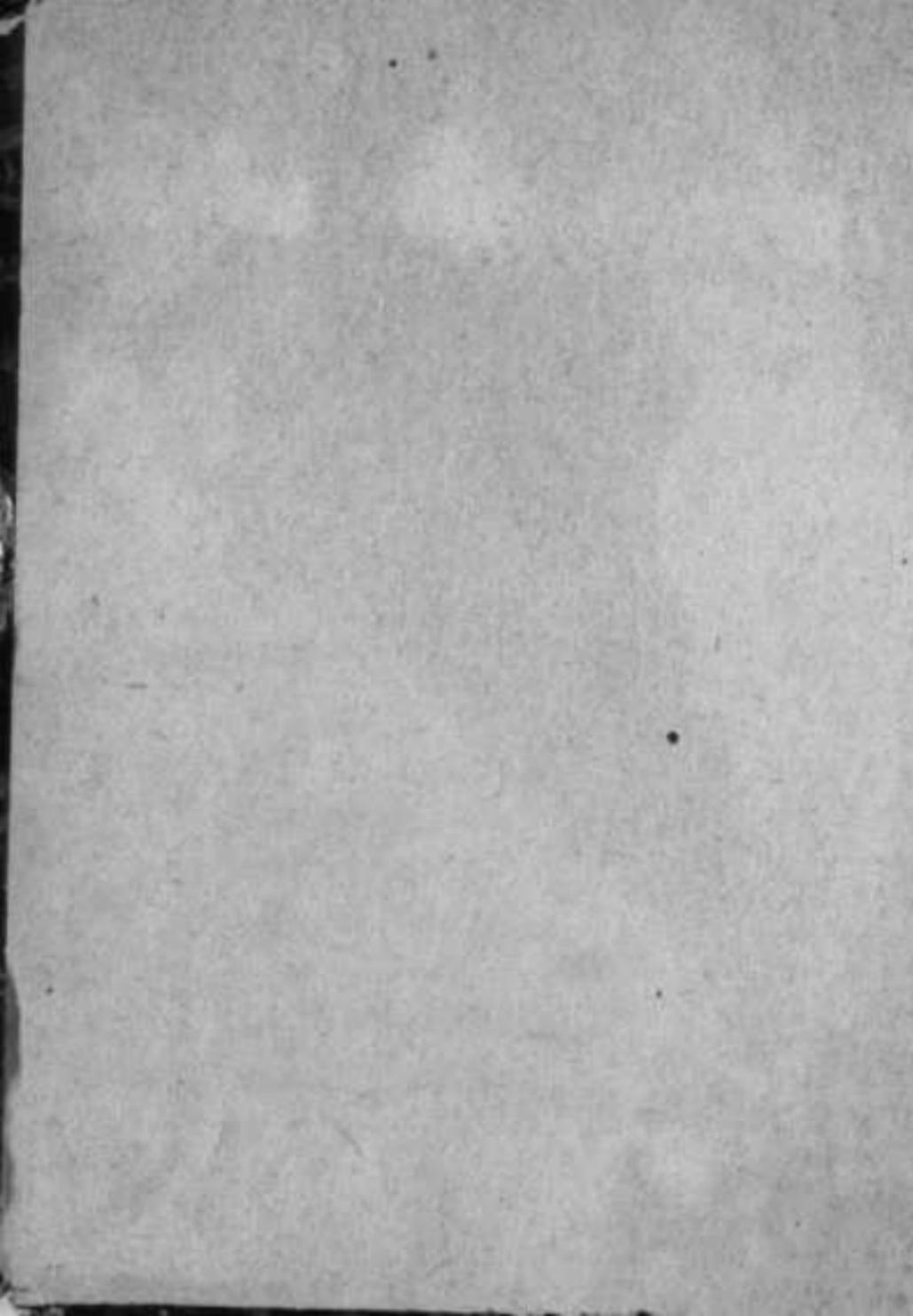


U
200
7
61



D G
A

C 1115800

t. 84815



ARTE
DE COCINA,

SACADO DE LA
ESPERIENCIA ECONÓMICA,
Ó SEA

EL ESPERTO COCINERO

*Con reglas de trinchar y asistir
á la mesa.*

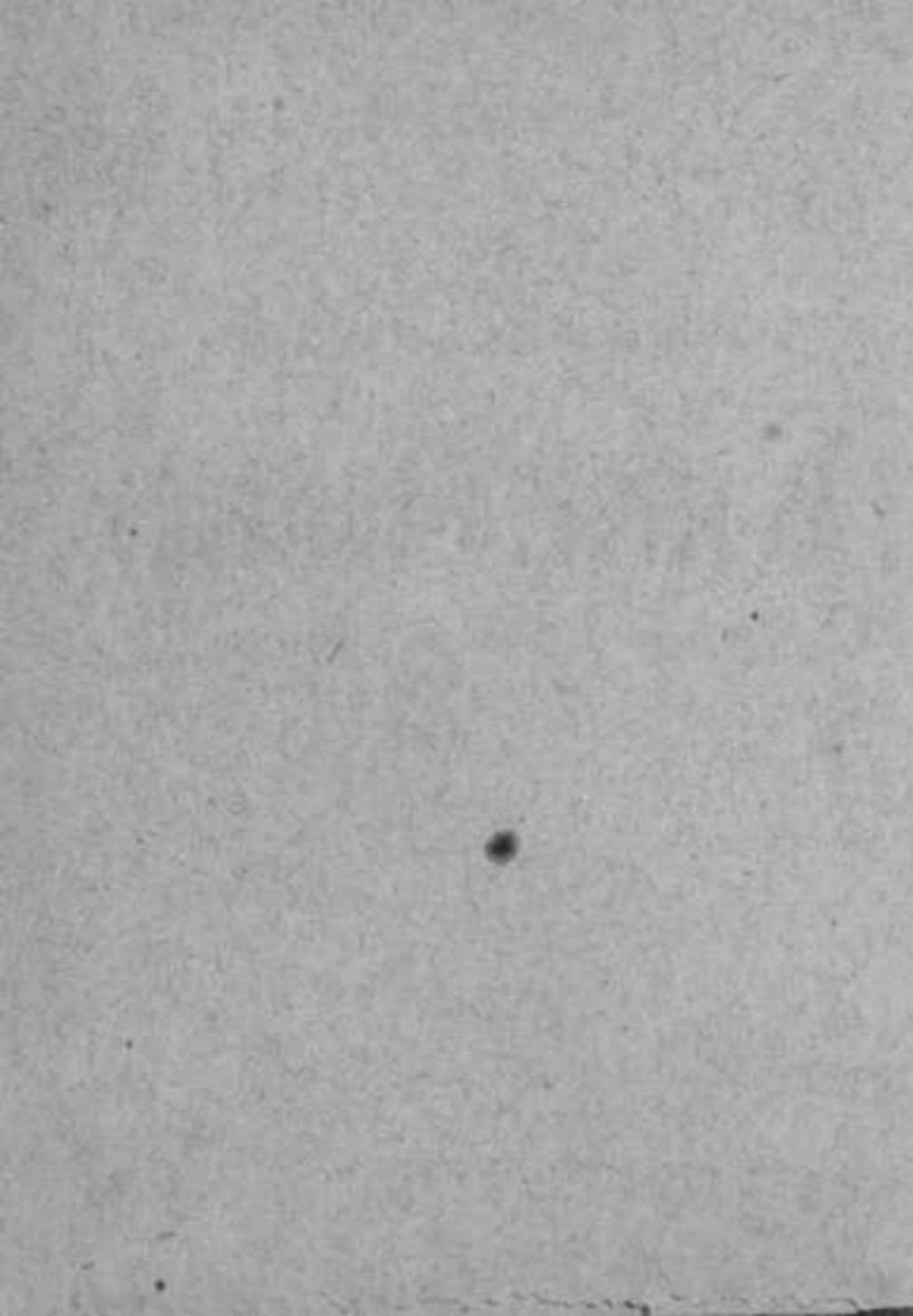
VALLADOLID.—1880.

IMPRESA, LIBRERIA Y ALMACEN DE PAPEL

de Hijos de J. Pastor.

Cantarranas, 26.

R. 25592



ARTE DE COCINA.



CAPITULO PRIMERO.

COMIDA DE CARNE.

Comenzaremos por los guisados que regularmente se usan, acomodandonos al gasto no supérfluo, ni del todo escaso, guardando un medio á que se puedan acomodar sin violencia los bizarros de buen gusto y los que no lo sean, para que los unos y los otros hallen lo que necesitan.

Estofado.

La carne de pierna cortarás en pedazos como medias nueces y la freirás con manteca de puerco, y con el pringue que te quede freiras cebolla cortada menuda, y cuando esté frita échala con la carne,

poniéndolo dentro, v. gr., á una libra de carne ocho onzas de vino blanco, cuatro granos de ajos majados, perejil, pimienta y sal; cojerás una cebolla que sea ajustada á la boca de la ollita; 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 a fuego manso, dándole algunas vueltas, y cuando pareciere estar cocida la carne, destápala y acábala de sazonar sin mas caldo: es muy buen guiso, y lo servirás sobre unas rebanadas de pan. 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 manera de dados, lo freirás, y cuando se ponga blanco échale cebolla menuda, déjalo freir bien; luego lo

echarás en el guisado con todas especias, un puñado de perejil majado y unos granos de ajos majados: pondrás la olla á fuego manso con un poco de vino blanco, y si no tinto; cubre la olla con un pliego de papel, sobre el que pondrás un pucherito de agua y cárcala con maseta no se exhale; cuando te pareciere estar cocida destápala, sazónala y echa un poco ágrío.

Gigote grueso.

Para hacer este gigote, de la pierna cortarás la carne magra como dados, tocino del mismo modo, echando cebolla y la carne en la sartén que se fría, y despues de frita la cebolla con el tocino vuelve la carne á la sartén para que se emperdigue, lo cual, ejecutado, se cuece en una olla con sal y todas especias; cuando te pareciere que está cocida, cortarás dos ó tres pares de huevos duros, segun la cantidad de carne, échalos en la olla con un puñado de perejil picado y piñones remojados.

Si echares tápanas (esto es alcaparras) salen grandemente. A este gigote suelen llamar castellano naturalmente, porque tuvo allí su origen.

Gigote comun.

Tomas de la carne magra y la asas bien en las parrillas, la picas con unas cebollas, unos granos de ajo y un puñado de perejil, la pones á fuego manso que se vaya rehogando con pimienta y sal; la vas añadiendo poco á poco con agua caliente del puchero que hay sobre la boca de la olla, y cuando estuviere cocida lo pones de este modo: tomas un puñado de piñones remojados, los machacas con unos huevos duros, échalo todo en el gigote, lo sazonas de especias y unas pocas tápanas remojadas antes, y esto siempre que de ellas usares en guisados: lo sirves con muy poco caldo. De otro modo: toma una magra de carne, la asas, la picas con un pedacito de tocino gordo y écha-

la en la sartén puesta al fuego, revolviéndola apresuradamente, y cuando te parezca estar bien frita la sazón de sal, todas especias, un poquito de caldo y un poco de aguardiente: lo sirves, y esto lo puedes hacer en media hora: no hallarás otro modo mas pronto para un principio de carnero.

Pebre.

Para el pebre corta las raciones y las emperdigas en la olla, te haces cargo de la carne que echas para que corresponda el recado; toma ajos limpios en el almirez, pon sal correspondiente y pimienta, lo machacas muy bien, lo desatas con agua y échalo en la olla con unas hojas de laurel; para treinta raciones echas una libra de aceite; si añades un hueso de tocino sale bien, aunque tiene poco que sacar, ponlo á fuego manso que se vaya rehogando, y cuando estuviere cocida la carne la pones así con un puñado de perejil, huevos duros machacados, desatas

con el mismo caldo y un poco de ágrico, si no hay tomates, que dé un par de hervores: es así muy bueno una ú otra vez. Advierte que ha de estar mas sabroso este que otros guisados.

Lampreado.

Este es un guisado parecido á otros muchos: lo dispones así; corta la carne en pedazos como nueces ó raciones, picas tocino, despues de frito echas cebolla y la fries con el mismo tocino, emperdiga la carne con sal en la sarten: pon tambien pimienta y emperdigala; la tienes en una olla á fuego manso; dale algunas vueltas, échale un poco de agua no se socarre y se cueza; la sazonas de sal, especias finas, que son clavillo y canela, un puñado de perejil y un poco de azafran: si quieres hacer una salsa pronta, toma unas yemas, las desatas con una corta cantidad de vinagre, despues con un caldo tibio á fin de que no se coagulen, las echas

en el guisado pero te advierto que no ha de hervir: sirve luego el lampreado.

Carne rehogada en guisado.

Pon las raciones en olla con sal, pimienta y unos granos de ajos majados, cortarás tocino y cebolla del tamaño de dados: cuando las particillas de tocino estén blancas añadirás la cebolla, que se fria todo bien: lo echarás en la olla puesta al rescoldo, y se ira rehogando: poco á poco añadirás agua del puchero que estara sobre la boca de la olla, y cuando esté cocida la compondrás en esta forma: segun la cantidad de guisado tomaras dos ó tres bazos de carnero, ásalos bien en las parrillas, machácalos en el mortero con unos granos de ajo; machaca asimismo unas tostadas de pan remojadas en agua y vinagre, esprimidas; un puñado de perejil, brotes de yerbabuena, clavillo, canela y dos pares de huevos crudos: desatado todo con el caldo del guisado, échalo 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, revuélvela 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

Tomarás rebanadas de pan, las pondrás á remojo con agua y vinagre, limpia pere-

jil con abundancia, échalo en el mortero con media docena de granos de ajos, con todas especias, todo lo machacarás y cuando esté machacado esprime el pan; machácalo tambien, desátalo con el caldo del guisado, que dé dos hervores, lo sazonarás y podrás servirlo.

Otro.

Siempre procurarás tener un puñado de piñones, avellanas y huevos, por si te se desgracia alguna cena para tener recurso. Machacarás un puñado de avellanas, ten un toston de pan á remojo, echarás un puñado de perejil, unos granos de ajos, todas especias, y cuando esto se hubiere machacado esprime el pan, machacalo echando cuatro huevos crudos, lo desatarás en el caldo de la cena, y dará un par de hervores. Si no tuvieres avellanas ú otras cosas con que componer el guisado, lo harás con un toston de pan, especias, huevos y un puñado de perejil: esto se

une bien con todo el guisado; hazte cargo de especias y demas recado, proporcionandolo al guisado y su cantidad, porque no te puedo dar regla fija, 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, procurando que haya poco caldo y se emperdigue á fuego manso, echandole un poco de vino blanco; si no tuvieres, sea tinto, con unas hojas de laurel y salvia.

Carnero verde.

Los nombres de los guisados son como los titulos de comedias, que en el titulo se saca poca sustancia; y aunque sea muy espresivo, pocas veces da bastante luz al ignorante. Asi, amigo cocinero, aunque seas cocinero de titulo, no hagas mucho caso de los titulos que sean asi, ó asi, porque nosotros tenemos vocabulario aparte y es preciso acomodarnos á los tér-

minos de nuestra profesion: mira lo que debajo del título te se propone y aprende lo que ignores, que los títulos, si no eres crítico, 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 vueltas; y cuando te parezca haber pasado hora y media que se emperdiga échale agua de la que tendrás en un puchero sobre la olla del guisado: cuando éste estuviere bien cocido pondrás perejil en abundancia, yerbabuena, cogollo de lechuga, picado todo; piñones remojados y picadas todas especias, un poco de ágrío de lima ó naranja: es guisado estupendo.

Guisado á modo de pebre.

La carne de pierna es la mejor para gui-

sados: córtala en trozos como nueces, ponla en la olla con sal y hojas de laurel, toma tocino entre magro y gordo, lo cortarás del tamaño de dados, lo freirás y echarás en la olla; luego machaca ajos con pimienta y los desatarás con un poco de agua, lo echarás todo en el guisado: pon aceite como para pebre, lo pondrás al rescoldo que se vaya rehogando; cuando te parezca lo añadirás con el caldo suficiente y sazonarás de sal y de todas especias: procura siempre echar perejil ó tomate y te podrás chupar el dedo, si no eres político.

Costrada de carne y huevos.

Tomas de lo magro de las piernas, lo emperdigas en las parrillas, lo machacas con un pedacito de tocino gordo, cebollas y un puñado de perejil, y cuando todo estuviere machacado ponlo en la olla á fuego lento, que se vaya haciendo: hecho, compones huevos mejidos del modo

que te diré en el capítulo donde se trate de los huevos; sazona el gigote de sal, todas especias y piñones en pieza llana, echas una porcion de gigote, luego pones otras de huevos mejidos, y así vas armando la costrada, y cuando esté compuesta la pones encima un manto de huevos bien batidos con azúcar y canela sobre todo el recado: pones mas fuego arriba que abajo, hasta que haga costra y la puedes partir como tostada.

Costrada de otro modo.

Cortas lo magro de la carne, la picas con un pedazo de tocino entre magro y gordo con per-jil y unos granos de ajos: ya dije se podian omitir los ajos, pero por ser esta especie mas comun entre los pobres, por eso la pongo tantas veces, y no te enfade el que tantas los nombre. Echa el picado en la sarten, y cuando esté bien emperdigado lo pones en la olla para que se cueza: tienes co-

cidos unos trozos de longaniza y los partes á lonchas delgadas, sazonas el gigote de todas especias y unos piñones remojados, lo vuelcas en una tartera ancha batiendo los huevos correspondientes á la carne, echas mas de la longaniza, revolviéndolo todo, y la otra parte de huevos por encima; y si quieres echar azúcar y canela puedes muy bien, si no canela solamente: pon la vasija entre dos fuegos hasta que se cuaje: es muy buen plato.

Otra costrada.

Despues de picado el gigote lo cueces y haces una hoja de esta masa, y la masa con harina mejor ó la flor de la harina, un poco de vino blanco y azúcar con manteca de tocino ó tocino picado, harás una hoja lo que coja la tartera y pones allí el gigote: haces otra parte encima, y si quieres pones dentro cogollos de alcachofas cocidas ó magras de piernas de perdices,

pollos ó pechos de capones y otras viandas; luego pondrás la tartera a fuego manso arriba y abajo, que se embeba aquella humedad; despues de embebida pondrás la otra hoja encima; y para bañarla tostarás azúcar blanca, y la machacarás y con claras de huevos bien batidas untarás la costrada hasta que esté blanda; esto es, darle el baño despues de cocida, porque para el baño poco fuego basta. Podrá servir á gente de suposicion, que para pobres es mucho regalo.

Albondiguillas de carnero.

Picarás con tocino gordo, perejil 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 para que haya sustancia, espúmalo, dejándolo cocer; luego compondras el picado de este modo: echaras un poco de pan rallado, queso y todas especias, azafran, huevos crudos correspondiente, 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 albondiguillas, y las harás sin que las manos las toquen, como diré en el capítulo segundo, artículo quinto, tratando de las ranas: cuando hayas hecho las albondiguillas cuécelas; cocidas tendrás una salsa de avellanas compuesta como queda dicho: la echarás que dé un hervor, desatándola con un poco de ágrio. Yo no soy aficionado á ellas pero de este modo las comeria gustoso.

Cebollas rellenas con carne.

Picarás la carne magra como arriba dije: 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 quitaste y algunos de tocino cocerás una agua, y la espumarás; á las cebollas quitarás los cascos de dentro con una punta del cuchillo, las irá rellenando y poniendo en vasija donde estén espaciosas; luego echarás el caldo de los huesos, las pondrás á cocer, y cocidas echarás una salsa de avellanas tostadas, con unos huevos y un poco de ágrío de limon. Son rellenos de mucha sustancia y gusto.

Lechugas rellenas.

Cuando las lechugas son crecidas están aptas para relleno, quítalas los cabos hasta lo arrimado á las hojas, lávalos bien, ponlas á cocer en agua hirviendo con sal; cuando estén medio cocidas sácalas sin maltratarlas, escurrelas en una tabla limpia, compondrás 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: cuando estén escur-

ridas 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 vuelvan al cabo: las irás entretegiendo por las hojas que tienen mas fuerza arrimadas á lo mas grueso del tronco; de este modo no es menester atarlos, como algunos hacen, tan atados como la lechuga: del modo que te digo podrás jugar con las lechugas como con una pelota, mas no la tires si quieres ganar la pasada: las pondrás espacijas en vasijas, los cabos hácia arriba; las cocerás con el caldo prevenido, y cocidas con la salsa de avellanas échalas un envite.

Calabazas rellenas.

Escogerás las calabazas del tamaño de la muñeca, las cortarás del cabo y corona un dedo, luego tomarás media caña que no tenga nudos, y esté á modo de las barrenas que tienen los carreteros ó cuberos,

y taladrarás las calabazas de una á otra parte, quitándolas el corazon, en cuyo hueco pondrás de la carne picada con los requisitos dichos en las albóndigas de carnero, rellinando las calabazas, y despues las pondrás en una cazuela, échalas el caldo de los huesos, pónlas á cocer por espacio de dos horas; la pasta y huevos las comprimen para que no se deshagan: cuando estén cocidas échalas la salsa de avellanas tostadas, con un toston de pan remojado, huevos y especias, desatándolo todo con el mismo caldo: dará un par de hervores, moviendo de cuando en cuando la vasija no se socarren: así las podrás servir.

Pepinos rellenos.

Tomarás los pepinos un poco crecidos, les cortarás dos ó tres dedos hácia el pezon, y dedo y medio á la corona; les quitarás la corteza, quita tambien el corazon del mismo modo que á las calabazas: ten-

drás 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 cualquiera otra carne de aves.

Guisado de carnero con granada.

Pon cortadas las raciones en las olla con sal y pimienta, picarás tocino gordo y cebolla, échalo en la olla, y de este modo se irá rehogando la carne á fuego manso, y cuando estuviere algo mas que medio cocida la echarás una salsa de avellanas, como queda dicho, poniendo de todas especias; cuando se hubiere 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 ternera.

Cortas las lonjas de la pierna del carne-

ro ó ternera al través, y no al hilo; de las terneras son las mejores; las pones por la tarde con un poco de sal hasta la mañana, y si tuvieres que freir de tocino lo haces antes que las de carnero ó ternera: fritas, ponlas en una cazuela, las echas azúcar, vino blanco, unas gotas de laurel y una raja de canela, las dejas cocer, y no se conocerá si son de carnero ó de tocino.

Tortillas de gigote de carnero.

Pica la carne como para gigote, cuécela, y cuando esté cocida sácala sin nada de caldo en la vasija, déjala enfriar, échala pan rallado, azúcar y canela, la amasas con huevos, puedes hacer las tortillas con manteca, y si no quieres hacerlas con dulce, las sazonas con todas especias; pero si llevan dulce las sirves con azúcar y canela por encima, y las has de freir antes en la manteca.

Costillas de carnero.

En ningun tiempo son mejores que cuando están las yerbas bien curadas, que es en Julio y San Miguel: toma las costillas descargadas, esto es, quitándoles el espinazo, y las golpeas muy bien con la vuelta de la cuchilla; las pones en las parrillas que se vayan asando; con tocino frito y ágrío 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 rebanadas muy pequeñas; las irás mojando con huevos batidos, y los fries con manteca y aceite, sirviéndolos con azucar y canela.

Manos de carnero.

Despues de bien limpias en agua hirviendo, las partes y quitas un gusanillo que tienen entre las dos uñas, las cueces con agua y sal; cocidas las pones en una cazuela: con el caldo compones una salsa de piñones y unos granos de ajos, perejil, tomates, queso rallado, un remojo de pan y todas especias, lo desatas con el caldo de las manos, que den un par de hervores, y sirvelas de este modo, que en adelante hablaré sin rebozo de los pies de puerco.

CAPÍTULO II.

PROSIGUE LA COMIDA DE CARNE.

Caldo helado

Despues de bien cocida la carne y sazónada de sal sin especias, sacarás del

caldo que no tenga grosura, lo pones á enfriar y lo compones así, á cada escudilla de caldo echas dos yemas bien batidas y deshechas, y una onza de azúcar, las desatas con el caldo que tienes á enfriar con el azúcar lo resolverás todo. Si es poca la cantidad del caldo lo pones en escudillas, y para cada escudilla es menester un puchero de agua hirviendo; pones la escudilla sobre la boca del puchero, y le harás hervir hasta que se cuaje lo de la escudilla como natilla: lo sirves con polvos de azúcar y canela, y si tuvieres muchas escudillas que componer, pones para cada una su puchero; mas si quieres hacerlo en un tartera crecida, poniéndole fuego arriba y abajo bien puedes, y así lo partirás como tostada: es bueno, y hay muchos deseos de saber componerlo.

Caldo de otro modo.

Corta las raciones, échalas en una pe-

rola ó cazuela: con el agua que quites de las ollas lavas bien la carne, y si estuviere muy caliente témplala con fría, porque si no se pone roja la carne: la espumas, la echas sal y tocino; en el tiempo que se cuece, machaca una salsa de avellanas con todas especias, huevos duros, y en lugar de pan, hígado de cabrito si tienes; sazona la olla de sal, pimienta y azafran, que tome buen color la carne, desatas la salsa con el caldo, y lo echas en la olla que se ha de hacer, añadiendo además del caldo, al mismo tiempo apartas un poco de caldo, y pones á cocer el de la olla; en dando dos hervores apártalo del fuego poniéndolo á sudar en una cesta de paja, y perdida la fuerza de su calor, desatas unos huevos, para cada escudilla medio; los desatas con el molinillo y un poquito de vinagre; para que se desaten las ligaduras vas mezclando con caldo tibio, revolviendo sin cesar no se coagule: lo mismo haces cuando lo echas en la olla. Si hubieres

de dar á un enfermo una escudilla de caldo con yema, procura quitar lo grueso y hacer el huevo en agua, dejándote la clara para otra cosa, desatas la yema, que de este modo actuará mejor el caldo.

Sopa

Cortas las sopas de buen pan un poco crecidas y delgadas, las tostarás: prevén tocino magro cocido y unas tajaditas de hígado fritas y huevos duros: de estos deja un porcion de yemas sin picar; pica perejil, y echarás una porcion de sopas: irás añadiendo del picado y perejil, unos polvos de queso, de clavillo y canela: pones de nuevo otra porcion de sopas con otro tanto recado, y de este modo armas las piezas: machacas una salsa de de avellanas y la desatas con el caldo de la olla, la pones á cocer en una ollita, dándole algunas vueltas para que no se socarre: cuando esté cocida sazónas de sal y especias: mojas las sopas echando la

mitad de toda la salsa, las pones á hervir, y cuando se haya embebido el caldo, retira las sopas y echa la otra porcion de la salsa: las yemas que te quedaron 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; pones fuego encima hasta que se tueste; y si en la salsa al tiempo de desatarla hubieres deshecho unos huevos crudos no tendrás que echarlos despues por encima. Esta es una sopa muy buena, pero aun diré mas.

Sopa comun.

Escoges del mejor pan que tuvieres, cortas sopas largas y delgadas, las tostarás en las parrillas ó en tartera con fuego arriba y abajo, para que no se quemán les darás alguna vuelta: tendrás cocido el hígado de carnero, lo rollarás, y queso, armas las sopas en la vasija, de proporcion en proporcion de las sopas les irás

echando del hígado y queso con especias, clavillo, canela y perejil picado hasta que se llene la pieza: tienes una salsa de avellanas machacadas y la desatas con el caldo de la olla: pónla á cocer, y cocida echas la mitad de la salsa sobre las sopas, las mojas y pones á hervir; despues que hayan hervido las sacas del fuego, las echas encima la otra porcion de salsa y les pones fuego en la parte superior hasta tostarse; la 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, perdices y algunas lonjas de tocino desalado y tierno; tendrás que hacerlo con algunos pajarillos y huevos duros, y armarás la sopa: si quieres echarle dulce podrás, que

algunos les gusta con azucar y canela y algunos confites gruesos ó grajea: y no dejes de echar en la olla especias, clavillo, canela y azafran. Despues de armada la sopa la bañas de caldo y la pones á hervir hasta que se embeba el caldo: esta sopa no ha de llevar salsa; despues de compuesta y hervida bates unos huevos, échalos encima de modo que se introduzcan en la sopa, y sobre los huevos pones algunos dulces, corazones de alcachofas cocidas: si quieres poner un capon ó gallina sobre la sopa, la cocerás primero, y despues de cocida la pones en el asador que se tueste, y cuando esté tostada pones en el asador un pedazo de tocino gordo envuelto en papel de estraza, lo cebas, y las gotas que caigan del tocino las aplicas á la gallina: asimismo bates bien unas yemas, y con un manojo de plumas untas la gallina al fuego y queda como si estuviera dorada. Tuesta la sopa que haga costra por encima, y sientas al ave los pechos hácia abajo sobre

la sopa. Esta sopa puede ponerse á la mesa de un grande de España.

Burete.

Del burete de ayuno diremos algo: para el de carne rallas pan y queso: para cuarenta escudillas cuatro onzas de queso: cueces yerbas, como son acelgas, lechugas y algunos livianos; lo picas todo con un puñado de perejil y acederas: todo el picado lo pones en la olla donde se ha de hacer la escudilla: con el queso echas pimienta, azafran, clavillo y canela; cuando estuviere la carne cocida la sazonas bien de sal, azafran y pimienta, porque tome color; echas el caldo en la olla donde están las yemas y las pones á hervir: luego vas echando pan hasta que se tenga el cucharon, revolviéndolo: lo dejas cocer y lo sacas en una cesta de paja para que se sude: apartas una cazuela con un poco de caldo, de modo que esté tibio; bates en otra cazuela para

cien escudillas cincuenta huevos, y los mezclas con el caldo tibio; luego vas echando en la olla del burete, revolviéndolo de modo que no se trien.

Escudilla de ángel.

Dispon ocho libras de arroz, veinte de leche, seis docenas de huevos, otras seis libras de azucar, dos onzas de canela, la onza y media pondrás en infusion con agua en un pucherito tapado con un papel bien doble, la media onza restante la tienes hecha polvos con media libra de azucar; el arroz, despues de bien limpio, se lava con agua tibia; si es menester, darle dos aguas, y aunque sean mas: pónese á enjugar, muélese, se pasa por un cedazo de los de cerner harina: si fuere tiempo de calor no te fies en él, tiende la harina sobre unos manteles; cuida que la leche no esté ágría, no te espongas á una afrenta. Toma una sarten limpia, ponla al fuego con leche, que hierva, y allí conocerás

si se tría ó está ágría; echas la harina en una cazuela, la desatas bien con leche, y tendrás la restante al fuego; echas la mitad de los huevos con claras y la otra mitad sin ellas y con un cucharón los has de revolver sin cesar, añadiendo poco á poco hasta que se cueza y quede espesa; has de notar cuando no sabe á harina. Es de mucho trabajo y dificultosa; por eso la pongo con todas las circunstancias, y la servirás con azúcar y canela por encima. Advierte que has de echar de cuatro partes la una de caldo de carne sin especias: no ha de tener mucho de grueso, ni la olla rancio: solo carne y tocino.

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

La escudilla de ayuno es de mas coste y mejor; pero si quieres gastar igualmente sacas esta mejor. Monda las calabazas duras, cuécelas con agua y sal, y cocidas las pasas por un lienzo claro, de modo

que se queden todas las venas; las pones en una almohada á escurrir por la noche, y á la mañana siguiente entibias la leche haciendo cuenta con la calabaza, y á cada cántaro de leche pones ocho libras de miel, desatándolo todo, lo pones á fuego manso, y lo revuelves de modo que no se socarre, y como se irá haciendo tomará cuerpo. Has de poner la cuarta parte del caldo de carne, y en todas las escudillas procurarás echar poca grasa, porque se sube y te afrenta, particularmente en arroz.

Pies de puerco rellenos.

Has de socarrar los pies despues de limpios, los pones á remojo toda la noche, y al otro día se han de cocer bien; despues de cocidos, sobre una tabla les quitas los huesos sin hacer muchos pedazos, y sino únelos, que con la pasta se compone: has una pasta de harina y huevos, y sino con pan rallado en lugar de harina: pon la sarten con manteca de puerco ó

aceite, y lo fries poniendo una cobertera sobre la sartén, porque salta mucho el aceite ó manteca; los servirás con azúcar y canela; y si les quieres componer con salsa despues de rebozados, hazla de perejil y avellanas; la desatas con el caldo que se cocieron los pies, y ponle 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 emperdigas en las parrillas ó en horno: despues los limpias de aquellas telillas ó ganchones, los picas ó fries con manteca ó aceite, echando cebolla á medio freir, que con los hígados se frie del todo; cuando estuvieren fritos los pondrás en una cazuela, machacas salsa de avellanas con unos granos de ajo, todas especias y un toston de pan, para que tome cuerpo la salsa, la desatas con un poco de agua sazonada de sal, echas huevos duros pica-

dos, y un puñado de perejil y piñones; con todo lo dicho dará un par de hervores.

Sangre de cordero ó cabrito.

Tendrás cebolla cortada á lo largo con abundancia; la echas sal y pimienta; luego que degüellen el cordero mezcla la sangre con la cebolla, y la pones en el horno hasta que se tueste bien: es muy gustosa y se puede comer fria; y si no la quieres llevar al horno la puedes asar bien entre dos fuegos, y para esto has de echar aceite ó manteca de puerco, y si no pondrás aceite á hervir, y recien degollado el cabrito irás echando la sangre á cucharadas y se hará como buñuelos; y sirvela con pimienta y sal.

Ternera asada.

Cortada la ternera en pedazos de media libra, se pone en una cazuela entre dos fuegos, se va asando poco á poco, y cuando esté medio asado frie tocino gordo y

se pone en una cazuela; despues machaca ajos, perejil, pimienta con ágrio de limon, sal y una porcion de agua, se va dando vueltas y untando la ternera, y se hace muy gustosa; si está gorda póngasela á asar con sal, y cuando esté medio asada se quita aquella humedad, y le echarás un poco de manteca de tocino, y vino blanco ó aguardiente, y si no tienes manteca aceite bueno.

Conejos en pebre.

El mejor modo de guisar los conejos es en pebre. Despues de despellejados los sobreasas muy bien en las parrillas, los haces pedazos, y los pones en olla ó cazuela, se les echa aceite crudo, perejil, ajos, pimienta, se pone á fuego manso que se vayan rehogando: se añade con agua caliente, y cuando estén medio cocidos unas hojas de laurel, clavillo y canela; si añades tápanas sale bien, y con ronchas de lima mejor: este es el pebre mas ordinario,

Gazapos en guisado.

Despellejados los gazapos y hechos pedazos, corta tocino del tamaño de dados, lo fries, y echas los gazapos que se frian con un poco de sal, los pones en la olla que se vayan rehogando con aquel recado, y en este tiempo prevendrás una salsa así: machacas avellanas tostadas con un remojo de pan, unos granos de ajo, perejil y todas especias, y la echas en los gazapos, que no sea muy espesa: son muy gustosos, y si los quieres hacer fritos con tocino ó manteca son tambien buenos, echando todas especias, un poco de vino blanco ó aguardiente.

Lonjas de tocino.

Cortas las lonjas que no tengan rancio, las echas á remojo una noche, y si has de dar garbanzos se remojan bien con las lonjas: despues de remojadas las enjugas con un paño, las freirás con

manteca de puerco ó con aceite, y las compones en una cazuela, échalas azucar, canela y vino blanco, las pones á cocer y las servirás con polvos de azucar y canela por encima; y si la quieres hacer sin dulce tambien podrás: despues de fritas échalas agua, una raja de canela y hojas de laurel, y cuando estén cocidas un poco de vinagre. Otras podrás hacer así; todo género de lonjas han de estar bien desaladas: las pones en tartera con perejil y aceite, unos granos de agraz ó ruedas de limon; las pones fuego arriba y abajo 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.

Longaniza ó solomo.

La longaniza ó solomo se hace así: lo fries, y despues ponlo en cazuela con un poco de vino blanco ó aguardiente, que

cueza con hojas de laurel y una raja de canela: la vasija ha de estar bien tapada, de modo que no se desbrevé y quede con muy poco caldo, que así es muy gustoso.

Una cabeza de cordero.

Parte dicha cabeza por en medio, y levanta con la punta del cuchillo las ternillas por si está súa, y lávala; limpia que sea, componla así: ponle dentro perejil, ajos majados, un polvo de pimienta, sal y un bocado de tocino delgado entre magro y gordo; lo atas con una hebra de hilo, y despues envuélvelo en un pliego de papel de estraza, la asas y se enternecerá hasta los huesos; pero no los comas.

Otra cabeza.

La asas con tocino, perejil, ajos majados, un polvo de pimienta, sal y unos granos de agraz: si no es tiempo, con

ágrío de naranja ó limon; envuélvela en un pliego de papel de estraza; untada con manteca de tocino, déjala asar: ten una salsa de avellanas, perejil, un grano de ajo machacado con dos yemas en la salsa: ponla á cocer en una cazuelita con una cucharada de manteca que se trabe; descubierta la cabeza la rellenas con salsa: vuélvela á atar con el hilo preciso, de modo que se pueda desatar fácilmente: ponla en el asador á fuego manso, que se vaya tostando, y en la salsa que te quedó añade pan rallado y mas yemas: le irás dando con unas plumas hasta que esté asada.

Advierte que ha de llevar todas especias; pero nó si le echas azucar y canela.

Liebre guisada sin agua.

Despellejas la liebre, la haces trozos y la pones á remojo en vino blanco, que se desangre bien: despues sacas y fries los trozos con manteca de tocino, y cuando estuviere bien frita, la pones en la olla

echando de todas especias menos azafran, con dos granos de ajos majados y sal: con aquel caldo que te quedó de freirlos fries cebolla menuda y la pones con el demás recado: al mismo tiempo pondrás el vino en que estuvo la liebre a remojo, pones la olla á fuego manso que cueza un par de horas, y se hace una salsa muy gustosa.

Ternera estofada.

De lo magro de la ternera cortas pedazos como nueces: fries tocino y con su pringue has de freir los trozos de ternera, echas la carne en la olla: con el pringue que te quedó fries cebolla menuda y la echas en la carne: pones un poco de vino blanco, dos granos de ajos majados, sal, todas especias, perejil y unas hojas de laurel; despues de este recado la pones á fuego manso con un papel en la boca del puchero para que no levante el hervor y con un pucherito con

agua que la tape. Haces una poca mase-
ta y lo pones en la circunferencia de la
olla principal, de modo que no exhale:
déjala cocer dos horas: así sacarás poco,
pero buen caldo y muy gustoso.

Lechoncito de leche con arroz.

Al lechoncito raes el bello, le desbar-
rigas, le asas entre dos fuegos en una tar-
tera en el horno con perejil, pimienta,
sal y unos granos de ajo: cueces arroz
con agua sazonada, y cuando estuviere el
lechoncito asado, pones arroz cocido y
estará un poco al fuego de modo que no
se tueste, porque si se tuesta ó pones sin
cocer á cualquiera daña.

Plato de huevos y leche con dulce.

Tomas pan rallado, lo tostarás y cuan-
do esté bien tostado echas á una escu-
dilla de pan, dos de leche, cuatro onzas
de azucar, dos pares de huevos frescos

bien batidos, lo resuelves todo, lo pones entre dos fuegos que se tueste: lo servirás con azúcar y canela por encima, y sirve para día de ayuno.

Para añadir un plato con lenguas de ternera.

Cuando estén bien cocidas las lenguas las raerás con un cuchillo: para cada una preparas una libra de almendras monda-
das, las echas en el mortero con ocho onzas de azúcar y media docena de yemas de huevos: machaca con las almendras las lenguas y se hacen como mazapan; de este modo puedes hacer pasteles en el horno ó sarten, ó una buena costrada, echando tres ó cuatro onzas de manteca á cada libra de almendras que no estén rancias, porque lo echarán todo á perder; si no hay manteca de vacas sea de tocino, y esta mistura es buena para criar rui señores, porque se guarda mucho tiempo en un puchero.

Cabeza de ternera en guisado.

Pones dicha cabeza en un caldero de agua hirviendo, la sacas y pelas con un cuchillo: despues de pelada la cueces con agua y sal: ya cocida, la partes y quitas los sesos y la lengua, con lo que podrás añadir dos platos: pones la carne de la cabeza en una tartera, la echas tocino de papada en pedacitos como dados, perejil y pimienta: si no la quieres llevar al horno la asas entre dos fuegos: es muy gustosa 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, cuanto se bañe, unos granos de ajos machados, pimienta, clavillo, canela; la dejas cocer hasta que tenga poco caldo, la sazonas de sal; si la quieres servir despues de cocida, en dos mitades tostadas con manteca y pan rallado tambien es bueno y cocida blanca con pimienta y un poco

vinagre y perejil en rama. Tambien así puedes freir tocino en dados con cebolla menuda, echas vino, vinagre y un poco de azucar, canela y todas especias con abundancia, que cueza con un par de hervores; echas todo esto por encima la cabeza y despues por la garganta.

CAPÍTULO III.

SE PROSIGUE LA MATERIA DEL PASADO.

Costrada de asadurillas.

Tomas tres ó cuatro asaduras, las envuelves con las telas, las asas y mezclas muy bien, las sazonas con todas especias, zumo de limon y seis onzas de azucar: pones media docena de huevos duros, y si hay mas cantidad, aumentarás el recado y dos lonjas de vaca cocida, y las machacas con almendras tostadas: si las machacas con cáscaras, las dá buen gusto: compones la costrada haciendo un

poco de masa fina con yemas, manteca, un poco de azucar y vino blanco, la solas bien hasta que haga correa (que muchas hay que por no sobarlas no la tienen) harás una hoja de dicha masa, untas la tartera con manteca y pones en ella la hoja, sobre ésta el picado con ocho huevos batidos y media libra de azucar: pon otra hoja de masa encima, la cueces en el horno con unos polvillos de azucar por encima. Esta costrada puedes hacer de ternera ó de cualquier carne ó pescado, como esto sea bueno: ya digo que el sollo era el mejor para hacer cualquier cosa, y de cerca de la cabeza puedes cortarle lonjas como al tocino, y dudará el que no lo sepa la especie de lonjas.

Escudillas 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 ma-

terías poco decentes, no quisiera darles motivo para entretenimiento tan arriesgado; pero diré brevemente lo que entiendo: ¡ojalá sea sin ofensa de tus oídos! Abre las criadillas de los corderos que en los meses de Abril y Mayo son las mejores, y quitas la primera y segunda tela, ponlas a cocer con agua y sal, y cuando estuvieren cocidas, escúrrelas, hiérve aceite y fríelas, y frítas, ponlas a escurrir: bate unas yemas de huevos con un polvo de harina y sal: vélas mojando, vuélvelas a freir, y sirvelas con azúcar y canela. Es plato muy gustoso y regalado.

Cordero ó cabrito asado.

Parte el cabrito ó cordero en raciones de media libra ó como quisieres: ponlo en una cazuela con fuego arriba y abajo, y dale algunas vueltas, y cuando estuviere medio asado, échale un poco de tocino frito: un puñado de perejil machacado, unos granos de ajos majados y ágrío de

lima: si estuviere duro y no tuvieres tocino lo enternece un poco de vino blanco ó aguardiente, y el aceite crudo, y si no echa dos cucharadas de grasa de la olla, pero si están gordos, nada de esto es menester sino sazónarios de sal, y se sirve en seguida, porque se echa á perder con espesor.

Escudilla de farro.

Sacude la cebada, que viene á estar medio molida, para quitar las pajas, y lávalas con agua tibia tres veces: luego cuécela con caldo de carne hasta que esté un poco espesa: machaca unas almendras mondadas en el almirez: han de ser pocas, porque solo sirven para blanquear el farro: machácalo todo, despues pasalo por una servilleta; esprimiéndolo bien, de modo que solo quede la cáscara: vuélvelo á la olla y échala mas azucar que esté bien dulce, y no cueza mas de un par de her-

vores, porque se hará moreno. Tambien se suele hacer con leche de almendras, y es mejor, porque con caldo es mas moreno, y con leche muy blanco, aunque de menos sustancia: y para hacerlo con leche de almendras se ha de cocer primero con agua ó caldo; y para cuatro escudillas de farro son menester cuatro onzas de cebolla, cuatro de almendras y cuatro de azucar. Esta escudilla es buena para los que estudian mucho, porque es fresca segun la opinion de algunos.

Manos de ternera.

Limpias las manos de ternera así, en una perola de agua hirviendo las chapuzarás ó sumergirás cada una en su vez, porque no se pasen, las raerás con el cuchillo, quitándolas bien el pelo y las pezuñas; luego las pones á cocer con agua y sal, y despues de cocidas las compones así: si las quieres deshuesar y darlas rebozadas con huevos y pan rallado, fri-

las y despues unos polvos de azucar y canela son buenas, y sino las puedes hacer con salsa de avellanas ó piñones echando un poco de queso, perejil y ajos machacados en la misma salsa y que de dos hervores.

Salpicon de vaca.

Este salpicon es bueno para meriendas y postre en lugar de ensalada: tienes un pedazo de tocino magro cocido, y dos partes de vaca magra cocida; lo picas todo con cebolla; y picado lo pondrás en una vasija y lo compondrás así; echando aceite, pimienta, sal, y unas ruedas de cebollas para adorno con su ágrio. Es muy buena ensalada.

Arroz de grasa.

Del caldo de la carne se hace este arroz y es muy bueno. Despues de cocida la carne la sazonas de sal sin ningun género de especias: tendrás el arroz limpio y lavado con agua tibia, lo pondrás a es-

currir, y cuando estuviere la carne cocida, emperdigas tu arroz con el caldo de la carne, la echarás una libra de azucar á cada libra de arroz, leche, y tres onzas de piñones, y á cada ocho libras de arroz y azucar una onza de canela en infusion, y despues de así compuesto echas á cada libra media docena de yemas desatadas con el mismo caldo: le servirás con azucar y canela por encima: á algunos parecerá es arroz con leche.

Alcachofas rellenas.

Mondas las alcachofas, quitándolas las hojas exteriores: las emperdigas en agua y sal que den un hervor, y emperdigadas las escurres en un tablero de modo que suelten todo el agua, previenes 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 pelota; si te parece se han de

deshacer, batirás unas claras de huevos, y las bañarás cociéndolas con las lechugas y calabazas, echando salsa de avellanas.

Alcachofas con tocino magro.

Quítalas las hojas exteriores, dejando solo los cogollos: pártelas por medio, emperdigalas con agua y sal, que den dos hervores, sácalas escurriéndolas bien, frie tocino magro en lonjas delgadas, y en aquel mismo tocino puedes freir las alcachofas.

Alcachofas en dulce.

Las mondas quitándolas las hojas duras: dadas una cortadura en el pezon para que penetre el recado: y siempre que las limpies ponlas en agua fria, y cuando hierva el agua escáldalas y ponlas á cocer con agua y sal; y cocidas las pondrás así. Frie tocino del tamaño de dados con ce-

bolla meduda, y échala sobre las alcachofas: despues de escurridas toma azucar á proporcion, y dales dos vueltas á fuego manso Este es el modo que acostumbrau las monjas, pero á todos no les agrada el dulce aunque sea de monjas.

Alcachofas atadas.

Deshojas las alcachofas de modos que quede solo lo tierno, las darás un corte por el pezon, las despuntas un poco para que se introduzca el recado, tomarás tocino entre magro y gordo: lo freirás, lo echarás en las alcachofas con un poco de sal y un puñado de perejil machacado; unos ajos verdes con un poco de pimienta, las pones fuego arriba y abajo, las das unas vueltas: y aunque te parezca están duras, por la parte interior están tiernas y gustosas. Si fuere día de ayuno, en lugar de tocino pondrás aceite con ajos fritos.

Rellenos de pan y grasa.

Despues de cocida la carne has de rallar pan á proporcion del relleno que quisieres hacer, y queso, de modo que á seis partes de pan correspouda una de queso: echas de todas especias, perejil, yerba buena y unos cogollos de lechuga cocidos con agua y sal; á cada docena, que han de ser como nueces, echa media de huevos crudos: toma caldo de la olla y haz la pasta: pon una cucharada de la pasta en una jícara, mojándola de cuando en cuando, y saldrán sin el tacto de las manos: y si á estos rellenos quieres echar pechugas de capon picadas, ó alguna porcion de tocino magro cocido ó de vaca, todo es bueno. Despues de armados cuécelos con el caldo de la carne que te quedó, como las albondiguillas, aunque estas no han menester cocer tanto.

Fideos gruesos.

Rallas pan y queso á proporcion á seis partes de pan una de queso; echa de to-

das especias, azucar, canela y huevos crudos correspondientes: haz pasta de esto no dura, la amasas con caldo de carne: echo esto pon una perola con el caldo que te quedó á hervir con fuego lento, coge una espumadera de agujeros crecidos: pon la pasta en la espumadera y con un cucharon véla apretando que caiga sobre el caldo que estará hirviendo, déjalos cocer y quedarán como cabos de cuchara: cocidos échalos en los platos y sirvelos con azucar y canela por encima.

Liviano gustoso.

El liviano con todo el garguero se pone á cocer en la olla de la carne, se lava primero, y ha de estar de modo que se espume teniendo el garguero fuera de la olla Cocido que sea, sácalo y pártelo en pedacitos como dados y componlos así; machaca cuatro granos de ajo con un polvo de pimienta, lo desatas con vinagre, échalo sobre el liviano con aceite crudo y sal,

dale vueltas á fuego manso: es muy bueno para escitar el apetito.

Vaca en guisado.

De la pierna de la vaca toma lo magro: si está gorda, ponlo á coeer por la mañana en la olla de la carne: cuando estuviere cocido sácalo, ponlo á enfriar, córtalo en pedazos como nueces, frie tocino como dados y en su pringue la vaca; ponla en la olla donde se ha de hacer: pon el tocino que quitaste de la sarten y vuélvelo á freir con cebolla menuda: échalo todo en la olla con todas especias, unos granos de ajos machacados, un poco de vino blanco, un puñado de perejil, cuécelo á fuego manso tapado con papel doble enmasetado, puesto un puchero de agua encima: media hora antes de servirlo sazónalo de sal: si la vaca 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 troncha el garron y cuécelo con agua hora y media; hecho esto, en una vasija con vino blanco hasta que se bañe: échale unas rajas de canela y media docena de clavilos enteros con unas hojas de laurel y si quieres puedes echar una libra de azucar, esto es bueno para vinagre, dejándolo escurrir, y si no sirvelo con el mismo cocimiento.

Albondiguillas repentinas.

Machaca la carne magra con un pedazo de tocino magro y gordo, pícala como está dicho en otras albondiguillas: á media libra de carne cuatro huevos, un poquito de pan rallado, azucar y canela, sin otras especias: haz luego las albondiguillas, pon la sarten con buena manteca, bien caliente, como para freir; toma las albóndigas con la paleta, las chafas un poco y vélas echando en la sarten que se frian, revolviéndolas por una y otra parte, y fritas, velas poniendo en los platos. Se sirven tambien con azucar y canela por encima.

CAPÍTULO IV.

DE LA VOLATERIA.

Codornices asadas.

Asarás las codornices de este modo. Despues de peladas y limpias ponlas en el asador: tienes una cazuelita con un poco de manteca á calentar: en ella echas sal con un poco de pan rallado, un polvo de pimienta y una yema para cada par de codornices; revuelves este batido y le vas dando con unas plumas; al mismo tiempo las vas revolviendo de modo que estén rojas, y lo mismo puedes hacer con los pollos tiernos ó perdigones: si cocieres alguna gallina se puede componer del mismo modo.

Codornices en guisado.

Para estas fries tocino gordo del tamaño de dados: cuando esté frito quitas aquellos pedacitos, fries las codornices,

las pones en el puchero, y con el pringue freirás cebolla, la echas en él con un poco de perejil machacado, un poco de vino blanco, y de todas especias; se harán a fuego manso. Son buenas sin llevar mas que vino blanco en lugar de agua.

Pavos asados.

El modo mas fácil es: despues de bien limpios los tendrás al sereno dos noches, los pondrás á cocer en la olla, que estén medio cocidos, y los sacarás y pondrás en el asador bien seguros, los untaras con manteca, echando unos polvos de sal y pimienta, pon unos clavillos clavados por el pecho y grueso de las piernas, empapelados con papel de estraza, átalos bien, y ásalos á fuego manso, y cuando estén bien asados haz esta salsa agridulce; pon un poco de azucar y zumo de limon, canela, pimienta, sal y un poco de caldo. Esta salsa es buena para todo género de asado, y para enfermos, porque los mas gustan de ella pues todo lo agridulce es muy gustoso.

Perdices en guisado.

Limpia las perdices y emperdígalas, y ponlas en una ollita con tocino frito como dados, cebolla, perejil y todas especias, dos granos de ajos majados, un poco de vino blanco, y un puchero bien tapado con agua encima, y si pones masa en circuito será mejor, que se cuezan á fuego manso: cocidas desatas unas yemas echándolas por encima, y las servirás, porque no gustan á muchos con pebre.

Perdices en pebre.

El modo mas comun de componer perdices es en pebre. Despues de limpias sobreásalas en las perrillas, y acomódalas en una cazuela, échalas perejil, pimienta, sal, aceite crudo; unas hojas de laurel con unas ruedas de limon ó naranja, y agua que las cubra: cuécelas con unos ajos majados, y si no tuvieres naranja ó limon, echa aceitunas sin hueso ó tápanas: cuan-

do estuvieren cocidas, sácalas del fuego, desata una yema para cada perdiz, y se hace una salsilla muy gustosa. Sirvelas de este modo, y si puedes enteras, será mejor plato.

Perdices asadas con sardinas.

A las perdices despues de bien limpias pon dos sardinas dentro del cuerpo á cada una de modo que no salgan: ásalas con buena manteca de tocino, y si no la tuvieres, freirás tocino y lo echarás sobre las perdices con unos tomates sin pellejo; para quitársele échalos en las brasas: sino tuvieres tomates, echarás ágrio de lima ó naranja, con uu polvo de pimienta, sal y un poco de perejil; las asarás entre dos fuegos, y cuando se hubieren asado las quitarás las sardinas: servirás las perdices de suerte que siempre las quede el gusto de sardinas por si hay alguno que apetezca mas el gusto de sardinas que de perdices.

Pavo asado con verduras.

Despues de bien limpio el pavo grueso le cortas los alones y cuello, le recoges los garrones hácia la rabadilla de modo que haga poco bulto: lo cueces, y cocido lo compones así. Le pones dentro tocino frito en poca cantidad, cogollos de lechuga, peneas de cardo cocidas antes con agua y sal, un polvo de pimienta y sal: acomodas el pavo en una tartera, lo bañas bien con manteca de puerco, sal y pimienta, lo llevas al horno, tienes cuidado de darle algunas vueltas, y cuando estuviere asado tomas una escudilia de vino blanco bueno, lo rocías bien, vuélvelo al fuego, y se pondrá tierno con vino, pedazos de cardo y lechugas emperdigadas como está dicho en la sustancia del pavo, con unas lonjas de tocino largas y estrechas; fritas vuélvelas al fuego hasta que tomen del recado las verduras con un polvo de canela por encima; son de tanto gusto las yerbas como el pavo.

Pollos asados.

Limpia bien los pollos, les quitas los alones, cuello y todo lo supérfluo: ponles dentro unos pedacitos de tocino gordo, cortado menudo, con pimienta, sal y un poco de perejil machacado. Si fuere tiempo de tomates salen bien. Toma un pliego de papel de estraza untado con manteca de tocino y envuélvelos separados, atándolos con un hilo; advierte que has de rociar el papel con pimienta, sal y perejil: de este modo los asas entre dos fuegos que son muy gustosos.

Pollos guisados.

Después de bien limpios pon manteca de tocino en la sartén y vélos emperdigando; si no tuvieres manteca con tocino, los echas en la olla donde se han de cocer, y en la pringue que te quedó frie un poco de cebolla menuda y échala sobre los pollos con todas especias, pimienta, clavillo

y canela: luego que tuviere las especias, un poquito de sal y una porcion de vino blanco, ponlo á fuego manso con un pucherito de agua encima, en cuyo circuito pones maseta para que no se exhale la sustancia, y de este modo tenlos cerca de media hora: sobreasa los higadillos de los pollos, machácalos con un grano de ajo y los desatas con el caldo del guisado; despues de bien sazonados vuélvela á tapar, déjalo dar dos hervores y se hará una salsa mejor que de avellanas.

Pepitoria de menudillos de pollos.

De los alones, mollejas, higadillos y pescuezos haz pedacitos: los lavas bien y escurres: frie tocino y con el pringue frie los menudillos, ponlos en la vasija, frie cebolla menuda, échala en la pepitoria, machaca ajos con pimienta, sal, clavillo, canela y perejil: cuando estuvieren cocidos echa salsa de avellanas como queda dicho, dando con ella un hervor; ponien-

do un poco de ágrio: con esto puedes añadir un plato para algunos muy gustoso.

Pollos rellenos

Corta los alones y pescuezo, compon carne como en los rellenos de lechugas ó albondiguillas, cuécela y cuando estuviere cocida dispónla con todas especias y perejil; la sazónas de sal y echas unos huevos crudos; compon luego pasta, revolviéndola bien; rellena los pollos, y despues que estén rellenos les cruzas los garrones porque no se salga el picado; les asas en cazuela con un poco manteca de puerco; si los quieres dar con salsa, toma un poco de caldo de la olla, despues de cocidos echa una salsa de avellanas con huevos, como está dicho en otros guisados.

Pollos lampreados.

Para estos pollos bien limpios y puestos en su ollita, frie tocino en dados, y fritos, echa cebolla menuda, con todas es-

pecias, dos granos de ajo majados y un poquito de vino blanco; dalos vueltas por espacio de una hora, sazónalos de sal, echandoles un poquito de azafran para color, y éste con un poquito de ágrío dice bien con perejil y harina quemada.

Anades con membrillos

Asas los anades con salsa de membrillo; móndalos partiéndoles por en medio y córtalos en rebanadillas delgadas, tocino en dados, lo fries hasta que esté blanco; frito que esté, echas cebolla menuda y rehogas los membrillos hasta que queden blandos; los sazonas con todas especias y canela, echas un poco de vino, vinagre, azucar y caldo; tienes los anades asados con tocino, los compones sobre unas rebanadas de pan tostado y luego echas la salsa por encima; esta salsa sirve para otros pajaros gordos, como son alcaravanés, gangas, si son tiernos, y si quieres componer liebres, pierna de carnero ó vaca, es buena con dicha salsa.

Anades para caminantes.

Los anades comunmente son duros, para lo cual, ya limpios, los chamuscas, porque siempre les queda algo de vello; los pones en el asador, fries tocino y aquel pringue le echas en una cazuela con unos granos de ajos majados, sal, pimienta, ágrío de lima ó agraz; se van asando poco y untando con un manojo de plumas, de modo que se empape el pringue; y cuando te pareciere estar asados, ten un poco de aguardiente tibio, con el que lo rociarás; que aunque los anades ó cualquiera ave silvestre sea dura, así se enternece y se compone mas pronto.

Gallinas con acederas.

Asa una gallina, hazla cuartos y con un poco de tocino en dados muy menudos les fries hasta que estén blancos, échales un poco de cebolla muy menuda, rehoga la gallina con el tocino y la cebolla, echas caldo cuanto se cubra con un poquito de vino y otro poco de vinagre; si tu-

vieres un poco de manteca fresca se lo puedes echar y sazonas con todas especias; en este platillo no se echan huevos; ha de salir un poco de ágrío. Si le quisieres poner un poco de verdura picada puedes hacerlo, y en particular acederas, cualesquiera que sean.

Pichones ó pollos rellenos.

Para rellenos asados frie tocino y cebolla, echa la carne majada y huevos crudos, frielos hasta que se sequen como huevos revueltos; échalo todo en el tablero, machácalo de nuevo con perejil, ponlo despues en una cazuela, echa de todas especias, amasa la pasta con huevos crudos: tienes preparadas las aves, quitados los pescuezos y alones y los rellenas despuntado la rabadilla; cruza los garroncillos porque no se salga el relleno, toma un pliego de papel de estraza untado con manteca, un polvo de sal, pimienta y envuélvelo cada uno de por sí; ponlo entre dos fuegos; si el fuego es manso se asan

en hora y media, revolviéndolo de cuando en cuando.

Gallina dorada.

Despues de bien limpia la gallina gruesa, la cortas los pies, alones y pescuezo; cuécela en la olla de carne y despues la sacas y pones en el asador segura; envuelve un pedazo de tocino gordo, caliéntalo en la punta del asador, enciéndelo y las gotas destiladas rociarán la gallina por todas partes; toma despues cuatro yemas, bátelas bien, unta con ellas las gallinas asi caliente; si quieres echarla azucar y canela puedes, ó solo canela; machacada ésta ponla sobre la sopa, y lo mismo harás con el capon ú otro género de aves.

Pasteles de pollos y gazapos.

Limpia los pollos ó gazapos tiernos y gruesos, y los despedazas; ponlos en guisado con tocino frito, cebolla, perejil, dos lechugas majadas, cuatro granos de ajos

con todas especias y un poco de vino blanco; déjalos que se asen á fuego manso y haz la masa así: pón un puchero con agua y sal y haz la masa que cocieres proporcionada para cuatro pollos, cuatro onzas de manteca de puerco y cuatro huevos; sóbala bien hasta que haga correa, corta en pedacitos la masa, la ensanchas á modo de una cazuelilla; echa de los pollos un poco de caldo del guisado para que se conserve la humedad en el pastel; cuécelo con masa, hazle su repulgo ú otra figura, cuécelos en el horno, y cuando estuvieren á medio cocer bate un par de huevos, báñalos con unas plumas y vuélvelos al horno para que acaben de cocerse. Este es buen documento para los económicos, pues con cuatro pollos se pueden contentar á ocho.

Pollas de leche en abreviatura.

Toma pollas gruesas, límpialas brevemente, frie tocino entre gordo y magro,

haz cuartos las pollas, friélas con tocino y fritas, si son cuatro, echa dos escudillas de vino blanco, cárgaio de canela que dé dos hervores en la sartén; puédese sacar caldo del mismo guiso, que es bueno.

Pollos ó capones asados.

Limpios los capones ó pollos, partidos como queda dicho, hazlos un agujero junto á la rabadilla para que esté recogida la pierna del capon, que ha de partirse por la mitad; ásalos en una cazuela con buena manteca de tocino fresco que puedes 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 será mejor, y jamás se volverá rancia. La puedes aprovechar para muchas cosas y gastarla en asados; las aves compuestas con ella, perejil, dos granos de ajos majados, un polvo de pimienta, sal y azafran son linda cosa; y si los capones estuvieren duros, que den

un hervor en la olla de la carne; y para cuando estuvieren asados ten un poco de gígote bien compuesto en los mismos platos, echando una cucharada en los capones y los sirves pico arriba de este modo.

Albondiguillas de ave.

Toma las pechugas de las aves que sean buenas, lo demás cuécelo para caldo, las machacas bien; maja asi mismo una enjundia de gallina fresca, ten á remojo una miga de pan blanco, mézclalo con la enjundia y dos yemas de huevos; mézclalo con la carne todo junto y ponlo; lo machacas en tarteras, echas dos huevos crudos, sazónalo de sal y canela, ten caldo colado de ave sin ningun género de verduras, ponlo en una cazuela y haces las albondiguillas del tamaño del pulgar lo mas, échalas en el caldo hirviendo que cuezan por espacio de tres cuartos de hora y pon un poco de ágrio de lima. Estas son para los enfermos inapetentes; no han de llevar salsa ninguna.

Pollos de carretero con salsa de pobres.

Este es un modo de componer pollos gustosos y pronto. Despues de limpios les haces cuartos, frielos con tocino ó con aceite; ten un puchero de agua sazonado con sal, machaca ajos de modo que sobresalgan con pimienta, agraz y azafran; todo machacado junto desátalo con el agua del puchero que dé dos hervores con un puñado de pan rallado; ten los pollos compuestos en una tartera, echas la salsa encima que den otros dos hervores, teniendo mucho cuidado de menearles no se socarren. Estos son unos pollos que si corre priesa se pueden componer en media hora; de la sartén salen de modo que se pueden comer, y la salsa sirve para suavizarlos y abultarlos.

Sustancia para enfermos.

Aunque sea poco lo que el enfermo tome, es menester sea sustancioso. Para

una taza toma un cuarto de gallina buena, una docena de garbanzos y una punta de brazuelo de carnero: cuando estuviere cocido toma el cuarto de ave, májalo en el almirez, ten un pedacito de pan remojado en el mismo caldo, májalo bien con la carne y desátalo con el caldo de la gallina de manera que quede en una taza, cuélalo por un paño limpio, échalo en un puchero, ponle al fuego cuanto se caliente, sazónalo con sal y un poco de azafran, y se puede dar al enfermo revolviéndolo con una cucharita, porque se suele asentar parte de la carne en la taza, aunque se haya colado; por esto, y porque los caldos y sustancias han de ser muy frescas, principalmente en verano, que si se guardan mucho rato se corrompen, lo que se habia de cocer en una vez ponlo en dos: y si quieres desatar alguna yema de huevo fresco hazlo primero en agua para que esté medio cocida antes de echarla en el caldo, batiéndola en otra taza.

Una pierna de carnero asada.

Golpea la pierna de buena carne con la vuelta de la cuchilla, quitando el garron; ten un pliego de papel de estraza; báñalo de manteca de tocino, sal y un polvo de pimienta, media docena de clavillos clavados en la misma carne; dále dos ó tres cortes, en los que echarás un poco de ágrio de lima ó naranja; envuelve la carne en el papel, asegúrala 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 degüella hasta colgarse.

Primeramente es necesario saber el recado que entra, y en particular las especias. Son menester seis horcos de cebollas, media libra de pimienta, cuatro onzas de canela, onza y media de clavillos, libra y media de avellanas, una de piñones, otra de anís, dos manojos de orégano. Para

lavar el menudo un poco de tomillo é hinojo y una docena de naranjas; la sal, canela y clavillo, todo lo pasas por cedazo; tienes un caldero de agua de seis cántaros á hervir, echas un puñado de sal en el barreño donde se ha de coger la sangre, y al mismo tiempo que caiga la vas revolviendo sin parar; despues quitas las venas, colocándola con un linete; ten una canasta grande con un paño tendido para coger las tripas, y unos hilos para atar las morcillas y longanizas: preven otra canasta con paño para recoger las gorduras para las morcillas; lava los intestinos antes que se enfrien con buen reeado de aguas tibias, y á la última agua échales un poco de harina; vuévelas á lavar con el cocimiento de olor; ten en unas ollas prevenidas en que eches los morcales á un puesto y las longanizas á otro con la misma agua; y cuando se hubieren de llenar échales otra agua tibia de la misma para que estén suaves. El dia antes limpias la cebolla, la cueces con agua y sal; y despues de pica-

da la pones en un tablero pendiente para que se escurra, despues en una almohada limpia la cuelgas al sereno, corta las grosuras bien menudas; acomódalas en una cazuela grande, echa la cebolla, sal, y la mitad ó menos de la pimienta y canela; la mitad del clavillo y piñones; todo despues de limpios y remojados; la mitad del anís limpio y tostado; las avellanas bien limpias y tostadas, echa en la pasta la sangre, y la revolverás bien no se vuelvan rancias, tomas un poco de pasta, y la freirás en la sarten para ver si tiene bastantes especias y sal, y si está sazónada empieza á llenar de modo que queden bañadas para que no se revienten: velasechando en el caldero con agua tibia, y cuando estuvieren todas ponlas á cocer espaciasas: en cociendo espumalas con mucho tiento porque no se revienten; velas punzando, poniendo una aguja en un palillo de hinojo y cuando estuvieren cocidas sácalas de los hilos, ponlas en una mesa sobre un paño blanco y enjúgalas con otro; del prin-

gue de las morcillas puedes hacer tortas: tambien es bueno para migas.

Luego preven una tabla en que cortes la carne bien menuda, y picada para las longanizas, ten un puchero de vino blanco y un poco anís á cocer á que dé un hervor: y tápale bien no se exhale: échale las especias, sal y adobo bien calientes; revuelve bien la pasta, y pruébala para ver si está sazonada; pon un poco fuego debajo para que se mantenga caliente, preven unos embudos, ata las longanizas, que no sean muy grandes; despues tién-delas en una mesa y enjúgalas con un paño. Si el tiempo es húmedo cuélgalas donde dé bien el aire hasta que se enjuguen.

Salchichas ó longaniza basta.

Se hacen de liviano, de lengua, corazon, riñones y de las degolladuras; echa pimienta y sal; despues de cortadas bien menudas átalas como las morcillas. No se han de cocer, cuélgalas donde se enjuguen.

Derretido.

Las enjundias y papadas: haz pedacitos y ponlas en una perola, sarten ó cazuela, échalas dos escudillas de agua porque no se quemem; luego cuélalo en la vasija donde ha de estar, poniendo una camuesa en cuatro cachos, despues de colocado sácalo fuera porque no se vuelva rancio y se mantenga fresca todo el año; échale agua de ocho en ocho dias y se mantendrá como el dia que se hizo: lo llaman ya comunmente derretido.

Salar las piernas.

Con sal menuda irás bañando las piezas por todas partes, y en especial por los garrones cargarás bien la mano, y ponlas pendientes unas sobre otras para que puedan escurrir: á los témpanos no les echas tanta sal, y á los ocho dias puedes colgarlos.

Chicharrones del derretido.

Haces unas tortas, picándolas bien antes

en la cazuela; desatarás la masa con dichos chicharrones, sácalos y haz las tortas llanas, ponlas sobre unas obleas, echándolas azucar y canela por encima; y si añades yemas será gran cosa, llévalas al horno y cuida no se quemem. Te he de decir que si el lechón fuere muy crecido añadirás recado con juicio prudencial.

Asadura de cordero, frita.

Se parten las tajaditas muy delgadas y anchas, se rebozan en harina, se frien y cuando estén ya para sacarlas á la mesa, se le dá una vuelta en la misma sarten con un poco de perejil, ajo picado y un polvo de pimienta.

Ternera rellena.

Se machaca primero con la mano del almirez, despues se pone el trozo estendido y se echa dentro un picado de tocino, perejil y ajo, un polvo de pimienta, sal y

bastante zumo de limon, despues se pone en una cazuela con manteca, agua y orégano hasta que se quede solo en la manteca y se dore bien, entonces se le echa zumo de limon á la salsa y á la masa.

Ternera á la francesa.

Se pone la ternera en una cazuela con un poco de agua, manteca y sal, luego que está tierna y se va devorando, se echan unos cachos de cebolla, dos ó tres ajos con cáscara, un atadito de perejil, una hoja de laurel y un polvo de pimienta: despues que esto no tiene color de crudo, pero que todavia le falta algo para dorarse, se echan patatas, si son pequeñas enteras, y si no partidas; si la ternera estorba para asar las patatas, se saca entre tanto, despues que todo está, se saca el perejil, los ajos y el laurel, pues solo era para dar gusto, y para que tenga un poco de jugo, se le echa cacillo y medio de caldo del puchero, y ya está.

Ternera con pebre.

Se asa, y despues se machaca un poco de perejil, ajo asado y harina tostada, no frita: todo se deslie con un poquito de agua, y despues una gota de vinagre, y todos estos asados se hacen tambien en la vaca.

Lomo asado.

Se pone en una cazuela con manteca, sal y un poco de agua, se le echa despues de asado un ajo asado molido y un polvo de pimienta desteido con vinagre.

Chuletas de carnero asadas.

Se pone una cazuela con agua, manteca y unos clavos de especias enteros; una cabeza de ajos, dos ó tres cascós de cebolla hasta que se consuma; entonces se echa un tomate pequeño y despues que está asado se saca, y con él un par de ajos de los que se echaron antes, y algun cacho de

cebolla que tambien esté asada, se hace un molido, y se echa desleido con muy poca cantidad de agua, y tambien se muele un poquito de perejil y se echa al principio una hoja de laurel.

Carnero en guiso verde

Se parte la carne en tajaditas grandecitas, se secan estas en un paño, despues se rebozan en harina y se frien en agua azucarada y se deslie en la sarten con el caldo, se echan unas rajitas de canela en rama, y despues se echa todo esto en la cazuela y se deja cocer hasta que espese.

Cocletas de sémola.

Para un cuartillo de leche un quarteron de azucar, se pone á cocer y se va echando poco á poco la sémola con un poco de limon rallado, no se deja de menear hasta que se pone dura, luego se echa en un plato hasta que se enfrie, y se parte en pe-

dacitos; para freirlo se coge un pedazo, se echa en la harina, en seguida se pasa por el huevo que estará batido con un poco de canela, luego que esté untado con el huevo, se le da una vuelta en pan rallado y se echa en la sartén que estará con manteca, hasta que se pongan doradas.

Tenera

Se rehoga con tocino y aceite, se echa vino blanco, lumbre lenta debajo y encima, cuando se meta un esparto y salga seco, ya está cocida.

Lenguas en dulce

Primero se cuece bien, luego se limpia y partida á la mitad se pone en una cazuela, se sacan dos cazas de caldo de la olla, antes que se haya echado el tocino y el chorizo; se pone manteca en la sartén; se tuesta un poco de harina, se echan unos

ajos, y perejil picado, se pone en la cazuela que ya deberá estar bien caliente, echando tambien en ella un poco de limon, naranja y un palito de canela y se deja cocer hasta que se espese.

Patos guisados.

Se rehogan bien con aceite y manteca de vaca y en seguida se echa agua para que cueza el pato; despues de cocido se guisa como otra cualquiera cosa.

COMIDA DE PESCADO.

CAPÍTULO PRIMERO.

Abadejo.

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

abadejo, usarás de este artificio. Cortadas todas las raciones ponlas bien lavadas en una vasija espaciosa hasta que con ellas cubras la primera superficie, sobre las cuales echarás ajos cascados, pan rallado con abundancia de perejil; sobre las que de nuevo echas en dicha vasija, haz la misma diligencia, y despues de acomodadas todas las raciones, echa aceite crudo, un poco de sal y agua que las cubra; y así pondrás el abadejo á fuego lento bien tapado, hasta que quede bien enjuto, y de este modo lo servirás con poco caldo.

Abadejo ordinario.

Despues de cocidas las raciones las pones en una tabla á escurrir, pásalas por aceite, vélas poniendo en la vasija; échalas perejil, agua sazónada hasta que se bañen; frie cebolla, y cuando estuviere frita echa un puñado de harina con la misma cebolla, todas especias y un poco de ágrío; y todo esto sobre el abadejo

que dé un par de hervores, sazónalos de sal; siempre que hablare de ágrio se entiende de lima ó naranja, en cuya falta servirá el vinagre ó agraz; en cosa que lleve queso ó leche ningun ágrio es bueno.

Abadejo de otro modo.

Coje las raciones y ponlas á cocer, y al mismo tiempo pon á freir cebolla con abundancia, pica ajos en el almirez con pimienta y azafran, lo desatas con un poco de agua y luego echas en la sarten con la cebolla y sazonado de sal lo pondrás en una cazuela al fuego, y cuando lo hayas de servir, ves echando en los platos sobre el abadejo de la dicha cebolla con un poco de zumo de tomate ó agraz, lo que trajere el tiempo, y un puñado de perejil.

Otro abadejo diferente.

Lo pones á cocer, y cuando haya dado un hervor espumalo, quítale aquella

agua, ten pan tostado á remojo en agua y vinagre; escúrrelo luego y pícalo en un mortero con unos ajos, todas especias y un buen puñado de perejil: el aceite que lleva este abadejo ha de ser con ajos fritos, desata la salsa con agua fria, mézclalo todo con el abadejo, ponlo que dé un hervor, sazónalo de sal, y no conocerán si esta salsa es de avellanas, y es muy buena.

Albondiguillas de abadejo.

Cuece el abadejo con agua y sal, y luego lo pones á escurrir, le quitas las espinas, le picas echándole huevos correspondientes en crudo, pan rallado, todas especias, perejil, yerbabuena y un poco de queso rallado, amásalo todo junto y haz las albondiguillas, vélas friendo en aceite, ten agua sazónada, hirviendo, vélas echando en ella á cocer; echa un poco de aceite con ajos fritos; pica una salsa de avellanas con un poco de pan remojado en

agua y vinagre; desátalo con el mismo caldo de las albondiguillas: luego la echas en ella que dé un par de hervores.

Abadejo frito con miel.

Este abadejo cocido lo sacas y pones á escurrir, y harás la pasta de este modo: toma un poco de harina floreada; para diez raciones de abadejo echa una escudilla de miel, haz tu pasta con un poco de agua, y luego pon la sartén con un poco de aceite al fuego, de modo que esté bien caliente, y esto se hará siempre que hubieres de freir, excepto las magras (como se ha dicho en la comida de carne): moja las raciones en la pasta y fríelas: esto es muy bueno para caminantes. También puedes echar huevos y azafran en la pasta, pero no ha de llevar miel.

Abadejo en otra forma.

Cóje las raciones; despues de bien la-

vadas enjúgalas y ponlas en una vasija espaciosa; ten una ollita de agua sazónada, y luego ajos machacados, perejil y especias, y antes de ponerla al fuego menea la vasija hasta que se introduzca el recado abajo, y esto mismo servirá para besugos: con la advertencia que todo el recado se ha de poner en una olla á cocer, menos el aceite que ha de ser frito: y despues con dicho recado en un hervor están cocidos; puedes echar un poco de ágrio de limon.

Otro gisado de abadejo

Pon las raciones en la vasija, echa ajos crudos con sal, pimienta, azafrañ, aceite, perejil, tomate, partecitas de naranja, y con un poco de agua, ponlas á cocer: es muy gustoso, y todas las cosas piden su sainetillo, porque el mucho recado tambien descompone la comida.

Abadejo con tomate.

Corta las raciones, lávalas bien, y luego

cuécelas, espúmalas y ponlas á escurrir en una tabla, frie cebolla y tomates con abundancia, compon las raciones en una vasija ancha, cubre la primera superficie de ella con las raciones, sobre las que echas la cebolla, tomate, perejil, pimienta y ajos machacados, y de esta suerte vas prosiguiendo con las otras raciones que de nuevo has de eñar hasta llenar la vasija; echa un poco de agua cuanto baste á bañarlas, que den un par de hervores, y sazónalo de sal; éste no necesita de otra especia por cuanto suple el tomate: es así muy gustoso, y como conservarás los tomates todo el año, verás mas adelante.

Abadejo con pebre.

No tenia intencion de poner mas guisados de abadejo; pero me ocurre lo que me pasó en las montañas de Alpartil con dos cocineros de tan poca sustancia como el abadejo, que para hacerse á sí mismos y al abadejo de mas sustancia, digeron

no debia cocerse, pero sí enharinarse antes de echarlo en la sarten. ¡Bella cosa! Pero esto parece discurrir mas en carnes-tolendas que en ayunos, ya por lo enharinado; y ya por la superfluidad de aceite, que por no poderse aprovechar, se desperdicia.

Despues de bien lavado el abadejo ponlo á cocer con agua y sal; espúmalo para que se vaya toda la porcion que tiene corrupta, y ei cocerlo y espumarlo harás siempre que la calidad lo permita: ponlo en una tabla á escurrir, luego pones la sarten, lo vas friendo y acomodando las raciones en la vasija de modo que queden llanas, y la piel siempre mirará á la parte superior para que te puedas acomodar mejor al tiempo del partir; despues de hecha esta operacion, toma una porcion de aquel aceite en que has frito el abadejo, sobre la cual echa un puñado de harina á proporcion del aceite y abadejo: ¡qué linda cosa! ponla al fuego y la vas revoiviendo con la cuchara hasta que conozcas que se quema

la harina, luego échala sobre el abadejo y causa el mismo efecto como si al freirse se hubiera enharinado, logrando al mismo tiempo no desperdiciar el aceite en que se fró el abadejo; pues si quedara todo enharinado no se podría aprovechar para escudilla; v. gr. huevos, yerbas, todo lo que quisieres puedes usar como si con él nada hubieres frito; lo que no se podría lograr enharinando primero el abadejo, en que se faltaba algo á la limpieza en no cocerlo; echas unas hojas de laurel en el abadejo, picarás unos granos de ajos con pimienta, azafran y sal; todo esto lo desatas y echas en la misma vasija con un poco de naranja, y si no la hubiere llevo dicho que el vinagre hace sus veces; báñalo con agua, ponlo á cocer, y cuando hubiese dado dos ó tres hervores sazónalo; el perejil en cualquier pescado es bueno, pero mas particularmente en el abadejo.

Truchas guisadas

Se ponen en una cazuela las truchas con

un poco de aceite crudo y otro tanto frito, se pone un poquito de perejil, ajo picado, hoja de laurel, unos granos de pimienta, un clavo, vinagre en poca cantidad y agua suficiente para cocerse.

Congrio.

Se pone á cocer entero, se pica muy bien con bastante perejil y algun ajo, una gota de vinagre, aceite frito, y hoja de laurel.

Bacalao

Despues de remojado y limpio, se pone en una cazuela con agua hirviendo, se pica bastante cebolla y tomate, todo crudo, se muele la sal, pimienta y laurel, luego se frie aceite y ajo, y se echa por cima, se reboga muy bien hasta que se pone dorada la salsa; si se ha cocido bastante, no se le echa agua, sino un poco hasta que esté tierna, y se le deja con poca salsa.

Besugo asado.

Se pone al fuego una cazuela con aceite hasta que esté bien caliente, despues se rellena el besugo de cebolla picada á lo largo, un poco de limon, naranja y agua, hasta que esté bien cocido, y con ella un poco de naranja, perejil y ajo majado: para sacarlo á la mesa, se baten unas yemas con un poco de aceite crudo, se echan y se mueve.

Bacalao con cebolla.

Se deshila y lava bien el bacalao, hasta desalarlo, despues se echa en una cazuela ajo, perejil y cebolla todo bien picado, se echa una capa de esto y otra de bacalao y así sucesivamente con aceite cruda, poniendo lumbre arriba y abajo, y hasta que no esté bien dorado, no se saca.

CAPÍTULO II.

PROSIGUE LA COMIDA DE PESCADO.

—0—

ARTICULO PRIMERO.

Anguila asada

A la anguila, despues de bien lavada, quitala dos dedos por la cabeza y cuatro por la cola, enjúgala con un paño para que no sepa á cieno y la pones en pedacitos sobre hojas de laurel; si no las tuvieres, ponlas sobre unas cañas partidas en rajas, y de este modo puedes hacer cualquier pescado, que en todos ó en los mas dice bien.

Anguila con arroz.

Pon el arroz á cocer con todas especias; y si las anguilas son gruesas, cuan-

do el arroz esté medio cocido échalas en él; si fueren menudas no las echas hasta que el arroz se haya cocido con un puñado de perejil. Así componen muy buen plato.

Anguilas en guisado con salsa.

Este es el modo mas comun: toma las anguilas despues de desbarrigadas, hazlas trozos de dos dedos ó como quisieres, las lavas muy bien, ponlas en una cazuela, échalas ajos fritos, un puñado de perejil cortado menudo, pimienta, azafran, clavillo y canela; con el clavillo irás con tien-to por ser especia muy ardiente, ponlas á cocer con un poco de agua y sal, y conforme vayan cociendo pica una salsa de piñones ó avellanas; y cuando esté pica-da ten un poco de pan en remojo: si las avellanas son tostadas tambien el pan ha-brá de ser tostado; exprímelo y pícalo todo junto con dos granos de ajos, segun la cantidad de las anguilas. Si quieres no

sepa mucho á los ajos ásalos primero, y cuando estuvieren cocidas las anguilas desata la salsa con el mismo caldo, la que echarás sobre dichas anguilas, y que dé dos hervores, teniendo cuidado de menear la vasija porque no se socarre con la salsa; sazónalo, y si no quieres echarles salsa, tambien son buenas con el caldo.

ARTICULO II.

Sollo pescado y lobo.

Para componer gustosamente el sollo, córtale la cabeza y sazona un cocimiento de agua, sal, vino y vinagre, ponle buena manteca de vacas fresca, y échale de todas especias y cantidad de yerbas, perejil, un poco de hinojo y orégano, y con todo esto cuécelo, y moja unas rebanadas de pan tostado, y de este modo aun despues de tan mortificado, te dará el pobre sollo un buen plato.

Sollo asado

Toma orégano, sal y ajos, y lo machacas todo junto en el mortero, lo desatas con vinagre, y échalo en una olla de barro, de manera que esté bien cubierta, y échale vino blanco para que tome bien el gusto, unos clavillos enteros, y no eches otra especia alguna; sazónalo de sal y que esté un poco agrio; echa el sollo en ruedas en el adobo, pon un poco de aceite encima que sea bueno; éste pescado se ha de asar en las parrillas, úntalo con aceite y con el adobo ó manteca fresca; si quieres hacer gigote de él puedes sacarlo tan blanco como si fuese capon, pero será capon gigote.

Albondiguillas de sollo

Pica la carne de sollo muy bien, cruda ó como se halláre: luego pogue huevos y pan rallado, sazónala con pimienta, clavillo y canela, ten caldo de garbanzos compuesto y haz tus albondiguillas, y lue-

go echándolas un poco de verdura picada las cuajas con unas yemas de huevos deshechos, y así las puedes servir.

Costrada de sollo.

La carne de sollo emperdigas en la sartén con buena manteca ó aceite, y la sacas en una pieza que se enfrie; sazónala con todas especias, canela, un poco de zumo de limón, azúcar molida y huevos crudos bien deshechos, y de esta manera haces la costrada cociéndola al fuego manso: suele ser tan buena como otra cualquiera carne.

Pas'elillos de sollo.

Pica este pescado crudo, y despues de bien picado ponte huevos crudos, media docena; v. gr. á proporción de la cantidad del sollo; sazónalo de todas especias y un poco de agrio, y échale sal y aceite, despues mézclalo todo, y de esto haz una masa con harina, azúcar molida cernida, un poco de aceite ó manteca, unas yemas

de huevo con sal; lo amasas todo con un poco de vino blanco; de esta suerte haz los pastelillos y fríelos en la sartén, échales unos polvos de azucar por encima, y servidos calientes, es gran cosa.

Lobo de mar.

El mejor modo de componerle es asado en esta forma: hecho trozos ponle sobre unas hojas de laurel en vasija espaciosa, frie unos ajos, y échalos sobre el pescado, ten prevenido en una cazuela perejil picado con ajos, pimienta y agrio, y lo vas dando con un manajo de perejil por encima; ponle mas fuego arriba que abajo, despues vuélvelo, y dalo por la otra parte con la salsilla; y despues puedes servirlo á la mesa.

ARTICULO III.

Del Atun, Besugo y Salmon.

Para componer el atun ponlo en el agua corriente dos dias, y asi se le quita la sal;

hazlo trozos del tamaño de nueces; cuécelo de modo que dé en el agua un par de hervores: quita luego aquella agua, ponlo en otra que vuelva a cocer: y si aun estuviere muy salado, repite la misma diligencia con otra agua y un puñado de colas de cebollas, y si no un poco de paja de centeno; con el cocimiento de estas dos cosas se desala, despues escúrrelo; déjalo enfriar, velo enharinando, frielo y échalo en la olla donde se ha de guisar, con cebolla frita en abundancia; y en lugar de caldo echa vino blanco y todas especias; déjalo cocer á fuego manso, dándole alguna vuelta con cuidado no se deshagan las porciones; sazónalo, y quedará con una salsilla por la harina que se echó al freirle: este es un guiso que algunos durarán si es de carne.

Costrada de atun.

Pica de la carne magra del atun, y ponle un poco de la hijada en lugar de tocino,

la cantidad que te pareciere, picándolo todo junto muy bien, toma un poco de manteca de vacas y ponla á calentar en una cazuela, y si no tienes manteca pon aceite; y cuando esté caliente echa el pescado picado; emperdigalo de manera que quede enjuto como si fuera carne: sazónalo con todas especias, canela, zumo de limon, y ponle unas pasas; échale unas cuatro onzas de azucar, v. gr., á proporcion del atun; huevos crudos con la misma proporcion; y haz la costrada sazonada de sal; si es necesario dale un baño de huevos deshechos por encima; la cual así pones á tostar con un poco de fuego por la parte inferior y superior.

Salpicon de atun.

Despues de desalado el atun es muy bueno, si es de hijada; cocido que sea haz unas rebanadas de lo mas grueso, entresacado lo magro; compon salpicon con cebolla, pon las rebanadas gruesas por

las orillas del plato, y el salpicon en medio con unas cortaduras de cebolla cruda, echa aceite, vinagre y unos polvos de pimienta; este es el mejor pescado para salpicon.

Besugo asado

Despues de bien limpio y escamado le lavas y enjugas con un paño limpio; ponte en vasija espaciosa sobre unas hojas de laurel; échale ajos fritos por encima, y luego ponte fuego abajo, y arriba algo mas, y cuando los trozos estén medio asados, ten prevenida una cazuela, ajos picados, pimienta, perejil, sal, agrio de lima ó limon, y los vas rociando con un manojo de plumas ó perejil, por una y otra parte.

Escabeche de besugo

Has de escamar los besugos, lavarlos bien y ponerlos á enjugar; si los quieres freir enteros bien puedes; pero si los hu-

bieres de servir en trozos será bien que antes los bagas; quítales las cabezas (que no son peores por mas descabezados) que podras aprovechar en plato extraordinario. Luego freirás los trozos, y los pondrás en parte donde se enfrien; toma el zumo de una docena de naranjas agrias como zumo de suegra; échale un cuartillo de vinagre por aumento; pon agua al doble de vinagre, un poco de sal y pimienta, ó un poquito de clavillo y azafran; pon el escabeche en una cazuela, donde esté caliente y no cueza. Este cocimiento despues de caliente, que te parezca haya recocado un poco, retiralo, sazonandole primero; y cuando esté frito echarás los trozos de besugo que vengan ajustados. Si los quieres servir calientes saca la cantidad que hayas de gastar con un poco del mismo adobo, sin echar otra cosa alguna, porque ya espelen de sí el aceite que percibieron al freirse, los que podras conservar por bastante tiempo.

Salmon

El mejor modo para este pescado, si es fresco, será cocerle, echarle aceite crudo por encima y un poco de ágrico, y si no coje cebolla frita, y sirvelo sazonandolo de sal: y si estuviere salado ponlo, si ser puede, en agua corriente, como el atun, por espacio de veinte y cuatro horas, despues sacalo 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. Sirvelo con un polvo de pimienta y aceite crudo.

ARTICULO IV.

De las truchas, luz y modo de conservarse el pescado

Las truchas son bocado muy estupendo y de mucho regalo: para cocerse no es menester mas que agua, sal y unas ma-

tas de perejil, agua cuanto se cubran; despues de cocidas las echas un poco de ágrío por encima y un polvo de pimienta, y así lo puedes servir.

Truchas de otro modo

Toma las truchas que sean crecidas; bien limpias y escamadas las lavas y enjugas bien, las pones á cocer con agua y sal, aceite con ajos fritos y todas especias; cuando estén medio cocidas quitelas aquel caldo y échalas otro de nuevo que acaben de cocer: sazonadas con todas especias desata una salsa de yemas con zumo de limon, y de este modo sirvelas; del caldo que quitaste primero compon una sopa buena, á la que puedes añadir huevos duros, salsa y unos pedacitos de acitron para adorno de la sopa; es muy gustosa.

Truchas en guiso.

Fries las truchas con aceite, y si es manteca, en cualquier pescado es mejor;

pero te puedes acomodar á tu estado; y luego picas de todas verduras, perejil, yerbabuena, lechugas tiernas y acederas, si es tiempo, lo picas todo en un mortero, como para salsa de perejil; echa un poco de pan á remojar en agua fria, machácalo todo, echa azucar, lo sazonas de todas especias; luego lo desatas con un poco de vinagre y agua, de modo que esté agri-dulce; y lo pones al fuego revolviéndolo todo á una mano hasta que se cueza; échale un poco de cebolla frita bien menuda; pones las truchas en una vasija, y las echas la salsa por encima, que cueza un poco con ella y las sirves calientes.

Plato de truchas y yerbas.

Tomas las truchas que sean grandes, las escamas, las abres por medio y las haces pedacitos, los que freirás con tocino magro y gordo; tén cogollos de lechuga, blancos, que son lo mejores, y han de ser cocidos con agua sazonada; acabadas de

freir, frie unas rebanadas de pan blanco, luego echa los cogollos en la sartén con el pringue que quedó, y frielos de modo que se sequen, sácalos y ponlos en un lecho de rebanadas de pan, otros de cogollos de berzas y pedazos de truchas; ves echando pimienta y naranjas, y en medio pedazos de pan de lo que freiste, unos pedacitos de tocino magro entre las berzas y truchas; se sirve caliente. Si quieres hacer este plato mas sabroso, pones manteca en lugar de aceite.

Luz frito ó merluza.

Para que habiendo de guisar el luz no te halles alucinado, supuesto que todo pescado de mar es salado, para que bien lo compongas, te quiero dar esta luz. Para desalarlo tenlo en agua el tiempo conveniente; despues de bien lavado y hecho porciones enjúgalo con un paño limpio, y luego frielo, cuya diligencia hecha, ponlo en una vasija con aceite y ajos fritos; pica cuatro granos de ajos crudos con un polvo

de pimienta, agrio de naranja y un puñado de perejil picado; desata en un poco de agua lo que picaste y échalo sobre dicho luz; puesto un poco de fuego arriba y abajo le das unas vueltas para que perciba el caldo, y así es muy gustoso; y si quieres hacerlo con salsa de avellanas las desatas en frio, y con un par de hervores, he aquí habrás salido muy lucido en tu guisado.

Para conservar pescado.

Si quieres conservar el pescado lo fries sin harina; ponlo tendido donde se enfrie; échalo despues en aceite virgen, se conservará todo el tiempo que quisieres. Nota bien, que en el pescado enharinado se pierde el aceite.

Adobo para pescado.

Fries el pescado sin harina, y haces el adobo de este modo; coje hojas de laurel, ajos machacados, vinagre fuerte, to-

millo, hinojo, orégano y unos pedacitos de naranja; con todo esto harás un cocimiento, y echas el pescado frito en él; y si no tuviere bastante sal se le pondrá a proporción.

ARTÍCULO V.

De la saboga, lamprea, barbos, ranas y caracoles.

La saboga asada con la anguila es bella cosa; y si con salsa se compone tambien se da buen gusto: para empanarla tomas harina, agua tibia, y la amasas: luego la adobas con aceite y huevos crudos, un poquito de anís, aguardiente y sal; ten la saboga escamada y lavada, y ponla en el hueco de la tripa piñones y perejil, y lo mismo haces por fuera con un polvo de pimienta y sal; y si quieres echar pasas sale bien: luego arma la saboga con la masa á modo de un barquillo, cuécelo en el horno; y si fuere para dia de carne es buena

con tocino entreverado, haciendo unas cortaduras en la saboga, y sirvela fria ó caliente: sino fuere dia de carne echa un poco de aceite con ajos fritos, y con un poquito de ajo crudo, tambien será gustosa.

Lamprea de rio.

Este es un pescado muy semejante á la anguila, tiene diez ó doce agujeros debajo de la cabeza, y es muy sanguino. Para componer las lampreas, lávalas antes de cortarlas; despues de desbarrigadas y hechas pedazos, échalas en una vasija con ajos fritos, pimienta, azafran, clavillo, canela, un poco de perejil machacado, y ponlas á cocer, que con la sangre que arrojen, harán una salsa muy buena.

Barbo.

Toma el barbo que sea crecido, y escámalo bien, quitándole las alas y la cola, luego ponle á cocer con agua y sal: cuan-

do esté cocido, ponle en un plato y sírvelo con un poco de aceite crudo, un polvo de pimienta, perejil y ágrico de naranja: á muchos les gusta así, y en especial á los inapetentes.

Ranas en pastelillos.

Despellejadas y lavadas las ranas, haces una masa con un poco de manteca de vacas, agua caliente, sal y huevos á proporcion: armas las ranas (y será la primera vez que están armadas en los pastelillos, echando perejil, pimienta, un poco de azafran, piñones remojados, una punta de ajo crudo, revuélvelo todo, y de este puedes ir echando sobre las ranas; las sazonas de sal y unas pasas sin orujo, luego las cierras, las fries en la sartén; sírvelas con un poquito de azúcar y canela por encima así caliente. Es plato para convalecientes é inapetentes.

Albóndigas de ranas.

X Quitarás la carne de las piernas, la capolarás con perejil y unas yemas de huevos duros para que abulten: luego toma un poco de pan rallado y queso á proporcion, de modo que no se conozca mucho, y compondrás el capolado con huevos crudos: sazónalo de sal y todas especias, y haces las albondiguillas sin tocarlas con la mano, tendrás un molde para hacerlas: y si no, es mas fácil una jicara mojándola en agua tibia á veces: cográs del capolado lo que quisieres dentro de la jicara, moviéndola quedará la albondiguilla hecha con perfeccion; y de esta diligencia no excuso a la cocinera mas curiosa aunque se tenga por la mas limpia, oxe bien las moscas, que no tendrá poco que hacer, no se aumente con ellas la pasta. Previenes caldo, si puede ser de pescado, y cuando menos de garbanzos: las echas en el hervor, y con un par de hervores quedan cocidas; harás una sal-

silla de yemas ó de avellanas, las sirves con poco caldo, y sabe que en todo guiso, particularmente en el pescado, es la mayor falta la sobra.

Ranas con huevos.

Pones agua en una vasija ancha con sal, perejil y ajos fritos, con todas especias; lo pones todo á cocer, luego echas las ranas con los huevos estrellados que estén espaciosos, y las sirves de este modo: algunos tienen este plato por cosa regalada, no lo extraño.

Caracoles.

Despues de remojados los lavas con un puñado de sal, les darás dos ó tres aguas, los pones á cocer, espúmalos, los echarás sal, tomillo, laurel en hojas; un manojo de orégano, y cuando estuvieren cocidos, escúrrelos bien; frie cebolla y échalos en la sarten á que se frian;

son muy gustosos, y para que sepan mejor haz un ajo de este modo: toma un pedazo de pan y remójaló en agua y vinagre; machaca unos ajos en el mortero con un poco de pimienta y sal, y luego exprímelo, pon un poco de perejil y yerbabuena; pícalo todo en dicho mortero; echa yemas á proporcion, toma una aceitera de pico, y puedes echar aceite poco á poco, revolviéndolo á una mano sin cesar hasta que quede como engrudo, y que sepa á sal; de este ajo pon en el borde del plato; si hubieres de hacer muchos platos de caracoles, y advierto que no es bueno este guisado para aguados, porque con vino son de gran provecho.

ARTICULO 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, sazónalo con todas especias, canela y azucar, echa huevos crudos á proporcion; cuando el relleno esté un poco blanco, rellena luego los huevos; rebózalos con otros huevos bien batidos con un poco de harina, y frielo con azúcar y canela.

Huevos megidos

Para hacer un par de huevos echa una onza de azucar en una cazuela, y agua como bulto de un par de huevos; cuando esté bien caliente el agua con el azucar echa los huevos bien baidos ó deshechos; y con hierro dispuesto á este fin revuélvelos hasta que se cuajen; así se suelen dar á los enfermos.

Huevos pasados por agua.

A algunos parecerá cosa frivola el poner por escrito cosa al parecer tan fácil, pero no lo es. Para hacer mucha cantidad á un tiempo, pon un caldero de agua á hervir,

cuando está hirviendo echa los huevos frescos en un canasto, y así los sacarás todos á un mismo tiempo; porque así, supongo, quieres hacer cien pares, y no como te digo, unos sacarás duros, otros rotos, y otros sin que estén buenos para tomarse.

Huevos en abreviatura.

Tomas calabaza, cebolla, tomate, perejil, yerbabuena y lo freirás todo; luego le echarás en una vasija ancha, deshaces bien los huevos, sazónalos de sal, les pones fuego arriba y abajo hasta que se tuesten, despues los cortaas como tostada y podrás servirlos.

Huevos duros.

Tomas los huevos duros, despues de velados los pondrás en vasija con agua sazónada, freirás cebolla abundante, y echas perejil, yerbabuena y demás especias, una salsa de avellana, y que dé

un hervor, se pone pan á remojo en agua y viúagre, y picas luego avellanas con dos granos de ajos; y en los huevos echas aceite con ajos fritos; desatas la salsa con el agua sazónada: á proporción de los huevos has de hacer la salsa y echar el recado.

Otros diferentes.

Pones agua sazónada en vasija ancha, echas perejil, yerbabuena, ajos fritos, pimienta y azafrán, y vas echando 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.

Tomas agua y azúcar correspondiente á los huevos, y les echarás en frío en un puchero ó chocolatera, se desata con molinillo, y conforme se vayan calentando se va revolviendo; y en hirviendo los sa-

cas con espuma sobre algun plato de vizcochos, escudillándolos como el chocolate.

Otros huevos duros.

Cortas huevos por medio á lo largo, haciéndolos rebanadillas como cuando se corta cebolla; cuando los tengas así dispuestos, frie cebolla menuda, frita que esté, echa los huevos con un poco de verdura machacada. inclúyelo todo junto, sazónalo con todas especias, y cuajalo todo con huevos deshechos; si quieres echar ágrío sabe muy bien.

Otros huevos diferentes.

Toma del luz que no tenga espinas, bien desatado, y córtalo como pedacitos de tocino, y haz los huevos en tortilla; son tan gustosos, que algunos dudarán si son de tocino.

Huevos rellenos de otro modo.

Saca lo que tienen los huevos frescos dentro de la cáscara, haciéndoles un agujero como una avellana, con yemas, caldo del puchero, azúcar, canela y almendras picadas, haz una masa ó pasta que parezca pan, y con ella rellena los cascarones de los huevos con un embudo pequeño, sin ensuciarlos; tapa los agujeros con cáscara de huevo, y cocidos en un cazo, los podrás servir.

CAPÍTULO III.

PROSIGUE LA COMIDA DE PESCADO.

Sopa comun.

Toma del caldo que quitaste de las truchas, y ten sopas de buen pan tostado, compon las sopas en una tartera; pon huevos duros deshechos á proporcion, perejil, queso rallado, unos polvos de clavillo y canela, ten avellanas tostadas, pica-

las con unos granos de ajos, pimienta y azafran, las desatas con una porcion de caldo de truchas, ponlo todo á cocer en un puchero; cocido moja las sopas con el demás caldo que den un hervor: luego retíralas, échalas la salsa con unos huevos deshechos por encima: ponles 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 cierta.

Sopa de cuaresma.

Cortas las sopas un poco crecidas, las pones en una vasija ancha, de cuando en cuando echa perejil picado, unos polvos de pimienta, y fuera de cuaresma un poco de queso rallado; freirás cebollas y unos ajos, échalo sobre las sopas, tienes dispuesta salsa de avellana ó piñones machacados, con unos granos de ajos, pimienta y azafran, la desatas con agua que esta-

rá prevenida para las sopas: ponlas a cocer, teniendo cuidado de revolverlas con el cucharon porque no se deshagan; cocida que esté la salsa toma la tercera parte y échala por encima de las sopas, las mojas y las pones á cocer, cuando hubieren dado un par de hervores quitelas el fuego y échales la salsa que te quedó, tendida por todas las sopas; y puesto fuego encima hasta que haga costra, las podrás servir.

Migas sin ajos.

Cualquiera guiso se puede hacer sin ajos, pero á veces estos son el alma de él: para hacer migas sin ajos las cortas menuditas, las pones con un poco de agua y sal, pondras cebollas á freir, y haces las migas picándolas bien, y las tostarás; y si quisieres hacer las sopas, las añades un poco mas de agua, las has de disponer á modo de una tortilla volviéndolas de una á otra parte; déjalas tostar bien, son muy gustosas y estomacales.

Caldo.

El caldo de yerbas, que no sean muy fuertes, pondrás en la olla, y habiendo machacado avellanas, con un poco de pan y unos granos de ajos, echas huevos crudos con todas especias, desatas la salsa con dicho caldo, echas cebolla frita con abundancia, y ponlo á cocer para que tome de las especias, y despues lo sacas á desudar; desata los huevos con caldo tibio porque no se cuajen, y lo incluirás todo.

Caldo de otro modo.

Tomas el caldo de los garbanzos despues de cocidos y compuestos, ponlo en una olla, cuélalo antes, echas una salsa de avellanas con un puñado de perejil, lo pondrás á cocer, y cuando estuviere cocido, sazónalo con todas especias, sácalo y ponlo á desudar, desatas huevos con un poco de caldo tibio, compones los

garbanzos de nuevo, y puedes de este modo añadir otro plato de ellos.

Burete.

Puede ser de carne ó de pescado: ahora trato de lo de pescado; coje el caldo de las yerbas, particularmente si son pencas de acelgas, y ponlo en la olla que se ha de cocer el burete, sazónalo con todas especias, echa perejil, poca yerbabuena y esto en cualquiera cosa, porque sobresale mucho; luego emperdiga unas lechugas y las picarás con las pencas de acelgas, un puñado de acederas de huerta; y picado todo lo echas en la olla, y una sarteneda 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; desatas para una olla de un cantaro, docena y media de huevos con un poco de caldo tibio, y revuélvelo bien porque no se cuaje. Esta es una escudilla que algunos dudarán si es de carne.

Buñuelos.

Tendrás un molde á modo de un vaso, tan ancho de arriba como de abajo, con una cruz dentro de él, que le coja todo, que de este modo quedar, cuatro 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 cerrajeros; pónese este instrumento á calentar, haces luego una pasta de huevos con poca harina, que esté mas clara que para hacer hostias; sacas el molde del fuego, ponle en el aceite; luego mojas en la pasta, y meneándole soltará; y si al principio no suelta, ayúdale con una caña, salen así los buñuelos como boneles, y se pueden rellenar con pescado ó con jigote, quitándoles lo que tienen dentro con unas tijeras; despues de rellenos los pondrás en una vasija sobre unos papeles para que no se peguen; deshaces unos huevos y les das con unas plumas: ponles mas fuego arriba que abajo hasta

que hagan costra, y los sirves con azucar y canela: si quieres dar solo dos buñuelos desatas un poco de miel con agua caliente y rocialos en el plato; si quieres ponerles anís encima lo haces; si te quedare algo de pasta haces unas celosias que cualquiera pueda mirar por ellas: tomas una aceitera 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 cuarto de canela; se compone de este modo: cuando un cazo de agua esté hirviendo, echas almendras, luego las sacas sobre el tablero, las mondas y echas en agua fria con dos onzas de piñones á cada libra de almendras; las mueles, y así no saldrá parda la leche; desatas la pasta con agua fria; lavado el

arroz con agua tibia ponlo á enjugar, y la leche en una olla nueva que se haya entibiado, y tienes otra con sal para emperdigar el arroz; el azucar échalo en la leche y lo puedes espumar: la canela ponla en un puchero nuevo en infusion y échalo en el arroz; vas añadiendo con la leche poco á poco hasta que el grano blandée, lo sacas del fuego, desatas unas yemas con leche fria, ó a lo mas tibia, y ten cuidado no se coagulé; sirves el arroz con azucar y canela, reservas leche por si se endurece, el residuo de la leche colada, es de ninguna sustancia; bien sé que hay algunos que lo aprovechan todo.

Arroz de otro modo.

Pones el arroz bien limpio en la vasija donde se ha de hacer, con un puñado de perejil picado, pimienta y azafran y la echas ajos fritos, luego lo pones a emperdigar, y cuando estuviere tostado le echas el agua y sazónalo; haz que se

cueza, y si quieres añadir un poco de pescado deshecho, sale muy bien como los tomates; y si los quieres tostar echas huevos batidos, poniéndole fuego encima; si echares azucar y canela por la parte superior, es bella cosa.

Almendrada.

Para hacer la almendrada has de poner un cazo de agua á cocer; cuando hierva echa las almendras, las sacas luego y las mondas en agua fria, porque si las poner á cocer en agua fria se hacen aceite cuando las machaques, y no se logra así mas que ser simple boticario, y las machacas en el mortero; para cada taza es necesario onza y media de almendras y una de azucar, pica bien las almendras con una porcion de azucar, á cada docena de tazas echas una docena de huevos, y para espesarla tomas un poco de pan sin testar, remójalo, y sino almidon, y ponlo á cocer para servirlo con azucar y canela por encima.

Avellanada.

Para ocho tazas toma una libra de avellanas tostadas, si no lo estuvieren, las limpias; que siempre tienen alguna cáscara: ponlas en una cazuela, rociándolas con unas gotas de agua, échalas unos polvos de sal y las dás unas vueltas, escúrrelas y éhalas en la sarten, y cuando estuvieren tostadas envuélvelas en un paño hasta que se enfrien, estrégalas para que se les vaya alguna migaja de piel ponlas despues en el mortero con un toston de pan remojado, lo machacas tódo, y desatado en agua, lo pones en la olla con el azucar correspondiente: lo pones á cocer hasta que levante el hervor; tienes 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 la almendrada no has de tostar el pan, como para la avellanada.

Leche asada

Tomas dos cuartillos de leche con una libra de azucar revuelta con una docena de huevos batidos, revuélvelo todo, ponte fuego arriba y abajo y se asará; tiene el gusto de quesada.

Col cuajada

Cueces el grumo de la col con agua y sal; despues de bien escurrido y picado tomas un poco de queso rallado, yerba-buena y perejil; pícalo todo bien con una poca de cebolla frita, echas azucar que sobresalga, unos huevos, y todo junto lo revuelves: lo pones en vasija ancha, luego bate unos huevos, échalos por encima, pon la vasija entre dos fuegos, y servirás la col con azucar y canela.

Pencas de acelgas en pastelillos.

De lo mejor de las pencas pondrás á

cocer en agua y sal: cocido pícalo muy bien, exprímelo en un lienzo claro, ponlo en vasija, échalo un poco de pan rallado, azúcar y canela correspondiente á la pasta del mismo modo huevos. Armalo todo, y haces unas tortitas como si fueran huevos; las bañas con otros huevos batidos, ve mojando las tortas, y fritas en aceite, que estará como para pescado, salen muy esponjosas; y si las sirves con azúcar y canela por encima, muchos no sabrán lo que comen.

Escudilla de calabaza.

Mondas la calabaza bien curada, de modo que los pedazos no sean mayores que nueces, cuécela con agua y sal; cocida desatada con el cucharón, échale cebolla frita, pimienta, azafran y queso rallado; ten arroz limpio á proporcion, échalo en la olla, y luego ponlo á sudar fuera del fuego.

Calabaza asada.

Para hacer la calabaza bien, cójela pequeña y dala dos ó tres cortes al través: ponla en una cazuela con aceite crudo, perejil, pimienta, sal y un poco de ágrio que cuando hay calabazas tambien se halla: si no le hallares de uva cruda, pon un poquito de vinagre, fuego en la parte superior é inferior de la cazuela y se asan porque la humedad de la calabaza la consume el fuego; pero nota que por mas ajillos, no tiene mas sustancia.

Calabazas de otro modo.

Las calabazas que no sean duras córtalas á lonchas delgadas, cubre la primera superficie de una vasija con ellas, y échalas pimienta, sal y tomates picados, les quitas el pellejo, para esto se ponea sobre las brasas; despues con otras tantas cortadas, que de nuevo echas en la vasija, haz la misma diligencia, ponles aceite

crudo, fuego arriba y abajo, y si quieres un puñado de pan rallado, un poco de yerbabuena con cebolla cortada menuda, y si no tuvieres tomates echas unos granos de agraz, y las servirás así sin galopearlas.

Calabaza rehogada

Cortas la calabaza en pedacitos crecidos, los pones en una olla con una sarteneda de cebolla frita, ajos majados, pimienta, sal y tomates: le darás vuelta hasta que se vaya rehogando; y si echares un puñado de perejil y yerbabuena salen bien y á muchos les gusta cocida con agua y sal: despues ponte un poco de aceite crudo y pimienta.

Calabazas en otra forma.

Tomas las calabazas no muy crecidas córtalas en lonchas gruesas como el dedo cortante, cuécelas con agua y sal: cuando hayan dado un hervor las sacas, ponlas á

escurrir en una tabla, las enharinas, y fritas en la sarten, las vas echando en una vasija poco á poco con vino blanco y canela, y darán un par de hervores.

Cebolla rehogada.

Cebollas limpias, las cortas en cuatro cachos, las empardigas en la sarten con sal, cuando estuvieren medio fritas las echas en la olla, donde se acabarán de rehogar con un poco de pimienta y antes de servir esta cebolla, la echas un poco de pan rallado y lo revuelves bien, y si fuere mucha la cantidad de cebolla, echas pan rallado á proporcion: es el mejor modo de componerla para colacion: y si aun de este modo no puedes hacer morder cebolla, no sé como facilitar la muerdan.

Cebollas rellenas.

Quitás el corazon de las cebollas dejando los cascós mayores enteros: cueces los corazones con agua y sal, y picados

ponlos en la sarten con aceite ó manteca de vacas, echando perejil, yerbabuena, cogollos de lechuga, que cocerás sino fuere tierna con agua y sal, la picas, y revuélvela con la cebolla de la sarten. Échale unos huevos batidos, revuélvelo todo hasta que esté enjuto, lo sacas al tab'ero y lo vuelves á picar bien; echas queso, pan rallado, huevos crudos, y sazonas de todas especias; y si quieres hacerla con dulce no eches especias ni queso, rellena las cebellas, cuécelas con caldo de garbanzos y échalas salsa de pichones ó avellanas.

Camuesa rehogada.

No me juzgues apocado, aunque me hallo en tantos ahogos, pues aún estoy con ánimo de quitar el pellejo y corazon á la camuesa para darte gusto y ejemplo: haz así mismo pedazos la manzana, que no será difícil: no teniendo ya corazon, ponla en un puchero con azucar, canela, un po-

quito de vino blanco, pruébalo antes no esté ágrío, y ponlas á rehogar con fuego manso.

*Camuesas asadas.**

A la camuesa das una cortadura junto al cabo que llegue hasta la mitad. luego otra por el suelo al revés: hecho esto, con la punta del cuchillo darás una puntada por medio, un cuarto sin otro, y queda la camuesa en dos mitades y cuatro cuartos; las quitas el corazon con la punta del cuchillo: en aquel hueco las echas azucar y canela, y quedan como sino las hubieras partido, las asas, si las quieres rellenas son mejores, aunque dificultosas de partir.

CAPÍTULO IV.

DE TODO GÉNERO DE YERBAS.

Acelgas.

De esta yerba se podia escribir mucho, propondré solo el modo mas comun y fá-

cil. De las pencas crecidas tiernas quita la telilla como cuando se limpian para cortarlas: las haces despues pedacitos y cuécelas con agua y sal; cocidas que sean, escúrrelas en una tabla; haz una masa con huevos y harina como para abadejo, unta las pencas en masa, frielas en la sartén; y sírvelas con azúcar y canela: son muy buenas, aunque cara para los pobres: para éstos despues de cocidas con agua y sal, se les echan unos ajos fritos, un puñado de harina quemada en el mismo aceite: así son mas ligeras y no malas.

Habas verdes

Despues de cocidas con sal, córtalas y échalas aceite con ajos fritos, machaca una salsa de avellanas tostadas, tuestas asimismo un poco de pan, y ponlo á remojo en agua y vinagre, lo esprimes bien y lo machacas con pimienta y huevos correspondientes á la salsa, la desatas con agua sazónada y la echas en

las habas que den un hervor de modo que no se socarren, advierte que todo género de yerbas es bueno escaldarlas para que se vaya algo del verde.

Alcachofas.

Pones la olla con agua al fuego, tienes las alcachofas mondadas ó quitadas las hojas exteriores; cuando hierva el agua las escaldas y cueces, y cocidas, ponlas en una cazuela con caldo sazonado con sal y un polvo de pimienta; pondrás cebolla á freir, frita quitála, y en el aceite echas un puñado de harina hasta que se queme, lo echas sobre las alcachofas y se hace una salsilla, dándole dos ó tres vueltas: este es el mejor modo para día de ayuno; y si fuere día de carne, en lugar de aceite echas tocino entre magro y gordo, que estarán mejores.

Espinacas

Después de lavadas ponlas en la olla

con sal y un poco de aceite que se vaya rehogando, y cuando estuvieren cocidas sin mas agua que las que ellas arrojan, escúrrelas, y las compones de este modo: pones aceite con ajos fritos, luego tienes pasas quitados los cabos, y las echas en el aceite hasta que estén bien hinchadas; lo echas todo sobre las espinacas con un puñado de piñones remojados y un polvo de pimienta, revuélvelas bien; despues pícalas en la misma vasija con la misma paleta por mas limpieza; y si las quieres cocer tambien puedes, componiéndlas como queda dicho, pero no son tan buenas.

Espárragos.

Los espárragos los vas haciendo pedacitos, los mas tiernos los pones á remojo: luego tienes agua á cocer y los escaldas, poniéndolos á cocer con agua y sal; sazónalos cuando estuvieren cocidos echando un poco de aceite crudo, clavillo, canela y un poquito de azafran, y si quieres va-

ciarlos en una tartera, echas uuos huevos abiertos, que cocidos con los espárragos, son muy buenos.

Judias verdes.

Limpias que sean las judias, las pones á cocer con agua y sal, y cuando estuvieren cocidas las sazonas: tienes cebolla cortada y frita, la echas sobre las judias con un poco de sal y un polvo de pimienta, y dale dos ó tres vueltas para que reciba el recado.

Guisantes verdes.

Tomas los guisantes que sean tiernos limpialos y los quitas la golilla que tienen junto al cabo, los escaldas, cuécelos con agua y sal, los tienes despues retirados hasta que sea hora de servirlos, échales en los platos, los sirves con aceite crudo y pimienta por encima, este me parece el mejor modo; y se da 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 exprimes bien y pones á cocer con agua y sal; cuando estén cocidas escúrrelas y ponlas á freir en aceite; estando medio fritas echas cebolla cortada y que se acaben de freir con ella; ponla despues en una cazuela, haz una salsa de avellanas, écha un puñado de verbabuena y un polvo de pimienta que dé todo un hervor: son muy buenas, si no te agradaren con salsa, las comerás con la cebolla sola.

Criadillas de tierra

Esta es una yerba muy regalada, criase como las patatas debajo de tierra: las mondas y las puedes echar en remojo en pedazos: las escaldas, ponlas á cocer, y cocidas que sean pon aparte el caldo con que se cocieron; las vacias en una cazuela, écha-

las aceite con ajos fritos: componiendo una salsilla de caldo que apartaste con todas especias, deja que dé un hervor, y si te queda algo del mismo caldo lo compones como de carne, y será tan bueno, que dudarás si es de carne ó pescado. Las patatas se componen del mismo modo.

Berengenas asadas.

Despues de mondar las berengenas las cueces con agua y sal, hechas pedazos; cuando estén cocidas las pones en vasija que no sea honda: si fuere dia de carne, las echas una sartenada de tocino entre magro y gordo, con fuego arriba y abajo; las das vueltas, y cuando estén asadas las infundirás agrio de lima y un polvo de pimienta; mas para dia de pescado, las pones aceite con ajos fritos, machacas unos granos de pimienta, ajos, perejil y sal; y á cada vuelta las vas rociando con un manojo de plumas; tambien asi son gustosas.

Nabos

Los limpias bien y lavas una ó dos veces, ponlos á remojo porque no les quede tierra, los escaldas y cueces con agua y sal; despues de cocidos, los escurrees y compones de este modo: corta cebolla menuda y la fries con aceite bueno; ya frita, quita del aceite la cebolla y quema en él un poquito de harina y la echas sobre los nabos con un polvo de pimienta, los pones á fuego manso, dales una vuelta y se rehogan grandemente: la cebolla que quitaste te servirá para huevos ó para componer judias ó garbanzos echando mas aceite.

Borrajas rebozadas.

Esta es una verdura poco sabrosa á cuerpos rellenos de manjares de mas sustancia, aunque á muchos les gustan dispuestas en la forma que aquí diré: tomas los tallos de las borrajas tiernas, los cortas á pedacitos de á cuatro dedos, los lavas bien, cuécelos con agua y sal, y cuan-

do estén cocidos los escurres en una tabla limpia: luego haz una masa clara como para abadejo frito con huevos y un poco de harina, los vas untando y friendo en la sartén, los sirves con azúcar y canela: es así buen plato.

Caldo de borrajas.

Tomas aceite bueno, fries cebolla menuda, y cuando esté frita, quítala con una espumadera y echa el aceite en el caldo en que cociste las borrajas, machaca una salsa de avelianas tostadas, y echa también un toston de pan remojado bien esprimido: pon de todas especias, como son, pimienta, azafran, clavillo, canela y un grano de ajo: desátalo todo con el mismo caldo que cueza un poco; sazónalo de sal, lo sacas del fuego, desatas huevos correspondientes con un poco de vinagre, y los echas cuando esté tibio porque no se coagulen los huevos, y lo pones á sudar: este es un caldo suave y bueno, tanto que algunos dudarán si es de carne,

Cardos de huerta.

Limpia bien los cardos, quítales los hilos y telillas; córtalos y échalos en agua fría, porque no se ennegrezcan; los escaladas con agua cocida, y cuécelos con agua y sal; cocidos los escurres, pones una ollita de agua al fuego y sazónas de sal: machaca una salsa de piñones ó avellanas con pimienta, unos granos de ajo y un remojon de pan, desatas con el agua sazonada, y echa en el cardo aceite crudo que dé un par de hervores; sino tuvieres salsa, echa aceite y ajos fritos.

Setas de cardo.

Estas son las mejores: despues de bien lavadas y cocidas con agua y sal exprime y fries con cebollas, haces 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 haces unas empanadillas echando la salsa

dentro, luego las fries en la sartén; son muy buenas para añadir un plato, y á algunos les gustan tanto como perdices; pero yo éstas elegiría, y creo no errar en la elección.

Criadillas de tierra de otro modo.

Me ha parecido enseñarte otro modo de gnisar las criadillas; entre los muchos que hay, toma las mayores, cuécelas con agua y sal, bien mondadas, rehógalas con buen aceite y cebolla frita, las pones caldo de garbanzos, sazónalas con todas especias, un poco de azafran y verdura bien picada, lo pones dentro que cuezan un poco, sazónalas de sal y cuájalas con unas yemas de huevo, zumo de limon ó vinagre.

Berengenas rellenas.

Las cueces partidas por medio con agua y sal; cocidas las escurrees quitándolas el corazon de modo que queden huecas como

media nuez; picas unas pocas de las que cociste, fries un poco de cebolla con buen aceite, luego echas las berenjenas machacadas, un poco de yerbabuena y huevos crudos, las pones al fuego hasta que se sequen, revolviendo 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, canela y unos polvos de azúcar; llenas con esto las medias berenjenas, tén un batido de huevos y harina claro, las mojas en él y las fries en la sarten: las sirves con azúcar y canela.

Achicorias y escarolas

Limpia y lava bien las achicorias, escáldalas y cuécelas con agua y sal; cocidas escúrrelas, y guarda el agua para los hipochondriacos, las compones con aceite y ajos fritos. La escarola despues de bien lavada la cueces como las achicorias, las compones con aceite crudo, y ser-

virás con unos polvos de azúcar por encima.

Zanahorias.

Es comida simple y de bestias. Si te gustan las zanahorias las pones á cocer con agua y sal y las haces rajadas, con cebolla frita las pones en una cazuela, y sazónándolas de todas especies y sal, las echas agua caliente hasta cubrirse, las pones dulce de azúcar ó miel y vinagre, que estén bien dulces y agrias; luego fries un poco de harina que esté bien quemada, la deshaces con el mismo caldo de las zanahorias y se trahará en un hervor.

VARIAS ESCUDILLAS.

Potaje de judias

Las judias ya limpias las lavas y pones á cocer, teniendo cuidado que cuezan pronto; quítales esta agua, ponlas otra de nuevo, y cuando estuvieren cocidas las

compones echándolas cebolla frita, unos granos de ajos machacados con pimienta, azafran, yerbabuena, 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 cortadas las quitas el agua y las echas aceite crudo, pimienta, un puñado de perejil y yerbabuena, ponlas á fuego manso, dáselas dos vueltas y sazónalas de sal; y sino quieres hacerla de este modo, en la misma olla antes de quitar el caldo sazónalas de sal y azafran, y las puedes servir con aceite y pimienta sin caldo; y al que le guste echas un poco de vinagre en su plato.

Habas secas.

Las habas limpias y quitados los gusanos, se escaldan antes de echarlas en la olla:

las cueces y quitas la espuma, porque siempre quedan gusanillos, y cuando se hayan cocido machaca unos ajos si hiciere frio: y si los que han de comerlas no gustan de ajos ni especias, te acomodas a su gusto, porque bien se pueden componer sin ellos: machaca pues los ajos, pimienta, azafrañ y unos brotes de yerbabuena, y lo desatas todo con un poco de agua caliente: á cuatro puñados de habas echas uno de arroz limpio: sazónalas de sal y ponlas el arroz correspondiente: revuévelas y ponlas á sudar fuera del fuego, y de cuando en cuando las revuelves con el cucharón.

Garbanzos comunes.

Si tuvieres conocimiento de acelgas ó espinacas, con él remojas los garbanzos, ó sinó con el cocimiento de abadejo, despues de remojado, lavados y escaudados, cuécelos con un poco de aceite crudo, despues de cocidos los pones 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 echas una salsa de avellanas y huevos, mas para los pobres basta machacar un cucharón de garbanzos con yemas y las claras puedes aprovechar con huevos en tortilla: con un huevo y dos claras haces 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.

Guisantes secos

Límpialos y ponlos en remojo como los garbanzos, ó con agua tibia y sal; ponlos en la olla donde se han de cocer con agua, y cuando hierva los escaldas, luego los pones á cocer, y que sea pronto para todo género de yerbas ó legumbres: si conoces que son de mal cocer, echas

un poco de aceite crudo; se componen del mismo modo que los garbanzos con aceite, cebolla frita y unos granos de ajo en tiempo de invierno, echas de todas especias: si con esto no estuvieren bastante espesos añade un poco de arroz.

Almendras verdes.

Tomás las almendras antes que se cuajen los huesos, las estregas con un paño para quitarlas el bello y quedan bellas para cocerlas con agua y sal: cocidas, escúrrelas; fries cebolla cortada menuda, y despues de frita rehogas con ella las almendras, échalas caldo hasta bañarlas; sazónalas con todas especias, canela y un poco de azucar, que dén dos ó tres hervores, y échalas un poquito de verdura machacada, sírvelas asi sin cuajarlas con huevos.

Escudilla de ángel para cuaresma, y á los eclesiásticos servirás para semana santa.

Para esta escudilla es menester á cada

libra de arroz una libra de azucar y otra de almendras; el arroz lo has de lavar con agua tibia, luego lo pones á enjugar en unos manteles, y cuando estuviere enjuto lo mueles y pasas por cedazo de cerner harina; y si la mueles el dia antes, la dejas tendida porque no se vuelva agria; sacas la leche de este modo: pones un jarro de agua á hervir, y cuando hierva echas las almendras que den dos hervores; luego las mondas y las echas en agua fria, las machacas, la leche la cuelas con una servilleta limpia, la vas echando en una olla y la pones á entibiar con el azucar: luego desatas la harina con poca leche porque se deshagan los burujones, y cuando estuviere desatada la pones en la olla que se ha de hacer la escudilla á fuego lento, la vas revolviendo con el cucharon, y cuando se ponga dura se ha de revolver mas apriesa y la pruebas; cuando esté espesa y no sepa á harina, es señal que está cocida; tienes una onza de canela en infusion y la echas cuando esté cocida la

escudilla; para veinte escudillas has de menester seis onzas de azucar y un cuarto de canela hecho polvos, con los cuales hervirás la escudilla.

Tostadas de pan con manteca.

Cortas unas rebanadas de buen pan, tuéstalas en las parrillas, calienta la manteca, moja el pan en agua, escúrrerlo, fríe las rebanadas, y cuando las saques de la sartén las rociarás con polvos de azucar y canela: la servirás si puedes de la sartén al plato, y adviertan los escrupulosos, que aunque parecen cosas chavacanas, muchos las ignoran.

Para conservar tomales.

Cuando estén medio curados échalos en aceite frito, y los mantienes todo el año como si se cogieran entonces de la mata, pero los has de coger antes de salir el sol, y el aceite sirve para cualquier cosa.

Adobo de aceitunas

Cojes las aceitunas del árbol cuando veas alguna morada, que és indicio tienen el grueso que pueden tener: darás cuatro ó cinco cuchilladas á cada una, ponlas en agua dulce, mudándolas de dos en dos dias hasta que todas se hundan en el agua: dispones un adobo de agua y sal, y cuando hayan tomado del agua y sal, toma una vasija de medio cántaro, llenala de aceitunas poniendo ruedas de limon, hojas de laurel, olivo é hinojo; llénala de la misma agua de las aceitunas, ponle un poco de canela, clavillo y la mitad de pimienta, con un poco de azafran, todo deshecho en el mismo adobo. Nota que el adobo de las especias no dura mucho porque se pone agrio con los limones; por eso se han de componer pocas de una vez, y acabadas aquellas compones otras del modo dicho: para esto puedes tenerlas todo el año en agua y sal; las vas sacando y componiendo; advierte que las aceitunas despues del dia que las

pones en agua han de estar cubiertas, porque de lo contrario se pierden.

Otras aceitunas mas fáciles compones así; recién cogidas escojes las mas gruesas para enteras como no estén dañadas; las pones 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 tocadas partirás si se han de gastar luego: cocerás el adobo con hinojo, tomillo, hojas de laurel, cascós de naranja, cabezas de ajos machadas que sepan bien á sal: este adobo frio echas sobre las aceitunas, pero no las puedes conservar sino un mes poco mas ó menos. Si quieres conservarlas mas tiempo, pones las aceitunas con agua y sal y un puñado de hinojo, dos matas de tomillo, cascós de naranja, y así se conservan dos y tres meses. Antes de echar el adobo á las partidas las mudas de agua nueve dias, para que pierdan la actividad y fortaleza del verdor.

PARA COMPONER AGUA, CON 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; lo cueles con un cedazo, echas el agrio de aquel limon hasta que conozcas ha tomado de él, despues la azucar, y puede ser que dicha azucar sobre, y siempre se ha de echar con reserva, la cueles por un paño bien espeso en la misma garapiñera: para helarla serán menester tres libras de nieve, la dispones de este modo: la nieve menuda pones debajo bien cargada de sal, y la demás que sea mas gruesa como huevos encima, cargada de sal como la de abajo: media hora antes de dar refresco las vas moviendo, y tienes el cuidado de darle

alguna vuelta con una paleta de carrasca, porque se asuela, pegandose al suelo y paredes, y se hiela mucho: al tiempo de servirla la sacas fuera de la caja: tienes una cuchara que no sirva para otra cosa, y sino bien limpia: y la misma regla observas en las demás aguas.

Agua de canela.

Para el agua de canela es menester azucar como para el agua de limon, tres cuartos de canela cocidiéndose un dia antes, cuécese á fuego manso en un puchero nuevo, en donde quedas por espacio de media hora, cubierto el puchero porque no se exhale; despues de cocida pones el puchero en arena ó trigo: cuando hayas de componer el agua echas la necesaria en la garapiña con el cocimiento de la canela y el azucar, lo desatas en una cazuela, y si fuese grueso lo mueles antes y lo pasas por la estameña ó paño espeso, llevas el mismo método que en el agua primera.

Leche de almendras.

Para doce vasos una libra de azúcar, doce onzas de almendras; se mondan y se van echando en agua fría porque no salga par- da la leche: luego mueles la almendra, y cuando estuviere molida la desatas con dichos doce vasos de agua y cueles el azu- car y almendra del mismo modo, pero ésta se ha de colar hasta que no le quede sus- tancia, torciendo bien el colador, y aquel residuo inútil lo arrojarás, y compones la nieve como queda dicho.

Agua de aurora.

Para doce vasos de esta agua echas una libra de azúcar, y para esto es menester que los seis vasos sean de leche de almen- dras y los otros seis de agua de canela: lo mezclas, y el azúcar la pones en la garapi- ñera todo revuelto, y la nieve como á las demás aguas.

Leche helada.

La leche mejor es la fresca de vacas: para cada vaso es menester una onza de azúcar

y tres cuartos de canela para doce vasos, cocida antes, y con el agua que cuezas la canela desatas el azucar y lo cueles, lo echas todo en una garapiñera con la leche, de modo que esté poco mas de media: echas la nieve como á las otras aguas, tienes un molinillo de un dedo de recio, redondo como una cobertera, y le vas dando como quien hace chocolate; y cuando conozcas se pega á las paredes, la separas con el cucharon hasta que esté toda garapiñada: las vas escudillando, y colmas bien los vasos para tomarla con cucharilla.

Modo de hacer requesones

Pones la leche en una olla nueva, no empleada en otra cosa: desatas un poco de cuajo á proporcion de la leche, pones al fuego, y como se vaya cuajando lo vas sacando con una espumadera bien limpia: lo echas en una cestilla para que se escurra; y cuando lo hubieres de servir, ó un poco antes, pones sobre el requeson una espumadera clara apretándola un poco

y lo que saliere por los agujeros será como piñones, los vas echando en los platos y sirves con polvos de azúcar y canela, y algunos parecen gusanos. La flor de cardo y alcachofa seca es buena para cuajar, machacada en el almirez, desatase con la leche y se cuela para quitarle las motas.

Para remojar orejones ó cascabeles.

Remojas el día antes de servirse los orejones ó cascabeles en agua tibia por todo el día hasta la noche: les quitas bien el agua, los echas vino blanco hasta bañarse: estarán con él toda la noche, y lo sirves con azúcar y canela; y si los remojas con solo vino son mejores.

Para curar heridas

Aunque parece esto salirme de mi cartilla y propósito, me ha parecido ponerte, amigo cocinero esta receta, que bien conoces que no es mia, pero la puede tomar cualquiera que la necesite; y tú por ventura ó por desgracia la has menes-

ter alguna vez, que es cosa fácil, que andando entre cuchillos y manejándolos te suceda el cortarte: si te cortares, pues, en los tejados hallarás una yerba llamada uva de milano, como piñones: las machacas en el mortero, exprimes el zumo, lo pones en una redoma, se asola y queda el licor como aceite; aplicas á la herida unos paños mojados con dicha agua y sanas en poco tiempo.

Para los que se quemán ó escaldan.

Si te escaldare el agua hirviendo caída en rescoldo, pones la parte lesa en una vasija de vinagre virgen, donde la tienes buen rato, y así no se levanta ampollas; otros cojen una cebolla machacada y se estregan la parte escaldada; pero si se levanta ampolla, de la que se hace llaga, pones al fuego un pucherito de agua, de modo que le falten dos dedos para llenarse: echas un poco de cera blanca en grumo, ó de cualquiera otra si aquella falta, lo cueces y dando un hervor lo sacas:

tienes un poquito de aceite en una escudilla, vas echando en ella de lo que hay en el puchero poco á poco, de modo que sola la cera caiga, y poco importa que caiga algo de agua, porque despues se traba ella, y al mismo tiempo que cae se vuelve con un palito hasta cuajarse; con este unguento untas las llagas de la quemadura por mañana y tarde, y á pocos dias sanas.

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, y las templas así: despues de bien limpias las calientas, las estregas con una corteza de tocino, y así se templan brevemente. Otras veces las calientas bien, rociando la parte exterior y su suelo con vinagre; y si tuvieres priesa echa dos cascarones de huevos al fuego que aquel humo las suele templar;

pero aléngome al tocino que es lo mas seguro, haz las tortillas de este modo: echas un poco de aceite, pones la sarten en las brasas, igual bates los huevos y cuando esté el aceite caliente los echas, déjalos cuajar, los vas rollando con la paleta, los vuelves sin que se quemien, 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 instruyendo sacado de esperiencias 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, corrije lo que te agrada, perdona lo que falta, disimula el estilo, aprende lo que quieras, calla lo supérfluo, y mira que en todo te he deseado dar gusto, y todo lo sujeto á correccion.

FIN.

REGLAS

PARA TRINCHAR CON DECENCIA EN UNA
MESA.

P. ¿Qué es trinchar?

R. Dividir y repartir las viandas segun su su clase, y con respecto al número y calidad de las personas convidadas.

P. ¿Qué quiere decir eso?

R. Que debe el trinchador saber los diferentes cortes de carnes, pescados, pastas, frutas, etc., y sus mejores partes y bocados; para repartir segun el orden de las personas y su número; y no defraudar á unas y favorecer á otras indiscretamente.

P. ¿Qué ha de procurar el que toma este encargo en la mesa?

R. Colocarse en sitio tal que pueda cómodamente abastecer y servir al número de convidados de que se encarga.

- P. Pues qué, ¿no podrá uno solo servir cualquiera mesa?
- R. No señor: pues el número y distancia de los convidados pueden exigir dos, tres ó mas, para servir con oportunidad y sin confusion.
- P. ¿Y de qué mas debe cuidar?
- R. De que el trinchanté y cuchillos estén bien acondicionados para sujetar y dividir los manjares, sin machacarlos; destrozando las presas, y salpicando con las salsas.
- P. ¿Qué reglas debe llevar en el orden de servir los platos?
- R. Si hay presidiendo personas principales, ó aquellas por quien se hace el convite; suponiendo el buen orden de su asiento, deberá comenzar por ellas, prefiriendo en caso de igualdad la señora al caballero, quien estando á su lado la servirá el plato, bebida, etc.
- P. ¿Cómo repartirá la sopa?
- R. Si hubiere dos ó tres géneros de sopa, lo advertirá, para que cada uno pida la

que guste, y con el cucharon, que solo servirá para esto, garbanzos, verdura, menestras y caldos ó salsas: sin perjuicio de que cada uno pida el sa sero comun, y eche la que guste, ó la sirva el caballero á la señora: repartirá igualmente de la de arriba y abajo, de su guarnicion, etc., atendiendo en lo mejor á los principales y señoras.

P. ¿Y qué mas tiene que observar?

R. El repartir de tal suerte de todo, que siempre sobre, nunca falte, saliendo de la mesa principal algo para los de la segunda, y no hacer los platos, ni tan escasos que no coman, ni tan abundantes que sean gañanes.

P. Hay mas á que atender?

R. Estar siempre atento para servir con otra sopa ó plato mientras comen del uno los convidados, y el cucharon, cuchillo ó trinchante lo dejará descansar en el plato comun, y no lo tendrá en la mano sin necesidad, ni sobre los manteles, por no manchar.

P. ¿De qué mas debe cuidar?

R. De no poner plato servido, ni cucharón ó cuchara que haya tocado guiso diferente; para lo cual dará él y los convidados los platos con el cubierto cruzado, para lavarlos; si hubiere abundancia y proporción.

P. ¿Cómo se dividirá el cocido?

R. El cocido es un número de platos diversos en uno, que se suelen y deben dividir ó traerlos divididos de la cocina: lo general es separarlos en la mesa de no mucho cumplimiento en fuentes aparte.

P. ¿Cómo?

R. Poniendo el tocino, carne, chorizos, jamon, etc., en uno ó dos platos; dejando solos los garbanzos, y en otro la verdura: irá repartiendo aquellos y ésta, y trinchando despues la vaca en ruedas no gruesas al través; el carnero al hilo de las costillas; los chorizos en rajadas; y el jamon como la vaca: en uno ó dos platos hará que vayan pasando para tomar cada uno lo que guste, y si hubiere aves

en él se trincharán como adelante diremos, y en estos ó diferentes platos irán de mano en mano comenzando por su órden, ó por la derecha si son personas iguales.

P. ¿Qué me dice Vd. acerca del asado, y guisado?

R. Si fuera vaca ó ternera cocida ó asada, se cortará al través junto á la ternilla; la que está cerca del hueso es la mas sabrosa: lo mismo se trincharán todo género de lenguas en rajas no gruesas; siendo lo gordo lo que mas agrada.

P. ¿Y cómo se trincha el lomo de becerro, lechon, carnero, etc.?

R. Por la parte del espinazo al hilo, y luego al través en pequeñas lonjas para servirlo. El riñon y solomillo es muy delicado, y se parte en menudos pedazos para repartirlo. La nuez de arriba y abajo es tierno, y se parte al través; las ternillas de los brazuelos son estimadas.

P. ¿Y la espalda y costillas?

R. La espalda de arriba y abajo, pártase á lonja; la espaldilla al hito, y por costillas; la pechuga, quitado primero el pellejo, que es muy sabroso, divídase por costillas, y si salieren largas dividánse otra vez al través.

P. Y la cabeza?

R. Téngase presente en toda cabeza de cuadrúpedos tal cual grandes, que los ojos y orejas se tienen por el mejor bocado; los sesos en pedazos para quien guste: despues en ruedas chicas la lengua, luego los carrillos, etc.

P. Y si fuere de puerco ó jabalí?

R. Ambas se sirven frias en los platos de intermedio: su diseccion es la misma, y el pescuezo en ruedas.

P. Y qué me dice Vd. del trinchar un jamon?

R. El jamon caliente ó frio siempre se parte al través y en rajas delgadas, y que salga gordo con magro: la espalda, lomo y espaldilla como el ternero, ya dicho.

P. Y qué me dice Vd. acerca del corte de

la pierna de carnero, ternera ó cabrito asado ó cocido?

- R. Todo se parte á lonjas y por la parte mas gruesa; al través, tambien del lado del lomo algunos pedazos al hilo.

Diseccion del jabali pequeño, lechoncillos, etc.

P. Cómo se trincha el jabali, corzo, lechoncito y generalmente todo cuadrúpedo pequeño?

- R. Lo primero, se les corta la cabeza, despues las orejas; dividese por la mitad; córtese el muslo y espalda izquierda, despues el muslo y espalda derecha, levántese el pellejo de lo restante, y pártase para quien guste de ello: divídase en dos partes el espinazo, sirvase en pedacitos con las costillas unidas. Los del pescuezo, costillas y piernas son los mas sabrosos.

Diseccion del pavo, gallina, paloma, pichones, pollos y toda ave que no sea acuátíl.

P. Qué bocados son mas esquisitos en este género de aves?

R. Los alones, despues la pechuga asada y luego los muslos; cocidos primero estos, luego la pechuga.

P. Y cómo se trincha?

R. Teniendo firme el ave con el trinchanto, y apoyándola con el cuchillo, cojerá con aquel lo grueso del muslo izquierdo cortando el nervio que le une, y tirando con el tenedor por la izquierda, despues el alon por la coyuntura; hágase lo mismo por la derecha: el estómago, esqueleto y rabadilla en dos; y si fuere pavo la ubre se servirá en pedazos aparte y la pechuga a lo largo, y despues en pedazos al través, dejando el esqueleto solo.

P. Y cuando el pichon ó pollos son muy tiernos ó pequeños?

R. Dividanse en dos partes á lo largo ó

ancho y sírvanse así, el pedazo de la rabadilla es el mejor; y también las perdices pequeñas se trinchan así: ponga á cada uno un pájaro ó dos, si fuere menester, si son pequeños.

Modo de trinchar el ave acuátil.

P. La zarceta, el ánade y toda ave de agua, cómo se divide?

R. Se comenzará por dividir los dos lados del estómago en lonjas, después los muslos y alones como las demás; y el esqueleto se trincha en dos ó más pedazos. En las perdices, becadás y chochas los alones y cuerpo son más apreciables y en las últimas los muslos: pártanse como la gallina y demás, como se dijo. El faisán, lo mismo que la chocha, es apreciable en sus muslos y fin de estómago.

Sobre los conejos y liebres.

P. Tiene Vd. algo que decir acerca de los conejos y liebres?

R. Que partirán á lo largo desde el cuello dividiendo en dos el espinazo, se sacan los lomitos, córtanse al través en pedazos chicos, y lo demás como se quiera.

De los pescados.

P. Sírvase Vd. decirme qué debe observarse trinchando los pescados.

R. El pescado se divide con la cuchara, y no con cuchillo, á no necesitarse para la cabeza, que en la carpa guisada es lo mas apreciable; y para hacer trozos la anguila asada.

P. Dígame V. en general de ésta, y demás pescados enteros, cómo se trinchan.

R. Se le quitarán suavemente algunas escamas, que suelen quedarse, pasando la cuchara á lo largo, y con ella se saca en pedazos ó secciones la carne desde el medio hácia el vientre; despues se sirve del espinazo, advirtiendo que lo que está hácia la cola es lo mejor; y la lengua se sirve con preferencia para al-

guna persona distinguida. La cabeza, si es grande, se divide en dos partes, apoyando con el trinchante en la garganta, y con la cuchara ó cuchillo abriendo por debajo: el vientre, cabeza y cola son de varios gustos; y se debe preguntar en el sollo, barbo y salmon.

P. Y hay algunos pescados que se trinchan á lo largo?

R. La pesca dorada y bacalao se cortan al hilo del espinazo, que es lo mas carnososo y delicado, y luego en trozos: la lamprea, barbota y toda especie de pescados menores, se harán con la cuchara dos ó tres pedazos al través, y se servirán prefiriendo lo que está mas cerca de las aletas.

De las pastas.

P. Cómo se sirven las pastas?

R. Las grandes, como tortas, empanadas calientes, etc., y los que llaman rellenos de timbal, se suelen servir á la mesa con la tapa sobrepuesta; si no, lo

primero es dar un corte al rededor y en otro plato ponerla; y de su relleno ir sirviendo á cada uno, añadiendo un pedazo de la pasta al que guste, si las piezas del relleno están enteras se sacan en un plato y se trinchan segun su clase, para que pasen á tomar de él cada uno segun guste.

P. Y las pastas menuda y platos de guarnicion?

R. Estos se componen de pasteles de crema, almendras, frutas ó dulces; y se sirven sin partir si son pequeños; si son grandes, en pedazos chicos á lo largo y ancho, ó desde el medio á la circunferencia como ojaldres; si son de pasta algo mas dura de almendras, como quiera cada uno, ó partiéndolas con el cuchillo al rededor, ó á golpe con el mango.

De los postres y frutas.

P. Qué me advierte Vd. acerca de las frutas?

R. Si son melones ó sandías, deberán ir cortadas en rebanadas, en aquellos á lo largo, y en éstas en círculo, de suerte, que no haya mas que desprenderlas, é ir las sirviendo en la media fuente, ó a cada uno en su plato.

P. Y de las peras, manzanas, melocotones, naranjas, etc.?

R. Débense coger con un tenedor ó pequeño trinchante y punzones que para esto hay, ó con cuchillo limpio, mondándolas de alto abajo, de suerte que quede colgando la cáscara; se parten en pedazos á lo largo, y se sirven con la punta del cuchillo.

Del Café y Rosoli.

P. Cómo se sirve el café.

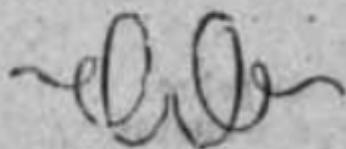
R. El café se sirve en tazas ó grandes jícaras con su platillo y cucharita, echando con la cafetera tanto café cuanto baste para estar cuasi llena la taza, si se ha de echar ó mezclar leche hasta der-

ramarse bien en el plato, y si nó, éste se derramará: y tomando cada uno la cuchara general, echará el azucar que guste, ó servirá á su beneplácito á las señoras y caballeros de carácter, ó segundará si quisieren.

P. Y sobre los rosolis?

R. Igualmente llenará de diferentes el numero de copas, é irá alargando á cada uno las que gusten.

Sobre los palillos, mondadientes y enjuagarse sigase la costumbre de la mesa.



ÍNDICE

DE LOS CAPÍTULOS Y ARTÍCULOS CONTENIDOS EN ESTE LIBRO.

CAPÍTULO PRIMERO.

De la comida de carne.

	PAGS.
Estofado.	3
Otro estofado.	4
Gigote grueso.	5
Otro común.	6
Pebre.	7
Lampreado.	8
Carne rehogada en guisado.	9
Otro modo de menos trabajo cocida la cena.	10
Otro compuesto.	11
Otro.	11
Carnero verde.	12
Guisado á modo de pebre.	13
Costrada de carne y huevos.	14
Id. de otro modo.	15
Otra costrada.	16
Albondiguillas de carnero.	17
Cebollas rellenas con carne.	18
Lechugas rellenas.	19

Calabazas rellenas.	20
Pepinos rellenos.. . . .	21
Guisado de carnero con granada.	22
Lonjas magras de carnero ó ternera.	id.
Tortillas de gigote de carnero.	23
Costillas de carnero.	24
Sesos de carnero.	id.
Manos de carnero.	25

CAPÍTULO II.

Prosigue la comida de carne.

Caldo helado.. . . .	25
Id. de otro modo.	26
Sopa.	28
Id. comun.	29
Otra sopa.. . . .	30
Burete.	32
Escudilla de ángel.	33
Escudilla de calabaza con leche, caldo de carne y miel.	34
Pies de puerco, rellenos.	35
Pepitoria.	36
Sangre de cordero ó cabrito.	37
Ternera asada.	id.
Conejos en pebre.	38
Gazapos en guisado.	39
Lonjas de tocino.	id.
Longaniza ó solomo.	40

Una cabeza de cordero.	41
Otra id.	id.
Liebre guisada sin agua.	42
Ternera estofada.	43
Lechoncito de leche con arroz.	44
Plato de huevos y leche con dulce.	id.
Para añadir un plato con lenguas de ternera.	45
Cabeza de ternera en guisado.	46

CAPÍTULO III.

Prosigue la materia del pasado.

Costrada de asadorillas.	47
Criadillas de cordero.	48
Cordero ó cabrito asado.	49
Escudilla de farro.	50
Manos de ternera.	51
Salpicon de vaca.	52
Arroz de grasa.	id.
Alcachofas rellenas.	53
Alcachofas con tocino magro.	54
Id. con dulce.	id.
Id. asadas.	55
Rellenos de pan y grasa.	56
Fideos gruesos.	id.
Liviano gustoso.	57
Vaca en guisado.	58
Pernil cocido con vino blanco.	id.
Albondiguillas repentinas.	59

CAPÍTULO IV.

De la volatería.

Codornices asadas.	60
Id. en guisado.	id.
Pavos asados.	61
Perdices en guisado.	62
Id. en pebre.	id.
Id. asadas con sardinas.	63
Pavos asados con verduras.	64
Pollos asados.	65
Id. guisados.	id.
Pepitoria de menudillos de pollo.	66
Pollos rellenos.	67
Id. lampreados.	id.
Anates con membrillos.	68
Id. para caminantes.	69
Gallinas con acederas.	id.
Pichones ó pollos rellenos.	70
Gallina dorada.	71
Partes de pollos y gazapos.	id.
Pollas de leche en abrevatura.	72
Pollos ó capones asados.	73
Albondiguillas de ave.	74
Pollos de carretero con salsa de pobres.	75
Sustancia para enfermos.	id.
Una pierna de carnero asada.	77
Modo de componer un lechon desde que se degüella hasta colgarse.	id.

Salchichas ó longaniza basta.	80
Derretido.	81
Salar las piezas.	id.
Chicharrones del derretido.	id.
Asadura de cordero frita.	82
Ternera rellena.	id.
Id. á la francesa.	83
Id. con pebre.	84
Lomo asado.	id.
Chuietas de carnero asadas.	id.
Carnero en guiso verde.	85
Cocletas de sémola.	id.
Ternera.	86
Lenguas en dulce.	id.
Patos guisados.	87

COMIDA DE PESCADO.

CAPITULO PRIMERO.

Abadejo.	87
Id. ordinario.	88
Id. de otro modo.	89
Otro abadejo diferente.	id.
Albondiguillas de abadejo.	90
Abadejo frito con miel.	91
Id. en otra forma.	id.
Otro guisado de abadejo.	92
Abadejo con tomate.	id.
Id. con pebre.	93

Truchas guisadas.	95
Cóngrio.	96
Bacalao.	id.
Besugo asado.	97
Bacalao con cebolla,	id.

CAPITULO II.

ARTICULO PRIMERO.

Anguila asada,	98
Id. con arroz,	id.
Id. en guisado con salsa,	99

ART. 2.º

Sollo pescado y lobo,	100
Sollo asado,	101
Albondiguillas de sollo,	id.
Costrada de sollo,	102
Pastelillos de id.,	id.
Lobo de mar asado,	103

ART. 3.º

Del atun, besugo y salmon,	id.
Costrada de atun,	104
Salpicon de id.	105
Besugo asado	106
Escabeche de besugo,	id.
Salmon,	108

ART. 4.º

De las truchas, luz y modo de conservarse el pescado,	108
Truchas de otro modo,	109
Id. en guisado,	id.
Plato de truchas y yerbas,	110
Luz ó merluza frita,	111
Para conservar pescado,	112
Adobo para it.	id.

ART. 5.º

De la saboga, lamprea, barbos, ranas y caracoles,	113
Lamprea de río,	114
Barbo,	id.
Ranas en pa telillos,	115
Albóndigas de ranas,	116
Ranas con huevos,	117
Caracoles,	id.

ART. 6.º

De los huevos de todos modos,	118
Huevos megidos,	119
Idem pasa os por agua,	id.
Idem en abreviatura,	120
Idem duros,	id.
Otros diferentes,	121

Huevos en espuma,	121
Otros id. duros,	122
Otros id. diferentes,	id.
Huevos rellenos de otro modo,	123

CAPÍTULO III.

Prosigue la comida de pescado.

Sopa común.	123
Id. de cuaresma.	124
Migas sin ajos.	125
Callo,	126
Id. de otro modo,	id.
Burete,	127
Buñuelos,	128
Arroz con leche de almendras,	129
Id. de otro modo,	130
Almendrada,	131
Avellanada,	132
Leche asada,	133
Col cuajada,	id.
Pencas de acelgas en pastelillos,	id.
Escudilla de calabaza,	134
Calabaza asada,	135
Id. de otro modo,	id.
Id. rehogada,	136
Id. en otra forma,	id.
Cebollas rehogadas,	137
Id. rellenas,	id.

Camuesas rehogadas,	138
Id. asadas,	139

CAPÍTULO IV.

De todo género de yerbas.

Acelgas,	139
Habas verdes,	140
Alcachofas,	141
Espinacas,	id.
Espárragos,	142
Judias verdes,	143
Guisantes verdes,	id.
Setas de monte,	144
Criadillas de tierra,	id.
Berengenas asadas,	145
Nabos	146
Borrajas rebozadas,	id.
Caldo de borrajas,	147
Cargos de huerta	148
Setas de cardo,	id.
Criadillas de tierra de otro modo,	149
Berengenas rellenas,	id.
Achicorias y escaroles,	150
Zanahorias,	151

Varias escudillas.

Potaje de judias, j	151
Otro modo de guisar judias,	152
Habas secas,	id.
Garbanzos comunes,	153
Guisantes secos,	154
Almendras verdes,	155

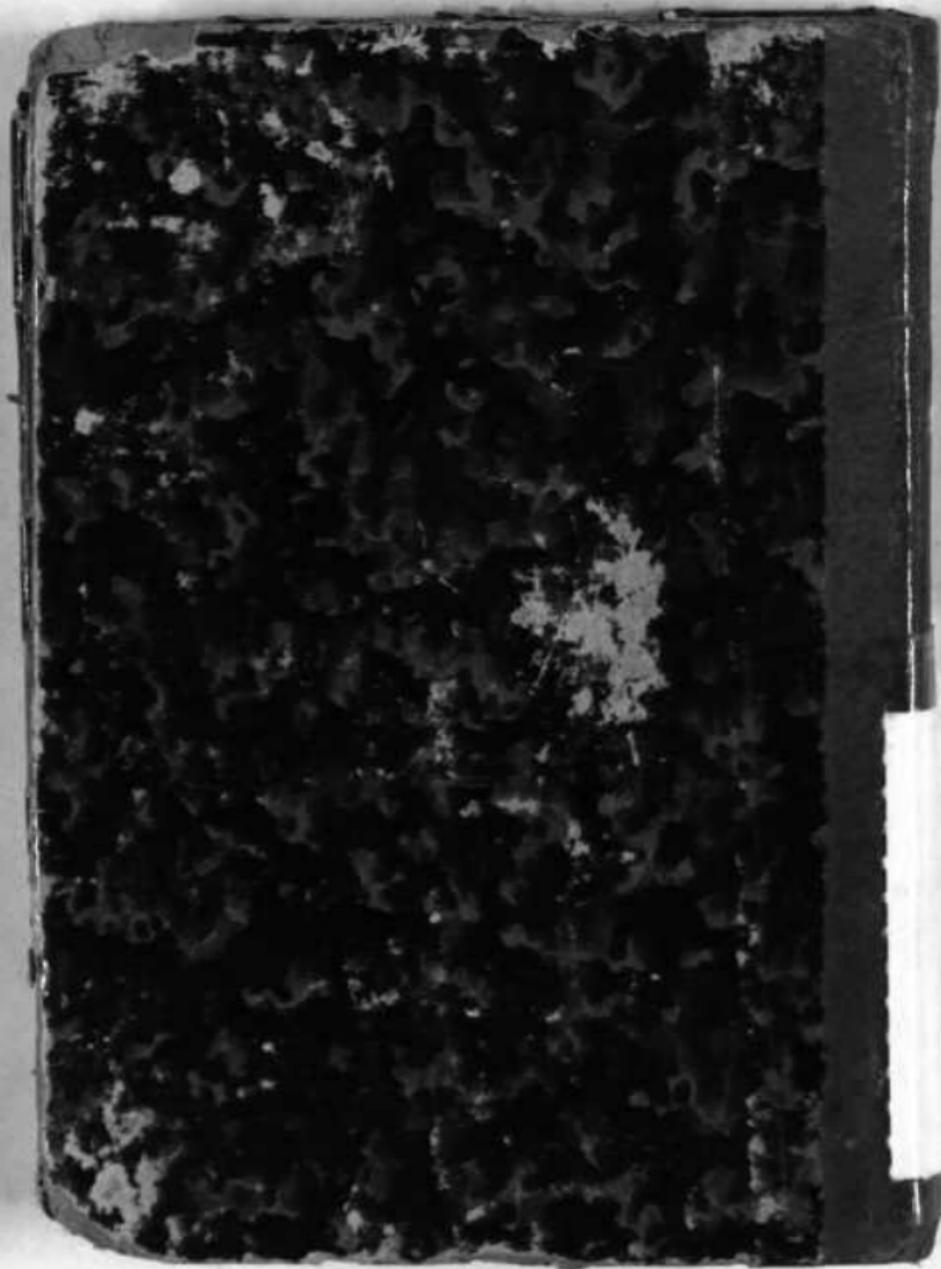
Escudilla de ángel para cuaresma y á los eclesiásticos servirá para semana santa,	155
Tostadas de pan con mantecas,	157
Para conservar tomates,	id.
Adobo de aceitunas,	158

Para componer aguas con otras advertencias.

Aguas de limon,	160
Aguas de canela,	161
Leche de almendras,	162
Aguas de aurora,	id.
Leche helada,	id.
Modo de hacer requesones,	163
Para remojar orejones ó cascabeles,	164
Para curar cortaduras,	id.
Para los que se queman ó escaldan,	165
Para templar sartenes,	166
Regias para trinchar con decencia en una mesa,	168
Disección del jabalí pequeño, lechoncito, etc,	174
Id. del pavo, gallina, paloma, pichones, po- llos y toda ave que no sea acuátil,	id.
Modo de trinchar el ave acuátil,	176
Advertencia sobre los conejos y liebres,	id.
De los pescados,	177
De las pastas,	178
De los postres y frutas,	179
Del café y rosolis,	180







585
T-5