



USCZ
4052

11-9-7

USOZ

4678

U.

4323

~~12-1~~

NUEVO ARTE
DE COCINA,



SACADO DE LA ESCUELA
DE LA EXPERIENCIA ECONÓMICA.

Su autor JUAN ALTIMIRAS.

DEDICADO
Á S. DIEGO DE ALCALÁ.



MADRID: 1822.
POR LA VIUDA DE BARCO.

£.12^o 7.4^o

Á S. DIEGO DE ALCALA.

SANTO MIO:



*Buscan los hombres, y aun con mucha
ánsia solicitan, á los mas eminentes bé-
roes, baxo cuya proteccion poderosa pue-
dan con seguridad salir á la luz pública
sus escritos, para que así protegidos
corran con aceptacion, y sin el menor
riesgo. Yo, divino S. Diego, quiero po-
ner á la sombra de tus seráficas alas es-
te pequeño libro que te consagro para
que logre el amparo que deseo; y siendo*

para comun utilidad, por sí mismo pide vuestro asilo, que aunque no sea sino por lo piadoso, será muy bien admitido de vuestra caridad, que roba los cariños de todos, desde el plebeyo mas ínfimo hasta el monarca mas supremo. Los deseos de servir á todos me obligan á escribir, y mi devocion fervorosa á ofrecer á vuestros pies esta obrilla. Admitid, Santo mio, esta pequeña oferta acompañada de mi afectuoso corazon, y os ruego me dirijais en mis operaciones, para que cumpliendo á vuestra imitacion, las obligaciones de mi estado, pueda gozar de vuestra compañía en el cielo.

Aprobacion de Francisco Ardit, de la cocina de S. M.

De órden del ilustrísimo señor D. Josef de Bustamante y Loyola, del Consejo y Cámara de S. M. en el supremo de Castilla, he reconocido el libro intitulado *Nuevo Arte de Cocina*, sacado de la escuela de la experiencia económica, escrito por Juan Altimiras; y confieso que eligió el autor el mas propio modo de escribir á la moda, pues ya hemos llegado á un tiempo que solo se vive para comer: así me ha declarado esta verdad los muchos años que hace voy tostándome entre las cocinas mas fuertes de esta corte, siempre inquieto y desvelado para inventar nuevos platos en que saborearse el delicado gusto de mis amos; y protesto que por mas que contentarles he procurado, nunca del todo pude conseguirlo: aqui hallarán los de mi profesion el mas extraño conjunto que pudiese ofrecerse á la comun utilidad, ya para desempeño de su oficio, ya para saciar los apetitos de tantos como vemos que procuran la esplendidez de sus mesas con la simetría de abundantes y exquisitos manjares para lucimiento de su

grandeza. De todo cuanto escribe el autor ha hecho de ello la prueba, y yo no hallo cosa que se oponga á la salud de cuantos con ella quisieren comerlo, ni á la menor regalía de S. M., pues todo se encamina á contentar el gusto sin mucho gasto; por lo que es digno de su impresion. Asi lo siento. Madrid y julio 4 de 1745.

Francisco Ardit.

PRÓLOGO AL LECTOR.

En el mismo instante que forzado de la obediencia me hallé en el empleo de la cocina, sin director que me enseñára lo necesario para el cumplimiento de mi oficio, determiné cuando bien instruido escribir un pequeño resúmen ó cartilla de cocina, para que los recién profesos que del noviciado no salen bastante instruidos encuentren en él, sin el rubor de preguntar, que acuse su ignorancia, cuanto pueda ocurrirles en su oficina.

A este fin he consultado á mis amigos de bastante experiencia en el asunto que trato, he leído libros y manuscritos en la materia; y la aplicacion y exercicio me ha dado luz para esta pequeña obra, que quisiera fuese de alguna utilidad al bien comun, y más principalmente á gente de economía; porque siendo preciso y necesario al gusto, como la vida humana se

ha de mantener como es justo, teniendo presente esta cartilla, no se desperdiciará cosa alguna, pues lo calamitoso de los tiempos no permite desperdicios; á mas de que en los pobres de Jesucristo es mas culpable cualquier gasto supérfluo. Muchas cosas encontrarás, amigo lector, en esta cartilla, que por ventura te disonarán por lo poco limado del estilo; pero sobre ser necesarias para explicar la diversidad de las viandas y sus confecciones, tienen excusa en tu prudencia y mi empleo. Si algo aprendieres en ella, darás solo á Dios las gracias, que es autor de todo lo bueno; disimula mis faltas, y atiende al fin de esta obrilla, que es la gloria de Dios é instruir al cocinero experto; á cuyo fin observa las siguientes notas.

Note el cocinero lo primero que ha de ser de todos notado, y así ha de ser extremado en su limpieza, no solo en lo que viste, sí tambien principalmente en lo que guisa: la limpieza exterior es indicio de la interior; y en el cocinero la exterior pulcritud del vestido señala la limpieza que guardará en sus manjares, y una y otra el cuidado de su conciencia. Este debe ser el primero en el bueno y vigilante cocinero, pues hay estómagos

tan delicados, que la comida menos limpia es suficiente causa, no solo á inquietarlos y provocar á vómito, sino lo que mas es, á quitarles la vida; y seria cosa lastimosa que el alimento instituido por Dios para conservarla, por descuido del cocinero sirviera para destruirla: mire el religioso de este oficio que son ángeles á quienes ministra la comida y sustento; y que los sacerdotes y ministros del Señor no deben ser menos atendidos en este particular que los príncipes en la tierra.

Tenga el cocinero limpia su cocina, barriéndola con frecuencia, y sacando la basura de su oficina; y para esto no sea perezoso, porque es cosa tocante á su oficio, y es de admirar de cuánto agrado sea para todos un pulcro y aseado cocinero: y esto causa que aun el mas femenino gusto no se desdeña de comer sus guisados; lo que podia asegurar con el caso de una señora bien autorizada, que convidada por el prelado de cierto convento á tomar alguna refeccion, no quiso consentir hasta que vió el aseo exterior del cocinero, de cuyo caso soy testigo ocular.

Note lo segundo que tenga todas las cosas en su lugar destinado, para que

cuando las necesite, sin trabajo pueda encontrarlas. Observe tambien guardar en memoria la especie, número y tiempo que tienen sus manjares en el fuego para cocerse, no sea que su olvido y la voracidad del fuego los consuma. Si á muchedumbre de hombres, como trescientos v. gr., hubiere de dar de comer, se podrá gobernar en esta forma: por la tarde partirá las raciones, poniéndolas en sus vasijas; despues de media noche dispondrá buen fuego, irá armando sus ollas con todo lo necesario y el asado; y si se compusiere pepitoria, la tarde antecedente al convite la dexará tendida sobre unos manteles no se avinagre: cuidado de quitar la espuma, y sazonado el guiso, se pondrá á un lado del hogar con un poco de rescoldo, y con esto se acabarán de cocer: y en el fuego desocupado pondrá las cazuelas de conejos ó pollos, y luego que hayan hervido con poco fuego se acabarán de cocer, teniendo cuidado de aumentarlo, si fuere floxo: despues para la sopa poco fuego es bastante. Si la cocina no fuese bastante capáz, elegir el campo raso, pues por no haberlo hecho así, he conocido sofocarse un cocinero en semejante funcion.

Note lo tercero que no se fie en su habilidad para el desempeño, tómese tiempo, porque Dios castiga á los descuidados que fian vanamente de sí mismos, cuando habian de quedar mas airosos. No presuma el cocinero de perito en su empleo, porque las obras califican, no los vanos pensamientos; á mas, que es imposible dar gusto á todos, siendo los gustos tan distintos como los individuos. Muy necesaria es al cocinero la paciencia para tratar á todos. No se haga parcial, dando á unos mas que á otros, ni mas bien compuesto: solo con los ancianos y enfermos debe obrar con reglas de caridad y prudencia, á imitacion de S. Diego.

Note lo cuarto que reciba el recado necesario con medida y peso, y que lo gaste con peso y medida para vivir con estimacion, buena conciencia, sosiego y paz, y jamas se haga cargo el religioso cocinero de las llaves de los repostes, porque á algunos prelados les parece se puede guisar á muchos con poco recado: no todos los cocineros son tan virtuosos que puedan mantener con cinco panes la comunidad de gente que mantuvo Jesucristo; y lo que implícitamente quieren no se puede hacer sin milagro ó trampa: lo

primero prueba mucha virtud, lo segundo gran bellaquería; y mas de cuatro cocineros tapanán la boca al prelado con arroz ó pencas de acelga en lugar de gigote, ó con guiso de carne basta en lugar de carnero; que es lo mismo que tomar gato por liebre. Sepa pues el cocinero que la mentira no puede estar mucho tiempo oculta, y que si se disimula por conveniencia agena, despues tendrá que purgar aun en esta vida, porque el traidor es pagado; pero despues muy aborrecido; y asi observe el cauto cocinero un medio, en que consiste la virtud.

Note en fin que se haga cargo de lo que ha de guisar y para cuántos sugetos, proporcionando las vasijas y viandas; y advierta que menos malo es que le falte un poco de caldo, que no el que le sobre mucho: el caldo ha de ser á proporcion de lo que se pone en la olla. Qué falta hacen en estos tiempos miserables cocineros de conocida virtud, que á fuerza de milagros multipliquen los alimentos! pues es tanta la miseria de algunos sugetos, que vienen á creer que la habilidad de un cocinero puede disimular su escasez, y qual otro S. Francisco de Paula mantener con un higo una comunidad de per-

sonas, dexándolas satisfechas; y asi alerta, cocineros: y para que con menos confusion podais dar cuenta de lo que recibís y gastais, tened una tabla con números y agujeros, poniendo en cada uno una cuerda con dos nudos á los cabos correspondientes al número; y de este modo podreis dar la cuenta con facilidad, tirando la cuerda que corresponde al número de los que comieron, de qué comieron, qué huéspedes hubo; y lo mismo respecto de las cenas. Con esta advertencia pues á la noche con poco trabajo lo pueden apuntar, y darán las cuentas en breve por meses ó semanas, porque puede ser la pidan cuando menos lo piense el cocinero: cuidado con la última cuenta, que es la que mas importa.

Adviértase tambien que en el número, peso y medida, cantidad y alguna otra circunstancia no quedo tan fixo en la confeccion de viandas y sus requisitos, que no se quede muchas veces al juicio y prudencia del cocinero, porque como no sé la cantidad de cosas que se quieren guisar, seria temeridad poner número y cantidad cierta en especias y otros ingredientes. Procure pues el cocinero á proporcion de lo que yo señale, poner ó qui-

tar, según el sustento que componga; y muchas veces echo largo para los cocineros de religiones ó comunidades, en que suele ser abundante la cantidad de manjares.

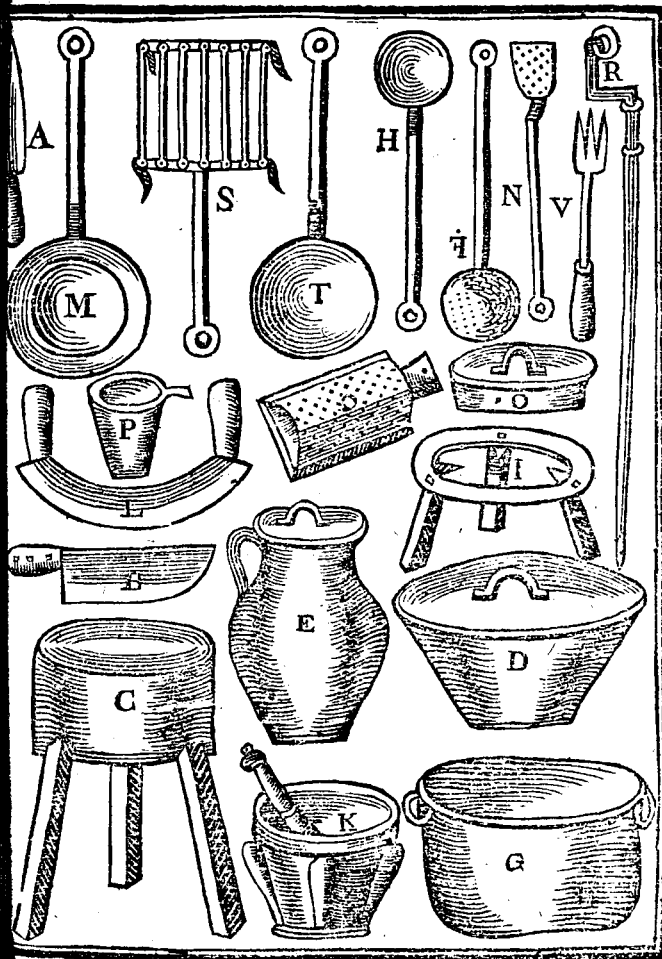
He dicho á los manjares los nombres que en comun estilo y modo de hablar tienen en estos tiempos: si no gustaren, múdeselos el cocinero y bautícelos con otro nombre, que yo le doy facultad de padrino; y si me murmuráre me quedará mas deudor.

Esto supuesto y notado, no es mi intento escribir modos esquisitos de guisar, que para este fin ya hay muchos libros que dieron á luz cocineros de monarcas; pero la execucion de su doctrina es tan costosa como dictada por lengua de plata: en ésta suena mas la lengua de oro de la caridad, ajustando el toque á personas por su instituto pobres; y si ricas, por la calamidad y miseria de los tiempos tan apuradas, que oír otro lenguaje en esta materia seria disponerlos á conjurar al cocinero como á mal nublado, y condenarlo á perpetuo silencio. Es decir con ingenuidad y sin presuncion lo que alcanzan mis cortos talentos; y así pido á los inteligentes miren con buenos

ojos esta obrilla, que sirve solo para aprendices, y dexen la censura al infinito número de necios, que no será dificultoso que como en otras cosas den tambien aquí su cucharada: disimulen mis yerros, atendiendo únicamente al efecto con que me someto á mi gusto.

EXPLICACION DE LA ESTAMPA.

- A. *Cucbillo.*
 B. *Cucbilla.*
 C. *Tajo.*
 D. *Cazuela.*
 E. *Olla.*
 F. *Espumadera.*
 G. *Caldera.*
 H. *Cucharón.*
 I. *Trévedes.*
 K. *Almiréz.*
 L. *Media luna para picar el gigote.*
 M. *Sarten.*
 N. *Paletilla.*
 O. *Tartera.*
 P. *Cubilete.*
 Q. *Rallo.*
 R. *Asador.*
 S. *Parrillas.*
 T. *Cazo.*
 V. *Tenedor grande.*



NUEVO ARTE DE COCINA.

CAPÍTULO PRIMERO.

DE LA COMIDA DE CARNE.

Comenzaremos por los guisados que regularmente se usan, acomodándonos 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, cantádoles á todos clara la cartilla.

Estofado.

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

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

Otro estofado.

Emperdigarás las raciones cortadas en las parrillas: como se vayan emperdigando ó tostando las pondrás en la olla: cortarás tocino menudo á modo de dados: lo freirás; y cuando se ponga blanco échale cebolla menuda, déxale freir bien; luego lo echarás en el guisado con todas especias y 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 puchero de agua, y córcala con maseta no se exhale: cuando te pareciere estar cocida destápala, sazónala y echa un poco de agrio.

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 executado ponla á cocer en una olla con sal y todas especias; y cuando te pareciere que está cocida cortarás dos ó tres partes de huevos duros segun la cantidad de la carne: échalos en la olla con un puñado de perejil picado y piñones remojados. Si echáres tápanas salen grandemente. Á este gigote suelen llamar castellano, naturalmente porque tuvo allá su origen.

Gigote comun.

Tomarás de la carne magra, la asarás bien en las parrillas, la picarás con unas cebollas, unos granos de ajo y un puñado de perejil; la pondrás á fuego manso que se vaya reogando con pimienta y sal; la irás añadiendo poco á poco con agua caliente del puchero que tendrás sobre la boca de la olla, y cuando estuviere cocida lo pondrás de este modo: tomarás un puñado de piñones remojados, los machacarás con unos huevos duros, y échalo todo en el gigote, sazónándolo todo de especias y unas pocas tápanas remojadas antes, y esto siempre que de ellas usares en guisados; lo servirás con muy poco caldo; y si tuvieses huésped toma una magra de carne; ásala, pícala con un pedacito de tocino gordo, y échala en la sartén puesta al fuego, revolviéndola apresuradamente, y cuando te parezca estar bien frita sazónala de sal, todas especias, un poquito de caldo y una migaja de aguardiente: lo servirás; y esto lo puedes hacer en media hora: no hallarás otro modo mas pronto para un principio de carnero: en ocasion de huéspedes repentinos es menester discurrir, ya que no se pueden echar.

Pebre.

Para el pebre corta las raciones y emperdígalas en la olla: te harás cargo de la carne que echas para que corresponda el recado: toma ajos limpios en el almiréz, pon sal correspondiente y pimienta, lo machacarás muy bien, lo desatarás con agua, y échalo en la olla con unas hojas de laurel; para treinta raciones echarás una libra de aceite; si añades un hueso de tocino sale bien, aunque tiene poco que sacar, ponlo á fuego manso que se vaya reogando; y cuando estuviere cocida la carne la compondrás asi con un puñado de perejil, huevos duros machacados, los desatarás con el mismo caldo y un poco de agrio, si no hay tomates, que dé un par de hervores: es asi muy bueno una ú otra vez. Advierte que ha de estar mas sabroso éste que otros guisados.

Lampreado.

Este es un guisado que se da la mano con muchos; lo dispondrás asi: corta la carne á pedazos como nueces ó raciones, picarás tocino, despues de frito echarás ce-

bolla y la freirás en el mismo tocino: emperdiga en la sartén con sal la carne; pon también pimienta, emperdícala: la tendrás en una olla á fuego manso, dándole algunas vueltas: échale un poco de agua no se socarre, y se cueza: la sazonarás 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 desatarás con una corta cantidad de vinagre, despues con caldo tibio, á fin de que no se coagulen, las echarás en el guisado; pero te advierto que no ha de hervir: sirve luego el lampreado.

Carne reogada en guisado.

Pon las raciones en olla con sal, pimienta y unos granos de ajos majados: cortarás tocino y cebolla del tamaño de dados: cuando las partecillas de tocino estén blancas añadirás la cebolla, que se fría todo bien: lo echarás en la olla puesta al rescoldo, y se irá reogando: poco á poco añadirás agua del puchero que estará sobre la boca de la olla, y cuando esté cocida la compondrás en esta forma: según la cantidad de guisado tomarás 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, exprimidas; un puñado de perejil, brotes de yerbabuena, clavillo, canela y dos partes 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 parada, 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 perejil con abundancia, échalo en el mortero con media docena de granos de ajos, con todas especias, todo lo machacará, y cuando esté machacado exprime el pan, machácalo tambien, desátalo con el caldo del guisado, que dé dos hervores, lo sazónarás, y podrás servirlo.

Otro.

Siempre procurarás tener un puñado de piñones, avellanas ó huevos, por si se te desgracia alguna cena, para tener recurso. Machacará 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 exprime el pan, machácalo 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, proporcionándolo al guisado y su cantidad, porque no te puedo dar regla fixa, y se queda á tu prudencia. Nota que el clavillo y pimienta sobresalen mucho; las especias con demasiada 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, echándole un poco de vino blanco; si no tuvieres, sea tiinto, con unas hojas de laurel y salvia.

Carnero verde.

Los nombres de los guisados son como los títulos de comedias, que en el título se saca poca substancia; y aunque sea muy expresivo, pocas veces da bastante luz al ignorante. Asi, amigo cocinero, aunque seas cocinero de título, no hagas mucho caso de los títulos que sean asi ó asi, porque nosotros tenemos vocabulario aparte, y es preciso acomodarnos á los términos de nuestra profesion: mira lo que debaxo del título te se propone, y aprende lo que ignores; que los títulos, si no eres crítico, no te darán en rostro. Cortarás las racio-

nes, las pondrás en la olla con sal y pimienta: cortarás también 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 picados, todas especias, un poco de agrio de lima ó naranja: es guisado estupendo.

Guisado á modo de pebre.

La carne de pierna es la mejor para guisados: córtala en trozos como nueces, pónla 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 reogando, y 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.

Tomarás de lo magro de las piernas, lo emperdigarás en las parrillas, lo machacarás 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, compondrás huevos mexidos 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, echarás una porción de gigote, luego pondrás otras de huevos mexidos, y así irás armando la costrada, y cuando esté compuesta le pondrás encima un manto de huevos bien batidos, con azúcar y canela sobre todo el recado: pondrás mas fuego arriba que abaxo, hasta que haga costra, y la podrás partir como tortada.

Costrada de otro modo.

Cortarás lo magro de la carne, la picarás con un pedazo de tocino entre magro y gordo, con perejil y unos granos de ajos: ya dixé se podían omitir los ajos; pero por ser esta especia mas comun entre los pobres, por eso la pongo tantas veces, y no te enfade el que tantas lo nombre, que por mi país tengo alguna excusa. Echa el picado en la sartén, y cuando esté bien emperdigado lo pondrás en la olla para que se cueza: tendrás cocidos unos trozos de longaniza, y los partirás á lonchitas delgadas; sazonarás el gigote de todas especiás y unos piñones remojados, lo vaciarás en una tartera ancha, batiendo huevos correspondientes á la carne, echarás mas de la mitad con la longaniza, revolviendolo todo, y la otra parte de huevos por encima; y si quieres échar 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 cocerás, y harás una hoja de esta masa; y la masa con harina mejor ó la flor de la harina, un poco de vino blanco y azúcar, con manteca de tocino ó tocino picado: harás una hoja lo que coja la tartera, y pondrás allí el gigote: harás otra para encima, y si quieres pon dentro cogollos de alcachofas cocidas ó magras de piernas de perdices, pollos, ó pechos de capones y otras viandas: luego pondrás la tartera á fuego manso arriba y abaxo, 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 blanca; esto es, darle el baño despues de cocida, porque para el baño poco fuego basta. Podrá servir á gente de suposicion, v. gr. obispo, provincial &c.; que para pobres es mucho regalo.

Albondiguillas de carnero.

Picarás con tocino gordo, peregil y unos ajos verdes la carne magra que tuvieres: pondrás á cocer los huesos que quitaste de la carne con otro de tocino y alguna corteza para que haya substancia, y espúmalo, dexándolo cocer: luego compondrás el picado de este modo: echarás un poco de pan rallado, queso y todas especias, azafrán, huevos crudos correspondientes, y lo amasarás todo bien en una vasija: despues de amasada la pasta la sazonarás en crudo de sal y especias; vaciarás el caldo de los huesos en donde se han de cocer las 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 agrio. Yo no soy aficionado á ellas, pero de este modo las comeria gustoso.

Cebollas rellenas con carne.

Picarás la carne magra como arriba dixé: 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 cascós de dentro con una punta de cuchillo, las irás rellinando y poniendo en vasija, donde esten 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 agrio de limon. Son rellenos de mucha substancia y gusto.

Lechugas rellenas.

Cuando las lechugas son crecidas estan aptas para relleno: quítales los cabos hasta lo arrimado á las hojas, lávalas bien, ponlas á cocer en agua hirviendo con sal: cuando esten medio cocidas sácalas sin mal-

tratarlas, escúrrelas 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 esten escurridas cógelas de abaxo, 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 entretexiendo por las hojas que tienen mas fuerza arrimadas á lo mas grueso del tronco: de ese modo no es menester atarlas, como algunos hacen, tan atados como la lechuga: del modo que te digo podrás jugar con la lechuga como con una pelota; mas no la tires si quieres ganar la pasada: las pondrás espaciosas en vasijas, los cabos ácia arriba: las cocerás con el caldo prevenido, y cocidas con salsa de avellanas échales un envite.

Calabazas rellenas.

Escogerás las calabazas del tamaño de la muñeca, les 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, quitándoles el corazon, en cuyo hueco pondrás de la carne picada con los requisitos dichos en las albóndigas del carnero, rellenando las calabazas, y despues las pondrás en una cazuela, échalas el caldo de los huesos, ponlas á cocer por espacio de dos horas: la pasta y huevos las comprimen para que no se deshagan: cuando esten cocidas échales 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: asi la podrás servir.

Pepinos rellenos.

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

gro, longaniza ó salchicha, dice muy bien, como cualquiera otra carne de aves.

Guisado de carnero con granada.

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

Lonjas magras de carnero ó ternera.

Cortarás las lonjas de la pierna del carnero ó ternera al través, y no al hilo; de las terneras son mejores: las pondrás por la tarde con un poco de sal hasta la mañana, y si tuvieres que freir de tocino lo harás antes que las de carnero ó ternera: fritas, ponlas en una cazuela, las echarás azucar, vino blanco, unas hojas de laurel y una raja de canela, las dexarás 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, déxala enfriar, échale pan rallado, azucar y canela, amásala con huevos, podrás hacer las tortillas con manteca; y si no quieres hacerlas con dulce, las sazonarás con todas especias; pero si llevan dulce las servirás con azucar 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 á S. Miguel: toma las costillas descargadas; esto es, quitándoles el espinazo, y las golpearás muy bien con la vuelta de la cuchilla, las pondrás en las parrillas que se vayan asando: con tocino frito y agrio de limon las irás untando con unas plumas, y lo mismo con la cola del carnero; y si á esta añades un poco de pan rallado, será linda para los inapetentes.

Sesos de carnero.

El mejor modo de componer los sesos es cocerlos con agua y sal: despues de cocidos córtalos á rebanadas muy pequeñas, vélas mojando con huevos batidos, y los freirás con manteca y aceite, sirviéndolos con azucar y canela.

Manos de carnero.

Despues de bien limpias en agua hirviendo, las partirás y quitarás un gusanillo que tienen entre las dos uñas, las cocerás con agua y sal: cocidas las pondrás en una cazuéla: con el caldo compondrás una salsa de piñones y unos granos de ajos, peregíl, tomates, queso rallado, un remojon de pan y todas especias, los desatarás con el caldo de las manos, que den un par de hervores, y sírvelas de este modo; que en adelante hablaré sin rebozo del de los pies de puerco.

CAPÍTULO II.

PROSIGUE LA COMIDA DE CARNE.

Caldo helado.

Despues de bien cocida la carne y sazonzada de sal, sin especias, sacarás del caldo que no tenga grosura, lo pondrás á enfriar, y compondrás así: á cada escudilla de caldo echarás dos yemas bien batidas y desechas, y una onza de azucar, las desatarás con el caldo que tienes á enfriar con el azucar, lo resolverás todo. Si es poca la cantidad del caldo lo pondrás en escudillas, y para cada escudilla es menester un puchero de agua hirviendo: pondrás la escudilla sobre la boca del puchero, y le harás hervir hasta que se cuaje lo de la escudilla como natilla: lo servirás con polvos de azucar y canela, y si tuvies muchas escudillas que componer, pondrás para cada una su puchero; mas si quieres hacerlo en una tartera crecida, poniéndole fuego arriba y abaxo bien puedes, y así lo partirás como tortada: es bueno, y hay muchos deseosos de saber componerlo.

Caldo de otro modo.

En la mañana, despues de poner el cuerpo en tierra y el espíritu en Dios, harás fuego en tu oficina, pon las ollas con agua: despues de las cinco ó las seis te irás á la iglesia á oír Misa y encomendar á Dios á ti y á tus cosas: en volviendo del templo corta las raciones, échalas en una perola ó cazuela: con el agua que quites de las ollas lavarás bien la carne, y si estuviere muy caliente témplala con fria, porque si no se pone roxa la carne: la espumarás, la echarás sal y tocino: en el tiempo que se cuece machaca una salsa de avellanas con todas especias, huevos duros, y en lugar de pan hígados de cabrito si tienes: sazonarás la olla de sal, pimienta y azafran, que tome buen color la carne, desatarás la salsa con el caldo, y echarás en la olla que se ha de hacer añadiendo demas del caldo: al mismo tiempo apartarás un poco de caldo, y poner á cocer el de la olla: en dando dos hervores apártalo del fuego poniéndolo á sudar en una cesta de paja; y pérdida la fuerza de su calor desatarás unos huevos, para cada escudilla medio; los desatarás con el molinillo y un poquito de vinagre:

para que se desaten las ligaduras irás mezclando con el caldo tibio, revolviendo sin cesar, no se coagule: lo mismo harás cuando lo echés 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, dexándote la clara para otra cosa: desatarás la yema, que de este modo actuará mejor el caldo.

Sopa.

Cortarás las sopas de buen pan un poco crecidas y delgadas, las tostarás; preven tocino magro cocido y unas tajaditas de hígado fritas, y huevos duros: de estos dexa una 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: pondrás de nuevo otra porcion de sopas con otro tanto recado, y de este modo armarás las piezas: machacarás una salsa de avellanas, y la desatarás con el caldo de la olla, la pondrás á cocer en una ollita, dándole algunas vueltas porque no se soca re: cuando esté cocida sazónala de sal y especias, mojarás las sopas, echando la mitad de toda la salsa, las pondrás 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; pondrás 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 aún diré mas.

Sopa comun.

Escogerás del mejor pan que tuvieres, cortarás sopas largas y delgadas, las tostarás en las parrillas ó en tartera con fuego arriba y abaxo, y porque no se quemem les darás alguna vuelta: tendrás cocido el hígado de carnero, lo rallarás, y queso, armarás las sopas en la vasija, de porcion en porcion de sopas les irás echando del hígado y queso con especias, clavillo, canela y perejil picado hasta que se llene la pieza: tendrás una salsa de avellanas machacadas, la desatarás con el caldo de la olla: ponla á cocer, y cocida echarás la mitad de la salsa sobre las sopas, las mo-

jarás y pondrás á hervir, y despues que hayan hervido sácalas del fuego, échales encima la otra porcion de salsa, les pondrás fuego en la parte superior hasta tostarse; las servirás asi: 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 cocerlo con algunos paxarillos y huevos duros, y armarás la sopa: si quieres echarle dulce podrás, que á algunos les gusta con azucar y canela, y algunos confites gruesos ó gragea: y no dexes de echar en la olla especias, clavillo, canela y azafran. Despues de armada la sopa la bañarás de caldo, y la pondrás á hervir hasta que se embeba el caldo: esta sopa no ha de llevar salsa: despues de compuesta y hervida batirás unos huevos, échalos por encima, de modo que se introduzcan en la sopa; y sobre los huevos pondrás algunos dulces, corazones de alcachofas co-

cidas : si quieres poner un capon ó gallina sobre la sopa, la cocerás primero, y despues de cocida la pondrás en el asador que se tueste, y cuando esté tostada pondrás en el asador un pedazo de tocino gordo envuelto en papel de estraza, lo cebarás, y las gotas que caigan del tocino aplicarás á la gallina : asimismo batirás bien unas yemas, y con un manojo de plumas untarás la gallina al fuego, y quedará como si estuviera dorada. Tuesta la sopa que haga costra por encima, y sentarás la ave los pechos ácia abaxo sobre la sopa. Esta sopa puede salir á la mesa de un grande de España.

Burete.

Del burete de ayuno diremos algo: para el de carne rallarás pan y queso: para cuarenta escudillas cuatro onzas de queso; cocerás yerbas, como son acelgas, lechugas y algunos livianos: lo picarás todo con un puñado de perejil y acederas: todo el picado lo pondrás en la olla donde se ha de hacer la escudilla: con el queso echarás pimienta, azafrán, clavillo y canela: cuando estuviere la carne cocida la sazonarás de sal, azafran y pimienta, porque tome co-

lor; echarás el caldo en la olla donde estan las yemas, y lo pondrás á hervir: luego irás echando pan hasta que se tenga el cucharon, revolviéndolo; déxalo cocer, y lo sacarás en una cesta de paja para que se sude: apartarás una cazuela con un poco de caldo, de modo que esté tibio, batirás en otra cazuela para cien escudillas cincuenta huevos, y los mezclarás con el caldo tibio; luego irás echando en la olla del burete, 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 papel bien doble; la media onza restante la tendrás 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; pónense á enxugar, muélese, pásase 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 agria,

no te expongas á afrentarte. Toma una sarten limpia, ponla al fuego con leche, que hierva, y allí conocerás si se tria ó está agria; echarás la harina en una cazuela, la desatarás bien con lechê, tendrás la restante leche al fuego; con el azucar pondrás la olla que se ha de hacer la escudilla con la pasta al fuego: echarás la mitad de los huevos con claras y la otra mitad sin ellas, y con un cucharon los has de revolver sin cesar, añadiendo poco á poco hasta que se cueza y quede espesa; ya notarás cuándo no sabe á harina. Es de mucho trabajo, y dificultosa; por eso la pongo con todas las circunstancias, y la servirás con azucar 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; sí solo carne y tocino.

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

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

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

Pies de puerco rellenos.

Has de socarrar los pies despues de limpios, los pondrás á remojo toda la noche, y al otro día se han de cocer bien: despues de cocidos, sobre una tabla les quitarás los huesos sin hacer muchos pedazos: dexa si puedes cada pie sin despedazar, y si no únelos, que con la pasta se componen: harás una pasta de harina y huevos, y si no con pan rallado, en lugar de harina: pondrás la sarten con manteca de puerco ó aceite, y lo freirás poniendo una cobertera sobre la sarten, porque salta mucho el aceite ó manteca: los servirás con azucar y canela, y si los quieres componer con salsa despues de reboza-

dos, hazla de perejil y avellanas: la desatarás con el caldo que se cocieron los pies, y pónle todas especias.

Pepitoria.

La pepitoria se suele hacer de hígados y livianos de cordero ó cabrito. Los livianos cocerás con agua y sal, los hígados emperdigarás en las parrillas ó en horno: despues los limpiarás de aquellas telillas y ganchones, los picarás y freirás con manteca ó aceite, echando cebolla á medio freir, que con los hígados se freirá del todo: cuando estuvieren fritos los pondrás en una cazuela: machacarás salsa de avellanas con unos granos de ajo, todas especias, y un tostón de pan, para que tome cuerpo la salsa, la desatarás con un poco de agua sazónada de sal, echarás huevos duros picados, 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 echarás sal y pimienta: luego que degüellen al cordero mezclarás la sangre con la cebolla, y la pondrás en el

horno hasta que se tueste bien: es muy gustosa, y se puede comer fría; y si no la quieres llevar al horno la puedes asar en casa entre dos fuegos, y para esto has de echar aceite ó manteca de puerco, y si no pondrás aceite á hervir, y recién degollado el cabrito irás echando la sangre á cucharadas, y se hará como buñuelos, y sírvela con pimienta y sal.

Ternera asada.

Cortarás la ternera en pedazos de á media libra, y los pondrás en una cazuela entre dos fuegos, se irá asando poco á poco, y cuando esté medio asada freirás tocino gordo, y lo pondrás en una cazuela: machacarás ajos, perejil, pimienta, coa agrio de limon, sal, y una porcion de agua, le irás dando vueltas y untando la ternera, se hace muy gustosa; y si está gorda la pondrás á asar con sal, y cuando esté medio asada le quitarás aquella humedad, y le echarás un poco de manteca de tocino, y vino blanco ó aguardiente, y si no tienes manteca, aceite bueno.

Conejos en pebre.

El mejor modo de guisar los conejos es en pebre. Despues de despellejados los sobreasarás muy bien en las parrillas, los harás pedazos, y los pondrás en olla ó cazuela, les echarás aceite crudo, peregil, ajos, pimienta, los pondrás á fuego manso que se vayan reogando: los añadirás con agua caliente, y cuando esten medio cocidos les echarás unas hojas de laurel, clavillo y canela; y si añades tápanas salen bien, y si ronchas de lima mejor: este es el pebre mas ordinario.

Gazapos en guisado.

Tomarás los gazapos despellejados, y los harás pedazos: cortarás tocino del tamaño de dados, lo freirás, echarás los gazapos que se frian con un polvo de sal, los pondrás en la olla que se vayan reogando con aquel recado, y en este tiempo prevenirás una salsa asi: machacarás avellanas tostadas con un remojon de pan, unos granos de ajo, peregil y todas especias, y la echarás en los gazapos, que no sea muy espesa: son muy gustosos, y si los quieres

hacer fritos con tocino ó manteca son tambien buenos, echándoles todas especias, un poco de vino blanco ó aguardiente.

Lonjas de tocino.

Cortarás las lonjas que no tengan rancio, las echarás á remojo una noche, y si has de dar garbanzos se remojan bien con las lonjas: despues de remojadas las enxugarás con un paño, las freirás con manteca de puerco ó con aceite, y las compondrás en una cazuela, las echarás azucar, canela y vino blanco: las pondrás á cocer, y las servirás con polvos de azucar y canela por encima; y si la quieres hacer sin dulce tambien podrás: despues de fritas échalas agua, una raja de canela, y hojas de laurel, y cuando esten cocidas un poco de vinagre. Otras podrás hacer asi: todo género de lonjas han de estar bien desaladas: las pondrás en tortera con peregil y aceite, unos granos de agráz ó ruedas de limon: les pondrás fuego arriba y abaxo hasta que se asen; son muy gustosas de este modo. A otros les gustan fritas: estas regularmente no agradan á los aguados, pero todas son buenas como no esten duras ó saladas.

Longaniza, ó solomo.

La longaniza, ó solomo se hace asi: frié-
lo, y despues ponlo en cazuela con un po-
co de vino blanco ó aguardiente, que cueza
con unas hojas de laurel y una raja de canela:
la vasija ha de estar bien tapada, de
modo que no se desbreve y quede con muy
poco caldo, que asi es muy gustoso.

Una cabeza de cordero.

Parte dicha cabeza por enmedio, y le-
vanta con la punta del cuchillo las ternillas,
por si está sucia, y lávala: limpia que sea,
componla así: pónle dentro peregil, ajos
majados, un polvo de pimienta, sal, y un
bocado de tocino delgado entre magro y
gordo: átaló con una hebra de hilo, y des-
pues envuélvelo en un pliego de papel de
estruza, la asarás, y se enternecerá hasta
los huesos; pero no los comas.

Otra cabeza.

La asarás con tocino, peregil, ajos ma-
jados, un polvo de pimienta, sal y unos
granos de agráz: si no es tiempo, con

agrio de naranja ó limon: envuélvela en
un pliego de papel de estraza: untada con
manteca de tocino, déxala asar: ten una
salsa de avellanas, peregil, un grano de
ajo machacado con dos yemas en la salsa:
pónla en una cazuelita á cocer con una cu-
charada de manteca que se trabe, descu-
bierta la cabeza, y rellénala con la salsa:
vuélvela á atar con el hilo preciso, de mo-
do que se pueda desatar facilmente: pónla
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 dan-
do hasta que esté asada con unas plumas.
Advierte que ha de llevar todas especias;
pero no si le echas azucar y canela.

Liebre guisada sin agua.

Despellejarás la liebre, la harás trozos,
y la pondrás á remojo en vino blanco, que
se desangre bien: despues sacarás, y freir-
rás los trozos con manteca de tocino, y
cuando estuviere bien frita la pondrás en la
olla echando de todas especias, menos aza-
fran, con dos granos de ajos majados y
sal: con aquel caldo que te quedó de freir-
los freirás cebolla menuda, y la pondrás
con el demas recado; y al mismo tiempo

pondrás el vino en que estuvo la liebre á remojo, pondrás la olla á fuego manso que cueza un par de horas, y se hará una salsa la muy gustosa.

Ternera estofadar

De lo magro de la ternera cortarás pedazos como nueces: freirás tocino, y con su pringue has de freir los trozos de ternera: echarás la carne en la olla: con el pringue que te quedó freirás cebolla menuda, y echarás con la carne: pondrás un poco de vino blanco, dos granos de ajos majados, sal, todas especias, perejil, y unas hojas de laurel: despues de este recado, la pondrás á fuego manso con un papel en la boca del puchero para que no levante el hervor, y con un pucherito que la tape con agua. Harás una poca masetta, y la pondrás en la circunferencia de la olla principal, de modo que no se exhale: déxala cocer dos horas: asi sacarás poco, pero buen caldo, y muy gustoso.

Lechoncito de leche con arroz.

Al lechoncito raerás el bello, desbarri-
garás, asarás entre dos fuegos en una torte-

ra, ó en el horno, con perejil, pimienta, sal, y unos granos de ajo: cocerás arroz con agua sazónada, y cuando estuviere el lechoncito asado pondrás arroz cocido, y estará un poco al fuego, de modo que no se tueste, porque si se tuesta, ó pones sin cocer, á cualquiera daña.

Plato de huevos y leche con dulce.

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

Para añadir un plato con lenguas de ternera.

Quando esten bien cocidas las lenguas, las raerás con un cuchillo: para cada una prevendrás una libra de almendras mondadas, las echarás en el mortero con ocho onzas de azúcar, y media docena de yemas de huevos: machácalas 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 esten rancias, porque lo echarán todo á perder: y si no hay manteca de vacas sea de tocino, y esta mistura es buena para criar ruiñeños, porque se guarda mucho tiempo en un puchero; pero no gastan este alimento señores ruines, por ser de tanto gasto que no lo sufren sus delicados estómagos, llevándole el de unaavecilla; pero hay personas mas delicadas que el ruiñeño, estimado por su lindo pico y lengua.

Cabeza de ternera en guisado.

Pondrás dicha cabeza en un caldero de agua hirviendo, la sacarás, y pelarás con un cuchillo: despues de pelada la cocerás con agua y sal: cocida la partirás, y quitarás los sesos y la lengua, con lo que podrás añadir dos platos: pondrás la carne de la cabeza en una tortera, le echarás tocino de papada en pedacitos como dados, peregíl y pimienta: si no la quieres llevar al horno la asarás 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 majados, pimienta, clavillo, canela, la dexarás cocer hasta que tenga poco caldo, la sazonarás de sal: si la quieres servir, despues de cocida, en dos mitades tostadas con manteca y pan rallado tambien es buena, y cocida blanca con pimienta y un poco vinagre y peregíl en rama. Tambien así freirás tocino en dados con cebolla menuda, echarás vino, vinagre, y un poco de azucar, canela y todas especias con abundancia, que cueza con un par de hervores: echarás todo esto por encima la cabeza, y despues por la garganta.

CAPÍTULO III.

SE PROSIGUE LA MATERIA
del pasado.

Costrada de asadurillas.

Tomarás tres ó cuatro asaduras, las envolverás con las telas, las asarás y machacarás muy bien, las sazonarás con todas especias, zumo de limon, y seis onzas de azucar: pondrás media docena de huevos duros, y si hay mas cantidad, aumentarás

el recado, y dos lonjas de vaca cocida, y machacarás con almendras tostadas, y machacadas con cáscaras les da buen gusto: compondrás la costrada haciendo un poco de masa fina con yemas, manteca, un poco de azucar y vino blanco, la sobarás bien hasta que haga correa (que muchas hay que por no sobarlas no la tienen): harás una hoja de dicha masa, untarás la tortera con manteca, y pondrás en ella la hoja: sobre esta el picado con ocho huevos batidos y media libra de azucar: pon otra hoja de masa encima: cuécela en el horno con unos polvillos de azucar por encima. Esta costrada puedes hacer de ternera ó de cualquier carne ó pescado, como sea bueno: ya dixe 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 sepa la especie de lonjas.

Criadillas de cordero.

Con bastante rubor, amigo cocinero, me pongo á tratar de esta especie, porque como te he hablado de chanza, y las gentes estan tan puestas en equívocos en materias 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 el mes de abril y mayo son las mejores, y quítalas la primera y segunda tela, pónlas á cocer con agua y sal, y cuando estuvieren cocidas, escúrrelas: hierva aceite y fríelas: fritas, pónlas á escurrir: bate unas yemas de huevos con un polvo de harina y sal: vélas mojan-do, vuélvelas á freir, y sírvelas con azucar 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: pónlo en una cazuela con fuego arriba y abaxo, y dale algunas vueltas; y cuando estuviere medio asado, échale un poco de tocino frito, un puñado de peregil machacado, unos granos de ajo majados y agrio de lima: si estuviere duro y no tuvieses tocino, lo enternece un poco vino blanco ó aguardiente, y el aceite crudo; y si no echa dos cucharadas de grasa de la olla; pero si estan gordos, nada de esto es menester, sino sazonarlos de sal; y asi como la nieve á nadie espera, ni el asado, porque si se pasa se echa á perder.

Escudilla de farro.

Esta es una escudilla que en la órden de N. P. S. Francisco se practica poco, y lo mismo digo de otras cosas; pero no se pueden dexar de poner para otras comodidades: solo se me ha ofrecido una vez, y aunque éntre en ella cebada no importa, pues vemos que cada dia se ordena á los enfermos. Sacude la cebada, que viene á estar medio molida, para quitar las pajas, y lávala con agua tibia tres veces: luego cuécela con caldo de carne hasta que esté un poco espesa: machaca unas almendras mondadas en el almiréz: han de ser pocas, porque solo sirven para blanquear el farro: machácalo todo, despues pásalo por una servilleta, exprimiéndolo bien, de modo que solo quede la tastara: vuélvelo á la olla, y échale mas azucar, que esté bien dulce, y no cueza mas de un par de hervores, porque se hará moreno. Tambien se suele hacer con leche de almendras, y es mejor, porque con caldo sale mas moreno, y con leche muy blanco, aunque de menos sustancia: y para hacerlo con leche de almendras se ha de cocer primero con agua, ó caldo, y para cuatro escudillas de farro son me-

nester 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. ¡Buen premio del estudio comer cebada; y rara calidad de alimento ser comun á sabios y borricos!

Manos de ternera.

Limpiarás las manos de ternera asi: 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 pondrás á cocer con agua y sal, y despues de cocidas las compondrás asi: si las quieres deshuesar y darlas rebozadas con huevos y pan rallado, fritas, y despues unos polvos de azucar y canela, son buenas; y si no las podrás hacer con salsa de avellanas ó piñones, echando un poco de queso, perejil y ajos machacados en la misma salsa, y dé dos hervores.

Salpicón de vaca.

Este salpicón es bueno para meriendas y postre en lugar de ensalada: tendrás un

pedazo de tocino magro cocido, y dos partes de vaca magra cocida: lo picarás 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 sazonarás de sal sin ningun género de especias: tendrás el arroz limpio y lavado con agua tibia, lo pondrás á escurrir, y cuando estuviere la carne cocida, emperdigarás tu arroz con el caldo de la carne, le 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 echarás á cada libra media docena de yemas desatadas con el mismo caldo: le servirás con azucar y canela por encima, y á algunos parecerá es arroz con leche.

Alcachofas rellenas.

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

Alcachofas con tocino magro.

Quítales las hojas exteriores, dexando 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 con dulce.

Las mondarás quitándoles las hojas duras: dáselas una cortadura en el pezon para que penetre el recado; y siempre que las limpies pónlas en agua fria; y cuando hierva el agua escáldalas y ponlas á cocer con agua y sal; y cocidas las compondrás así. Frie tocino del tamaño de dados con cebolla menuda, y échala sobre las alcachofas: despues de escurridas toma azucar á proporcion, y dalés dos vueltas á fuego manso. Este es el modo que acostumbran las monjas, pero á todos no les agrada el dulce aunque sea de monjas.

Alcachofas asadas.

Deshojarás las alcachofas de modo que quede solo lo tierno, las darás un corte por el pezon, las despuntarás un poco 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 pondrás fuego arriba y abaxo, las darás unas vueltas; y aunque te parezca están duras,

por la parte interior están tiernas y gustosas. Si fuere dia 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 pensares hacer, y queso, de modo que á seis partes de pan corresponda una de queso: echarás de todas especias, perejil, yerbabuena 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 xicara, mojándola de cuando en cuando, y saldrán sin el tacto de las manos: si á estos rellenos quisieres echar pechugas de capón 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 almondiguillas, aunque estos no han menester cocer tanto.

- para el caldo de la carne.
- para el caldo de la carne.

Fideos gruesos.

Rallarás pan y queso á proporcion; á seis partes de pan una de queso; echa de todas especias, azúcar y canela, huevos crudos correspondientes: haz pasta de esto no muy dura, amásala con caldo de carne: hecho 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 cucharón vela apretando que caiga sobre el caldo que estará hirviendo; déxalos cocer, y quedarán como cabos de cuchara: cocidos, échalos en los platos, y sírvelos con azúcar y canela por encima.

Liviano gustoso.

El liviano con todo el garguero se pone á cocer en la olla de la carne, lavándolo 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 ajos con un polvo de pimienta, desátalo con vinagre, échalo sobre el liviano con aceite crudo y sal,

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

Vaca en guisado.

De la pierna de la vaca toma lo magro; si está gorda, pónlo á cocer 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, pónla 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 peréjil, 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 garrón, y cuécelo con agua hora y media; hecho esto acomódalo en una vasija con vino blanco hasta que se

bañe: échale unas rajas de canela y media docena de clavillos enteros con unas hojas de laurel; y si quieres puedes echar una libra de azúcar: esto es bueno para vinagre, dexándolo escurrir, y si no, sírvelo con el mismo cocimiento.

Almondiguillas repentinas.

Machaca la carne magra con un pedazo de tocino entre magro y gordo, pícala como está dicho en otras almondiguillas: á mediá libra de carne cuatro huevos, un poquito de pan rallado, azúcar y canela, sin otras especias: haz luego las almondiguillas, pon la sarten con buena manteca bien caliente como para freir; toma las almóndigas con la paleta, cháfalas un poco, y vélas echando en la sarten, que se frian bien, revolviéndolas por una y otra parte, y frítas, vélas poniendo en los platos. Sírvelas con azúcar y canela por encima para algunos huéspedes repentinos.

CAPÍTULO IV.

DE LA VOLATERÍA.

Codornices asadas.

Asarás las codornices de este modo. Despues de peladas y limpias, pólas en el asador: tendrás una cazuelilla con un poco de manteca á calentar: en ella echarás sal con un poco de pan rallado, un polvo de pimienta y una yema para cada par de codornices: revolverás este batido, y les irás dando con unas plumas; al mismo tiempo las irás revolviendo de modo que esten roxas, y lo mismo podrás hacer con los pollos tiernos ó perdigones; y si cocieres alguna gallina se puede componer del mismo modo.

Codornices en guisado.

Para estas freirás tocino gordo del tamaño de dados, y cuando esté frito quitarás aquellos pedacitos, y freirás las codornices, las pondrás en el puchero, y con el prinque freirás cebolla, la echarás en él con un poco de perejil machacado, un poco de vi-

no blanco, y de todas especias: se harán á fuego manso. Son buenas sin llevar mas que vino blanco en lugar de agua.

Pabos asados.

El modo mas facil es; despues de bien limpios los tendrás al sereno dos noches, los pondrás á cocer en la olla, que esten medió cocidos, y los sacarás y pondrás en el asador bien seguros, los untarás con manteca, echando unos polvos de sal y pimienta: pon unos clavillos clavados por el pecho y grueso de las piernas, empapéalos con papel de estraza, átalos bien, y ásalos á fuego manso; y cuando esten bien asados haz esta salsa agridulce, pon un poco de azúcar y zumo de limon, cañela, 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, emperdígalas, y pónlas en una ollita con tocino frito como dados, cebolla, perejil y todas especias, dos granos de ajo majados, un poco de vino

blanco y un puchero bien tapado con agua encima, y si pusieres masa en circuito será mejor; que se cuezcan á fuego manso: cocidas desatarás unas yemas echándolas por encima, y las servirás, porque nó gustan á muchos en pebre.

Perdices en pebre.

El modo mas comun de componer perdices es en pebre. Despues de limpias sobreásalas en las parrillas, 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 tienes naranja ó limon, echa aceitunas sin huesos ó tápanas: cuando estuvieren cocidas, sácalas del fuego, desata una yema para cada perdiz, y se hace una salsilla muy gustosa. Sírvelas de este modo, y si puedes enteras, será mejor plato.

Perdices asadas con sardinas.

Á 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 tuvie-

res, freirás tocino, y lo echarás sobre las perdices con unos tomates sin pellejo: para quitársele échalos en las brasas: si no tuvieres tomates echarás agrio de lima ó naranja, con un polvo de pimienta, sal y un poco de perejil: las asarás entre dos fuegos, y cuando se hubieren asado les quitarás las sardinas: servirás las perdices de suerte que siempre les quede el gusto de sardinas por si hay alguno que apetezca mas el gusto de sardinas que de perdices, pues nunca faltan antojadizos.

Pabo asado con verduras.

Despues de bien limpio el pabo grueso le cortarás los alones y cuello, le recogerás los garrones ácia la rabadilla de modo que haga poco bulto: lo cocerás, y cocido lo compondrás así. Le pondrás dentro tocino frito en poca cantidad, cogollos de lechuga, pencas de cardo cocidas antes con agua y sal, un polvo de pimienta y sal: acomodarás el pabo en una tortera, lo bañarás bien con manteca de puerco, sal y pimienta, lo llevarás al horno, tendrás cuidado de darle algunas vueltas; y cuando estuviere asado tomarás una escudilla de vino blanco bueno, lo rociarás bien, vuélvelo al fue-

go, y se pondrá tierno con el vino, pon pedazos de cardo y lechugas emperdigadas, como está dicho en la substancia del pabo, 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 pabo.

Pollos asados.

Limpia bien los pollos quitándoles los alones, cuello y todo lo supérfluo: pónles dentro unos pedacitos de tocino gordo, cortados 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; y advierte que has de rociar el papel con pimienta, sal y perejil: de este modo los asarás entre dos fuegos, que son muy gustosos.

Pollos guisados.

Despues de bien limpios pon manteca de tocino en la sartén, y velos emperdigando; si no tuvieres manteca, con tocino:

échalos en la olla donde se han de cocer, y en la pringue que te quedó frie una poca de cebolla menuda, y échala sobre los pollos con todas especias, pimienta, clavillo y canela, porque el azafrán sirve de noche como la luz artificial de día: luego que tuviere las especias, un poquito de sal y una porcion de vino blanco, ponlo a fuego manso con un pucherito de agua encima, en cuyo circuito pondrás maseta para que no se exhale la substancia, y de este modo ténlos cerca de una hora: sobreasa los higadillos de los pollos, machácalos con un grano de ajo, desátalos con el caldo del guisado; despues de bien sazonado vuélvela á tapar, déxalo dar dos hervores, y se hará una salsa mejor que de avellanás.

Pepitoria de menudillos de pollos.

De los alones, móllejas, higadillos y pescuezos haz pedacitos: lávalos bien y escúrrelos: frie tocino, y con el pringue frie los menudillos: ponlos en la vasija, frie cebolla menuda, y échala en la pepitoria: machacá ajos con pimienta, sal, clavillo, canela y peregíl; y cuando estuvieren cocidos echa salsa de avellanás como queda dicho, con la que dará un hervor, ponien-

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

Pollos rellenos.

Córtales los alones y pescuezo: compon carne como en los rellenos de lechugas ó almondiguillas: cuécela, y cuando estuviere cocida disponla con todas especias y peregíl: sazónala de sal, y échale unos huevos crudos: compon luego pasta, revolviéndola bien: rellena los pollos, y despues que esten rellenos les cruzarás los gartones porque no se salga el picado: ásalos en una cazuela, echando una poca manteca de puerco: si los quisieres dar con salsa, toma un poco de caldo de la olla, y despues de cocidos echa una salsa de avellanás con hueyos, 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 especias, dos granos de ajo majados y un poquito de vino blanco: dalos vueltas por espacio de una hora, sazónalos de sal, echándoles un poquito de azafran para color, y

éste con un poquito de agrio dice bien con, peregil y harina quemada.

Anades con membrillos.

Asarás los anades con salsa de membrillos: móndalos, partiéndolos por en medio, y córtalos en rebanadillas delgadas, tocino en dados, y lo freirás hasta que esté blanco: frito que esté, echarás cebolla menuda, y los membrillos los reogarás hasta que queden blandos, los sazonarás con todas especias y canela; echarás un poco de vino, vinagre, azúcar y caldo, tendrás los anades asados con tocino, los compondrás sobre unas rebanadas de pan tostado: luego echarás la salsa por encima: esta salsa sirve para otros páxaros gordos, como son alcaravanes, gangas y liebres, si son tiernos; y si quieres componer una pierna de carnero ó de vaca es buena con dicha salsa.

Anades para caminantes.

Los anades comunmente son duros, y para los caminantes suelen tener poco tiempo para componerse, por lo que harás esto. Despues de limpios los chamuscarás, porque siempre les queda algo de vello: los

pondrás en el asador, freirás tocino, y aquel pringue echarás en una cazuela con unos granos de ajos majados, sal, pimienta, agrio de lima ó agraz: se irán asando poco á poco, los irás 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 los rociarás, que aunque los anades ó cualquiera ave silvestre sea dura, así se enternece, y se compone pronto el guisado, y con él desocupa ligero el caminante.

Gallinas con acederas.

Asa una gallina, hazla cuartos, y con un poco de tocino en dados muy menudos frielos bien hasta que esten blancos, y échales un poco de cebolla muy menuda: reoga la gallina con el tocino y la cebolla: le echarás caldo cuanto se cubra con un poquito de vino y un poquito de vinagre; y si tuvieres un poco de manteca fresca se lo puedes echar, sazona con todas especias; en este platillo no se echan huevos: ha de salir un poco de agrio. Si le quieres poner un poco de verdura picada bien puedes, 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, y frielos hasta que se sequen como huevos revueltos: échalo todo en el table-ro, machácalo de nuevo con perejil: ponlo despues en una cazuela: echa de todas especies: amasa la pasta con huevos crudos, teniendo aparejadas las aves, quitados los pescuezos y alones: las rellenarás, despuntan-do la rabadilla: cruza los garroncillos porque no se salga el relleno: toma un plie-go de papel de estraza untado con mante-ca, un polvo de sal y pimienta, y envuél-velo cada uno de por sí: ponlo entre dos fuegos: si el fuego es manso se asarán en hora y media, revolviéndolo de cuando en cuando.

Gallina dorada.

Despues de bien limpia la gallina gruesa, córtala los pies, alones y pescuezo: cuécela en la olla de la carne, y cocida, sácala y ponla en el asador segura; envuel-ve un pedazo de tocino gordo, caliéntalo en la punta del asador: enciéndelo, y las gotas destiladas rociarán la gallina por to-

das partes: toma despues cuatro yemas, bátelas bien, unta con ellas las gallinas asi caliente: si quieres echarla azucar y ca-nela puedes, y si no sola la canela; y machacada ésta ponla sobre la sopa, y lo mismo harás con capon ú otro género de aves.

Pasteles de pollos y gazapos.

Limpia los pollos ó gazapos tiernos y gruesos, y despedázalos; ponlos en gui-sado con tocino frito, cebolla, perejil, dos lechugas majadas, cuatro granos de ajos, con todas especies y un poco de vino blanco: déxalos que se asen á fuego manso, y haz la masa asi: pon un pu-chero con agua y sal, y haz la masa que conocieres proporcionada, para cuatro pol-los cuatro onzas de manteca de puérco y cuatro huevos; sóbala bien hasta que haga correa, y córtala á pedacitos la masa, en-sánchala á modo de una cazuelilla; echa de los pollos un poco del caldo del gui-sado para que se conserve la humedad en el pastel; cuécelo con masa, hazle su re-pulgo ó cualquiera figura; cuécelos en el horno, y cuando estuvieren á medio co-cer bate un par de huevos, báñalos con

F

unas plumas, y vuévelos al horno para que acaben de cocerse. Este es buen documento para los económicos, pues con cuatro pollos se puede contentar á ocho.

Pollas de leche en abreviatura.

Toma pollas gruesas, límpialas brevemente; frie tocino entre gordo y magro; haz cuartos las pollas, frielas con el tocino; y fritas, si son cuatro, echa dos escudillas de vino blanco; cárgalo de canela, que dé dos hervores en la sarten; puédesse sacar caldo del mismo guiso, que es bueno para huésped que se ha de desocupar pronto de la precision de su viaje.

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 fresca, 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 jamas se vol-

verá rancia. Puédesla aprovechar para muchas cosas, y gastarla en asados; y las aves compuestas con ella, peregril, 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 gigote bien compuesto en los mismos platos, donde servirás los capones pico arriba, échales una cucharada de gigote, y sírvelos de este modo.

Albondiguillas de ave.

Toma las pechugas de las aves que sean buenas, lo demas cuécelo para caldo; machácalas bien; maja asimismo una enjundia de gallina fresca; ten á remojo una miga de pan blanco, mezcla el pan con la enjundia y con dos yemas de huevos; mézclalo con la carne; machácalo todo junto y ponlo en tarteras, echando dos huevos crudos; sazónalo de sal y canela; ten caldo de ave colado sin ningún género de verduras; ponlo en una cazuela, y haz las albondiguillas del tamaño del pulgar lo mas; échalas en el caldo hirviendo que cuezan como por espacio de tres cuartos.

de hora, y pón un poco de agrio de lima ó agraz. Estas són para los enfermos inapetentes: no han de llevar salsa alguna.

Pollos de carretero con salsa de pobres.

Este es un modo de componer pollos prontos y gustosos. Despues de bien limpios los harás cuartos; fríelos con tocino ó con aceite; ten un puchero de agua sazónada de sal; machaca ajos de modo que sobresalgan, con pimienta, agraz y azafran; todo esto machácalo junto, desátalo con el agua del puchero, que dé dos hervores con un puñado de pan rallado; ten los pollos compuestos en una tartera: échalos la salsa por encima, que den otros dos hervores, teniendo mucho cuidado de menearlos no se socarren. Estos son unos pollos que si corre prisa se pueden componer en media hora, porque de la sartén salen de modo que se pueden comer; la salsa sirve para suavizarlos y abultarlos.

Substancia para enfermos.

Aunque sea poco lo que el enfermo tome, es menester sea substancioso. Para una escudilla toma un cuarto de gallina buena,

con una docena de garbanzos y una punta de brazuelo de carnero; y cuando estuviere cocido toma el cuarto de ave, májalo en el almiréz; 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 escudilla; cuélalo por un paño limpio, échalo en un pucherito, 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 escudilla, aunque se haya colado; por esto, y porque los caldos y substancias han de ser muy frescas, principalmente en verano, en que si se guardan mucho rato se corrompen, lo que se habia de cocer una vez ponlo en dos; y si quieres desatar alguna yema de huevo fresco hazla primero en agua, para que esté medio cocida antes de echarla en el caldo, batiéndola en otra escudilla.

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; bá-

ñalo de manteca de tocino, sal y un polvo de pimienta, media docena de clavillos clavados en la misma carne; dale dos ó tres cortes, en los que echarás un poco de agrio 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; servirá en especial para religiosas.

Primeramente es necesario saber el recado que entra, y en particular las especias. Son menester seis horcas de cebollas, media libra de pimienta, 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 pasarás por cedazo; tendrás un caldero de agua de seis cántaros á hervir, echa un puñado de sal en el barreño donde se ha de coger la sangre, y al mismo tiempo que caiga la irás revolviendo sin parar; despues quitarás 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 recado de aguas tibias, y á la última agua échales un poco de harina; vuévelas á lavar con el cocimiento de olor; ten 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 esten suaves. El día antes limpiarás la cebolla, la cocerás con agua y sal; y despues de picada la pondrás en un tablero pendiente para que se escurra; despues en una almohada limpia la colgarás 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, piñones, todo despues de limpios y remojados; la mitad del anís limpio y tostado; las avellanas bien limpias y tostadas; echa en la pasta luego la sangre, y la revolverás bien no se vuelyan rancias; tomarás un poco de pasta, y la freirás en la sartén para ver si tiene bastantes especias y sal; y si está

sazonada empieza á llenar de modo que queden bañadas para que no se revienten; vélas echando en el caldero con agua tibia, y cuando estuvieren todas ponlas á cocer espaciosas; en cociendo espúmalas con mucho tiento porque no se revienten; vélas 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 enxúgalas con otro; del pringue de las morcillas puedes hacer tortas; tambien es bueno para migas.

Luego preven una tabla en que cortes la carne bien menuda, y pícala para las longanizas; ten un puchero de vino blanco y un poco de anís á cocer, 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 sazónada; pon un poco de fuego de baxo para que se mantenga caliente; preven unos embudos, ata las longanizas, que no sean muy grandes; despues tiéndelas en una mesa y enxúgalas con un paño. Si el tiempo es húmedo cuélgalas donde dé bien el aire hasta que se enxuguen.

Salcbichas ó longaniza basta.

Se hacen de liviano, 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, y cuélgalas donde se enxuguen.

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 colado sácalo fuera porque no se vuelva rancio, y se mantenga fresco todo el año; échale agua de ocho á ocho dias, y se mantendrá como el dia que se hizo; lo llaman ya comunmente derretido.

Salar las piezas.

Con sal menuda irás bañando las piezas por todas partes, y en especial por los garrones cargarás bien la mano, y ponlas pendientes una sobre otra para que pueda

escurrir; á los témpanos no les echés tanta sal; y á los ocho dias puedes colgarlos.

Chicharróns del derretido.

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

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 de poca substancia. 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 cu-

bras la primera superficie, sobre las cuales echarás ajos cascados, pan rallado, con abundancia de perejil; sobre las que de nuevo echés en dicha vasija haz la misma diligencia, y despues de acomodadas todas las raciones echa aceite crudo, un poco de sal y agna que las cubra; y así pondrás el abadejo á fuego lento bien tapado hasta que quede enxuto; y de este modo lo servirás con poco caldo.

Abadejo ordinario.

Despues de cocidas las raciones las pondrás en una tabla á escurrir; pásalas por aceite, vélas poniendo en la vasija; échalas perejil, agua sazónada hasta que se bañen; fríe cebolla, y quando estuviere frita echa un puñado de harina con la misma cebolla, todas especias y un poco de agrio; y todo esto sobre el abadejo, que dé un par de hervores, sazónándolo de sal: siempre que hablare de agrio se entiende de lima ó naranja, en cuya falta servirá el vinagre ó agráz; y en cosa que lleve queso ó leche ningún agrio es bueno.

Abadejo de otro modo.

Coge las raciones y ponlas á cocer, y al mismo tiempo pon á freir cebolla con abundancia; pica ajos en el almiréz con pimienta y azafran; desátalo con un poco de agua; luego lo echarás en la sartén 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 traxere el tiempo, y un puñado de perejil.

Otro abadejo diferente.

Le pondrás á cocer, y cuando haya dado un hervor espúmalo; 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 pondrás á escurrir, le quitarás las espinas, le capolarás 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 sazonada 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 echarás en ellas que dé un par de hervores.

Abadejo frito con miel.

Este abadejo cocido lo sacarás y pondrás 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 haga siempre que hubieres de freir, excepto las magras (cómo se

ha dicho en la comida de carne): moja las raciones de pasta y fríelas: esto es muy bueno para camineros. También puedes echar huevos y azafran en la pasta, pero no ha de llevar miel.

Abadejo en otra forma.

Coge las raciones; despues de bien lavadas enxúgalas y ponlas en una vasija espaciosa; ten una ollita de agua sazónada; y luego echa ajos machacados, peregíl y especias; y antes de ponerla al fuego menea la vasija hasta que se introduzca el recado abaxo; y esto mismo servirá para besugos; con la advertencia que todo el recado se ha de poner en una olla á cocer, menos el aceite, que ha de ser frito; y despues con dicho recado en un hervor estan cocidos; podrás echar un poco de agrio de limon.

Otro guisado de abadejo.

Pon las raciones en la vasija: echa ajos crudos con sal, pimienta, azafran, aceite, peregíl, 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, espumándolas; 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 echarás la cebolla, tomate, peregíl, pimienta y ajos machacados; y de esta suerte irás prosiguiendo con las otras raciones que de nuevo has de echar 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 cómo conservarás los tomates todo el año, verás mas adelante.

Abadejo con pebre.

No tenia intención de poner mas guisados de abadejo; pero me ocurre lo que me pasó en las montañas de Alpartil con dos cocineros de tan poca substancia como

el abadejo, que para hacerse á sí mismos y al abadejo de mas substancia, dixerón no debia cocerse, pero sí enharinarse antes de echarlo en la sartén. ¡Bella cosa! Pero esto parece discurrir mas en carnes-tolendas que en ayunos, ya por lo enhiarínado, y ya por la superfluidad de aceite, que por no poderse aprovechar se desperdicia. Quédense ellos con su mascarilla, que yo, como mas ajustado al estado de religioso pobre, discurro que la harina mas daña en esta ocasion que aprovecha; pero no la quito del todo, como verás.

Después de bien lavado el abadejo ponlo á cocer con agua y sal: espúmalo para que se vaya toda la porcion que tiene corrupta; y el cocerlo y espumarlo harás siempre que la calidad lo permita; ponlo en una tabla á escurrir; luego pondrás la sartén, lo irás friendo y acomodando las raciones en la vasija, de modo que queden llanas, y la piel siempre mirará á la parte superior para que te puedas acomodar mejor al tiempo del partir; después de hecha esta diligencia 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 irás revol-

viendo con la cuchara hasta que conozcas que se quema la harina; luego échala sobre el abadejo, y causará el mismo efecto como si al freirse se hubiera enharinado, logrando al mismo tiempo no desperdiciar el aceite en que se frió el abadejo; pues si quedára todo enharinado no se podría aprovechar para escudilla: v. gr. huevos, yerbas, todo lo que quisieres podrás usar como si con él nada hubieras frito; lo que no se podía lograr enharinando primero el abadejo, en que se faltaba algo á la limpieza en no cocerlo; echa unas hojas de laurel en el abadejo; picarás unos granos de ajos con pimienta, azafran y sal; todo esto desatarás y echarás en la misma vasija, con un poco de zumo de naranja; y si no la hubiere, llevo dicho que el vinagré 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.

CAPÍTULO II.

PROSIGUE LA COMIDA
de pescado.

ARTÍCULO I.

Anguila asada.

A la anguila despues de bien lavada quítala dos dedos por la cabeza y cuatro por la cola; enxúgala con un paño por que no sepa á cieno, y ponla en pedacitos sobre hojas de laurel; y 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, cuando el arroz esté medio cocido échalas en él; si fueren menudas no las eches hasta que el arroz se haya cocido con un puñado de peregíl. Asi 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; lávalas muy bien; ponlas en una cazuela, echándolas ajos fritos, un puñado de peregíl cortado menudo, pimienta, azafran, clavillo y canela; con el clavillo irás con tiento, 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 picada ten un poco de pan en remojo; si las avellanas son tostadas tambien el pan habrá 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.

ARTÍCULO II.

Sollo pescado y lobo.

Para componer gustosamente el sollo córtale la cabeza, que no es afrenta, 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 machácalo todo junto en el mortero; desátalo 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; este pescado se

ha de asar en las parrillas; untalo con aceite y con el adobo ó manteca fresca: si quieres hacer gigote de él, podrás sacarlo tan blanco como si fuese de capon; pero será capon gigote.

Albondiguillas de sollo.

Pica la carne de sollo muy bien, cruda ó como se hallare; luego ponle huevos y pan rallado; sazónala con pimienta, clavillo y canela: ten caldo de garbanzos compuesto, y haz tus albóndiguillas; y luego echándolas un poco de verdura picada las cuajarás con unas yemas de huevos deshechos; y asi las podrás servir.

Costrada de sollo.

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



Pastelillos de sollo.

Pica este pescado crudo, y despues de bien picado ponle huevos crudos, media docena, v. gr., á proporcion 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, azucar molida cernida, un poco de aceite ó manteca, unas yemas de huevo con sal; amásalo todo con un poco de vino blanco; de esta masa haz los pastelillos y frielos en la sarten; échales unos polvos de azucar por encima, y servidos calientes, ¡gran cosa!

Lobo de mar asado.

Entre los pescados que conocemos en este reino de Aragón es uno el llamado lobo; y por haber de tratar tan poco de él le injerimos con el sollo. Su figura es como saboga: el mejor modo de componerle para nuestro mantenimiento 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

peregil picado con ajos, pimienta y agrio; y velo dando con un manojo de peregil por encima; ponle mas fuego arriba que abaxo; despues vuélvelo, y dalo por la otra parte con la salsilla; y despues puedes servirlo á la mesa.

ARTÍCULO III.

Del atún, besugo y salmon.

Para componer el atún ponlo en 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, y ponlo en otra que vuelva á cocer; y si aún asi 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 conocimiento de estas dos cosas se desala; despues escúrrelo; déxalo enfriar; vélo 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; déxalo cocer á fuego manso, dándole alguna vuelta con cuidado no se deshagan las porciones; sazónalo, y que-

dará con una salsilla por la harina que se echó al freirle: este es un guiso que algunos dudarán si es de carne.

Costrada de atún.

Pica de la carne magra del atún, 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; porque los pobres nos componemos con lo mas barato; y cuando esté caliente echa el pescado picado, y emperdígalo de manera que quede enxuto 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 atún; huevos crudos con la misma proporcion; y haz la costrada sazónada de sal; si es necesario dale un baño de huevos deshechos por encima, la cual asi pondrás á tostar con un poco de fuego por la parte inferior y superior.

Salpicon de atún.

Despues de desalado el atún es muy bueno si es de hijada; cocido que sea haz unas rebanadas de lo mas grueso, entre-sacando 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.

Este es el mejor pescado de estos paises de Aragon: despues de bien limpio y escamado lávale y enxúgale con un paño limpio; ponle en vasija espaciosa sobre unas hojas de laurel; échale ajos fritos por encima, y luego ponle fuego abaxo, y arriba algo mas; y cuando los trozos esten medio asados ten prevenida una cazuela, ajos picados, pimienta, perejil, sal, agrio de lima ó limon, y los irás rociando con un manojo de plumas ó perejil por una y otra parte.

Escabeche de besugo.

Has de escamar los besugos, lávarlos bien y ponerlos á enxugar; si los quieres freir enteros bien puedes; pero si los hubieres de servir en trozos será bien que antes los hagas; quítales las cabezas (que no son peores por mas descabezados), que podrás aprovechar en plato extraordinario; pero no uses de trampá con ellas, porque á vista de todos saldrás por cabeza de besugo, que será lo mismo que acreditarle de mala cabeza y sin substancia. Luego freirás tus trozos, y los pondrás en parte donde se enfrien; toma el zumo de una docena de naranjas agrias como zumo de suegra; échale un cuartilló de vinagrè 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, adonde esté caliente, y no cueza. Este cocimiento despues de caliente, que te parezca haya recocado un poco, retíralo, sazónádole 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 alguna cosa; porque ya expelen de sí el aceite que percibieron al freirse; los que podrás 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 agrio, y si no coge cebolla frita, y sírvelo sazónádolo de sal; y si estuviere salado ponlo, si ser puede, en agua corriente como el atún por espacio de veinte y cuatro horas; despues sácalo y estrégalo con un esparto limpio, como te digo en las notas del principio; porque la limpieza, aunque es forma accidental, basta para hacerte cocinero de forma. Sírvelo con un polvo de pimienta y aceite crudo.

ARTÍCULO IV.

De las truchas, luz, y modo de conservarse el pescado.

Las truchas son pescado muy estupendo y de mucho regalo; para cocerse nó es menester mas que agua, sal y unas

matas de perejil; agua cuanto se cubran; despues de cocidas échalas un poco de agrio por encima, y un polvo de pimienta; y asi lo podrás servir.

Truchas de otro modo.

Toma las truchas que sean crecidas; bien limpias y escamadas lávalas y enxúgalas bien; ponlas á cocer con agua y sal, aceite con ajos fritos. con todas especias; y cuando esten medio cocidas quitales aquel caldo, y échalas otro de nuevo, que acaben de cocer: sazonzadas con todas especias desata una salsa de yemas con zumo de limon, y de este modo sírvelas; del caldo que quitaste primero compon una sopa buena, donde puedes añadir con huevos duros salsa y unos pedacitos de acitron para adorno de la sopa: será muy gustosa.

Truchas en guisado.

Freirás las truchas con aceite, y si es manteca, en cualquier pescado es mejor, pero te podrás acomodar á tu estado; y luego picarás de todas verduras, perejil, yerbabuena, lechugas tiernas y ace-

deras si es tiempo; lo picarás todo en un mortero como para salsa de perejil; echa un poco de pan á remojar en agua fria, machácalo todo, echa, azucar, y sazónalo de todas especias; luego desátalo con un poco de vinagre y agua; de modo que esté agridulce, y lo pondrás al fuego revolviéndolo todo á una mano hasta que se cueza; échale un poco de cebolla frita bien menuda; pondrás las truchas en una vasija, y échales la salsa por encima, que cuezan un poco con ella; y sírvelas calientes.

Plato de truchas y yerbas.

Tomarás las truchas que sean grandes, las escamarás, abrelas por medio y las harás pedacitos, los que freirás con tocino magro y gordo; ten cogollos de lechuga blancos, que son los mejores, y han de ser cocidos con agua sazonzada; acabadas de freir frie unas rebanadas de pan blanco, luego echa los cogollos en la sartén con el pringue que quedó, y fríelos de modo que no 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 pondrás manteca en lugar de aceite; pero ya estoy oyendo tu escrúpulo, que se funda así vos, hermano cocinero, tratais ahora de comida de pescado, en que se prohíbe el tocino, ¿pues cómo podremos usar lícitamente de la manteca y tocino? Este es-
 crupulillo que (no notado) te seria de mucho gusto, quiero deshacerlo en esta forma: es verdad que mi intento es proseguir en este capítulo la comida de pescado, y por eso trato de las truchas, que atendida su naturaleza se pueden comer en dia de abstinencia de carne; pero el modo de guisarlas antes dicho suele hacerse por regalo en dias que no se ayuna; con que no podrás agravar mi conciencia, que aunque de cocinero, no puede permitirte este gusto, aun siendo de tan poco gasto; porque gusto y gasto de este pobre cocinero es muy arreglado á la ley evangélica, como irás notando.

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 enxúgalo con un paño limpio, y luego fríelo; 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 con un poco de agua lo que picaste, y échalo sobre dicho luz; puesto un poco de fuego arriba y abajo le darás unas vueltas para que perciba el caldo, y así es muy gustoso; y si quieres hacerlo con salsa de avellanas las desatarás en frio, y con un par de hervores hé aqui habrás salido muy lucido en tu guisado.

Para conservar pescado.

En el capítulo donde traté del abadejo en salmorejo verias que no permite esta cartilla enharinar el pescado para freirlo,

por los motivos que allí te dixere; ni te debe admirar que gastase tanto tiempo en cosa de tan poca monta, porque cualquier desatino está lejos de la cartilla, que á comprender otra cosa, mirando al bien común, la dixera; y no como cierto cocinero, que despues que le hice cargo de la superfluidad de la harina, confesó con la obra lo que no quiso con la palabra, no enharinando el pescado, que confesaba debia enharinarse, leyéndose en su rostro este sobrescrito: *baced lo que hago, y no lo que digo*; pero no te haria esta lección de gusto, si faltáran mascarones: tú pues si quieres conservar el pescado lo freirás sin harina; ponlo tendido donde se enfrie; échalo despues en aceite vírgen: se conservará todo el tiempo que quisieres. Nota bien, que en el pescado enharinado se pierde el aceite.

Adobo para pescado.

Freirás el pescado sin harina, y harás el adobo de este modo: cogé hojas de laurel, ajos machacados, vinagre fuerte, tomillo, hinojo, orégano y unos pedacitos de naranja; con todo esto harás un cocimiento, y echarás el pescado frito en él; y

si no tuviere bastante sal se le pondrá á proporcion.

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 es de buen gusto: para empanarla tomarás harina, agua tibia, y la amasarás; luego la adobarás 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 harás 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 sírvela fria ó caliente: si no fuere dia de carne echa un poco de aceite con ajos fritos; y con un poquito de ajo crudo tambien será gustosa. Creeme, que hablo de experiencia, y sin haber recurrido á los padres descalzos como el enharinado, en los que

encontró solución á su duda correspondiente á mi dictámen, pero no á su deseo.

Lamprea de río.

Este es un pescado muy semejante á la anguila, tiene diez ó doce agujeros debaxo 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 escámalalo bien, quitándole las alas y la cola, luego ponle á cocer con agua y sal: cuando esté cocido ponle en un plato, y sírvelo con un poco de aceite crudo, un polvo de pimienta, perejil y agrio de naranja: á muchos les gusta asi, y en especial á los inapetentes.

Ranas en pastelillos.

Despellejadas y lavadas las ranas, harás una masa con un poco de manteca de vacas, agua caliente, sal y huevos á proporción; armarás las ranas (y será la primera vez que estan armadas) en los pastelillos, echando perejil, pimienta, un poco de azafran, piñones remojados, una puntica de ajo crudo revuelto todo; de éste pondrás fr echando sobre las ranas; las sazónarás de sal y unas pasas sin orujo; luego las cerrarás, las freirás en la sarten; sírvelas con unos polvitos de azucar y canela por encima asi calientes. Es plato para convalecientes é inapetentes.

Albondiguillas de ranas.

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 proporción; de modo que no se conga mucho, y compondrás el capolado con huevos crudos; sazónalo de sal y todas especias, y harás las albondiguillas sin tocarlas con la mano; tendrás un molde para hacerlas;

y si nó, es mas fácil una xícara, mojándola en agua tibia á veces; cogerás del capolado lo que quisieres dentro de la xícara, y moviéndola quedará la albondiguilla hecha con perfeccion; y de esta diligencia no excuso á la monja mas curiosa, aunque se tenga por la más limpia; ojee bien las moscas, que no tendrá poco que hacer, no se aumente con ellas la pasta: no quisiera que con esta advertencia quedara alguna mosqueada. Prevendrás caldo, si puede ser de pescado, y cuando menos de garbanzos; las echarás en el hervor, y con un par de hervores quedarán cocidas; harás una salsilla de yemas ó de avellanas, las servirás con poco caldo; y sábelo para todo guiso, particularmente en el pescado, es la mayor falta la sobra.

Ranas con buevos.

Pondrás agua en una vasija ancha con sal, perejil y ajos fritos, con todas especias; lo pondrás todo á cocer, luego echarás las ranas con los huevos estrellados, que esten espaciosos; y las servirás de este modo: algunos tienen este plato por cosa regalada; nó lo extraño.

Caracoles.

Despues de remojados los lavarás con un puñado de sal, les darás dos ó tres aguas; los pondrás á cocer, espúmalos; los echarás sal, tomillo, laurel en hojas, un manojo de orégano; y cuando estuvieren cocidos escúrrelos bien: frie cebolla, y échalos en la sarten en que se frian; son muy gustosos; y para que sepan mejor haz un ajo de este modo: toma un pedazo de pan, y remójalo 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, revolviendo á una mano sin cesar hasta que quede como engrudo, y que sepa á sal: de este ajo pon en el borde del plato de caracoles, si hubieres de hacer muchos platos; y advierto que no es bueno este guisado para aguados, porque con agua no son de provecho.

ARTÍCULO VI.

De los huevos de todos modos.

Los huevos rellenos se hacen de este modo: sacando las yemas, partiéndolos por medio, y picándolos con un poco de verdura y pan rallado; sazónalo con todas las especias, canela y azúcar, echa huevos crudos á proporción; cuando esté un poco blando el relleno, rellena luego los huevos, rebózalos con otros huevos bien batidos con un poco de harina, y frielo con azúcar y canela.

Huevos mexidos.

Para hacer un par de huevos echa una onza de azúcar en una cazuela, y bulto de agua como un par de huevos; cuando esté bien caliente el agua con el azúcar echa los huevos bien batidos 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.

Á algunos parecerá cosa frívola 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 si, supongo, quieres hacer cien pares, y no como te digo, unos sacarás duros, otros rotos; y otros sin que estén buenos para beberse.

Huevos en abreviatura.

Tomarás calabaza, cebolla, tomate, perejil, yerbabuena, y lo freirás todo; luego lo echarás en una vasija ancha, desharás bien los huevos, sazónalos de sal, les pondrás fuego arriba y abaxo hasta que se luesten, despues los cortarás como tortada, y podrás servirlos.

Huevos duros.

Tomarás los huevos duros, despues de helados los pondrás en vasija con agua sa-

zonada, freirás cebolla abundante, y echarás perejil, yerbabuena y demás especias, una salsa de avellanas, y que dé un hervor; se pone pan á remojo en agua y vinagre, pica luego avellanas con dos granos de ajos; y en los huevos echarás aceite con ajos fritos; desatarás la salsa con el agua sazónada: á proporcion de los huevos has de hacer la salsa y echar el recado.

Otros diferentes.

Pondrás agua sazónada en vasija ancha, echarás perejil, yerbabuena, ajos fritos, pimienta y azafran, é irás echando los huevos estréllados, y darán un hervor; si es tiempo de primavera se podrá poner de todas yerbas; y asi son muy buenos.

Huevos en espuma.

Tomarás agua y azucar correspondiente á los huevos, y los echarás en frio en un puchero ó chocolatera, se desata con molinillo, y conforme se vaya calentando se va resolviendo; y en hirviendo sácalos con espuma sobre algun plato de vizcochos, escudillándolos como el chocolate.

Otros huevos duros.

Cortarás huevos por medio á lo largo, haciéndolos rebanadillas como cuando se corta cebolla; y cuando los tengas asi dispuestos frie cebolla menuda, frita que esté, echa los huevos con un poco de verdura machacada, garbanzos tambien machacados, inclúyelo todo junto, sazónalo con todas especias, y cuájalo todo con huevos deshechos; si quieres echar agrio 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 los huevos frescos tienen dentro de la cáscara, haciéndole un agujero como una avellana; con yemas, caldo del puchero, azucar, 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 aunque sea á un visitador, obispo &c., porque son de mucho gusto.

CAPÍTULO II.

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, pícalas con unos granos de ajos, pimienta y azafrán; desátalas con una porción de caldo de truchas, ponlo todo á cocer en un puchero; cocido, moja las sopas con el demas caldo que den un hervor; luego retíralas, échales 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 acertada.

Sopa de cuaresma.

Cortarás las sopas un poco crecidas, las pondrás en 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; tendrás dispuesta salsa de avellanas ó piñones machacados, con unos granos de ajos, pimienta y azafran, la desatarás con agua que estará prevenida para las sopas; ponlas á 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 mojarás y pondrás á cocer; cuando hubieren dado un par de hervores quitales el fuego, y échalas la salsa que te quedó tendida por todas las sopas; y puesto fuego encima hasta que hagan costra, las podrás servir.

Migas sin ajos.

Cualquiera cosa se puede hacer sin ajos, pero muchas veces los ajos son el sér de cualquier cosa: para hacer migas sin ajos las cortarás menuditas, las mojarás con un poco de agua y sal, pondrás cebolla á freir, y harás las migas picándolas bien, y las tostarás; y si quieres hacer las sopas las añadirás un poco mas de agua, las has de disponer á modo de una tortilla, volviéndolas de una á otra parte; déxalas tostar bien; son muy gustosas y estomacales.

Caldo.

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

Caldo de otro modo.

Tomarás el caldo de los garbanzos despues de cocidos y compuestos, ponlo en una olla, cuélalo antes, echarás 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 sudar; desatarás huevos con un poco de caldo tibio, compondrás los garbanzos de nuevo, y puedes de este modo añadir otro plato de ellos.

Burete.

Es una escudilla esta que en la órden de N. P. S. Francisco llaman burete; puede ser de carne ó de pescado; ahora trato de la de pescado: coge el caldo de las yerbas, particularmente si son pencas de acelgas, y ponlo en la olla que se ha de hacer el burete, sazónalo con todas especias, echa perejil, yerbabuena poca, 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 echarás en la olla, y una sartenada

de cebolla frita y un poco de queso; lo pondrás á cocer, y lo espesarás con pan rallado; despues de cocido sácalo del fuego á sudar; desatarás para una olla de un cántaro docena y media de huevos con un poco de caldo tibio, y revuélvelo bien por que no se cuaje. Es esta una escudilla que algunos dudarán si es de carne.

Buñuelos.

Tendrás un molde á modo de un vaso, tan ancho de arriba como de abaxo, con una cruz dentro de él, que le coja todo, que de este modo quedan 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 cerrageros: pónese este instrumento á calentar, harás luego una pasta de huevos con poca harina, que esté mas clara que para hacer hostias; sacarás el molde del fuego, y ponle en el aceite; luego mojarás en la pasta, y meneándole soltará; y si al principio no suelta ayúdale con una caña; salen así los buñuelos como bonetes, y se pueden rellenar con pescado ó con gigote, quitándole lo que tienen dentro con unas tixerías; despues de rellenos los pondrás en

una vasija sobre unos papeles para que no se peguen, desharás unos huevos y les darás con las plumas; ponles mas fuego arriba que abaxo, hasta que hagan costra, y los servirás con azucar y canela: si quieres dar solos los buñuelos desatarás un poco de miel con agua caliente, y rocíalos en el plato; si quieres ponerles anís encima lo harás; si te quedare algo de pasta harás unas celosías que cualquiera pueda mirar por ellas; tomarás una aceitera de buen pico, y apriesa irás corriendo la mano, haciendo los cruzados sobre la sartén; y las puedes servir sobre los buñuelos.

Arroz con leche de almendra.

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 echarás las almendras, luego las sacarás sobre el tablero, las mondará y echarás en agua fria con dos ohzas de piñones á cada libra de almendras; las molerás, y así no saldrá parda la leche; desatarás la pasta con agua fria; lavado el arroz con tibia ponlo á enxugar; y la leche en una olla nueva, que se haya enti-

biado, y tendrás otra con sal para emperdigar el arroz; el azucar échalo en la leche, y lo podrás espumar; la canela ponla en un puchero nuevo en infusion, y échalo en el arroz; irás añadiendo con la leche poco á poco hasta que el grano blandee; lo sacarás del fuego, desatarás unas yemas con leche fria ó á lo mas tibia, y ten cuidado no se coagule; servirás el arroz con azucar y canela, reservarás leche por si se endurece; el residuo de la leche colada es de ninguna substancia; bien que sé hay algunas, no sé si diga señoras, tan pobres (que es lo mas piadoso), que lo aprovechan todo, y asi en el arroz dan á comer granzas: pues sepan que no son asnos los que comiéndolas disimulan, sino ó prudentes ó interesados. Supongo que las religiosas de garbo entenderán bien lo que digo para saber manejarse.

Otro modo de arroz.

Pondrás el arroz limpio en la vasija donde se ha de hacer, con un puñado de perejil picado, pimienta y azafran, y le echarás ajos fritos; luego lo pondrás á emperdigar, y cuando estuviere tostado le echarás 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 lo quieres tostar, echarás 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, sácalas luego, y las mondarás en agua fria, porque si las pones á cocer en agua fria se harán aceite cuando las machaques, y no lograrás asi mas que ser simple boticario; y machácalas en el mortero: para cada escudilla es necesaria onza y media de almendras y una onza de azucar: pero los pobres religiosos nos contentamos con una onza de almendras y media de azucar: pica bien las almendras con una porcion de azucar: á cada docena de escudillas echa una docena de huevos, y para espesarla toma un poco de pan sin tostar, remójalo, y si no almidon, y pónlo á cocer para servirlo con azucar y canela por encima.

Avellanas.

Para ocho escudillas toma una libra de avellanas tostadas, si no lo estuvieren las limpiarás, que siempre tienen alguna cáscara: pónlas en una cazuela rociándolas con unas gotas de agua, échalas unos polvos de sal, y dándolas unas vueltas escúrrelas y échalas en la sartén, y cuando estuvieren tostadas envuélvelas en un paño hasta que se enfrien, estrégalas para que se les vaya alguna migaja de piel: pónlas después en el mortero con un tostón de pan remojado, machácalo todo, y desatado en agua lo pondrás en la olla con el azúcar correspondiente: lo pondrás á cocer hasta que levante el hervor, tendrás una escudilla de agua porque tiene el ascenso ó subida como la leche, y lo mismo digo de la almendrada; y has de advertir, que para esta no has de tostar el pan como para la avellanada.

Leche asada.

Tomarás dos cuartillos de leche con una libra de azúcar revuelta con una docena de huevos batidos, revuélvelo todo, ponle fuego arriba y abaxo, y se asará; tiene el gusto de quesada.

Col cuajada.

Cocerás el grumo de la col con agua y sal: después de bien escurrido y picado tomarás un poco de queso rallado, yerbabuena y perejil; pícalo todo bien con una poca de cebolla frita; echarás azúcar que sobresalga, unos huevos, y todo junto lo revolverás: lo pondrás en vasija ancha, luego bate unos huevos, échalos por encima, pon la vasija entre dos fuegos, y servirás la col con azúcar y canela.

Pencas de acelgas en pastelillos.

De lo mejor de las pencas pon á cocer en agua y sal; cocido, pícalo muy bien, exprímelo en un lienzo claro, pónlo en vasija, échale un poco de pan rallado, azúcar y canela correspondiente; á la pasta del mismo modo huevos. Ármalo todo, y harás unas tortitas como si fueran huevos: báñalas 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.

Mondarás la calabaza bien curada, de modo que los pedazos no sean mayores que nueces, cuécela con agua y sal; cocida desátala con el cucharón, échale cebolla frita, pimienta, 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 cógela pequeña y dala dos ó tres cortes al través: ponla en una cazuela con aceite crudo, perejil, pimienta, sal y un poco de agrío, que cuando hay calabazas tambien se halla: si no le hallares de una cruda, pon un poquito de vinagre, fuego en la parte superior é inferior de la cazuela, y se asarán, porque la humedad de la calabaza la consume el fuego: pero nota que por mas ajillos no tendrás mas substancia.

Calabazas de otro modo.

Las calabazas que no sean duras córtalas á lonchas delgadas: cubre la primera su-

perficie de una vasija con ellas; y échales pimienta, sal y tomates picados, quitándoles el pellejo: para esto se ponen sobre las brasas, despues con otras tantas cortadas que de nuevo echarás en la vasija haz la misma diligencia, ponles aceite crudo, fuego arriba y abaxo, y si quieres un puñado de pán rallado, un poco de yerbabuena con cebolla cortada menuda, y si no tuvieres tomates, echarás unos granos de agráz, y la servirás asi sin galoppearla: esta es colacion de paseantes, no la frecuentes mucho, que aunque buena, les servirá de enfado.

Calabaza reogada.

Cortarás la calabaza en pedacitos crecidos, los pondrás en una olla con una sartena de cebolla frita, ajos majados, pimienta, sal y tomates: le darás vueltas hasta que se vaya reogando; y si echares un puñado de perejil y yerbabuena sale bien, y á muchos les gusta cocida con agua y sal: despues ponle un poco de aceite crudo y pimienta, porque hay gusto de los de primera clase que vienen á parar en simples, mas contra gusto no hay disputa, aunque se lleve el crédito de preñado.

Calabazas en otra forma.

Tomarás las calabazas no muy crecidas, córtalas en lonchas gruesas como el dedo cortante, cuécelas con agua y sal: cuando hayan dado un hervor sácalas, pónlas á escurrir en una tabla, las enharinarás, y fritas en la sartén las irás echando en una vasija poco á poco con vino blanco y canela, y darán un par de hervores: así es la calabaza menos mala que la que dan los obispos á sus súbditos, pero mas gustosa.

Cebolla reogada.

Limpia las cebollas, cortarás en cuatro cachos, las emperdigarás en la sartén con sal: cuando estuvieren medio fritas las echarás en la olla, donde se acabarán de reogar con un poco de pimienta; y antes de servir esta cebolla le echarás un puñado de pan rallado y la revolverás bien; y si fuere mucha la cantidad de cebolla echarás pan rallado á proporción: es el mejor modo de componerla para colación; y si aun de este modo no puedes hacer morder cebolla, no sé como facilitar la muerdan.

Cebollas rellenas.

Quitarás el corazón de las cebollas, dexando los cascós mayores enteros; cocerás los corazones con agua y sal, y picados pónlos en la sartén con aceite ó manteca de vacas, echando perejil, yerbabuena, cogollos de lechuga, que cocerá si no fuere tierna con agua y sal; la picarás, y revuélvela con la cebolla de la sartén. Echale unos huevos batidos, revuélvelo todo hasta que esté enxuto, lo sacarás al tablero y volverás á picar bien; echarás queso, pan rallado, huevos crudos, y sazonarás de todas especias; y si quieres hacerla con dulce, no eches especias ni queso: rellena las cebollas, si tienes caldo de garbanzos, cuécelas, y échalas salsa de piñones ó avellanas.

Camuesa reogada.

No me juzgues apocado aunque me hallo en tantos ahogos, pues aún me hallo con ánimo de quitar el pellejo y corazón á la camuesa para darte gusto y exemplo: haz tú lo mismo en este ahogo; haz asimismo pedazos la manzana, que no será difícil: no teniendo ya corazón, pónla en un puchero

con azucar y canela, un poquito de vino blanco, pruébalo antes no esté agrio; no hablo con monjas, que por ventura no les agrada: pónlas á reogar con fuego manso.

Camuesas asadas.

Á la camuesa darás 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, aunque no seas sastre, una puntada por medio, un cuarto sin otro, y quedará la camuesa en dos mitades y cuatro cuartos; las quitarás el corazón con la punta del cuchillo; en aquel hueco las echarás azucar y canela, y quedan como si no las hubieras partido; ásalas: si las quieres rellenas son mejores, aunque dificultosas de partir; un sugeto estuvo tres años en mi compañía, y no podia aprender, tenia excusa en sí mismo.

CAPÍTULO IV.

DE TODO GÉNERO DE YERBAS.

Acelgas.

De esta yerba se podia escribir mucho: propondré solo el modo mas comun y facil. De las pencas crecidas tiernas, quita la teli-lla como cuando se limpian para cortadas: córtalas despues á 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, fríelas en la sarten, y sírvelas con azucar y canela; son muy buenas aunque caras para los pobres: para estos despues de cocidas con agua y sal se les echan unos ajos fritos, un puñado de harina quemada en el mismo aceite: asi 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, tostarás asimismo un poco de pan, y ponlo á remojo en

agua y vinagre, lo exprimirás bien y lo machacarás con pimienta y huevos correspondientes á la salsa, la desatarás con agua sazónada y la echarás en las habas que den un hervor de modo que no se socarren: advierte que todo género de yerbas es bueno escaldarlas para que se vaya algo del verde.

Alcachofas.

Pondrás la olla con agua al fuego: tendrás las alcachofas mondadas ó quitadas las hojas exteriores: cuando hierva el agua escáldalas y cuécelas; cocidas, pónlas en una cazuela con caldo sazónado con sal y un polvo de pimienta; pondrás cebolla á freír; frita quítala, y en el aceite echarás un puñado de harina hasta que se queme: lo echarás sobre las alcachofas, y sehará una salsilla, dándoles dos ó tres vueltas: este es el mejor modo para día de ayuno; y si fuere día de carne, en lugar de aceite echarás tocino entre magro y gordo, que aún serán mejores aunque yo lo diga.

Espinacas.

Después de lavadas, pónlas en la olla con sal y un poco de aceite, que se vayan

reogando; y cuando estuvieren cocidas sin mas agua que la que ellas arrojan, escúrrelas, y las compondrás de este modo: pondrás aceite con ajos fritos, luego tendrás pasas quitados los cabos, y échalas en el aceite hasta que estén bien hinchadas; lo echarás todo sobre las espinacas con un puñado de piñones remojados y un polvo de pimienta, y revuélvelas bien; después pícalas en la misma vasija con la misma paleta por mas limpieza; y si las quieres cocer también puedes, componiéndolas como queda dicho; pero no son tan buenas.

Espárragos.

Los espárragos los irás haciendo pedacitos, los mas tiernos los pondrás á remojo; luego tendrás agua á cocer y los escaldarás, poniéndolos á cocer con agua y sal: sazónalos cuando estuvieren cocidos, echando un poco de aceite crudo, clavillo, canela y un poquito de azafrán; y si quieres vaciarlos en una tortera, echarás unos huevos abiertos, que cocidos con los espárragos son muy buenos.

Judías verdes.

Limpias que sean las judías las pondrás á cocer con agua y sal, y cuando estuvieren cocidas las sazonarás; tendrás cebolla cortada y frita, la echarás sobre las judías con un poco de sal y un polvo de pimienta, y dales dos ó tres vueltas para que reciba el recado.

Guisantes verdes.

Tomarás los guisantes que sean tiernos, límpialos quitándoles la golilla que tienen junto al cabo; los escaldarás, cuécelos con agua y sal; los tendrás despues retirados hasta que sea hora de servirlos, en que los vaciarás echándolos en los platos, los servirás con 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 exprimirás bien y pondrás á cocer con agua

y sal; cuando esten cocidas escúrrelas y ponlas á freir en aceite; estando medio fritas, echarás cebolla cortada, y que se acaben de freir con ella; ponlas despues en una cazuela, haz una salsa de avellanas; echa un puñado de perejil, yerbabuena y un polvo de pimienta, y que dé todo un hervor: son muy buenas, si no te agradaren con salsa las comerás con sola cebolla.

Criadillas de tierra.

Esta es una yerba muy regalada, críase como las patatas debaxo de la tierra: las mondarás y las podrás echar en remojo en pedazos: escáldalas, ponlas á cocer, y cocidas que sean pon aparte el caldo con que se cocieron; vácialas en una cazuela, échalas aceite con ajos fritos, componiendo una salsilla del caldo que apartaste, con todas especias; dexa que dé un hervor, y si te queda algo del mismo caldo lo pondrás como de carne, y será tan bueno, que dudarás si es de carne ó pescado. Las patatas se componen del mismo modo; y si comes muchas te advierto estarás de tan buen aire y tan favorable, que con el aire que soples puedes componer embarcacion para ir al papa, sino es que sea tan fuerte,

que por romper las velas sea necesario su reparo, que no se hace á costa de patatas.

Berengenas asadas.

Despues de mondar las berengenas las cocerás con agua y sal, hechas pedazos: cuando esten cocidas, las pondrás en vasija que no sea honda: si fuere dia de carne, las echarás una sartenada de tocino entre magro y gordo, con fuego arriba y abaxo; las darás vueltas, y cuando esten asadas les infundirás agrio de lima y un polvo de pimienta; mas para dia de pescado las pondrás aceite con ajos fritos; machacarás unos granos de pimienta, ajos, perejil y sal; y á cada vuelta las irás rociando con un manojo de plumas: tambien asi son gustosas.

Nabos.

Los mejores que en Aragon se conocen son los de Mainar, lugar de la comunidad de Daroca; son buenos para comer y malos para pelar, como cabos de cuchara: los limpiarás bien y lavarás una ó dos veces, pónlos á remojo porque no les quede tierra: los escaldarás y cocerás con agua y sal, y despues de cocidos los escurrirás y compondrás

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

Borrajas rebozadas.

Esta es una verdura poca sabrosa á cuerpos rellenos de manjares de mas substancia, aunque á muchos les gustan dispuestas en la forma que aqui diré: tomarás los tallos de las borrajas tiernas, los cortarás á pedacitos de á cuatro dedos, lávalos bien, cuécelos con agua y sal, y cuando esten cocidos los escurrirás en una tabla limpia: luego haz una masa clara como para abadejo frito con huevos y un poco de harina, los

irás untando y friendo en la sartén; las servirás con azúcar y canela: es así buen plato; y si se comieran como los religiosos pobres, con agua, sal y un rayo de aceite, ya les parecería á los apetitosos aguado su gusto, y que les había caído algún rayo.

Caldo de borrajas.

Tomarás aceite bueno, freirás cebolla menuda, y cuando esté frita, quítala con una espumadera, y echa el aceite en el caldo con que cociste las borrajas, machaca una salsa de avellanas tostadas, y echa también un toston de pan remojado bien exprimido con todas especias, como son pimienta, azafran, clavillo, canela y un grano de ajo: desátalo todo con el mismo caldo, que cueza un poco; sazónalo por si le falta sal, sácalo del fuego; desatarás huevos correspondientes, con un poco de vinagre; y los echarás cuando esté tibio porque no se coagulen los huevos, y lo pondrás á sudar: este es un caldo suave y bueno, y tanto, que algunos dudarán si es de carne; pero mas vale el collar que el perro, y no llevará perro quien tome este caldo de borrajas.

Cardos de buerta.

Limpia bien los cardos, quitándoles los hilos y telillas, córtalos y échalos en agua fría porque no se ennegrezcan; escáldalos con agua cocida, y cuécelos con agua y sal; cocidos los escurrirás; pon una ollita de agua al fuego, y la sazónarás de sal: machaca una salsa de piñones ó avellanas, con pimienta, unos granos de ajo y un remojón de pan; desatarás con la agua sazónada, y echa en el caldo aceite crudo que dé un par de hervores; si no tuvieres salsa, echa aceite y ajos fritos.

Setas de cardo.

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

K

Criadillas de tierra de otro modo.

Me ha parecido enseñarte otro modo de guisar las criadillas, entre los muchos que hay: toma las mayores, cuécelas con agua y sal, bien mondadas reógalas con buen aceite y cebolla frita, les pondrás caldo de garbanzos, sazónalas con todas especias, un poco de azafrán y verdura bien picada, lo pondrás dentro que cuezan un poco, sazónalas de sal, y cuáxalas con unas yemas de huevos, zumo de limon ó vinagre.

Berengenas rellenas.

Coceráslas partidas por medio con agua y sal: cocidas las escurrirás quitándolas el corazon; de modo que queden huecas como media nuez; picarás unas pocas de las que cociste, freirás un poco de cebolla con buen aceite, luego echarás las berengenas machacadas, un poco de yerbabuena y huevos crudos, las pondrás 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

azucar; llenarás con esto las medias berengenas, ten un batido de huevos y harina clara, las mojarás en él, y las freirás en la sartén: las servirás con azucar 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 hipocóndricos, las compondrás con aceite y ajos fritos. La escarola despues de bien lavada, la cocerás como las achicorias, las compondrás con aceite crudo, y servirás con unos polvos de azucar por encima.

Zanaborias.

Es comida simple y bestial. Si te gustan las zanahorias las pondrás á cocer con agua y sal, y las harás rajadas, con cebolla frita las pondrás en una cazuela, y sazónándolas de todas especias y sal, las echarás agua caliente hasta cubrirse; las pondrás dulce de azucar ó miel, y vinagre, que esten bien dulces y agrias; luego freirás un poco de harina que esté bien quemada, la desharás con el mismo caldo de las zanahorias, y se traxará en un hervor, con que de alimento

brutal pasará á racional, sustento siempre ingrato y de poca substancia.

VARIAS ESCUDILLAS.

Potage de judías secas.

Las judías ya limpias lávalas y ponlas á cocer, teniendo cuidado que cuezan pronto; quítales esta agua, pónlas otra de nuevo, y cuando estuvieren cocidas las compondrás echádoles cebolla frita, unos granos de ajos machacados con pimienta, azafrán, 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 judías.

Después de cocidas las quitarás el agua y las echarás aceite crudo, pimienta, un puñado de perejil y yerbabuena, ponlas á fuego manso, dadas dos vueltas y sazónalas de sal; y si no quieres hacerlas de este modo, en la misma olla antes de quitar el caldo sazónalas de sal y azafrán, y las podrás servir con aceite y pimienta sin caldo; y al que le guste echarás un poco de vinagre en su escudilla.

Habas secas.

Las habas limpias y quitados los gusanos, se escaldan antes de echarlas en la olla: las cocerás y quitarás la espuma, porque siempre quedan gusanillos, y cuando se hayan cocido machaca unos ajos si hicierre frio: y si los que han de comerlas no gustan de ajos ni especias, te acomodará á su gusto, porque bien se pueden componer sin ellos: machaca pues los ajos, pimienta, azafrán y unos brotes de yerbabuena, y lo desatarás todo con un poco de agua caliente: á cuatro puñados de habas echarás uno de arroz limpio; sazónalas de sal y ponlas el arroz correspondiente; revuélvelas y ponlas á sudar fuera del fuego, y de cuando en cuando las revolverás con el cucharón.

Garbanzos comunes.

Si tuvieres cocimiento de acelgas ó espinacas, con él remojarás los garbanzos; ó si no con el cocimiento de abadejo después de remojados, lavados y escaldados, cuécelos con un poco de aceite crudo: después de cocidos los pondrás cebolla frita con todas especias machacadas, con unos granos

de ajos, sazónalos de sal, y puedes esperarlos poniendo la sexta parte de arroz: si fuere mesa de cumplimiento echarás una salsa de avellanas y huevos; mas para los pobres bastará machacar un cucharón de garbanzos con yemas, y las claras podrás aprovechar con huevos en tortilla: con un huevo y dos claras harás una tortilla sin fraude; porque puedes dar con gente tan bizarra que te pedirán cuenta de un huevo, y hablo por experiencia. Si quieres componer los garbanzos con las cabezas duras del abadejo, cocidiéndolas con los mismos garbanzos y unas cabezas de ajos, son de buen gusto; pero en esto acómodate á las cabezas: si la tienes buena bien la habrás menester, y si no, ya te avisarán de cuando en cuando: y la experiencia espero te saque perito, sin que te cojan entre puertas: si vienen huéspedes sin esperar, los machacarás yerbas, y con ellas crecerás la escudilla: cuidado con la conciencia.

Guisantes secos.

Los mejores guisantes son los que vienen de Francia, límpialos y 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 escaldarás, luego los pondrás á cocer, y que sea pronto para todo género de yerbas ó legumbres: si conoces que son de mal cocer, echarás 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; echarás de todas especias: si con esto no estuvieren bastante espesos añade un poco de arroz.

Almendras verdes.

Tomarás las almendras antes que se cuajen los huesos, las estregarás con un paño para quitarlas el vello, y quedarán bellas para cocerlas con agua y sal: cocidas, escúrrelas; freirás cebolla cortada menuda, y despues de frita reogarás con ella las almendras; echalas caldo hasta bañarlas; sazónalas con todas especias, canela y un poco de azúcar, que den dos ó tres hervores, y échalas un poquito de verdura machacada: sírvelas así sin cuajarlas con huevos.

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

Para esta escudilla es menester á cada libra de arroz una libra de azucar y otra de almendras, y el arroz lo has de lavar con agua tibia, luego lo pondrás á enxugar en unos manteles; y cuando estuviere enxuto lo molerás y pasarás por cedazo de cerner harina; y si la muelas el dia antes, la dexarás tendida porque no se vuelva agria; sacarás la leche de este modo: pondrás un jarro de agua á hervir, y cuando hierva echarás las almendras que den dos hervores, luego las mondarás y las echarás en agua fria, machácalas y sácalas la leche, la colarás con una servilleta limpia, la irás echando en una olla, y la pondrás á entibiar con el azucar: luego desatarás la harina con poca leche porque se deshagan los gurujones; y cuando estuviere desatada la pondrás en la olla que se ha de hacer la escudilla á fuego lento: la irás revolviendo con el cucharón, y cuando se ponga dura se ha de revolver mas aprieta; la probarás; y cuando esté espesa y no sepa á harina, es señal

que está cocida; tendrás una onza de canela en infusion, y la echarás 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.

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

Para conservar tomates.

Cuando esten medio curados échalos en aceite frito, y los mantendrás 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.

Cogerás las aceitunas del árbol cuando veas alguna morada, que es indicio tienen el grueso que pueden tener: darás cuatro ó cinco cuchilladas á cada una, ponlas en agua dulce, mudándola de dos á dos dias hasta que todas se hundan en el agua: dispondrás un adobo de agua y sal, y cuando hayan tomado del agua y sal, toma una vasija de medio cántaro, llénala 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 azafrán, todo deshecho con 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 compondrás otras del modo dicho: para esto puedes tenerlas todo el año en agua y sal; y las irás 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 compondrás así: recién cogidas escogerás las mas grue-

sas para enteras como no esten dañadas: las pondrás si puedes en vidrio con agua y sal en piedra con abundancia que queden bien sabrosas. De este modo sin tocarlas se conservarán todo el año: las menudas y tocadas partirás si se han de gastar luego; cocerás el adobo con hinojo, tomillo, hojas de laurel, cascos de naranja, cabezas de ajos machacados que sepan bien á sal: este adobo frio echarás sobre las aceitunas; pero no las podrás conservar sino un mes poco mas ó menos. Si quieres conservarlas mas tiempo pondrás las aceitunas con agua y sal, un puñado de hinojo, dos matas de tomillo, cascos de naranja, y así se conservan dos y tres meses. Antes de echar el adobo á las partidas, las mudarás de agua nueve dias para que pierdan la actividad y fortaleza del verdor.

Ya tienes, amigo cocinero, una puntual breve noticia de los guisados de carne y pescado; oxalá te agrade la substancia y el modo, que yo tendré en ello singular gusto, mas aunque juzgo imposible agradar á todos, no es dificultoso contentarse alguno, y al que no gustare llévase estos refrescos.

ADICCION.

PARA COMPONER AGUAS,

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 almiréz: despues se echa en la garapiñera con el agua, hasta que sepa bien á limon: la colarás con un cedazo, echarás 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 colarás por un paño bien espeso en la misma garapiñera: para helarla serán menester tres libras de nieve: la pondrás de este modo: la nieve menuda pondrás debaxo bien cargada de sal, y la demas que sea mas gruesa como huevos, encima, cargada de sal como la de abaxo: media hora antes de dar el refresco la irás moviendo, y tendrás cuidado de darle alguna vuelta con una paleta de carrasca,

porque se asuela, pegandose al suelo y paredes, y se hiela mucho: al tiempo de servir la sacarás fuera de la caja: tendrás una cuchara que no sirva para otra cosa, y si no bien limpia; y la misma regla observarás en las demas aguas.

Agua de canela.

Para el agua de canela es menester azucar como para el agua de limon, tres cuartos de canela cociéndose un dia antes: cuécese á fuego manso en un puchero nuevo en donde quedará por espacio de media hora, cubierto el puchero porque no se exále: despues de cocida pondrás el puchero en arena ó trigo: cuando hayas de componer el agua echarás la necesaria en la garapiña con el cotimiento de la canela y el azucar: lo desatarás en una cazuela, y si fuere grueso lo molerás antes y lo pasarás por la estameña ó paño espeso: llevarás el mismo método que en el agua primera.

Leche de almendras.

Para doce vasos una libra de azucar, doce onzas de almendras: se mondan y se van echando en agua fria porque no sal-

ga parda la leche: luego molerás la almendra, y cuando estuviere molida la desatarás con dichos doce vasos de agua: desatarás y colarás el azucar y almendra del mismo modo; pero esta se ha de colar hasta que no le quede substancia, torciendo bien el colador, y aquel residuo inútil lo arrojarás, y compondrás la nieve como queda dicho.

Agua de aurora.

Para doce vasos de esta agua echarás una libra de azucar, y para esto es menester que los seis vasos sean de leche de almendras, y los otros seis de agua de canela: los mezclarás, y el azucar pondrás en la garapiñera todo revuelto, y la nieve como á las demas aguas.

Leche belada.

La leche mejor es la fresca de vacas: para cada vaso son menester una onza de azucar y tres cuartos de canela para doce vasos, cocida antes; y con el agua que cocieres la canela desatarás el azucar y lo colarás, lo echarás todo en una garapiñera con la leche, de modo que esté poco

mas de media: echarás la nieve como á las otras aguas: tendrás un molinillo de un dedo de recio redondo como una cobertera, y le irás dando como quien hace chocolate; y cuando conozcas se pega á las paredes la separarás con el cucharon hasta que esté toda garapiñada: la irás escudillando, y colmarás bien los vasos para tomarla con cucharilla.

Modo de hacer requesones.

Pondrás la leche en una olla nueva, no empleada en otra cosa: desatarás un poco de cuaxo á proporcion de la leche: pondrás al fuego, y como se vaya cuajando lo irás sacando con una espumadera bien limpia: lo echarás en una cestilla para que se escurra; y cuando lo hubieres de servir ó un poco antes pondrás sobre el requeson una espumadera clara apretándola un poco, y lo que saliere por los agujeros será como piñones: los irás echando en los platos y servirás con polvos de azucar y canela, y algunos parecerán gusanos. La flor de cardo y alcachofa seca es buena para cuajar machacada en almiréz: desátase con la leche, y se cuele para quitarle las motas.

Para remojar orejones ó cascabeles.

Remojarás el día antes de servirse los orejones ó cascabeles en agua tibia por todo el día hasta la noche; les quitarás bien el agua, los echarás vino blanco hasta bañarse: estarán con él toda la noche, y los servirás con azúcar y canela; y si los remojas con solo vino serán mejores.

Para curar cortaduras.

Aunque parece esto salirme de mi cartilla y libro, pero me ha parecido ponerle, amigo cocinero, es receta, que bien conocerás que no es mía, pero la puedes tomar cualquiera que la necesite; y tú por ventura ó por desgracia la habrás menester alguna vez, que es cosa fácil que andado entre cuchillos y manejándolos te suceda el cortarte: si te cortares pues, en los tejados hallarás una yerba llamada uva de milano, como piñones; la machacarás en el mortero, exprimirás el zumo, lo pondrás en una redoma, se asolará, y quedará el licor como aceite: aplicarás á la herida unos paños mojados con dicha agua, y sanarás en poco tiempo.

Para los que se queman ó escaldan.

Si te escaldare el agua hirviendo caída en rescoldo, pondrás la parte lesa en una vasija de vinagre vírgen, donde la tendrás buen rato, y así no se levanta ampolla: otros cogen una cebolla machacada y se estregan le parte escaldada; pero si se levanta ampolla, de la que se hace llaga, pondrás al fuego un pucherito de agua, de modo que le falte dos dedos para llenarse: echarás un poco de cera blanca en grumo, ó de cualquiera otra, si aquella falta; lo cocerás, y en dando un hervor lo sacarás: tendrás un poquito de aceite en una escudilla, irás 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 revuelve con un palito hasta cuajarse: con este unguento untarás las llagas de la quemadura por mañana y tarde; y á pocos días curarás.

Para templar sartenes.

No hay cosa que mas desluzca á un cocinero que un par de huevos mal hechos, y consiste muchas veces en faltar el temple á las sartenes; y las templarás así: despues de bien limpias las calentarás, las estregarás con una corteza de tocino, y así se templan brevemente. Otras veces caliéntalas bien, rociando la parte exterior y su suelo con vinagre: y si tuvieres prisa echa dos cascarones de huevos en el fuego, que aquel humo las suele templar; pero aténgome al tocino que es lo mas seguro, y harás las tortillas de este modo: echando un poco de aceite pondrás la sartén en las brasas igual, batirás los huevos; y cuando estuviere el aceite caliente los echarás: déxalos guajar, y los irás rollando con la paleta: los volverás sin que se quemén, y han de quedar de modo que cogiéndolos del remate se ha de deshacer la tortilla, y quedar como una cuerda; y baste, que la cartilla no habia de ser como una sogá.

Tienes ya, amigo cocinero, lo que necesitas para irte industriando sacado de experiencias y aplicacion. No hablo con el cocinero de primera clase, á quien supongo

mas bien instruido que yo pueda serlo, sino contigo, principiante. Enmienda lo errado: corrige 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. Quédate á Dios, que nos conserve en amistad y gracia.

FIN.

ÍNDICE

de los capítulos y artículos contenidos en este libro.

CAPÍTULO PRIMERO.

DE LA COMIDA DE CARNE.

| | |
|--|---------|
| <i>Estofado.</i> | ág. 21. |
| <i>Otro estofado.</i> | 22. |
| <i>Gigote grueso.</i> | 23. |
| <i>Gigote comun.</i> | 24. |
| <i>Pebre.</i> | 25. |
| <i>Lampreado.</i> | id. |
| <i>Carne reogada en guisado.</i> | 26. |
| <i>Otro modo de menos trabajo, cocida la cena.</i> | 27. |
| <i>Otro compuesto.</i> | 28. |
| <i>Otro.</i> | id. |
| <i>Carnero verde.</i> | 29. |
| <i>Guisado á modo de pebre.</i> | 30. |
| <i>Costrada de carne y buevos.</i> | 31. |
| <i>Costrada de otro modo.</i> | 32. |
| <i>Otra costrada.</i> | 33. |
| <i>Albondiguillas de carnero.</i> | 34. |
| <i>Cebollas rellenas con carne.</i> | 35. |
| <i>Lechugas rellenas.</i> | id. |
| <i>Calabazas rellenas.</i> | 36. |

| | |
|--|-----|
| <i>Pepinos rellenos.</i> | 37. |
| <i>Guisado de carnero con granada.</i> | 38. |
| <i>Lonjas magras de carnero ó ternera.</i> | id. |
| <i>Tortillas de gigote de carnero.</i> | 39. |
| <i>Costillas de carnero.</i> | id. |
| <i>Sesos de carnero.</i> | 40. |
| <i>Manos de carnero.</i> | id. |

CAPÍTULO II.

Prosigue la comida de carne.

| | |
|--|-----|
| <i>Caldo helado.</i> | 41. |
| <i>Caldo de otro modo.</i> | 42. |
| <i>Sopa.</i> | 43. |
| <i>Sopa comun.</i> | 44. |
| <i>Otra sopa.</i> | 45. |
| <i>Burete.</i> | 46. |
| <i>Escudilla de ángel.</i> | 47. |
| <i>Escudilla de calabaza con leche, caldo de carne y miel.</i> | 48. |
| <i>Pies de puerco rellenos.</i> | 49. |
| <i>Pepitoria.</i> | 50. |
| <i>Sangre de cordero ó cabrito.</i> | id. |
| <i>Ternera asada.</i> | 51. |
| <i>Conejos en pebre.</i> | 52. |
| <i>Gazapos en guisado.</i> | id. |
| <i>Lonjas de tocino.</i> | 53. |
| <i>Lónganiza ó solomo.</i> | 54. |

| | |
|---|-----|
| <i>Una cabeza de cordero.</i> | 54. |
| <i>Otra cabeza.</i> | id. |
| <i>Liebre guisada sin agua.</i> | 55. |
| <i>Ternera estofada.</i> | 56. |
| <i>Lechoncito de leche con arroz.</i> | id. |
| <i>Plato de huevos y leche con dulce.</i> | 57. |
| <i>Para añadir un plato con lenguas de ternera.</i> | id. |
| <i>Cabeza de ternera en guisado.</i> | 58. |

CAPÍTULO III.

Prosigue la materia del pasado.

| | |
|-------------------------------------|-----|
| <i>Costrada de asadurillas.</i> | 59. |
| <i>Criadillas de cordero.</i> | 60. |
| <i>Cordero ó cabrito asado.</i> | 61. |
| <i>Escudilla de farro.</i> | 62. |
| <i>Menudo de ternera.</i> | 63. |
| <i>Salpicon de vaca.</i> | id. |
| <i>Arroz de grasa.</i> | 64. |
| <i>Alcachofas rellenas.</i> | 65. |
| <i>Alcachofas con tocino magro.</i> | id. |
| <i>Alcachofas con dulce.</i> | 66. |
| <i>Alcachofas asadas.</i> | id. |
| <i>Rellenos de pan y grasa.</i> | 67. |
| <i>Fideos gruesos.</i> | 68. |
| <i>Liviano gustoso.</i> | id. |
| <i>Vaca en guisado.</i> | 69. |

| | |
|---------------------------------------|-----|
| <i>Pernil cocido con vino blanco.</i> | id. |
| <i>Albondiguillas repentinas.</i> | 70. |

CAPÍTULO IV.

DE LA VOLATERÍA.

| | |
|---|-----|
| <i>Codornices asadas.</i> | 71. |
| <i>Codornices en guisado.</i> | id. |
| <i>Pabos asados.</i> | 72. |
| <i>Perdices en guisado.</i> | id. |
| <i>Perdices en pebre.</i> | 73. |
| <i>Perdices asadas con sardinias.</i> | id. |
| <i>Pabo asado con verduras.</i> | 74. |
| <i>Pollos asados.</i> | 75. |
| <i>Pollos guisados.</i> | id. |
| <i>Pepitoria de menudillos de pollos.</i> | 76. |
| <i>Pollos rellenos.</i> | 77. |
| <i>Pollos lampreados.</i> | 78. |
| <i>Anades con membrillos.</i> | 78. |
| <i>Anades para caminantes.</i> | id. |
| <i>Gallinas con acederas.</i> | 79. |
| <i>Pichones ó pollos rellenos.</i> | 80. |
| <i>Gallina dorada.</i> | id. |
| <i>Pasteles de pollos ó gazapos.</i> | 81. |
| <i>Pollos de leche en abreviatura.</i> | 82. |
| <i>Pollas ó capones asados.</i> | id. |
| <i>Albondiguillas de ave.</i> | 83. |
| <i>Pollos de carretero con salsa de pobres.</i> | 84. |

| | |
|--|-----|
| <i>Substancia para enfermo.</i> | 84. |
| <i>Una pierna de carnero asada.</i> | 85. |
| <i>Modo de componer un lechon desde que se degüella hasta colgarse: servirá en especial para religiosas.</i> | 86. |
| <i>Salchichas y langaniza basta.</i> | 89. |
| <i>Derretido.</i> | id. |
| <i>Salar las piezas.</i> | id. |
| <i>Chicharrones del derretido.</i> | 90. |

COMIDA DE PESCADO.

CAPÍTULO PRIMERO.

| | |
|----------------------------------|-----|
| <i>Abadejo.</i> | 90. |
| <i>Abadejo ordinario.</i> | 91. |
| <i>Abadejo de otro modo.</i> | 92. |
| <i>Otro abadejo diferente.</i> | id. |
| <i>Abondiguillas de abadejo.</i> | 93. |
| <i>Abadejo frito con miel.</i> | id. |
| <i>Abadejo en otra forma.</i> | 94. |
| <i>Otro guisado de abadejo.</i> | id. |
| <i>Abadejo con tomates.</i> | 95. |
| <i>Abadejo con pebre.</i> | id. |

CAPÍTULO II.

Prosigue la comida de pescado.

ARTÍCULO PRIMERO.

| | |
|---------------------------------------|-----|
| <i>Anguila asada.</i> | 98. |
| <i>Anguila con arroz.</i> | id. |
| <i>Anguilas en guisado con salsa.</i> | 99. |

ARTÍCULO II.

| | |
|--------------------------------|------|
| <i>Sollo pescado, y lobo.</i> | 100. |
| <i>Sollo asado.</i> | id. |
| <i>Abondiguillas de sollo.</i> | 101. |
| <i>Costrada de sollo.</i> | id. |
| <i>Pastelillos de sollo.</i> | 102. |
| <i>Lobo de mar asado.</i> | id. |

ARTÍCULO III.

| | |
|-----------------------------------|------|
| <i>Del atún, besugo y salmon.</i> | 103. |
| <i>Costrada de atún.</i> | 104. |
| <i>Salpicon de atún.</i> | 105. |
| <i>Besugo asado.</i> | id. |
| <i>Escabeche de besugo.</i> | 106. |
| <i>Salmon.</i> | 107. |

ARTÍCULO IV.

- *De las truchas, luz y modo de conservarse el pescado.* 107.
- *Truchas de otro modo.* 108.
- Truchas en guisado.* id.
- Plato de truchas y yerbas.* 109.
- Luz frito ó merluza.* 110.
- Para conservar pescado.* id.
- Adobado para pescado.* 112.

ARTÍCULO V.

- De la saboga, lamprea, barbos, ranas y caracoles.* 113.
- Lamprea de río.* 114.
- Barbo.* id.
- Ranas en pastelillos.* 115.
- Albondiguillas de ranas.* id.
- Ranas con huevos.* 116.
- Caracoles.* 117.

ARTÍCULO VI.

- De los huevos de todos modos.* 118.
- Huevos mexidos.* id.
- Huevos pasados por agua.* 119.
- Huevos en abreviatura.* id.
- Huevos duros.* id.

- Otros diferentes.* 120.
- Huevos en espuma.* id.
- Otros huevos duros.* 121.
- Otros huevos diferentes.* id.
- Huevos rellenos de otro modo.* id.

CAPÍTULO III.

Prosigue la comida de pescado.

- Sopa comun.* 122.
- Sopa de cuaresma.* 123.
- Migas sin ajos.* 124.
- Caldo de yerbas.* id.
- Caldo de otro modo.* 125.
- Burete.* id.
- Buñuelos.* 126.
- Arroz con leche de almendra.* 127.
- Otro modo de arroz.* 128.
- Almendrada.* 129.
- Avellanada.* 130.
- Leche asada.* id.
- Cól cuajada.* 131.
- Pencas de acelgas en pastelillos.* id.
- Escudilla de calabaza.* 132.
- Calabaza asada.* id.
- Calabazas de otro modo.* id.
- Calabaza reogada.* 133.
- Calabaza en otra forma.* 134.

| | |
|---------------------------|------|
| <i>Cebolla reogada.</i> | 134. |
| <i>Cebollas rellenas.</i> | 135. |
| <i>Camuesa reogada.</i> | id. |
| <i>Camueas asadas.</i> | 136. |

CAPÍTULO IV.

De todo género de yerbas.

| | |
|---|------|
| <i>Acelgas.</i> | 137. |
| <i>Habas verdes.</i> | id. |
| <i>Alcachofas mondadas.</i> | 138. |
| <i>Espinacas.</i> | id. |
| <i>Espárragos.</i> | 139. |
| <i>Judías verdes.</i> | 140. |
| <i>Guisantes verdes.</i> | id. |
| <i>Setas de monte.</i> | id. |
| <i>Criadillas de tierra.</i> | 141. |
| <i>Berengenas asadas.</i> | 142. |
| <i>Nabos.</i> | id. |
| <i>Borrajás rebozadas.</i> | 143. |
| <i>Caldo de borrajás.</i> | 144. |
| <i>Cardos de huerta.</i> | 145. |
| <i>Setas de cardo.</i> | id. |
| <i>Criadillas de tierra de otro modo.</i> | 146. |
| <i>Berengenas rellenas.</i> | id. |
| <i>Achicorias y escarolas.</i> | 147. |
| <i>Zanaborias.</i> | id. |

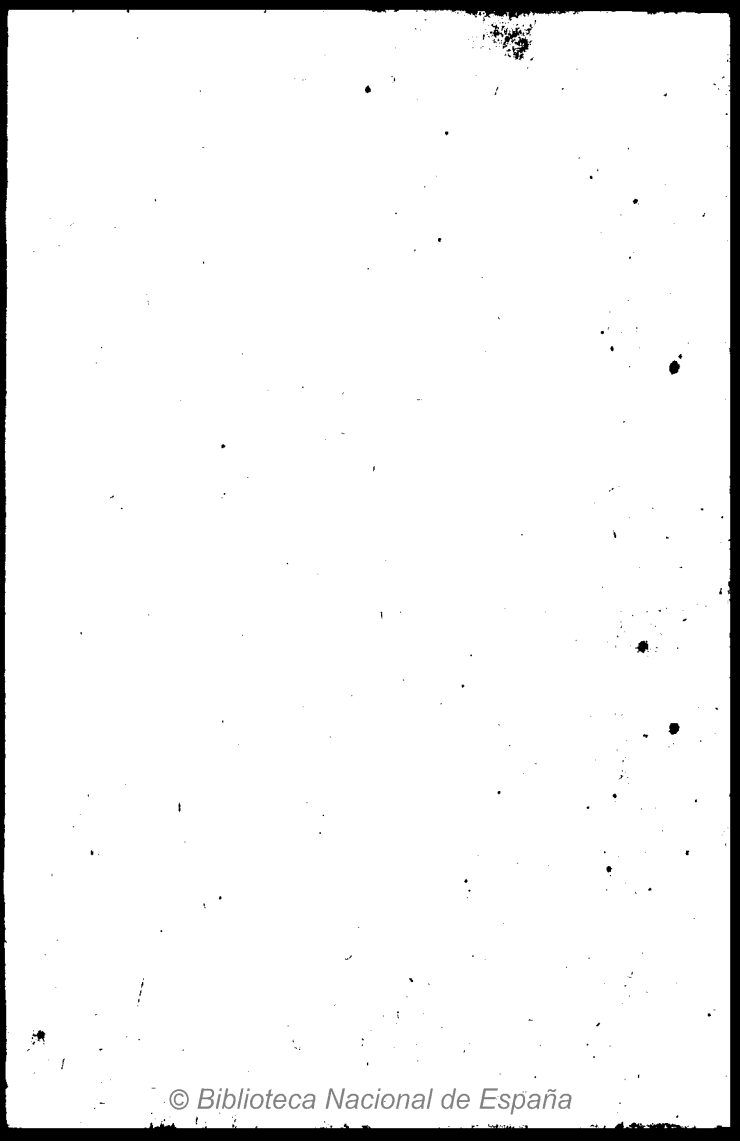
Varias escudillas.

| | |
|---|------|
| <i>Potage de judías secas.</i> | 148. |
| <i>Otro modo de guisar judías.</i> | id. |
| <i>Habas secas.</i> | 149. |
| <i>Garbanzos comunes.</i> | id. |
| <i>Guisantes secos.</i> | 150. |
| <i>Almendras verdes.</i> | 151. |
| <i>Escudilla de ángel para cuaresma, y á los eclesiásticos servirá para semana santa.</i> | 152. |
| <i>Tostadas de pan con manteca.</i> | 153. |
| <i>Para conservar tomates.</i> | id. |
| <i>Adobo de aceitunas.</i> | 154. |
| <i>Adicion para componer aguas, con otras advertencias.</i> | |
| <i>Agua de limon.</i> | 156. |
| <i>Agua de canela.</i> | 157. |
| <i>Leche de almendras.</i> | id. |
| <i>Agua de aurora.</i> | 158. |
| <i>Leche helada.</i> | id. |
| <i>Modo de hacer requesones.</i> | 159. |
| <i>Para remojar orejones ó cascabeles.</i> | 160. |
| <i>Para curar cortaduras.</i> | id. |
| <i>Para los que se queman ó escaldan.</i> | 161. |
| <i>Para templar sartenes.</i> | 162. |

ESTADO DE...

Faint, illegible text, possibly a list or index.

Faint, illegible text, possibly a list or index.





BIBLIOTECA NACIONAL



1001916178