

2



NUEVO ARTE

DE

COCINA,

Nuevo SACADO *Arte de*

DE LA ESCUELA

Cocina Para DE LA 98409 000

EXPERIENCIA 3

ECONOMICA,

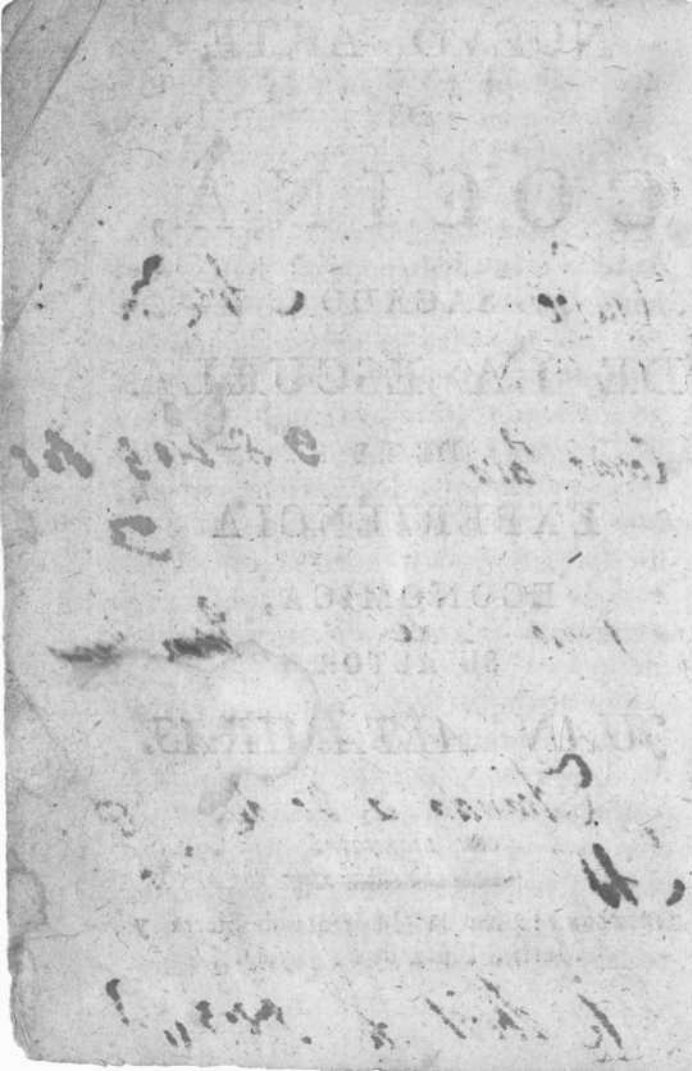
Uso de SU AUTOR *Ruiz*

JUAN ALTAMIRAS.

Tratado a 10 de
CON LICENCIA.

en
Ad
BARCELONA: En la Imprenta de Sierra y
Martí, Plaza de S. Jayme.

(Abril de 1836)



PROLOGO.

AL LECTOR.

EN el mismo instante, en que forzado de la obediencia me hallé en el empleo de la Cocina, sin Director, que me enseñára lo necesario para el cumplimiento de mi oficio, determiné, quando bien instruído, escribir un pequeño Resumen, ó Cartilla de Cocina; para que los recién profesos, que del noviciado no salen bastante diestros, encuentren en él, sin el rubor de preguntar que acuse su ignorancia, quanto pueda ocurrirles en su oficina.

A este fin he consultado á mis amigos de bastante experiencia en el asunto, que trato, he leído Libros, y Manuscritos en la materia; y la aplicación, y exercicio me ha dado luz para esta pequeña Obra, que quisiera fuese de alguna utilidad al bien comun, y mas principalmente á gente de eco-

nomía; porque siendo preciso, y necesario el gasto, con que la vida humana se ha de mantener, como es justo, teniendo presente esta Cartilla, no se despreziará cosa alguna; pues lo calamitoso de los tiempos no permite desperdicios: á mas de que en los Pobres de Jesu-Christo es mas culpable qualquier gasto superfluo. Muchas cosas encontrarás, amigo Lector, en esta Cartilla, que por ventura te disonarán, por lo poco limado del estilo; pero sobre ser necesarias para explicar la deversidad de las viandas y sus confecciones, tienen escusa en tu prudencia y mi empleo. Si algo aprendieres en ella, dá solo á Dios las gracias, que es Autor de todo lo bueno, disimula mis faltas, y atiende al fin de esta Obrilla, que es la gloria de Dios, é instruir al Cocinero poco experto: á cuyo fin observa las siguientes Notas.

Note lo primero el Cocinero: que ha de ser de todos notado, y asi ha de ser extremado en su limpieza, no

solo en lo que viste, si tambien y mas principalmente, en lo que guisa: la limpieza exterior es indicio de la interior, y en el Cocinero la exterior pulcritud del vestido señala la limpieza, que guardará en sus manjares; y una y otra, el cuidado de su conciencia. Este debe ser el primero en el bueno y vigilante Cocinero; porque hay estomagos tan delicados, que la comida menos limpia es suficiente causa, no solo á inquietarlos y provocar á vomito, sino lo que mas es, á quitarles la vida; y seria cosa lastimosa, que el alimento instituído por Dios para conservarla, por descuido del Cocinero sirviera para destruirla. Mire el Religioso de este oficio, que son Angeles, á quienes ministra la comida y sustento, y que los Sacerdotes y Ministros del Sr. no deben ser menos atendidos en este particular, que los Príncipes de la tierra.

Tenga el Cocinero limpia su cocina, barriendola con frecuencia, y sacándola la basura de su oficina, y para esto

no sea perezoso, porque es cosa tocante á su oficio, y es de admirar de quanto agrado sea para todos un pulcro, y aseado Cocinero; y esto causa, que aun el mas femenino gusto no se desdeña de comer sus guisados, lo que podia aseverar con el caso de una Señora bien autorizada, que convidada por el Prelado de cierto Convento á tomar alguna refecion, no quiso consentir hasta que vió el aseo exterior del Cocinero, de cuyo caso soy testigo ocular.

Note lo segundo: que tenga todas las cosas en su lugar destinado, para que quando las necesite, sin trabajo pueda encontrarlas. Observe tambien guardar en memoria la especie, numero y tiempo, que tienen sus manjares en el fuego, para cocerse, no sea que su olvido, y la voracidad del fuego los consuma. Si á muchedumbre de hombres, como trescientos v. gr. huviere de dar de comer, se podrá gobernar en esta forma: Por la tarde partirá las racio-

nes, poniéndolas en sus vasijas, después de media noche dispondrá buen fuego, irá armando sus ollas con todo lo necesario, y el asado; y si compusiere pepitoria, la tarde antecedente al combite la dexará tendida sobre unos manteles, no se avinagrecuide de quitar la espuma, y sazonado el guiso, se pondrá á un lado del hogar con un poco de rescoldo, y con esto se acabarán de cocer, y en el fuego desocupado pondrá las cazuelas de conejos ó pollos, y luego que hayan hervido, con poco fuego se acabarán de cocer, teniendo cuidado de aumentarlo, si fuere floxo, después para la sopada poco fuego es bastante. Si la Cocina no fuese bastante capaz, elegir en campo raso; pues por no haverlo hecho así, he conocido sofocarse un Cocinero en semejante funcion.

Note lo tercero: que no se fie en su habilidad para el desempeño: tómese tiempo; porque Dios castiga á los descuidados y que fian vanamente de sí mismos, quando habian de

quedar mas ayrosos. No presuma el Cocinero de perito en su empleo; porque las obras califican, no los vanos pensamientos: á mas que es imposible dar gusto á todos, siendo los gustos tan distintos como los Individuos. Muy necesaria es al Cocinero la paciencia, para tratar á todos: no se haga parcial dando á unos mas que á otros, ni mas bien compuesto; solo con los ancianos y enfermos, debe obrar con reglas de caridad y prudencia, á imitacion de S. Diego.

Note lo quarto: que reciba el recado necesario con medida y peso, y que lo gaste con peso y medida, para vivir con estimacion, buena conciencia, con sosiego y paz, y jamás se haga cargo el Religioso cocinero de las llaves de los Repostes; porque á algunos Prelados parece se puede guisar á muchos con poco recado: no todos los Cocineros son tan virtuosos, que puedan mantener con cinco panes la Comunidad de gente, que mantuvo Jesu-Christo; y lo que

implicitamente quieren, no se puede hacer sin milagro ó trampa, lo primero prueba mucha virtud, lo segundo gran bellaquería; y mas de quatro Cocineros taparán la boca al Prelado con arroz, ó pencas de acelga en lugar de gigote, ó con guiso de carne basta, que tomar gato por liebre. Sepa, pues, el Cocinero que la mentira no puede estar mucho tiempo oculta, y que si se disimula por conveniencia agena, despues tendrá que purgar aun en esta vida; porque el traydor es pagado, pero despues muy aborrecido; y así observe el cauto Cocinero un medio, en que consiste la virtud.

Note en fin: que se haga cargo de lo que ha de guisar, y para quantos sujetos, proporcionando las vasisas y viandas; y advierta, que menos malo es, que le falte un poco de caldo, que no el que le sobre mucho; el caldo ha de ser á proporcion de lo que se pone en la olla: !qué falta hacen en estos tiempos miserables, Cocineros de

conocida virtud, que á fuerza de milagros multipliquen los alimentos! Pues es tanta la miseria de algunos sugetos, que vienen á creer que la habilidad de un Cocinero puede disimular su escaséz, y qual otro San Francisco de Paula, mantener con un higo una Comunidad de Personas, dexándolas satisfechas; y así alerta Cocineros; y paraque con menos confusion podais dar cuenta de lo que recibís y gastais, tened una tabla con numeros, y ahugeros, poniendo en cada uno una cuerda con dos números á los cabos, correspondiente al número, y de este modo podreis dar la cuenta con facilidad, tirando la cuenta, que corresponde al número de los que comieron, de qué comieron, qué Huéspedes hubo, y lo mismo respecto de las cenas: con esta advertencia, pues, á la noche con poco trabajo lo pueden apuntar, y darán las cuentas en breve por meses, ó semanas; porque puede ser, las pidan, quando menos piense el Cocinero, cui-

dato con la última cuenta, que es la que mas importa.

Adviértase tambien, que en el número, peso, medida, cantidad, y alguna otra circunstancia, no quedo tan fixo en la confeccion de viandas y sus requisitos, que no se quede muchas veces al juicio y prudencia del Cocinero; porque como no sé la cantidad de cosas que se quieren guisar, sería temeridad poner número, y cantidad cierta en especias, y otros ingredientes. Procure, pues, el Cocinero, á proporcion de lo que yo señalo, poner, ó quitar, segun el sustento que componga; y muchas veces echo largo para los Cocineros de Religiones y Comunidades, en que suele ser abundante la cantidad de manjares.

He dicho á los manjares los nombres, que en comun estilo, y modo de hablar tienen en estos tiempos: si no gustaren, múdeselos el Cocinero, y bautízelos con otro nombre, que yo le doy facultad de Padrino, y si me murmuráre, me quedará mas deudor.

Esto supuesto y notado, no es mi intento escribir modos exquisitos de guisar, que para este fin ya hay muchos libros, que dieron á luz Cocineros de Monarcas; pero la execucion de su doctrina es tan costosa como dictada por lengua de plata: en esta suena mas la lengua de oro de la caridad, ajustando el toque á Personas por su instituto pobres; y si ricas, por la calamidad, y miseria de los tiempos tan apuradas, que oír otro language en esta materia sería disponerlos á conjurar al Cocinero, como á mal nublado, y condenarlo á perpetuo silencio. Es decir con ingenuidad y sin presuncion, lo que alcanzan mis cortos talentos; y asi pido á los inteligentes, miren con buenos ojos esta Obrilla, que sirve solo para aprendices, y dexen la censura al infinito número de necios; que no será dificultoso, que como en otras cosas, den tambien aquí su cucharada; disimulen mis yerros, atendiendo unicamente al afecto, con que me someto á su gusto.

NUEVO ARTE DE COCINA.

CAPITULO I.

DE LA COMIDA DE CARNE.

COmenzaremos por los guisados que regularmente se usan, acomodándonos al gasto, no superfluo, ni del todo escaso, guardando un medio, á que se pueden acomodar sin violencia los bizarros de buen gusto, y los que no lo sean, paraque unos y otros hallen lo que necesitan, cantándoles á todos clara la cartilla.

Estofado.

LA carne de pierna cortarás en pedazos, como medias nueces, y la freirás con manteca de puerco, y con el pringue, que te quedó, freirás cebolla cortada menuda, quando

frita, échala con la carne, poniéndole dentro, v. gr. á una libra de carne ocho onzas de vino blanco, quatro granos de ajos majados, peregil, pimienta y sal: cogerás una cebolla, que sea ajustada á la boca de la ollita, y le irás poniendo algunos clavillos, y rajas de canela, y ajustarla bien á la boca de la olla, de modo que no se salga por parte alguna: la pondrás á cocer á fuego manso, dándole algunas bueltas, y quando pareciere estar cocida la carne, destápala, y acábala de sazonar sin mas caldo; es muy buen guisado: lo servirás sobre unas rabanadas de pan. Supongo, que para crecidas Comunidades sirve poco; pero sino son muchos, lo podrás hacer: el modo siguiente te dará mas luz, aunque todo viene á ser uno.

Otro Estofado.

EMperdigarás las raciones cortadas en las parrillas; como se vayan

emperdigando, ó tostando, las pondrás en la olla, cortarás tocino menudo á modo de dados, lo freirás, y quando se ponga blanco, echale cebolla menuda, déxale freir bien, luego lo echarás en el guisado, con todas especias y un puñado de perejil majado, unos granos de ajos majados; pondrás la olla á fuego manso, con un poco de vino blanco, y sino tinto, cubre la olla con un pliego de papel, sobre el que pondrás un pucherito de agua, y córcala con maseta, no se exhale; quando te pareciere estar cocida, destápala, sazónala y echa un poco de agrio.

Gigote grueso.

PAra hacer este gigote, de la pier-
na cortarás la carne magra como
dados, tocino del mismo modo, echan-
do cebolla y la carne en la sartén,
que se fria; y despues de frita la ce-
bolla con el tocino, buelve la carne á
la sartén, paraque se perdigue: lo

qual executado, pónla á cocer en olla, con sal y todas especias, y quando te pareciere cocida, cortarás dos ó tres pares de huevos duros, segun la cantidad de la carne, échalos en la olla con un puñado de peregil picado, y piñones remojados; si echáres táparas, sale grandemente. A este gigote suelen llamar castellano, naturalmente, porque tuvo allá su origen.

Gigote comun.

TOMarás de la carne magra, la asarás bien en las parrillas, la picarás con unas cebollas, y unos granos de ajos, y un puñado de peregil, la pondrás á fuego manso, que se vaya reogando con pimienta y sal, la irás añadiendo poco á poco con agua caliente del puchero que tendrás sobre la boca de la olla; y quando estuviere cocida, lo pondrás de este modo: tomarás un puñado de piñones remojados, los machacarás con unos huevos duros, y échalo todo en el gigo-

te, sazónándolo todo de especias, y unas pocas táparas remojadas antes, y esto siempre, que de ellas usáres en guisados: lo servirás con muy poco caldo; y si tuvieres huesped, toma una magra de carne, ásala, pícala con un pedacito de tocino gordo, ásala, échala en la sartén puesta al fuego, rebolviendola apresuradamente, y quando te parezca estar bien frita, sazónala de sal, y todas especias, y un poquito de caldo, una miaja de aguardiente; lo servirás, y esto lo puedes hacer en media hora: no hallarás otro modo mas pronto para un principio de carnero. En ocasion de huéspedes repentinos es menester discurrir, ya que no se pueden echar.

Pebre.

PAra el pebre corta las raciones, y emperdígalas en la olla, te harás cargo de la carne que echas, para que corresponda al recado: toma ajos limpios en el almiréz, pon sal corres-

pondiente y pimienta, lo machacará muy bien, lo desatará con agua, y échalo en la olla con unas ojas de laurél: para treinta raciones echará una libra de aceyte; si añades un hueso de tocino, sale bien, aunque tiene poco que sacar: pónlo á fuego manso, que se vaya reogando, y quando estuviere cocida la carne, la compondrás así con un puñado de perigil, huevos duros machacados, lo desatará con el mismo caldo y un poco de agrio, si no hay tomates, que dé un par de hervores; es así muy bueno una, ó otra vez. Advierte, que ha de estar mas sabroso este, que otros guisados.

Lampreado.

Este es un guisado que se dá la mano con muchos; lo dispondrás así: corta la carne á pedazos como nueces, é raciones; picará tocino, despues de frito echará cebolla y la freirá en el mismo tocino; emperdi-

ga en la sartén con sal la carne, pon tambien pimienta; emperdigada, la tendrás en una olla á fuego manso, dándole algunas bueltas; échale un poco de agua, no se socarre, y se cueza: la sazonarás de sal, especias finas, que sean clavillo y canela, un puñado de peregil, un poco de azafran: si quieres hacer una salsa pronta, toma unas yemas, las desatarás con una corta cantidad de vinagre, despues con caldo tibio, á fin, de que no se coagulen, las echarás en el guisado; pero te advierto, que no ha de hervir: sirve luego el lampreado.

Carne reogada en guisado.

POn las raciones en olla con sal y pimienta: unos granos de ajos majados, cortarás tocino y cebolla, partes del tamaño de dados; quando las partecillas del tocino estén blancas, añadirás la cebolla, que se fria todo bien, lo echarás en la olla puesta al rescoldo, se irá reogando, poco á po-

co añadirás agua del puchero, que estará sobre la boca de la olla, y quando esté cocida, la compondrás en esta forma: segun la cantidad del guisado, tomarás dos, ó tres bazos de carnero, ásalos bien en las parrillas, machácalos en el mortero con unos granos de ajo, machaca asi mismo unas tostadas de pan remojadas en agua y vinagre, y exprimidas, un puñado de peregil, brotes de yerva buena, clavi- llo, canela, y dos pares de huevos crudos; desátalo todo con el caldo del guisado, echalo en la olla, que dé dos hervores: es muy buen compuesto de tantos simples, si de muchos simples puede resultar un buen compuesto; pero un Cocinero de habilidad entre simples sabe hacer buenos compuestos: cuidado con el acierto.

Otro modo de menos trabajo,
cocida la cena.

SAcarás dos ó tres cucharadas de caldo, échalo en la sartén con un

poquito de vinagre, especias finas, que son clavillo, y canela, lo pondrás á calentar, añadiendo un puñado de harina, rebuelvela bien hasta que se queme, de modo, que se ponga parda, luego lo echarás en la olla, que dé un hervor: es gustoso y se compone con poco recado.

Otro compuesto.

TOstarás rabanadas de pan, las pondrás á remojo con agua y vinagre, limpia peregil con abundancia; échalo en el mortero con media docena de granos de ajos, con todas especias, todo lo machacarás, y quando esté machacado, exprime el pan, machácalo tambien, desátalo con el caldo del guisado, que dé dos hervores, lo sazonarás y podrás servirlo.

Otro.

Siempre procura tener un puñado de piñones ó de avellanas, y huevos, por si te se desgracia alguna cena, para tener recurso: machacarás

un puñado de avellanas, tén un tostón de pan á remojo, echarás un puñado de peregil, unos granos de ajos, todas especias, y quando esto se hubiere machacado, exprime el pan, machácalo, echando quatro huevos crudos, lo desatarás en el caldo de la cena, dará un par de hervores. Sino tuvieres avellanas, ú otras cosas, con que componer el guisado, lo harás con un tostón de pan, especias, huevo, y un puñado de peregil; esto se une bien con todo el guisado. Hazte cargo de especias, y demás recado, proporcionándolo al guisado, y su cantidad; porque no te puedo dar regla fixa, y se queda á tu prudencia. Nota, que el clavillo y pimienta sobresalen mucho, las especias con demasia tambien suelen descomponer el guisado: tambien sabe bien el guisado con tocino, y buenas especias, procurádo, que haya poco caldo, y se emperdigue á fuego manso, echándole un poco de vino blanco; si no tuvieres, sea tin-

to, con unas hojas de laurél, y salvia.

Carnero verde.

LOs nombres de los guisados son como los títulos de comedias, que en el título se saca poca substancia, y aunque sea muy expresivo, pocas veces dá bastante luz al ignorante: así, amigo Cocinero, aunque seas Cocinero de título, no hagas mucho caso de los títulos, que sean así, ó así; porque nosotros tenemos Vocabulario á parte, y es preciso acomodarnos á los términos de nuestra profesion: mira lo que debaxo del título te se propone y aprende lo que ignores; que los títulos, sino eres critico, no te darán en rostro. Cortarás las raciones, las pondrás en la olla con sal, y pimienta, cortarás tambien tocino del tamaño de dados, lo freirás bien, echarás cebolla menuda y frita, la echarás dentro de la olla, que pondrás á fuego manso, que se vaya emperdigando, dándole algunas bueltas;

y quando te parezca haver pasado hora y media, que se emperdiga, échale agua de la que tendrás en un puchero sobre la olla del guisado: quando este estuviere bien cocido, pondrás peregil en abundancia, yerva buena, cogollo de la lechuga, picado todo, piñones remojados y picados, todas especias; un poco de agrio de limon, ó naranja; es guisado estupendo.

Guisado á modo de pebre.

LA carne de pierna es la mejor para guisados; córtala en trozos, como nueces, ponlo en la olla con sal, y ojas de laurel, toma tocino entre gordo y magro, lo cortarás al tamaño de dados, lo freirás, echarás en la olla: luego machaca ajos con pimienta, y los desatarás con una poca de agua, lo echarás todo en el guisado, pon aceyte como para pebre, lo pondrás al rescoldo, que se vaya reogando, y quando te parezca, lo añadirás con el caldo suficiente, lo

sazonarás de sal, y de todas especias: procura siempre echar peregil, ó tomate, y te podrás chupar el dedo, sino eres político.

Costrada de carne, y huevos.

TOMARÁS de lo magro de las piernas, lo emperdigarás en las parrillas, lo machacarás con un pedazito de tocino gordo, cebollas, y un puñado de peregil, y quando todo estuviere machacado ponlo en la olla á fuego lento, que se vaya haciendo; hecho, compondrás huevos mexidos, del modo que te diré en el capítulo, donde se trata de los huevos; sazona el gigote de sal, todas especias, y piñones en pieza llana, echarás una porcion de gigote, luego pondrás otra de huevos mexidos, y asi irás armando la costrada; y quando esté compuesta le pondrás encima un manto de huevos bien batidos, con azucar y canela sobre todo el recado; pondrás mas fuego arriba, que abaxo, hasta que

haga costra, y la podrás partir como tortada.

Costrada de otro modo.

Cortarás lo magro de la carne, la picarás con un pedazo de tocino entre magro, y gordo, con peregil, unos granos de ajos: (ya dixese podian omitir los ajos; pero por ser esta especia mas comun entre los pobres, por eso la pongo tantas veces, y no te enfade el que tantas los nombre, que por mi país tengo alguna excusa) echa el picado en la sartén, y quando esté bien emperdigado, lo pondrás en la olla, paraque se cueza: tendrás cocidos unos trozos de longaniza, y los partirás á ronchas delgadas; sazonarás el gigote de todas especias, y unos piñones remojados, lo vaciarás en una tortera ancha, batiendo huevos correspondientes á la carne; echarás mas de la mitad con la longaniza, revolviéndolo todo, y la otra parte de huevos por encima; y si

quieres echar azucar y canela, puedes muy bien, sino canela solamente, pon la vasija entre dos fuegos, hasta que se quaxe: es muy buen plato.

Otra costrada.

Despues de picado el gigote lo cocerás, y harás una hoja de esta masa, y la masa con harina mejor, ó la flor de la harina, un poco de vino blanco y azucar con manteca de tocino picado: harás una oja, lo que coja la tortera, y pondrás allí el gigote; harás otra para encima, y si quieres pon dentro cogollos de alcachofas cocidas, ó magras de pierna de perdices, pollos, ó pechos de capones y otras viandas: luego pondrás la tortera á fuego manso arriba y abajo, que se embeba aquella humedad, despues de embebida pondrás la otra hoja encima, y para bañarlas, tostarás azucar blanco, y lo machacarás, y con claras de huevos bien batidos untarás la costrada, hasta que

esté blanca, esto es, darle el baño despues de cocida; porque para el baño poco fuego basta. Podrá servir á gente de suposicion, v. gr. Obispo, Provincial, &c. que para pobres es mucho regalo.

Almondigas de carnero.

Picarás con tocino gordo, peregil, y unos ajos verdes la carne magra, que tuvieres, pondrás á cocer los huesos, que quitaste de la carne con otro de tocino, y alguna corteza, paraque haya substancia, y espúmalo, dexándolo cocer, luego compondrás el picado de este modo: Echarás un poco de pan rallado, y queso, todas especias, azafrán, huevos crudos correspondientes, y lo amasarás todo bien en una vasija: despues de amasada la pasta, la sazonarás en crudo de sal, y especias, vaciarás el caldo de los huesos, en donde se han de cocer las almondigas, y las harás, sin que las manos las toquen, como diré en el Ca-

pítulo segundo, Artículo quinto, tratando de las Ranas: quando hayas hecho las almondigas, cuécelas: cocidas, tendrás una salsa de avellanas compuesta como queda dicho, la echarás, que dé un hervor, desatándola con un poco de agrio. Yo no soy aficionado á ellas; pero de este modo las comería gustoso.

Cebollas rellenas con carne.

Picarás la carne magra, como arriba, la pondrás en una vasija con todas especias, pan rallado, sal, piñones, y un poquito de queso; amasarás la pasta muy bien con huevos crudos, á proporcion de la carne, v. gr. á cada libra de carne pondrás ocho huevos, la sazonarás antes de hacer el relleno de los huesos, que quitate, y alguno de tocino, cocerás una agua, y la espumarás: á las cebollas quitarás los cascós de dentro con una punta de cuchillo, las irás rellenando y poniendo en vasija, donde estén espacías: luego echarás el

caldo de los huesos, las pondrás á cocer, y cocidas, echarás en salsa de avellanas tostadas con unos huevos, y un poco de agrio de limon. Son rellenos de mucha substancia y gusto.

Lechugas rellenas.

QUando las lechugas son crecidas, son aptas para relleno: quítales cabos hasta lo arrimado á las hojas, lávalas bien, pónlas á cocer en agua hirviendo con sal; quando estén medio cocidas, sácalas sin maltratarlas, escórrelas en una tabla limpia, eompondrás el picado como para las cebollas, y el caldo de los huesos de la carne, exprime las lechugas una cada vez, porque no les quede verdor: quando estén escorridas, cógelas de abajo, ensanchando las hojas de una y otra parte; pondrás en medio mas bulto que un huevo del picado: irás cogiendo las hojas de una parte á otra, de modo que buelvan al cabo, las irás entretexiendo por

las ojas, que tienen mas fuerza ar-
rimadas á lo mas grueso del tronco;
de ese modo no es menester atarlas,
como algunos hacen, tan atados, co-
mo la lechuga: como te digo, podrás
jugar con la lechuga como con la pe-
lota, mas no la tires, si quieres ga-
nar la pasada; las pondrás espaciosa-
en vasija, los cabos ácia arriba, las
cocerás con el caldo prevenido, y
cocidas con salsa de avellanas, écha-
les un embite.

Calabazas rellenas.

EScogerás las calabazas del tama-
ño de la muñeca, les cortarás
del cabo y corona un dedo: lue-
go tomarás media caña, que no ten-
ga nudos, que esté á modo de las
barrenas, que tienen los Carreteros,
ó Cuberos, y taladrarás las calaba-
zas de una á otra parte, quitándo-
les el corazon, en cuyo hueco pon-
drás de la carne picada con los re-
quisitos dichos en las almondigas del

carnero, rellinando las calabazas, y despues las pondrás en una cazuela, échales el caldo de los huesos, ponlas á cocer por espacio de dos horas; la pasta, y huevos las comprime, paraque no se deshagan: quando estén cocidas, échales la salsa de avellanas tostadas con un toston de pan remojado, huevos, y especias, desatándolo todo en el mismo caldo; dará un par de hervores, moviendo de quando en quando la vasija no se socarren: asi lo podras servir.

Pepinos rellenos.

TOmarás los pepinos un poco crecidos, les cortarás dos ó tres dedos ácia el pezon, y dedo y medio, á la corona, les quitarás la corteza, quita tambien el corazon del mismo modo, que á las calabazas, tendrás dispuesto el relleno picado como para los pasados, rellena los pepinos, cuécelos con el caldo, que llevo dicho; despues de cocidos, échales la salsa. Si quieres poner en el picado

tocino magro, longaniza, ó salchicha, dice muy bien, como qualquier otra carne de aves.

Guisado de carnero con granada.

POn las raciones cortadas en la olla con sal, y pimienta, picarás tocino gordo y cebolla, échalo en la olla, y de este modo se irá reogando la carne á fuego manso, y quando estuviere algo mas, que medio cocida, la echarás una salsa de avellanas, como queda dicho, poniendo de todas especias quando ya se huviere del todo cocido, toma dos, ó tres granadas cocidas, y las exprimirás sobre el guisado: se hace así una salsa muy gustosa y buena.

Lonjas magras de carnero ó de ternera.

COrtarás las lonjas de la pierna del carnero, ó ternera, al través, y no al hilo, de las terneras son mejores: las pondrás por la tarde con una

poca de sal hasta la mañana, y si tuvieres que freir de tocino, lo harás antes, que las de carnero, ó ternera: fritas pónlas en una cazuela; les echarás azúcar, vino blanco, unas hojas de laurél, y una raja de canela, las dexarás cocer y no se conocerá, si son de carnero, ó de tocino.

Tortillas de gigote de carnero.

Plca la carne como para gigote, cuécela, y quando cocida, sácala sin nada de caldo en una vasija, déxala enfriar, échale pan rallado, azúcar y canela, amásala con huevos, podrás hacer las tortillas con manteca; y si no quieres hacerlas con dulces, las sazónarás con todas especias; pero si llevan dulce, las servirás con azúcar y canela por encima, y las has de freir antes en la manteca.

Costillas de carnero.

EN ningun tiempo son mejores, que quando estanq las yervas bien

curadas, que es en Julio, y á San Miguel. Toma las costillas descargadas, esto es, quitándoles el espinazo, y las golpearás muy bien con la buelta de la cuchilla, las pondrás en las parrillas, que se vayan asando; con tocino frito, agrio de limon, las irás untando con unas plumas; y lo mismo con la cola del carnero; y si á esta añades un poco de pan rallado, será linda para los inapetentes.

Sesos de carnero.

EL mejor modo de componer los sesos es cocerlos con agua y sal; despues de cocidos, córtalos á rabanadas muy pequeñas, vélas mojando con huevos batidos, y los freirás con manteca, ó aceyte, sirviéndolos con azucar y canela.

Manos de carnero.

Despues de bien limpias en agua hirviendo, las partirás y quitarás un gusanillo, que tiene entre las

dos uñas: las cocerás con agua, y sal: cocidas, las pondrás en una cazuela, con el caldo compondrás una salsa de piñones, y unos granos de ajo, peregil, tomates, queso rallado, un remojon de pan, y todas especias; lo desatarás con el caldo de las manos; que den un par de hervores, y sírvelas de este modo; que en adelante hablaré sin rebozo del de los pies del puerco.

CAPÍTULO II.

Prosigue la comida de carne.

Caldo elado.

DEspues de bien cocida la carne, y sazonada de sal sin especias, sacarás del caldo, que no tenga grosura, lo pondrás á enfriar y compondrás así: A cada escudilla de caldo echarás dos yemas bien batidas y deshechas, y una onza de azucar, las desatarás con el caldo, que tienes á enfriar con el azucar, y lo rebolverás

todo. Si es poca la cantidad del caldo, lo pondrás en escudillas, y para cada escudilla es menester un puchero de agua hirviendo; pondrás la escudilla sobre la boca del puchero, y le harás hervir hasta que se quaxe lo de la escudilla como natilla: lo servirás con polvos de azucar y canela, y si tuvieres muchas escudillas que componer, pondrás para cada una su puchero; mas si quieres hacerlo en una tortera crecida, poniendo fuego arriba y abaxo, bien puedes, y así lo partirás como tortada. Es bueno, y hay muchos deseos de saber componerlo.

Caldo de otro modo.

EN la mañana, despues de poner el cuerpo en tierra, y el espiritu en Dios, harás fuego en tu Oficina, pon las ollas con agua; despues de las cinco, ó las seis, te irás á la Iglesia á oír Misa, y encomendar á Dios á tí, y tus cosas: en bolviendo del Templo, cor-

ta las raciones, échalas en una perolla, ó cazuela; con la agua, que quites de las ollas, lavarás bien la carne, y si estuviere muy caliente, témplala con fria, porque sino se pone roja la carne; la espumarás, la echarás sal, y tocino: en el tiempo que se cuece, machaca una salsa de avellanas, con todas especias, huevos duros, y en lugar de pan hígados de cabritos, si tienes: sazonarás la olla de sal, pimienta y azafrán, que tome buen color la carne; desatarás la salsa con el caldo, y echarás en la olla, que se ha de hacer, añadiendo de mas del caldo: al mismo tiempo apartarás un poco de caldo, y poner á cocer el de la olla, en dando dos hervores, apártalo del fuego, poniéndolo á sudar en una cesta de paja; y pérdida la fuerza de su calor, desatarás unos huevos, para cada escudilla medio, lo desatarás con el molinillo y un poquito de vinagre: paraque se desaten las ligaduras, irás mezclando con el caldo tibio, rebol-

viendo sin cesar, no se coagule: lo mismo harás, quando lo echés en la olla. Si huvieres de dar á un enfermo una escudilla de caldo con yema, procura quitar lo grueso y hacer el huevo en agua, dexándote la clara para otra cosa; desatarás la yema, que de este modo actuará mejor el caldo.

Sopa.

COrtarás la sopa de buen pan, un poco crecidas y delgadas, las tostarás, prevén tocino magro cocido, y unas tajaduras de hígado fritas, y huevos duros; de estos dexa una porcion de yemas sin picar, pica peregil, y echarás una porcion de sopas, irás añadiendo de el picado, y peregil, unos polvos de queso, de clavillo y canela; pondrás de nuevo otra porcion de sopas con otro tanto recado, y de este modo armarás las piezas: machacarás una salsa de avellanas, y la desatarás con el caldo de la olla, la pondrás á cocer en una ollita,

dándole algunas bueltas, porque no se socarre; quando esté cocido, sazónala de sal y especias, mojarás las sopas, echando la mitad de toda la salsa, las pondrás á hervir, y quando se haya embebido el caldo, retira las sopas, y echa la otra porcion de la salsa: las yemas, que te quedaren, pártelas por en medio, vélas poniendo sobre las sopas, y si quieres poner unos cogollos de alcachofas cocidos antes, dicen bien entre medio de las yemas: pondrás fuego encima, hasta que se tosten; y si en la salsa, al tiempo de desatarla, huvieres deseado unos huevos crudos, no tendrás que echarlos despues por encima. Esta es una sopa muy buena; pero aun diré mas.

Sopa comun.

EScogerás del mejor pan, que tuvieres, cortarás sopas largas y delgadas, las tostarás en las parrillas, ó en tortera, con fuego arriba y abaxo, y porque no se quemén, les darás

alguna buelta; tendrás cocido, hígado de carnero, lo rallarás, y queso armarás las sopas en la vasija, de porcion en porcion de sopas les irás echando del hígado y queso, con especias, clavillo, canela, y peregil picado, hasta que se llene la pieza; tendrás una salsa de avellanas machacadas, la desatarás con el caldo de la olla, pónla á cocer; y cocida, echarás la mitad de la salsa sobre las sopas, las mojarás, y pondrás á hervir, y despues que hayan hervido, sácalas del fuego, échales encima la otra porcion de salsa, las pondrás fuego en la parte superior, hasta tostarse: las servirás así. Es muy buena comida para todos.

Otra sopa.

Cortadas y tostadas las sopas, como queda dicho, has de prevenir pechugas de capon, de perdiz, hígado frito, y unos trozos de longaniza cocidos con la carne, y al mismo tiempo cocerás los capones y perdices, y

algunas lonjas de tocino desalado, y tierno, (no tendrás que cocerlo) con algunos paxarillos, y huevos duros: armarás la sopa, si quieres echarle dulce, podrás; que algunos les gusta con azucar y canela, y algunos confites gruesos, ó gragea; y no dexes de echar en la olla especias, clavillo, canela, y azafrán. Despues de armada la sopa la bañarás de caldo, y la pondrás á hervir, hasta que se embeba el caldo: esta sopa no ha de llevar salsa despues de compuesta y hervida; batarás unos huevos, échalos por encima, de modo que se introduzcan en la sopa, y sobre los huevos pondrás algunos dulces, corazones de alcachofas cocidas. Si quieres poner un capon, ó gallina sobre la sopa, la cocerás primero, y despues de cocida la pondrás en el asador, que se toste, y quando esté tostada, pondrás en el asador un pedazo de tocino gordo, embuelto en papel de estraza, lo cebarás, y las gotas que caygan del tocino, aplicarás

á la gallina: asimismo batirás bien unas yemas, y con un manojo de plumas untarás la gallina al fuego, y quedará como si estuviera dorada. Tosta la sopa, que haga costra por encima, y sentarás la ave, los pechos para abaxo, sobre la sopa. Esta sopa puede salir á la mesa de un grande de España.

Burete.

DEl burete de ayuno dirémos algo: para el de carne, rallarás pan y queso, para quarenta escudillas quatro onzas de queso: cocerás yervas, como son, acelgas, lechugas, y algunos livianos, y lo picarás todo en un puñado de peregil, y acederas; todo el picado lo pondrás en la olla, donde se ha de hacer la escudilla, con el queso, echarás pimienta, azafrán, clavillo y canela, quando estuviere la carne cocida, la sazonarás de sal, azafrán, pimienta, porque tome color; echarás el caldo en la olla, donde están las yervas, y lo pondrás á

hervir: luego irás echando pan hasta que se tenga el cucharón, rebolviéndole, déxalo cocer, y lo sacarás en una cesta de paja, para que se sude, apartarás una cazuela con un poco de caldo, de modo, que esté tibio, batirás en otra cazuela para cien escudillas cincuenta huevos, y los mezclarás con el caldo tibio; luego irás echando en la olla del burete, rebolviendo de modo, que no se trien.

Escudilla de Angel.

Dispon ocho libras de arroz, veinte de leche, seis docenas de huevos, otras seis libras de azúcar, dos onzas de canela: la onza y media pondrás en infusión con agua en un pucherito tapado con papel bien doble, la media onza restante la tendrás hecha polvos con media libra de azúcar: el arroz después de bien limpio, se lava con agua tibia; si es menester, dale dos aguas, y aunque sean más: pónese á enjugar, muélese, pásase por

un cedazo de los que cernen harina; si fuere tiempo de calor, no te fies con él, tiende la harina sobre unos manteles: la leche que no esté agria, no te espongas á afrentarte. Toma una sartén limpia, ponla al fuego con leche, que hierva y alli conocerás, si se tria, ó está agria: echarás la harina en una cazuela, la desatarás bien con leche, tendrás la restante leche al fuego con el azucar; pondrás la olla que se ha de hacer la escudilla con la pasta al fuego; echarás la mitad de los huevos con claras, y la otra mitad sin ellas, y con un cucharon los has de rebolver sin cesar, añadiendo poco á poco, hasta que se cueza y quede espesa: ya notarás, quando no sabe á harina. Es de mucho trabajo, y dificultosa; por eso lo pongo con todas las circunstancias, y las servirás con azucar y canela, por encima. Adviértese, que has de echar de quatro partes la una de caldo de carne sin especias; no ha de tener mucho de grueso,

ni la olla rancio, si solo carne, y tocino.

Escudilla de calabaza con leche, caldo de carne, y miel.

LA escudilla de ayuno es de mas coste, y mejor; pero si quieres gastar igualmente, sacarás esta mejor. Monda las calabazas duras, cuécelas con agua, y sal, y cocidas, las pasarás por un lienzo claro, de modo, que se queden todas las venas: las pondrás en una almohada á escorrer por la noche, y á la mañana entibiarás la leche, haciendo cuenta con la calabaza, y á cada cántaro de leche pondrás ocho libras de miel, desatándolo todo; la pondrás á fuego manso, y la reboverás de modo, que no se socarre, y como se irá cociendo, tomará cuerpo. Has de poner la quarta parte del caldo de carne, y en todas las escudillas procura echar poca grasa; porque se sube arriba y afrenta; particularmente en arroz.

Pies de Puerco rellenos.

HAS de socarrar los pies despues de limpios, los pondrás á remojo toda la noche, y al otro dia se han de cocer bien: despues de cocidos, sobre una tabla les quitarás los huesos sin hacer muchos pedazos: dexa si puedes cada pie sin despedazar, y sino únelos, que con la pasta se componen; harás una pasta de harina y huevos, y sino con pan rallado en lugar de harina: pondrás la sartén con manteca de puerco, ó aceyte, y los freirás, poniendo una cobertera sobre la sartén; porque salta mucho el aceyte, ó manteca: los servirás con azucar, y canela; y si lo quieres componer con salsa, despues de rebozados, hazla de peregil y avellanas, la desatarás con el caldo que se cocieron los pies, y pónle todas especias.

Pepitoria.

LA pepitoria se suele hacer de hígados, y livianos de cordero, ó cabrito. Los livianos cocerás con agua, y sal, los hígados emperdigarás en las parrillas, ó en horno; despues los limpiarás de aquellas telillas, y granchones, los picarás, y freirás con manteca, ó aceyte, echando cebolla á medio freir, que con los hígados se freirá del todo: quando estuvieren fritos, los pondrás en una cazuela, machacarás salsa de avellanas con unos granos de ajos, todas especias y un toston de pan, paraque tome cuerpo la salsa, la desatarás con un poco de agua sazonada de sal, echarás huevos duros picados, un puñado de peregil, y piñones, y con todo lo dicho dará un par de hervores.

Sangre de Carnero, ó Cabrito.

TEndrás cebollas cortadas á lo largo con abundancia, les echarás sal,

y pimienta; luego que deguellen al cordero, mezclarás la sangre con la cebolla, y lo pondrás en el horno, hasta que se tueste bien: es muy gustosa, y se puede comer fria; y sino la quieres llevar al horno, la puedes asar en casa entre dos fuegos, y para esto has de echar aceyte, ó manteca de puerco; y sino, pondrás aceyte á hervir, y recien degollado el cabrito, irás echando la sangre á cucharadas, y se hará como buñuelos, y sírvela con pimienta y sal.

Ternera asada.

Cortarás la ternera en pedazos de á media libra, y los pondrás en una cazuela entre dos fuegos, se irá asando poco á poco, y quando esté medio asada, freirás tocino gordo, y lo pondrás en una cazuela, machacarás ajos, peregil, pimienta con agrio de limon, y sal, y una porcion de agua, le irás dando bueltas, y untando la ternera, se hace muy gustosa; y

si está gorda, la pondrás á asar con sal, quando esté medio asada, le quitarás aquella humedad, y le echarás un poco de manteca de tocino, y vino blanco, ó aguardiente; y si no tienes manteca, aceyte bueno.

Conejos en pebre.

EL mejor modo de guisar los conejos es en pebre: despues de despellejados, los sobreasarás muy bien en las parrillas, los harás pedazos, y los pondrás en la olla, ó cazuela; les echarás aceyte crudo, peregil, ajos, pimienta, los pondrás á fuego manso, que se vayan reogando, los añadirás con agua caliente, y quando estén medio cocidos, les echarás unas hojas de laurél, clavillo, y canela; y si añades táparas, salen bien; y si ronchas de lima, mejor. Este es el pebre mas ordinario.

Gazapos en guisado.

TOMARÁS los gazapos despellejados, y los harás pedazos, cortarás tocino del tamaño de dados, lo freirás, echarás los gazapos, que se frian con un polvo de sal, los pondrás en la olla, que se vayan reogando con aquel recado, y en ese tiempo prevendrás una salsa así: Machacarás avellanas tostadas con un remojon de pan, unos granos de ajo, perejil, y todas especias, y las echarás en los gazapos, que no sea muy espesa. Son muy gustosos, y si los quisieres hacer fritos con tocino, ó manteca, son tambien buenos, echándoles todas especias, un poco de vino blanco, ó aguardiente.

Lonjas de tocino.

CORTARÁS las lonjas que no tengan rancio, las echarás á remojo una noche, y si has de dar garbanzos, se remojan bien con las lonjas; despues de remojadas las enjugarás con un

pañó, las freirás con manteca de puerco, ó con aceyte, y las compondrás en una cazuela, las echarás azucar, canela y vino blanco, las pondrás á cocer, y las servirás con polvos de azucar, y canela por encima; y si las quieres hacer sin dulce, tambien podrás; despues de fritas, echarás agua, y una raja de canela, hojas de laurél, y quando estén cocidas, un poco de vinagre. Otras podrás hacer así: todo género de lonjas han de estar bien desaladas, las pondrás en tortera con peregil y aceyte, unos granos de agraz, ó ruedas de limon, las pondrás fuego arriba, y abaxo, hasta que se asen: son muy gustosas de este modo. A otros les gustan fritas: estas regularmente no agradan á los aguados; pero todas son buenas, como no estén duras, ó saladas.

Longanizas, ó Solomo.

LA longaniza, ó solomo, se hacen así: lo freirás, despues lo pon-

drás en cazuela con un poco de vino blanco, ó aguardiente, que cuezan con unas hojas de laurél, y una raja de canela; la vasija ha de estar bien tapada, de modo, que no se desbrave, y quede con muy poco caldo, que así es muy gustoso.

Una cabeza de Cordero.

PArtirás dicha cabeza por medio, y levantarás con la punta del cuchillo las ternillas, por si está sucia, y la lavarás: limpia que sea, la compondrás así: le pondrás dentro peregil, ajos majados, un polvo de pimienta, sal, y un bocado de tocino delgado entre magro y gordo, la atarás en una hebra de hilo, y la embolverás en un pliego de papel de estraza, la asarás, y se enternecerán hasta los huesos; pero no los comas.

Otra cabeza.

LA asarás con tocino, peregil, ajos majados, un polvo de pimienta, y

sal, unos granos de agráz; sino es tiempo, pondrás agrio de naranja, ó limon: la enbolverás en un pliego de papel de estraza, untado con manteca de tocino, déxala asar: tendrás una salsa de avellanas, peregil, un grano de ajo machacado, con dos yemas en la salsa; la pondrás en una cazuelita á cocer con una cucharada de manteca, que se trabe; descubrirás la cabeza, y la rellenarás con la salsa; la bolverás á atar con el hilo preciso, de modo, que se pueda desatar facilmente, la pondrás en el asador á fuego manso, que se vaya tostando, y en la salsa, que te quedó añadirás pan rallado, y mas yemas, le irás dando, hasta que esté asada, con unas plumas: advierte, que has de llevar todas especias: pero no si le echas azucar, y canela.

Liebre guisada sin agua.

DEspellejarás la liebre, la harás trozos, y la pondrás á remojo en vino blanco, que se desangre bien; des-

pues los sacarás , y freirás los trozos con manteca de tocino , y quando estuviere bien frita , la pondrás en la olla, echando de todas especias, menos azafrán, con dos granos de ajo majado y sal ; con aquel lardo , que te quedó de freirlos, freirás cebolla menuda, y la pondrás con el demas recado ; y al mismo tiempo pondrás el vino , en que estuvo la liebre á remojo, pondrás la olla á fuego manso, que cueza un par de horas, y se hará una salsilla muy gustosa.

Ternera estofada.

DE lo magro de la ternera cortarás pedazos como nueces: freirás tocino, y con su pringue has de freir los trozos de ternera: echarás la carne en la olla; con el pringue, que te quedó, freirás cebolla menuda, y echarás con la carne, pondrás un poco de vino blanco, dos granos de ajos majados, sal, todas especias, peregil, y unas hojas de laurél: despues de este reca-

do, la pondrás á fuego manso, con un papel en la boca del puchero, para que no levante el hervor, y con un pucherito, que la tape, con agua. Harás una poca masetta, y la pondrás en la circunferencia de la olla principal, de modo que no se exále, déxala cocer dos horas: así sacarás poco; pero buen caldo, y muy gustoso.

Lechoncito de leche con arroz.

AL lechoncito raerás el bello, desbarrigarás, asarás entre dos fuegos en una tortera, ó en el horno, con peregil, pimienta, sal, y unos granos de ajo; cocerás arroz con agua sazónada, y quando estuviere el lechoncito asado, pondrás arroz cocido, y estará un poco al fuego, de modo, que no se tueste; porque si se tuesta, ó pones sin cocer, á qualquiera hará daño.

Plato de huevos, y leche con dulce.

Tomarás pan rallado, lo tostarás, y quando esté bien tostado, echarás á una escudilla de pan dos de leche, quatro onzas de azucar, dos pares de huevos frescos bien batidos, lo rebolverás todo, lo pondrás entre dos fuegos, que se tueste, lo servirás con azucar y canela por encima: se servirá para el dia de ayuno.

Para añadir un plato con lenguas de ternera.

Quando estén bien cocidas las lenguas, las raerás con un cuchillo, para cada una prevendrás una libra de almendras mondadas, las echarás en el mortero con ocho onzas de azucar, y media docena de yemas de huevos duros, machacadas con las almendras las lenguas, y se hacen como marzapan: de este modo puedes hacer pasteles en el horno, ó sartén, ó una buena costrada: echando tres,

ó quatro onzas de manteca á cada libra de almendras, que no estén rancias; porque lo echarán todo á perder; y si no hay manteca de baca, sea de tocino: y esta mixtura es buena para criar Ruiseñores; porque se guarda mucho tiempo en un puchero; pero no gastan este alimento Señores ruines, por ser de tanto gasto, que no lo sufren sus delicados estómagos, llevándole el de una avecilla; pero hay Personas mas delicadas que el Ruiseñor, estimado por su lindo pico y lengua.

Cabeza de ternera en guisado.

POndrás dicha cabeza en un caldero de agua hirviendo, la sacarás, y pelarás con un cuchillo; despues de pelada, la cocerás con agua y sal; cocida la partirás y quitarás los sesos, y la lengua, con la que podrás añadir dos platos: pondrás la carne de la cabeza en una tortera, la echarás tocino de papada en pedacitos, co-

mo dados, perejil, y pimienta; sino la quieres llevar al horno, la asarás entre dos fuegos: es muy gustoso con tomates, ó ruedas de limon. Si la quieres componer de otro modo, puedes despues de cocida con agua y sal ponerla en una pieza con vino blanco, quanto se bañe, unos granos de ajos majados, pimienta, clavillo, canela: la dexarás cocer, hasta que tenga poco caldo, y la sazonarás de sal: si la quieres servir, despues de cocida, en dos mitades tostadas con manteca, y pan rallado tambien es buena, y cocida blanca con pimienta, y un poco de vinagre, y perejil en rama. Tambien así: Freirás tocino en dados con cebolla menuda, echarás vino, vinagre, y un poco de azucar, canela y todas especias con abundancia, que cueza con un par de hervores: echarás todo esto por encima la cabeza, y despues por la garganta,

CAPITULO III.

Se prosigue la materia del pasado.

Costrada de Asadurillas.

TOmarás tres ó quatro asaduras, las embolverás con las telas, las asarás, y machacarás muy bien, las sazonarás con todas especias, y zumo de limon, seis onzas de azucar; pondrás media docena de huevos duros, y si hay mas cantidad, aumentaréis el recado, y dos lonjas de baca cocidas, y machacadas, almendras tostadas, y machacadas con cáscara, les dá buen gusto: compondrás la costrada: haciendo un poco de masa fina con yemas, y manteca, un poco de azucar, y vino blanco, la sobarás bien, hasta que haga correa: (que muchas hay, que por no sobarlas no la tienen) harás una hoja de dicha masa, untarás la tortera con manteca, y pondrás en ella la oja, sobre esta el picado con ocho huevos batidos, y

media libra de azucar; pon otra hoja de masa encima, cuécela en el horno con unos polvos de azucar por encima. Esta costrada puedes hacer de ternera, ó de qualquier carne, ó pescado, como sea bueno. Ya dixé que el sollo era el mejor para hacer qualquier cosa, y de cerca de la cabeza puedes cortarle lonjas, como al tocino; y dudará, el que no sepa la especie de lonjas.

Criadillas de Cordero.

CON bastante rubor, amigo Cocinero, me pongo á tratar de esta especie; porque como te he hablado de chanza, y las gentes están tan puestas en equívocos en materias poco decentes, no quisiera darles materia para entretenimiento tan arriesgado; pero diré brevemente lo que entiendo, ojalá sea sin ofensa de tus oídos. Abri-rás las criadillas de los corderos, que en el mes de Abril, y Mayo, son las mejores, les quitarás la primera, y

segunda tela, las pondrás á cocer con agua, y sal; y quando estuvieren cocidas, las escorrerás, hervirás acyete, las freirás; fritas, las pondrás á escorrer, batirás unas yemas de huevos, con un polvo de harina y sal, las irás mojando, las bolverás á freir, y las servirás con azucar, y canela. Es plato muy regalado.

Cordero ó Cabrito asado.

PArtirás el cabrito, ó cordero, en raciones de media libra, ó como quisieres, lo pondrás en una cazuela con fuego arriba, y abaxo, le darás algunas bueltas; y quando estuviere medio asado, le echarás un poco de tocino frito, un puñado de peregil machacado, unos granos de ajo majado, y agrio de lima: si estuviere duro, y no tuvieses tocino, lo enternece un poco de vino blanco, ó aguardiente, ó el acyete crudo; y sino echarás dos cucharadas de grasa de la olla; pero si están gordos, nada de esto es

menester, sino sazónarlos de sal: y asi como la nieve á nadie espera; ni el asado: porque si se pasa, se echa á perder.

Escudilla de Farro.

ESta es una escudilla, que en la Orden de nuestro Padre san Francisco se practica poco, y lo mismo digo de otras cosas; pero no se pueden dexar de poner para otras Comunidades: solo se me ha ofrecido una vez; y aunque éntre en ella cevada, no importa; pues vemos que cada dia se ordena á los enfermos. Sacudirás la cevada, que viene á estar medio molida, para quitar las pajas, y la lavarás con agua tibia tres veces; luego la cocerás con caldo de carne, hasta que esté un poco espesa: machacarás unas almendras mondadas en el almirez: han de ser pocas; porque solo sirven para blanquear el Farro: lo machacarás todo, despues lo pasarás por una servilleta, exprimiéndolo

bien, de modo que solo quede la tatará: lo bolverás á la olla, y echarás mas azucar, que esté bien dulce, y no cueza mas de un par de hervores, porque se hará moreno. Tambien se suele hacer con leche de almendras y es mejor, porque con caldo sale mas moreno, y con leche muy blanco, aunque de menos substancia; y para hacerlo con leche de almendras, se ha de cocer primero con agua, ó caldo; y para quatro escudillas de farro son menester quatro onzas de cevada, quatro de almendras, y quatro de azucar. Esta escudilla es buena para los que estudian mucho, porque es fresca, segun la opinion de muchos. Buen premio del estudio, comer cevada, y rara calidad de alimento, ser comun á sabios, y borricos.

Manos de Ternera.

LImpiarás las manos de Ternera así: En una perola de agua hirviendo las capuzarás, ó sumergirás

cada una en su vez, porque no se pasen: las raerás con el cuchillo, quitándoles bien el pelo, y las pezuñas; luego las pondrás á cocer con agua y sal, y despues de cocidas, las compondrás así: Si las quieres deshuesar, y darlas rebozadas con huevos, y pan rallado, fritas, y despues unos polvos de azucar, y canela, son buenas; y sino, las podrás hacer con salsa de avellanas ó piñones, echando un poco de queso, peregil, y ajos machacados en la misma salsa, y dé dos hervores.

Salpicón de Baca.

Este Salpicón es bueno para meriendas, y postre, en lugar de ensalada. Tendrás un pedazo de tocino magro cocido, y dos partes de baca magra cocida, lo picarás todo con cebolla; y picado, lo pondrás en una vasija y lo compondrás así: echando aceyte, pimienta, sal, y unas ruedas de cebolla para adorno, con su agrio. Es muy buena ensalada.

Arroz de grasa.

DEl caldo de carne se hace este Arroz, y es muy bueno. Después de cocida la carne la sazonarás de sal, sin ningun genero de especias; tendrás el arroz limpio, y lavado con agua tibia, lo pondrás á escurrer, y quando estuviere la carne cocida, emperdigarás tu arroz con el caldo de carne, le echarás una libra de azucar á cada libra de arroz, y leche de tres onzas de piñones; y á cada ocho libras de Arroz, y azucar, una onza de canela en infusion; y después de así compuesto, echarás á cada libra media docena de yemas desatadas con el mismo caldo, le servirás con azucar, y canela por encima; y á algunos parecerá es arroz con leche.

Alcachofas rellenas.

Mondarás las alcachofas, quitándolas las hojas exteriores, las emperdigarás en agua, y sal, que den

un hervor; y emperdigadas, las escorrerás en un tablero, de modo, que suelten toda el agua, prevendrás la carne para rellenarlas, como para las lechugas, y otros rellenos comunes: rellena las alcachofas poniendo de la pasta entre las hojas, y en medio del cogollo pasta del tamaño de pelotas: si te parece se han de deshacer, batirás unas claras de huevos, las bañarás, las cocerás como las lechugas, y calabazas, echando salsa de avellanas.

Alcachofas con tocino magro.

Quitarás la las hojas exteriores, dexando solo los cogollos, las partirás por medio, las emperdigarás con agua, y sal, que den dos hervores, las sacarás, escorriéndolas bien, freirás tocino magro en lonjas delgadas, y en aquel mismo tocino puedes freir las alcachofas.

Alcachofas con dulce.

LAS mondarás, quitándoles las hojas duras, las darás una cortura en el pezon, paraque penetre el recado, y siempre, que las limpies las pondrás en agua fria, y quando hierva el agua las escaldarás, y las pondrás á cocer con agua y sal; y cocidas, las compondrás así: Freirás tocino del tamaño de dados, con cebolla menuda, y la echarás sobre las alcachofas, despues de escorridas, tomarás azucar á proporcion, y las darás dos bueltas á fuego manso. Este es el modo, que acostumbran las Monjas; pero á todos no les agrada el dulce, aunque sea de Monjas.

Alcachofas asadas.

DEshojarás las alcachofas, de modo, que quede solo lo tierno, las darás un corte por el pezon, las despuntarás un poco, paraque se introduzca el recado: tomarás tocino en-

tre magro, y gordo, lo freirás, lo echarás en las alcachofas con un poco de sal, y un puñado de peregil machacado, unos ajos verdes, con un polvo de pimienta, las pondrás fuego arriba, y abaxo, las darás unas bueltas; y aunque te parezca están duras, por la parte interior estarán tiernas y gustosas. Si fuere dia de ayuno, en lugar de tocino, pondrás aceyte con ajos frito.

Rellenos de pan, y grasa.

Despues de cocida la carne, has de rallar pan á proporcion del relleno, que pensares hacer, y queso, de modo, que á seis partes de pan corresponda una de queso; echarás de todas especias, peregil, yerba buena, y unos cogollos de lechuga, cocidos con agua, y sal, á cada docena, que han de ser como nueces, echarás media de huevos crudos, tomarás caldo de la olla, y harás la pasta; pondrás una cucharada de la pasta en una xicara, majándola de quando en quan-

do, y saldrán sin el tacto de las manos. Si á estos Rellenos quisieres echar pechugas de capon picadas, ó alguna porcion de tocino magro cocido, ó de baca, todo es bueno. Después de armados los cocerás con el caldo de la carne, que te quedó, como las almondiguillas, aunque estos no han menester cocer tanto.

Fideos gruesos.

RAllarás pan, y queso á proporcion, á seis partes de pan una de queso; echarás de todas especias, azucar, y canela, huevos crudos correspondientes; harás pasta de esto, no muy dura, la amasarás con caldo de carne: hecho esto, pondrás una perola con el caldo, que te quedó, á hervir con fuego lento, cogerás una espumadera de ahugeros crecidos, pondrás la pasta en la espumadera, y con un cucharon las irás apretando, que cayga sobre el caldo, que estará hirviendo: déxalos cocer, y quedarán co-

mo cabos de cuchara: cocidos los echarás en los platos, y sírvelos con azucar, y canela por encima.

Liviano gustoso.

EL liviano, con todo el guarguero, pondrás á cocer en la olla de la carne, lavándolo primero, y ha de estar de modo que se espume, teniendo el guarguero fuera de la olla. Cocido que sea, lo sacarás y partirás, en pedacitos, como dados; lo compondrás así: Machacarás quatro granos de ajo con un polvo de pimienta, lo desatarás con vinagre, lo echarás sobre el liviano con aceyte crudo, y sal, le darás bueltas á fuego manso. Es muy bueno para excitar el apetito.

Baca en guisado.

DE la pierna de la baca tomarás lo magro, si está gorda: lo pondrás á cocer por la mañana en la olla de la carne; quando estuviere coci-

do, sácalo, pónlo á enfriar, córtalo en pedazos, como nueces, freirás tocino como dados, y en su pringue la Baca: la pondrás en la olla, donde se ha de hacer; pondrás el tocino que quitaste, en la sartén, y lo bolverás á freir con cebolla menuda; lo echarás todo en la olla con todas especias, unos granos de ajos machacados, un poco de vino blanco, un puñado de peregil, se cocerá á fuego manso, tapado con papel doble, enmaserado, puesto un puchero de agua encima; media hora antes de servirlo lo sazonarás de sal. Si la Baca es buena, tiene mas gusto que la ternera,

Pernil cocido con vino blanco.

PAra componer el Pernil, le has de poner á remojo la noche antes, luego por la mañana le tronzarás el garron, y lo cocerás con agua hora y media; hecho esto, lo aco-

modarás en una vasija con vino blanco, hasta que se bañe, le echarás unas rajas de canela, y media docena de clavillos enteros, con unas ojas de laurel; y si quieres, podrás echar una libra de azucar. Esto es bueno para viage, dexándolo escorrer; y sino, lo podrás servir con el mismo cocimiento.

Almondigas repentinas.

MAchacarás la carne magra con un pedazo de tocino entre magro, y gordo, la picarás, como está dicho en otras almondiguillas; á media libra de carne, quatro huevos, un poquito de pan rallado, azucar y canela, sin otras especiás; luego harás las almondigas, y pondrás la sartén con buena manteca, bien caliente, como para freir; tomarás las almondigas con la paleta, las chafarás un poco, é irás echando en la sartén, que se frian bien, rebolviéndolas por una y otra parte, y fritas las irás

poniendo en los platos. Sírvelas con azucar, y canela por encima, para algunos huéspedes repentinos.

CAPÍTULO IV.

De la Volateria.

Codornices asadas.

A Sarás las codornices de este modo: Despues de peladas, y limpias, las pondrás en el asador, tendrás una cazuelilla con un poco de manteca á calentar; en ella echarás sal, y un poco de pan rallado, con un polvo de pimienta, y una yema para cada par de codornices; reboverás este batido, y les irás dando con unas plumas, y al mismo tiempo las irás rebovando de modo, que estén roxas, y lo mismo podrás hacer con los Pollos tiernos, ó Perdigonos; y si cocieres alguna Gallina, ó Capon, se pueden componer del mismo modo.

Codornices en guisados.

PAra esto freirás tocino gordo del tamaño de dados, y quando esté frito, quitarás aquellos pedacitos, y freirás las Codornices, las pondrás en el puchero, y con el prinque freirás cebolla, la echarás en él con un poco de peregil machacado, y un poco de vino blanco, y de todas especias: se harán á fuego manso. Son buenas, sin llevar mas que vino blanco en lugar de agua.

Pabos asados.

EL modo mas facil es: despues de bien limpios, los tendrás al sereno dos noches, los pondrás á cocer en la olla, y quando estén medio cocidos, los sacarás, y pondrás en el asador bien seguros, los untarás con manteca, echándo unos polvos de sal, y pimienta; pondrás unos clavillos clavados por el pecho, y grueso de las piernas, los empapelerás con papel de estraza,

los atarás bien, y los asarás á fuego manso; y quando estén bien asados, harás esta falsa agridulce, con un poco de azucar, y zumo de limon, canela, pimienta, sal, y un poco de caldo. Esta salsa es buena para todo genero de asado, y para enfermos; porque los mas gustan de ella, pues todo lo agridulce es muy gustoso.

Perdices en guisados.

LImpiarás las Perdices, las emperdigarás, y las pondrás en una ollita con tocino frito como dados, y cebolla, perejil y todas especias, dos granos de ajo majados, un poco de vino blanco, y un puchero bien tapado con agua encima; y si pusieres masa al circuito, será mejor que se cuezan á fuego manso; y cocidas, desatarás unas yemas, echándolas por encima: las servirás: porque no gustan á muchos con pebre.

Perdices en pebre.

EL modo mas comun de componer Perdices es el pebre: despues de limpias las sobreasarás en las parrillas, las acomodará en una cazuela, las echarás peregil, pimienta, sal, aceyte crudo, unas hojas de laurél, con unas ruedas de limon, ó naránja, y agua, que las cubra, las cocerás con unos ajos majados: sino tuvieres naránja, ó limon, echarás aceytunas sin hueso, ó táparas: quando estuvieren cocidas, las sacarás del fuego, desatarás una yema para cada Perdiz, y se hará una salsilla muy gustosa: las servirás de este modo, y si puedes enteras; que sera mejor plato.

Perdices asadas con Sardinias.

A Las Perdices, despues de bien limpias, pondrás dos sardinias dentro del cuerpo á cada una, de modo, que no se salgan, las asará con buena manteca de tocino, y si no la

tuvieres, freirás tocino, y lo echarás sobre las Perdices, con unos tomates sin cutis: (para quitársele, échalos en las brasas) sino tuvieres tomates, echarás agrio de lima, ó naranja, con un polvo de pimienta, sal, un poco de perejil: las asarás entre dos fuegos; y quando se huvieren asado, les quitarás las Sardinias: servirás las Perdices, que siempre les quede el gusto de las Sardinias, si hay alguno que apetezca mas el gusto de Sardinias, que de Perdices; que no faltarán preñados.

Pabo asado con verdura.

DEspues de bien limpio el Pabo grueso, le cortarás los alones, y cuello, le recogerás los garrones á ácia la rababadilla, de modo, que haga poco bulto, lo cocerás; y cocido, lo compondrás así: Le pondrás dentro tocino frito, en poca cantidad, cogollos de lechuga, pencas de cardo cocidas antes con agua, y sal, un polvo

de pimienta, y sal; acomodará el Pabo en una tortera, lo bañará bien con manteca de puerco, sal y pimienta, lo llevará al horno, tendrás cuidado de darle algunas bueltas; y quando estuviere asado, tomarás, una escudilla de vino blanco bueno, lo rociará bien, lo bolverás al fuego, y se pondrá tierno con el vino; pondrás pedazos de cardo, y lechugas emperdigadas, como está dicho, en la substancia del Pabo, con unas lonjas de tocino largas, y estrechas, fritas: lo bolverás al fuego, hasta que tomen del recado las verduras, con un polvo de canela por encima: son de tanto gusto las yervas, como el Pabo.

Pollos asados.

LImpiarás bien los Pollos, quitándoles los alones, cuello, y todo lo superfluo, les pondrás dentro unos pedacitos de tocino gordo cortados menudos, con pimienta, sal, y un poco de peregil machacado: si fuere

tiempo de tomates, salen bien; tomarás un pliego de papel de estraza, untado con manteca de tocino, y los embolverás separados, atándolos con un hilo; y advierte, que has de rociar el papel con pimienta, sal y perejil: de este modo los asarás entre dos fuegos, que son muy gustosos.

Pollos guisados.

Despues de bien limpios, pondrás manteca de tocino en la sartén, y los irás emperdigando: (sino tuviere manteca, con tocino) los echarás en la olla, donde se han de cocer, y en el pringue que te quedó, freirás una poca de cebolla menuda, y la echarás sobre los Pollos, con todas especias, pimienta, clavillo, y canela; porque el azafran sirve de noche, como la luz artificial de dia; luego que tuviere las especias, un poquito de sal, y una porcion de vino blanco, lo pondrás á fuego manso con un puchero de agua encima,

en cuyo circuito pondrás maseta para que no se exále la substancia, y de este modo los tendrás cerca de una hora; sobreasarás los higadillos de los pollos, los machacarás con un grano de ajo, los desatarás con el caldo del guisado, despues de bien sazonado lo bolverás á tapar, déxale dar dos hervores; se hará una salsa mejor que de avellanas.

Pepitoria de menudillos de Pollos.

DE los alones, mollejas, higadillos, y pescuezos harás pedacitos, los lavarás bien, los escorrerás; freirás tocino, y con el pringue freirás los menudillos, los pondrás en la vasija, freirás cebolla menuda, y la echarás en la Pepitoria: machacarás ajos con pimienta, sal, clavillo, canela, y peregil; quando estuvieren cocidos, echarás salsa de avellanas, como queda dicho, con la que dará un hervor, poniendo un poco de agrio: con esto puedes añadir un plato para algunos muy gustoso.

Pollos rellenos.

COrtarásles los alones, y pescuezo, compondrás carne, como en los rellenos de lechugas, ó almondiguillas; la cocerás; y quando estuviere cocida, la dispondrás con todas especias, y peregil, la sazonarás de sal, y echarás unos huevos crudos; compondrás pasta, reholviéndola bien rellenarás los pollos, despues de rellenos les cruzarás los garrones, porque no se salga el picado, los asarás en una cazuela, echando una poca de manteca de puerco. Si lo quisieres dar con salsa, tomarás un poco de caldo de la olla; y despues de cocidos echarás una salsa de avellanas con huevos, como está dicho en otros guisados.

Pollos lampreados.

PAra estos Pollos bien limpios, y puestos en su ollita, freirás tocino en dados; y frito, echarás cebolla menuda, con todas especias, dos

granos de ajo majados, y un poquito de vino blanco; les darás bueltas por espacio de una hora, los sazonarás de sal; echándoles un poquito de azafran para color; y este con un poco de agrio, dice bien con peregil y harina quemada.

Anades con membrillos.

A Sarás los Anades con salsa de membrillos, los mondarás, partiéndolos por medio, y los cortarás en rebanadillas delgadas, tocino en dados, lo freirás hasta que esté blanco; frito que esté, echarás cebolla menuda, y los membrillos los reogarás, hasta que queden blandos: los sazonarás con todas especias, y canela, echarás un poco de vino, vinagre, azucar, y caldo; tendrás los Anades asados con tocino, los compondrás sobre unas rabanadas de pan tostado, los echarás la salsa por encima. Esta salsa sirve para otros páxaros gordos, como son alcarabanes, gangas y liebres,

si son tiernos, y si quieres componer una pierna de carnero, ó de bacca, es buena con dicha salsa.

Anades para cominantes.

LOS Anades comunmente son duros y para los caminantes suelen tener poco tiempo para componerse; por lo que harás esto: despues de limpios, los chamuscarás; porque siempre les queda algo de bello: los pondrás en el asador, freirás tocino, y aquel pringue echarás en una cazuelilla con unos granos de ajo majados, sal, pimienta, agrio de limon, ó agrás; se irán asando poco á poco, los irás untando con un manajo de plumas, de modo que se empape el pringue; y quando te pareciere estar asados, tendrás un poco de aguardiente tibio, con el que los rociarás; que aunque los Anades, ó qualquiera ave silvestre sea dura, asi se enternece, y se compone pronto el guisado, y con él desocupa ligero el caminante.

Gallinas con acederas.

A Sarás una Gallina, la harás quartos y con un poco de tocino en dados muy menudos, los freirás bien, hasta que estén blancos, échales un poco de cebolla muy menuda; reogará la Gallina con el tocino, y la echarás caldo, quanto se cubra, con un poquito de vino, un poquito de vinagre, y si tuvieres un poco de manteca fresca, se lo puedes echar; sazón con todas especias: en este platillo no se echan huevos, ha de salir un poco de agrio. Si le quisieres poner un poco de verdura picada, podrás, y en este particular acederas, qualesquiera que sean.

Pichones. ó pollos rellenos.

P Para rellenos asados freirás tocino, y cebolla, echarás la carne majada, y huevos crudos, y freiráslos, hasta que se sequen, como huevos rebueltos, échalo todo en el tablero,

lo machacarás de nuevo con peregil, lo pondrás despues en una cazuela, echarás de todas especias, amasarás la pasta con huevos crudos, teniendo aparejadas las aves, quitados los pezcuezos, y alones, las rellenarás, despuntado la rabadilla; cruzarás los garroncillos, porque no se salga el relleno, tomarás un pliego de papel de estraza, untado con manteca, un polvo de sal, y pimienta, lo embolverás cada uno de por sí, los pondrás entre dos fuegos: y si el fuego es manso, se asarán en hora y media, revolviéndolos de quando en quando.

Gallina dorada.

DEspues de bien limpia la Gallina gruesa, la cortarás los pies, alones y pezcuezo, la cocerás en la olla de la carne, y cocida, la sacarás, la pondrás en el asador segura, embolverás un pedazo de tocino gordo, lo calentará en la punta del asador, enciéndelo, y las gotas destiladas rocia-

rán la Gallina por todas partes; tomarás despues quatro yemas, las batirás bien, unta con ellas la Gallina, asi caliente: si quieres echarla azucar y canela, podrás, y sino sola canela, y machacada esta, pónla sobre la sopa; y lo mismo harás con capon, ú otro género de aves.

Pasteles de Pollos, ó Gazapos.

LImpiarás los Pollos, ó Gazapos tiernos, y gruesos, los despedazarás, y los pondrás en guisado, con tocino frito, cebolla, peregil, dos lechugas majadas, quatro granos de ajo, con todas especias, y un poco de vino blanco, los dexarás que se asen á fuego manso; harás la masa así: pondrás un puchero con agua y sal, y harás la masa que conocieres proporcionada; para quatro Pollos, quatro onzas de manteca de puerco, y quatro huevos; la sobarás bien, hasta que haga correa; cortarás á pedacitos la masa, la ensancharás á modo de una ca-

zuelilla; echarás de los Pollos un poco de caldo del guiso, para que se conserve la humedad en el papel, lo cubrirás con masa, harás su repulgo, ó qualquiera figura; los cocerás en el horno, y quando estuvieren á medio cocer, batirás un par de huevos, los bañarás con unas plumas, los bolverás al horno, paraque acaben de cocerse. Este es buen documento para los económicos; pues con quatro Pollos se puede contentar á ocho.

Pollas de leche en abreviatura.

TOMarás Pollas gruesas, las limpiarás brevemente, freirás tocino entre gordo, y magro, harás quartos las Pollas, las freirás con el tocino; y fritas; si son quatro, echarás dos escudillas de vino blanco, cargarás de canela, darán dos hervores en la sartén, se podrá sacar caldo del mismo guiso, que es bueno para huesped, que se ha de desocupar pronto por la precision de su viage.

Pollas, y Capones asados.

L Impios los Capones, ó Pollas, partidos como queda dicho, los harás un ahugero junto á la rabadilla, paraque esté recogida la pierna del Capon, que ha de partirse por mitad, las asarás en una cazuela, con buena manteca de tocino fresca, que podrás mantener todo el año así: en la vasija de la manteca has de echar agua clara, que dure allí lo mas doce dias, (y si la mudas de ocho en ocho dias será mejor, y jamás se bolverá rancia, la podrás aprovechar para muchas cosas, la gastarás en asados) y las aves compuestas con ella, peregil, dos granos de ajo majados, un polvo de pimienta, sal, y azafran, son linda cosa; y si los Capones estuvieren duros, que dén un hervor en la olla de la carne; y para quando estuvieren asados, tendrás un poco de gigote bien compuesto en los mismos platos, donde servirás los Ca-

pones pico arriba, les echarás una cucharada de gigote: sírvelos de este modo.

Almondiguillas de Ave.

TOmarás las pechugas de las Aves, que sean buenas, lo demás cocerás para caldo, las machacarás bien, majarás así mismo una enjundia de gallina fresca, tendrás á remojo una miga de pan blanco, mezclarás el pan con la enjundia, con dos yemas de huevos lo mezclarás con la carne, machácalo todo junto, lo pondrás en torteras, echando dos huevos crudos, lo sazonarás de sal y canela, tendrás caldo de ave colado, sin ningun género de verdura; lo pondrás en una cazuela, y harás las almondiguillas del tamaño del pulgar lo mas, las echarás en el caldo hirviendo: cocerán como por espacio de tres quartos de hora, pondrás un poco de agrio de lima, ó agrás. Estas son para los Enfermos inapetentes; no han de llevar salsa alguna.

Pollos de Carretero con salsa de Pobres.

Este es un modo de componer Pollos pronto, y gustoso. Después de bien limpios, harás quartos, los freirás con tocino, ó con aceyte; tendrás un puchero de agua sazónada de sal, machacarás ajos, de modo, que sobresalgan, con pimienta, agráz y azafran; todo esto lo machacarás junto, desátalo con el agua del puchero, que dé dos hervores, con un puñado de pan rallado; tendrás los pollos compuestos en una tortera, los echarás la salsa por encima, que dé otros dos hervores, teniendo cuidado de menearlos, no se socarren. Estos son unos Pollos que si corre prisa, se pueden componer en media hora; porque de la sartén salen de modo, que se pueden comer: la salsa sirve para suavizarlos, y abultarlos.

Substancia para Enfermos.

Aunque sea poco lo que el Enfermo tome, es menester sea substancioso. Para una escudilla tomarás un cuarto de gallina buena, con una docena de garbanzos, y una punta de brazuelo de carnero; y quando estuviere cocido, tomarás el cuarto de ave, lo majarás en el almiréz, tendrás un pedacito de pan remojado en el mismo caldo, lo majarás con la carne, desátalo con el caldo de la gallina, de manera, que queden en una escudilla; lo colarás por un paño limpio, échalo en un pucherito, pónlo al fuego, quanto se caliente; lo sazonarás con sal, y un poco de azafrán, y se puede dar al Enfermo, rebolviéndolo con una cucharita; porque suele asentar parte de la carne en la escudilla, aunque se haya colado. Por esto, y porque los caldos, y substancia, han de ser muy frescas, principalmente en verano, en que

si se guardan mucho rato se corrompen; lo que se habia de cocer una vez, lo pondrás en dos, y si quieres desatar alguna yema de huevo fresco, lo harás primero en agua, paraque esté medio cocida, antes de echarla en el caldo, batiéndola en otra escudilla.

Una pierna de carne asada.

GOlpearás la pierna de buena carne con la buelta de la cuchilla, quitando el garron; tendrás un pliego de papel de estraza, lo bañarás de manteca de tocino, sal, y un polvo de pimienta, media docena de clavillos, clavados en la misma carne, le darás dos, ó tres cortes, en los que echarás un poco de agrio de lima, ó naránja; enbuelve la carne en el papel, le asegurarás en el asador, y que se vaya asando poco á poco. Es muy gustosa, y á algunos parecerá cocida y no asada.

Modo de componer un Lechon, desde que se deguella hasta colgarse: servirá en especial para Religiosas.

PRimeramente es necesario saber el recado que entra, y en particular las especias. Son menester seis horcas de cebollas, media libra de pimienta, quatro onzas de canela, onza y media de clavillos, libra y media de avellanas, una de piñones, otra de anís, dos manojos de oregano para lavar el menudo, un poco de tomillo, é hinojo, y una docena de naranjas: la sal, canela, y clavillo, todo lo pasarás por cedazo, tendrás un caldero de agua de seis cántaros á hervir, echarás un puñado de sal en el barreño, donde se ha de coger la sangre, y al mismo tiempo, que cayga, la irás reholviendo sin parar: despues quitarás las venas, colándola, con un linete: tendrás una canasta grande, con un paño tendido, para

coger las tripas, y unos hilos para atar las morcillas, y longanizas; prevendrás otra canasta con paño, para recoger las gorduras para las morcillas, lavarás los intestinos, antes que se enfrien, con buen recado de aguas tibias, y á la última agua les echarás una poca de harina, las bolverás á lavar con el cocimiento de olor, tendrás unas ollas prevenidas, en que echarás los morcales á un puesto, y para las longanizas á otro, con la misma agua, y quando se huvieren de llenar, les echarás otra agua tibia de la misma, paraque estén suaves: el dia antes limpiarás la cebolla, la cocerás con agua y sal; y despues de picada, la pondrás en un tablero pendiente, paraque se escorra; despues en una almohada bien limpia, la colgarás al sereno; cortarás las grosuras bien menudas, las acomodará en una cazuela grande, echarás la cebolla, sal, y la mitad, ó menos de la pimienta, y canela, la mitad del cla-

villos, piñones todos, despues de limpios, y remojados, la mitad del anís limpio, y tostado, las avellanas bien limpias, y tostadas, echarás en la pasta luego la sangre, y la rebolverás bien, no se buelvan rancias; tomarás un poco de pasta, la freirás en la sartén, para ver si tiene bastantes especias y sal, y si está sazónada, empezará á llenar de modo, que queden bañadas, paraque no se rebienten, las irás echándo en el caldero, con agua tibia, y quando estuvieren todas, las pondrás á cocer espaciosas; en cociendo las espumarás con mucho tiento, porque no se rebienten: las irás punzando, poniendo una aguja en un palillo de hinoja, y quando estuvieren cocidas las sacarás de los hilos, las pondrás en una mesa sobre un paño blanco, las enjugarás con otro: del pringue de las morcillas podrás hacer tortas; tambien es bueno para migas.

Luego prevendrás una tabla, en

que cortarás la carne bien menuda, y la picarás para las longanizas, tendrás un puchero de vino blanco, y un poco de anís á cocer, que dé un hervor, y le taparás bien, no se exá-le: echarás las especias, sal, y adobo bien caliente, se reboloverá bien la pasta; la probarás para ver si está sazónada: pondrás un poco de fuego debaxo para que se mantenga caliente; prevendrás unos embudos, atarás las longanizas, que no sean muy grandes, despues tiéndelas en una mesa, y enjúgalas con un paño: si el tiempo es húmedo, las colgarás donde dé bien el ayre, hasta que se enjuguen.

Salchickas, ó longaniza basta.

SE hacen de liviano, lengua, corazón, riñones, y de las degolladuras: echarás pimienta, y sal, despues de cortadas bien menudas; las atarás con las morcillas, (no se han de cocer) y las colgarás, donde se enjugen.

Derretido.

LAs enjundias, y papadas, harás pedacitos, y las pondrás en una perola, sartén, ó cazuela, les echarás dos escudillas de agua, porque no se quemén; luego lo colarás en una vasija, donde ha de estar, poniendo una camuesa en quatro gajos; despues de colado la sacarás fuera, porque no se buelva rancio, y se mantenga fresco todo el año; le echarás agua de ocho á ocho dias, se mantendrá como el dia que se hizo: le llaman ya comunmente derretido.

Salar las piezas.

COn sal menuda irás bañando las piezas por todas partes, y en especial por los garrones, cargarás bien la mano, las pondrás pendientes una sobre otra, para que se puedan escurrir: (á los tempanos no les echés tanta sal) á los ocho dias puedes colgarlas.

Chicharrones del Derretido.

HArás unas tortas, picándolas bien antes en la cazuela; desatarás la masa con dichos chicharrones, los sacarás y harás las tortas llanas, los pondrás sobre unas obréas, echándolas azúcar y canela por encima; y si añades yemas, será gran cosa; las llevarás al horno, y cuida no se quemén. Te he de decir, que si el Lechon fuere muy crecido, añadirás recado con juicio prudencial.

CAPITULO I.

COMIDA DE PESCADO.

Abadejo.

Siendo mi intento instruirte en todas las cosas, que sirven al mantenimiento humano, me ha parecido comenzar en Abadejo, aunque notes al principio poca substancia. Para componer, pues, gustoso el Abadejo, usarás

de este artificio: Cortadas todas las raciones, las pondrás bien lavadas en una vasija espaciosa, hasta que con ellas cubras la primera superficie, sobre las quales echarás ajos cascados, pan rallado, con abundancia de peregil; sobre las que de nuevo echés en dicha vasija, harás la misma diligencia, y despues de acomodadas todas las raciones, echarás aceyte crudo, un poco de sal, y agua, que las cubra, y así pondrás el Abadejo á fuego lento, bien tapado, hasta que quede enjuto, y de este modo lo servirás con poco caldo.

Abadejo ordinario.

Despues de cocidas las raciones, las pondrás en una tabla á escorrer, las pasarás por aceyte, las irás poniendo en la vasija, echarás peregil, agua sazónada hasta que se bañen, freirás cebolla, y quando estuviere frita, echarás un puñado de harina con la misma cebolla, todas es-

pecias, y un poco de agrio, y todo esto sobre el Abadejo, que dé un par de hervores, sazonándolo de sal. Siempre que hablare de agrio, se entiende de lima, ó naranja, en cuya falta servirá el vinagre, ó agrás; y en cosa que lleve queso, ó leche, ningun agrio es bueno.

Abadejo de otro modo.

COgerás las raciones, y las pondrás á cocer y al mismo tiempo pondrás á freir cebolla con abundancia, picarás ajos en el almiréz, con pimienta, y azafrán, los desatarás con un poco de agua, luego lo echarás en la sartén, con la cebolla sazonado de sal, lo pondrás en una cazuela al fuego, y quando lo hayas de servir, irás echando en los platos sobre el Abadejo, de la dicha cebolla, con un poco de zumo de tomate, ó agrás, lo que traxere el tiempo, y un puñado de peregil.

Otro Abadejo diferente.

LE pondrás á cocer: quando ha-
ya dado un hervor, espúmalo,
quítale aquella agua; tendrás pan tos-
tado á remojo en agua, y vinagre,
luego lo escorrerás, lo picarás en mor-
tero, con unos ajos, todas especias, y
un buen puñado de peregil; el acey-
te, que llevará este Abadejo, ha de
ser con ajos fritos; desatarás la salsa
con agua fria; mézclalo todo sobre
el Abadejo, lo pondrás, que dé un
hervor, y lo sazonarás de sal: no co-
nocerán, si esta salsa es de avellanas,
y es muy buena.

Almondiguillas de Abadejo.

COcerás el Abadejo con agua y sal,
luego lo pondrás á escorrer, le
quitarás las espinas, le capolarás echán-
dole huevos correspondientes en crudo,
pan rallado, todas especias, peregil,
yerba buena, un poco de queso ralla-
do, lo amasarás todo junto, y harás, las

Almondiguillas, las irás friendo en aceyte, tendrás agua sazónada hirviendo, las irás echando en ella á cocer, echarás un poco de aceyte, con ajos fritos: picarás una salsa de avellanas, con un poco de pan remojado en agua, y vinagre, la desatarás con el mismo caldo de las Almondiguillas, luego la echarás en ellas, que den un par de hervores.

Abadejo frito con miel.

Este Abadejo cocido lo sacarás, y pondrás á escorrer: harás la pasta de este modo: Tomando una poca de harina floreada para diez raciones de Abadejo, echarás una escudilla de miel harás tu pasta con un poco de agua, luego pondrás la sartén con un poco de aceyte al fuego: de modo que esté bien caliente, y esto se haga siempre, que se huviere de freir, excepto las magras, (como se ha dicho en la comida de carne) moja las raciones en la pasta, y las freirán; esto es bue-

no para lamineros. Tambien puedes echar huevos, y azafrán en la pasta: pero no ha de llevar miel.

Abadejo en otra forma.

COgerás las raciones, despues de bien lavadas las enjugarás, las pondrás en una vasija espaciosa, tendrás una ollita de agua sozonada, luego echarás ajos machacados, peregil y especias, y antes de ponerla al fuego, menearás la vasija, hasta que se introduzca el recado abaxo; y esto mismo servirá para Besugos; con la advertencia, que todo el recado se ha de poner en una olla á cocer, menos el aceyte, que ha de ser frito, y despues con dicho recado, en un hervor están cocidas; y podrás echar un poco de agrio de limon.

Otro guisado de Abadejo.

POndrás las raciones en la vasija, echarás ajos crudos, con sal, pimienta, azafrán, y aceyte, peregil, to-

mate, partecitas de naranja, y con un poco de agua las pondrás á cocer. Es muy gustoso, y todas las cosas piden su saynetillo: porque el mucho recado tambien descompone la comida.

Abadejo con tomate.

Cortarás las raciones, lávalas bien; luego las cocerás, espumándolas, pónlas á escorrer en una tabla; freirás cebolla, y tomates con abundancia, compondrás las raciones en una vasija ancha, cubre la primera superficie de ella con las raciones, sobre que echarás la cebolla, y tomate, peregil, pimienta y ajos machacados; y de esta suerte irás prosiguiendo con las otras raciones, que de nuevo echarás, hasta llenar la vasija: echarás un poco de agua, quanto baste á bañarla, que den un pan de hervores, lo sazonarás de sal: este no necesita de otra especia, por quanto suple el tomate. Es así muy gus-

tosos; y como conservarás los tomates todo el año, verás mas adelante.

Abadejo con pebre.

NO tenia intencion de poner mas guisado de Abadejo; pero me ocurre lo que me pasó en las montañas de Alpartill con dos Cocineiros de tan poca substancia como el Abadejo, que para hacerse así mismos, y al Abadejo de mas substancia, dixeron no debia cocerse, pero si enharinarse antes de echarlo en la sartén: ¡bella cosa! Pero esto parece discurrir mas en Carnestolendas, que en Ayunos, ya por lo enharinado, y ya por la superfluidad de aceyte, que por no poderse aprovechar, se desperdicia; quédense ellos con su mascarilla, que yo, como mas ajustado al estado de Religioso pobre, discurre, que la harina mas daña en esta ocasion que aprovecha; pero no la quito del todo, como verás.

Despues de bien lavado el Abadejo,

lo pondrás á cocer con agua, y sal, lo espumarás paraque se vaya toda la porcion, que tiene corrupta, y el cocerlo y espumarlo, harás siempre que la calidad lo permita; lo pondrás en una tabla á escórrer, luego pondrás la sartén, lo irás friendo, y acomodando las raciones en la vasija, de modo, que queden llanas, y la piel siempre mirará á la parte superior, paraque te puedas acomodar mejor al tiempo del partir; despues de hecha esta diligencia tomarás una porcion de aquel aceyte, en que has frito el Abadejo, sobre el qual echarás un puñado de harina, á proporcion del aceyte, y Abadejo; (¡qué linda cosa!) la pondrás al fuego, irás rebolviendo con la cuchara, hasta que conozcas, que se quema la harina; luego la echarás sobre el Abadejo, y causará el mismo efecto, como si al freirse se hubiera enharinado; logrando al mismo tiempo no desperdiciar el aceyte en que se frió el Abadejo; pues

si quedára todo enharinado, no se podia aprovechar para escudilla v. gr. huevos, yerbas: para lo que quisieres podrás usar, como si con él nada huvieras frito, lo que no se podia lograr, enharinando primero el Abadejo, en que se faltaba algo á la limpieza en no cocerlo; echarás unas hojas de laurél en el Abadejo, picarás unos granos de ajo, con pimienta, azafrán y sal; todo esto desatarás, y echarás en la misma vasija, con un poco de zumo de naranja; y si no la huviere, llevo dicho que el vinagre hace sus veces; lo bañarás con agua, pónlo á cocer, y quando huviere dado dos, ó tres hervores, sazónalo: el peregil en qualquier pescado es bueno; pero mas particularmente en el Abadejo.

CAPÍTULO II.

PROSIGUE LA COMIDA
de pescado.

ARTÍCULO. I.

Anguila asada.

A La Anguila, despues de bien lavada, quitarás dos dedos por la cabeza y quatro por la cola; la enjuagarás con un paño, porque no sepa á cieno, y la pondrás en pedazos sobre hojas de laurél; y sino las tuvieres, pónla sobre unas cañas, partidas en raxas; y de este modo puedes hacer qualquier pescado, que en todos ó en los mas dice bien.

Anguila con arroz.

POndrás el arroz á cocer con todas especias; y si las Anguilas son gruesas, quando el arroz esté medio cocido, las echarás en él; si fueren

menudas, no las eches, hasta que el arroz se haya cocido, con un puñado de peregil: asi componen muy buen plato.

Anguilas en guisado con salsa.

Este es el modo mas comun: Tomarás las Anguilas despues de desbarrigadas, las harás trozos de dos dedos ó como quisieres; las lavarás muy bien, las pondrás en una cazuela echándolas ajos fritos, un puñado de peregil cortado menudo, pimienta, azafrán, clavillo y canela; con el clavillo irás con tiento, por ser especia muy ardiente: las pondrás á cocer con un poco de agua, y sal, y conforme vayan cociendo, picarás una salsa de piñones, ó avellanas, y quando esté picada, tendrás un poco de pan en remojo: si las avellanas son tostadas, tambien el pan ha de ser tostado; lo exprimirás, y lo picarás todo junto, con dos granos de ajo, segun la cantidad de las Anguilas. Si quieres, no sepa mucho

á los ajos, los asarás primero, y quando estuvieren cocidas las Anguilas desata la salsa con el mismo caldo, la que echarás sobre dichas anguilas, y dará dos hervores, teniendo cuidado de menear la vasija porque no se socarre con la salsa: las sazonarás, y sino quieres echarles salsa, tambien son buenas con el caldo.

ARTÍCULO II.

Sollo pescado, y Lobo.

PAra componer gustosamente el Sollo, le cortarás la cabeza, que no es afrenta, y sazonarás un cocimiento de agua, sal, vino y vinagre; pónle buena manteca de baca fresca, y échale de todas especias, y cantidad de yerbas, peregil, un poco de hinojo, y orengano, y con todo esto lo cocerás, y majarás unas rabanadas de pan tostado; y de este modo, aun despues de tan mortificado, te dará el pobre Sollo un buen plato.

Sollo asado.

TOMarás oregano , sal, y ajos, y lo machacarás todo junto en el mortero , lo desatarás con vinagre, y échalo en una olla de barro, de manera que esté bien cubierta , y échale vino blanco, paraque tome bien el gusto unos clavillos enteros, y no éches otra especia alguna ; sazonado de sal, y que esté un poco agrio, echa el Sollo en rueda en el adobo, pon un poco de aceyte encima, que sea bueno. Este pescado se ha de asar en las parrillas , úntalo con aceyte, y con el adobo, ó manteca fresca: si quieres hacer gigote de él , podrás sacarlo tan blanco , como si fuese de Capon ; pero será Capon gigote.

Almondiguillas de Sollo.

PICarás la carne de Sollo muy bien, cruda, como se halláre luego le pondrás huevos , y pan rallado, la

sazonarás con pimienta, clavillo y canela, tendrás caldo de garbanzos compuesto, y harás tus almondiguillas, echándolas un poco de verdura picada, las quaxarás con unas yemas de huevos deshechos, y así las podrás servir.

Costrada de Sollo.

LA carne del Sollo emperdigarás en la sartén, con buena manteca, ó aceyte, la sacarás en una pieza que se enfrie, la sazonarás con todas especias, canela, un poco de zumo de limon, azucar molido, y huevos crudos, bien deshechos; de esta manera harás la costrada, cociéndola á fuego manso: suele ser tan buena, como otra qualquiera carne.

Pastelillo de Sollo.

PIcarás este pescado crudo, despues de bien picado le pondrás huevos crudos media docena, v. gr. á proporcion de la cantidad del Sollo, sazónalo de todas especias, y un po-

co de agrio, y le echarás sal, y aceyte; despues mézclalo todo, y de esto harás una masa con harina, azucar molido cernido, un poco de aceyte, ó manteca, unas yemas de huevo, con sal, amasado todo con un poco de vino blanco: de esa manera harás los pastelillos y los freirás en la sartén: échales unos polvos de azucar por encima; y servidos calientes, gran cosa.

Lobo de mar asado.

ENtre los pescados, que conocemos en este Reyno de Aragon, es uno el llado Lobo, y por haber de tratar tan poco de él, le ingerimos con el Sollo. Su figura es como Saboga; el mejor modo de componerle para nuestro mantenimiento, es asado en esta forma: Hecho trozos, se pondrá sobre unas hojas de laurél, en vasija espaciosa, freirás unos ajos, y los echarás sobre el pescado, tendrás prevenido en una cazuela peregil picado, con

ajos, pimienta, y agrio, y le irás dando con un manojo de peregil por encima, le pondrás mas fuego arriba, que abaxo; despues le bolverás, y le darás por la otra parte con la salsilla, y despues lo podrás servir á la mesa.

ARTÍCULO III.

Del Atún, Besugo, y Salmón.

PAra componer Atún lo pondrás en agua corriente dos dias, y asi se le quitará la sal; lo harás trozos del tamaño de nueces; lo cocerás de modo, que dé en el agua un par de hervores, luego le quitarás aquella agua, y lo pondrás en otra, que buelva á cocer; y si aun así estuviere muy salado, repetirás la misma diligencia con otra agua, y un puñado de colas de cebollas, y sino un poco de paja de centeno: con el cocimiento de estas dos cosas se desala, despues lo escorrerás; déxalo enfriar, lo irás enharinando, lo freirás y échalo en la olla,

donde se ha de guisar, con cebolla frita en abundancia, y en lugar de caldo echarás vino blanco, y todas especias: déxalo cocer á fuego manso, dándole alguna buelta con cuidado, no se deshagan las porciones; los sazonarás, y quedará con una salsilla, por la harina, que se echó al freirle. Este es un guiso, que algunos dudarán si es de carne.

Costrada de Atún.

Picarás de la carne magra de Atún, y le pondrás un poco de la hijada en lugar de tocino, la cantidad que te pareciere, picándolo todo junto muy bien; tomarás un poco de manteca de bacca, y pónla á calentar en una cazuela, y sino tienes manteca, pon aceyte; porque los pobres nos componemos con lo mas barato; y quando esté caliente, echarás el pescado picado, y lo emperdigarás de manera, que quede enjuto, como si fuera carne; lo sazonarás con todas

especias, y canela, zumo de limon, y pónle unas pasas, échale unas quatro onzas de azucar, v. gr. á proporcion de Atún, huevos crudos, con la misma proporcion, y harás la costrada sazonada de sal: si es necesario, dále un baño de huevos deshechos por encima, la que así pondrás á tostar, con un poco de fuego. por la parte inferior, y superior.

Salpicón de Atún.

DEspues de desalado el Atún es muy bueno, si es de hijada: cocido que sea, harás unas rabanadas de lo mas grueso, entresacando lo magro; compondrás Salpicón con cebolla, pondrás las rabanadas gruesas por las orillas del plato, y el Salpicón en medio, con unas cortadas de cebolla cruda, echarás aceyte, y vinagre, y unos polvos de pimienta; este es el mejor pescado para Salpicón.

Besugo asado.

ESte es el mejor pescado de estos Países de Aragon. Despues de bien limpio, y escamado, le lavarás y enjugarás con un paño limpio, lo pondrás en una vasija espaciosa, sobre unas hojas de laurel, les echarás ajos fritos por encima, luego le pondrás fuego abaxo, y arriba algo mas; y quando los trozos estén medio asados, tendrás prevenida una cazuela, ajos picados, pimienta, peregil, sal, agrio de lima, ó limon, y los irás rociando con un manojo de plumas, ó peregil, por una, y otra parte.

Escaveche de Besugo.

HAS de escamar los Besugos, lavarlos bien, y los pondrás á enjugar: si los quieres freir enteros, bien puedes; pero si los huvieres de servir en trozos, será bien, que antes los hagas; quítales las cabezas, que no son peores por mas descabezados; que

podrás aprovechar en plato extraordinario; pero no uses de trampa con ellas, porque á vista de todos saldrás con cabeza de Besugo, que será lo mismo, que acreditarte de mala cabeza, y sin substancia. Luego freirás tus trozos, y los pondrás en parte donde se enfrien; tomarás el zumo de una docena de naranjas agrias, como zumo de suegra, le echarás un quartillo de vinagre por aumento: pondrás agua al doble de vinagre, un poco de sal, y pimienta, y un poquito de clavillo, y azafrán; pondrás el escaveche en una cazuela, en donde esté caliente y no cueza. Este cocimiento, despues de caliente, que te parezca, haya recocado un poco, retíralo, sazónándole primero; y quando esté frio, echarás los trozos de Besugo, que vengan ajustados: si los quieres servir calientes, sacarás la cantidad que hayas de gastar, con un poco del mismo adobo, sin echar otra alguna cosa; porque ya expelen de sí el aceyte, que

percibieron al freirse , los que podrás conservar por bastante tiempo.

Salmón.

EL mejor modo para este pescado, si es fresco, será cocerle, échale aceyte crudo per encima, y un poco de agrio, y sino cogerás cebolla frita, lo servirás, sazónándolo de sal; y si estuviere salado, pónlo, si ser puede en agua corriente, como el Atún, por espacio de veinte y quatro horas; despues sácalo y estrégalo con un esparto limpio, como te digo en las notas del principio; porque la limpieza, aunque es forma accidental, basta para hacerte Cocinero de forma: lo servirás con un polvo de pimienta, y aceyte crudo.

ARTÍCULO IV.

De las Truchas, Luz, y modo de conservarse el pescado.

LAS Truchas son pescado muy estupendo, y de mucho regalo; para cocerse no es menester mas que agua, sal, unas matas de perejil, agua, quanto se cubran; despues de cocidas, las echarás un poco de agrio por encima, y un polvo de pimienta; y así las podrás servir.

Truchas de otro modo.

TOMarás las Truchas que sean crecidas; bien limpias, y escamadas, las lavarás, enjúgalas bien, las pondrás á cocer con agua, y sal, aceyte, con ajos fritos, con todas especias; y quando estén medio cocidas, quítalas aquel caldo, y échalas otro de nuevo, que acaben de cocer; sazonadas con todas especias, desatarás una salsa de yemas, con zumo de li-

mon, de este modo las servirás: del caldo, que quitaste primero, compondrás una sopa buena, donde podrás añadir con huevos duros, salsa, y unos pedacitos de acitrón, para adorno de la sopa; será muy gustosa.

Truchas en guisado.

FReirás las Truchas con aceyte, y si es manteca en qualquier pescado es mejor; pero te podrás acomodar á tu estado: luego picarás de todas verduras, peregil, yerba buena, lechugas tiernas, y acederas, si es tiempo: lo picarás todo en un mortero, como para salsa de peregil; echarás un poco de pan á remojar en agua fria, machácalo todo, echa azucar, y sazónalo de todas especias, luego desátalo con un poco de vinagre, y agua, de modo, que esté agridulce, y lo pondrás al fuego, rebolviéndolo todo á una mano, hasta que se cueza; échale un poco de cebolla frita, bien menuda; pondrás las Truchas

en una vasija, y échales la salsa por encima, que cuezan un poco con ella; y sírvelas calientes.

Plato de Truchas, y yerbas.

TOmarás las Truchas, que sean grandes, las escamarás, ábrelas por medio, y las harás pedacitos, los que freirás con tocino magro, y gordo; tendrás cogollos de lechuga blancos, que son los mejores, y han de ser cocidos con agua sazónada: acabadas de freir, freirás unas rabanadas de pan blanco, luego echarás los cogollos en la sartén con el pringue, que quedó, y los freirás, de modo, que no se sequen: los sacarás, y pondrás en un lecho de rabanadas de pan, otro de cogollos de berza, y pedazos de Truchas; irás echando pimienta, y naranjas, y en medio pedazos de pan, de los que freiste, unos pedacitos de tocino magro entre las berzas, y Truchas; se sirve caliente: si quieres hacer este plato mas sabroso, pondrás

manteca en lugar de aceyte. Pero ya estoy oyendo tu escrupulo, que se funda así: Vos, hermano Cocinero, tratais ahora de comida de pescado, en que se prohíbe el tocino; pues cómo podrémos usar lícitamente de la manteca, y tocino? Este escrupulillo, que no notado, te seria de mucho gusto, quiero deshacerlo en esta forma: Es verdad, que mi intento es proseguir en este Capítulo la comida de pescado, y por eso trato de las Truchas, que atendida su naturaleza se pueden comer en dia de abstinencia de carne; pero el modo de guisarlas antedicho, suele hacerse por regalo en dias, que no se ayuna: con que no podrás agravar mi conciencia, que aunque de Cocinero, no puede permitirme este gusto, aun siendo de tan poco gasto; porque gusto, y gasto de este pobre Cocinero es muy arreglado á la Ley Evangelica, como irás notando.

Luz frito, ó Merluza.

Paraque habiendo de guisar el Luz no te halles alucinado, supuesto, que todo pescado de mar es salado, paraque bien lo compongas, te quiero dar esta luz: Para desalarlo lo tendrás en agua el tiempo conveniente; despues de bien lavado, hecho porciones, lo enjugarás con un paño limpio, luego lo freirás; cuya diligencia hecha, lo pondrás en una vasija con aceyte, ajos fritos; picarás quatro granos de ajos crudos, con un polvo de pimienta, agrio de naranja, un puñado de peregil picado; desatarás con un poco de agua, lo que picaste, lo echarás sobre dicho Luz: puesto un poco de fuego arriba, y abaxo, le darás unas bueltas, paraque perciba el recado; y así es muy gustoso: y si quieres hacerlo con salsa de avellanas, la desatarás en frio, y con un par de hervores; he aqui habrás salido muy lucido en tu guisado.

Para conservar pescado.

EN el Capítulo donde traté del Abadejo en salmorrejo, verías, que no permite esta Cartilla enharinar el pescado para freirlo, por los motivos que allí te dixé; ni te debe admirar, que gastase tanto tiempo en cosa de tan poca monta; porque qualquier desatino está lexos de la Cartilla, que á comprehender otra cosa, mirando al bien comun, la dixera: y no como cierto Cocinero, que despues que le hice cargo de la superfluidad de la harina, confesó con la obra, lo que no quiso con la palabra, no enharinando el pescado, que confesaba debia enharinarse, leyéndose en su rostro este sobre escrito: *Haced, lo que hago, y no lo que digo;* pero te haria esta leccion de gusto, si faltáran Mascarones: tu, pues, si quieres conservar el pescado, lo freirás sin harina, pónlo tendido donde se enfrie; échalo despues en aceyte

virgen, se conservará todo el tiempo que quisieres. Nota bien, que el pescado enharinado se pierde en aceyte.

Adobo para pescado.

FReirás el pescado sin harina, y harás el adobo de este modo: Coge hojas de laurel, ajos machacados, vinagre fuerte, tomillo, hinojo, oregano, unos pedacitos de naranja; con todo esto harás un cocimiento, y echarás el pescado frio en él, y sino tuviere bastante sal, se le pondrá á proporcion.

ARTÍCULO. V.

De la Saboga, Lampréa, Barbos, Ranas, y Caracoles.

LA Saboga asada, coma la Anguila, es bella cosa, y si con salsa se compone, tambien es de buen gusto: para empanarla tomarás harina, agua tibia, y la amasarás; luego la adobarás con aceyte, y huevos crudos, un poquito de anís, aguardien-

te, y sal; tendrás la Saboga escamada y lavada, y la pondrás en el hueco de la tripa piñones, y peregil, y lo mismo harás por fuera, con un polvo de pimienta, y sal, y si quieres echar pasas, sale bien; luego armarás la Saboga con la masa, á modo de un barquillo: la cocerás en el horno; y si fuera para dia de carne, es buena con tocino entreverado, haciendo unas cortaduras en la Saboga, y la servirás fria, ó caliente; sino fuere dia de carne, echarás un poco de aceyte con ajos fritos; y con un poquito de ajo crudo tambien será gustosa. Créeme, que hablo de experiencia, y sin haber recurrido á los Padres Descalzos, como en el harina-do, en los que entró solucion á su duda correspondiente á mi dictamen; pero no á su deseo.

Lampréa de Rio.

ESte es un pescado muy semejante á la Anguila, tiene diez, ó doce

ahugeros debaxo de la cabeza, y es muy sanguineo. Para componer las Lampreas, las lavarás antes de cortarlas, despues desbarrigadas, y héchas pedazos, las echarás en una vasija, con ajos fritos, pimienta, azafrán, clavillo, canela, un poco de peregil machacado, y las pondrás á cocer, que con la sangre, que arroje harán una salsa muy buena.

Barbo.

TOmarás el Barbo, que sea crecido, lo escamarás bien, quitándole las alas, y la cola; luego le pondrás á cocer con agua, y sal: quando esté cocido, le pondrás en un plato, y le servirás con un poco de aceyte crudo, un polvo de pimienta, peregil, agrio de naranja; á muchos les gusta así y en especial á los inapetentes.

Ranas en pastelillos.

LAS Ranas, despellejadas, y lavadas, harás una masa con un po-

co de manteca de bacca, agua caliente, sal y huevos, á proporcion: armarás las Ranas (y será la primera vez que están armadas) en los pastelillos, echádo peregil, pimienta, un poco de azafrán, piñones remojados, una puntica de ajo crudo, rebuelto todo: de esto podrás ir echádo sobre las Ranas, las sazonarás de sal, y unas pasas sin orujo; luego los cerrarás, los freirás en la sartén, sírvelos con unos polvitos de azucar y canela por encima, así calientes. Es plato para convalecientes, é inapetentes.

Almondiguillas de Ranas.

Quitarás la carne de las piernas, la capolarás con peregil, y unas yemas de huevos duros, paraque abulten: luego tomarás un poco de pan rallado, y queso, á proporcion, de modo, que no se conozca mucho; compondrás el capolado con huevos crudos, sazonarás de sal, y todas especias, y harás las Almondiguillas, sin

tocarlas con la mano; tendrás un molde para hacerlas, y sino, es mas facil una xícara, mojándola en agua tibia á veces: cogeras del capolado, lo que quisieres dentro la xícara, y moviéndola, quedará la Almondiguilla hecha con perfeccion; y de esta diligencia no escuso á la Monja mas curiosa, aunque se tenga por la mas limpia: ojee bien las moscas, que no tendrá poco que hacer; no se aumente con ellas la pasta; no quisiera, que con esta advertencia quedára alguna mosqueáda. Prevendrás caldo, si puede ser, de pescado, y quando menos de garbanzos, las echarás en el hervor, y con un par de hervores quedarán cocidas: harás una salsilla de yemas, ó de avellanas; las servirás con poco caldo; y sábelo para todo guisado, y particularmente en el pescado, es la mayor falta la sobra.

Ranas con huevos.

POndrás agua en una vasija ancha, con sal, perejil y ajos fritos, con todas especias; lo pondrás todo á cocer, luego echarás las Ranas, con los huevos estrellados, que estén espaciosos, y las servirás de este modo: algunos tienen este plato para cosa regalada; no lo estraño.

Caracoles.

DEspues de remojados, los lavarás con un puñado de sal, les darás dos, ó tres aguas, los pondrás á cocer, espúmalos; los echarás sal, tomillo, laurél en hojas, un manojo de orégano; y quando estuvieren cocidos, escórrelos bien, freirás cebolla, los echarás en la sartén, en que se frian: son muy gustosos: y para que sepan mejor, harás un ajo de este modo: Tomarás un pedazo de pan, lo remojarás en agua, y vinagre; machacarás unos ajos en el mortero, con

un poco de pimienta, y sal; luego lo exprimirás, pondrás un poco de perejil, yerba buena, lo picarás todo en dicho mortero, echarás yemas á proporcion, tomarás una aceytera de pico, y podrás echar aceyte poco á poco, y rebolviendo á una mano, sin cesar, hasta que quede como engrudo, y que sepa á sal: de este ajo pondrás al borde del plato de los Caracoles, si huvieres de hacer muchos platos: y advierto que no es bueno este guisado para aguados; porque con agua no son de provecho.

ARTÍCULO VI.

De los Huevos de todos modos.

LOS Huevos rellenos se hacen de este modo: Sacando las yemas, partiéndolos por medio, y picándolos con un poco de verdura, y pan rallado, sazonarás con todas especias, canela, y azucar, echa Huevos crudos, á proporcion; quando esté un

poco blando el relleno, luego rellena los Huevos, rebózalo con otros Huevos bien batidos, con un poco de harina los freirás con azucar y canela.

Huevos mexidos.

PARA hacer un par de Huevos echarás una onza de azucar en una cazuela, y bultó de agua, como un par de Huevos; quando esté bien caliente el agua con el azucar, echa los Huevos bien batidos, ó deshechos, y con hierro dispuesto á este fin los rebolverás, hasta que se quaxen: así suelen darse á los Enfermos.

Huevos pasados por agua.

Algunos parecerá cosa frívola el poner por escrito cosa, al parecer, tan facil; pero no lo es. Para hacer mucha cantidad á un tiempo, pondrás un caldero de agua á hervir; quando esté hirviendo, echa los Huevos frescos en un canasto, así los sacarás todos á un tiempo mismo; por-

que si supongo, quieres hacer cien pares, y no es como te digo, unos sacarás duros, otros rotos, y otros sin que estén buenos para beberse.

Huevos en abreviatura.

TOmarás calabaza, cebolla, tomate, peregil, yerba buena, y lo freirás todo; luego lo echarás en vasija ancha, desharás bien los Huevos, sazónalos de sal, les pondrás fuego arriba, y abaxo, hasta que se tósten; despues los cortarás como tortada, y podrás servir.

Huevos duros.

TOmarás los Huevos duros, despues de pelados los pondrás en una vasija con agua sazónada, freirás cebolla abundante, y echarás peregil, yerba buena, y demás especias, una salsa de avellanas, y que dé un hervor; se pone pan á remojo en agua, y vinagre; pica luego avellanas con dos granos de ajo, y en los Huevos

echarás aceyte , con ajos fritos ; desatarás la salsa con el agua sazónada : á proporcion de los Huevos has de hacer la salsa , y echar el recado.

Otros diferentes:

Pondrás agua sazónada en una vasija ancha , echarás peregil , yerba buena , ajos fritos , pimienta , azafrán , é irás echándo los Huevos estrellados , y darán un hervor. Si es tiempo de Primavera se podrá poner de todas yerbas ; y así son muy buenos.

Huevos en espuma.

Tomarás agua , y azucar correspondiente á los Huevos , y lo echarás en frio en un puchero , ó chocolatera : se desata con molinillo , y conforme se vaya calentando , se vá reboviendo ; y en hirviendo , los sacarás con espuma sobre algun plato de vizcochos , escudillándolos como el chocolate.

Otros Huevos duros.

Cortarás Huevos duros por medio á lo largo, haciéndolos rebanadillas, como quando se corta cebolla; y quando los tengas así dispuestos, freirás cebolla menuda: frita que esté, echarás los Huevos, con un poco de verdura machacada, garbanzos tambien machacados, lo incluirás todo junto, sazónalo con todas especias, y quáxalo todo con Huevos deshechos: si quieres echar agrio, sabe muy bien.

Otros Huevos diferentes.

Tomarás de Luz, que no tenga espinas, bien desatado, y lo cortarás como pedacitos de tocino, y harás los Huevos en tortilla; son tan gustosos, que algunos dudarán, si son con tocino.

Huevos rellenos de otro modo.

SAcarás lo que los Huevos frescos tienen dentro de la cascara, haciéndole un ahugero como una avehana: con yemas, caldo del puchero, azúcar, canela, y almendras picadas, haras una masa, ó pasta, que parecerá pan; con ella rellenarás los cascarones de los Huevos con un embudo pequeño, sin ensuciarlos; tapa los ahugeros con cascara de Huevo, y cocidos en un cazo, los podrás servir, aunque sea á un Visitador, Obispo, &c. porque son de mucho gusto.

CAPÍTULO III.

PROSIGUE LA COMIDA
de pescado.

Sopa comun.

TOmarás del caldo que quitaste de las Truchas, y tendrás Sopas de buen pan tostado, compondrás las

Sopas en una tortera; pon huevos duros deshechos á proporcion, peregil, queso rallado, unos polvos de clavillos, y canela; tendrás avellanas tostadas, pícalas con unos granos de ajo, pimienta y azafrán; las desatarás con una porcion de caldo de las Truchas, pónlo todo á cocer en un puchero; cocido, mojarás las Sopas con el demás caldo, que dén un hervor: luego retíralas, échales salsa, con unos huevos deshechos por encima, pondrás mas fuego en la parte superior, que inferior, (ya supongo que las has de haber cubierto) hasta que haga costra; y si en esta Sopa quieres echar algunos pedacitos de otro pescado, será cosa muy acertada.

Sopa de Quaresma.

Cortará las Sopas un poco crecidas, las pondrás en una vasija ancha, de quando en quando echa peregil, picado, unos polvos de pimienta, y fuera de Quaresma un poco de queso ralla-

do; y freirás cebolla, unos ajos, y échala sobre las Sopas; tendrás dispuesta salsa de avellanas, ó piñones machacados con unos granos de ajo, pimienta, y azafrán; las desatarás con agua, que estará prevenida para las Sopas, pónla á cocer, teniendo cuidado de rebolverlas con el cucharon, porque no se deshagan, cocida, que esté la salsa, toma la tercera parte, y échala por encima de la Sopas, las mojarás, y pondrás á cocer; quando huvieren dado un par de hervores; quítalas el fuego, y échalas la salsa, que te quedó, tendida por todas las Sopas; y puesto fuego encima, hasta que hagan costra, las podrás servir.

Migas sin ajos.

Qualquiera cosa se puede hacer sin ajo; pero muchas veces el ajo es el ser de qualquiera cosa. Para hacer Migas sin ajo, las cortarás menuditas, las mojarás con un poco de agua, y sal; pondrás cebolla á freir,

y harás Migas, picándolas bien, y las tostarás; y si quieres hacerlas Sopas, les añadirás un poco mas de agua, y las has de disponer á modo de una tortilla, bolviéndolas de una á otra parte, déxalas tostar bien: son muy gustosas, y estomacales.

Caldo.

EL Caldo de yerbas, que no sean muy fuertes, pondrás en una olla, y habiendo machacado avellanas, con un poco de pan, y unos granos de ajo, echarás huevos crudos con todas especias; desatarás la salsa con dicho Caldo, echarás cebolla frita con abundancia, y pónlo á cocer, paraque tome de las especias, y despues lo sacarás á desudar; desata los huevos con caldo tibio, porque no se quaxen, y lo incluirás todo.

Caldo de otro modo.

TOmarás el Caldo de los garbanzos, despues de cocidos y com-

puestos; pónlo en una olla, cúelalo antes, echarás una salsa de avellanas con un puñado de peregil, lo pondrás á cocer; y quando estuviere cocido, sazónalo con especias, sácalo, y pónlo á desudar; desatarás huevos con un poco de caldo tibio, compondrás los garbanzos de nuevo; y puedes de este modo añadir otro plato de ellos.

Burete.

ES una escudilla esta, que en la Orden de nuestro Padre San Francisco llaman Burete: puede ser de carne, ó de pescado: ahora trato de la de pescado. Cogerás el caldo de las yerbas, particularmente si son pencas de acelgas, lo pondrás en la olla, que se ha de hacer el Burete, lo sazonarás con todas especias, echarás peregil, yerba buena poca: (y esto en qualquier cosa, porque sobresale mucho) emperdigarás unas lechugas, y las picarás con las pencas de acelga, un puñado de acederas de huer-

ta; y picado todo lo echarás en la olla, y una sartenada de cebolla frita, y un poco de queso: lo pondrás á cocer, y lo espesarás con pan rallado; despues de cocido, sácalo del fuego á sudar, desatarás para una olla de un cántaro, docena y media de huevos, un poco de caldo tibio; y rebuévelo bien, porque no se quaxe. Es esta una escudilla, que algunos dudarán, si es de carne.

Buñuelos.

TEndrás un molde, á modo de un vaso, tan ancho de arriba, como de abaxo, con una cruz dentro de él, que le coja todo, que de este modo quedan quatro divisiones, como si estuvieran dentro de un vaso, y la cruz ha de tener un cabo de hierro de media vara; así lo suelen hacer los Cer-rageros: pónese este instrumento á calentar, harás luego una pasta de huevos, con poca harina, que esté mas clara, que para hacer hostias, saca-

rás el molde del fuego, y pónle en el aceyte; luego le mojarás en la pasta, y menéandole, soltará; y si al principio no suelta, ayúdale con una caña: salen así los Buñuelos como bonetes, y se pueden rellenar con pescado, y con gigote, quitándoles lo que tienen dentro con unas tixeras; despues de rellenos los pondrás en una vasija sobre unos papeles, para que no se peguen, desharás unos huevos, y les darás con las plumas; pónles mas fuego arriba, que abaxo, hasta que hagan costra, y los servirás con azucar, y canela. Si quieres dar solos los Buñuelos, desatarás una poca de miel con agua caliente, y rocíalos en el plato; si quieres ponerles anís encima, lo harás. Si te quedáre algo de pasta, harás unas celosias, que qualquiera pueda mirar por ellas; tomarás una aceytera de buen pico, y aprisa irás corriendo la mano, haciendo los cruzados sobre la sartén, y las puedes servir sobre los Buñuelos.

Arroz con leche de Almendras.

PAra cada libra de Almendras es necesaria una libra de azucar, y otra de Arroz, seis huevos y un poquito de canela; se compone de este modo: Quando un cazo de agua esté hirviendo, echarás las Almendras, luego las sacarás sobre el tablero, las mondarás, y echarás en agua fria, con dos onzas de piñones á cada libra de Almendras; las molerás, y así no saldrá parda la leche: desatarás la pasta con agua fria; lavado el Arroz con tibia, pónlo á enjugar; y la leche en una olla nueva, que se haya atibiado, y tendrás otra con sal, para emperdigar el Arroz; el azucar échalo en la leche, y lo podrás espumar; la canela pónla en un puchero nuevo en infusion, y échalo en el Arroz; irás añadiendo con la leche poco á poco, hasta que el grano blandee, lo sacarás del fuego, desatarás unas yemas con leche fria, ó á lo mas ti-

bia, y tén cuidado, no se coagule: servirás el Arroz con azucar, y canela, reservarás leche, por si se endurece, el residuo de la leche colada es de ninguna substancia, bien que sé, hay algunas, no sé si diga Señoras, tan pobres, (que es lo mas piadoso) que lo aprovechan todo, y así en el Arroz dán á comer granzas; pues sepan que no son asnos, los que comiéndolas disimulan, sino, ó prudentes, ó interesados. Supongo que las Religiosas de garbo entenderán bien lo que digo, para saber manejarse.

Otro modo de Arroz.

Pondrás el Arroz limpio en la vasija, donde se ha de hacer, con un puñado de peregil picado, pimienta, y azafrán, y le echarás ajos fritos: luego lo pondrás á emperdigar, y quando estuviere tostado, le echarás el agua, y sazónalo, haz que se cueza; si quieres añadir un poco de pescado deshecho, sale muy bien co-

mo los tomates; y si lo quieres tostar, echarás huevos batidos, poniéndole fuego encima: si echares azucar, y canela por la parte superior.

Almendrada.

PAra hacer la Almendrada has de poner un cazo de agua á cocer; quando hierva, echa las Almendras, sácālas luego, y las mondarás en agua fria; porque si las pones á cocer en agua fria, se harán aceyte, quando las machaques, y no lograrás así mas, que ser simple Boticario; machácalas en el mortero: para cada escudilla es necesario onza y media de Almendras, y una onza de azucar; pero los pobres Religiosos nos contentamos con una onza de Almendras, y media de azucar: picarás bien las Almendras con una porcion de azucar; á cada docena de escudillas echarás una docena de huevos, y para espesarla tomarás un poco de pan sin tostar, re-

mojado, y sino almidon; y pónlo á cocer; para servirlo, con azucar, y canela por encima.

Avellanada.

PARA ocho escudillas tomarás una libra de Avellanas tostadas, y sino lo estuvieren, las limpiarás que siempre tienen alguna cascara, las pondrás en una cazuela, rociándolas con unas gotas de agua, las echarás unos polvos de sal, y dándoles unas bueltas, las escorrerás; las echarás en la sartén, y quando estuvieren tostadas, embuélvelas en un paño, hasta que se enfrien, las estregarás paraque se les vaya alguna migaja de piel: pónlas despues en el mortero, con un toston de pan remojado, machácalo todo, y desatado en agua, lo pondrás en la olla con el azucar correspondiente: lo pondrás á cocer hasta que levante el hervor; tendrás una escudilla de agua, porque tiene el ascenso, ó subida, como la leche, y lo mismo

digo de la Almendrada: y has de advertir, que para esta no has de tostar el pan, como para la avellanada.

Leche asada.

TOmarás dos quartillos de leche, con una libra de azucar rebuelta con una docena de huevos batidos; rebuévelo todo, pónle fuego arriba, y abaxo, y se asará: tiene el gusto de quesada.

Col quaxada.

COcerás el grumo de la Col con agua, y sal; despues de bien escurrido, picado tomarás un poco de queso rallado, yerba buena y peregil; picado todo bien, con una poca de cebolla frita, echarás azucar, que sobresalga, unos huevos; y todo junto lo rebolverás: lo pondrás en vasija ancha, luego bate unos huevos, échalos por encima, pón la vasija entre dos fuegos: y servirás la Col con azucar, y canela.

Pencas de Acelgas en pastelillos.

DE lo mejor de las pencas pón á cocer en agua y sal, cocido, pícalo muy bien, exprímelo en un lienzo claro, pónlo en vasija, échale un poco de pan rallado, azúcar y canela correspondiente á la pastã, del mismo modo huevos. Ármalo todo, y harás unas tortitas, como si fuerán huevos; báñalas con otros huevos batidos, ve mojando las tortas, y fritas en aceyte, que estará, como para pescado, salen muy esponjosas; y si las sirven con azúcar, y canela por encima, muchos no sabrán lo que comen.

Escudilla de Calabaza.

MOndarás la Calabaza bien curada, de modo que los pedazos no sean mayores, que nueces: cuécela con agua y sal; cocida, desátala con el cucharón, échale cebolla frita, pimienta, azafrán, y queso rallado:

tendrás arroz limpio á proporcion, lo echarás en la olla, y luego pondrás á sudar fuera del fuego.

Calabaza asada.

PARA hacer la Calabaza bien, cógela pequeña, la darás dos, ó tres cortes al traves: pónla en una cazuela con aceyte crudo, peregil, pimienta, sal, y un poco de agrio, que quando hay calabazas tambien se halla; sino le hallares de uba cruda, pon un poquito de vinagre, fuego en la parte superior, é inferior de la cazuela, y se asarán; porque la humedad de la Calabaza la consume el fuego: pero nota, que por mas ajillos no tendrá mas substancia.

Calabaza de otro modo.

LAS Calabazas que no sean duras, cortarás á ronchas delgadas: cubre la primera superficie de una vasija con éllas, y les echarás pimienta, sal, y tomates picados, quitán-

doles el pellejo : para esto se ponen sobre las brasas , despues con otras tantas cortadas, que de nuevo echarás en la vasija , haz la misma diligencia , pónlas aceyte crudo , fuego arriba , y abaxo , y si quieres un puñado de pan rallado , un poco de yerba buena , con cebolla cortada menuda ; y sino tuvieres tomates , echarás unos granos de agráz , y la servirás así , sin galopearla : esta es colacion de paseantes : no la frecuentes mucho ; que aunque buena , les servirá de enfado.

Calabaza reogada,

COrtarás la Calabaza en pedacitos crecidos , les pondrás en una olla , con una sartenada de cebolla frita , ajos majados , pimienta , sal y tomates : le darás bueltas , hasta que se vaya reogando , y si echares un puñado de peregil , y yerba buena , sale bien , y á muchos les gusta cocida con agua , y sal : despues pónle un poco de aceyte cru-

do, y pimienta; porque hay gustos de los de primera clase, que vienen á parar en simples; mas contra gusto no hay disputa, aunque se lleve el credito de preñado.

Calabaza de otra forma.

Tomarás de las Calabazas no muy crecidas, córtalas en ronchas gruesas, como el dedo cortante, cuécelas con agua, y sal: quando hayan dado un hervor, sácalas, pónlas á escorrer en una tabla, las enharinarás, y fritas en la sartén, las irás echando en una vasija poco á poco, con vino blanco y canela, y darán un par de hervores: así es la calabaza menos mala, que la que dán los Obispos á sus subditos; pero mas gustosa.

Cebolla reogada.

Limpias las Cebollas, cortarás en quatro gajos, los emperdigarás en la sartén con sal: quando estuvieren medio fritas, las echarás en la

olla, donde se acabarán de reogar, con un poco de pimienta; y antes de servir esta Cebolla, le echarás un puñado de pan rallado, y la rebolverás bien; y si fuere mucha la cantidad de Cebolla, echarás pan rallado á proporcion; es el mejor modo de componerla para colacion; y si aun de este modo no puedes hacer morder Cebolla, no se como facilitar, la muerdan.

Cebollas rellenas.

Quitarás el corazon de las Cebollas, dexándo los cascotes mayores enteros; cocerás los corazones con agua y sal, y picados, pónlos en la sartén con aceyte, ó manteca de bacca, echando perejil, yerba buena, cogollos de lechuga, que cocerás; sino fuere tierna, con agua, y sal; la picarás, y rebuélvela con la Cebolla de la sartén, échale unos huevos batidos, rebuélvelo todo, hasta que esté enjuto, lo sacarás al tablero, y bolverás á picar bien; echarás queso,

pan rallado; huevos crudos, y sazónarás de todas especias; y si quieres hacerle con dulce, no echés especias, ni queso: rellenas las Cebollas, si tienes caldo de garbanzos, cuécelas, y échalas salsa de piñones, ó avellanas.

Camuesa reogada.

NO me juzgues apocado, aunque me hallo en tantos ahogos; pues aun me hallo con animo de quitar el pellejo, y corazon á la Camuesa, para darte gusto, y exemplo: haz tu lo mismo en este ahogo, haz así mismo pedazos la manzana, que no será difícil; no teniendo ya corazon, pónla en un puchero con azucar, y canela, un poquito de vino blanco, pruébalo antes, no esté agrio: no hablo con Monjas, que por ventura no les agrada; pónlas á reogar á fuego manso.

Camueas asadas.

A La Camuesa darás una cortadura junto al cabo, que llegue has-

ta la mitad, luego otra por el suelo al revés: hecho esto, con la punta del cuchillo darás, aunque no seas Sastre, una puntada por medio, un cuarto sin otro, y quedará la Camuesa en dos mitades y quatro quartos, las quitarás el corazon con la punta del cuchillo: en aquel hueco las echarás azucar, y canela, y quedan como sino las hubieras partido; ásalas: si las quieres rellenas, son mejores, aunque dificultosas de partir. Un sugeto estuvo tres años en mi compañía, y no pudo aprender: tenia escusa en sí mismo.

CAPÍTULO IV.

DE TODO GENERO DE YERBAS.

Acelgas.

DE esta yerba se podia escribir mucho, propondré solo el modo mas comun, y facil. De las pencas crecidas tiernas quitarás la telilla, como quando se limpian para cortadas;

las cortarás despues á pedacitos, y las cocerás con agua, y sal: cocidas que sean, escórrelas en una tabla; harás una masa con huevos, y harina, como para Abadejo; untarás las pencas en masa, las freirás en la sartén, y sírvelas con azucar, y canela; son muy buenas aunque caras para los pobres. Para estos, pues, despues de cocidas con agua, y sal, se les echan unos ajos fritos, un puñado de harina quemada en el mismo aceyte: así son mas ligeras, y no malas.

Habas verdes.

DEspues de cocidas con sal, las cortarás, y échalas aceyte con ajos fritos; machacarás una salsa de avellanas tostadas: tostarás así mismo un poco de pan, y pónlo á remojo en agua, y vinagre, lo exprimirá bien, y lo machacarás con pimienta, y huevos correspondientes á la salsa, la desatarás con agua sazónada, y la echarás en las Habas, que den un hervor, de

modo, que no se socarren. Advierte, que todo genero de yerbas es bueno escaldarlas, paraque se vaya algo de verde.

Alcachofas.

POndrás la olla con agua al fuego, tendrás las Alcachofas mondadas, ó quitadas las ojas exteriores; quando hierva el agua, escáldalas, y cuécelas; cocidas, pónlas en una cazuela con caldo, sazónalo con sal, y un polvo de pimienta; pondrás cebolla á freir; frita, quítala, y en el aceyte echarás un puñado de harina, hasta que se queme; lo echarás sobre las Alcachofas, y se hará una salsilla, dándoles dos ó tres bueltas: este es mejor modo para dia de ayuno; y si fuere dia de carne, en lugar de aceyte echarás tocino entre magro, y gordo, que serán mejores, aunque yo lo diga.

Espinacas.

DEspues de lavadas pónlas en la olla con sal, y un poco de acey-

te, y que se vayan reogando; y quando estuvieren cocidas, sin mas agua que la que ellas arrojan, escórrelas, y las compondrás de este modo: Pondrás aceyte con ajos fritos, luego tendrás pasas, quitados los cabos, y las echarás en el aceyte, hasta que estén bien hinchadas; lo echarás todo sobre las Espinacas, con un puñado de piñones remojados, y un polvo de pimienta, y rebuélvelas bien, despues pícalas en la misma vasija con la misma paleta, por mas limpieza; y si las quieres cocer, tambien puedes, componiéndolas, como queda dicho; pero no son tan buenas.

Esparragos.

LOS Esparragos los irás haciendo pedacitos, los mas tiernos los pondrás á remojo: luego tendrás agua á cocer, y los escaldarás, poniéndolos á cocer con agua, y sal: sazónalos, quando estuvieren cocidos, echándo

un poco de aceyte crudo, clavillo, canela, y un poquito de azafrán; y si quieres vaciarlos en una tortera, echarás unos huevos abiertos, que cocidos con los Esparragos, son muy buenos.

Judias verdes.

LImpias que sean las Judias, las pondrás á cocer con agua, y sal, y quando estuvieren cocidas, las sazonarás; tendrás cebolla cortada, y frita, la echarás sobre las Judias, con un poco de sal, y un polvo de pimienta, y dále dos, ó tres bueltas, para que perciba del recado.

Guisantes verdes.

TOmarás los Guisantes que sean tiernos, límpialos, quitándoles la golilla que tienen junto al cabo; los escaldarás, cuécelos con agua, y sal; los tendrás despues retirados, hasta que sea hora de servirlos, en que los vaciarás, echándolos en los platos, los

servirás con aceyte crudo, y pimienta por encima; este me parece el mejor modo, y se dá sin diferencia á pobres, y ricos.

Setas de monte.

LAS Setas regularmente se lavan bien, porque no sepan á tierra: si estuvieren secas, las pondrás á remojo por la noche, las exprimirás bien, y pondrás á cocer con agua y sal; quando estén cocidas, escórrelas, y pónlas á freir en aceyte; estando medio fritas, echarás cebolla cortada, y que se acaben de freir con ella; pónlas despues en una cazuela, haz una salsa de avellanas, echa un puñado de peregil, yerba buena, y un polvo de pimienta, y que dé todo un hervor: son muy buenas; sino te agradaren con salsa, las comerás con sola cebolla.

Criadillas de tierra.

ESta es una yerba muy regalada, críase como las patatas, debaxo

de la tierra , las mondarás, y las podrás échar en remojo en pedazos: escáldalas, pónlas á cocer, y cocidas, que sean, pón aparte el caldo, con que se cocieron; vacíalas en una cazuela, échalas aceyte con ajos fritos, componiéndolo una salsilla del caldo, que apartaste, con todas especias; dexa que dé un hervor; y si te queda algo del mismo caldo, lo compondrás como de carne, y será tan bueno, que dudará si es de carne, ó pescado. Las patatas se componen del mismo modo; y si comes muchas, te advierto, estarás de tan buen ayre, y tan favorable, que con el ayre que soplas, puedes componer embarcacion para ir al Papa, sino es, que sea tan fuerte, que por romper las velas sea necesario su reparo, que no se hace á costa de patatas.

Berengenas asadas.

Después de mondar las Berengenas, las cocerás con agua, y sal

hechas pedazos, quando estén cocidas, las pondrás en una vasiija, que no sea honda: si fuere dia de carne, las echarás una sartenada de tocino entre magro, y gordo, con fuego arriba, y abaxo: las darás bueltas: y quando estén asadas, las infundirás agrio de limas, y un polvo de pimienta; mas para dia de pescado las pondrás aceyte con ajos fritos, machacarás unos granos de pimienta, y ajos, peregil, y sal, y á cada buelta las irás rociando con un manojo de plumas: tambien así son gustosas.

Nabos.

LOS mejores que en Aragon se conocen, son los de Maynar, Lugar de la Comunidad de Daroca; son buenos para comer, y malos para pelar, como cabos de cuchara: los limpiarás bien, y lavarás una, ó dos veces, pónlos á remojo, porque no les quede tierra; los escaldarás, y cocerás con agua, y sal, y despues de co-

cidos los escorrerás, y compondrás de este modo: Cortarás cebolla menuda, la freirás con aceyte bueno; ya frita, quita del aceyte de cebolla, y quema en él un poquito de harina, y la echarás sobre los Nabos, con un polvo de pimienta; los pondrás á fuego manso, les darás alguna buelta, y se reogarán grandemente: la cebolla, que quitaste, te servirá para huevos, ó para componer judías, ó garbanzos, echándo mas aceyte: siempre has de discurrir el empleo, de lo que te sobre; porque muchas veces, lo que sobra, viene bien para otra cosa, y los pobres (á exemplo de Christo, que despues de haber socorrido á cinco mil hombres, mandó, que se recogiese, lo que habia sobrado) deben aprovecharlo todo.

Borrajas rebozadas.

Esta es una verdura poco sabrosa á cuerpos rellenos de manjares de mas substancia, aunque á mu-

chos les gustan dispuestas en la forma que aquí diré: Tomarás los tallos de las Borrajas tiernas, los cortarás á pedacitos de á quatro dedos, lávalos bien, cuécelos con agua, y sal, quando estén cocidos, los escorrerás en una tabla limpia; luego haz una masa clara, como para Abadejo frito con huevos, y un poco de harina, los irás untando, y friéndolo en la sartén: las servirás con azucar, y canela: es así buen plato; y si se comieran como los Religiosos pobres, con agua, y sal, y un rayo de aceyte, ya les pareciera á los apetitosos aguado su gusto, y que les habia caído algun rayo.

Caldo de Borrajas.

Tomarás aceyte bueno, freirás cebolla menuda; y quando esté frita, quítala con una espumadera, y echa el aceyte en el caldo, con que cociste las Borrajas, machaca una salsa de avellanas tostadas, y echarás

tambien un toston de pan remojado, bien exprimido, con todas especias; como son, pimienta, azafrán, clavillo, canela, y un grano de ajo; desátalo todo en el mismo caldo, que cueza un poco: sazónalo, por si le falta, sácalo del fuego; desatarás huevos correspondientes, con un poco de vinagre, y lo echarás, quando esté tibio, porque no se coagulen los huevos, y lo pondrás á sudar: este es un caldo suave y bueno; y tanto que algunos dudarán, si es de carne; pero mas vale el collar, que el perro, y no llevará perro, quien tome este caldo de Borrajas.

Cardos de Huerta.

LImpia bien los Cardos, quitándoles los hilos, y telillas, córtalos, y échalos en agua fria porque no se ennegrezcan; escáldalos con agua cocida, y cuécelos con agua y sal: cocidos, los escorrerás con una ollita de agua al fuego, y la sazonarás de sal; machaca una salsa de piñones, ó ave-

llanas, con pimienta, y unos granos de ajo, un remojo de pan; la desatarás con la agua sazónada, la echarás en el Cardo con aceyte crudo, que dé un par de hervores; sino tuvieres salsa, echarás aceyte, y ajos fritos.

Setas de Cardo.

EStas son las mejores; despues de bien lavadas, y cocidas con agua, y sal, las exprimirás, y freirás con cebollas; harás una masa, como otras veces te he dicho, una salsa de avellanas, y huevos, con un grano de ajo, y todas especias; la masa que quede espesa: harás unas empanadillas, échando la salsa dentro, luego las freirás en la sartén. Son muy buenas para añadir un plato, y á algunos les gustan mas, que perdices; pero estas eligiria yo por aquellas, y no pensaria errar en la eleccion.

Criadillas de tierra de otro modo.

ME ha parecido enseñarte otro modo de guisar las Criadillas, entre los muchos que hay: Toma las mayores, cuécelas con agua, y sal, bien mondadas, reógalas con buen aceyte, y cebolla frita, les pondrás caldo de garbanzos; sazónalas con todas especias, un poco de azafrán y verdura bien picada, le pondrás dentro, y que cuezan un poco; sazónalas de sal, y quáxalas con unas yemas de huevo, y zumo de limon, ó vinagre.

Berengenas rellenas.

COceráslas, partidas por medio, con agua, y sal; cocidas, las escorrerás, quitándolas el corazon, de modo, que queden huecas como media nuez; picarás unas pocas de las que cociste, freirás un poco de cebolla con buen aceyte, luego echarás las Berengenas machacadas, y un poco de yerba buena, y huevos crudos: las pon-

drás al fuego, hasta que se sequen, rebolviéndolo, hasta que esté esto bien seco: échalo en una cazuela con los huevos correspondientes, un poco de pan rallado, y un poco de queso; sazónalo con todas especias, y canela, y unos polvos de azucar: llenarás con esto las medias Berengenas, tendrás un batido de huevos, y harina clara, las mojarás en él, y las freirás en la sartén; las servirás con azucar y canela.

Chicorias, y Escarola.

L Impia, y lava bien las Chicorias, escáldalas, y cuécelas con agua, y sal: cocidas, escórrelas, y guarda el agua para los hipocóndricos, las compondrás con aceyte, y ajos fritos. La Escarola, despues de bien lavada, la cocerás como las Chicorias, la compondrás con aceyte crudo; y servirás con unos polvos de azucar por encima.

Zanahorias.

ES comida simple, y bestial; si te gustan las Zanahorias, las pondrás á cocer con agua, y sal, las harás raxas, con cebolla frita las pondrás en una cazuela, y sazonándolas de todas especias, y sal, las echarás agua caliente hasta cubrirse; las pondrás dulce de azucar, ó miel, y vinagre, que estén bien dulces, ó agrias; luego freirás un poco de harina que esté bien quemada, la desatarás con el mismo caldo de las Zanahorias, y se travará en un hervor, con que de alimento brutal pasará á racional sustento, siempre ingrato, y de poca substancia.

VARIAS ESCUDILLAS.

Potage de Judias secas.

LAS Judias ya limpias lavarás, y pondrás á cocer, teniendo cui-

dadado que cuezan pronto; quítales esta agua, pónlas otra de nueva, y quando estuvieren cocidas, las compondrás, echándoles cebolla frita, unos granos de ajos machacados, con pimienta, azafrán, yerba buena; y si quieres espesarlas, echa un puñado de pan rallado, y un poco de queso: tambien son buenas con un poco de arroz.

Otro modo de guisar Judias

DEspues de crecidas las quitarás el agua, y les echarás aceyte crudo, pimienta, un puñado de peregil, y yerba buena, y pónlas á fuego manso, dálas dos bueltas, y sazónalas de sal; sino quieres hacerlas de este modo, en la misma olla, antes de quitar el caldo, sazónalas de sal, y azafrán; y las podrás servir con aceyte, y pimienta, sin caldo; y al que le guste echarás un poco de vinagre en su escudilla.

Habas secas.

LAS Habas limpias, y quitados los gusanos, se escaldan antes de echarlas en la olla: las cocerás, y quitarás la espuma, porque siempre quedan gusanillos, y quando se hayan cocido, machacarás unos ajos, si hiciere frio: si los que han de comerlas no gustan ajos, ni especias, te acomodará á su gusto; porque bien se pueden componer sin ellos: machacarás pues los ajos, pimienta, azafrán, y unos brotes de yerba buena, y lo desatarás todo con un poco de agua caliente: á quatro puñados de Habas echarás uno de arroz limpio; sazónalas de sal, y pónlas el arroz correspondiente; rebuélvelas, y pónlas á sudar fuera del fuego, y de quando en quando las rebolverás con el cucharon.

Garbanzos comunes.

SI tuvieres cocimiento de acelgas, ó espinacas, con él remojarás los

Garbanzos, ó sino con el cocimiento de Abadejo; despues de remojados, lavados, y escaldados, cuécelos con un poco de aceyte crudo: despues de cocidos los pondrás cebolla frita, con todas especias, machacadas con unos granos de ajos: sazónalos de sal, y puedes espesarlos, poniendo la sexta parte de arroz: si fuere mesa de cumplimiento, echarás una salsa de avellanas, y huevos; mas para los pobres bastará machacar un cucharon de Garbanzos con yemas, y las claras podrás aprovechar en huevos en tortilla; con un huevo, y dos claras harás una tortilla sin fraude; porque puedes dar con gente tan bizarra; que te pidan cuenta de un huevo, y hablo por experiencia. Si quieres componer los Garbanzos con las cabezas duras del Abadejo, cociéndolas con los mismos Garbanzos, y unas cabezas de ajos, son de buen gusto; pero en esto acomódate á las cabezas: si la tienes buena, bien la habrás menes-

ter; y sino ya te avisarán de quando en quando, y la experiencia espero te saque perito, sin que te cojan entre puertas: si vienen huéspedes sin esperarlos, machacarás yerbas, y con ellas crecerás la escudilla; cuidado con la conciencia.

Guisantes secos.

LOS mejores Guisantes son los que vienen de Francia, límpialos, y pónlos en remojo, como los garbanzos, ó con agua tibia y sal: pónlos en la olla, donde se han de cocer con agua, y quando hierva, los escaldarás, luego los pondrás á cocer, y que sea pronto, para todo genero de yerbas ó legumbres: si conoces que son de mal cocer, echarás un poco de aceyte crudo: se componen del mismo modo que los garbanzos, con aceyte, cebolla frita, y unos granos de ajo en tiempo de Inviérno; echarás de todas especias: si con esto no

estuviesen bastante espesos , añade un poco de arroz.

Almendras verdes.

TOmarás las Almendras, antes que se quaxen los huesos, las estregerás con un paño, para quitarles el bello, y quedarán bellas, para cocerlas con agua, y sal; cocidas escorrélas, freirás cebolla cortada menuda, y después de frita reogarás con ella las almendras; échalas caldo hasta bañarlas; sazónalas con todas especias, y canela, un poco de azucar, que dén dos, ó tres hervores, y échalas un poquito de verdura machacada: sírvelas así, sin quaxarlas con huevos.

Escudilla de Angel para Quaresma, y á los Eclesiásticos servirá para Semana Santa.

PAra esta escudilla es menester á cada libra de arroz, una libra

de azucar, otra de almendrás: el arroz lo has de lavar con agua tibia, luego lo pondrás á enjugar en unos manteles; y quando estuviere enjuto: lo molerás, y pasarás por cedazo de cerner harina; y si la mueles el dia antes, la dexarás tendida, porque no se buelva agria: sacarás la leche de este modo: Pondrás un jarro de agua á hervir, y quando hierva, echarás las almendras que dén dos hervores, luego las mondarás, y las echarás en agua fria; machácalas, y sácalas la leche, la colarás con una servilleta limpia, la irás echando en una olla, y la pondrás á entibiar con el azucar; luego desatarás la harina con poca leche, porque se deshagan los durujones; y quando estuviere desatada, la pondrás en la olla, que se ha de hacer la escudilla, á fuego lento, la irás reboviendo con el cucharon, y quando se ponga dura, se ha de rebover mas aprisa; la probarás, y quando esté espesa, y no sepa á ha-

rina , señal , que está cocida ; tendrás una onza de canela en infusion , la echarás , quando estuviere cocida la escudilla ; para veinte escudillas has de menester seis onzas de azucar , y un quarto de canela hecho polvos , con los quales servirás la escudilla.

Tostadas de pan con manteca.

COrtarás unas rebanadas de buen pan , túestalas en parrillas , calienta la manteca , moja el pan en agua , escórrelo , frie las rebanadas , y quando las saques de la sartén , las rocíarás con polvos de azucar , y canela : las servirás , si puedes de la sartén al plato ; y adviertan los escrupulosos , que aunque parecen cosas chavacanas , muchos las ignoran : con esta noticia no es necesario preguntar , y muchas veces no hay á quien.

Para conservar tomates.

QUando estén medio crudos , échalos en aceyte frio , y los man-

tendrás todo el año, como si se cogieran entónces de la mata; pero los has de coger antes de salir el Sol; y el aceyte sirve para qualquiera cosa.

Adobo de Aceytunas.

COgerás las Aceytunas del Arbol, quando veas alguna morada, que es indicio tienen el grueso, que pueden tener, darás quatro, ó cinco cuchilladas á cada una, pónlas en agua dulce, mudándola de dos á dos dias, hasta que todas se hundan en el agua: dispondrás un adobo de agua, y sal; y quando hayan tomado del agua, y sal, toma una vasija de medio cántaro, llénala de Aceytunas poniendo ruedas de limon, hojas de laurel, olivo é hinojo; llénala de la misma agua de las Aceytunas, y pónle un poco de canela, y clavillo, y la mitad de pimienta, un poco de azafrán, todo deshecho con el mismo adobo. Nota, que el adobo de las especias no dura mucho tiempo; porque se pone agrio

con limones : por eso has de componer pocas de una vez , y acabadas aquellas , compondrás otras del modo dicho : para esto puedes tenerlas todo el año en agua y sal , irás sacando , y componiendo. Advierte que las Aceytunas , despues del dia , que las pones en agua , han de estar cubiertas ; porque de lo contrario se pierden.

Otras Aceytunas mas fáciles compondrás así : Recien cogidas , escogerás las mas gruesas para enteras , como no estén dañadas , las pondrás , si puedes , en vidrio con agua , y sal en piedra , con abundancia , que queden bien sabrosas : de este modo sin tocarlas , se conservarán todo el año ; las menudas , y tacadas partirás ; si se han de gastar luego , cocerás el adobo con hinojo , tomillo , hojas de laurel , cascos de naranja , cabezas de ajos machacados , que sepan bien á sal : este adobo frio echarás sobre las Aceytunas ; pero no las podrás conservar sino un mes , poco mas , ó me-

nos. Si quieres conservarlas mas tiempo, pondrás las Aceytunas con agua, y sal, un puñado de hinojo, dos matas de tomillo, cascós de naranja, y así se conservarán dos, y tres meses. Antes de echar el adobo á las partidas, las mudarás de agua nueve dias, paraque pierden la actividad, y fortaleza del verdor.

Ya tienes, amigo Cocinero, una puntual breve noticia de los Guisados de Carne, y Pescado, ójala te agrade la substancia, y el modo; que yo tendré en ello singular gusto: mas aunque juzgo imposible agradar á todos, no es dificultoso contentar alguno; y al que gustare, llevese estos refrescos.

ADICION.

PARA COMPONER AGUAS
y otras advertencias.

Agua de Limon.

PAra doce vasos necesitas doce onzas de azucar, y un limon: medio dia antes de componer el Agua, se le quita la corteza, y se machaca en el mortero, ó almirez; despues se echa en la garapiñera con el Agua, hasta que sepa bien á limon; la colarás por un cedazo, echarás el agrio de aquel limon, hasta que conozcas ha tomado de él, despues el azucar, y puede ser que dicho azucar sobre, y siempre se ha de echar con reserva; la colarás por un paño bien espeso en la misma garapiñera; para helarla serán menester tres libras de nieve; la dispondrás de este modo: la nieve menuda pondrás debaxo, bien cargada de sal, y la demás, que sea mas

gruesa , como huevos , encima , cargada de sal , como la de abaxo ; media hora antes de dar el refresco la irás moviendo , y tendrás cuidado de darle alguna buelta con una paleta de carrasca ; porque se asuela , pegándose al suelo , y paredes , y se huela mucho ; al tiempo de servirla la sacarás fuera de la caxa , tendrás una cuchara , que no sirva para otra cosa , y sino bien limpia ; y la misma regla observarás en las demás Aguas.

Agua de Canela.

PARA el Agua de Canela es menester el azucar como para el Agua de Limon , tres quartos de canela , cocándose un dia antes ; cuécese á fuego manso con un pucherito nuevo , en donde quedará por espacio de media hora cubierto el puchero , porque no se exâle ; despues de cocida , pondrás el puchero en arena , ó trigo , quando hayas de componer el Agua , echarás la necesaria en la garapiñera , con

el cocimiento de la canela, y el azucar, lo desatarás en una cazuela, y si fuere grueso lo molerás antes y lo pasarás por la estameña, ó paño espeso: llevarás el mismo metodo, que en la Agua primera.

Leche de Almendras.

PAra doce vasos una libra de azucar, y doce onzas de almendras; se mondan, y se van echando en agua fria, porque no salga parda le leche: luego molerás la almendra; y quando estuviere bien molida, la desatarás con dichos doce vasos de agua: desatarás, y colarás el azucar, y almendra del mismo modo; pero esta se ha de colar, hasta que no le quede substancia, torciendo bien el colador, y aquel residuo inutil lo arrojárs, y compondrás la nieve, como queda dicho.

Agua de Aurora.

PARA doce vasos de Agua echarás una libra de azucar, y para esto es menester que los seis vasos sean de leche de almendras, y los otros seis de agua de canela; los mezclarás, y el azucar pondrás en la garapiñera todo rebuelto, y la nieve, como á las demás Aguas.

Leche helada.

LA Leche mejor es la fresca de Bacas; para cada vaso es menester una onza de azucar, y tres quartos de canela para doce vasos, cocida antes, y con el agua que cocieres la canela desatarás el azucar; y lo colarás, lo echarás todo en la garapiñera con la Leche, de modo, que esté poco mas de media; echarás la nieve, como á las otras Aguas; tendrás un molinillo de un dedo de recio, redondo como una cobertera, y le irás dando, como quien hace chocolate;

y quando conozcas, se pega á las paredes, la separarás con el cucharon, hasta que esté toda garapiñada, la irás escudillando, y colmarás bien los vasos, para tomarla con cucharilla.

Modo de hacer Requesones.

POndrás la Leche en una olla nueva, no empleada en otra cosa, desatarás un poco de quaxo, á proporcion de la Leche, la pondrás al fuego, y como se vaya quaxando la irás sacando con una espumadera bien limpia, lo echarás en una cestilla, para que se escorra; y quando le hubieres de servir, ó un poco antes, pondrás sobre el Requeson una espumadera clara, apretándola un poco, lo que saliere por los ahugeros será como piñones, los irás echando en los platos, y servirás con polvos de azúcar, y canela, y á algunos parecerán gusanos. La flor de cardo, y alcachofa seca es buena para quaxar, machacada en almiréz; desátase con

Leche, y se cuele para quitarle las motas.

Para remojar Orejones, ó Cascabeles.

Remojarás el dia antes de servirse los Orejones, ó Cascabeles, en agua tibia, por todo el dia hasta la noche, les quitarás bien el agua, los echarás vino blanco hasta bañarse, estarán con él toda la noche, y los servirás con azucar, y canela, y si los remojas con solo vino, serán mejores.

Para curar cortaduras.

Aunque parece esto salirme de mi Cartilla, y Libros; pero me ha parecido ponerte, amigo Cocinero, esta receta, que bien conocerás, que no es mia, pero la puede tomar qualquiera, que la necesite; y tu, por ventura, ó por desgracia la habrás menester alguna vez, que es cosa facil, que andando entre cuchillos, y manejándolos, te suceda el cortarte; y si te cortáres, pues, en los

texados hallarás una yerba, llamada uba de Milano, como piñones, la machacarás en el mortero, exprimirás el zumo, lo pondrás en una redoma, se asolará, y quedará el licor como aceyte, aplicarás á la herida unos paños mojados con dicha agua, y sanarás en poco tiempo.

Para los que se quemén, ó escalden.

SI te escaldaré el agua hirviendo, caída en rescoldo, pondrás la parte lesa en una vasija de vinagre virgen, donde la tendrás buen rato, así no se levanta ampolla: otros cogen una cebolla machacada, y se estregan la parte escaldada. Pero si se levanta ampolla, de la que se hace llaga, pondrás al fuego un pucherito de agua, de modo, que le falten dos dedos para llenarse; echarás una poca de cera blanca en grumo, ó de qualquiera otra, si aquella falta, lo cocerás, y en dando un hervor, lo sacarás; tendrás un poco de aceyte en una escudilla, irás

échando en ella , de lo que hay en el puchero , poco á poco , que sola la cera cayga , y poco importa que cayga algo de agua , porque despues se traba ella , y al mismo tiempo , que cáe , se rebuelve con un palito hasta quaxarse ; con este unguento untarás las llagas de la quemadura por la mañana , y á pocos dias curarás.

Para templar Sartenes.

NO hay cosa que mas desluzca á un Cocinero , que un par de huevos mal hechos , y consiste muchas veces en faltar el temple á las Sartenes ; las templarás así : Despues de bien limpias las calentarás , las estregarás con una corteza de tocino , así se templan brevemente . Otras veces caliéntalas bien , rociarás la parte exterior , y su suelo , con vinagre ; y si tuvieres prisa , écha dos carcarones de huevos en el fuego , que aquel humo las suele templar ; pero aténgome al tocino , que es lo mas seguro .

Harás las tortillas de este modo: Echando un poco de aceyte, pondrás la Sartén en las brasas, igual, batirás los huevos, y quando estuviere el aceyte caliente, los echarás, déxalos quaxar, y los irás rollando con la paleta, los bolverás, sin que se quemen, y han de quedar de modo, que cogiéndolos del remate se ha de deshacer la tortilla, y quedar como una cuerda; y baste que la Cartilla no habia de ser como una sogá.

Tienes ya, amigo Cocinero, lo que necesitas para irte industriando, sacado de experiencias, y aplicacion: no hablo con el Cocinero de primera clase, á quien supongo mas bien instruido, que yo pueda serlo, sino contigo, Principiante: enmienda lo errado, y corrige lo que te agrada, perdona lo que quieras, calla lo supérfluo, y mira que en todo te he deseado dar gusto, y todo lo sujeto á correccion. Quédate á Dios, que nos conserve en amistad, y gracia.

INDICE

de lo contenido en este Libro.

CAPITULO I.

Se trata de la comida de Carne.

- E** Stofado. Fol 1.
 Otro Estofado, 2.
 Gigote grueso. 3.
 Gigote comun. 4.
 Pebre. 5.
 Lampreado. 6.
 Carne reogada en guisado. 7.
 Otro modo de menos trabajo, cocida
 la Cena. 8.
 Otro compuesto 9.
 Otro. Idem.
 Carnero verde. 11.
 Guisado á modo de pebre. 12.
 Costrada de carne, y huevos. 13.
 Costrada de otro modo. 14.
 Otra Costrada. 15.
 Almondigas de Carnero. 16.
 Cebollas rellenas con carne. 17.
 Lechugas rellenas. 18.

- Calabazas rellenas. 19.
 Pepinos rellenos. 20.
 Guisado de Carnero con granada. 21.
 Lonjas magras de Carnero, ó de Ter-
 nera. Idem.
 Tortillas de gigote de Carnero. 22.
 Costillas de Carnero. Idem.
 Sesos de Carnero. 23.
 Manos de Carnero. Idem.

CAPITULO II.

Prosigue la comida de Carne.

- C**aldo helado. 24.
 Caldo de otro modo. 25.
 Sopa. 27.
 Sopa comun. 28.
 Otra Sopa. 29.
 Burete. 31.
 Escudilla de Angel. 32.
 Escudilla de calabaza con leche, Cal-
 do de carne, y miel 34.
 Pies de Puerco rellenos. 35.
 Pepitoria. 36.
 Sangre de Cordero, ó Cabrito. Idem.
 Ternera asada. 37.

- Conejos en pebre. 38.
 Gazapos en guisado. 39.
 Lonjas de Tocino. Idem.
 Longanizas, ó Salomo. 40.
 Una cabeza de Cordero. 41.
 Otra cabeza. Idem.
 Liebre guisada sin agua. 42.
 Ternera estofada. 43.
 Lechoncito de leche con arroz. 44.
 Plato de huevos, y leche, con dulce. 45.
 Para añadir un plato con lenguas de Ternera. Idem.
 Cabeza de Ternera en guisado. 46.

CAPÍTULO III.

Se prosigue la materia del pasado.

- C**Ostrada de Asadurillas. 48.
Criadillas de Cordero. 49.
 Cordero, ó Cabrito asado. 50.
 Escudilla de Farro. 51.
 Manos de Ternera. 52.
 Salpicón de Baca. 53.
 Arroz de grasa. 54.

- Alcachofas rellenas. Idem.
 Alcachofas con Tocino magro. 55.
 Alcachofas con dulce. 56.
 Alcachofas asadas. Idem.
 Rellenos de pan, y grasa. 57
 Fideos gruesos. 58.
 Liviano gustoso. 59.
 Baca en guisado. Idem.
 Pernil cocido con vino blanco. 60.
 Almondigas repentinas. 61.

CAPITULO IV.

De la Volateria.

- C**Odornices asadas. 62.
 Codornices en guisado. 63.
 Pabos asados. Idem.
 Perdices en guisado. 64.
 Perdices en pebre. 65.
 Perdices asadas con Sardinias. Idem.
 Pabo asado con verdura. 66.
 Pollos asados. 67.
 Pollos guisados. 68.
 Pepitorio de menudillos de Pollos. 69.
 Pollos rellenos. 70.
 Pollos lampreados. Idem.

- Anades con membrillos. 71.
 Anades para Caminantes. 72.
 Gallinas con acederas. 73.
 Pichones, ó Pollos rellenos. Idem.
 Gallina dorada. 74.
 Pasteles de Pollos, ó Gazapos. 75.
 Pollas de leche en abreviatura. 76.
 Pollas, y Capones asados. 77.
 Almondiguillas de Ave. 78.
 Pollos de Carretero, con salsa de pobres. 79.
 Sustancia para Enfermos. 80.
 Una pierna de carne asada. 81.
 Modo de componer un Lechon, desde que se deguella hasta colgarse: servirá en especial para Religiosas 82.
 Salchichas, ó Longaniza basta. 85.
 Derretido. 86.
 Salar las piezas. Idem.
 Chicharrones del Derretido. 87.

CAPITULO. I.

Comida de Pescado.

- A** Badejo 87.
 Abadejo ordinario. 88.

- Abadejo de otro modo 89.
 Otro Abadejo diferente. 90.
 Almondiguillas de Abadejo. Idem.
 Abadejo frito con miel. 91.
 Abadejo en otra forma. 92.
 Otro guisado de Abadejo. Idem.
 Abadejo con tomate. 93.
 Abadejo con pebre. 94.

CAPITULO II.

Prosigue la comida de Pescado.

ARTÍCULO I.

- A**nguila asada. 97.
Anguila con arroz. Idem.
 Anguilas en guisado con salsa. 98.

ARTICULO II.

- S**ollo pescado, y Lobo. 99.
Sollo asado. 100.
 Almondiguillas de Sollo. Idem.
 Costrada de Sollo 101.
 Pastelillos de sollo. Idem.
 Lobo de mar asado. 102.

ARTICULO III.

- D**El Atún, Besugo, y Salmón. 103.
 Costrada de Atún. 104.
 Salpicón de Atún. 105.
 Besugo asado. 106.
 Escaveche de Besugo. Idem.
 Salmón. 108.

ARTICULO IV.

- D**E las Truchas, Luz y modo de
 conservarse el Pescado. 109.
 Truchas de otro modo. Idem.
 Truchas en guisado. 110.
 Plato de Truchas, y yerbas. 111.
 Luz frito, ó Merluza. 113.
 Para conservar pescado. 114.
 Adobo para pescado. 115.

ARTICULO V.

- D**E la Saboga, Lampréa, Barbos,
 Ranas, y Caracoles. 115.
 Lampréa de Rio. 116.
 Barbo. 117.
 Ranas en Pastelillos. Idem.
 Almondiguillas de Ranas. 118.

Ranas con huevos. 120.

Caracoles. Idem.

ARTICULO VI.

DE los Huevos de todos modos. 121.

Huevos mexidos. 122.

Huevos pasados por agua. Idem.

Huevos en abreviatura. 123.

Huevos duros. Idem.

Otros diferentes. 124.

Huevos en espuma. Idem.

Otros Huevos duros. 125.

Otros Huevos diferentes. Idem.

Huevos rellenos de otro modo. 126.

CAPITULO III.

Prosigue la Comida de Pescado.

SOpa comun. 126.

Sopa de Quaresma, 127.

Migas sin ajos. 128.

Caldo. 129.

Caldo de otro modo. Idem.

Burete. 130.

Buñuelos. 131.

Arroz con leche de Almendras. 133.

- Otro modo de Arroz. 134.
 Almendrada. 135.
 Avellanada. 136.
 Leche asada. 137.
 Col quaxada. Idem.
 Pencas de Acelgas en pastelillos. 138.
 Escudilla de Calabaza. Idem.
 Calabaza asada. 139.
 Calabaza de otro modo. Idem.
 Calabaza reogada. 140.
 Calabaza de otra forma. 141.
 Cebolla reogada. Idem.
 Cebollas rellenas. 142.
 Camuesa reogada. 143.
 Camuesas asadas. Idem.

CAPITULO IV.

De todo genero de Yerbas.

- A** Celgas. 144.
 Habas verdes. 145.
 Alcachofas 146.
 Espinacas. Idem.
 Esparragos. 147.
 Judias verdes. 148.

- Guisantes verdes. Idem.
 Setas de monte. 149.
 Criadillas de tierra. Idem.
 Berengenas asadas. 150.
 Nabos. 151.
 Borrajas rebozadas. 152.
 Caldo de Borrajas. 153.
 Cardos de Huerta. 154.
 Setas de Cardo. 155.
 Criadillas de tierra de otro modo. 156.
 Berengenas rellenas. Idem.
 Chicorias, y Escarola. 157.
 Zanahorias. 158.

VARIAS ESCUDILLAS.

- P**Otage de Judia secas. 158.
 Otro modo de guisar Judias. 159.
 Habas secas. 160.
 Garbanzos comunes. Idem.
 Guisantes secos. 162.
 Almendras verdes. 163.
 Escudilla de Angel para Quaresma, y
 á los Eclesiasticos servirá para Se-
 mana Santa. Idem.

- Tostadas de pan con manteca 165.
 Para conservar tomates. Idem.
 Adobo de Aceytunas. 166.

ADICION

Para componer Aguas, y otras advertencias.

- A** Gua de Limon. 169.
 Agua de Canela. 170.
 Leche de Almendras. 171.
 Agua de Aurora. 172.
 Leche helada. Idem.
 Modo de hacer Requesones. 173.
 Para remojar Orejones, ó Cascabeles. 174.
 Para curar cortaduras. Idem.
 Para los que se quemén, ó escalden. 175.
 Para templar Sartenes. 176.

MARQUES DE SAN JUAN DE PIEDRAS ALBAS

BIBLIOTECA

Pesetas.

Número.. 3122 Precio de la obra.....

Estante... 28 Precio de adquisición _____

Tabla... 2 Valoración actual.....

Número de tomos.. ..



3. 122

W

T

M

C

R

D

M

C

C

M

D

M

D