos]

{25} después de cosido el carnero seecha del caldo en q<u>e se co{26}sio en una casuela con un poco de manteca una jo{27}machacado alli se pone el carnero a q<u>e se balla friendo {h 9v} {1} asta que consuma el caldo a de que[roto: \* \* \*]to

{2} [Título: el guespede]

{3} picaras sebolla perejil llerba buena i ajos echa{4}lo echalo en una olla con gran posion de aseite y {5} echa alli las gallinas chorisos lomo i jamon bina{6}gre fuerte clabos i canela molido se tapa la olla {7} con masa i pone a soser

{8} [Título: El suspiro]

{9} Coseras betabeles i jitomate los moleras i fre{10}i ras ajos en manteca en ella echaras el betabel y {11} jitomate a freir i echala gallina lomo una {12} porsion de vino car lon caldo o agua suficiente {13} una puntita de dulce clavo i canela molida i a{14}jonjoli tostado

{15} [Título: Raviolas]

{16} Se amasa una libra de arina flor con agua tivia {17} i de Teques quite blanco poquito asta que queda {18} con punto de ojuelas se con pra medio de aselgas {19} i se cuesen con Teques quite se pican i frien en {20} mante ca con ajos sea partan i sasonan con ase{21}ite i queso añejo rrallado nues noscada canela {22} clavo canela clavo i pimienta i advierto q<u>e {23} sean de salar a puro queso. se pone una gallina {24} a coser i en el caldo se echan las rraviolas i pa{25}ra conocer q<u>e estan cosidas andestar babositas {26} se dejan toda la noche en el caldo tapadas con una {h 10r} {1} serbilleta i a otro día se unta un platon de aseite y se pone {2} una capa de rraviolas se le echa el queso rrallado con las {3} mismas especias q<u>e estan sasonadas las aselgas i ase{4}ite i as iban poniendo asta q<u>e se llena el platon el cal{5}do en quean estado aquella noche se cuele i se calien{6}ta i sele echan 4 llemas sumo de Limon i este caldo se le e{7}cha al platon cosa que no que den secos ni con mucho {8} caldo sele pone por ensima gallina cosida quesos co{9}sididos su manojito de queso rrallado i perejil picado {10} al rrede dor del platon si las asen de viernes en lu{11}gar de gallina se cuece pescado i en su caldo se sa{12}sona

{13} [Título: El laberinto]

{14} Cojera unas mollejas e igaditos de gallina la mo{15}leras i pon dras a freir en manteca con unos guebos {16} duros molidos i una cortesa de pan tostado en la {17} manteca i unos ajos asi que esta vien frito se le echa {18} este caldo con aseite clavo i canela

{19} [Título: Salmorejo]

{20} Se frie la carne oseasa la gallina después de co{21}sida se pone a freir ajos así que esta frito se saca y {22} se echa en la mante el caldo en qe se cosio la gallina {23} i cebollas cosidas. clavo. canela pimienta alcapa{24}rras acaparrones orégano aseite i vinagre {25} de castilla suagua suficiente para qe cuesa {26} setapa i con la olla semenea y ade quedar se{27}co

{h 10v} {1} [Título: fricandon]

{2} Cortaras unas pulpas de ternera o baca del tamaño de {3} la palma de l mano o mas grande i así grudas sea pale{4}an mucho luego se clavetean con clabo canela Pimi{5}enta ajo jamon las pondras a coser con su sal con{6}petente así qe estan cosidas picaras bas tante jito{7}mate lo echaras a las pulpas con su manteca a que {8} se ballan friendo con sus especias finas a dos fuegos {9} que queden sin caldo solo jugosito.

{10} [Título: Arros Balenciano]

{11} frito el aseite con unos dientes de ajos se le agrega {12} jitomates maduros picados i unos tornachiles parti{13}dos en cuartos i lla frito i sasonado se le echa el arros {14} quella a de estar labado dos o tres beses i así en juto {15} se fri asta que qe da como tostado entonses sele echa {16} agua caliente que lo cubra i esta aguaseba au{17}mentando asta que cosido i consumido el agua to{18}talmente se aparta del fuego i se advierte que {19} se menea por que no se pege

{20} [Título: Jamon en vino]

{21} se echa arremojor el jamon por veinticuatro oras {22} se pone a coser con bastante agua un poco de to{23}millo otro de laurel un cuar tillo de vinagre y {24} llerbe asta que este tierno se le arranca el pe{25}llejo se picotea por todas partes sele echa un cuar{26}tillo de vino blanco: daunos erbores asta que se {27} consume en si el caldo. se pone a enfriar i en un {28} platon puesto se le echa asucar bastante rremoli{h 11r} {1}do porenasima i con una pala de fierro sequema as{2}ta que tenga cortesa y se guarnese con guebos ilados y {3} pastelitos

{4} [Título: Vna pierna de carnero]

{5} Así que esta cosida se deja enfriar se pica i sele echa {6} del caldo en que se cosio i un poco devina gre pimienta {7} oregano molido manteca vino blanco. y en una ca{8}suela ta pada se deja estofar en la lun bre así que {9} esta se le pone por ensima ruedas de limon

{10} [Título: Gisado de Betabel]

{11} Se frie frie perejil i asen rre banaditas de ajos {12} i jamon abiendo se cosido el betabel con un pe{13}dazo de asucar i una cortesa de te ques quite- semu{14}ele con jitomates asados se frie se cuese el caldo se {15} sasona con sal i especias ajonjolí tostado un poco {16} de vinagre i alcaparras chile remojado y molido

{17} [Título: El escondido]

{18} Se frien ajos i arina en manteca se le echa nues{19}nos cada clabo i canela sele echan llemas de guebo {20} i se cortan con limon sele echa la gallina frita {21}al ca parras vino i jamon

{22} [Título: Oloroso]

{23} vna noche antes se echa la carne en agua i vi{24}nagre cebollas enteras i especias enteras a otro {25} dia se pone a coser mui tapado se frien ajos en {26} manteca. se muele un puño de oregano pan tos {27} tado jitomates asados se echa en la manteca {28} a freir i allí se boltea la olla y al llebarlo a la me{29}sa se le echa su aseite.

{h 11v} {1} [Título: otro gisado]

{2} Vn lomo ancho crudo se abre por medio se rrellena de pi{3}cadillo con todo su rrecaudo seen buelbe en un papel un{4}tado con manteca se amarra con pita se cuese i {5} se echa en el caldo de anjeles- el cual se con pone de {6} jitomates ajos fritos

tantito asafran vinagre {7} asucar pasas almendras piñones nuses chiles {8} i aseitunas

{9} [Título: El en bustero]

{10} Se muele perejil clavo canela i un pedasito de pan fri{11}to. sedesase todo esto en el caldo del carnero o galli{12}na chiles aseitunas aseite cebollas cosidas i bi{13}nagre

{14} [Título: Gisado de ajonjoli]

{15} Semuel ajonjoli tostado jitomates clavo i ca{16}nela i se frie i echa la gallina con su caldo, pasas {17} almendras asitron vino binagre i ajonjoli tos{18}tado por ensima.

{19} [Título: Gisado de pan]

{20} ajos fritos i cebollas con un pedasito de pan i clavo ca{21}nela vinagre alcaparras i aseite el caldo de {22} la gallina o carne

{23} [Título: otro]

{24} Gitomates i ajos fritos clabo canela pimienta {25} piña alcaparras chiles aseitunas pasas al{26}mendras aseite i vinagre y se echa la carne o {27} gallina

{28} [Título: Otro]

{29} Se frien ajos pedasos de jamon sebolla picada i alli se {30} echa la carne i su caldo cojollos de lechuga picados se saso{31}na con todas sus especias. da unos erbores i se aparta {h 12r} {1} un poco de caldo i se desasen unas llemas de guebo {2} sele echa binagre i buel be adar otros er bores i se {3} le echa asucar i canela.

{4} [Título: sopa de biernes]

{5} se frien ajos rrebanados i jitomate molido se {6} echa agua con petente i en ir biendo sea parta {7} sele echa sal i su aseite i el pan franses rebana{8}do se pone al fuego i luego se guarnese con gue{9}bos estrellados chicharos i pescado blanco

{10} [Título: Almendrado]

{11} Se asa un diente de ajo. se mue le con unas casca{12}ras de almendra tostadas se frie i se echa el caldo {13} en q<u>e se cocio la gallina. sesasona con su sal pi{14}mienta clavo i canela se espesa con la almen{15}dra tostada i molida si se quiere se tapa con un {16} comal con lun bre i espesa mas

{17} [Título: otro prinsipio de perejil]

{18} se frie un poco de perejil picado. soasan unos ajos i ji{19}tomates sobre la lun bre i una rrebanada de pan {20} freito todo molido. se frie se le echa el caldo de la galli{21}na y lla q<u>e falte como un cuarto de ora para comer{22}lo se le echa vino de parras ajonjolí tostado pasas i almendras

{23} [Título: pebre franses]

{24} se pone a calentar manteca i con pan molido en seco {25} se rrebuelbe. se frie la gallina si q<u>e se dora se saca {26} i en dicha manteca se echan a jos rrebanados sebo{27}llas dos ojas de llerba buena jitomates molidos i en {28} estando frito se echa el caldo de la gallina. sal pimien{29}ta clavo canela i orégano i lla que esta apartado chi{30}les y aseitunas

{h 12v} {1} [Título: Agridulse]

{2} En una olla se echa agua un poco de binagre asucar {3} clavo i canela todo molido se echan rrebanadas de ja{4}mon chorisos i la gallina cruda se ta pa i se deja en {5} infusion des de el dia antes se cuese se espesa con pan {6} tostado en manteca i por ensima ajonjolí tos{7}tado

{8} [Título: Portuges]

{9} se frien ajos i jitomates molidos se echa el caldo i la {10} gallina o carne su sal pimienta clabo canela o {11} regano asafran una puntita de binagre sebollas {12} i cojollos de lechugas cosidas i en cuartos i lla que esta {13} apartado su aseite chiles i aseitunas

{14} [*Título:* Baca aprensada]

{15} Se corta en pedasos rregulares la pulpa y se pone {16} a desflemar en agua de sal por 4 o 6 oras se saca {17} i se laba mui vien i lla qe no le salga agua con sangre {18} se deja escurrir por largo rrato. se pica con la punta {19} del cuchillo. se mecha con jamon orégano tomillo {20} laurel pimienta clavo canela i ajos rrebanados {21} se echan cantidades iguales de agua i vino blanco y {22} do ble de binagre de castilla a 3 rreales de carne sele e{23}cha un cuartillo de bino un poco menos de agua i 2 {24} de binagre i en este caldo se tiene una mañana de {25} ai se pone a prensar entre dos tablas con piedras en {26} sima. se le pone una casuela abajo para que escu{27}rra y esto junto con el caldo de a donde se saco. se {28} pone en la lumbre con la carne a prensada con sal as{29}ta que consuma el caldo se saca de la olla se rrosia con {30} vino i se gusta fria y dura buena algunos dias

{h 13r} {1} [*Título:* Gisado berde enllerbado]

{2} Se unta una casuela con manteca sele echan {3} coles picadas perejil hierbabuena los cuar{4}tos de la abe jamon i se vuelven a picar las llerbas {5} piña mansana cebollas rrebanadas pimienta clavo ca{6}nela cominos culantro todo molido en polbo i su sal {7} se pone al fuego des pues su asafran aseite chiles {8} y aseitunas

{9} [*Título:* Gisado para conejo]

{10} Selaba el conejo y se echa en binagre de un dia pa{11}ra otro luego se cuese en el mismo binagre. se po{12}ne una casuela en la lun bre con manteca se frien {13} ajos i en estando se sacan se muelen i frien jitoma{14}tes se les echa binagre clavo canela bastantes al{15}caparras viendesaladas en vinagre pasas alme{16}dras asitron se echa el conejo que este vien cosi{17}do se pone a 2 fuegos i si quieren alserbirlo {18} se leecha su aseite

{19} [*Título:* El mechado]

{20} Se mechan las gallinas con jamon pasas almen{21}dras clabo pimienta i ajos se echa vino i binagre {22} i se cuese como esto fado se espesa con pan mui tos{23}tado como quemado para que de color

{24} [*Título:* Los trapitos]

{25} Se pica la gallina en pedasitos i pones a freir un {26} poco de jamon cortado en pedasitos con tomates chi{27}le berde perejil todo picado sele echa caldo su pun{h 13v} {1}ta de dulce asitron todas es pesies i binagre fuerte {2} se baten guebos se unta una casuela con manteca {3} se ponen los pedasos de gallina se rrosian con caldo se e{4}cha guebo i luego otra capa asta rellenar la casuela y {5} se cuesen a dos fuegos

{6} [*Título:* Corta Picos]

{7} Se muelen lechugas alcaparras jitomates i sefri{8}en sebollas i ajos selechan todas espesias y al ser{9}birlo su aseite.

{10} [*Título:* Otro gisado]

{11} Se muelen ygaditos con un poco de perejil ase{12}te i todas especies i el caldo de la gallina o carnero

{13} [*Título:* El barbon]

{14} Se frie perejil i sebolla picada se tuesta tantita {15} arina en manteca i unos ajos i rrebuelto todo se le e{16}chan todas especies guebos cosidos i la carne

{17} [*Título:* envinado]

{18} Gitomates cosidos i molidos fritos. todas espesias bas{19}tante vino ajonjoli tostado i un pedasito de asucar

{20} [*Título:* totolmole]

{21} Almendras con cascara tostadas en manteca jitoma{22}tes cosidos nuses grandes tostadas en manteca chiles {23} anchos tostados en manteca todo se muele junto y {24} se frie sele echan todas especias asucar i vino

{25} [*Título:* cone jo en pebre al uso de españa]

{26} Se pica sebolla i pere jil menudo se frie en mante{27}ca o aseite semuele un pedasito de a jenjible pimi{28}enta clavo i canela culantro cominos tostados i un peda{29}sito de pan tostado esto se desasen agua con su punta de {30} binagre se le echa oregano i el conejo despues de asado a {h 14r} {1} que yerba i al serbirlo aseite {2} [*Título:* torta de espinacas]

{3} Después de vien sasonadas las espinacas i mui espesas {4} sin gota de caldo se alsan los guebos con petentes a la can{5}tida de dichas espinacas – se muele biscocho clavo i q<u>e{6}so. se rrebuelbe todo y se unta una casuela con man{7}teca i se echa alli todo. fuego arriba i abajo i en estando {8} cosido se gusta seca con salsa de anjeles. Las espina{9}cas lla se sabe q<u>e se cuesen i laban. se esprimen i pi{10}can se frien ajos jitomates sebollas clabo canela {11} pasas almendras piñones asitron cominos se e{12}chan las espinacas i su punta de dulce i binagre

{13} [*Título:* Caldo o salsa de Anjeles para torta]

{14} Gitomates cosidos i molidos ajos chiles berdes y {15} pon a freir con manteca y todas es pesies binagre {16} dulce cabesitas de sebollas cosidas aparte chiles {17} aseitunas alcaparras alcaparrones ajonjolí tos{18}tado pasas almendras piñones y vino.

{19} [*Título:* Gisado de pescado]

{20} Se muele bastante perejil culantro llerbabuena {21} fresca un cuarto de pan tostado i rremojado en bi{22}nagre se pica sebolla menudita un diente d a {23}jo asado – se frie en manteca i alli se echa lo moli{24}do y luego el pescado o la gallina o carne con po{25}co caldo y no a de erbir mucho por q<u>e se pone prieto

{26} [*Título:* truchas u otro pescado en vinagre]

{27} Se pican ajos menudos i se frien en aseite- se sa{28}can i se echa vinagre bueno pimienta culantro {29} clavo cominos i ojas de laurel. lla que esta irbien{30}do se echa a coser el pescado i para serbirlo ase{h 14v} {1}ite perejil o lechuga picada mas gorda q<u>e para en{2}salada chiles i aseitunas

{3} [*Título:* Otro pescado]

{4} Se pica sebolla menudita se frie en manteca sele e{5}cha un cascaron de guebo de arina despoblada y {6} se esta meneando asta que queda la arina ma{7}rilla se le echa tanto de binagre como de agua {8} clavo canela culantro tostado pimienta i pocos {9} cominos asi que este irbiendo aguadito se echa a {10} coser el pescado i para rrepartirle aseitunas {11} i aseite

{12} [*Título:* Bobo rrelleno de viernes]

{13} Se laban mui vien se descarnan un poco se pi{14}ca la carne que se quito i se rrebuelbe con jitoma{15}te sebollas todo picado sal poca aseitunas tor{16}nachiles tantita asucar molida ajonjolí pasas al{17}mendras y con esto se rrellenan i se cosen con pi{18}ta se ponen a freir con manteca a dos fuegos {19} i su rrecaudo lla a de aber se frito y asi que estan {20} cosidos se sirben con lechugas al rrededor

{21} [*Título:* Otros Bobos rrellenos]

{22} Se pica jitomates cebollas i ajos se ponen a fre{23}ir en manteca se pica pescado rrobalo i se {24} rrebuelbe con dicho rrecaudo – sele echa clavo ca{25}nela aceitunas chiles asitron nuses piñones {26} arto perejil i poca llerba buena alcaparras {27} bino binagre i sal se baja de la lun bre i sele e{28}cha aseite no a de quedar aguado – se toman lo bo{29}bos mui lin pios se enjugan con una serbilleta {30} i se rrellenan con esto se cosen con pita i ponlos {h 15r} {1} en una casuela con manteca i un pedaso de

papel {2} se pone a dos fuegos mansos i cosidos se ponen {3} en un comal o tortera nueva a que chupe la {4} manteca

{5} [Título: Bobo en nogada]

{6} Despues de lin pios i cosidos los Bobos se en jugan {7} con una serbilleta se toman dos tantos de nueces i uno de almendras todo mondado un real {9} de queso fresco sin sal i si la tiene se echa en agua para que la large i tantito clabo. todo se {11} muele mui vien i con el agua que se enjuga el mate se desase se le echa sal i aseite i vien rre{13}buelto se ponen los bobos en el platon i seles echa {14} la nogada i aseitunas tornachiles i un comal {15} ensima con frescoldo

{16} [Título: Bacalado]

{17} Se remoja el pescado se le quita el pellejo i espinas se laba mui vien se cuese – se rremojan {19} chiles ancho se rremuelen con un poco de pan co{20} minus bastantes ajos crudos i lla vien molidos se pone a freir con aseite i manteca se echa {22} el agua en que se cosio el pescado chiles i aseitunas

{24} [Título: pescado en aseite i binagre]

{25} Se laba mui vien despues de rremojado se le {26} untan las lonjas con aseite y manteca i se {27} le despolborea sal y pimienta y con el aseite {28} ba el binagre i se enbuelbe en unas ojas de {h 15v} {1} tamal y en una olla se ponen unos pali{2}tos como para tamales alli se pone a co{3}ser y lla cosido se pone en el plato sele {4} echa en el plato sebolla o en rrueditas {5} desbaratada o menudita perejil pi{6}mienta todo esto se echa en vinagre {7} i luego se echa el pescado con el mis{8}mo aseite aseitunas y tornachiles

{9} [Título: pescado en Gitomamole]

{10} se cuesen jitomates y sebollas en te{11}ras se muele el jitomate i la sebolla se {12} desoja se pone el pescado lla cosido en el {13} plato sele echa el jitomate se compone {14} con la sebolla oregano pimienta aseite binagre aseitunas tornachiles {16} alcaparras aguacate en gajos

{17} [Título: Bobo en alcaparrado]

{18} se muelen alcaparras oregano un pedaso de pan rremojado se frien a{20}jos rrebanados en manteca {h 16r}{1} y aseite y se echa alli lo molido asta que esta vien frito – se le echa clavo canela pimienta binagre y agua y asi que se suelta el erbor se echa alli a coser el pescado

{5} [Título: pescado en caldo de en panada]

{6} Se pican jitomates cebollas ajos chiles verdes i se pone a freir y despues se le echan todas especias asafrafran vinagre y fruta i sin gota de agua se echa alli a coser el pescado

{11} [Título: sardinas rellenas en escabeche]

{12} Se toman las sardinas frescas o frescales {13} se escaman y se abren por las pansitas selaban i seles quita el espinaso sin {15} dibidirlas luego se ponen a coser uno gu{16}ebos duros i con clara i todo se muelen i se {17} sasonan con clavo pimienta, nueces cominos sal y tres o cuatro guebos {19} crudos de manera que no este aguado y con {20} esto se rrellenan las sardinas, se frien en {h 16v} {1} aseite con guebo se frien y se ase escabeche con binagre agua todas especias {3} asafra su punta de dulce i se baja de {4} la lumbre sedeja enfriar, se echa el escabeche en una olla se echan las sardinas y unas rruedas de limon y ojas de {7} laurel y dura algunos dias buenas

{8} [Título: pescado blanco rrelleno]

{9} Se busca la gueba mas fresca se pone a {10} coser i en estando sedespelleja i se muele en molcajete porque no quede mui rremolida se frien {12} ajos en rrebanaditas asta que estan vien dorados {13} se sacan y se muelen se buelben a echar

en la misma {14} manteca i se le echa binagre clavo pimienta {15} i con ese caldo se umedese la gueba y c con esto {16} serrellenan los pescados despues de quitado el es{17}pinaso se cosen con pita, se frien con guebo y {18} se echan en el caldo que quedo añadiéndole un {19} pedaso de pan frito en la manteca. se le echan {20} alcaparras chiles aceitunas y en el platon rro{h 17r} {1}manitas

{2} [Título: Gisado de Vino]

{3} Se ponen a coser las Gallinas en casuela y lla que es{4}tan medio cosidas seles pone lumbre arriba pa{5}ra que acaben de coser y se ballan asando se {6} ban bolteando para que dore por parejo {7} se cuese ygado de carner se muele vien con {8} biscocho duro. se frie ajo en manteca se e{9}cha el igado y biscocho desbaratado con cal{10}do de gallina clavo canela pimienta asafran {11} una cucharada de Binagre de Castilla y lla {12} que esta irbiendo seechan las gallinas asa{13}das asi que an erbido seapartan y se les {14} echa un rreal de vino de parras o tinto {15} pasas almendras i asitron

{16} [Título: Gisado de Gallinas Rellenas]

{17} Se muele queso que no este mui añejo con {18} unos Biscochos duros jitomate clavo cane{19}la i pimienta se pone una casuela con ma{20}nteca vien caliente y alli se echa lo molido {21} a que se fria vien y asi que esta espeso {h 17v} {1} sede ja enfriar y conesto se rrellenan las Ga{2}llinas y luego se meten en el orno y se asan en {3} asador de modo que queden vien cosidas y se ase {4} el caldo de Binagre asucar clavo canela pimi{5}enta piñones y almendras se asen cuar{6}tos las Gallinas y se echan en el caldo

{7} [Título: En culantrado]

{8} Se toma lo que ase un claco de culantro y al{9}gomos de claco de jitomates i clavo canela pi{10}mienta i se frien unos ajos en la manteca {11} y alli se frie lo molido sele echa el caldo de {12} la gallina chorisos rrebanadas de jamon vi{13}no binagre y su punta de dulce

{14} [Título: Otro gisado]

{15} Se cuese la carne con sal manteca y tomi{16}llo: se pone a freir ajos jitomate sebo{17}lla y perejil se tuesta una cucharada de {18} arina se rrebuelbe con el caldo de la car{19}ne: clavo canela pimienta asafran {20} aseitunas i aseite

{21} [Título: Nogada portuguesa]

{22} Vn dia antes se muele clavo canela {h 18r} {1} pimienta nues noscada i un pedasito de {2} ajonjible: se rrebanan unos ajos un pe{3}dasito de jamon en tajadas y se estofan con {4} esto las gallinas y se echa un tanto de agua o{5}tro de vino otro de binagre unas ebras de a{6}safran i su sal esto se queda en infusion y a {7} otro dia se ponen a coser con cuidado por {8} q<u>e no se desbaraten: se muelen nuses a{9}jos almendras tantitos cominos un pedaso {10} de pan se pone a freir la nogada sele e{11}chan chorisos pasas almendras asitron y {12} las gallinas con su caldo y su aseite al lle{13}barlo a la mesa

{14} [Título: Mole [tachado: pobla] de guajaca]

{15} A 25 chiles ancho tostados 5 cabezas de ajos {16} asados 5 jitomates asados tantito culantro {17} tostado clavo canela unas rrebanadas de pan {18} tostado en manteca: todo esto se muele y {19} se frie y se le echa el caldo de la gallina o {20} carne i la carne tan vien. su ajonjoli

{h 18v} {1} [Título: Mole Poblano]

{2} Cuatro onzas de ajonjolí tostado dos de {3} almendra veinte chiles tostados una ji{4}cara de tomates 6 jitomates grandes un {5} puño de cacaguates tostados un diente {6} de ajo asado todas las pepitas de los chi{7}les tantito culantro tostado clavo {8}



canela pimienta tantititos cominos {9} todo se frie mui vien sele echa el caldo {10} de la gallina i se cuesen con dicho caldo

{11} [*Título:* Sopa dorada]

{12} Se ase el al mibar de medio punto sele echa {13}cha clavo canela pimienta asafrana {14}jonjoli tostado pasas almendras piñones asitron vino bastante: llaestara {16} una casuela con manteca untada en la que {17} pondra unas rrebanadas de pan tostado en {18} manteca sele ba echando de esta almíbar {19} i se pone la casuela ados fuegos sele po{20}ne cuartos de gallina lomo jamon {h 19r} {1} y chorisos

{2} [*Título:* Sopa de mantequilla]

{3} Se pone a erbir agua con asucar asta {4} que llerve i se pone a enfriar. se baten unas {5} llemas de guebo i se le echan. se frien rrebana{6}das de pan en mantequilla o manteca se po{7}ne en una casuela y se le echa este caldo. se {8} pone en rrescoldo i su comal en sima y en {9} los platos suasucar i canela

{10} [*Título:* plato de prínsipe]

{11} Cosidas las pollas se parten en cuartos i se {12} rrosian con agua de asar se en buelven en {13} biscocho en polvo i canela i se frien con guebo {14} se pone a coser leche con llemas de guebo de {15} sechas en ella se le echa asucar i se echa en una ca{16}suela i se echan en ellas las pollas queden unos {17} erbores con pasas almendras piñones asi{18}tron y al tiempo de comerlas seles echa por {19} ensima canela y pastilla

{20} [*Título:* Pollos saramullos]

{21} tomaras jitomates dientes de ajos vien pi{22}cados los freiras vien y alli echaras pera {23} platano calabasa nues linpia asitron aze{h 19v} {1}ituna tornachiles alcaparras piñones {2} especies y vino lla cosidas las pollas

{3} [*Título:* codornises o tortolas escabechadas]

{4} Se matan pelan i laban las codornises o {5} tortolas i cruditas se frien enbueeltas en ari{6}na asta quedar doraditas se echa en una olla {7} vinagre que cubra la cantidad de los anima{8}les i alli se echan con unas ojas de laurel rre{9}banadas de limon rramitas de tomillo oregano {10} setapa vien la olla i se tiene cuatro o sinco {11} dias i se sirbe con su rrosiado de aseite y {12} queda como escabeche de veracruz

{13} [*Título:* Angaripola]

{14} se unta una casuela con manteca: serrebana {15} pul pa de carnero lomo de puerco cebollas {16} jitomates piña platano largo mansanas ca{17}motes calabasita de negro y se pone una ca{18}pa de carne i otra de jitomate perejil pi{19}cado todo jenero de especies asafran un po{20}co de aseite tornachiles aseitunas ajos rre{21}banados i vinagre i todo crudo como tan vi{22}en la carne se pone a dos fuegos asta que es{h 20r} {1}ta cosido i consumido escurriendo nomas {2} la grosura

{3} [*Título:* Pies de puerco en leche]

{4} Despues de vien cosidos los pies i lengua se en{5}jugan i en buel ben en arina se frien en mante{6}ca con guebo. se sa can mui escurridos se pone a {7} erbir la leche con asucar canela clavo ajonjoli {8} tostado pasas almendras tostadas piñones a{9}sitron y lla que a erbido vien se echan los pies {10} i se sirben

{11} [*Título:* Alcaparrado]

{12} Se toman las alcaparras desaladas i orégano {13} menos cantidad quede alcaparras. se rremu{14}ele vien se frien unos ajos i asi que se doran {15} se echalo molido arrefreir en la misma man{16}teca. sele echan sus especies finas un poqui{17}to de pan rremojado i juntamente se frie {18} con lo demas se le echa agua alcaparras ente {19}ras sebollas cosidas aparte alcaparrones {20} chiles aseitunas la carne o ave suaseite i {21} binagre

{22} [*Título:* otro alcaparrado]

{23} Sedoran unos ajos en manteca i un peda{h 20v} {1}so de pan tanvien frito se muele con alcapa{2}rras i se pone a freir se le echa el caldo i cla{3}vo pimienta alcapparras bastante pere{4}jil aseite sebollas cosidas aseitunas chi{5}les. este caldillo sirve para gallinas, ca{6}brito, pescado u ostiones y el de arriba {7} tan vien

{8} [Título: Conejo en pebre]

{9} Se ponen a freir ajos en aseite i manteca {10} sebollas un poco de jitomate picado un {11} poco de oregano. despues de frito esto sele e{12}cha un puño de arina i sus espesies i se frie {13} luego se le echa un poCo de vinagre i agua {14} que poco a po balla des baratando i asiendo cal{15}do. el conejo se pone a coser en agua pero {16} con pellejo i bien destripado i labado y estan{17}do vien cosido sele quita el pellejo se frie {18} mui vien i echa en el caldo

{19} [Título: Lomos rrellenos]

{20} Se con pran lomos de puerco chorisos chori{21}sones i mondados los chorisos i chorisones se {22}pican con algunos lomos i perejil i llerba {23} buena un migajon grande de pan rre{h 21r} {1}mojado bastante ajos mondado 3 o cuatro gu{2}ebos crudos segun la canti dad del picadillo sal {3} i todas espesias molidas en seco asafran i todo {4} esto junto se pica asta que esta como una se{5}da entonses se asen rrebanadas delgadas de {6} los lomos sin dividirlos i se rrellenan se cosen {7} en rredondo con una pita estando todo crudo {8} luego se unta una casuela con manteca se {9} pica en ella muncha sebollla perejil unos dien{10}tes de ajo jamon artito en trostitos chicharos {11} sal agua corres pendiente a coser esto que todo {12} ba crudo se echan los lomos i se pone a coser ta{13}pado i asi que esta cosido i con poco caldo se {14} baten llemas seles echa arto perejil picado {15} clavo canela pimienta molido un poco de {16} sumo de limon iseleecha al gisado meneando {17} con tiento segido asta que da un erbor i pronto se sirve

{18} [Título: turco delicado]

{19} A medio de mais cacaguasincle echo nista{20}mal vien labado secado al sol molido i ser{21}nido por un tamis, seis u ocho llemas cosidas {h 21v} {1} i molidas dos guebos crudos sin clara un {2} poquito de asafran molido en seco la manteca {3} derretida que neseditare para aserse masa {4} asucar molida al gusto todo se rrebuelbe {5} mui vien y se le da una pasada por el me{6}tate ise ban sacando como tortillas de me{7}tate iseban poniendo en el platon y en el {8} medio se le pone su picadillo vien sasona{9}do con todo i sus piñones al mendra i de {10} mas i se pone con lumbre arriba i abajo

{11} [Título: Gisado de carne encrespado]

{12} Se pica jamon magro llerba buena no mun{13}cha, perejil arto i ajos. se frien en aseite {14} o manteca i alli se echa el jamon i lo demas {15} asi que esta frito sele echa clavo pimienta {16} i canela tan tita arina su sal i agua y des{17}pues la ave o carne

{17} [Título: Fricase]

{18} Asi que se pelan las gallinas se echan en {19} agua fria con un puño de arina para que {20} que den mui blacas. se pica sebollla blanca {21} i se le echa chicharos jamon en dados man{22}teca sal i todo junto con las gallinas se {h 22r} {1} pone a coser i lla que esta i es ora de ir a la {2} mesa se co jen llemas de guebo perejil me{3}nudito canela molida clavo nues noscada pi{4}mienta sumo de limon i todo esto se bate orre{5}buel be se parado de la lun bre i sele ba echa{6}ndo al gisado sin dejar de menearlo asta {7} que es pesa sin erbir

{8} [Título: Enbinado]

{9} Se asan los jitomates se muelen con una ca{10}besa de ajo asado. se asa la gallina cruda o co{11}sida jamon chorisos fritos ajonjoli tosta{12}do un poco de pan frito i molido clavo canela {13} nues pimienta vino bastante pasas i al{14}mendras

{15} [*Título:* Enbarrado]

{16} serremojan chiles anchos semuelen con {17} chocolate canela i clavo i lla que esta molido {18} que tenga color de pipian se toma la gallina {19} o carnero crudo se unta una casuela con ma{20}nteca se pone una capa de dicha ave ji{21}tomate i se bolla rrebanada piñones pasas {22} almendras ajonjoli tostado y luego el {23} dicho chile con que se cubre i a dos fuegos se {h 22v} {1} cues y se sirve

{2} [*Título:* pichones en perejil]

{3} Se muele el perejil se frien unos ajos en man{4}teca i aseite i alli se dora un pedaso de pan {5} se muele seco junto con el perejili los ygadi{6}tos de la gallina y después se frie todo con la {7} manteca i aseite sele echa clavo pimienta {8} canela nuesmoscada una puntita de vinagre {9} i se echan los pichones crudos a que se cuesan {10} en este caldo i su sal

{11} [*Título:* Lechon en salchicha]

{12} Se toma un lechon mas grande que los comunes {13} seabre i se destripa des pues seba descarnan{14}do de modo que toda la carne quede pegada en el cu{15}ero i los guesos lin pios se desuella asta la cabeza {16} i luego se echa en agua a que se desangre i a{17}si que esta se pone a es currir. luego se tiende {18} sobre una mesa con la carne acia arriba sele {19} des pol borea sal que quede saladito. se mue{20}le en cantida clavo nues noscada ajenji{21}ble i todo junto sele des pol borea que quede {22} negreando de las especies i bastante sebolla {23} picada. sele rrosia con vino i vinagre lue{h 23r} {1}go se enrrolla por la cabesa como un puro luego {2} se le amarran las puntas mui rresio para que no {3} se salga el sason selia con un ilo mui apretado {4} se pone una olla con bino binagre i agua me{5}jorana i laurel i vien tapado se pone a coser {6} con sus especies se sirben rrebanadas y si {7} se quiere frio con ruedas de limon i rroma{8}nitas

{9} [*Título:* Salsa para gallinas o pichones]

{10} Se ponen a coser las abes i enestando medio cosi{11}das se sacan i se pone en una casuela se pica {12} perejil culantro berde jamon en dados mui {13} menudos se pone a freir alli mismo se pica se{14}bolla menudita sele echa caldo asta que baña las {15} abes. se sasona con pimienta nues de espe{16}sies se pone al fuego que acaben de coser las {17} abes luego se baten llemas de guebo con su{18}mo de limon i sele echa al calor de la lun bre {19} para que no llerba porque no se corte a deque{20}dar con poco caldo

{21} [*Título:* chicharron sabroso]

{22} se pica menudito arto perejil otro tan{h 23v} {1}to de sebolla tantita hierbabuena, todo {2} se frie con mantequilla i sele echa clavo pi{3}mienta, sal, y lla estara el chicharron {4} cosido i escurrido i se echa en lo frito. no {5} se le echa gota de agua- el chicharron {6} adaser esponjado

{7} [*Título:* otro gisadito]

{8} se pica sebolla en trositos y unos ajos se {9} frien se muelen unas almendras y unos {10} chiles anchos rremojados y quitado vien {11} las benas todo esto con tantitos cominos {12} clavo i pimienta sele echa el caldo de la {13} gallina su fruta y la galla o carne

{14} [*Título:* Chicharos portugueses]

{15} se pica arto perejil se cuesen los chi{16}charos i escurridos seechan juntos con {17} el perejil en una olla con mantequilla

a que se frian en ella con olla tapada {18} quedan secos y asi se sirven

{h 24r} {1} [Encabezamiento: Yndise Jeneral de todo lo que ai {2} en este curioso Libro]

{3}[Título: Gisados] {4} torta de jigote {5} Estofado con la carne picada {6} Gallinas {7} pollos tapados {8} otros pollos {9} Caldo para patitas de carnero o pe{10}chugas {11} otros pollos mulatos {12} otros pollos {13} pollos tapados {14} pollos jenobeses {15} otros pollos {16} gallinas {17} Gallinas en nogada {18} nogada de nabos {h 24v} {1} Albondigon {2} otras albondigas {3} pichones {4} fricase {5} Gisado verde {6} Gisado de cabrito {6} Mole de guajolote {7} Adobo {8} torta cuajada {9} pebre {10} pastel de arros {11} Gisado de viernes Abas {12} torta de Berenjenas {13} otro gisado de viernes {14} torta de moronil {15} guebos a la francesa {16} Manchamanteles {17} fideos {18} Sopa francesa {19} pichones rrellenos {h 25r} {1} sal sa de gazpacho para pichones o {2} gallinas {3} estofado franses {4} torta de cubiletes {5} patos {6} pollos asados {7} carnero asado {8} asado para enfermos {9} El guespede {10} El suspiro {11} Raviolas {12} El laberinto {13} Salmorejo {14} fricandon {15} Arros balensiano {16} jamon en vino {17} Vna pierna de carnero {18} Gisado de betabel {19} El escondido {20} oloroso {21} otro gisado {22} El embustero {h 25v} {1} Gisado de ajonjolí {2} Gisado de pan {3} otro {4} otro{5} Sopa de biernes {6} Almendrado {7} otro prinsipio de perejil {8} pebre franses {9} Agridulse {10} portuges {11} Baca aprensada {12} Gisado berde en yerbado {13} Gisado para conejo {14} El mechado {15} los trapitos {16} corta picos {17} otro gisado {18} el Barbon {19} envinado {20} total mole {21} conejo en pebre al uso de españa {22} torta de espinacas {23} caldo o salsa de anjeles para torta

AIWF TX 716.M4 M484 (*olim* Ms. 666) #8

{h 1r} {1} [*segunda mano* (B)] Piñones asitron y ensima se le Pone su cubierta de {2} masa fuego arriba y abajo

{3} [Título: Buñuelitos de Natiyas]

{4} Se baten 6 llemas de vebos Como Para vebos Re{5}ales y seles echa vn Polbito de Arina bien ser{6}nina, y des Pues se le Rebuelben las natillas que {7} se conos can suficientes . Se Pone Manteca a {8} calentar y se ban echando Con Vna Cuhara, en {9} ella, se ase almíbar y lla q<u>e q<u>e esta de me{10}dio Punto se echan vn Poq<u>ito y se Ponen en {11} el Platon Con [*tachado*: asucar] y Canela y Gragea

{12} [Título: postre de Al mendras]

{13} Se Pone a Coser la leche y seleba q<u>itando la {14} nata. se muele almendra Bien Remolida {15} lla q<u>e se le a q<u>itado mui bien la nata, se le ba e{16}chando la almendra q<u>e se desaga bien y {17} se Pone a hervir con sua sucar al Gusto {18} lla q<u>e ba es Pesando se le echa la nata [*roto*: \* \* \* ]

{19} [Título: Dulce de leche]

{20} Se miden tres cuartillos de leche y se [*roto*: \* \* \*] {21} libra y media de asucar enteron se [*roto*: \* \* \*] {22} se cuela. se pone al fuego en vn cazo [*roto*: \* \* \*] {23} llerbe y baja su erbor entonses [*roto*: \* \* \*] {24} gar lo q<u>e se ase dos o tres beses [*interlineado*: o 4] [*roto*: \* \* \*] {25} be q<u>e tiene Punto q<u>e es cuando [*roto*: \* \* \*] {26} cazo, entonses se echa en Cual[*roto*: \* \* \*]

{27} chicanos, en[*roto*: \* \* \*]

{h 1v} [*en blanco*]

{h 2r} {1} [Título: Masa Real]

{2} A vn rreal de Arina media libra de azu{3}car molida y se le echa ala Arina me{4}dia libra de Manteca dos manteq<u>illas ocho {5} yemas de vebos y Cuatro claras tres naran{6}jas esPrimidas y Vn PoCo de vino Cantidad {7} de Medio Real

esto se amasa bien y se Asen {8} las enPanaditas y sele echa el Picadiyo {9} o Pichones, oseasen Rosquitas

{10} [Título: Ante de Requeson]

{11} almíbar de mas de medio Punto, vn Poco {12} de miel virgen se le echa el Requeson Con Pe{13}tente y lla q el almibar esta frio se bate con {14} vn moliniyo se moja el mamon Con al mi{15}bar y agua de asar y se pone vna capa de {16} mamon y otra de Pasta

{17} [Título: Manjar Real]

{18} A vna Cuarta de asucar clarificada vna {19} libra de almendra Pelada y molida con {20} tantita Agua de asar y vna Pechuga de ga{21}llina cruda y des ebrada se cha todo en la {22} almíbar y se echa a coser. Con vn Poco de bis{23}cocho qe se yncorpore y se echa en los Pla{24}tos con canela y si se quiere haser ante con es{25}to no se le da el Punto entero sin [roto: \* \* \*] {26} sin basearlo en el suelo. seban Poni[roto:\* \* \*] {27} Pa desto y otra de mamon y se Cl[roto:\* \* \*] {28} almendras y Canela molida [roto: \* \* \*]

{h 2v} {1} [Título: Aurora]

{2} Se toma vna olla Se le echa Media o{3}lla de Agua medio de clabo medio de {4} Canela Molida medio de Carmin Vna l<i>b<r>a de {5} asucar se tapa la boca con vna servilleta {6} y se amara, se Pone aerbir asta qe da Vnos {7} erbores y se aparta a otro día seles Pri{8}men vnas Naranjas de china el tanto {9} qe vno quisiere el tanto qe vno quiere se le {10} echa agua Cruda asta qe qede de Color de {11} rosa AsuCar la qe Vbier menester Mas {12} clabo y canela esto se cuele y sele echan vn {13} cuartillo de Aguardiente desPaña y se {14} bebe

{15} [Título: Lomos Rellenos]

{16} Se Cogen los lomos anchos y se abren Por {17} en medio se ase vn picadiyo. Crudo y se re{18}llenan. Con este PiCadiyo se le pone otro lomo {19} ensima y se cose con vna ebra de ylillo y {20} Se echan a Coser. se pica Perejil yseboya me{21}nudita se frie y sele echa del mismo Caldo {22} de los lomos se coge vn Pedaso de Pan se dora {23} en la manteca, se muele y sele echa al Caldiyo {24} sele echan sus esPesies finas, Remolidas y {25} se echa este lomo en ReBanadas

{h 3r} {1} [décima mano (J)] [Título: Reseta de bacalado]

{2} Se echa aremojar desde la noche antes en agua calien{3}te, se hierva después cosa de media ora, sele quitan {4} todas las espinas y el agua, luego se frie en cuartillo o quarti{5}llo y medio de aseite de comer, según la cantidad del pes{6}cado, arta sevolla picada despues de vien frita en manteca {7} se ponen a el fogon 6 o mas Xitomates a soasar despues seles {8} quita el pellejo se muelen y se incorporan con la sevolla a {9} lo qe se agrega un poquito de ajo picado y todo se deja ervir {10} un poco luego se tuesta una media torta de pan frio, y se {11} raspa p<o>r si estuviere quemado, despues se echa en vinagre {12} y en papada en el semuele y se agrega ael jitomate, sele {13} echa su sal al gusto, hierva un rato, y despues se echa el pe{14}scado, y unos Chiles anchos enteros remojados desde la {15} noche antes, se escuren y seles ponen p<o>r ensima ael cal{16}dillo, y vien tapado se pone ael fuego unquarto de ora {17} y luego yase puede comer.

{18} [Título: Ariquepa]

{19} A 16 cuartillos de leche, y destos se deja unapoca, apartada {20} y en la demas se echan 8 livras de asucar a des aser y se {21}quela, y en la leche apartada en una poca se desase una {21} media livra de aros remojado i molido, y se quela en la le{22}che qe tiene la asucar, y en la otra poca de leche se [roto: \* \* \*] {23} otra media livra de almendra vien limpia i [roto: \* \* \*] {24}lida, y esta no se quela, sino qe asi se echa e[roto: \* \* \*] {25}che y se pone el caso a fuego violento, y luego

[*roto*: \* \* \*] {h 3v} {1} echan y re vuelven vien dies y seis claras de hevo va{2}tido como p<ar>a turon y se esta meneando asta q<u>e despe{3}ga del caso, entonses se va sia en lo q<u>e se quiere en pla{4}ton o tazas

{5} [segunda mano (B)] [*Título*: Albondigas adobadas]

{6} a tres lo mos de Puerco vna Pulpa de Carnero {7} PiCados y molidos. seles echa clabo Pimienta {8} Canela Cominos Culantro vn Puño de ajon{9}joli tostado, 3 chiles anchos Remojados {10} vnos ajos vn PoCo de tomate y gitomate {11} crudo y todo esto Rebuelto, sele echan {12} cuatro vebos y vn PoCo de Pan des leido des {13} y su sal cores Pon diente seasen las al{14}Bon digas con sus reCavdo de Pasas al men{15}dras Piñones vebos cosidos y asitron y se po{16}ne vna casuela y se Ban echando las al{17}Bondigas con su mismo caldo

{18} [*Título*: Bocadi y de Piña]

{19} a 3 liBras de a su car Blanca, Clarificada {20} y lla de punto de esPejo, o de q<u>eBrar, vna {21} Piña si son Para Regalo. si [*tachado*: no] menos Piña {22} vi en molida se echa en el Caso, asta q<u>e {23} esta hirviendo y q<u>e lla se desPega del Caso {24} se baja y se bate, si se a de echar en Cajon {25} [*roto*: \* \* \*]se es Pera a q<u>e se aga Bola, sino q<u>e {26} [*roto*: \* \* \*] sta Bien esPesa y se en Pareja y se {27} [*roto*: \* \* \*] friar a q<u>e Crie tes y despues se vme {28} [*roto*: \* \* \*]chillo y se Ban Partiendo, si se an

{h 4r} {1} [*Título*: Panochas de leche]

{2} A dos Reales de leche Cuatro Panochas {3} Se Pone aerbirtodo junto se esta meneando {4} Para q<u>e no se Pegen, asi q<u>e esta bien esPe{5}so se echa un Poq<u>ito en vna tasa de agu{6}y se coge entre los dedos y en asiendo bolita {7} ya esta se Q<u>ita de la lumbre ysebate recio {8} hasta q<u>e lla esta de suerte q<u>ese Puedan {9} aser las Panochitas

{10} [*Título*: Alfajores de leche]

{11} Ados Cuartillos libra y media de asucar se {12} Pone a ervir el Punto es q<u>e Pege vn PoQ<u>ito {13} en los dedos i ya se tiene Biscocho molido o {14} Pantostado q<u>e no este mui Remolido si se {15} q<u>iere se le echa vna poCa de semita [*tachado*: Bien re] {16} Para q<u>e no salgan Pegajosas i estando ya {17} Punto sele yn corPora nueces Piñones al{18}Mendras y ajon joli tostado desPues se le {19} echa a la leche clabo y canela molida q<u>e {20} tenga suficiente olor y sea mas Canela {21} q<u>e Clabo, estando esto compuesto seba e{22}chando el Biscocho en la leche q<u>e ade {23} estar Caliente Pero de modo q<u>e no se Cu{24}esa el Biscocho o Pan [*roto*: \* \* \*] {25} tiene vmeda la oblea y se ban asien[*roto*: \* \* \*] {26} alfajores.

{h 4v} {1} [*Título*: Cajetas de leche]

{2} A dos cuartiyos de leche Vna libra de asucar {3} Blanca vna onza de arina de arros o almi{4}don bien floreado. Cuando se asen Con aros {5} selaban mui bien de suerte q<u>e q<u>ede mui Blan{6}co, des Pues se estiende en vna ser villeta {7} o casuela a q<u>e seq<u>e mui bien, desPues se mu{8}ele en vn metate y serne en un sedaso flo{9}reado desPues q<u>e se a des echo la Asucar {10} en la Leche se cuele, Por vna ser villeta de {11} modo q<u> no salga el asiento estando Colada {12} se ynCorPora con la arina en las cantida{13}des q<u>e q<u>eda dicho, se Pone a la lun bre q<u>e {14} ller va el caso Parejo, des Pues se Muele {15} al Mendra Bien lin Pia se des ase en la {16} leche, a Parte, y asta q<u>e esten las Cajetas {17} Para darles Punto, seles echa la al mendra {18} Bien des echa y sin colar estando estando {19} Para q<u>itar de la lun bre el Cazo se echa a{20}gua de asar, les da el Punto q<u>e a todas {21} q<u>e se desPege del Cazo. Cuando no {22} [*roto*: \* \* \*] almendra a cada Cuartillo de leche 3 {23} [*roto*: \* \* \*]as de onsa de arina se aParta Vn pla{24} [*roto*: \* \* \*] misma asucar molida luego q<u>e el {25} [*roto*: \* \* \*] apea de la lumbre se le echa

esta a {26} [roto: \* \* \*] Pol Bo la qe fuere regular a la Canti{27}[roto: \* \* \*]dad y esta sirve Para darles tes {h 5r} {1} de la Brar se baten asta qe seaga Bola {2} en el Caso y Ban asiendo con las manos lo {3} qe se quiere

[Título: Reseta de lomos anchos]

{4} Se toman los lomos Anchos de Puerco y se {5} Parten Por en Medio y se picotean Por don{6}de a de yr el Relleno. el dicho se Con Pone de {7} Perejil, llerbabuena tomiyo ajos y jamon gor{8}do crudo todo Picado mui menuditos. Con esto {9} se Rellenan los lomos y su Pimienta Marta{10}jada y su sal. desPues se enbuel Ben yseama{11}ran con vna pita y se ponen a Coser en vna {12} cantidad de Agua qe sea Corta Para des Pues {13} Bol Carlos en vna casuela con su caldo yse de{14}jan qe se consuma y sele echa vna PoCa d man{15}teca y seles qe ita la Pita y para des Pachar los {16} a la mesa se alegran con ojas de lechuga y {17} naranjas agrias

[Título: Reseta de Bebida {18} como chicha]

{19} A un cantaro de Agua de los qe eran antes {20} de a medio sele muelen dos Piñas beynta li{21}mones esPrimidos y colados Real y me dio {22} de tamarindos qe itada la cas cara y sus esPe{23}sies finas nues noscada y asucar al gusto a {24} el gusto, al dia segundo de Puesta Con la Ma{25}no se machacan los taMarindos y se esta 3 di[roto: \*\*] {26} en yn fucion luego se cuele y se bebe

{27} [Título: Pierna estofada]

{28} Gol pearas mui bien la Pierna y as[roto: \* \* \*] {29} te clabetea con Clabo, Pimienta [roto: \* \* \*] {h 5v} {1} a los lomos mete los en vna olla y echa{2}le vn Pco de bino y Bastante Binagre con {3} Pi mi enta y Clabo, Canela Culantro tos tado {4} y jamon Picado en daditos fritos con [tachado: Man{5}teca] vna poca de seboya PiCada su sal y agua {6} o caldo asta qe se Cubra la Pierna y se ta{7}Pa la olla con PaPel y sise quiere sele ecan {8} Men brillos y Peras en Me dias y almendras {9} tostadas y si algunabes la quisieres [tachado: aser] y si {10} estubiese Ralo lo es Pesaras con vna poca de a{11}rina tos tada ydes echa con el mis mo caldo.

{12} [Título: Potage envinado]

{13} Se ponen a freyr vnos ajos y gitomates colora{14}dos se Muelen y a Proporcion al Mendras {15} Mui Remolidas y selechan asi qe ya esta es{16}pesando y luego a Pro Porcion de la cantidad qe sea {17} dos o tres cuartiyos de bino de Paras y todas sus es{18}pesies de Pasas al mendras Piñones asafran al{19}caparas, alcaparones y se echan las Gallinas,o {20} Pichones yasi qe llerbe vn Poco se a

{21} [Título: otro Potage]

{22} se ponen las gallinas a coser con tres tantos de a{23}gua y de binagre y vna de bino con todas sus {24} especies se ponen a Coser en vna olla tapada con {25} [roto: \* \* \*] cosido, luego se muelen almendras y la no {26} [roto: \* \* \*] despues de cosidas las gallinas se sacan {27} [roto: \* \* \*]ldo y se frien con artos ajos y luego e{28} [roto: \* \* \*] nogada y después de sa sonada se {29} [roto: \* \* \* bast]ante aseYTE.

{h 6r} {1} [Título: Giso de Patos]

{2} Se ponen a coser los Patos con Rabos de se{3}boya, ajos machacados y Pimienta yse ponen {4} en vn platon con sin caldo su salsa se Con Po{5}ne Con gitomates, molidos y vnos dientes de {6} ajo crudos y especies finas todo se muele con {7} el gitomate ya esta Puesta la Casuela en la {8} lun bre, con aseYTE en el qe se doran ajos Re{9}banados y se echan, alli a freyr [tachado: los Patos] {10} el xito mate con todo lo qe se Molio se le {11} echa vn[tachado: Poco de] jas de lavrel, des Pues des{12}de bien fritos sele echa vn PoCo d vinagre luego {13} se con pone el Platon echandole esta salsa sin ca{14}lentar sino frio

{15} [Título: otro de patos]

{16} Se Muelen ajos suficientes según los Patos {17} qe son y lla qe estan los Patos [*tachado*: bien] no mui bien {18} cosidos, se sacan los Patos y se Ponen en vna Ca{19}suela yase tiene Bastante seboya picada en Pe{20}dasos no mui Chicos y se echan en los Patos y los a{21}jos molidos y vn Poco de oregano, vinagre y el {22} caldo onde se Cosieron, seles soPla la gor dura {23} este Cal do se echa en la Casuela yse taPa y {24} se ponen al fuego asta qe Cuesa la seboya {25} reapartan y se Con Ponen Para lle bar los a la {26} Mesa con ase y tunas chi litos Aseyte de Co{27}mer y Pimienta no mui Remolida.

{28} [*Título*: otro]

{29} Sebolla ajos jitomates y vnas oja[*roto*: \* \* \*] {29} Se pica todo mui menudito, se Pone [*roto*: \* \* \*] {30}bre, se echa Manteca y jamon ent[*roto*: \* \* \*] {31} nida, y qe esta frito se echa [*roto*: \* \* \*] {h 6v} {1} alli el Recavdo a qe fria se le echa a{2}seyte de comer qe se fia y desPues el caldo en {3} qe se cosieron sin el gordo sele echa oregano {4} tomillo y especies finas ysu Punta de vina{5}gre y se dejan er vir y dejan er vier asta {6} qe qeden con vn caldo Regular su sal

{7} [*Título*: Giso de Pichones]

{8} Se Pica Seboya ajos y Perejil vastante y {9} Mui bien Picadito se Corta vn PoCo de jamon yse fri{10}en Manteca lla qe esta frito se echa el ReCaydo {11} a qe se fria lla qe esta frito se echan los Pichones {12} crudos a qe se frian vn PoCo luego se Muelen los yga{13}ditos qe estaran cosidos a Parte se dora vn {14} Pedaso de Pan en ManteCa, Canela clabo Pimi{15}enta todo esto se muele Con los ygaditos yse {16} echa en la Casuela en qe estan los Pichones sele {17} echa vn Poco de aseyte de Comer chilitos ase{18}ytunas su Puntita de binagre. Para llebarlos a la {19} Mesa, Peregil Por ensima

{20} [*Título*: GasPacho]

{21} Se qda el Pescado frito enbino o vinagre en {22} yfucion la noche antes ya otro dia ya se ase el {23} caldiyo de gitomate y se boya Picada y todas {24} especies en vna casuela de pone CaPa de Pan de {25} Sopa y CaPa de Pescado y ensima Capa de grna{26} [*roto*: \* \* \*] CaPa de Perejil y se Pone en el Bavi de vna {27} [*roto*: \* \* \*] l Pescado Ba frito sin vebo.

{h 7r} {1} [*Título*: ojuelas de orno]

{2} A 3 libras de arina vna de asucar blanca {3} Remolida vn Cuartiyo de bino blanco 7 ve{4}bo 3 sin clara y cuatro con ella tantita leba{5}dura vna libra de manteca derretida el Agua {6} qe Pidier la Masa se cuesen en vn comal en{7}calala do

{8} [*Título*: Modo de aser Letras {9} De sarten]

{10} se baten las claras de bastantes vebos estan{11}do batidas se echan las llemas y se ynCor{12}poran estando yn corporado esto se echa {13} la arina qe qede la Masa aguadita des{14}Pues se echa en vna Casuela nueva qe sea {15} on dita y recogida ya se tiene el Caso Con {16} manteca en la Lun bre. se meten en la man{17}teca los moldes a qe se calienten qe no {18} esten mui Calientes Porqe Cuajan la masa {19} al Cogerla Con ella después se ban metien{20}do en la Masa de modo qe qede el Molde {21} desCubierto Por ensima, se ban metiendo {22} en la manteca y saCandose estando Co{23}sido esto, seban sacando con vnas Baritas {24} a cada vno qe se echa en el Caso, se en{25}juga el molde en vn cotence, y bu[*roto*: \* \* \*] {26} coger mas masa, si el molde n[*roto*: \* \* \*] {27} senal qe a enfriado sebuell Be [*roto*: \* \* \*] {28} en la manteca, de este modo se ba [*roto*: \* \* \*]

{h 7v} {1} [*Título*: Lenguas o Pichones]

{2} DesPues de Pelados Lo Pichones se abren por detrás {3} y seles saca el Buche se rellenan Con Picadiyo de {4} Carne de Puerco con todas esPesies se echan a {5} Dorar



en Manteca Crudos sease el Caldillo {6} de gitomate, su jamon a si q<u>e lla esta sa zona{6}do se le echa vn PoCo de Bino

{7} [Título: giso de lenguas]

{8} Se meten al Res Coldo Para q<u>e se les safe el Pelle{9}jo Se Ponen asan cohar asi q<u>e estan san Co cha{10}das se Ponen a Enfriar y luego se abren Por en {11} medio se rellenan de Picadiyo el Caldiyo de {12} gitomate su Pasas almendras o sin relleno

{13} [Título: Reseta de los Lomos]

{14} Se Con Pran Lomos de a real o de a dos y se abren {15} Por en medio a lo Largo dejandolos Pendientes {16} Por Vn lado se abugeran Por la Punta de Vuen Cu{17}chiyo se claban Con jamon y Rebanadas de ajos y {18} se ponen en vna casuela q<u>e los cubra el Agua y seles {19} echa Vinagre Pimienta Clabo y Canela Molido todo {20} y lavrel oregano de china y manteca se taPan y sePo{21}nen a coser asi q<u>e estan Cosidos lla se tiene gitoma{22}tes molidos con vn dientito de ajo Pan Rallado {23} las espinacas cosidas Como es Coriente Pero sin gar{24}Bansos y si con pasas, almendras y Piñones y Por {25} lo abierto se abren los Lomos yse les echa Por Ens{26} [roto: \* \* \*] espinacas, sebuel Ben a vnir y se Cosen con {27} [roto: \* \* \*] la Cubriendolos en redondo Con el gito {28} [roto: \* \* \*] Pan espeso y se ponen a dos fuegos asta q<u>{29} [roto: \* \* \*] seles ase costra a q<u>elgitomate y Pan luego {30} [roto: \* \* \*] e Ponen en el Platon con vnas Romanitas Par [margen: tidas y mojadas en aseyte y Bin [roto: \*\*\*\*] |nachiles y aseytunas.]

{h 8r} {1} [Título: Reseta de Dulce {1} de Durasno]

{2} Se toma el Durazno de veso Blaco, se Pone a coser Ma{3}Duro y se tiene Cuydado q<u>e no llerba el agua con for{4}me Ban estando cosidos se ban sacando y enton{5}se Pelan yse ban asiendo Peda sitos chiq<u>itosdes{6}pues se pesa y acada libra de fruta sele echa libra {7} y Cuatro onsas de asucar se echa en el Perol la {8} Agua q<u>e se conose Correspondiente al tanto de la {9} Asucar allise echan tres o cuatro Claras de vebo {10} yseba Batiendo Conlas manos asta q<u>e lebanta Bas{11}tante espuma entonses se aparta vna PoCa de a{12}q<u>ella agua se echa la asucar en el Perol y se Pone {13} ala Lunbre asiq<u>e enPiesa a ervir sele Ba echando {14} de aq<u>e lla agua q<u>ese aparto asta q<u>eesta bien {15} clarificada desPues de colada se buel Be a poner {16} ala Lun bre ysetiene yrbiendo Bastante as{17}ta q<u>e en la Pala o Cuchara aga una Banderita {18} yesta se toca con el dedo q<u>e no se pege seaParta {19} el Perol de la Lunbre y se deja q<u>e Bage toda la es{20}puma q<u>e tiene yestando la Miel Clara se rebu{21}el be asta q<u>e q<u>ierebol Ver a subir entos seba e{22}chando la fruta poco a poco y se esta Rebol Biendo {23} asta q<u>e se yn cor Pora Bien entonses se buel be a {24} poner a la Lunbre, Con PoCa Lunbre Cosa q<u>e si llerbe {25} sea mui Poq<u>ito y se esta meneando PoCo a [roto: \* \* \*] {26}ra q<u>e no aga espuma y se tiene asi as[roto: \* \* \*] {27}do vn poq<u>ito en vn papel no Pase, al ot[roto: \* \* \*] {28}regando el Papel aga vna telita Por [roto: \* \* \*] {29} Dulce esto es lo principal enton[roto: \* \* \*] {h 8v}{1} yse deja enfriar yse bacia entrastes de bidrio y se {2} asolea dos o tres dias {3} [Título: torta de damas]

{4} Avna libra de almendras vna Pechuga de {5} CaPon dose llemas de vebos suasucar echa almi{6}Bar aq<u>e q<u>ede de Dulce Regular, todo se rebuel{7}be mui Bien se vnta vna casuela o sarten Con {8} Manteca o manteq<u>illa q<u>e no este Rancia se echa {9} ysebaten vebos como Para freyr y se cubre Con {10} el vebo, sele Pone fuego aRiba a q<u>e Cuage {11} ala almíbar sele echa su Punta de Clabo y {12} Agua de asar y se llerbe Con vna ogita de {13} naranjo. {14} Andedejar de Pasta debetabel Pas{15}ta de sanoria Pastata de Camote Morrado {16} Pasta de Calabasita de Castilla

todas las Pas{17}tas seasen aParte Con su Punta de Clabo y a{18}gua de asar y des  
Pues se Pone socapa de ma{19}mon y vna de las pastas en la vltima de a{20}Riba Ba  
la de Calabasita de Castilla

{20} [Título: Ojuelas]

{21} Para vna libra de arina seys llemas de vebos {22} menos de media libra de asucar  
[interlineado: Manteca] derretida., v{23}na Poca de asucar molida vna poca desal y la  
{24} mitad de medio de aseYTE de Comer medio de {25} Agua ardiente se rebuel be  
todo yse asota mu{26}cho

{27} [Título: Memoria del turon {28} de vajaca]

{28} A Cuatro libas de asucar sele echa medio Cuar{29}[roto: \* \* \*]Miel Birgen se  
echan Cuatro Cuartillos {30} [roto: \* \* \*] y Con eso se derrite la asucar y se clari {31}  
[roto: \* \* \*] Miel birgen asi q<u>e esta mui Blanca {h 9r} {1} se Cuela y se Pone a  
ervir sele da Punto de {2} Caramelo ose Conose en vna tasa Con agua {3} ysi Cuaja  
q<u>eaga Como bolita de sera de Can{4}Peche luego luego se aparta y se bate la  
almíbar {5} asta q<u>e se asucara, Ila se tien batidas Cuarnta {6} como para freyr se  
echan y se baten con la al{7}mibar asta q<u>e se desase todo lo q<u>e a en  
du{8}recido, la almíbar, asi q<u>e Ila no tiene na{9}da endurecido, se le ban echando  
gotitas de {10} limon y se esta batiendo. Para esta cantidad {11} [tachado: vn limon]  
son necesarios 3 limones si son chicos {12} si son grandes dos. des Pues se vate asi  
media {13} ora desPues se Pone al fuego, q<u>e sea mui lento, no {14} se deja de  
menear, ni vn ystante Por q<u>e no se {15} q<u>e me el Punto es asi q<u>e yades  
Pega del {16} Caso, o Cogen en vna cucharita vn Poq<u>ito {17} y q no se Cora, asi  
q<u>e esta asi se q<u>ita de la {18} Lumbre, se bate vn PoCo y se le echan Piñones  
{19} almendras tostadas y Partidas, ajonjolí {20} tostado y se menea cuanto  
ynCorPore nomas {21} Porq si se bate mucho Con el a jonjoli se Pone {22} prieto y  
se echa en obleas, o Cagetas como al{23}fajor. Por ensima se le echa vn PoCo de  
a{24}jonjoli si se q<u>iere adornar se Clabetea {25} con Piñones y almendras.

{26} [Título: Buñuelitos de queso]

{27} A dos reales {28} de q<u>esos de {29} Cabra les Mueles Com[roto: \* \* \*] {30}  
bas metiendo la arina les añades [roto: \* \* \*] {31} Manteca deretida Rebuelbes la  
[roto: \* \* \*] {h 9v} {1} Para Ojuelas y la tiendes y paloteas y Con el bordo {2} de vna  
tasa se cortan y con vn dedal se les saca {3} lo de en medio tienes dis Puesta vna  
almíbar {4} Para q<u>e los Los echés des Pues q<u>e los frias.

{5} [Título: torta de Mansanas]

{6} Cogeras las Mondadas y asi q<u>e esten cosidas {7} Molidas, Cogeras vnos  
garbanzos yguales Par{8}tes, ynCorPoras asi q<u>e esten cosidos y molidos {9} Sin  
Agua les yncorporaras su canela molida Pi{10}mienta según la Cantidad de dicha  
ynCorPora{11}cion echaras Pastilla y vn PoCo de asafran vna po{12}ca de sal de la  
Mar Batido todo esto Con vebo en{13}Bara vna Casuela con Manteca y Ponla entre  
dos {14} fuegos Pero mientras se ba Cosiendo le as de yr e{15}chando Por ensima  
suasuCar Canela y Pastilla {16} Molida asta q<u>e se Cuesa, Ila q<u>e esta cosida  
{17} se saca y se come

{18} [Título: Torta de cielo]

{19} Se ase almíbar de medio Punto y en ella se echa {20} Piña Molida y en vna  
casuela vntada de manteq<u>illa {21} Se Pone Mamon Rebanado yserosia Con al  
mibar des{22}Pues la Pasta de Pina y entre CaPaPa se le echa Por {23} ensima Piñones  
nueses almendras y Pasas Agua {24} de asar Pastilla molida y ConCluyda las CaPas  
se {25} baten 4 llemas de vebo y sele echa Por ensima {26} Batidas Con la almíbar  
esPesita su gragea Por {27} ensima y se Pone entre dos fuegos

{28} [Título: turco de canela]

{29} [*Roto: \* \* \**]a el may en seco desPues se amasa Con Mante{30} [*roto: \* \* \**] y vna onsa de canela y se ase Pasta de {31} [*roto: \* \* \**] almendra y Coco, se vnta vna casuela Con {32} [*roto: \* \* \**] desPues se a de aser vna tortilla grande {33} [*roto: \* \* \**]iar al fondo de la casuela se le echa