

NUEVO ARTE

DE

COCINA,

SACADO DE LA ESCUELA

DE LA EXPERIENCIA

ECONOMICA.

SU AUTOR

JUAN ALTAMIRAS.

CON LICENCIA.

BARCELONA: En la Imprenta de Don
JUAN de BEZÀRES, dirigida por Ra-
mon Martí Impresor. Año
de 1758.

*APROBACION DEL LICENCIADO
D. Pasqual Sanchez, Presbytero.*

DE orden de V. S. he leído el *Nuevo Arte de Cocina*, sacado de la *Escuela de la experiencia economica*: es todo muy sólido; y no solo no contiene proposicion opuesta á las infalibles verdades de nuestra Santa Fè, y buenas costumbres, pero digno que se dè á la Imprenta, por lo sucinto del compuesto de los manjares, y de que le conceda V. S. la licencia que pide. Assi lo siento en Madrid, y 15. Julio 1745.

Don Pasqual Sanchez.

*APROBACION DE FRANCISCO
Ardit, de la Cocina de su Magestad.*

DE orden del Ilustrissimo Señor Don Joseph de Bultamante; y Loyola, del Consejo, y Camara de su Magestad en el supremo de Castilla, he reconocido el Libro intitulado: *Nuevo Arte de Cocina, sacado de la Escuela de la experiencia economica*, escrito por Juan Altamiras; y confieso, que ha elegido el Autor el mas proprio modo de escribir à la moda, pues ya hemos llegado à un tiempo, que solo se vive para comer; assi me ha declarado esta verdad los muchos años hace, que voy toltandome 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 hallaràn los de mi profession el mas extraño conjunto, que pudiere ofrecerse à la comun utilidad, ya para desempeño de su oficio, como para faciar los apetitos de tantos, como vemos, que procuran la esplendidez de sus mesas,

mesas, con la simetria de abundantes, y exquisitos manjares, para lucimiento de su grandeza. De todo quanto escribe el Autor, ha hecho de ello la prueba, y yo no hallo cosa, que se oponga à la salud de quantos (con ella) quisieren comerlo; ni à la menor regalia de su Magestad, pues todo se encamina à contentar el gusto, sin mucho gasto, para lo que es digno de la impressiõn. Assi lo siento. Madrid, y Julio 4 de 1745.

Francisco Ardit.

LICENCIA DEL CONSEJO.

DON Juan de Peñuelas Secretario de Camara del Rey nuestro Señor, y de Gobierno del Consejo, por lo tocante à los Reynos de la Corona de Aragon.

Certifico que por los Señores de èl, se ha concedido licencia à Don Juan de Bezares, vecino de la Ciudad de Barcelona, para que, por una vez, pueda reimprimir, y vender el Libro intitulado: *Nuevo Arte de Cocina, sacado de la Escuela de la Experiencia economica*, su Autor Juan Altamiras, con tal de que

que le reimprimissen se haga en papel fino, por el impresso, que sirve de original, que està firmado, y rubricado de mi mano, y antes que se venda se trayga al Consejo, junto con èl, y certificacion del Corrector general de hallarse conforme, para que se tasse el precio, á que se ha de vender, guardando en su reimpression lo dispuesto por leyes, y pracmaticas de estos Reynos. Y para que conste doy esta certificacion en Madrid à 15. de Abril de 1758.

Don Juan de Peñuelas.

FEE DEL CORRECTOR.

Certifico, que el Libro, *Arte de Cocina*, su Autor Juan Altamiras, corresponde fielmente con el antiguo impresso, que sirve de original. Madrid, y Julio 18. de 1758.

Dr. Manuel Gonzalez Ollero.
Corrector General por su Magestad.

A

SUMA DE LA TASSA.

DON Juan de Peñuelas Secretario de Camara del Rey nuestro Señor, y de Gobierno del Consejo, por lo tocante à los Reynos de la Corona de Aragon.

Certifico, que habiendose visto por los Señores de èl, el Libro intitulado, *Nuevo Arte de Cocina*, su Autor Juan Altamiras, que con licencia, concedida à Don Juan de Bezares, vecino de la Ciudad de Barcelona, ha sido reimpresso, le tassaron à seys maravedis cada pliego, el qual parece tiene once, que à dicho respecto importà sesenta y seys maravedis de vellon, á cuyo precio, y no à mas mandaron se vendiese, y que esta certificacion se ponga al principio de cada libro, para que se sepa el á que precio se ha de vender. Y para que conste la firmo en Madrid à 12. de Agosto de 1758.

Don Juan de Peñuelas.

PRO-

estomagos tan delicados, que la comida menos limpia es suficiente causa, no solo à inquietarlos, y provocar à vomito, sino lo que mas es, à 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 dé este Oficio, que son Angeles à quienes ministra la comida, y sustento, y que los Sacerdotes, y Ministros del Señor no deben ser menos atendidos en este particular, que los Principes de la tierra.

Tenga el Cocinero limpia su Cocina, barriendola con frecuencia, y sacando la basura de su Oficina, y para esto no sea perezoso, por que es cosa tocante à su Oficio, y es de admirar de quanto agrado sea para todos un pulcro, y aseado Cocinero; y esto causa que aun el mas femenino gusto no se desdena de comer sus guisados, lo que podia asseverar con el caso de una Señora bien autorizada, que comidada por el Prelado de cierto Convento à tomar alguna refeccion, no quiso consentir, hasta que viò el asseo exterior del Cocinero, de cuyo caso soy testigo ocular.

Note

Note lo segundo, que tenga todas las cosas en su lugar destinado, para que quando las necessite, sin trabajo pueda encontrarlas. Observe tambien guardar en memoria la especie, numero, y tiempo, que tienen sus manjares en el fuego, para cocerse, no sea que su olvido, y la voracidad del fuego los consuma. Si à muchedumbre de hombres, como trescientos, v. g. huviere de dar de comer, se podrá gobernar en esta forma: Por la tarde partirà las raciones, poniendolas en sus vasijas; despues de media noche dispondrà buen fuego, irá armando sus ollas con todo lo necesario, y el asado, y si compusiere pepitoria, la tarde antecedente al combite la dexarà tendida sobre unos manteles, no se avinagre: cuye de quitar la espuma, y fazonado el guiso, se pondrà à un lado del hogar, con un poco de rescoldo, y con esto se acabarán de cocer, y en el fuego desocupado pondrás las cazuelas de conejos, ò pollos, y luego que hayan hervido, con poco fuego se acabarán de cocer, teniendo cuidado de aumentarlo, si fuere floxo: despues para la sopada poco fuego es bastante. Si la Cocina no fuese bastante

paz,

paz, elegir en campo raso, pues por no haverlo hecho assi, he conocido sofocarse un Cocinero en semejante funcion.

Note lo tercero, que no se fie en su habilidad para el desempeño; tomese tiempo, porque Dios castiga à los descuidados, y que fiam vanamente de sí mismos, quando havian de quedar mas ayrosos. No presume el Cocinero de perito en su empleo, porque las obras califican, no los vanos pensamientos; à mas, que es imposible dar gusto à todos, siendo los gustos tan distintos, como los Individuos. Muy necesaria es al Cocinero la paciencia, para tratar à todos. No se haga parcial, dando à unos mas que à otros, ni mas bien compuesto; solo con los ancianos, y enfermos debe obrar con reglas de caridad, y prudencia, à imitacion de San Diego.

Note lo quarto, que reciba el recado necesario con medida, y peso, y que lo gaste con peso, y medida, para vivir con estinacion, buena conciencia, con sosiego, y paz; y jamas se haga cargo el Religioso Cocinero, de las llaves de los repoltes; porque à algunos Prelados parece se puede guisar à muchos con poco recado: no to-

dos

dos los Cocineros son tan virtuosos, que puedan mantener con cinco panes la Comunidad de gente, que mantuvo Jesu-Christo, y lo que implicitamente quieren, no se puede hacer sin milagro, ó trampa; lo primero prueba mucha virtud, lo segundo gran bellaqueria; y mas de quatro Cocineros tapan la boca al Prelado con arroz, ó pencas de acelga, en lugar de gígote, ó con guiso de carne basta, que tomar gato por liebre. Sepa, pues el Cocinero, que la mentira no pueda estar mucho tiempo oculta, y que si se dissimula por conveniencia agena, despues tendrá que purgar aun en esta vida; porque el traydor es pagado, pero despues muy aborrecido; y assi observe el canto Cocinero en medio, en que consilte la virtud.

Note, en fin, que se haga cargo de lo que ha de guisar, y para quantos sujetos, 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 à proporcion de lo que se pone en la olla: que falta hacen en estos tiempos miserables Cocineros de conocida virtud, que à fuerza de mila-

gros

gros 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 San Francisco de Paula, mantener con un higo una Comunidad de personas, dexandolas satisfechas, y assi alerta, Cocineros; y para que con menos confusion podais dar cuenta de lo que recibis, y gastais tened una Tabla con numeros, y agujeros, poniendo en cada uno una cuerda, con dos numeros à los cabos, correspondiente al numero, y de este modo podreis dar la cuenta con facilidad, tirando la cuerda, que corresponde al numero de los que comieron, de que comieron, que Huespedes huvo, y lo mismo respecto de las Cenas; con esta advertencia, pues, à la noche con poco trabajo lo pueden apuntar, y daràn las quantas en breve por meses, ò semanas, porque puede ser las pidan, quando menos pientè el Cocinero: cuydado con la ultima cuenta, que es la que mas importa.

Adviertase tambien, que en el numero, peso, y medida, cantidad, y alguna otra circunstancia, no quedo tan fixo en la confeccion

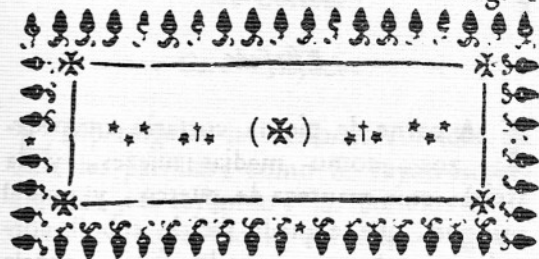
feccion de viandas, y sus requisitos, que no se quede muchas veces al juicio, y prudencia del Cocinero; porque como no se la cantidad de cosas que se quieren guisar, seria temeridad poner numero, y cantidad cierta en especies, y otros ingredientes. Procure, pues, el Cocinero, à proporcion de lo que yo señalo, poner, ò quitar, segun el sustento que componga; y muchas veces echo largo para los Cocineros de Religiones, y Comunidades, en que se suele ser abundante la cantidad de manjares.

He dicho à los manjares los nombres, que en comun estylo, y modo de hablar tienen en estos tiempos; si no gustaren, mudeselos el Cocinero, y bautizelos con otro nombre, que yo le doy facultad de Padrino, y si me murmurare, me quedare mas deudor.

Esto supuesto, y notado, no es mi intento escribir modos exquisitos de guisar, que para este fin ya hay muchos Libros, que dieron à luz Cocineros de Monarchas, pero la execucion de su doctrina es tan coltosa, como dictada por lengua de plata; en esta suena mas la lengua de oro de la caridad, ajustando el toque à personas

por

por su Instituto Pobres; y si Ricas, por la calamidad, y miseria de los tiempos tan apurados, que oir otro language en esta materia, seria disponerlos à conjurar al Cocinero, como à mal nublado, y condenarlo à perpetuo silencio. Es decir con ingenuidad, y sin presumpcion lo que alcanzan mis cortos talentos; y assido à los inteligentes miren con buenos ojos esta Obrilla, que sirve solo para Aprendices, y dexen la censura al infinito numero de necios, que no serà dificultoso, que como en otras cosas, den tambien aqui su cucharada; dissimulen mis yerros, atendiendo unicamente al afecto con que me someto à su gusto.



CAPITULO I.

DE LA COMIDA

de carne.



Omenzarèmos por los guifados, que regularmente se usan, acomodandonos al gasto no superfluo, ni del todo escaso, guardando un medio, à que se pueden acomodar sin violencia los bizarros de buen gusto, y los que no lo sean, para que unos, y otros hallen lo que necessitan, cantandoles à todos clara la Cartilla.

Estofado.

LA carne de pierna cortarás en pedazos, como medias nuezes, y la freirás con manteca de puerco, y con el pringue, que te quedo freirás cebolla cortada menuda, y quando frita, echala con la carne, poniendole dentro, v: gr. à una libra de carne, ocho onzas de vino blanco, quatro granos de ajos majados, peregil, Pimienta, y sal: cogerás una cebolla, que sea ajustada à la boca de la ollita, y le irás poniendo algunos clavijos, y rajas de canela, y ajustarla bien à la boca de la olla, de modo, que no se falga por parte alguna: la pondrás à cocer a fuego manso, dandole algunas bueltas, y quando pareciere estar cocida la carne, destapala, y acabala de fazonar sin mas caldo; es muy buen guiso: lo servirás fobre unas rabanadas de pan; supongo, que para crecidas Comunidades sirve poco, pero si no son muchos lo podrás hacer: el modo siguiente te darà mas luz, aunque todo viene à ser uno.

*Otro**Otro Estofado.*

EMperdigarás las raciones cortadas en las parrillas; como se vayan emperdigando, ò tostando, las pondrás en la olla, cortarás tocino menudo à modo de dados, lo freirás, y quando se ponga blanco, echale cebolla menuda, dexale freir bien, luego lo echarás en el guisado, con todas especies, y un puñado de peregil, majado, unos granos de ajos majados; pondrás la olla à fuego manso, con un poco de vino blanco, y fino tinto, cubre la olla con un pliego de papel, fobre el que pondrás un pucherito de agua, y cercala con maffeta, no se exhale; quando te pareciere estar cocida, destapala, fazonala, y echa un poco de agrio.

Gigote gruesso.

PARA hacer este gigote, de la pierna cortarás la carne magra, como dados, tocino del mismo modo, echando cebolla, y la carne en la sartèn, que se

A 2

fria,

fria; y despues de frita, la cebolla con el tocino; buelve la carne á la sartèn para que se perdigue, lo qual executado, ponla à cocer en olla, con sal, y todas especies, y quando te pareciere cocida, cortarás dos, ò tres partes de huevos duros, segun la cantidad de la carne, echalos en la olla, con un puñado de perejil picado, y piñones remojados; si echares taparas, salen grandamente: a este gigote suelen llamar Castellano, naturalmente, porque tuvo allà fu origen.

Gigote comun.

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

te

te, sazondolo todo de especies, y unas pocas taparas remojadas antes, y esto siempre que de ellas usares en guisados: lo servirás con muy poco caldo; y si tuvieres huesped, toma una magra de carne, assala, picala con un pedacito de tocino gordo, echala en la sartèn puesta al fuego, rebolviendola apresuradamente, y quando te parezca estar bien frita, sazónala de sal, y todas especies, y un poquito de caldo, una miaja de aguardiente; lo servirás, y esto lo puedes hacer en media hora, no hallarás otro modo mas prompto para un principio de carnero; en ocasion de huespedes repentinos es menester discurrir, ya que no se pueden echar.

Prebe.

PARA el pebre corta las raciones, y emperdigalas en la olla, te harás cargo de la carne que echas, para que corresponda el recado: toma ajos limpios en el almirès, pon sal correspondiente, pimienta, lo machacarás muy bien, lo defatarás con agua, y echalo en

la

la olla con unas hojas de laurél: para treinta raciones echaràs una libra de aceyte; si añades un hueſſo de tocino, ſale bien, aunque tiene poco que ſacar: ponlo à fuego manſo, que ſe vaya reogando, y quando eſtuviere cocida la carne, la compondràs aſſi, con un puñado de peregil, huevos duros machacados; lo deſataràs con el miſmo caldo, y un poco de agrio, ſi no ay tomates: que dè un par de hervores, es aſſi muy bueno uno, ù otra vez. Advierte, que ha de eſtar mas ſabroſo, eſte, que otros guiſados.

Lampreado.

Eſte es un guiſado, que ſe dá la mano con muchos; lo diſpondràs aſſi: corta la carne à pedazos, como nuezes, ò raciones: picaràs tocino, deſpues de frito echaràs cebolla, y la freiràs en el miſmo tocino; emperdigala en la ſartèn con ſal la carne, pon tambien pimienta: emperdigada, la tendràs en una olla à fuego manſo, dandole algunas bueltas; echale un poco de agua, no ſe ſocarre,

y

y ſe cueza: la ſazonaràs de ſal, eſpecies finas, que ſon clavillo, y canela, un puñado de peregil, un poco de azafran: ſi quieres hacer una ſalſa prompta, toma unas yemas, las deſataràs con una corta cantidad de vinagre, deſpues con caldo tibio, à fin de que no ſe coagulen, las echaràs en el guiſado; pero te advierto, que no ha de hervir, ſirve luego el lampreado.

Carne reogada en guiſado.

PON las raciones en olla con ſal, y pimienta, unos granos de ajos machados: cortaràs tocino, y cebolla, partes del tamaño de dados; quando las particillas de tocino eſten blancas, añadiràs la cebolla, que ſe fria todo bien, lo echaràs en la olla pueſta al reſcoldo, ſe irá reogando, poco à poco añadiràs agua del puchero, que eſtarà ſobre la boca de la olla, y quando eſtè cocida, la compondràs en eſta forma: ſegun la cantidad del guiſado, tomaràs dos, ò tres bazos de carnero, aſſalos bien en las parrillas, machacalos en el mortero con unos

gra-

granos de ajo , machaca asimismo unas tostadas de pan remojadas en agua , y vinagre , y exprimidas , un puñado de peregil , brotes de yierua buena , clavillo , canela ; y dos pares de huevos crudos : defatalo todo con el caldo del guisado , echalo en la olla , que dè 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.

SAcará dos , ò tres cucharadas de caldo , echalo en la sartèn con un poquito de vinagre , especies finas , que son clavillo , y canela , lo pondrás á calentar , añadiendo un puñado de harina , rebuelva bien , hasta que se queme , de modo , que se ponga parda , luego lo echarás en la olla , que dè un hervor : es gustoso , y se compone con poco recado.

Otro

Otro compuesto.

TOstarás rebanadas de pan , las pondrás à remojo con agua , y vinagre , limpia peregil con abundancia , echalo en el mortero con media docena de granos de ajos , con todas especies , todo lo machacará , y quando esté machacado , exprime el pan , machacalo tambien , defatalo con el caldo del guisado , que dè dos hervores , lo sazónará , y podrá servirlo.

Otro

Siempre procura tener un puñado de piñones , ò de avellanas , huevos , por si te se desgracia alguna cena ; para tener recurso : machacará un puñado de avellanas , tèn un tostón de pan à remojo , echarás un puñado de peregil , unos granos de ajos , todas especies , y quando esto se huviere machacado , exprime el pan , machacalo , echando quatro huevos crudos , lo defatarás en el caldo de la cena , darà un par de hervores.

res. Si no tuvieres avellanas, ò otras cosas con que componer el guisado, lo haràs con un toston de pan, especies, huevos; y un puñado de peregil: esto se une bien con todo el guisado: hazte cargo de especies, y demàs recado, proporcionandolo al guisado, y su cantidad, porque no te puedo dár regla fixa, y se queda à tu prudencia: nota, que el clavillo, y pimienta sobrefalen mucho, las especies con demasia tambien suelen descomponer el guisado: tambien sabe bien el guisado con tocino, y buenas especies, procurando que haya poco caldo, y se empordigue à fuego manso, echandole un poco de vino blanco, si no tuvieres, sea tinto con unas hojas de laurèl, y salvia.

Carnero verde.

LOs nombres de los guisados son como los titulos de comedias, que en el titulo se saca poca substancia, y aunque sea muy expressivo, pocas veces dá bastante luz al Ignorante. Assi, amigo Cocinero, aunque seas Cocinero de

Titu-

Titulo, no hagas mucho caso de los titulos, que sean assi, ò assi, porque nosotros tenemos Vocabulario à parte, y es preciso acomodarnos à los terminos de nuestra profesion: mira lo que debaxo del titulo te se propone, y aprende lo que ignores, que los titulos, si no eres critico, no te daràn en rostro. Cortaràs las raciones, las pondràs en la olla con sal, y pimienta, cortaràs tambien tocino del tamaño de dados, lo freiràs bien, echaràs cobolla menuda, y frita, la echaràs dentro de la olla, que pondràs à fuego manso, que se vaya emperdigando, dandole algunas bueltas; y quando te parezca haver pasado hora y media que se emperdiga, echale agua de la que tendràs en un puchero sobre la olla del guisado: quando este estuviere bien cocido, pondràs peregil en abundancia, yerva buena, cogollo de la lechuga, picado todo, piñones remojados, y picados, todas especies, un poco de agrio de limon, ó naranja: es guisado estupendo.

Gui-

Guisado à modo de prebe.

LA carne de pierna es la mejor para guisados; cortala en trozos, como nuezes, ponla en la olla con sal, y hojas de laurèl, toma tocino entre gordo, y magro, lo cortaràs al tamaño de dados, lo freiràs, echaràs en la olla: luego machaca ajos con pimienta, y los desataràs con una poca de agua, lo echaràs todo en el el guisado, pon aceyte como para prebe, lo pondràs al rescoldo, que se vaya reogando, y quando te parezca lo añadiràs con el caldo suficiente, lo fazonaràs de sal, y de todas especies: procura siempre echar peregil, ò tomate, y te podràs chupar el dedo, si no eres politico.

Costrada de carne, y huevos.

TOmaràs de lo magro de las piernas, lo emperdigaràs en las parrillas, lo machacaràs con un pedacito de tocino gordo, cebollas, y un puñado de peregil, y quando todo estuviere machaca-

do,

do, ponlo en la olla à fuego lento, que se vaya haciendo: hecho, compondràs huevos mexidos: del modo que te dirè en el Capitulo donde se trate de los huevos; fazona el gigote de sal, todas especies, y piñones en pieza llana, echaràs una porcion de gigote, luego pondràs otras de huevos mexidos, y assi iràs armando la costrada, y quando estè compuesta le pondràs encima un manto de huevos bien batidos, con azucar, y canela, sobre todo el recado; pondràs mas fuego arriba que abaxo, hasta que haga costrá, y la podras partir como tortada.

Costrada de otro modo.

COrtaràs lo magro de la carne, la picaràs con un pedazo de tocino entre magro, y gordo, con peregil, unos granos de ajos, ya dixè se podian omitir los ajos; pero por ser esta especie mas comun entre los pobres, por esso la pongo tantas veces, y no te enfade el que tantas los nombre, que por mi País tengo alguna escusa: echa el picado en

la

la sartèn, y quando estè bien emperdigado lo pondrás en la olla, para que se cueza: tendrás cocidos unos trozos de longaniza, y los partirás á ronchas delgadas; fazonerás el gigote de todas especies, y unos piñones remojados, lo vaciarás en una tortera ancha, batiendo huevos correspondientes à la carne; echarás mas de la mitad con la longaniza, rebolviendolo todo, y la otra parte de huevos por encima; y si quieres echar azucar, y canela, puedes muy bien, sino canela solamente; pon la vasija entre dos fuegos, hasta que se quaxe, es muy buen plato.

Otra costrada.

Despues de picado el gigote lo cocerás, y harás una hoja de esta massa, y la massa con harina mejor, ó la flor de la harina, un poco de vino blanco, y azucar, con manteca de tocino, ó tocino picado: harás una hoja lo que coja la tortera, y pondrás alli el gigote; harás otra para encima, y si quieres pon dentro cogollos de alcachofas

fas cocidas, ó magras de pierna de perdizes, pollos, ó pechos de capones, y otras viandas: luego pondrás la tortera á fuego manso arriba, y abaxo, que se embeba aquella humedad, despues de embebida pondrás la otra hoja encima, y para bañarlas tostarás azucar blanco, y lo machacarás, y con claras de huevos bien batidos untarás la costrada, hasta que estè blanca, esto es, darle el baño despues de cocida, porque para el baño poco fuego basta. Podrá servir á gente de suposicion, v. gr. Obispo, Provincial, &c. que para pobres es mucho regalo.

Almondigas de Carnero.

Picarás con tocino gordo, peregil, y unos ajos verdes la carne magra, que tuvieres, pondrás á cocer los huesos, que quitaste de la carne, con otro de tocino, y alguna corteza, para que haya substancia, y espumalo, dexandolo cocer; luego compondrás el picado de este modo: echarás un poco de pan rallado, y queso, todas especies, azafrán, huevos crudos correspondientes, y lo amaf-

amassarás todo bien en una vasija; despues de amassada la pasta, la sazonarás en crudo de sal, y especias, vaciarás el caldo de los huesos, en donde se han de cocer las almondigas, y las harás, sin que las manos las toquen, como dire en el Capitulo segundo, Artículo quinto, tratando de las ranas: quando hayas hecho las almondigas: cuecelas; cocidas, tendrás una salsa de avellanas compuesta, como queda dicho, la echarás que de un hervor, desatandola con un poco de agrio: y no soy aficionado á ellas: pero de este modo las comeria gustoso.

Cebollas rellenas con carne.

Picarás la carne magra, como arriba, la pondrás en una vasija con todas especias, pan rallado, sal, piñones, y un poquito de queso; amassarás 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 quitatte, y alguno de tocino

no cocerás una agua, y la espumarás: á las cebollas quitarás los cascos de dentro con una punta de cuchillo, las irás rellenando, y poniendo en vasija, donde esten espaciadas: luego echarás el caldo de los huesos, las pondrás á cocer, y cocidas, echarás en salsa de avellanas tostadas, con unos huevos, y un poco agrio de limon. Son rellenos de mucha substancia, y gusto.

Lechugas rellenas.

Quando las lechugas son crecidas, son aptas para relleno: quitales los cabos hasta lo arrimado á las hojas, lava las bien, ponlas á cocer en agua hirviendo con sal; quando estèn medio cocidas, sacalas sin maltratarlas, escorrelas 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: quando estèn escorridas, cogelas de abaxo, ensanchando las hojas de una, y otra parte; pondrás en medio mas bulto que un huevo;

B del

del picado iràs cogiendo las hojas de una parte à otra de modo, que buelvan al cabo las iràs entretexiendo por las hojas, que tienen mas fuerza arrimadas à lo mas grueso del tronco; de esse modo no es menester atarlas, como algunos hacen, tan atados como la lechuga: como te digo, podràs jugar con la lechuga como con la pelota, mas no las tires, si quieres ganar la passada; las pondras espaciosas en vasija, los cabos acia arriba, las coceràs con el caldo prevenido, y cocidas, con salsa de avellanas echales un embite.

Calabazas rellenas.

EScogeràs las calabazas del tamaño de la muñeca, les cortaràs del cabo, y corona un dedo: luego tomaràs media caña, que no tenga nudos, que estè à modo de las barrenas, que tienen los Carreteros, o Cuberos, y taladraràs las calabazas de una à otra parte, quitandolès el corazon, en cuyo hueco pondràs de la carne picada con los requisitos dichos en las almondigas del

car-

carnero, rellinando las calabazas, y despues las pondràs en una cazuela, echales el caldo de los hueffos, ponlas à cocer por espacio de dos horas; la pasta, y huevos las comprime para que no se deshagan: quando estèn cocidas echales la salsa de avellanas tostadas, con un toston de pan remojado, huevos, y especias, desfatandolo todo en el mismo caldo; darà un par de hervores, moviendo de quando en quando la vasija, no se focarren: assi lo podràs servir.

Pepinos rellenos.

TOmaràs los pepinos un poco crecidos, les cortaràs dos, ò tres dedos acia el pezón, y dedo y medio à la corona, les quitaràs la corteza, quita tambien el corazon del mismo modo que à las calabazas, tendràs dispuesto el relleno picado, como para los passados, rellena los pepinos, cuécelos con el caldo que llevo dicho, despues de cocidos echales la salsa: si quieres poner en el picado tocino magro, longaniza, ò salchicha, dice muy bien, como qualquier otra carne de aves.

B 2

Gui-

Guisado de carnero con granada.

POn las cortadas raciones en la olla con sal, y pimienta, picarás tocino gordo, y cebolla, echalo en la olla, y de este modo se irá reogando la carne a fuego manso, y quando estuviere algo mas que medio cocida la echarás una salsa de avellanas, como queda dicho, poniendo de todas especies, y quando ya se huviere del todo cocido, tomados, ò tres granadas cocidas, y las exprimiras sobre el guisado: se hace assí una salsa muy gustosa, y buena.

Lonjas magras de carnero, ò de ternera.

Cortarás las lonjas de la pierna del carnero, o ternera al traves, y no al hilo; de las terneras son mejores: las pondrás por la tarde con una poca de sal, hasta la mañana, y si tuvieres, que freir de tocino, lo haras antes que las de carnero, ò ternera: fritas, ponlas en una cazuela; les echarás azucar, vino blan-

blanco, unas hojas de laurel, y una raja de canela, la dexarás cocer, y no se conocerá si son de carnero, ò de tocino.

Tortillas de Gigote de carnero.

Pica la carne, como para gigote, cuecela, y quando cocida, sacala sin nada de caldo en una vasija, dexala enfriar, echale pan rallado, azucar, y canela, amassala con huevos, podrás hacer las tortillas con manteca; y si no quieres hacerlas con dulce, las fazonarás con todas especies; 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 quando estan las yervas bien curadas, que es en Julio, y à San Miguel. Toma las costillas descargadas, esto es, quitandoles el espinazo, y las golpearás muy bien con la buelta de la cuchilla las pondrás en las parrillas, que se vayan assan-

assando; con tocino frito, y agrio de limon, las iràs 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.

Sefos de carnero.

EL mejor modo de componer los sef-
sos es cocerlos con agua, y sal, despues de cocidos cortalos a rebanadas muy pequeñas, velas mojando con huevos batidos, y los freiras con manteca, ò aceyte, firviendolos con azucar, y canela.

Manos de carnero.

DEspues de bien limpias en agua hirviendo, las partiràs, y quitaràs un gusanillo, que tiene entre las dos uñas: las coceras con agua, y sal; cocidas las pondràs en una cazuela, con el caldo compondràs una salsa de piñones, y unos granos de ajo, peregil, tomates, queso rallado, un remojon de pan, y todas especies; lo defataràs con
el

el caldo de las manos; que den un par de hervores, y firvelas de este modo, que en adelante hablarè sin rebozo del de los pies del puerco.

CAPITULO II.

PROSIGUE LA COMIDA

de carne.

Caldo helado.

DEspues de bien cocida la carne, y sazónada de sal, sin especies, sacaràs del caldo, que no tenga grossura, lo pondràs á enfriar, y compondràs assi: á cada escudilla de caldo echaràs dos yemas bien batidas, y deshechas, y una onza de azucar, las defataràs con el caldo, que tienes à enfriar con el azucar, lo rebolveràs todo. Si es poca la cantidad del caldo, lo pondràs en escudillas, y para cada escudilla es menester un puchero de agua hirviendo; pondràs la es-
di-

Escudilla sobre la boca del puchero, y le harás hervir hasta que se quaxe lo de la escudilla como natilla: lo fervirás con polvos de azucar, y canela, y si tuvieres muchas escudillas que componer, pondrás para cada una su puchero; mas si quieres hacerlo en una tortera crecida, poniendo fuego arriba, y abaxo, bien puedes, y assi lo partirás como tortada: es bueno, y hay muchos defectos 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 à la Iglesia à oír Missa, ó encomendar à Dios à ti, y tus cosas: en bolviendo del Templo, corta las raciones, echalas en una parola, ó cazuela; con la agua que quites de las ollas, lavarás bien la carne, y si estuviere muy caliente, templala con fria, porque sino se pone roja la carne; la espumarás, le echarás sal, y tocino: en el tiempo que se

se cuece, machaca una salsa de avellanas, con todas especies, huevos duros, y en lugar de pan higados de cabrito, si tienes, sazonarás la olla de sal, pimienta, y azafrán, que tome buen color la carne; desatarás la salsa con el caldo, y echarás en la olla, que se ha de hacer, añadiendo de mas del caldo: al mismo tiempo apartarás un poco de caldo: y ponerá cocer el de la olla; en dando dos hervores, apartalo del fuego, poniendolo à sudar en una cesta de paja; y perdida la fuerza de su calor, desatarás unos huevos, para cada escudilla medio, lo desatarás con el molinillo, y un poquito de vinagre: para que se desaten las ligaduras, irás mezclando con el caldo tibio, revolviendo, sin cessar, no se coagule: lo mismo harás quando lo eches en la olla. Si huvieres de dár à un enfermo una escudilla de caldo con yema, procura quitar lo grueso, y hacer el huevo en agua, dexandote la clara para otra cosa; desatarás la yema, que de este modo actuará mejor el caldo.

Sopa.

Cortarás la sopas de buen pan, un poco crecidas, y delgadas, las tostarás, prevèn tocino magro cocido, y unas tajaditas de higado fritas, huevos duros, de estos dexa una porcion de yemas sin picar, pica peregil, y echarás una porcion de sopas, iràs añadiendo de el picado, y peregil, unos polvos de queso, de clavillo, y canela; pondrás de nuevo otra porcion de sopas, con otro tanto recado, y de este modo armaràs las piezas: machacaràs una salsa de avellanas, y la defataràs con el caldo de la olla, la pondrás à cocer en una ollita, dandole algunas bueltas, porque no se focarre; quando estè cocida, fazonala de sal, y especies, mojaràs las sopas, echando la mitad de toda la salsa, las pondrás à hervir, y quando se haya embebido el caldo, retira las sopas, y echa la otra porcion de la salsa: las yemas que te quedaron partelas por enmedio, ve-las poniendo sobre las sopas, y si quieres poner unos cogollos de alcachofas cocidos antes, dicen bien entre medio de las

las yemàs: pondrás fuego encima, hasta que se tosten; y si en la salsa, al tiempo de defatarla, huvieres deshecho unos huevos crudos, no tendràs que echarlos despues por encima. Esta es una sopa muy buena, pero aun dirè mas.

Sopa comun.

Escogeràs del mejor pan que tuvieres, cortaràs sopas largas, y delgadas, las tostaràs en las parrillas, ó en tortera, con fuego arriba, y abaxo, y porque no se quemèn les daràs alguna buelta; tendràs cocido higado de carnero, lo rallaràs, y queso, armaràs las sopas en la vasija, de porcion en porcion de sopas les iràs echando del higado, y queso, con especies, clavillo, canela, y peregil picado, hasta que se llena la pieza; tendràs una salsa de avellanas machacadas, las defataràs con el caldo de la olla, ponla à cocer, y cocida echaràs la mitad de la salsa sobre las sopas, las mojaràs, y pondrás à hervir, y despues que hayan hervido, sacales del fuego, echales encima la otra porcion de salsa, las pondrás fuego en la parte superior,

perior, hasta tostarse las serviras así, es muy buena comida para todos.

Otra sopa.

Cortadas, y tostadas las sopas, como queda dicho, has de prevenir pechugas de capon, de perdiz, higado frito, y unos trozos de langoniza cocidos con la carne, y al mismo tiempo coceras los capones, y perdices, y algunas lonjas de tocino desalado, y tierno, no tendras que cocerlo, con algunos paxarillos, y huevos duros: armaras la sopa, si quieres echarle dulce, podras, que á algunos les gusta con azucar, y canela, y algunos confites gruesos, ó grageas; y no dexes de echar en la olla especias, clavillo, canela, y azufrañ. Despues de armada la sopa, la bañarás de caldo, y la pondras á hervir, hasta que se embeba el caldo: esta sopa no ha de llevar salsa despues de compuesta, y hervida; batiras unos huevos, echalos por encima, de modo, que se introduzcan en la sopa, y sobre los huevos pondras algunos dulces, corazones de alcacohofas

cocidas: si quieres poner un capon, ó gallina sobre la sopa, la cocerás primero, y despues de cocida, la pondrás en el assador, que se toste, y quando esté tostada, pondrás en el assador un pedazo de tocino gordo, embuelto en papel de estraza, lo cebarás, y las gotas que caygan del tocino aplicarás á la gallina: assimismo batiras bien unas yemas, y con un manajo de plumas untarás la gallina al fuego, y quedara como si estuviera dorada. Tosta la sopa, que haga costra por encima, y sentaras la ave los pechos para abaxo sobre la sopa. Esta sopa puede salir á la mesa de un Grande de España.

Burete.

DEl burete de ayuno dirèmos algo para el de carne: rallarás pan, y queso, para quarenta escudillas quatro onzas de queso; cocerás yervas, como son, acelgas, lechugas, y algunos livianos, y lo picarás todo en un puñado de perejil, y acederas; todo el picado lo pondrás en la olla, donde se ha de hacer la escudilla, con el queso, echarás pi.

pimienta, azafran, clavillo, y canela, quando estuviere la carne cocida, la sazouaràs de sal, azafràn, pimienta. porque tome color; echaràs el caldo en la olla, donde estan las yemas, y lo pondràs à hervir: luego iràs echando pan, hasta que se tenga el cucharon, rebolviendolo, dexalo cozer, y lo sacaràs en una cesta de paja, para que se fude, apartaràs una cazuela con un poco de caldo. de modo que estè tibio, batiràs en otra cazuela para cien escudillas cinquenta huevos, y los mezclaràs con el caldo tibio; luego iràs echando en la olla del burete, rebolviendolo de modo que no se trien.

Escudilla de Angel.

Dispon ocho libras de arroz, veinte de leche, seis docenas de huevos, otras seis libras de azucar, dos onzas de canela; la onza y media pondràs en infusion con agua en un pucherito, tapado con papel bien doble, la media onza restante la tendràs hecha polvos con media libra de azucar: el arroz, despues de-

de bien limpio, se lava con agua tibia; si es menester, darle dos aguas, y aunque sean mas: ponese à enjugar, muelese; passase por un cedazo de los de cerner harina; si fuere tiempo de calor, no te fies con èl, tiende la harina sobre unos manteles: la leche que no estè agria, no te espongas à afrentarte. Toma una sartèn limpia, ponla al luego con leche, que hierva, y alli conoceràs si se tria, ó estè agria: echaràs la harina en una cazuela, la defataràs bien con leche, tendràs la restante leche al fuego, con el azucar pondràs la olla, que se ha de hacer la escudilla con la pasta al fuego; echaràs la mitad de los huevos con claras, y la otra mitad sin ellas, y con un cucharon los has de rebolver sin cessar, añadiendo poco à poco, hasta que se cueza, y queda espesa: ya notaràs quando no sabe à harina. Es de mucho trabajo, y dificultosa; por esso la pongo con todas las circunstancias, y la serviràs con azucar, y canela por encima. Adviertese, que has de echar de quatro partes la una de caldo de carne sin especies; no ha de tener mucho de grueso,
ni

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

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

LA escudilla de ayuno es de mas coste, y mejor; pero si quieres gastar igualmente, sacaras esta mejor. Monda las calabazas duras, cuecelas con agua, y sal, y cocidas, las passaras por un lienzo claro, de modo que se queden todas las venas: las pondras en una almohada a escorrer para la noche, y a la mañana entibiaras la leche, haciendo cuenta con la calabaza, y a cada cantar de leche pondras ocho libras de miel, desatandolo todo; la pondras a fuego manso, y la reboveras, de modo que no se focarre, y como se ira cociendo, tomara cuerpo. Has de poner la quarta parte del caldo de carne, y en todas las escudillas procura echar poca grassa, porque se fube arriba, y alienta, particularmente en arroz.

Pies

Pies de puerco rellenos.

HAs de focarrar los pies despues de limpios, los pondras a remojo toda la noche, y al otro dia se han de cocer bien; despues de cocidos sobre una tabla, les quitaras los hueffos sin hacer muchos pedazos: dexa si puedes, cada pie sin despedazar, y sino unelos, que con la pasta se componen; haras una pasta de harina, y huevos, y sino con pan rallado en lugar de harina: pondras la fartèn con manteca de puerco, o aceyte, y los freiras, poniendo una cobertera sobre la fartèn, porque falta mucho el aceyte, o manteca: los serviras con azucar, y canela, y si los quieres componer con salsa, despues de rebozados, hazla de peregil, y avellanas, la desataras con el caldo, que se cocieron los pies, y ponle todas especies.

Pepitoria.

LA pepitoria se suele hacer de higos, y livianos de cordero, o cabrito. Los livianos coceras con agua, y sal,

C

sal,

sal, los higados emperdigaràs en las parillas, o en horno: despues los limpiaràs de aquellas relillas, y granchones, los picaràs, y freiras con manteca, ò aceyte, echando cebolla à medio freir, que con los higados se frèirá del todo: quando estuvieren fritos, los pondràs en una cazuela, machacaràs salsa de avellanas con unos granos de ajo, todas especies, y un toston de pan, paraque tome cuerpo la salta; la desataràs con un poco de agua fazonada de sal, echaràs huevos duros picados, y un puñado de peregil, y piñones, con todo lo dicho dara un par de hervores.

Sangre de cordero, ó cabrito.

TEndràs cebolla cortada à lo largo con abundancia, le echaràs sal, y pimienta; luego que deguellen al cordero, mezclaràs la sangre con la cebolla, y lo pondràs en el horno, hasta que se tueste bien: es muy gustosa, y se puede comer fria; y sino la quieres llevar al horno, la puedes asar en casa entre dos fuegos, y para esto has de echar aceyte,

te, ò manteca de puerco, y fino, pondràs aceyte à hervir: y recien degollado el cabrito, iràs echando la sangre à cucharadas, y se harà como buñuelos, y sirvela con pimienta, y sal.

Ternera assada.

Cortaràs la ternera en pedazos de à media libra, y los pondràs en una cazuela entre dos fuegos, se irà assando poco à poco, y quando estè medio assada, freiràs tocino gordo, y lo pondràs en una cazuela; machacaràs ajos, peregil, pimienta con agrio de limon, y sal, y una porcion de agua, le iràs dando bueltas, y untando la ternera, se hace muy gustosa; y si està gorda, la pondràs à asar con sal, y quando estè medio assada, le quitaràs aquella humedad, y le echaràs un poco de manteca de tocino, y vino blanco, ò aguardientes;

Y sino tienes manteca, aceyte bueno.



Conejos en prebe.

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

Gazapos en guisado.

TOmarás los Gazapos despellejados, y los harás pedazos, cortarás tocino de el 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 esse tiempo prevendrás una salsa assi: machacarás avellanas tostadas con un re-

mojon de pan, unos granos de ajo, peregil, y todas especies, y las echarás en los Gazapos, que no sea muy espesa: son muy gustosos, y si los quisieres hacer fritos con tocino, ò manteca, son tambien buenos, echandoles todas especies, un poco de vino blanco, ò aguardiente.

Lonjas de tocino.

COrtarás las lonjas, que no tengan rancio, las echarás á remojo una noche; y si has de dar garvanzos, se remojan bien con las lonjas; despues de remojadas, las enjugarás con un paño, las freiras con manteca de puerco, ó con aceyte, y las compondrás en una cazuela, las echaras azucar, canela, y vino blanco; las pondrás á cocer, y las fervirás con polvos de azucar, y canela por encima; y si las quieres hacer fin dulce, tambien podrás; despues de fritas, echaras agua, y una raja de canela, hojas de laurel; y quando esten cocidas, un poco de vinagre. Otras podras hacer assi: todo genero de lonjas han de estar bien

bien desaladas; las pondrás en tortera con peregil, y aceyte, unos granos de agràs, ó ruedas de limon: las pondrás fuego arriba, y abaxo hasta que se assen: son muy gustosas de este modo. A otros les gustan fritas: estas regularmente no agradan á los aguados, pero todas son buenas, como no estèn duras, ó saladas.

Longaniza ó Solomo.

LA longaniza, ó solomo se se hacen assi: lo freirás, despues lo pondras en cazuela con un poco de vino blanco, ó aguardiente, que cuezan con unas hojas de laurèl, 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 assi es muy gustofo.

Una cabeza de cordero.

PArtirás dicha cabeza por enmedio, y levantarás con la punta del cuchillo las ternillas, por si esta sucia, y la lavarás; limpia que sea, la compondrás
assi:

assi: le pondrás dentro, peregil, ajos majados, un polvo de pimienta, sal, y un bocado de tocino delgado entre magro, y gordo: la atarás en una hebra de hilo, y la embolverás en un pliego de papel de estraza, la aslarás, y se enternecerán hasta los hueessos; pero no los comas.

Otra cabeza.

LA aslarás con tocino, peregil, ajos majados, un polvo de pimienta, y sal, y unos granos de agraz; si no es tiempo, pondrás agrio de naranja, ó limon: la embolverás en un pliego de papel de estraza, untado con manteca de tocino, dexala aslar: tendrás una salsa de avellanas, peregil, un grano de ajo machacado, con dos yemas en la salsa; la pondrás en una cazuelita á cocer con una cucharada de manteca, que se trabes; descúbrirás la cabeza, y la rellenaras con la salsa: la bolverás á atar con el hilo preciso, de modo que se puede desatar facilmente; la pondrás en el asfador á fuego manso, que se vaya tostando

do, y en la salsa que te quedó añadirás pan rallado, y mas yemas, le irás dando, hasta que esté asfada, con unas plumas: advierte, que has de llevar todas especies, pero no si le echas azucar, y canela.

Liebre guisada sin agua.

Despellejarás la Liebre, la harás trozos, y la pondrás à remojo en vino blanco, que se defangre bien; despues los sacarás, y freirás los trozos con manteca de tocino, y quando estuviere bien frita, la pondras en la olla, echando de todas especies, menos azafran, con dos granos de ajo majado, y sal; con aquel lardo que te quedó de freirlos, freirás cebolla menuda, y la pondrás con el demás recado; y al mismo tiempo pondrás el vino en que estuvo la Liebre à remojo, pondrás la olla à fuego manso, que cueza un par de horas, y se hará una tall-silla muy gustosa.

* *

Ter-

Ternera Estofada.

DE lo magro de la ternera cortarás pedazos como nuezes: 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 especies; peregil y unas ojas de laurèl: despues de este recado, la pondrás à 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 mafseta, y la pondrás en la circunferencia de la olla principal, de modo que no se exhale, dexala cocer dos horas: assi sacarás poco, pero buen caldo, y muy gustoso.

** **
* * * *

Ze-

Lechoncito de leche con arroz.

AL Lechoncito raerás el bello, desvarrigarás, assarás entre dos fuegos en una tortera, ò en el horno, con peregil, pimienta, sal, y unos granos de ajo; cocerás arroz con agua fazonada, y quando estuviere el Lechoncito assado, pondrás arroz cocido, y estará un poco al fuego, de modo que no se tueste; porque si se tuesta, ò pones sin cocer, à qualquiera hará daño.

Plato de huevos, y leche con dulce.

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

.

*Para**Para añadir un plato con lenguas de ternera.*

QUando estèn bien cocidas las lenguas, las rearás con un cuchillo, para cada una prevendras una libra de almendras mondadas, las echarás en el mortero con ocho onzas de azucar, y media docena de yemas de huevos duros, machacalas con las almendras las lenguas, y se hacen como mazapan: de este modo puedes hacer pasteles en el horno, ò farten, ò una buena costrada: echando tres, ò quatro onzas de manteca à cada libra de almendras, que no estèn rancias, porque lo echaràn todo à perder; y si no ay manteca de bacca, sea de tocino, y esta mixtura es buena para criar Ruiseñores, porque se guarda mucho tiempo en un puchero; pero no gastan este alimento Señores quienes, por ser de tanto gusto, que no lo sufren sus delicados estomagos, llevandole el de una avecilla; pero hay personas mas delicadas que el Ruiseñor, estimado por su lindo pico, y lengua.

Cabe-

Cabeza de ternera en guisado.

Pondrás dicha cabeza en un caldero de agua hirviendo, la facarás, y pelarás con un cuchillo; despues de pelada, la cocerás con agua, y sal; cocida, la partirás, y quitaras los sessos, 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, peregil, y pimienta; si no la quieres llevar al horno, la assaras entre dos fuegos: es muy gustosa con tomates, ò ruedas de limon. Si la quieres componer de otro modo, puedes despues de cocida con agua, y sal, ponerla en una pieza con vino blancó, quanto 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 de vinagre, y peregil en rama. Tambien as-

si;

si; freirás tocino en dados con cebolla menuda, echarás vino, vinagre, y un poco de azucar, canela, y todas especies con abundancia, que cueza con un par de hervores: echarás todo esto por encima la cabeza, y despues por la garganta.

CAPITULO III.

SE PROSIGUE LA MATERIA
del passado.

Costrada de assadurillas.

TOmarás tres, ò quatro assaduras, las embolveras con las telas, las assaras, y machacaras muy bien, las sazonarás con todas especies, y zumo de limon, seis onzas de azucar; póndras media docena de huevos duros; y si hay mas cantidad, aumentarás el recado, y dos lonjas de baca cocidas, y machacadas, almendras tostadas, y machaca-

das

das con cascara, les dà buen gusto: compondràs la costrada, haciendo un poco de massa fina con yemas, y manteca, un poco de azucar, y vino blanco, la sobaràs bien, hasta que haga coorea (que muchas hay que por no sobarlas no la tienen) haràs una oja de dicha massa, untaràs la tortera con manteca, y pondràs en ella la oja, sobre esta el picado con ocho huevos batidos, y media libra de azucar; pon otra oja de massa encima, cuecela en el horno con unos polvillos de azucar por encima. Esta costrada puedes hacer de ternera, ó de qualquier carnes, ò pescado, como sea bueno: ya dixè que el follo era el mejor para hacer qualquier cosa, y de cerca de la cabeza puedes cortarle lonjas, como al tocino, y dudará el que no sepa la especie de lonjas.

Criadillas de Corderos.

COn bastante rubòr, Amigo Cocinero, me pongo à tratar de esta especie; porque como te he hablado de chanza, y las gentes estàn tan puestas en equi-

equivocos en materias poco decentes, no quisiera darles materia para entretenimiento tan arriesgado; pero dirè brevemente lo que entiendo: ojalà sea sin ofensa de tus oídos. Abriràs las criadillas de los corderos, que en el mes de Abril, y Mayo son las mejores, les quitaràs la primera, y segunda tela, las pondràs à cocer con agua, y sal, y quando estuvieren cocidas, las escurriràs, herviràs aceyte, las freiràs, fritas, las pondràs, à escurrir, batiràs unas yemas de huevos, con un polvo de harina, y sal, las iràs mojando, las bolveràs à fereir, y las serviràs con azucar, y canela. Es plato muy regalado.

Cordero, ò cabrito assado.

PArtiràs del Cabrito, ò Cordero en raciones de media libra, ó como quisieres, lo pondràs en una cazuela con fuego arriba, y abaxo, le daràs algunas bueltas; y quando estuviere medio assado, le echaràs un poco de tocino frito, un puñado de peregil machacado, unos granos de ajo majado, y agrio

agrio de lima; si estuviere duro, y no tuvieres tocino, lo enternece un poco de vino blanco, ò aguardiente, ò el acyte crudo; y si no echarás dos cucharadas de grasa de la olla; pero si estan gordos, nada de esto es menester, sino fazonarlos de sal, y assi como la nieve à nadie espera, ni el asfado, porque si se passa, se echa à perder,

Escudilla de Farro.

Esta es una escudilla, que en la Orden de nuestro Padre San Francisco se practica poco, y lo mismo digo de otras cosas; pero no se pueden dexar de poner para otras Comunidades: solo se me ha ofrecido una vez, y aunque entre en ella cebada, no importa, pues vemos, que cada dia se ordena à los enfermos: Sacudiras la cebada, que viene à estar medio molida, para quitar las pajas, y la lavaras con agua tibia tres veces; luego la coceras con caldo de carne, hasta que este un poco espesa: machacaras unas almendras mondadas en el almirèz, han de ter pocas, porque solo

solo firven para blanquear el Farro, lo machacaràs todo, despues lo passaràs por una sevilleta, exprimiendolos bien, de modo, que solo quede la castara: lo bolveràs à la olla, y echaràs mas azucar, que estè bien dulce, y no cueza mas de un par de hervores, porque se hará moreno, Tambien se suele hacer con leche de almendras, y es mejor, porque con caldo sale mas moreno, y con leche muy blanco, aunque de menos substancia; y para hacerlo con leche de almendras, se ha de cocer primero con agua, ò caldo; y para quatro escudillas de Barro son menester quatro onzas de cebada, quatro da almendras, y quatro de azucar. Esta escudilla es buena para los que estudian mucho, porque es fresca, segun la opinion de muchos. Buen premio del estudio; comer cebada; y rara calidad de alimento, ser comun à fabios, y borricos.



Manos de Ternera.

Limpiaras las manos de Ternera assi: En una perola de agua hirviendo las capuzaràs, ó sumergiràs cada una en su vez, porque no se passen, las raeràs con el cuchillo, quitandoles bien el pelo, y las pesuñas; luego las pondràs à cocer con agua, y sal, y despues da cocidas, las compondràs assi: Si las quieres deshuesar, y dardas rebozadas con huevos, y pan rallado, fritas, y despues unos polvos de azucar, y canela, son buenas; y sino, las podràs hacer con salsa de avellanas, ò piñones, echando un poco de queso, peregil, y ajos machacados en la misma salsa, y de dos hervores.

Salpicòn de Baca.

Este Salpicòn es bueno para meriendas, y postre en lugar de ensalada: tendràs un pedazo de tocino magro cocido, y dos partes de Baca magra cocida, lo picaràs todo con cebolla, y picado,

do, lo pondràs en una vasija, y lo compondras assi, echando aceyte, pimienta, sal, y unas ruedas de cebolla para adorno, con su agrio. Es muy buena ensalada.

Arroz de grassa.

DEl caldo de la carne se hace este. Arroz, y es muy bueno. Despues de cocida la carne la sazonaràs de sal, sin ningun genero de especies; tendràs el Arroz limpio, y lavado con agua tibia, lo pondras à escurrir, y quando estuviere la carne cocida, emperdigaràs tu Arroz con el caldo de la carne, le echaràs una libra de azucar à cada libra de Arroz, y leche de tres onzas de piñones; y à cada ocho libras de Arroz, y azucar, una onza de canela en infusion; y despues de assi compuesto, echaras à cada libra media docena de yemas desatadas con el mismo caldo, le serviràs con azucar, y canela por encima, y à algunos parecerà es Arros con leche.

Alcachofas rellenas.

Mondaràs las Alcachofas, quitandolas las hojas exteriores, las emperdigaràs en agua, y sal, que dèn un hervor; y emperdigadas, las escurriràs en un tablero, de modo que vuelten toda el agua, prevendràs la carne para rellenarlas, como para las lechugas, y otros rellenos comunes; rellena las Alcachofas poniendo de la pasta entre las ojas, y en medio del collogo pasta del tamaño de pelotas si te parece se han de deshacer, batiràs unas claras de huevos, y las bañaràs, las coceràs como las lechugas, y calabazas, echando salsa de avellanas.

Alcachofas con tocino magro.

Quitaràs las hojas exteriores, dexando solo los cogollos, las partiras por medio, las emperdigaràs con agua, y sal, que dèn dos hervores, las facaràs, escurriendolas bien, freiràs tocino magro en lonjas delgadas, y en
aquel

aquel mismo tocino puedes freir las Alcachofas.

Alcachofas con dulce.

LAs mondaràs, quitandoles las hojas duras, las daràs una cortadura en el pezòn, para que penetre el recado, y siempre que las limpies, las pondràs en agua fria, y quando hierva el agua las escaldaràs, y las pondràs à cocer con agua, y sal; y cocidas, las compondràs assi; freiràs tocino del tamaño de dados, con cebolla menuda, y la echaràs sobre las Alcachofas; despues de escurridas tomaràs azucar à proporcion, y les daràs dos bneltas à fuego manso. Este es el modo, que acostumbra las Monjas, pero à todos no les agrada el dulce, aunque sea de Monjas.

Alcachofas assadas.

DEshojaràs las Alcachofas, de modo que quede solo lo tierno, las daràs un corte por el pezòn, las despuntaràs un poco, para que se introduzca el
reca-

recado: tomaras tocino entre magro, y gordo, lo freiras, lo echaràs en las Alcachofas con un poco de sal, y un puñado de peregil machacado, unos ajos verdes, con un polvo de pimienta, las pondras fuego arriba, y abaxo, las daràs unas bueltas, y aunque te parezca estan duras, por la parte interior estaran tiernas, y gustosas. Si fuere dia de ayuno, en lugar de tocino, pondras aceite con ajos fritos.

Rellenos de pan, y grassa.

Despues de cocida la carne, has de rallar pan à proporcion del Relleno, que pensares hacer, y queso, de modo, que à seis partes de pan correspondan una de queso; echaras de todas especies, peregil, yerba buena, y unos cogollos de Lechuga, cocidos con agua, y sal: à cada docena, que han de ser como nueces, echaràs media de huevos crudos, tomaras caldo de la olla, y haras la pasta; pondras una cucharada de la pasta en una xicara, mojandola de quando en quando, y saldran sin el tacto de las

las manos; si à estos Rellenos quisieres echar pechugas de capon picadas, ò alguna porcion de tocino magro cocido, ó de baca, todo es bueno. Despues de armados los coceras con el caldo de la carne que te quedò, como las Almondiguillas, aunque estos no han menester cocer tanto.

Fideos gruesos.

RAllaras pan, y queso à proporcion, à seis partes de pan una de queso; echaras de todas especies, azucar, y canela, huevos crudos correspondientes; haras pasta de esto, no muy dura, la amassaràs con caldo de carne: hecho esto pondras una perola con el caldo que te quedò, à hervir con fuego lento, cogeràs una espumadera de agujeros crecidos, pondras la pasta en la espumadera, y con un cucharon la iràs apretando, que cayga sobre el caldo, que estirà hirviendo, dexalos cocer, y quedaràn como cabos de cuchara: cocidos los echaràs en los platos, y sirvelos con azucar, y canela por encima.

Liviano gustoso.

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

Baca en guisado.

DE la pierna de la Baca tomarás lo magro, si está gorda, lo pondrás á cocer por la mañana en la olla de la carne; quando estuviere cocido; sacalo, ponlo á enfriar, cortalo en pedazos, como nueces, freirás tocino, como dados, y en su pingue la Baca, la pondrás en la olla donde se ha de hacer; pondrás el

rosino que quitaste en la sartèn, y lo bolverás á freir con cebolla menuda; lo echarás todo en la olla, con todas especies, unos granos de ajos machacados, un poco de vino blanco, un puñado de peregil, se cocerá á fuego manso, tapado con papel doble, enmassetado, puesto un puchero de agua encima; media hora antes de servirlo lo sazonarás de sal: si la Baca es buena, tiene mas gusto que la Ternera.

Pernil cocido con vino blanco.

PARA componer el Pernil, le has de poner á remojo la noche antes, luego por la mañana lo tronzarás el garron, y lo cocerás con agua hora y media: hecho esto, lo acomodarás en una vasija con vino blanco, hasta que se bañe, le echarás unas rajás de canela, y media docena de clavillos enteros, con unas hojas de laurèl, y si quieres, podrás echar una libra de azucar; esto es bueno para viage, dexandolo escurrir, y si no, lo podrás servir con el mismo cocimiento.

Almondigas repentinas.

MAchacaras la carne magra, con un pedazo de tocino entre magro, y gordo, la picaras, como está dicho en otras Almondiguillas; á media libra de carne quatro huevos, un poquito de pan rallado, azucar, y canela, sin otras especies; luego harás las Almondigas, y pondrás la sartén con buena manteca, bien caliente, como para freir; tomaras las Almondigas con la paleta, las chafarás un poco, é irás echando en la sartén, que se frian bien, rebolviendolas por una, y otra parte, y fritas las iras poniendo en los platos. Sirvelas con azucar, y canela por encima, para algunos Hucspedes repentinos.



CA-

CAPITULO IV

DE LA VOLATERIA.

Codornices assadas.

ASfaras las Codornices de este modo: despues de peladas, y limpias las pondrás en el assador, tendras una cazuelilla con un poco de manteca à calentar; en ella echaras sal, y un poco de pan rallado, con un polvo de pimienta, y una yema, para cada par de Codornices; rebolveras este batido, y les iras dando con unas plumas, y al mismo tiempo las irás rebolviendo de modo que estén roxas, y lo mismo podrás hacer con los Pollos tiernos, ó Perdigonos; y si cocieres alguna Gallina, ó Capon se pueden componer del mismo modo.

Codornices en guisado.

PARA esto freiras tocino gordo, del tamaño de dados, y quando esté frito, quitaras aquellos pedacitos, y freirás las

las Codornices, las pondras en el puchero, y con el pringue freiràs cebolla, la echaras en èl con un poco de peregil machacado, y un poco de vino blanco, y de todas especies: se harán á fuego manso. Son buenas, sin llevar mas que vino blanco en lugar de agua.

Pabos assados.

EL modo mas facil es: despues de bien limpios, los tendràs al sereno dos noches, los pondràs á cocer en la olla, que estèn medio cocidos, y los sacaràs, y pondràs en el assador bien seguros, los untaràs con manteca, echando unos polvos de sal, y pimienta; pondràs unos clavillos clavados por el pecho, y gruesso de las piernas, los empapaleràs con papel de estraza, los ataràs bien, y los assaràs á fuego manso, y quando estèn bien assados, haràs esta salsa agri dulce, con un poco de azucar, y zumo de limon, canela, pimienta, sal y un poco de caldo. Esta salsa es buena para todo genero de assado, y para enfermos, porque los mas gustan de ella, pues todo lo agri dulce es muy gustoso.

Per-

Perdices en guisado.

Limpias las Perdices, las emperdigaràs, y las pondràs en una ollita con tocino frito, como dados, y cebolla, peregil, y todas especies, dos granos de ajo majados, un poco de vino blanco, y un puchero bien tapado, con agua encima; y si pusieres massa al circuito, serà mejor, que se cuezan á fuego manso, y cocidas desataràs unas yemas, echaandolas por encima, las serviràs; porque no gustan á muchos en perbe.

Perdices en Pebre.

EL modo mas comun de componer Perdices es el prebe: despues de limpias la sobreassaràs en las parrillas, las acomodaràs en una cazuela, las echaràs pecegil, pimienta, sal, aceyte crudo, unas hojas de laurèl, con unas ruedas de limon, ó naranja, y agua, que las cubra, las coceràs con unos ajos majados; si no tuvieres naranja, ó limon, echaràs aceytunas sin huesos, ó taparas:

ras: quando estuvieren cocidas las sacará del fuego, desatará una yema para cada Perdiz, y se hara una salsa muy gustosa, las servirá de este modo, y puedes enteras, que será mejor plato.

Perdices asadas con Sardinias.

A Las Perdices, después de bien limpias, pondrá dos Sardinias dentro del cuerpo à cada una, de modo que no se salgan, las asará con buena manteca de tocino, y si no la tuvieres, freirá tocino, y lo echará sobre las Perdices, con unos tomates sin cutis; para quitarfele, échalos en las brasas; sino tuvieres tomates, echará agrio de lima, ò naranja, con un polvo de pimienta, sal, un poco de perejil; las asará entre dos fuegos, y quando se huvieren asado les quitará las Sardinias: servirá las Perdices, que siempre les quede el gusto de las Sardinias, si hay alguno que apatezca mas el gusto de Sardinias, que de Perdices, que no faltaran preñados.

Pabo

Pabo asado con verdura.

Después de bien limpio el Pabo grueso, le cortará los alones, y cuello, la recogerá los garrones azia la rabadilla, de modo que haga poco bulto, lo cocerá, y cocido lo compondrá así: le pondrá dentro tocino frito, en poca cantidad, cogollos de lechuga, pencas de cardo, cocidas antes con agua, y sal, un polvo de pimienta, y sal; acomodará el Pabo en una tortera, lo bañará bien con manteca de puerco, sal, y pimienta, lo llevará al horno, tendrá cuidado de darle algunas bueltas; y quando estuviere asado, tomará una escudilla de vino blanco bueno, lo rociará bien, lo volverá al fuego, y se pondrá tierno con el vino; pondrá pedazos de cardo, y lechugas emperdigadas, como está dicho en la substancia del Pabo, con unas lonjas de tocino largas, y estrechas, fritas, lo volverá al fuego, hasta que tomen del recado las verduras, con un polvo de canela por encima: son de tanto gusto las yervas, como el Pabo.

Po-

Pollos asados.

LImpiaràs bien los Pollos, quitandoles los alones, cuello y todo lo superfluo, les pondràs dentro unos pedacitos de tocino gordo cortados menudos, con pimienta: sal, y un poco de peregil machacado: si fuere tiempo de tomates, salen bien; tomaras uu pliego de papel de estraza, untado con manteca de tocino, y los embolveràs separados, atandolos con un hilo; y advierte, que has de rociar el papel con pimienta, sal, y peregil: de este modo los asaràs entre dos fuegos, que son muy gustosos.

Pollos guisados.

Despues de bien limpios, pondràs manteca de tocino en la sartén, y los iràs emperdigando, fino tuvieres manteca, con tocino; los echaràs en la olla, donde se han de cocer, y en el prinque que te quedó freiràs una poca de cebolla menuda, y la echaras sobre los Pollos,

llos, con todas especies, pimienta, clavillo, y canela porque el azafràn sirve de noche, como la luz artificial de dia; luego que tuviere las especies, un poquito de sal, y una porcion de vino blanco, lo pondras à fuego manso con un puchero de agua encima, en cuyo circuito pondràs masseta: para que no se exhale la substancia; y de este modo los tendras cerca de una hora; sobreassaràs los higadillos de los Pollos, los machacaràs con un grano de ajo, los desataràs con el caldo del guisado, despues de bien fazonado lo bolveràs à tapar: dexalo dar dos hervores, se harà una salsa mejor, mejor que de avellanas.

Pepitoria de menudillos de Pollos.

DE los alones, mollejas, higadillos y pescuezos haràs pedacitos; los lavaràs bien, los escurriràs; freiràs tocino, y con el pringue freiràs; los menudillos; los pondràs en la vasija, freiràs cebolla menuda, y la echaràs en la Pepitoria: machacaràs ajos con pimienta, sal, clavillo, canela y peregil; y quando estuvie-

tuvieren cocidos echarás salsa de avellanas, como queda dicho, con la que dará un hervor, poniendo, un poco de agrio: con esto puedes añadir un plato, para algunos muy gustoso.

Pollos rellenos.

Cortarásle los alones, y pescuezo, compondrás carne, como en los rellenos de lechugas, ò almondiguillas; la cocerás, y quando estuviere cocida la dispondrás con todas especies, y peregil; la sazonarás de sal, y echarás unos huevos crudos; compondrás pasta; rebolviendola bien: rellenaras los Pollos; despues de rellenos les cruzarás los garrones, porque no se salga el picado los asaras en una casuela echando una poca de manteca de puerco; si los quisieres dar con salsa, tomarás un poco de caldo de la olla, y despues de cocidos echarás una salsa de avellanas con huevos, como está dicho en otros guisados.

Pollos lampreados.

Para estos Pollos, bien limpios, y puestos en su ollita, freirás tocino en dados, y frito echaras cebolla menuda, con todas especies, dos granos de ajo majados, y un poquito de vino blanco, les darás bueltas por espacio de una hora, los sazonarás de sal, echandoles un poquito de azafrán para color; y este, con un poco de agrio, dice bien con peregil, y harina quemada.

Anades con membrillos.

Asaras las anades con salsa de membrillos; los mondarás, partiendolos por enmedio; y los cortarás en rebanadillas delgadas, tocino en dados, lo freiras, hasta que estè blanco; frito que estè, echarás cebolla menuda, y los membrillos los reogarás, hasta que queden blandos los sazonarás con todas especies, y canela echarás un poco de vino, vinagre, azucar, y caldo; tendrás las Anades asadas con tocino las compondrás

dràs sobre unas rebanadas de pan tostado, luego echaràs la salsa por encima: esta salsa sirve para otros paxaros gordos, como son Alcarabanes, Gangas, y Liebres, si son tiernos; y si quieres componer una pierna de cauero, ò de baca es buena con dicha salsa,

Anades para caminantes.

LAs Anades comunmente son duras, y para los caminantes suelen tener poco tiempo para componerse, por lo que haràs esto: despues de limpias, las chamuscaràs, porque siempre les queda algo de vello, las pondras en el asfador, freiràs tocino, y aquel pringue echaras en una cazuelilla, con unos granos de ajos majados, sal, pimienta, agrio de lima, ò agràs; se iran asfando poco à poco, las iras untando con un manojo de plumas, de modo, que se empape el pringue; y quando te pareciere estar asfadas, tendràs un poco de aguardiente tibio, con el que las rociaràs, que aunque las Anades, ò qualquiera Ave silvestre sea dura, assi se enternece, y se compone prompto el guisado, y

con

con el defocupa ligero el caminante.

Gallinas con acederas.

ASafaràs una Gallina, la haras quartos, y con un poco de tocino en dados muy menudos, los friràs bien, hasta que estèn blancos, echales un poco de cebolla muy menuda; reogaras la Gallina con el tocino, y la cebolla, le echaràs caldo, quanto se cubra, con un poquito de vino; un poquito de vinagre, y si tuvieres un poco de manteca fresca, se lo puedes echar; fazona con todas especies: en este platillo no se echan huevos, ha de salir un poco agrio. Si le quisieres poner un poco de verdura picada, podràs, y en este particular acederas, qualesquiera que sean.

Pichones, ó pollos rellenos

PARA rellenos asfados freiràs tocino, y cebolla; echaràs la carne majada, y huevos crudos, y freiràslos hasta que se sequen, como huevos rebueltos, echalo todo en el tablero, lo machacaràs de

nue-

nuevo con peregil, lo pondras despues en una cazuela, echarás de todas especies; amassarás la pasta con huevos crudos, teniendo aparejadas las Aves, quitados los pescuezos, y alones, las rellenaras, despuntando la rabadilla; cruzarás los garroncillos, porque no se salga el relleno, tomaras un pliego de papel de estraza, untado con manteca, un polvo de sal, y pimienta, lo embolveras cada uno de por si: los pondras entre dos fuegos: si el fuego es manso, se asaran en hora, y media, rebolviendolos de quando en quando.

Gallina dorada.

Despues de bien limpia la Gallina gruessa, la cortarás los pies, alones, y pescuezo; la coceras en la olla de la carne, y cocida la sacarás, la pondras en el asfador segura, embolveras un pedazo de tocino gordo, lo calentará en la punta del asfador, enciendolo, y las gotas distiladas rociarán la Gallina por todas partes; tomarás despues quatro yemas, las batiras bien, unta con ellas
la

la Gallina, assi caliente: si quieres echarla azucar, y canela podrás, y fino sola canela; y machacada esta, ponla sobre la sopa, y lo mismo harás con capon, ó otro genero de aves.

Pasteles de Pollos à Gazapos.

LImpiarás los Pollos, ó Gazapos tiernos, y gruessos, los despedazarás, y los pondrás en guisado, con tocino frito, cebolla, peregil, dos lechugas machadas quatro granos de ajo, con todas especies; y un poco de vino blanco, los dexarás que se assen à fuego manso; harás la massa assi: pondrás un puchero con agua; y sal, y harás la massa, que conocieres proporcionada; para quatro Pollos quatro onzas de manteca de puerco, y quatro huevos: la sobará bien, hasta que haga correa; cortarás à pedacitos la massa, la ensancharás à modo de una cazuelilla; echarás de los Pollos un poco de caldo del guiso, para que se conserve la humedad en el Pastel, lo cubrirás con massa, harás su repulgo, ó qualquiera figura; los cocerás en
el

el horno, y quando estuvieren à medio cocer, batiràs un par de huevos, los bañaras con unas plumas, los bolveras al horno, para que acaben de cocerse: Este es buen documento para los economicos, pues con quatro Pollos se puede contentar á ocho.

Pollas de leche en abreviatura.

TOmaràs Pollas gruesas, las limpiaras brevemente, freiràs tocino entre gordo, y magro, haràs quartos las Pollas, las freiràs con el tocino; y fritas, si son quatro, echaràs dos escudillas de vino blanco, cargaràs de canela, daran dos hervores en la sartèn; se podra sacar caldo del mismo guiso, que es bueno para huesped; que se ha de desocupar prompto por la precision de su viage.

Pollas y Capones assados.

Limpios los Capones, ò Pollas, partidos como queda dicho, los haràs un agugero junto á la rabadilla, para que estè recogida la pierna del Capon, que

que ha de partirse por mitad, los assaras en una cazuela, con buena manteca de tocino fresca, que podràs mantener todo el año assi: En la vasija de la manteca has de echar agua clara, que dure alli lo mas doce dias, y si la mudas de ocho en ocho dias serà mejòr, y jamàs se bolverà rancia, la podràs aprovechar para muchas cosas, la gastaràs en assados; y las aves compuestas con ella, pe regil, dos granos de ajos majados, un polvo de pimienta, sal, y azafràn son linda cosa; y si los Capones estuvieren duros, que dèn un hervòr en la olla de la carne; y para quando estuvieren assados, tendras un poco de gigote bien compuesto en los mismos platos; donde serviràs los Capones pico arriba, les echaras una cucharada de gigote: sirvelos de este modo.

Almondiguillas de Aves.

TOmaràs las pechugas de las Aves que sean buenas, lo demas coceras para caldo las machacaràs bien, majaràs assimismo una enjundia de Gallina freir

fresca; tendrás à remojo una miga de pan blanco; mezclaras el pan con la enjundia, con dos yemas de huevos, lo mezclaras con la carne; machacalo todo junto, lo pondras en torteras, echando dos huevos crudos, lo sazonnaras de sal, y canela, tendras caldo de Ave colado, sin ningun genero de verdura; lo pondras en una cazuela, y harás las Almondiguillas del tamaño del pulgar lo mas, las echarás en el caldo hirviendo, cocerán como por espacio de tres quartos de hora, pondras un poco de agrio de lima ò-agraz. Estas son para los enfermos inapetentes: no han de llevar salsa alguna.

Pollos de Carretero, con salsa de Pobres.

Este es un modo de componer Pollos prompts, y gustosos. Despues de bien limpios, harás quartos, los freirás con tocino, ò con aceyta; tendrás un puchero de agua sazonnada de sal, machacarás ajos de modo que sobrefalgan con pimienta, agrás, y azafran: todo esto lo machacaras junto, desfatelo con el agua del puchero, que dè dos hervores,

res, con un puñado de pan rallado; tendrás los Pollos compuestos en una tortera, los echarás la salsa por encima, que dèn otros dos hervores, teniendo cuydado de menearlos, no se flocorren. Estos son unos Pollos, que si corre priessa, se pueden componer en media hora, porque de la sartèn salen de modo, que se pueden comer: la salsa sirve para suavizarlos, y abultarlos.

Substancia para enfermos.

Aunque sea poco lo que el enfermo tome, es menester sea substancioso. Para una escudilla tomarás un quarto de Gallina buena, con una docena de garbanzos, y una punta de brazuelo de carnero, y quando estuviere cocido tomarás el quarto de Ave, lo majarás en el Almires, tendrás un pedacito de pan remojado en el mismo caldo lo majarás con la carne, desfatelo con el caldo de la Gallina, de manera que queden en una escudilla; lo colarás por un paño limpio, echalo en un pucherito, ponlo al fuego, quanto se caliente; lo sazonnarás

con

con sal, y un poco de azafran y se puede dar al enfermo, rebolviendolo con una cucharita, porque suele assentar parte de la carne en la escudilla, aunque se haya colado; por esto, y porque los caldos, y substancia han de ser muy frescas, principalmente en Verano, en que si se guardan mucho rato se corrompen, lo que se havia de cocer una vez, lo pondràs en dos, y si quieres desatar alguna yema de huevo fresco, lo haràs primero en agua, para que estè medio cocida, antes de echarla en el caldo, batiendola en otra escudilla.

Una pierna de carne assada.

COlpearàs la pierna de buena carne con la buelta de la cuchilla, quitando el garron; teñdràs un pliego de papel de eltraza, lo bañaràs de manteca de tocino, sal, y un polvo de piminta, media docena de clavillos, clavados en la misma carne, le daràs dos, ó tres cortes, en los que echaràs un poco de agrio de lima ò naranja; embuelve la carne en el papel, la aseguraràs en el af-

assador, y que se vaya assando poco à poco. Es muy gustosa, y à algunos parecerà cocida, y no assada.

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

PRimeramente es necessario saber el recado que entra, y en particular las especies. Son menester seis horcas de cebollas, media libra de pimienta, quatro onzas de canela, onza y media de clavillos, libra y media de avellanas, una de piñones, otra de anís, dos manojos de oregano para lavar el menudo, un poco de tomillo; è hinojo, y una docena de naranjas: la sal, canela, y clavillo, todo lo passaràs por cedazo, tendras un caldero de agua de seis cantaros à hervir, echaràs un puñado de sal en el barreño, donde se ha de coger la sangre, y al mismo tiempo que cayga, la iras rebolviendo sin parar: despues quitaràs las venas, colandola, con un linete; tendras una canasta grande, con un paño ten-

tendido, para coger las tripas, y unos hilos para atar las morcillas, y longanizas; prevendras otra canasta con paño, para recoger las gorduras para las morcillas; lavarás los intestinos antes que se enfrien, con buen recado de aguas tibias, y à la ultima agua les echarás una poca de harina, las bolverás à lavar con el cocimiento de olor; tendras unas ollas prevenidas, en que echarás los morcales à un puesto, y para las longanizas à otro, con la misma agua, y quando se huvieren de llenar, les echarás otra agua tibia de la misma, para que estèn suaves: el dia 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 bien limpia, la colgarás al sereno; cortarás las grossuras bien menudas, las acomodará en una cazuela grande, echarás la cebolla, sal, y la mitad, ò menos de la pimienta, y canela, la mitad del clavillo, piñones todos, despues de limpios, y remojados, la mitad del anis limpio, y tostado, las avellanas bien limpias, y tostadas; echarás en la pasta luego la san-

sangre, y la rebolverás bien, no se buelvan rancias; tomarás un poco de pasta, la freiras en la sartén, para ver si tiene bastantes especies, y sal, y si está sazónada, empezará à llenar de modo que queden bañadas, para que no se rebienten las irás echando en el caldero, con agua tibia, y quando estuvieren todas, las pondrás à cocer espaciosas; en cociendo las espumarás con mucho tiento, porque no se rebienten; las irás punzando, poniendo una aguja en un palillo de hinojo, y quando estuvieren cocidas las facará de los hilos, las pondrás en una mesa, sobre un paño blanco, las enjugarás con otro: del pringue de las morcillas podrás hacer tortas; tambien es bueno para migas.

Luego prevendras una tabla, en que cortarás la carne bien menuda, y la picará para las longanizas, tendrás un puchero de vino blanco, y un poco de anis à cocer que dé un hervòs, y te tapará bien, no se exhale: echarás las especies, sal, y adobo bien caliente se rebolverá bien la pasta; las probarás, para ver si está sazónada: pondrás un poco de fuego debaxo; para que se mantenga

tenga caliente; prevendras unos embudos, atarás las longanizas, que no sean muy grandes, despues tiendelas en una mesa, y enjugalas con un paño: si el tiempo es humedo, las colgarás donde dè bien el ayre, hasta que se engujen.

Salchicas, ò Longaniza basta.

Se hacen de liviano: lengua, corazon, riñones, y de las degolladuras; echaras pimienta, y sal; despues de cortadas bien menudas, las atarás como las morcillas: no se han de cocer, y las colgarás donde se engujen.

Derrisido.

Las enjundias, y papadas harás pedacitos, y las pondrás en una perola, sartèn, ò cazuela les echarás dos escudillas de agua, porque no se quemèn; luego lo colaras en la vasija donde ha de estar, poniendo una camuesa en quatro cachos; despues de colado la sacarás fuera, porque no se buelva rancio, y se mantenga fresco todo el año;

le

le echarás agua de ocho à ocho días, se mantendrá como el dia que se hizo, le llaman ya comunmente Derretido.

Salar las piezas.

Con sal menuda irás bañando las piezas por todas partes, y en especial por los garrones; cargarás bien la mano, las pondrás pendientes una sobre otra, para que pueda escurrir; á los tempaños no les echés tanta sal, á los ocho dias puedes colgarlas.

Chicarrones del Derretido.

Harás unas tortas, picandolas bien antes en la cazuela; defatarás la massa con dichos Chicarrones, los sacarás, y haras las tortas llanas, las pondrás sobre unas oblèas, echandolas azucar, y canela por encima; y si añades yemas, sera, gran cosa: las llevarás al horno, y cuyda no se quemèn. Te he de decir, que si el Lechòn fuere muy crecido, añadirás recado con inicio prudencial.

E

CA-

CAPITULO I.

COMIDA DE PESCADO.

Abadejo.

Siendo mi intento instruirte en todas las cosas, que sirven al mantenimiento humano, me ha parecido comenzar en Abadejo, aunque notes al principio de poca substancia. Para componer, pues gustoso el Abadejo, usarás de este artificio: Cortadas todas las raciones, las pondrás bien lavadas en una vasija espaciosa, hasta que con ellas cubras la primera superficie, sobre las quales echarás ajos cascados, pan rallado, con abundancia de peregil; sobre las que de nuevo echas en dicha vasija, haras la misma diligencia, y despues de acomodadas todas las raciones echarás aceyte crudo, un poco de sal, y agua, que las cubra, y assi pondrás el Abadejo à fuego lento, bien tapado, hasta que quede

de enjuto, y de este modo lo fervirás con poco caldo.

Abadejo ordinario.

Despues de cocidas las raciones, las pondrás en una tabla à escurrir, las passarás por aceyte, las irás poniendo en la vasija, echarás peregil; agua sazónada, hasta que se bañen, freirás cebolla, y quando estuviere frita, echarás un puñado de harina con la misma cebolla, todas especies, y un poco de agrio y todo esto sobre el Abadejo, que de un par de hervores: sazondolo de sal, siempre que hablare de agrio, se entiende de lima, ò naranja, en cuya falta servirá el vinagre, ò agràs; y en cosa que lleve queso, ò leche, ningun agrio es bueno.

Abadejo de otro modo.

Cogerás las raciones, y las pondrás à cocer, y al mismo tiempo pondrás à freir cebolla, con abundancia, picarás ajos en el almirès, con pimienta-

y azafrán los defataras con un poco de agua, luego lo echarás en la sartén, con la cebolla, fazonado de sal, lo pondrás en una cazuela al fuego, y quando lo ayas de servir iras echando en los platos sobre el Abadejo, de la dicha cebolla, con un poco de zumo de tomate, ú agrás, lo que traxere el tiempo, y un puñado de peregil:

Otro Abadejo diferente.

LE pondrás à cocer; quando aya dado un hervor, espumalo, quitale aquella agua; tendras pan tostado a remojo en agua, y vinagre, luego lo escurrirás, lo picaras en mortero, con unos ajos, todas especies, y un buen puñado de peregil, el aceyte que llevará este Abadejo, ha de ser con ajos fritos; defatarás la salsa con agua fria; mezclalo todo sobre el Abadejo, lo pondrás que dê un hervor, y lo fazonarás de sal; no conocerán si esta salsa es de avellanas, y es muy buena.

Al-

Almondiguillas de Abadejo.

COcerás el Abadejo con agua, y sal, luego lo pondrás à escurrir, le quitarás las espinas, le capolarás, echandole huevos correspondientes en crudo, pan rallado, todas especies, peregil, yerva buena un poco de queso rallado, lo amasarás todo junto, y harás las Almondiguillas, las irás friendo en aceyte, tendrás agua fazonada hirviendo, las iras echando en ella à cocer, echarás un poco de aceyte, con ajos fritos; picarás una salsa de avellanas, con un poco de pan remojado en agua, y vinagre, la defataras con el mismo caldo de las Almondiguillas, luego la echaras en ellas, que dê un par de hervores.

Abadejo frito con miel.

ESte Abadejo cocido lo facaras, y pondras à escurrir; haras la pasta de este modo: tomando una poca de harina floreira para diez raciones de Abadejo; echaras una escudilla de miel, ha-

haràs tu pasta con un poco de agua, luego pondràs la sartèn con un poco de aceyte al fuego, de modo que estè bien caliente, y esto se haga siempre; que se huviere de freir, excepto las magras; (como se ha dicho en la comida de carne) moja las raciones en la pasta, y las freiràs: esto es bueno para Lamineros. Tambien puedes echar huevos, y azafrán en la pasta, pero no ha de llevar miel.

Abadejo en otra forma.

Cogeràs las raciones, despues de bien lavadas las enjugaràs, las pondràs en una vasija espaciosa, tendràs una ollita de agua sazónada, luego echaràs ajos machacados, peregil, y especias, y antes de ponerla al fuego menearas la vasija; hasta que se introduzca el recado abaxo, y esto mesmo servirá para Besugos; con la advertencia, que todo el recado se ha de poner en una olla à cocer, menos el aceyte, que ha de ser frito, y despues con dicho recado, en un hervor estàn cocidos; y pondràs

dràs echar un poco de agrio de limon.

Otro guisado de abadejo.

Pondràs las raciones en la vasija, echaràs ajos crudos, con sal pimienta, azafrán y aceyte, peregil, tomate, partecitas de naranja, y con un poco de agua las pondràs à cocer: es muy gustoso, y todas las cosas piden su saynetillo porque el mucho recado tambien descompone la comida.

Abadejo con tomate.

Cortaràs las raciones, lavalas bien; luego las coceràs, espumandolas, ponlas à escurrir en una tabla; freiràs cebolla, y tomates con abundancia; compondràs las raciones en una vasija ancha, cubre la primera superficie de ella con las raciones, sobre que echaràs la cebolla, y tomate, peregil, y pimienta, ajos machacados, y de esta suerte iràs prosiguiendo con las otras raciones, que de nuvo echaras, hasta llenar la vasija; echaràs un poco de agua,

agua, quanto baste á bañarlas, que dèn un par de hervores, lo sazonaràs de sal: este no necessita de otra especie, por quanto, suple el tomate; es assí muy gustoso y como conservaràs los tomates todo el año, veràs mas adelante.

Abadejo con prebe.

NO tenia intencion de poner mas guisados de abadejo, pero me ocurre lo que me pasó en las Montañas de Alpartil con dos Cocineros de tan poca substancia como el Abadejo, que para hacerse á si mismos, y al Abadejo de mas substancia, dixeron no debia cocerse, pero si enharinarse antes de echarlo en la sartèn; bella cosa, pero esto parece discurrir mas en Carnestolendas, que en ayunos, ya por lo enharinado, y ya por la superfluidad de aceyta, que por no poderse aprovechar, se desperdicia; quedenle ellos con su mascarilla, que yo, como mas ajustado al estado de Religioso pobre, discorro que la harina mas daña en esta ocasion, que aprovecha, pero no la quito del todo, como veràs-

Def-

Despues de bien lavado el abadejo, lo pondras á cocer con agua: y sal, lo espumaràs, para que se vaya toda la porcion que tiene corrupta, y el cocerlo, y espumarlo haràs siempre, que la calidad lo permita; lo pondràs en una tabla à escurrir, luego pondras la sartèn, lo iràs friendo, y acomodando las raciones en la vasija, de modo, que queden llanas, y la piel siempre mirarà à la parte superior, para que te puedas acomodar mejor al tiempo del partir; despues de hecha esta diligencia, tomaràs una porcion de aquel aceyte, en que has frito el Abadejo, sobre la qual echaràs un puñado de harina, à proporcion del aceyte, y Abadejo; (què linda cosa!) la pondràs al fuego, iras rebolviendo con la cuchara, hasta que conozcas que se quema la harina; luego la echaras sobre el Abadejo, y causará el mismo efecto, como si al freirse se huviera enharinado, logrando al mismo tiempo no desperdiciar el aceyte en que se frió el Abadejo; pues si quedará todo enharinado, no se podia aprovechar para escudilla; v.gr. huevos; yervas: para lo que quisieres podras usar como

como si con èl nada huvieras frito, lo que no se podia lograr, enharinando primero el Abadejo, en que se faltaba algo à la limpieza en no cocerlo; echaras unas hojas de laurel en el Abadejo, picaràs unos granos de ajos, con pimienta, azafràn, y sal: todo esto desataràs, y echaras en la misma vasija, con un poco de zumo de naranja; y si no la huviere, llevo dicho, que el vinagre hace sus veces; lo bañaràs con agua, ponlo à cocer, y quando huviesse dado dos, ó tres hervores, sazonalò: el peregil en qualquier pescado es bueno, pero mas particularmente en el Abadejo.



CAPITULO II.

PROSIGUE LA COMIDA
de pescado

ARTICULO I.

Anguila assada.

A La Anguila, despues de bien lavada, quitaràs dos dedos por la eabeza, y quatro por la cola; la enjugaràs con un paño, porque no sepa à cieno: y la pondràs en pedazos, sobre hojas de laurèl; yfino las tuvieres, ponla sobre unas cañas, partidas en raxas, y de este modo puedes hacer qualquier pescado, que en todos, ò en los mas dice bien.

Anguila con arròs.

Pondràs el arròs à cocer con todas especies; y si las Anguilas son gruesas, quando el arròz este medio cocido

las

las echarás en él; si fueren menudas, no las eches hasta que el arroz se aya cocido, con un puñado de perejil, assi componen muy buen plato.

Anguilas en guisado con salsa.

Este es el modo mas comun: tomarás las Anguilas, despues de desbarriçadas las harás trozos de dos dedos, ò como quisieres; las lavarás muy bien, las pondrás en una cazuela, echandolas ajos fritos, un puñado de perejil, cortado menudo, pimienta, azafrán, clavillo y canela; con el clavillo irás con tiento, por ser especie muy ardiente: las pondrás à cocer con un poco de agua, y sal, y conforme vayan cociendo, picarás una salsa de piñones, ò avellanas, y quando estè picada, tendrás un poco de pan en remojo; si las avellanas son tostadas, tambien el pan ha de ser tostado; lo exprimirás, y lo picarás todo junto, con dos granos de ajos, segun la cantidad de las Anguilas; si quieres no sepa mucho à los ajos, los assarás primero, y quando estuvieren cocidas las Angui-

las defata la salsa con el mismo caldo, la que echarás sobre dichas Anguilas, y dará dos hervores, teniendo cuydado de menear la vasija, porque no se focarre con la salsa: las sazonarás y fino quieres echarles salsa, tambien son buenas con el caldo.

ARTICULO II.

Sollo pescado, y Lobo.

Para componer gustosamente el Sollo, le cortarás la cabeza; que no es afrenta, y sazonarás un cocimiento de agua, sal, vino, y vinagre; ponle buena manteca de bacas fresca, y echale de todas especies, y cantidad de yervas, perejil, un poco de hinojo, y oregano, y con todo esto lo cocerás, y majarás unas rebanadas de pan tostado; y de este modo, aun despues de tan mortificado, te dará el pobre Sollo un buen plato:

Sollo affado.

Tomarás oregano, sal, y ajos y lo machacarás todo junto en el mortero, lo desatarás con vinagre, y echalo en una olla de barro, de manera que esté bien cubierta, y echale vino blanco, para que tome bien el gusto, unos clavillos enteros, y no eches otra especie alguna; sazonado de sal y que este un poco agrio; echa el Sollo en ruedas en el adobo, pon un poco de aceyte encima, que sea bueno: este pescado se ha de asar en las parrillas; untalo con aceyte, y con el adobo, ù manteca fresca: si quieres hacer gigote de él, podrás sacarlo tan blanco, como si fuesse de Capon, pero será Capon gigote

Almondiguillas de Sollo.

Picarás la carne de Sollo muy bien, cruda, como se hallare; luego le pondrás huevos, y pan rallado, la sazonarás con pimienta clavillo, y canela tendrás caldo de garbanzos compuesto,

y

y harás tus almondiguillas, echandolas un poco de verdura picada, las quaxarás con unas yemas de huevos deshechos, y así las podrás servir.

Costrada de Sollo.

LA carne del Sollo emperdigarás en la sartén, con buena manteca, ó aceyta, la sacará en una pieza, que se enfrie, la sazonarás con todas especies, canela un poco de zumo de limon, azucar molido, y huevos crudos, bien deshechos; de esta manera harás la costrada, cociendola al fuego manso; fuele ser tan buena, como otra qualquiera carne.

Pastelillos de Pollos.

Picarás este pescado crudo, después de bien picado le pondrás huevos crudos media docena; v. gr. à proporcion de la cantidad del Sollo, sazonalo de todas especies, y un poco de agrio, y le echarás sal, y aceyte; después mezclado todo, y de esto harás una massa con harina, azucar molido cernido, un po-

co-

co de aceyte, ó manteca, unas yemas de huevo, con sal; amassado todo con un poco de vino blanco: de esta massa haràs los pastelillos, y los freiràs en la sartèn; echales unos polvos de azucar por encima, y servidos calientes, gran cosa.

Lobo de Mar assado.

Entre los pescados, que conocemos en este Reyno de Aragon, es uno el llamado Lobo; y por haver de tratar tan poco de èl, le ingerimos con el Sollo. Su figura es como Saboga; el mejor modo de componerle para nuestro mantenimiento, es assado, en esta forma: hecho trozos, se pondrà sobre unas hojas de laurèl, en vasija espaciosa, freiràs unos ajos, y los echaràs sobre el pescado, tendràs prevenido en una cazuela peregil picado, con ajos, pimienta, y agrio, y le iràs dando con un manojo de peregil por encima, le pondràs mas fuego arriba, que abaxo; despues le bolveràs, y le daràs por la otra parte con la falsilla, y despues lo podràs servir á la mesa.

AR-

ARTICULO III.

Del Atùn, Besugo, y Salmón.

Para componer Atùn lo pondràs en agua corriente dos dias, y assi se le quitarà la sal; lo haràs trozos del tamaño de nuezes, lo coceràs de modo, que dè en el agua un par de hervores, luego le quitaràs aquella agua, y lo pondràs en otra, que vuelva à cocer; y si aun assi estuviere muy salado, repetiràs la misma diligencia con otra agua, y un puñado de colas de cebollas, y fino un poco de paja de centeno: con el cocimiento de estas dos cosas se desala, despues lo escurriràs; dexalo enfriar, lo iràs enharinando, lo freiràs, y echalo en la olla donde se ha de guisar, con cebolla frita en abundancia, y en lugar de caldo echaràs vino blanco, y todas especies: dexalo cocer à fuego manso, dandole alguna buelta con cuydado, no se deshagan las porciones; los sazonaràs, y quedará con una falsilla, por la harina que

que se echò al freirle: este es un guiso, que algunos dudaran si es de carne,

Costrada de Atùn.

Picarás de la carne magra del Atùn, y le pondrás un poco de la hijada en lugar de tocino, la cantidad que te pareciere, picandolo todo junto muy bien; tomarás un poco de manteca de Bacas, y ponla à calentar en una casuela, y sino tienes manteca, pon aceyte; porque los pobres nos componemos con lo mas barato; y quando estè caliente, echarás el pescado picado, y lo emperdigarás de manera, que quede enjuto, como si fuera carne; lo sazonnaras con todas especies, y canela, zumo de limon, y ponle unas passas; echale unas quatro onzas de azucar; v. gr. à proporcion del Atùn, huevos crudos, con la misma proporcion, y harás la costrada, sazonnada de sal; si es necesario, dale un baño de huevos deshechos por encima, la que assi pondras à tostar; con un poco de fuego por la parte inferior, y superior.

Sal-

Salpicòn de Atùn.

Despues de desalado el Atùn es muy bueno, si es de hijada: cocide que sea, harás unas rebanadas de lo mas grueso, entrefecando lo magro; compondrás Salpicòn con cebolla, pondras las tebanadas gruesas por las orillas del plato; y el Salpicòn en medio, con unas cortadas de cebolla cruda, echarás aceyte, y vinagre, y unos polvos de pimienta; este es el mejor pescado para Salpicòn,

Besugo assado.

Este es el mejor pescado de estos Pais de Aragon: despues de bien limpio, y escamado, le lavarás, y enjugarás con un paño limpio, lo pondrás en vasija espaciosa; sobre unas hojas de laurèl te echarás ajos fritos por encima, luego le pondrás fuego abaxo, y arriba algo mas; y quando los trozos estèn medio assados, tendrás prevenida una cazuela, ajos picados, pimienta,

G 2

pere-

peregil, sal, agrio de lima, ò limon, y los iras rociando con un manojo de plumas, ó peregil, por una, y otra parte.

Escaveche de Besugo.

HAs de escamar los Besugos, lavarlos bien, y los pondràs à enjugar; si lo quieres freir enteros bien puedes: però si los huvieres de servir en trozos, serà bien que antes los hagas; quitales las cabezas, que no son peores por mas descabezados, que podràs aprovechar en plato extraordinario; pero no uses de trampa con ellas, porque à vista de todos saldràs por cabeza de Besugo, que serà lo mismo, que acreditarle de mala cabeza, y sin substancia. Luego freiràs tus trozos, y los pondràs en parte donde se enfrien; tomaràs el zumo de una docena de naranjas agrias, como zumo de suegra, le echaràs un quartillo de vinagre por aumento; pondràs agua al doble de vinagre, un poco de sal; y pimienta; y un poquito de clavillo, y azafran; pondràs el Escaveche en una cazuela, adonde estè caliente, y no cue-

za.

za. Este cocimiento; despues de caliente, que te parezca haya recocado un poco, retiralò, fazonandole primero; y quando estè frio, echaràs los trozos de Besugo, que vengan ajustados; si los quieres servir calientes, sacaràs la cantidad, que hayas de gastar, con un poco del mismo adobo, sin echar otra alguna cosa; porque ya expelen de si el aceyte que percibieron al freirse, los que podràs conservar por bastante tiempo.

Salmón.

EL mejor modo para este pescado, si es fresco, serà cocerle, echarle aceyte crudo por encima, y un poco de agrio, y fino cogeràs cebolla frita, lo serviràs, fazonandolo de sal; y si estuviere salado, ponlo, si ser puede, en agua corriente como el Atùn, por espacio de veinte y quatro horas; despues sacalo, y estregalo con un esparto limpio, como te digo en las notas del principio; porque la limpieza, aunque es forma accidental, basta para hacerte Cocinero de forma: lo serviràs con

un

un polvo de pimienta, y aceyte crudo.

ARTICULO IV.

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

LAs Truchas son pescado muy estu-
pendo, y de mucho regalo; para
cocerse no es menester mas que agua,
sal, unas matas de peregil, agua quan-
to se cubran; despues de cocidas las
echaràs un poco de agrio por encima,
y un polvo de pimienta, y assi las po-
dràs servir.

Truchas de otro modo.

TOmaràs las Truchas, que sean cre-
cidas: bien limpias, y escamadas,
las lavaràs, enjugalas bien; las pondràs
à cocer con agua: y sal aceyte con
ajos fritos, con todas especies, y quan-
do estèn medio cocidas, quitales aquel
caldo, y echalas otro de nuevo, que
acaben de cocer; sazoadas con todas
espe-

especies, defataras una salsa de yemas,
con zumo de limon de este modo las
serviràs: del caldo que quitaste primero,
compondràs una sopa buena, donde po-
dràs añadir con huevos duros, salsa, y
unos pedacitos de acitròn, para adorno
de la sopa; fera muy gustosa.

Truchas en guisado.

FReiràs las Truchas con aceyte, y si
es manteca en qualquier pescado
es mejor; pero te podràs acomodar à tu
estado; luego picaràs de todas verdu-
ras, peregil, yerva buena, lechugas
tiernas, y acederas, si es tiempo: lo pi-
caras todo en un mortero, como para
salsa de peregil; echaràs un poco de pan
à remojar en agua fria, machalo todo,
echa azucar y sazonalò de todas espe-
cies, luego defatalo con un poco de vi-
nagre, y agua, de modo, que este agri-
dulce, y lo pondràs al fuego, rebolvien-
dolo todo à una mano, hasta que se cue-
za; echale un poco de cebolla frita, bien
menuda; pondras las Truchas en una
vasija, y echalas la salsa por encima,
que

que cuezan un poco con ella, y sirvelas calientes.

Plato de Truchas, y yervas.

TOmarás las Truchas, que sean grandes, las escamarás, abrelas por medio, y las harás pedacitos, los que freirás con tocino magro, y gordo; tendrás cogollos de lechuga blancos, que son los mejores, y han de ser cocidos con agua fazonada acabadas de freir, freirás unas rebanadas de pan blanco, luego echarás los cogollos en la sartén, con el pringue que quedò, y los freirás de modo, que no se sequen: los sacará, y pondrás en un lecho de rebanadas de pan, otros de cogollos de berza, y pedazos de Truchas; irás echando pimienta, y naranjas, y enmedio pedazos de pan de los que freiste, unos pedacitos de tocino magro entre las berzas, y Truchas, se sirve caliente: si quieres hacer este plato mas sabroso, pondrás manteca en lugar de aceyte. Pero ya estoy oyendo tu escrupulo, que se funda así: Vos, hermano Cocinero, tratais aora de

de comida de pescado, en que te prohíbe el tocino; pues como podremos usar licitamente de la manteca, y tocino? Este escrupulillo, que no notado, te sería de mucho gusto, quiero desacerlo en esta forma: Es verdad, que mi intento es profeguir en este Capitulo la comida de pescado, y por esso trato de las Truchas, que atendido su naturaleza se pueden comer en dia de abstinencia de carne, pero el modo de guisarlas antedicho, suele hacerse por regalo en dias; que no se ayuna; con que no podrás gravar mi conciencia, que aunque de Cocinero, no puede permitirte este gusto, aun siendo de tan poco gasto, porquo gusto y gasto da este pobre Cocinero es muy arreglado à la Ley Evangelica, como irás notando.

Luz frito, ó Merluza.

PARA que haviendo 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 lo tendrás en agua

agna el tiempo conveniente; despues de bien lavado, hecho porciones, lo enjugará con un paño limpio, luego lo freirá; cuya diligencia hecha, lo pondrá en una vasija con aceyte, ajos fritos; picará quatro granos de ajos crudos, con un polvo de pimienta, agrió de naranja, un puñado de perogil picados; desatará con un poco de agua lo que picalte, lo echará sobre dicho Luz: puesto un poco de fuego arriba, y abaxo, le dará unas bueltas, para que perciba el recado, y así es muy gustoso; y si quieres hacerlo con salsa de avellanas, la desatará en frio, y con un par de hervores he aqui havrá salido muy lucido en tu guisado.

Para conservar pescado.

EN el Capitulo donde traté del Abadejo en salmorejo verías, que no permite esta Cartilla enharinar el pescado para freirlo, por los motivos que alli te dixé; ni te debe admirar, que gasta tanto tiempo en cosa de tan poca monta; porque qualquier desatino está lexos de

de la Cartilla, que á comprehender otra cosa, mirando al bien comun, la dixerás; 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 confessaba debia enharinarse, leyendose en su rostro este sobre escrito: *hacer lo que hago, y no lo que digo*; pero no te haria esta leccion de gusto, si saltaràn Mascarrones; tu, pues si quieres conservar el pescado, lo freirá sin harina, ponlo tendido donde se enfrie; echalo despues en aceyte virgen, se conservará todo el tiempo que quisieres. Nota bien, que el pescado enharinado se pierde en aceyte.

Adobo para pescado.

Freirá el pescado sin harina, y hará el adobo de este modo: coge hojas de laurèl ajos machacados, vinagre fuerte, tomillo, hinojo oregano, unos pedacitos de naranja; con todo esto hará un cocimiento, y echará el pescado frio en èl, y sino tuviere bastante sal, se le pondrá à proporcion.

ARTICULO V.

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

LA Saboga assada como la Anguila, es bella cosa, y si con salsa se compone, tambien es de buen gusto; para empanarla tomaràs harina, agua tibia, y la amassaràs luego la adobaràs con aceyte, y huevos crudos, un poquito de anís, aguardiente, y sal; tendràs la Saboga escamada, y lavada, y la pondràs en el hueco de la tripa piñones, y peregil, y lo mismo haràs por fuera, con un polvo de pimienta, y sal, y si quieres echar passas, sale bien; luego armaràs la Saboga con la massa, à modo de un barquillo; la coceràs en el horno, y si fuera para dia de carne, es buena con tocino entreverado, haciendo unas cortaduras en la Saboga, y la serviràs fria, ò caliente; sino fuere dia de carne, echaràs un poco de aceyte con ajos fritos: y con un poquito de ajo crudo tambien

bien será gustosa. Creeme, que hablo de experiencia, y sin haver recurrido à los Padres Descalzos: como el enharinado, en los que entro solucion à su duda correspondiente à mi dictamen, pero no à su deseo.

Lamprèa de Rio,

ESte es un pescado muy semejante a la Anguila, tiene diez, ò doce agujeros debaxo de la cabeza, y es muy sanguino. Para componer las Lamprèas, las lavaràs antes de cortarlas, despues, desbarrigadas, y hechas pedazos, las echaràs en una vasija, con ajos fritos, pimienta azafràn, clavillo, canela un poco de peregil machacado, y las pondràs à cocer, que con la sangre que arrojen haran una salsa muy buena.

Barbo.

TOmaràs el Barbo, que sea crecido, lo escamaràs bien, quitandole las alas, y la cola; luego le pondràs à cocer con agua, y sal: quando estè cocido lo

le pondràs en un plato: y le servirás con un poco de aceyte crudo, un polvo de pimienta, peregil, agrio de naranja; à muchos les gusta assi, y en especial à los inapetentes.

Ranas en Pastelillos.

LAs Ranas, despellejadas, y lavadas, haràs una massa con un poco de manteca de Bacas, agua caliente, sal, y huevos, à proporcion: armaràs las Ranas (y serà la primera vez, que estan armadas) en los pastelillos, echando peregil, pimienta, un poco de azafran, piñones remojados, una puntica de ajo crudo, rebuelto todo: de este podràs ir echando sobre las Ranas, las sazonzaràs de sal, y unas pazas sin onijo, luego los cerraràs, los freiràs en la sartèn, sirvelos con unos polvitos de azucar, y canela por encima; assi calientes. Es plato para convalecientes, è inapetentes.

Almondiguillas de Ranas.

Quitaras la carne de las piernas, la capolaràs con peregil, y unas yemas de huevos duros, para que abul-

ten:

ten: luego tomaràs un poco de pan rallado, y queso, à proporcion, de modo, que no se conozca mucho; compondràs el capalado con huevos crudos, sazonzaràs de sal, y todas especies, y haràs las Almondiguillas, sin tocarlas con la mano; tendràs un molde para hacerlas, y sino es mas facil una xicara, moviendola en agua tibia à veces; cogeràs del capalado lo que quisieres dentro de la xicara, y moviendola, quedará la Almondiguilla hecha con perfeccion, y de esta diligencia no escuso à la Monja mas curiosa, aunque se tenga por la mas limpia: ogee 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. Prevendràs caldo, si puede ser, de pescado, y quando menos de garvanzos, las echaras en el hervor, y con un par de hervores quedaran cocidas; haràs una salilla de yemas, ù de avellanas, las servirás con poco caldo; y sabelo para todo guiso, y particularmente en el pescado, es la mayòr falta la sobra.

Re-

Ranas con huevos.

Pondrás agua en una vasija ancha, con sal, peregil, y ajos fritos, con todas especies; lo pondrás todo à cocer, luego echaras las Ranas, con los huevos estrellados, que estèn espaciosos; y las servirás de este modo: algunos tienen este plato por cosa regalada, no lo estraño.

Caracoles.

Despues de remojados, los lavaràs con un puñado de sal, les daràs dos; ò tres aguas, los pondrás à cocer, espumalos; los echaràs sal, tomillo, laurel en hojas, un manojo de oregano; y quando estuvieren cocidos, escurrelos bien, freiràs cebolla, los echaras en la sartèn en que se frian: son muy gustosos; y para que sepan mejor, haras un ajo de este modo; Tomaràs un pedazo de pan, lo remojaràs en agua, y vinagre; machacarás unos ajos en el mortero, con un poco de pimienta, sal, luego lo exprimirás, pondras un poco de pere-

peretil, yerva buena, lo picaràs todo en dicho mortero, echaràs yemas à proporcion, tomaràs una aceytera de pico, y podràs echar aceyte poco á poco, y revolviendo á una mano, sin cessar, hasta que quede como engrudo, y que sepa à sal: de este ajo pondrás un borde del plato de los Caracoles, si huvieres de hacer muchos platos; y advierto, que no es bueno este guisado para aguados, porque con agua no son de provecho.

ARTICULO IV.

De los Huevos de todos modos.

LOs Huevos rellenos se hacen de este modo: sacando las yemas, partien-dolos por medio, y picandolo con un poco de verdura, y pan rallado, sazonaràs con todas especies, canela, y azucar, hecha Huevos crudos a proporcion; quando este un poco blando el relleno, luego rellena los Huevos, rebol-zalo con otros Huevos bien batidos, con

H un

un poco de harina: los freirás con azucar, y canela.

Huevos mexidos.

Para hacer un par de Huevos echarás una onza de azucar en una cazuela, y bulto de agua, como un par de huevos; quando esté bien caliente el agua con el azucar, echa los huevos bien batidos, ó deshechos, y con hierro dispuesto à este fin los revolverás, hasta que se quaxen: assi suelen darse à los enfermos.

Huevos passados por agua.

Algunos parecerà cosa frivola el poner por escrito cosa, al parecer, tan facil, pero no lo es: Para hacer mucha cantidad à un tiempo, pondras un caldero de agua à hervir; quando esté hirviendo, echa los huevos frescos en un canasto, assi los sacarás todos a un mismo tiempo; porque si supongo, quieres hacer cien pares, y no como te digo, unos sacarás duros, otros rotros, y otros

otros fin que estèn buenos para beberse.

Huevos en abreviatura.

Tomarás calabaza, cebolla, tomate, peregil, yerva buena, y lo freirás todo; luego lo echarás en vasija ancha, desharás bien los huevos, sazonalos de sal, les pondrás fuego arriba, y abaxo, hasta que se tuesten, despues los cortarás como tortada, y podrs servir.

Huevos duros.

Tomarás los huevos duros, despues de pelados los pondras en vasija, con agua sazónada freirás cebolle abundante, y echarás peregil; yerva buena, y demás especies, una salsa de avellanas, y que dè un hervor; pan se pone à remojo en agua, vinagre; pica luego avellanas con dos granos de ajos, y en los huevos echarás aceyte, con ajos fritos; defatarás la salsa con el agua sazónada: à proporcion de los Huevos has de hacer la salsa, y echar el recado.

Otros diferentes.

Pondràs agua fazonada en vasija ancha, echaràs peregil, yerva buena, ajos fritos, pimienta, azafràn e iràs echando los Huevos estrellados, y daràn un hervor: si es tiempo de Primavera se podrá poner de todas yervas, y assi son muy buenos.

Huevos en espuma.

Tomaràs agua, y azucar correspondiente à los Huevos, y lo echaràs en frio en un puchero, ò chocolatera: se desata con molinillo, y conforme se va calentando se va reboviendo; y en hirviendo los sacaràs con espuma sobre algun plato de vizcochos, escudillandolos como el chocolate.

Otros Huevos duros.

Cortaràs Huevos por medio à lo largo, haciendolos rebanadillas, como quando se corta cebolla; y quando
los

los tengas assi dispuestos, freiràs cebolla menuda: frita que estè, echaràs los Huevos, con un poco de verdura machacada, garvanzos tambien machacados, los incluiràs todo junto fazonato con todas especies, y quaxalo todo con huevos deshechos: si quieres echar agrio, sabe muy bien.

Otros Huevos diferentes.

Tomaràs de Luz, que no tenga espinas, bien defatado, y lo cortaràs como pedacitos de tocino, y haràs los Huevos en tortilla; son tan gustosos, que algunos dudaràn si son con tocino.

Huevos rellenos de otro modo.

Sacaràs lo que los Huevos frescos tienen dentro de la cascara, haciendole un agujero como una avellana: con yemas, caldo del puchero, azucar, canela, y almendras picadas, haràs una massa, ó pasta, que parecerà Pan; con ella rellenaràs los cascarones de los Huevos con un embudo pequeños,
sin

fin enfuciarlos; tapa los agujeros con cascara de huevo, y cocidos en un cozo, los podrás servir aunque sea á un Visitador, Obispo, &c. porque son de mucho gusto.

CAPITULO III.

PROSIGUE LA COMIDA DE
pescado.

Sopa comun.

TOMarás del caldo, que quitaste de las Truchas, y tendrás Sopas de buen pan tostado, compondrás las Sopas en una tortera; pon huevos duros deshechos á proporcion, peregil, queso rallado, unos polvos de clavillos, y canela; tendrás avellanas tostadas, picadas con unos granos de ajos, pimienta, y azafrán; las desatarás con una porcion de caldo de las Truchas, ponlo todo á cocer en un puchero; cocido, mojarás las Sopas con el demás caldo, que den
un

un hervor, luego retiralas echales la salsa, con unos huevos deshechos por encima, pondrás mas fuego en la parte superior, que inferior, (ya supongo, que las has de aver cubierto) hasta que haga costra; y si en esta Sopa quieres echar algunos pedacitos de otro pescado, será cosa muy acertada.

Sopa de Quaresma.

COrtarás las Sopas un poco crecidas, las pondrás en vasija ancha, de quando en quando echa peregil picado, unos polvos de pimienta, y fuera de Quaresma un poco de queso rallado; freirás cebolla, unos ajos, y echala sobre las Sopas; tendrás dispuesta salsa de avellanas, ò piñones machacados con unos granos de ajo, pimienta, y azafrán; la desatarás con agua, que estará prevenida para las Sopas, ponla á cocer, teniendo cuydado de rebolverlas con el cucharon, porque no se deshagan; cocida que esté la salsa, toma la tercera parte, y echala por encima de las Sopas, las mojarás, y pondrás á cocer; quando huvie-

vieren dado un par de hervores; quitalas el fuego, y echalas la salsa que te quedò, tendida por todas las Sopas; y puesto fuego encima, hasta que hagan costra, las podràs servir.

Migas sin ajos.

Qualquiera cosa se puede hacer sin ajo pero muchas veces el ajo es el feo de qualquier cosa; para hacer Migas sin ajo las cortaràs menuditas, las mojaràs con un poco de agua, y sal, pondràs cebolla á freir, y haràs Migas, picandolas bien, y las tostaràs; y si quieres hacerlas Sopas, les añadiràs un poco mas de agua, y las has de disponer à modo de una tortilla, bolviendolas de una à otra parte, dexalas tostar bien: son muy gustosas, y estomacales.

Caldo.

EL Caldo de yervas, que no sean muy fuertes, pondràs, en una olla, y habiendo machacado avellanas, con un poco de pan, y unos granos de ajos echa-

echaràs huevos crudos, con todas especies; defataràs la salsa con dicho Caldo, echaràs cebolla frita con abundancia, y ponlo à cocer, para que tome de las especies, y despues lo facaràs à desudar; defata los huevos con caldo tibio, porque no quaxen, y lo incluiràs todo.

Caldo de otro modo

Tomatàs el Caldo de los garvanzos, despues de cocidos, y compuestos, ponlo en una olla, cuélalo antes, echaràs una salsa de avellanas con un puñado de peregil, lo pondràs à cocer, y quando estuviere cocido sazonalò con especies, sacalo, y ponlo à desudar; defataràs huevos con un poco de caldo tibio, compondràs los grabanzos de nuevo, y puedes de este modo añadir otro plato de ellos.

Burete.

ES una escudilla esta, que en la Orden de nuestro Padre San Francisco llaman Burete, puede ser de carne, ò de

de pescado; aora trato de la de pescado: Cogeràs el caldo de las yervas, particularmente si son pencas de acelgas, lo pondràs en la olla, que se ha de hacer el Burete, lo sazonaràs con todas especies, echaràs peregil, yerva buena poca, y esto en qualquiera cosa, porque sobresale mucho; emperdigaràs unas lechugas, y las picaràs con las pencas de acelga, un puñado de acederas de huerta; y picado todo, lo echaràs en la olla, y una sarteneda de cebolla frita; y un poco de queso: lo pondràs à cocer, y lo espezaràs con pan rallado; despues de cocido, sacalo del fuego à sudar, desataràs para una olla de un cantaro docena y media de huevos con un poco de caldo tibio; y rebuelvelo bien porque no se quaxe. Es esta una escudilla, que algunos dudarán si es de carne.

Buñuelos.

TEndràs un molde, à modo de un vaso, tan ancho de arriba, como de abaxo, con una cruz dentro de el, que le coja todo, que de este modo que dan

dan quatro divisiones, como si estuvieran dentro de un vaso, y la cruz ha de tener un cabo de hierro de media vara; assi lo suelen hacer los Cerrageros: ponese este instrumento à calentar, haràs luego una pasta de huevos, con poca harina, que estè mas clara, que para hacer hostias, sacaràs el molde del fuego, y ponle en el aceyte; luego le mojaràs en la pasta, y meneandole, soltarà, y si al principio no suelta, ayudale con una caña; salen assi los Buñuelos como bonetes, y se pueden rellenar con pescado ó con gigote, quitandole lo que tienen dentro con unas tixeras; despues de rellenos los pondràs en una vajija sobre unos papeles, para que no se peguen, desharàs unos huevos, y les daràs con las plumas; ponles mas fuego arriba que abaxo, hasta que hagan costura, y los serviràs con azucar, y canela. Si quieres dar solos los Buñuelos, desataràs una poca de miel con agua caliente, y rocialos en el plato; si quieres ponerles anís encima, lo haràs Si te quedare algo de pasta, haràs unas celofias, que qualquiera pueda mirar por ellas; toma-

tomarás una aceytera de buen pico, y aprisa irás corriendo la mano, haciendo los cruzados sobre la sartèn, y las puedes servir sobre los Buñuelos.

Arroz con leche de Almendras.

Para cada libra de Almendras es necesaria una libra de azucar, y otra de Arroz, seis huevos, y un poquito de canela; se compone de este modo: Quando un cazo de agua estè hirviendo, echarás las Almendras, luego las sacarás sobre el tablero, las mondarás y echarás en agua fria, con dos onzas de piñones à cada libra de Almendras; las molerás, y assi no saldrà parda la leche: defatarás la pasta con agua fria; lavado el Arroz con tibia, ponlo à enjugar; y la leche en una olla nueva; que se haya atibido, y tendrás otra con sal, para emperdigar el Arroz; el azucar echalo en la leche, y lo podrás espumar; la canela, ponla en un puchero nuevo en infusion, y echalo en el Arroz; irás añadiendo con la leche poco à poco, hasta que el grano blandee; lo sacarás del fuego, defata.

tarás unas yemas con leche fria, ò à lo mas, tibia, y tèn cuydado 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 sè hay algunas, no sè si diga Señoras, tan pobres, (que es lo mas piadoso) que lo aprovechan todo, y assi en el Arroz dan à comer granzas; pues sepan, que no sonafnos lo que comiendolas dissimulan, sino, ó prudentes, o interessados. Supongo, que las Religiosas de gravo entenderán bien lo que digo, para saber manejarle.

Otro modo de Arroz.

Pondrás el Arroz limpio en la vasija, donde se ha de hacer, con un puñado de perejil picado, pimienta, y azafrán, y le echarás ajos fritos: luego lo pondrás à emperdigar, y quando estuviere tostado le echarás el agua, y sátonalo, haz que se cueza, si quieres añadir un poco de pescado deshecho, zale muy bien, como los tomates; y si lo

lo quieres tostar, echarás huevos batidos, poniendole 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 à cocer; quando hierva echa las Almendras, sacalas luego, y las mondaràs en agua fria, porque si las pones à cocer en agua fria, se harán aceyte quando las machaques, y no lograràs assi mas, que ser simple Boticario; machacalas en el mortero; para cada escudilla es necessaria 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: picaràs bien las Almendras con una porcion de azucar; à cada docena de escudillas echaràs una docena de huevos, y para espesarla tomaràs un poco de pan sin tostar, remojado, y fino almidon, y ponlo à cocer; para servirlo, con azucar, y canela por encima.

Avellanada.

Para ocho escudillas tomaràs una libra de Avellanas tostadas, y fino lo estuvieren, las limpiaràs, que siempre tienen alguna cascara, las pondràs en una cazuela, rociandolas con unas gotas de agua, las echaràs unos polvos de sal, y dandoles unas bueltas, las escurriràs; las echaràs en la sartèn, y quando estuvieren tostadas, embuelvelas en un paño, hasta que se enfrien; las estregaràs, para que se les vaya alguna migaja de piel: ponlas despues en el mortero, con un tostón de pan remojado, machacalo todo, y defatado en agua, lo pondràs en la olla, con el azucar correspondiente: lo pondràs à cocer, hasta que levante el hervor; tendràs una escudilla de agua, porque tiene el acenso, ò 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 assada.

TOmarás dos quartillos de Leche, con una libra de azucar, rebuelta con una docena de huevos batidos, rebuelvelo todo, ponle fuego arriba, y abaxo, y se asará; tiene el gusto de quesada.

Col quaxada.

COceràs el grumo de la Col con agua, y sal; despues de bien escurrido; y picado tomaràs un poco de queso rallado, yerva buena, y peregil; picado todo bien, con una poca de cebolla frita: echaràs azucar, que sobrefalga, unos huevos, y todo junto lo rebolveràs: lo pondràs en vasija ancha, luego bate unos huevos, echalos por encima, pon la vasija entre dos fuegos: y serviràs la Col con azucar y canela.

Pencas de Acelgas en pastelillos.

DE lo mejor de las pencas pon á cocer en agua, y sal; cocido, picalo muy bien, exprímelo en un lienzo claro,

claro, ponlo en vasija, echale un poco de pan rallado, azucar, y canela correspondiente; à la pasta, del mismo modo huevos: Armalo todo, y haràs unas tortitas, como si fueran huevos; bañalas con otros huevos batidos, vè mojan-do las tortas, y fritas en aceyte, que estará como para pescado, salen muy esponjosas, y si las sirves con azucar, y canela por encima, muchos no sabrán lo que comen.

Escudilla de Calabaza.

MOndaràs la Calabaza bien curada, de modo que los pedazos no sean mayores que nuezes, cuecela con agua, y sal; cocida, defatala con el cucharon, echale cebolla frita, pimienta, azáfràn, y queso rallado: tendràs arroz limpio à proporcion, lo echaràs en la olla, y luego lo pondràs à sudar fuera del fuego.

Calabaza assada.

PARA hacer la calabaza bien, cogela pequeña, la daràs dos, ó tres costes al través: ponla en una cazuela con
I
acey-

aceyte crudo, peregil, pimienta, sal, y un poco de agrio, que quando hay Calabazas tambien se halla; sino le hallares, de uba cruda; pon un poquito de vinagre, fuego en la parte superior, è inferior de la cazuela, y se assaran, porque la humedad de la Calabaza la consume el fuego; pero nota, que por mas ajillos no tendra mas substancia..

Calabaza de otro modo.

LAs Calabazas, que no sean duras, cortarás à lonchas delgadas: cubre la primera superficie de una vasija con ellas, y les echaras pimienta, sal, y tomates picados, quitandoles el pellejo: para esto se ponen sobre las brasas, despues, con otras tantas cortadas, que de nuevo echaras en la vasija, haz la misma diligencia, ponles acceyte crudo, fuego arriba, y abaxo, y si quieres, un puñado de pan rallado, un poco de yerva buena, con cebolla cortada menuda, y sino tuvieres tomates, echaras unos granos de agraz, y la servirás assi, sin gapearla: esta es colacion de passeantes,

no la frecuentes mucho, que, aunque buena, les servira de enfado.

Calabaza reogada.

COrtarás la Calabaza en pedacitos crecidos, los pondras en una olla, con una sarteneda de cebolla frita, ajos majados, pimienta, sal, y tomates: le darás bueltas, hasta que se vaya reogando, y si echares un puñado de peregil, y yerva buena, sale bien, y à muchos les gusta cocida con agua, y sal, despues ponle un poco de acceyte crudo, y pimienta, porque hay gusto de los de primera classe, que vicnen à parar en simples, mas contra gusto no hay disputa, aunque se lleve el credito de preñado.

Calabaza en otra forma.

TOmarás de las Calabazas no muy crecidas, cortalas en lonchas gruesas, como el dedo cortante, cuecelas con agua, y sal: quando hayan dado un hervor, sacalas, ponlas à escurrir en una tabla, las enharinaras, y fritas en la sar-

ten, las iràs echando en una vasija poco à poco, con vino blanco, y canela, y daràn un par de hervores: assi es la Calabaza menos mala, que la que dan los Obispos à sus Subditos, pero mas gustosa.

Cebolla reogada.

Limpias las cebollas, cortaràs en quatro cachos, las emperdigaràs en la sartèn con sal: quando estuvieren medio fritas, las echaràs en la olla, donde se acabarán de reogar, con un poco de pimienta, y antes de servir esta Cebolla le echaràs un puñado de pan rallado, y la reboveràs bien; y si fuere mucha la cantidad de Cebolla, echaràs pan rallado à proporcion; es el mejor modo de componerla para colacion; y si aun de este modo no puedes hacer morder cebolla, no sè como facilitar la muerdan.

Cebollas rellenas.

Quitaràs el corazon de las Cebollas, dexando los cascos mayores enteros; coceràs los corazones con agua,
y

y sal, y picados, ponlos en la sartèn con aceyte ó manteca de Bacas, echando peregil, yerva buena, cogollos de lechuga, que coceràs, sino fuere tierna, con agua, y sal; la picaràs, y rebuelvela con la cebolla de la sartèn, echale unos huevos batidos, rebuelvelo todo, hasta que estè enjuto: lo facaràs al tablero, y bolveràs à picar bien; echaràs queso, pan rallado, huevos crudos, y sazonaràs de todas especies; y si quieres hacerle con dulce, no eches especies, ni queso: rellenas las Cebollas, si tienes caldo de gravanzos, cuecelas, y echalas salsa de piñones, ò avellanas.

Camuesa reogada.

NO me juzgues apocado, aunque me hallo en tantos ahogos, pues aun me hallo con animo de quitar el pellejo, y corazon à la Camuesa, para darte gusto, y exemplo: haz tu lo mismo en este ahogo, haz assimismo pedazos la manzana, que no serà difícil; No teniendo ya corazon, ponla en un puchero con azucar, y canela, un poquito de vino blan-

blanco, pruebalo antes, no este agrio: no hablo con Monjas, que por ventura no les agrada; ponlas à reogar à fuego manso.

Camuefas assadas.

A la Camuesa daras una cortadura junto al cabo, que llegue hasta la mitad, luego otra por el suelo al rebès: echo esto, con la punta del cuchillo daràs, aunque no seas Sastre, una puatada por medio, un quarto sin otro, y quedará la Camuesa en dos mitades, y quatro quartos, las quitaras el corazon con la punta del cuchillo: en aquel hueco las echaràs azucar, y canela, y quedan como sino las huvieras partido; assalas: si las quieres rellenas, son mejores, aunque dificultosas de partir: un sugeto estuve tres años en mi compañía, y no pudo aprender, tenia escusa en si mismo.



CA-

CAPITULO IV

DE TODO GENERO DE

Yervas,

Acelgas.

DE esta Yerva se podia escribir mucho, propondré solo el modo mas comun, y facil: De las pencas crecidas tiernas quitaràs la telilla, como quando se limpian para cortadas; las cortaràs despues à pedacitos, y las coceràs con agua, y sal: cocidas que sean, escurrelas en una tabla; haràs una massa con huevos, y harina, como para Abadejo; untaràs las pencas en massa, las freiràs en la sartèn, y firvelas con azucar, y canela; son muy buenas, aunque caras para los pobres: para estos, pues, despues de cocidas con agua, y sal, se les echan unos ajos fritos, un puñado de harina quemada en el mismo aceyte: assi son mas ligeras, y no malas,

Abas

Abas verdes.

Despues de cocidas con sal, las cortarás, y echalas aceyte con ajos fritos; macharás una salsa de avellanas tostadas; tostaras assimismo un poco de pan, y ponlo à remojo en agua, y vinagre, lo exprimiràs bien, y lo macharás con pimienta, y huevos correspondientes à la salsa, la desatarás con agua sazónada, y las echarás en las Abas, que den un hervor de modo que no se focarren: advierte, que todo genero de ye:vas es bueno escaldarlas, para que se vaya algo de verde.

Alcachofas.

Pondrás la olla con agua al fuego, tendrás las Alcachofas mondadas, ò quitadas las hojas exteriores; quando hierva el agua, escaldalas, y cuecelas; cocidas, ponlas en una cazuela con caldo sazónalo con sal; y un polvo de pimienta; pondrás cebolla á freir; frita, quitala, y en el aceyte echarás un puñado

do de harina, hasta que se quemé; lo echarás sobre las Alcachofas, y se hará una salfilla, dandoles dos ó tres bueltas: este es mejor modo para día de ayunos; y si fuere día de carne, en lugar de aceyte echarás tocino entre magro, y gordo, que aun serán mejores, aunque yo lo diga.

Espinacas.

Despues de lavadas ponlas en la olla con sal, y un poco de aceyte, y que se vayan reogando; y quando estuvieren cocidas, sin mas agua que la que ellas arrojan, escurrelas, y las compondrás de este modo: Pondrás aceyte con ajos fritos, luego tendrás passas, quitados los cabos, y las echarás en el aceyte, hasta que estén bien inchadas; lo echarás todo sobre las Espinas, con un puñado de piñones remojados y un polvo de pimienta, y rebuelvelas bien, despues picalas en la misma vasija con la misma paleta, por mas limpieza; y si las quieres cocer, tambien puedes, componiendolas, como queda dicho; pero no son tan buenas.

Esparragos.

LOs Esparragos los iràs haciendo pedacitos, los mas tiernos los pondràs à remojo: luego tendràs agua à cocer, y los escaldaràs, poniendolos à cocer con agua, y sal: sazonalos, quando estuvieren cocidos, echando un poco de aceyte crudo, clavillo, canela, y un poquito de azafran, y si quieres vaciarlos en una tortera, echaras unos huevos abiertos, que cocidos con los Esparragos, son muy buenos.

Judias verdes.

LImpias que sean las Judias, las pondràs à cocer con agua, y sal, y quando estuvieren cocidas las sazonaràs; tendràs cebolla cortada, y frita, la echaràs sobre las Judias, con un poco de sal, y un polvo de pimienta, y dales dos, ò tres bueltas, para que perciba del recado.

Gni-

Guisantes verdes.

TOmaras los Guisantes, que sean tiernos, limpialos, quitandoles la gollilla, que tienen junto al cabo; los escaldaràs, cuecelos con agua, y sal; los tendràs despues retirados, hasta que sea hora de servirlos, en que los vaciaràs, echandolos en los platos, los serviràs con aceyte crudo, y pimienta por encima; este me parece el mejor modo, y se da sin diferencia à pobres, y ricos.

Setas de monte.

LAs Setas regularmente se lavan bien, porque no sepan à tierra: si estuvieren secas, las pondràs à remojo por la noche, las exprimiras bien, y pondràs à cocer con agua, y sal; quando esten cocidas escurrelas, y ponlas à freir en aceyte; estando medio fritas, echaras cebolla cortada, y que se acaben de freir con ella; ponlas despues en una cazuela, haz una salsa de avellanas, echa un puñado de peregil, yerva buena, y un

un polvo de pimienta, y que dè todo un hervor: son muy buenas, fino te agradaren con salsa, las comeràs con sola cebolla.

Criadillas de tierra

Esta es una yerva muy regalada, criada se como las patatas, debajo de la tierra las mondaràs, y las podras echar en remojo en pedazos: escaldalas, ponlas à cocer, y cocidas que sean, pon aparte el caldo con que se cocieron; vacialas en una cazuela, echalas aceyte con ajos fritos, componiendo una salsi-lla de caldo que apartaste, con todas especies, dexa que dè un hervor, y si te queda algo del mismo caldo, lo compondras como de carne, y sera tan bueno, que dudaràs si es de carne, ó pescado. Las patatas se componen del mismo modo; y si comes muchas te advierte, estaràs de tan buen ayre, y tan favorable, que con el ayre que soples puedes componer embarcacion para ir al Papa, fino es que sea tan fuerte, que por romper las velas sea necessario su
repa-

reparo, que no se hace à costa de patatas.

Berengenas assadas.

Despues de mondar las Berengenas, las coceràs con agua, sal; echas pedazos quando estèn cocidas, las pondrás en vasija, que no sea honda: si fuere dia de carne; las echaràs una sartena-da de tocino entre magro, y gordo, con fuego arriba, y abaxo; las daràs bueltas, y quando estèn assadas las infundiràs agrio de lima, y un polvo de pimienta; mas para dia de pescado las pondrás aceyte con ajos fritos, machacaràs unos granos de pimienta, y ajos, peregil, y sal, y à cada buleta las iràs rociando con un manojo de plumas: tambien assi son gustosas.

Nabos.

Los mejores que en Aragon se conocen son los de Maynar, Lugar de la Comunidad de Daroca; son buenos para comer, y malos para pelar, como
cabos

cabos de cuchara: los limpiaras bien, y lavarás una, ó dos veces, ponlos à 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: Cortarás cebolla menuda, la freirás con aceyte bueno; ya frita, quita del aceyte la cebolla, y quema en el un poquito de harina, y la echaras sobre los Nabos, con un polvo de pimienta; los pondrás à fuego manso, les darás alguna buelta, y se reogarán grandemente; la cebolla que quitaste te servira para huevos, ó para componer judias, ó garvanzos, echando mas aceyte; siempre has de discurrir el empleo de lo que te sobra; porque muchas veces lo que sobra, viene bien para otra cosa, y los pobres (à exemplo de Christo, que despues de haver focorrido à cinco mil hombres, mando que se recogiesse lo que havia sobrado) deben aprovecharlo todo.

Borrajás rebozadas.

Esta es una verdura poco sabrosa á Cuerpos rellenos de manjares de mas

mas substancia, aunque á muchos les gustan dispuestas en la forma, que aquí dirè; Tomarás los tallos de las Borrajás tiernas, los cortarás à pedacitos de à quatro dedos, lavalos bien, cuecelos con agua, y sal, y quando esten cocidos los escurrirás en una tabla limpia: luego haz una massa clara, como por Abadejo frito con huevos, y un poco de harina, los irás untando, y friendo en la sartèn, las servirás con azucar, y canela: es assí buen plato; y si se comieran como los Religiosos pobres, con agua, y sal, y un rayo de aceyte, ya les pareceria á los apetitosos aguado su gusto, y que les havia caido algun rayo.

Caldo de Borrajás.

Tomarás aceyte bueno, freirás cebolla menuda, y quando estè frita, quitala con una espumadera, y echa el aceyte en el caldo, con que cociste las Borrajás, machaca una salsa de avellanas tostadas, y echarás tambien un tostón de pan remojado, bien exprimido, con todas especies, como son, pimienta, azafra,

frán clavillo canela, y un grano de ajo; defátalo todo con el mismo caldo, que cueza un poco; fazonalo, por si le falta sal, facalo del fuego; defataràs huevos correspondientes, con un poco de vinagre, y los echaràs, quando estè tibio, porque no se coagulen los huevos y lo pondràs à sudar, este es un caldo suave, y bueno, y tanto, que algunos dudarán si es de carne; pero mas vale el collar, que el perro, y no llevará perro quien tome este caldo de Borrajas.

Cardos de Huerta.

Limpia bien los Cardos, quitandoles los hilos, y telillas cortalos, y echalos en agua frita, porque no se ennegrezcan; escaldalos con agua cocida, y cuecelos con agua, y sal: cocidos, los escurriràs con una ollita de agua al fuego, y la fazonaràs de sal machaca una salsa de piñones, ò avellanas, con pimienta, y unos granos de ajo, un remojòn de pan; la defataràs con la agua fazonada, la echaràs en el Cardo con aceyte crudo, que dè un par de hervores; fino tu-

vie-

vieres, salsa, echaràs aceyte, y ajos fritos

Setas de Cardo.

Estas son las mejores: despues de bien lavadas, y cocidas con agua, y sal, las exprimiràs, y freiràs con cebollas; haràs una massa, como otras veces te he dicho, una salsa de avellanas, y huevos, con un grano de ajo, y todas especies, la massa que quede espesa: haràs unas empanadillas, echando la salsa dentro, luego las freiràs en la sartèn; son muy buenas para añadir un plato, y à algunos les gustan mas, que Perdices; pero estas elegiria yo por aquellas, y no pensaria errar en la eleccion.

Criadillas de tierra de otro modo.

ME ha parecido enseñarte otro modo de guisar las Criadillas, entre los muchos que hay: Toma las mayores, cuecelas con agua, y sal, bien mondas, reogalas con buen aceyte, y cebolla frita, les pondràs caldo de garvanzos, fazonadas con todas especies, un poco de

azafran, y verdura bien picada, lo pondras dentro, y que cuezan un poco; sazonalas de sal, y quaxalas con unas yemas de huevos, y zumo de limon, ò vinagre.

Berengenas rellenas.

COceraslas, partidas por medio, con agua, y sal; cocidas, las escurriràs, quitandolàs el corazon, de modo, que queden huecas como media nuez; picaras unas pocas de las que cociste, freiràs un poco de cebolla con buen aceyte, luego echaras las Berengenas machacadas, y un poco de yerva buena, y huevos crudos; las pondras al fuego, hasta que se sequen, rebolviendolo hasta que estè esto bien seco: echalo en una cazuela, con los huevos correspondientes, y un poco de pan rallado, un poco de queso; sazonalas con todas especies, y canela, y unos polvos de azucar, llenaràs con esto las medias Berengenas, tendràs un batido de huevos, y harina, claro, las mojaràs en èl, y las freiras en la sartèn; las serviràs con azucar, y canela.

Achi-

Achicorias, y Escarola.

LImpia, y lava bien las Achicorias, escaldalas, y cuecelàs con agua, y sal: cocidas, escurrelas, y guarda el agua para los hypocondricos, las compondràs con aceyte, y ajos fritos. La escarola, despues de bien lavada, la coceras como las Achicorias, las compondras con aceyte crudo, y serviràs con unos polvos de azucar por encima.

Zanahorias.

ES comida simple, y bestial; si te gustan las Zanahorias, las pondras à cocer con agua, y sal, y las haràs raxas; con cebolla frita las pondras en una cazuela, y sazonalas de todas especies, y sal, las echaràs agua caliente hasta cubrirse; las pondras dulce de azucar, ò miel, y vinagre, que estèn bien dulces, y agrias; luego freiras un poco de harina, que este bien quemada, la desataràs con el mismo caldo de las Zanahorias, y se trabarà en un hervor, con que de ali-

K 2

men-

mento brutal passará á racional sustento, siempre ingrato, y de poca substancia,

VARIAS ESCUDILLAS.

Potage de Judias secas.

LAs Judias ya limpias lavarás, y pondrás á cocer, teniendo cuydado que cuezan pronto; quitales este agua, ponlas otra de nuevo, y quando estuvieren cocidas las compondrás, echandoles cebolla frita, unos granos de ajos machados, con pimienta, azafran, yerva buena, y si quieres esperarlas echa un puñado de pan rallado, y un poco de queso: tambien son buenas con un poco de arroz.

Otro modo de guisar Judias.

DEspues de cocidas las quitarás el agua, y las echarás aceyte crudo, pimienta, un puñado de perejil, y yerva buena, y ponlas á fuego manso, dadas dos bueltas, y sazonalas de sal; y si quieres hacerlas de este modo, en la misma olla, antes de quitar el caldo, sazonalas

nalas de sal, y azafran, y las podrás servir con aceyte, y pimienta, sin caldo, y al que le guste echarás un poco de vinagre en su escudilla.

Abas secas.

LAs Abas limpias, y quitadas los gusanos, se escaldan antes de echarlas en la olla: las cocerás, y quitarás la espuma, porque siempre quedan gusanillos, y quando se hayan cocido machacarás unos ajos, si hiciere frio: si los que han de comerlas no gustan ajos ni especias, te acomodará á su gusto, porque bien se pueden componer sin ellos: machacarás pues los ajos, pimienta, azafran, y unos boretes de yerva buena, y lo defatarás todo con un poco de agua caliente: á quatro puñados de Abas echarás uno de arroz limpio; sazonalas de sal, y ponlas el arroz correspondiente; rebuelvelas; y ponlas á sudar fuera del fuego, y de quando en quando las revolverás con el cucharón.

Garvanzos comunes.

SI tuvieres cocimiento de acelgas, ò espinacas, con el remojaras los Garvanzos, ò fino con el cocimiento de Abadejo; despues de remojados, lavados, y escaldados, cuecelos con un poco de aceyte crudo: despues de cocidos los pondras cebolla frita, con todas especies, machacadas con unos granos de ajos, sazonalos 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 bastara machacar un cucharon de garvanzos con yemas, y las claras podras aprovechar en huevos en tortilla; con un huevo; y dos claras haras una tortilla sin fraude; porque puedes dar con gente tan bizarra; que te pidan cuenta de un huevo, y hablo por experiencia. Si quieres componer los Garvanzos con las cabezas duras del Abadejo, cocien-dolas con los mismos Garvanzos, y unas cabezas de ajos, son de buen gusto; pero en esto acomodate á las cabezas: si la

tie-

tienes buena, bien la havrás menester; y fino ya te avisarán de quando en quando, y la experiencia espero te saque perito, sin que te cojan entre puertas; si vienen huéspedes sin esperarlos, machacarás yervas, y con ellas crecerás la escudilla; cuydado con la conciencia.

Guisantes secos.

LOs mejores Guisantes son los que vienen de Francia, limpialos, y ponlos en remojo, como los Garvanzos, ò con agua tibia, y sal: ponlos en la olla, donde se han de cocer con agua, y quando yerva los escaldarás, luego los pondras á cocer, y que sea prompto, para todo genero de yervas, ó legumbres: si conoces que son de mal cocer, echarás un poco de aceyte crudo: se componen del mismo modo que los Garvanzos, con aceyte, cebolla frita, y unos granos de ajo en tiempo de Invierno; echarás de todas especies: si con esto no estuvieren bastante espesos, añade un poco de arroz.

Almendras verdes.

TOmaràs las Almendras antes que se quaxen los hueffos, las estragaràs con un paño, para quitarles el vello, y quedaràn bellas, para cocerlas con agua, y sal; cocidas, escurrelas, freiràs cebolla cortada menuda, y despues de frita reogaràs con ella las Almendras; echalas caldo hasta bañarlas; sazonalas con todas especies, y canela, un poco de azucar, que den dos, ó tres hervores, y echas un poquito de verdura machacada: sirvelas assi, sin quaxarlas con huevos.

Escudilla de Angel para Quaresma, y à los Eclesiasticos servirà para Semana Santa.

PARA esta escudilla es menester à cada libra de Arroz, una libra de azucar, y otra de almendras: el Arroz lo has de lavar con agua tibia, luego lo pondràs à enjugar en unos manteles, y quando estuviere enjuto lo moleràs, y passaràs por codazo de cerner harina; y si la muelas

el

el día antes, la dexarà tendida, porque no se buelva agria: sacaràs la leche de este modo: Pondràs un jarro de agua à hervir, y quando hierva echaràs las almendras, que den dos hervores, luego las mondaràs, y las echaràs en agua fria; machacalas, y sacalas la leche, la colaràs con una servilleta limpia, la iràs echando en una olla, y la pondràs à entibiar con el azucar; luego desataràs la harina con poca leche, porque se deshagan los gurujones; y quando estuviere desatada, la pondràs en la olla, que se ha de hacer la Escudilla, à fuego lento, la iràs rebolviendo con el cucharon, y quando se ponga dura se ha de rebolver mas aprietta; la probaràs quando estè espesa, y no sepa à harina, señal que està cocida; tendràs una onza de canela en infusion, la echaràs, quando estuviere cocida la escudilla; para veynte escudillas has de menester seis onzas de azucar, y un quarto de canela echo polvos, con los quales serviràs la Escudilla.

Tostadas de pan con manteca.

Cortaras unas rebanadas de buen pan, tuestalas en parrillas, calienta la manteca, moja el pan en agua, escurralo, frie las rebanadas, y quando las saques de la sartèn, las rociarás con polvos de azucar, y canela: las servirás, si puedes, de la sartèn al plato; y adviertan los escrupulosos, que aunque parecen cosas chavacanes, muchos las ignoran: con esta noticia no es necesario preguntar, y muchas vezes no hay á quien.

Para conservar tomates.

Quando estèn medio crudos, echalos en aceyte frio, 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 aceyte sirve para qualquier cosa.

Adobo de Aceytunas.

Cogerás las Aceytunas de el Arbol, quando veas alguna morada, que es indicio tienen el gruesso, que pueden tener,

tener, darás quatro, ó cinco cuchilladas á cada una, pontas en agua dulce, mudandola de dos á dos dias, hasta que todas se undan en el agua: dispondrás un adobo de agua, y sal, y quando hayan tomado del agua, y sal, toma una vasija de medio cantaro, llenala de Aceytunas poniendo ruedas de limon, hojas de laurel, y olivo, è hinojo; llenala de la misma agua de las Aceytunas, y ponle un poco de canela, y clavillo, y la mitad de pimienta, un poco de azafran, todo deshecho con el mismo adobo. Nota, que el adobo de las especies no dura mucho tiempo, porque se pone agrio con los limones, por esso 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, irás sacando, y componiendo: Advierte, que las Aceytunas, despues del dia, que las pones en agua, han de estar cubiertas, porque de lo contrario se pierden.

Otras Aceytunas mas faciles compondrás assi: Recien cogidas, escogerás las mas gruessas para enteras, como no esten

ten dañadas, las pondrás, si puedes, en vidrio con agua, y sal, en piedra, con abundancia, que queden bien sabrosas: de este modo, sin tocarlas, se conservarán todo el año; las menudas, y tacadas partiras; si se han de gastar luego, cocerás el adobo con hinojo, tomillo, hojas de laurel, cascós de naranja, cabezas de ajos machacados, que sepan bien à sal; este adobo frio echarás sobre las Aceytunas; pero no las podrás conservar sino un mes, poco mas, ó menos. Si quieres conservarlas mas tiempo, pondrás las Aceytunas con agua, y sal, un puñado de hinojo, dos matas de tomillo, cascós de naranja, y assi se conservarán dos, y tres meses. Antes de echar el adobo à 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, ojala te agrade la substancia, y el modo, que yo tendré en ello singular gusto; mas aunque juzgo imposible agradar à todos, no es dificultoso contenerse alguno; y al que
no

que no gustare, llevese estos refrescoos.

ADDICION.

PARA COMPONER AGUAS,
y otras advertencias.

Agua de Limón.

PARA doce vasos necessitas doce onzas de Azucar, y un limón: 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 à limon; la colarás por un cedazo, echarás el agrio de aquel limon, hasta que conozcas ha tomado de el, 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 seràn menester tres libràs de nieve; la dispondrás de este modo: la nieve menuda pondrás debaxo, bien cargada de sal,

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 iràs moviendo, y tendras cuydado de darle alguna buelta con una paleta de carrasca, porque se afuela, pegandose al suelo, y paredes, y se hie-la mucho; al tiempo de servirla la sacaràs fuera de la caja, tendràs una cuchara, que no sirva para otra cosa, y fino bien limpia; y la misma regla observaràs en las demás Aguas.

Agua de Canela.

PARA el Agua de Canela es menester el azucar, como para el Agua de Limon, tres quartos de canela, cocien-dose un dia antes; cuecese á fuego manso con un pucherito nuevo, en donde quedará por espacio de media hora, cubierto el puchero, porque no se exhale; despues de cocida, pondras el puchero en arena, ò trigo; quando hayas de componer el Agua, echaràs la necesaria en la garapinera, con el cocimiento de la canela, y el azucar, lo desataràs
en

en una cazuela, y si fuere grueso, lo moleras antes, y lo passaràs por la estameña, ò paño espeso: llevaràs el mismo methodo, 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 salga parda la leche; luego moleràs la almendra, y quando estuviere bien molida, la desataràs con dichos doce vasos de agua: desataràs, y colaras el azucar, y almendra del mismo modo pero esta se ha de colar hasta que no le quede substancia, torciendo bien el colador, y aquel residuo inutil lo arrojaras, y compondràs la nieve como queda dicho.

Agua de Aurora.

PARA doce vasos de esta Agua echaràs una libra de azucar, y para esto es menester, que los seis vasos sean de leche de almendras, y los otros seis de
agua

agua de canela; los mezclarás, y el azucar, pondrás en la garapiñera todo rebuelto, y la nieve, como à las demás Aguas.

Leche helada.

LA Leche mejor es la fresca de Bacas; para cada vaso son menester una onza de azucar, y tres quartos de canela para doce vasos, cocida antes, y con el agua que cocieres la canela desatarás el azucar, y lo colarás, lo echarás todo en la garapiñera con la Leche, de modo que esté poco mas de media; echarás la nieve, como à las otras Aguas; tendrá un molinillo de un dedo de recio, redondo como una cobertura, y le irás dando como quien hace chocolate, y quando conozcas se pega à las paredes, la separarás con el cucharon, hasta que esté toda garapiñada, la irás escudillando, y colmarás bien los vasos, para tomarla con cucharilla.



Mo-

Modo de hazer Requesones.

PONdrás la Leche en una olla nueva, no empleada en otra cosa, desatarás un poco de quaxo, à proporcion de la Leche, la pondrás al fuego, y como se vaya quaxando to irás sacando con una espumadera bien limpia, lo echarás en una cestilla, para que se escurra; y quando le huvieres de servir, ó un poco antes, pondrás sobre el Requeso una espumadera clara, apretandola un poco lo que saliere por los agujeros será como piñones, los irás echando en los platos, y servirás con polvos de azucar, canela, y à algunos parecerán gusanos. La flor de cardo, y alcachofa seca es buena para quaxar, machacada en almirez; desatase con la Leche, y se cuele para quitarle las motas.

Para remojar Orejones, ó Cascabeles.

REmojarás el dia antes de servirse los Orejones, ó Cascabeles en agua tibia, por todo el dia, hasta la noche,

L

che,

che les quitaràs bien el agua, los echaràs vino blanco hasta bañarse, estarán con èl toda la noche, y los servirás con azucar, y canela; y si los remojas con solo vino, seràn mejores.

Para curar cortaduras.

Aunque parece esto salirme de mi Cartilla, y Libros, pero me ha parecido ponerte, amigo Cocinero, esta receta, que bien conoceras que no es mia, pero lo puede tomar qualquiera, que la neceffite; y tu, por ventura, o por desgracia, la havràs menester alguna vez, que es cosa facil, que andando entre cuchillos, y manejandolos, te suceda el cortarte; si te cortares, pues, en los texados hallaràs una yerba, llamada uba de Milano, como piñones, la machacaras en el mortero, exprimiràs el zumo, lo pondràs en una redoma, se afolará, y quedará el licor como aceyte, aplicaràs à la herida unos paños mojados con dicha agua, y sanaràs en poco tiempo.

Para

Para los que se quemèn, ó escalden.

Si te escaldare el agua hirviendo, caí da en rescoldo, pondràs la parte lefa en una vasija de vinagre virgen, donde la tendràs buen rato, assi no se levanta ampolla: otros cogen una cebolla machacada, y se estregan la parte escaldada; pero si se levanta ampolla, de la que se hace llaga, pondràs al fuego un pucherito de agua, de modo, que le falten dos dedos para llenarse; echaràs una poca de cera blanca en grumo, ò de qualquiera otra, si aquella falta, lo coceràs y en dando un hervor lo sacaràs; tendràs un poco de aceyte en una escudilla, iràs echando en ella de lo que hay en el puchero, poco á poco, de modo, que sola la cera cayga, y poco importa que cayga algo de agua, porque despues se traba ella, y al mismo tiempo que cae, se rebuelve con un palito hasta quaxarse; con este unguento untaràs las llagas de la quemadura por mañana, y tarde, y à pocos dias curaràs.

L 2

Pa-

Para templar Sartenes.

NO hay cosa, que mas desfluzca à un Cocinero, que un par de huevos mal hechos, y consiste muchas veces en faltar el temple à las Sartenes; las templaràs assi: despues de bien limpias las calentaràs, las estragaràs con una corteza de tocino, assi se templen brevemente. Otras veces calientalas bien, rociaràs la parte exterior; y su suelo con vinagre; y si tuvieres priessa, echa dos cascarrones de huevos en el fuego, que aquel humo las suele templar, pero atengome al tocino, que es lo mas seguro; haràs las tortillas de este modo: Echando un poco de aceyte, pondràs la Sarten en las brasas, igual, bataràs los huevos, y quando estuviere el aceyte caliente los echaràs, dexalos quaxar, y los iràs rollando con la paleta, los bolveràs sin que se quemèn, y han de quedar de modo, que cogiendolos del remate se ha de deshacer la tortilla, y quedar como una cuerda; y baiste, que la Cartilla no havia de ser como una sogà.

Tie-

Tienes ya, amigo Cocinero, lo que necesitas para irte industriando, sacado de experiencias, y aplicacion: no hablo con el Cocinero de primera classe; à quien supongo mas bien instruido, que yo pueda serlo, sino contigo, Principiante, enmienda lo errado, y corrige lo que no te agrade, perdona lo que falta, dissimula el estilo, aprende lo que quieras, calla lo superfluo, y mira que en todo te he deseado dar gusto, y todo lo sujeto à correccion: quedate à Dios, que nos conserve en amistad, y gracia.



INDICE

DE LO CONTENIDO EN
este Libro.

CAPITULO PRIMERO.

SE TRATA DE LA COMIDA
de Carne.

- E**stofado. Fol. 2.
Otro Estofado. 3.
Gigote grueso. Idem.
Gigote comun. 4.
Prebe 5.
Lampreado. 6.
Carne reogada en guisado. 7.
Otro modo de menos trabajo, cocida la
Cena. 8.
Otro compuesto. 9.
Otro. Idem.
Carnero verde. 10.
Guisado á modo de prebe. 12.

Cof-

- Costrada de carne, y huevos. Idem.
Otra Costrada. 13.
Otra Costrada. 14.
Almondigas de Carnero. 15.
Cebollas rellenas con carne. 16.
Lechugas rellenas. 17.
Calabazas rellenas. 18.
Pepinos rellenos. 19.
Guisado de Carnero con granada. 20.
Lonjas magras de Carnero, ò Ternera.
Idem.
Tortillas de gigote de Carnero. 21.
Costillas de Carnero. Idem.
Sesos de Carnero. 22.
Manos de Carnero. Idem.

CAPITULO II.

PROSIGUE LA COMIDA

de Carne.

- C**aldo helado. 23.
Caldo de otro modo 24.
Sopa. 26.
Sopa comun. 27.
Otra Sopa 28.

Bu-

- Burete. 29.
 Escudilla de Angel. 30.
 Escudilla de Calabaza con leche, caldo
 de Carne, y miel. 32.
 Pies de Puerco rellenos. 33.
 Pepitoria. Idem.
 Sangre de Cordero, ò Cabrito. 34.
 Ternera assada. 35.
 Conejos en prebe. 36.
 Gazapos en guisado. Idem.
 Lonjas de tocino. 37.
 Longaniza, ò Solomo. 38.
 Una cabeza de Cordero. Idem.
 Otra cabeza. 39.
 Liebre guisada sin agua. 40.
 Ternera estofada. 41.
 Lechoncito de leche con arroz. 42.
 Plato de huevos, y leche con dulce. Idem.
 Para añadir un plato con lenguas de ter-
 nera. 43.
 Cabeza de ternera en guisado. 44.

CAPITULO III.

PROSIGUE LA MATERIA DEL
 passado.

- C**ostrada de assadurillas. 45.
 Criadillas de Cordero. 46. Cor-

- Cordero, ó Cabrito assado. 47.
 Escudilla de Farro. 48.
 Manos de Ternera. 50.
 Salpicón de baca. Idem:
 Arroz de grassa. 51.
 Alcachofas rellenas. 52.
 Alcachofas con tocino magro. Idem.
 Alcachofas con dulce. 53.
 Alcachofas assadas. Idem.
 Rellenos de pan, y grassa. 54.
 Fideos gruesos. 55.
 Liviano gustoso. 56.
 Baca en guisado. Idem.
 Pernil cocido con vino blanco. 57.
 Almondigas repentinas. 58.

CAPITULO IV.

DE LA VOLATERIA.

- C**odornices assadas. 59.
 Codornices en guisado. Idem.
 Pabos assados. 60.
 Perdices en guisado. 61.
 Perdices en prebe. Idem.
 Perdices assadas con Sardinias. 62.
 Pabo assado con verdura. 63.

- Pollos asados. 64.
 Pollos guisados: Idem.
 Pepitoria de menudillos de pollos. 65.
 Pollos rellenos. 66.
 Pollos lampreados. 67.
 Anades con Membrillos. Idem.
 Anades para Caminantes. 68.
 Gallinas con acederas. 69.
 Pichones, ó Pollos rellenos. Idem.
 Gallina dorada. 70.
 Pasteles de Pollos, ó Gazapos. 71.
 Pollas de leche en abreviatura. 72.
 Pollas, ó Capones asados. Idem.
 Almondiguillas de Ave. 73.
 Pollos de Carretero, con salsa de po-
 bres. 74.
 Substancia para enfermos. 75.
 Una pierna de carne asada. 76.
 Modo de componer un Lechon, desde
 que se deguella, hasta colgarse: servi-
 rà en especial para Religiosas. 77.
 Salchichas, ó Longanizas bastas. 80.
 Derretido. Idem.
 Salar las piezas. 81.
 Chicarrones del Derretido. Idem.

CAPITULO I.

COMIDA DE PESCADO.

- A** Badejo. 82.
 Abadejo ordinario. 83.
 Abadejo de otro modo. Idem.
 Otro Abadejo diferente. 84.
 Almondiguillas de Abadejo. 85.
 Abadejo frito con miel. Idem.
 Abadejo en otra forma. 86.
 Otro guisado de Abadejo. 87.
 Abadejo con tomates. Idem.
 Abadejo con prebe. 88.

CAPITULO II

PROSIGUE LA COMIDA
de Pescado.

- A** Nguila asada. 91.
 Anguila con arroz. Idem.
 Anguilas en guisado con salsa. 92.

ARTICULO II.

- S**ollo, Pescado, y Lobo. 93.
 Sollo asado. 94.

Almondiguillas de Sollo. Idem.
 Costrada de Sollo. 95.
 Pastelillos de Sollo. Idem.
 Lobo de Mar assado. 96.

ARTICULO III.

DEl Atún, Besugo, y Salmon. 97.
 Costrada de Atún. 98.
 Salpicón de Atún. 99.
 Besugo assado. Idem.
 Escaveche de Besugo. 100.
 Salmón. 101.

ARTICULO IV.

DE las Truchas, y modo de conservarse el pescado. 102.
 Truchas de otro modo. Idem.
 Truchas en guisado. 103.
 Plato de Truchas, y yervas. 104.
 Luz frito, ò Merluza. 105.
 Para conservar Pescado. 106.
 Adobo para Pescado. 107.

ARTICULO V.

DE la Saboga, Lamprèa, Barbos, Ranas, y Caracoles. 108.
 Lamprèa de Rio. 109.

Bar-

Barbo. Idem.
 Ranas en pastelillos. 110.
 Almondiguillas de Ranas. Idem.
 Ranas con huevos. 112.
 Caracoles. Idem.

ARTICULO VI.

DE los huevos de todos modos. 113.
 Huevos megidos. 114.
 Huevos pasados por agua. Idem.
 Huevos en abreviatura. 115.
 Huevos duros. Idem.
 Otros diferentes. 116.
 Huevos en espuma. Idem.
 Otros huevos duros. Idem.
 Otros huevos diferentes. 17.
 Huevos rellenos de otro modo. Idem.

CAPITULO III.

PROSIGUE LA COMIDA
 de Pescado.

SOpa comun. 116.
 Sopa de Quaresma. 119.
 Migas sin ajos. 120.
 Caldo de yervas. Idem.

Cal-

- Caldo de otro modo. 121.
 Burete. Idem.
 Buñuelos. 122.
 Arroz con leche de Almendras. 124.
 Otro modo de Arroz. 125.
 Almendras. 126.
 Avellanas. 127.
 Leche asada. 128.
 Col quexada. Idem.
 Pencas de acelgas en pastelillos. Idem.
 Escudilla de calabaza. 129.
 Calabaza asada. Idem.
 Calabaza de otro modo. 130.
 Calabaza reogada. 131.
 Calabaza en otra forma. Idem.
 Cebolla reogada. 132.
 Cebollas rellenas. Idem.
 Camuesa reogada. 133.
 Camuefas asadas. 134.

CAPITULO IV.

DE TODO GENERO DE YERVAS.

- A** Celgas. 135.
 Abas verdes. 136.
 Alcachofas mondadas. Idem.

Espi-

- Espinacas. 137.
 Esparragos. 138.
 Judias verdes. Idem.
 Guisantes verdes. 139.
 Setas de monte. Idem.
 Criadillas de tierra. 140.
 Berengenas asadas. 141.
 Nabos. Idem.
 Borrajas rebozadas. 142.
 Caldo de Borrajas. 143.
 Cardos de huerta. 144.
 Setas de Cardo. 145.
 Criadillas de tierra de otro modo. Idem.
 Berengenas rellenas. 146.
 Achicorias, y Escarola. 147.
 Zanahorias. Idem.

VARIAS ESCUDILLAS.

- P**otage de Judias secas. 148.
 Otro modo de guisar Judias. Idem.
 Abas secas. 149.
 Garvanzos comunes. 150.
 Guisantes secos. 151.
 Almendras verdes. 152.
 Escudilla de Angel para Quaresma, y á
 los Eclesiasticos servirá para Semana
 Santa. Idem. Tof-

Tostadas de pan con manteca. 154

Para conservar Tomates. Idem.

Adobo de Aceytunas. Idem.

ADDICION.

PARA COMPONER AGUAS
y otras advertencias.

Agua de Limon. 157.

Agua de Canela. 158.

Leche de Almendras. 159.

Agua de Aurora. Idem.

Leche helada. 160.

Modo de hacer Requesones. 161.

Para remojar Orejones, ó Cascabeles.
Idem.

Para curar cortaduras. 162.

Para los que se queman, ò escaldan. 163.

Para templar Sartenes. 164.

FIN.