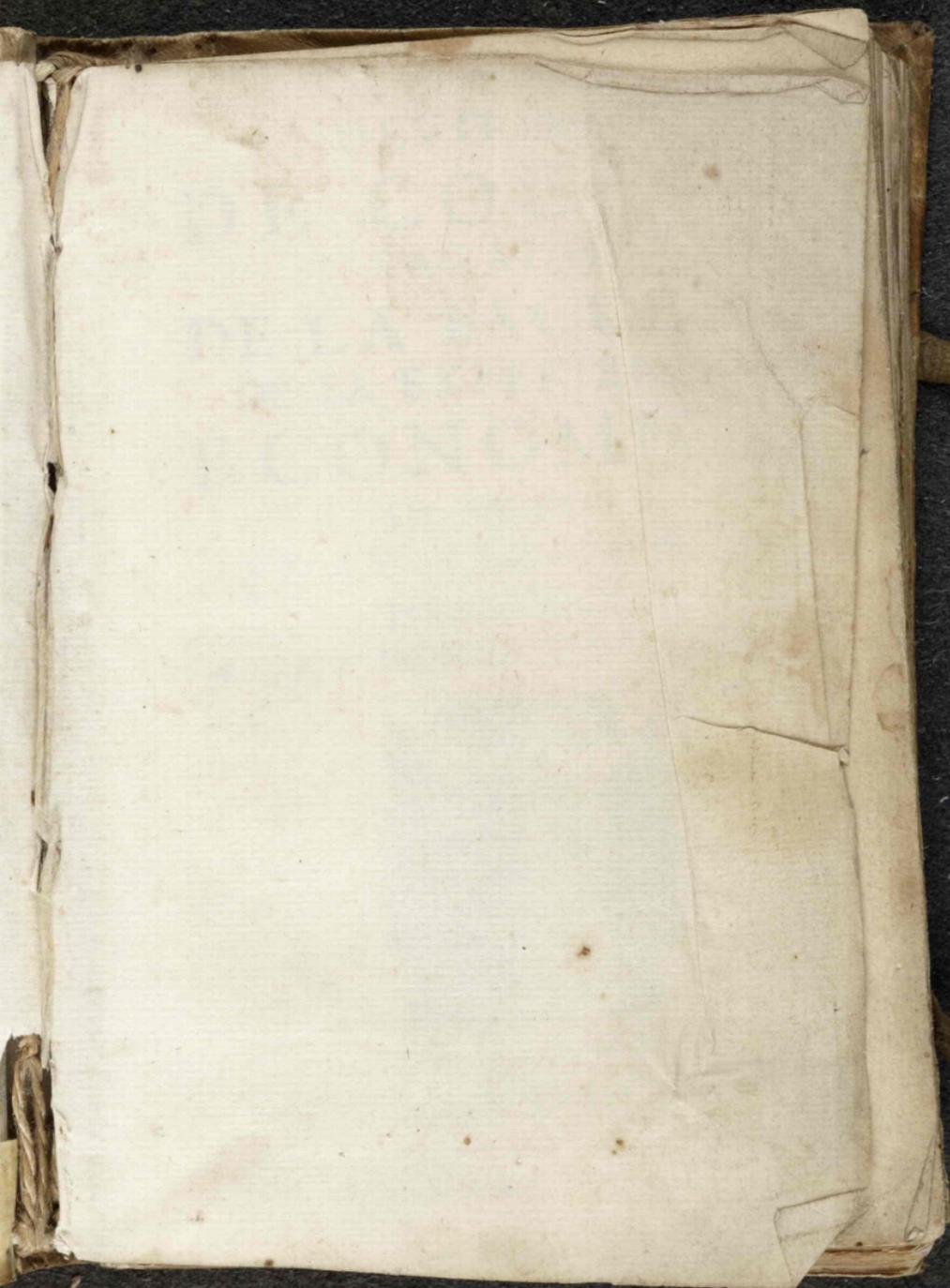
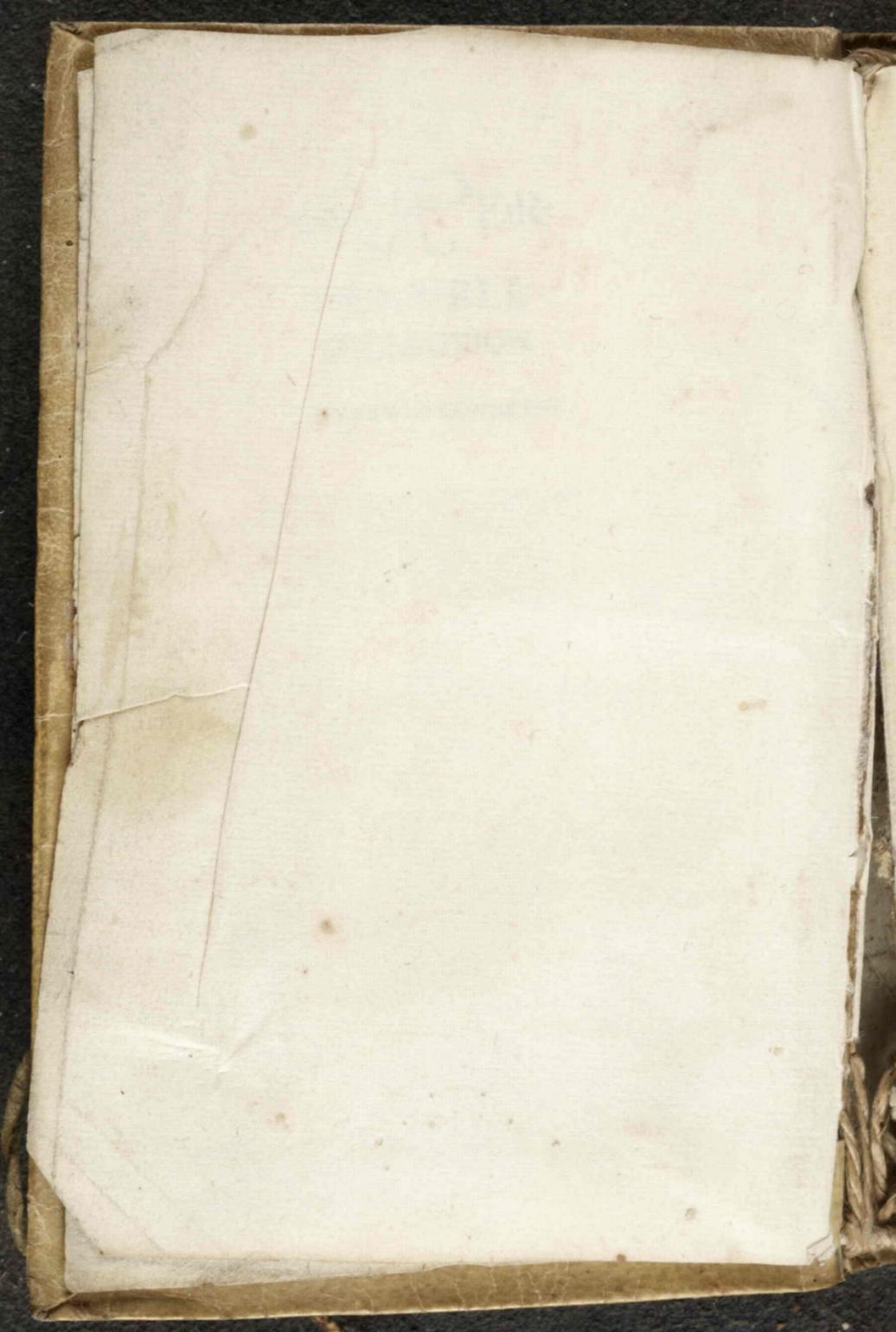


THE
·I·&·*R*·E·R·
PENNELL
COLLECTION

LIBRARY OF CONGRESS





NUEVO ARTE
DE COCINA,
SACADO
DE LA ESCUELA
DE LA EXPERIENCIA
ECONOMICA.
SU AUTOR
JUAN ALTIMIRAS,
DEDICALE
A SAN DIEGO DE ALCALA.



EN MADRID.

Por Antonio Perez de Soto. Año de 1760.

*A expensas de Don Pedro Joseph Alonso y Padilla, Li-
brero de Camara del Rey, donde se hallará.*

MUNDO NUEVO
DE COCINA
DE LA ESCUELA
DE LA EXPERIENCIA
ECONOMICA
EN UN
LIBRO
DE
NUEVA MANERA

EN MADRID
En la imprenta de D. Juan de la Cruz, calle de San Mateo, número 10.
Año de 1800.

A SAN DIEGO
DE ALCALA.
SANTO MIO.

BUScan los hombres , y aun con
mucha ansia solicitan à los
mas eminentes Heroes , baxo cuya pro-
teccion poderosa puedan con seguridad
salir à la luz pública sus Escritos , pa-
ra que assi protegidos corran con acep-
tacion , y sin el menor riesgo. Yo , Di-
vino San Diego , quiero poner à la
sombra de tus Seraficas alas este pe-
queño Libro , que te consagro , para

que logre el amparo que deseo : y sien-
do para comun utilidad , por si mismo
pide vuestro asylo ; que aunque no sea si-
no por lo piadoso , serà muy bien admi-
tido de vuestra caridad , que roba los
carinos de todos , desde el Plebeyo mas
infimo , hasta el Monarca mas supre-
mo. Los deseos de servir à todos me
obligan à escribir , y mi devocion fer-
vorosa à ofrecer à vuestras plantas esta
Obrilla. Admitid , Santo mio , esta pe-
queña oferta , acompañada de mi afec-
toso corazon , y os ruego me dirijais
en mis operaciones , para que cumplien-
do à vuestra imitacion las obligaciones
de mi estado , pueda gozar de vuestra
compañia en el Cielo.

APRO-

APROBACION DEL LIC.^{do}
Don 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 Fé, y buenas costumbres, pero digno que se dé á la Imprenta, por lo sucinto del compuesto de los manjares, y de que le conceda V. S. la licencia que pide. Así lo siento en Madrid, y Julio 15. de 1745.

Don Pasqual Sanchez.

LICENCIA DEL ORDINARIO.

NOS el Lic. D. Miguél Gomez de Escobar, Inquisidor Ordinario, y Vicario de esta Villa de Madrid, y su Partido, &c. Por la presente, y por lo que á Nos toca damos licencia, para que se pueda imprimir, é imprima el Libro, intitulado: *Nuevo Arte de Cocina, sacado de la Escuela de la experiencia economica*, su Autor Juan Altimiras; atento que de nuestra orden ha sido reconocido, y no contiene cosa opuesta á nuestra Santa Fé, y buenas costumbres. Dada en Madrid á 21. de Julio de 1745.

Lic. Escobar.

Por su mandado.

Josepb Muñoz de Olivares.

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

DE orden del Ilustrísimo señor Don Joseph de Bustamante 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 Altimiras; y confieso, que ha elegido el Autor el mas proprio modo de escribir á la moda, pues yá hemos llegado á un tiempo, que solo se vive para comer; así me ha declarado esta verdad los muchos años hace, que voy tostandome 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: Aquí hallarán los de mi profesion el mas extraño conjunto, que pudiere ofrecerse á la comun utilidad, yá para desempeño de su officio, como para faciar los apetitos de tantos, como vemos, que procuran la esplendidez de sus mesas, con la simetría de abun-

dantes, y exquisitos manjarès , 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 á la salud de quantos (con ella) quisieren comerlo ; ni á la menor regalía de su Magestad , pues todo se encamina á contentar el gusto , sin mucho gasto , para lo que es digno de la impresion. Afsi lo siento. Madrid , y Julio 4. de 1745.

Francisco Ardit.

LICENCIA DEL CONSEJO.

Tiene Licencia de los Señores del Real, y Supremo Consejo de Castilla Doña Juliana Carrasco , Impressora en esta Corte , para que por una vez pueda reimprimir , y vender el Libro intitulado: *Nuevo Arte de Cocina , sacado de la Escuela de la experiencia economica* , como mas largamente consta de su original , refrendado de Don Joseph Antonio de Yarza, Secretario de su Magestad , y su Escrivano de Camara mas antiguo , y de Gobierno del Consejo , su fecha en Madrid á 6. de Septiembre de 1760.

FEE

FEE DEL CORRECTOR.

PAG. 16. lin. 3. coerás, *lee cocerás.* En la misma linea espumará, *lee espumarás.* Lin. 17. blen, *lee bien.* Pag. 19. lin. 22. nna, *lee una.* Pag. 25. lin. 18. deshecho, *lee deshecho.* Pag. 79. lin. 18. sezonarás, *lee sizonáras.* Pag. 143. lin. 5. yerna, *lee yer-va.* Pag. 149. lin. 2. defatares, *lee defatarás.*

El *Nuevo Arte de Cocina*, que comprehende todo genero de guisados de Carne, y Pescados, con estas erratas corresponde con el antiguo impresso, que sirve de original: Y assi lo certifico en esta Villa, y Corte de Madrid á 20. de Octubre de 1760.

Doct. D. Manuel Gonzalez Ollero.

Corector General por su Magestad.

SUMA DE LA TASSA.

TAsaron los Señores del Real, y Supremo Consejo de Castilla este Libro intitulado: *Nuevo Arte de Cocina*, su Autor Juan Altimiras, á seis maravedis cada pliego, el qual parece tener nueve y medio sin principios, ni Tablas, como mas largamente consta de su Original, su fecha en Madrid á 7. de Noviembre de 1760.

IN-

INDICE

DE LO CONTENIDO
EN ESTE LIBRO.

CAPITULO PRIMERO.

SE TRATA DE LA COMIDA DE CARNE.

E Stofado.	Fol. 1.
Otro estofado:	2.
Gigote grueso.	3.
Gigote comun.	4.
Prebe.	5.
Lampreado.	6.
Carne reogada en guisado.	7.
Otro modo de menos trabajo , co- cida la cena.	8.
Otro compuesto.	Idem.
Otro.	9.
Carnero verde.	10.
Guisado á modo de prebe.	11.
Costrada de carne , y huevos.	12.
Otra costrada.	13.
Almondigas de carnero.	14.
Cebollas rellenas con carne.	15.
Lechugas rellenas.	16.
	Ca.

Calabazas rellenas:	17.
Pepinos rellenos.	18.
Guisado de carnero con granada	19.
Lonjas magras de carnero, ó ter- nera.	Idem.
Tortillas de gigote de carnero.	20.
Cottillas de carnero.	Idem.
Sessos de carnero.	21.
Manos de carnero.	Idem.

CAPITULO II.

PROSIGUE LA COMIDA *de carne.*

C aldo helado.	22.
Caldo de otro modo.	23.
Sopa.	24.
Sopa comun.	25.
Otra Sopa.	26.
Burete.	28.
Escudilla de Angel.	29.
Escudilla de calabaza con leche, caldo de carne, y miel.	30.
Pies de puerco rellenos.	31.
Pepitoria.	32.
Sangre de cordero, ó cabrito.	Idem.
Ternera assada.	33.
Conejos en prebe.	34.
Ga-	

Gazapos en guisado.	Idem.
Lonjas de tocino.	35.
Longaniza , ó Solomo.	36.
Una cabeza de cordero.	Idem.
Otra cabeza.	37.
Liebre guisada sin agua.	38.
Ternera estofada	Idem.
Lechoncito de leche con arróz.	39.
Plato de huevos, y leche con dulce.	Idem.
Para añadir un plato con lenguas de ternera.	40.
Cabeza de ternera en guisado.	41.

CAPITULO III.

PROSIGUE LA MATERIA DEL *passado.*

C ostrada de assadurillas.	42.
Criadillas de cordero.	43.
Cordero , ó Cabrito assado.	44.
Escudilla de farro.	45.
Menudo de ternera.	46.
Salpicón de baca.	47.
Arróz de grassa.	Idem.
Alcachofas rellenas.	48.
Alcachofas con tocino magro.	49.
Alcachofas con dulce.	Idem.
Alcachofas assadas.	50.

Rea

Rellenos de pan, y grassa:	Idem:
Fideos gruesos.	51.
Liviano gustoso.	52.
Baca en guisado.	Idem.
Pernil cocido con vino blanco.	53.
Almondigas repentinas.	54.

CAPITULO IV.

DE LA VOLATERIA.

C Odornices assadas.	Idem:
Codornices en guisado.	55.
Pabos assados.	Idem.
Perdices en guisado.	56.
Perdices en prebe.	57.
Perdices assadas con Sardinias.	Idem.
Pabo assado con verdura.	58.
Pollos assados.	59.
Pollos guisados.	60.
Pepitoria de menudillos de pollos.	61.
Pollos rellenos.	Idem.
Pollos lampreados.	62.
Anades con membrillos.	Idem.
Anades para caminantes.	63.
Gallinas con acederas.	64.
Pichones, ó Pollos rellenos.	65.
Gallina dorada.	Idem.
	Pa-

Pasteles de Pollos, ó Gazapos.	66.
Pollos de Leche en abreviatura.	67.
Pollas, ó Capones assados.	68.
Almondiguillas de Ave.	69.
Pollos de Carretero, con salsa de pobres.	Idem.
Substancia para enfermo.	70.
Una pierna de carne assada.	71.
Modo de componer un lechon desde que se deguella, hasta colgarse; servirá en especial para Religiosas.	72.
Salchichas, ó Longanizas bastas.	75.
Derretido.	Idem.
Salar las piezas.	76.
Chicharrones del Derretido.	Idem.

COMIDA DE PESCADO.

CAPITULO PRIMERO.

A Badejo.	77.
Abadejo ordinario.	78.
Abadejo de otro modo.	Idem.
Otro Abadejo diferente.	79.
Almondiguillas de Abadejo.	Idem.
Abadejo frito con miel.	80.
Abadejo en otra forma.	81.
Otro guisado de Abadejo.	Idem.
Aba-	

Abadejo con tomates.	82.
Abadejo con prebe.	83.

CAPITULO II.

Profigue la comida de pescado.

A Ngula assada.	85
Anguila con arroz.	86
Anguilas en guisado con salsa.	Idem

ARTICULO II.

S ollo pescado, y Lobo.	87.
Sollo assado.	88.
Almondiguillas de Sollo.	Idem.
Costrada de Sollo.	89.
Pastelillos de Sollo.	Idem.
Lobo de Mar assado.	90.

ARTICULO III.

D El Atun, Besugo, y Salmon.	91.
Costrada de Atun.	92.
Salpicon de Atun.	93.
Besugo assado.	Idem.
Escaveche de Besugo.	94.
Salmon.	95.

ARTICULO IV.

D E las Truchas, Luz, y modo de conservarse el pescado.	96.
Tru-	

Truchas de otro modo.	Idem:
Truchas en guisado.	97.
Plato de Truchas, y yervas.	Idem.
Luz frito, ó Merluza.	99.
Para conservar pescado.	100.
Adobo para pescado.	101.

ARTICULO V.

D E la Saboga, Lamprea, Barbos, Ranas, y Caracoles.	Idem.
Lamprea de Rio.	102.
Barbo.	103.
Ranas en pastelillos.	Idem.
Almondiguillas de Ranas.	104.
Ranas con huevos.	105.
Caracoles.	Idem.

ARTICULO VI.

D E los Huevos de todos modos.	106.
Huevos megidos.	107.
Huevos passados por agua.	Idem.
Huevos en abreviatura.	108.
Huevos duros.	Idem.
Otros diferentes.	109.
Huevos en espuma.	Idem.
Otros huevos duros.	Idem.
Otros huevos diferentes.	110.
Huevos rellenos de otro modo.	Idem.
	CA-

CAPITULO III.

Prosigue la comida de pescado.

S opa comun.	III
Sopa de Quaresma.	112.
Migas sin ajos.	113.
Caldo de yervas.	Idem.
Caldo de otro modo.	114.
Burete.	Idem.
Buñuelos.	115.
Arroz con leche de almendras.	116.
Otro modo de Arroz.	118.
Almendrada.	Idem.
Avellanada.	119.
Leche asada.	120.
Col quaxada.	Idem.
Pencas de acelgas en pastelillos.	121.
Escudilla de calabaza.	Idem.
Calabaza asada.	122.
Calabaza de otro modo.	Idem.
Calabaza reogada.	123.
Calabaza en otra forma.	124.
Cebolla reogada.	Idem.
Cebollas rellenas.	125.
Camuesa reogada.	Idem.
Camueſas asadas.	126.

CAPITULO IV.

DE TODO GENERO DE YERVAS.

A Celgas.	127.
Abas verdes.	Idem.
Alcachofas mondadas.	128.
Espinacas.	129.
Esparragos.	Idem.
Judias verdes.	130.
Guisantes verdes.	Idem.
Setas de Monte.	Idem.
Criadillas de tierra.	131.
Berengenas assadas.	132.
Nabos.	Idem.
Borrajas rebozadas.	133.
Caldo de Borrajas.	134.
Cardos de huerta.	135.
Setas de cardo.	Idem.
Criadillas de tierra de otro modo.	136
Berengenas rellenas.	Idem
Achicorias, y Escarolas.	137
Zanaorias.	

VARIAS ESCUDILLAS.

P Orage de Judias secas.	Idem.
Otro modo de guisar Judias.	139.
Abas secas.	Idem.
Gars	

Garvanzos comunes.	140
Guisantes secos.	141
Almendras verdes.	142
Escudilla de Angel para Quaresma, y á los Ecclesiasticos servirá para Semana Santa.	Idem.
Toftadas de pan con manteca.	143
Para conservar Tomates.	144
Adobo de Azeytunas.	Idem

ADDITION PARA COMPONER
aguas, y otras advertencias.

A Gua de Limón.	146.
Agua de Canela.	146.
Leche de Almendras.	148.
Agua de Aurora.	Idem.
Leche helada.	Idem.
Modo de hacer Requesones.	149.
Para remojar Orejones, ó Cascabe- les.	150.
Para curar cortaduras.	Idem.
Para los que se queman, ó escaldan.	Id.
Para templar Sartenes.	151.

FIN DEL INDICE.

PROLOGO AL LECTOR.

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

A este fin he consultado á mis Amigos de bastante experiencia en el assunto que trato , hé leído libros , y manuscritos en la materia , y la aplicacion , y exercicio me ha dado luz para esta pequeña Obra , que quisiera fuesse de alguna utilidad al bien comun , y mas principalmente á gente de economia ; porque siendo preciso , y necesario el gasto , como la vida humana , se ha de mantener , como es justo , teniendo presente esta Cartilla , no se desperdiciará cosa alguna , pues lo calamitoso de los tiempos no permite desperdicios ; á mas , de que en los Pobres de Jesu-Christo

es mas culpable qualquier gasto superfluo:
Muchas cosas encontrarás, Amigo Lec-
tor, en esta Cartilla, que por ventura te
disonarán por lo poco limado del estylo;
pero sobre ser necessarias para explicar la
diversidad de las viandas, y sus confec-
ciones, tienen escusa en tu prudencia, y
mi empleo. Si algo aprendieres en ella da-
rás solo á Dios las gracias, que es Autor
de todo lo bueno, dissimula mis faltas, y
atiende al fin de esta Obrilla, que es la
gloria de Dios, é instruir al Cocinero po-
co experto, á cuyo fin observa las siguien-
tes Notas.

Note lo primero el Cocinero, que ha
de ser de todos notado, y assi ha de ser
extremado en su limpieza, no solo en lo
que viste, sí tambien, y mas principalmen-
te en lo que guisa; la limpieza exterior es
indicio de la interior: y en el Cocinero, la
exterior pulchritud del vestido señala la
limpieza, que guardará en sus manjares,
y una, y otra el cuidado de su conciencia.
Este debe ser el primero en el bueno, y
vigilante Cocinero: porque ay estomagos
tan delicados, que la comida menos lim-
pia es suficiente causa, no solo á inquie-
tarlos, y provocar á bomito, sino lo que
mas

mas es , ä quitarles la vida ; y seria cosa lastimosa , que el alimento instituido por Dios para conseruarla , por descuido del Cocinero siruiera para destruirla : mire el Religioso de este Oficio , que son Angeles ä quienes ministra la comida , y sustento , y que los Sacerdotes , y Ministros del Señor no deben ser menos atendidos en este particular , que los Príncipes 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 , porque es cosa tocante ä su Oficio , y es de admirar de quanto agrado sea para todos un pulcro , y aseado Cocinero ; y esto causa , que aún el mas femenino gusto no se desdeña de comer sus guisados , lo que podia asegurar con el caso de una Señora bien authorizada , que combidada por el Prelado de cierto Conuento ä tomar alguna refeccion , no quiso consentir , hasta que vió el aseo exterior del Cocinero , de cuyo caso soy testigo ocular.

Note lo segundo , que tenga todas las cosas en su lugar destinado , para que 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 veracidad del fuego los consume. Si á muchedumbre de hombres , como trescientos , v. gr. huviere de dár de comer, se podrá gobernar en esta forma : Por la tarde partirá las raciones , poniendolas en sus vasijas ; despues de media noche dispondra buen fuego , irá armando sus ollas con todo lo necesario , y el asado, y si compusiere pepitoria , la tarde antecedente al combite la dexará tendida sobre unos manteles, no se avinagre : cuide de quitar la espuma , y fazonada el guiso se pondrá á un lado del hogar, con un poco de rescoldo , y con esto se acabarán de cocer , y en el fuego desocupado pondrás las cazuelas de conejos , ó pollos , y luego que hayan hervido , con poco fuego se acabarán de cocer , teniendo cuidado de aumentarlo, si fuere floxo: despues para la sopada poco fuego es bastante. Si la Cocina no fuesse bastante capáz , elegir el campo raso , pues por no haverlo hecho así , hé conocido sufocarse un Cocinero en semejante funcion.

Note lo tercero, que no se fie en su habilidad para el desempeño; tomese tiempo, porque Dios castiga á los descuidados, y que fian 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; á mas, que es imposible dár gusto á todos, siendo los gustos tan distintos, como los individuos. Muy necesaria es al Cocinero la paciencia, para tratar á todos. No se haga parcial, dando á unos mas que á otros, ni mas bien compuesto; solo con los ancianos, y enfermos debe obrar con reglas de caridad, y prudencia, á imitacion de 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 estimacion, buena conciencia, con sosiego, y paz; y jamás se haga cargo el Religioso Cocinero de las llaves de los repostes: porque á algunos Prelados parece se puede guisar á muchos con poco recado; no todos los Cocineros son tan virtuosos, que puedan mantener con cinco panes la Comunidad de gente, que mantuvo Jesu-Christo, y lo que implicitamente
quie.

quiereñ , no se puede hacer sin milagro,
ó trampa ; lo primero prueba mucha vir-
tud , lo segundo gran bellaquería ; y mas
de quatro Cocineros taparán la boca al
Prelado con arróz , ó pencas de acelga,
en lugar de gigote , ó con guiso de carne
basta, en lugar de carnero , que es lo mis-
mo , que tomar gato por liebre. Sepa,
pues, el Cocinero, que la mentira no pue-
de estár mucho tiempo oculta , y que si
se dissiñula por conveniencia agena, des-
pues tendrá que purgar aún en esta vida;
porque el traydor es pagado , pero des-
pues muy aborrecido ; y así , observe el
cauto Cocinero un medio , en que con-
siste la virtud.

Note en fin , que se haga cargo de lo
que ha de guisar , y para quantos suge-
tos , proporcionando las vasijas , y vian-
das , y advierta , que menos malo es que
le falte un poco de caldo , que no el que
le sobre mucho ; el caldo ha de ser á pro-
porcion de lo que se pone en la olla : qué
falta hacen en estos tiempos miserables
Cocineros de conocida virtud, que á fuer-
za de milagros multipliquen los alimen-
tos ; pues es tanta la miseria de algunos
sugetos, que vienen á creer , que la ha-
bili-

bilidad 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 recibís , y gastais , tened una Tabla con numeros, y agugeros, poniendo en cada uno una cuerda , con dos nudos á 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 qué comieron , qué Huespedes hubo , y lo mismo respecto de las Cenas; con esta advertencia , pues , á la noche, con poco trabajo lo pueden apuntar, y darán las quantas en breve por meses , ó semanas , porque puede ser las pidan , quando menos piense el Cocinero: cuidado 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 de viandas , y sus requisitos , que no se quede muchas veces al juicio , y prudencia del Cocinero ; por-
que

que como no sé la cantidad de cosas que se quieren guisar , sería temeridad poner numero , y cantidad cierta en especies, y otros ingredientes. Procure pues el Cocinero , á proporcion de lo que yo señalo , poner , ó quitar , segun el sustento que componga ; y muchas veces echo largo para los Cocineros de Religiones, y Comunidades , en que suele ser abundante la cantidad de manjares.

Hé dicho á los manjares los nombres, que en comun estylo , y modo de hablar tienen en estos tiempos , si no gustaren, mudeselos el Cocinero , y bauticelos con otro nombre , que yo le doy facultad de Padrino , y si me murmurare , me quedará mas deudor.

Esto supuesto , y notado , no es mi intento escribir modos exquisitos de guisar , que para este fin yá hay muchos Libros , que dieron á luz Cocineros de Monarcas , pero la execucion de su doctrina es tan costosa , como dictada por lengua de plata ; en esta suena mas la lengua de oro de la caridad , ajustando el toque á personas por su Instituto Pobres ; y si Ricas , por la calamidad , y miseria de los tiempos tan apuradas , que oír otro len-
gua-

guage en esta materia , sería disponerlos á conjurar al Cocinero , como á mal nublado, y condenarlo, á perpetuo silencio. Es decir con ingenuidad , y sin presumpcion lo que alcanzan mis cortos talentos; y así, pido á los inteligentes miren con buenos ojos esta Obrilla , que sirve solo para Aprendices , y dexen la censura al infinito numero de necios, que no será dificultoso , que como en otras cosas , dén tambien aqui su cucharada; dissimulen mis yerros , atendiendo unicamente al afecto con que me someto á su gusto.

TABLA PRECISA A QUALQUIER Oficina.

cobra recau do.	Princi- pios.	Huef- pedes.	Cena, Comi- da de huevos.	Cobra especies por mes onzas.	Para los que han comido.	Para en- tegar ropa de Enfer- meria, ò Refecto- rio.
o						
o 1.	o 1.	o 1.	o 1.	o 1.	o 1.	o 1.
o 2.	o 2.	o 2.	o 2.	o 2.	o 2.	o 2.
o 3.	o 3.	o 3.	o 3.	o 3.	o 3.	o 3.
o 4.	o 4.	o 4.	o 4.	o 4.	o 4.	o 4.
o 5.	o 5.	o 5.	o 5.	o 5.	o 5.	o 5.
o 6.	o 6.	o 6.	o 6.	o 6.	o 6.	e 6.
o 7.	o 7.	o 7.	o 7.	o 7.	o 7.	o 7.
o 8.	o 8.	o 8.	o 8.	o 8.	o 8.	o 8.
o 9.	o 9.	o 9.	o 9.	o 9.	o 9.	o 9.
o 10.	o 10.	o 10.	o 10.	o 10.	o 10.	o 10.
o 11.	o 11.	o 11.	o 11.	o 11.	o 11.	o 11.
o 12.	o 12.	o 12.	o 12.	o 12.	o 12.	o 12.
o 13.	o 13.	o 13.	o 13.	o 13.	o 13.	o 13.
o 14.	o 14.	o 14.	o 14.	o 14.	o 14.	o 14.
o 15.	o 15.	o 15.	o 15.	o 15.	o 15.	o 15.
o 16.	o 16.	o 16.	o 16.	o 16.	o 16.	o 16.
o 17.	o 17.	o 17.	o 17.	o 17.	o 17.	o 17.
o 18.	o 18.	o 18.	o 18.	o 18.	o 18.	o 18.
o 19.	o 19.	o 19.	o 19.	o 19.	o 19.	o 19.
o 20.	o 20.	o 20.	o 20.	o 20.	o 20.	o 20.
o 21.	o 21.	o 21.	o 21.	o 21.	o 21.	o 21.
o 22.	o 22.	o 22.	o 22.	o 22.	o 22.	o 22.
o 23.	o 23.	o 23.	o 23.	o 23.	o 23.	o 23.
o 24.	o 24.	o 24.	o 24.	o 24.	o 24.	o 24.
o 25.	o 25.	o 25.	o 25.	o 25.	o 25.	o 25.
o 26.	o 26.	o 26.	o 26.	o 26.	o 26.	o 26.
o 27.	o 27.	o 27.	o 27.	o 27.	o 27.	o 27.
o 28.					o 28.	o 28.
o 29.					o 29.	
o 30.						
o 31.						

EXPLICACION DE LA ESTAMPA.

- A. Cuchillo.
- B. Cuchilla.
- C. Tajo.
- D. Cazuela.
- E. Olla.
- F. Espumadera.
- G. Caldera.
- H. Cucharón.
- I. Trevedes.
- K. Almiréz.
- L. Media Luna para picar el Gigote.
- M. Sartén.
- N. Paletilla.
- O. Tartera.
- P. Gubilete.
- Q. Rallo.
- R. Assador.
- S. Parrillas.
- T. Cazo.
- V. Tenedor grande.







CAPITULO PRIMERO.
DE LA COMIDA
DE CARNE.



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

Estofado.

LA carne de pierna cortarás en pedazos , como medias nuezes , y la freiras con manteca de puerco , y con el

A

prin-

pringue que te quedó freirás cebolla cortada menuda, y quando frita echala con la carne, poniendole dentro, v. gr. á una libra de carne, ocho onzas de vino blanco, quatro granos de ajos majados, peregil, pimienta, y sal: cogeras una cebolla, que sea ajustada á la boca de la ollita, y le irás poniendo algunos clavillos, y rajas de canela, y ajustarla bien á la boca de la olla, de modo que no se salga por parte alguna: la pondrás á cocer á fuego manso, dandole algunas bueltas, y quando pareciere estar cocida la carne, destapala, y acabala de sazonar sin mas caldo; es muy buen guiso: lo servirás sobre unas rebanadas de pan; supongo, que para crecidas Comunidades sirve poco, pero si no son muchos lo podras hacer: el modo siguiente te dará mas luz, aunque todo viene á ser uno.

Otro Estofado.

EMperdigarás las raciones cortadas en las parrillas; como se vayan emperdigando, ó tostando las pondrás en la olla, cortarás tocino menudo á modo de dados, lo freirás, y quando se pon-

ga blanco, echale cebolla menuda, dexale freir bien, luego lo echarás en el guisado, con todas especies, y un puñado de perejil majado, unos granos de ajos majados; pondrás la olla á fuego manso, con un poco de vino blanco, y fino tinto, cubre la olla con un pliego de papel, sobre el que pondrás un puchero de agua, y cercala con massera, no se exhale, quando te pareciere estar cocida, destapala, sazonalala, y echa un poco de agrio.

Gigote grueso.

PARA hacer este gigote, de la pierna cortarás la carne magra, como dados, tocino del mismo modo, echando cebolla, y la carne en la sartén, que se fria, y despues de frita la cebolla con el tocino; buelve la carne á la sartén, para que se emperdigue, lo qual executado, ponla á cocer en olla con sal, y todas especies, y quando te pareciere cocida, cortarás dos, ó tres pares de huevos duros, segun la cantidad de la carne, echalos en la olla con un puñado de perejil picado, y piñones remoja-

dos ; si echares taparas , salen grandemente : á este gigote suelen llamar Castellano , naturalmente porque tuvo allá su origen.

Gigote comun.

TOMARÁS de la carne magra , la asarrás bien en las parrillas , la picarás con unas cebollas , y unos granos de ajo , y un puñado de peregil , la pondrás á fuego manso , que se vaya reogando con pimienta , y sal , la irás añadiendo poco á poco con agua caliente del puchero , que tendrás sobre la boca de la olla , y quando estuviere cocida , lo pondrás de este modo : tomarás un puñado de piñones remojados , los machacarás con unos huevos duros , y echalo todo en el gigote , sazonandolo todo de especias , 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 sartén puesta al fuego , rebolviendola apresuradamente , y quando te parezca estár bien frita , sazonala de sal , y todas

das especies , y un poquito de caldo, una migaja de aguardiente ; lo servirás, y esto lo puedes hacer en media hora: no hallarás otro modo mas pronto para un principio de carnero ; en ocasion de huespedes repentinos es menester discurrir , yá que no se pueden echar.

Prebe.

PARA el prebe 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 almiréz , pón sal correspondiente, y pimienta , lo machacarás muy bien , lo desatarás con agua , y echalo en la olla con unas hojas de laurél : para treinta raciones echarás una libra de azeyte; si añades un hueſſo de tocino , sale bien, aunque tiene poco que sacar : ponlo á fuego manso , que se vaya reogando , y quando estuviere cocida la carne, la compondrás así , con un puñado de peregil , huevos duros machacados , lo desatarás con el mismo caldo , y un poco de agrio , si no hay tomates , que dé un par de hervores : es así muy bueno

una , ú otra vez. Advierte , que ha de es-
tár mas sabroso este , que otros guisados.

Lampreado.

ESte es un guisado , que se dá la ma-
no con muchos ; lo dispondrás así:
corta la carne á pedazos , como nueces,
ó raciones : picarás tocino , despues de
frito echarás cebolla , y la freirás en el
mismo tocino ; emperdiga en la sartén
con sal la carne , pón tambien pimienta:
emperdigala , la tendrás en una olla á
fuego manso , dandole algunas bueltas:
echale un poco de agua , no se focarre,
y se cueza : la fazonarás de sal , especies
finas , que son clavillo , y canela , un pu-
ñado de peregil , un poco azafrán : si
quieres hacer una salsa pronta , toma
unas yemas , las desatarás con una corta
cantidad de vinagre , despues con caldo
tibio , á fin de que no se coagulen , las
echarás en el guisado ; pero te advierto,
que no ha de hervir : sirve luego el lam-
preado.

Carne reogada en guisado.

PON las raciones en olla con sal, y pimienta, unos granos de ajos machados: cortarás tocino, y cebolla partes del tamaño de dados; quando las particillas de tocino estén blancas, añadirás la cebolla, que se fria todo bien, le echarás en la olla puesta al rescoldo, se irá reogando, poco á poco añadirás agua del puchero, que estará sobre la boca de la olla, y quando esté cocida la compondrás en esta forma: segun la cantidad del guisado, tomarás dos, ó tres bazos de carnero, assálos bien en las parrillas, machacalos en el mortero con unos granos de ajo, machaca afsimismo unas tostadas de pan remojadas en agua, y vinagre, y exprimidas, un puñado de peregil, brotes de yerva buena, clavillo, canela, y dos pares de huevos crudos: defatalo todo con el caldo del guisado, echalo en la olla, que dé dos hervores; es muy buen compuesto de tantos simples, si de muchos simples puede resultar un buen compuesto; pero un Cocinero de habilidad entre simples

fabe hacer buenos compuestos : cuidado
con el acierto.

Otra moda de menos trabajo, cocida la cena.

Sacarás dos , ó tres cucharadas de
caldo , echalo en la sartén con un
poco de vinagre , especies finas , que son
clavillos , y canela , lo pondrás á calen-
tar , añadiendo un puñado de harina,
rebuelvela bien , hasta que se queme,
de modo que se ponga parda , luego lo
echarás en la olla , que dé un hervor : es
gustoso , y se compone con poco recado.

Otro compuesto.

Tostarás rebanadas de pan , las pon-
drás á remojo con agua , y vina-
gre , limpia peregil con abundancia,
echalo en el mortero con media docena
de granos de ajos , con todas especies,
todo lo machacará , y quando este ma-
chacado exprime el pan , machacalo tam-
bien , defatalo con el caldo del guisado,
que dé dos hervores , lo fazonará ,
y podrás servirlo.

)(S)(

Otro.

Otro.

Siempre procuraras tener un puñado de piñones, ó de avellanas, huevos, por si te se desgracia alguna cena, para tener recurso: machacarás un puñado de avellanas, tén un tostón de pan á remojo, echarás un puñado de peregil, unos granos de ajo, todas especies, y quando esto se huviere machacado, exprime el pan, machacalo, echando quatro huevos crudos, lo desatarás en el caldo de la cena, dará un par de hervores. Si no tuvieres avellanas, ú otras cosas con que componer el guisado, lo harás con un tostón de pan, especies, huevos, y un puñado de peregil: esto se une bien con todo el guisado: hazte cargo de especies, y demás recado, proporcionandolo al guisado, y su cantidad, porque no te puedo dar regla fixa, y se queda á 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 cal-

do,

do , y se emperdigue á fuego manso, echandole un poco de vino blanco , si no tuvieres sea tinto , con unas hojas de laurel , y salvia.

Carnero verde.

LOS nombres de los guisados son como los titulos de Comedias , que en el titulo se faca poca substancia , y aunque sea muy expresivo , pocas veces dá bastante luz al ignorante. Así , amigo Cocinero , aunque seas Cocinero de Titulo , no hagas mucho caso de los ritulos , que sean así , ó así , porque nosotros tenemos Vocabulario á parte , y es preciso acomodarnos á los terminos de nuestra profesión : mira lo que debaxo del titulo te se propone , y aprende lo que ignores , que los titulos , si no eres critico , no te daran en rostro. Cortarás las raciones , las pondrás en la olla con sal , y pimienta , cortarás tambien tocino del tamaño de dados , lo freirás bien , echarás cebolla menuda , y frita , la echarás dentro de la olla , que pondrás á fuego manso , que se vaya emperdigando , dandole algunas bueltas;

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

Guisado à modo de prebe.

LA carne de pierna es la mejor para guisados; cortala en trozos, como nueces, ponla en la olla con sal, y hojas de laurél, toma tocino entre gordo, y magro, lo cortarás al tamaño de dados, lo freirás, echarás en la olla: luego machaca ajos con pimienta, y los defatarás con una poca de agua, lo echarás todo en el guisado, pón azeyte como para prebe, lo pondrás al rescoldo, que se vaya reogando, y quando te parezca lo añadirás con el caldo suficiente, lo sazonarás de sal, y de todas especies: procura siempre echar peregil, ó tomate, y te podrás chupar el dedo, si no eres politico.

Costrada de carne, y buevos.

TOMarás de lo magro de las piernas, lo emperdigarás en las parrillas, lo machacarás con un pedacito de tocino gordo, cebollas, y un puñado de peregil, y quando todo estuviere machacado, ponlo en la olla á fuego lento, que se vaya haciendo: hecho, compondrás huevos mexidos, del modo que te diré en el Capitulo donde se trate de los huevos; sazona el gigote de sal, todas especies, y piñones en pieza llana, echarás una porcion de gigote, luego pondrás otras de huevos mexidos, y assi irás armando la costrada, y quando esté compuesta le pondrás encima un manto de huevos bien batidos, con azucar, y canela, sobre todo el recado; pondrás mas fuego arriba que abaxo, hasta que haga costrá, y la podrás partir como tortada.

Costrada de otro modo.

CORTarás lo magro de la carne la picarás con un pedazo de tocino entre magro, y gordo, con peregil, unos
gra-

Granos de ajos : yá dixé se podían 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 sartén , y quando esté bien emperdigado lo pondrás en la olla , para que se cueza : tendrás cocidos unos trozos de longaniza , y los partirás á lonchas delgadas ; fazonará el gigote de todas especies , y unos piñones remojados , lo vaciarás en una tortera ancha , batiendo huevos correspondientes á 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 ; pón 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 vino blanco,

co, y azucar, con manteca de tocino, ó tocino picado: harás una hoja lo que coja la tortera, y pondrás allí el gigote; harás otra para encima, y si quieres pón dentro cogollos de alcachofas cocidas, ó magras de pierna de perdices, pollos, ó pechos de capones, y otras viandas: luego pondrás la tortera á fuego manso arriba, y abaxo, que se embeba aquella humedad, despues de embebida pondrás la otra hoja encima, y para bañarla tostarás azucar blanco, y lo machacarás, y con claras de huevos bien batidos untarás la costrada, hasta que esté blanca, esto es, darle el baño despues de cocida, porque para el baño poco fuego basta. Podrá servir á gente de suposicion, v. gr. Obispo, Provincial, &c. que para pobres es mucho regalo.

Almondigas de carnero.

Picarás con tocino gordo, peregil, y unos ajos verdes la carne magra que tuvieres, pondrás á cocer los huesos, que quitaste de la carne, con otro de tocino, y alguna corteza, para que haya substancia, y espumalo, dexandolo

coçer ; luego compondrás el picado de este modo : echarás un poco pan rallado , queso , y todas especies , azafrán , huevos crudos correspondientes , y lo amasarás todo bien en una vasija ; despues de amassada la pasta la sazonarás en crudo de sal , y especies , vaciarás el caldo de los huesos , en donde se han de cocer las almondigas , y las harás , sin que las manos las toquen , como diré en el Capitulo segundo Artículo quinto , tratando de las ranas : quando hayas hecho las almondigas cuecelas ; cocidas , tendrás una salsa de abellanas compuesta , como queda dicho , la echarás que dé un hervór , desatandola con un poco agrio : yo no soy aficionado á ellas , pero de este modo las comería gustoso.

Cebollas rellenas con carne.

Plcaras la carne magra , como arriba dixe la pondrás en una vasija con todas especies , pan rallado , sal , piñones , y un poquito de queso ; amasarás la pasta muy bien con huevos crudos , á proporcion de la carne , v. gr. á cada libra de carne pondrás ocho huevos , la sazona-
rás

rás antes de hacer el relleno ; de los hueßos que quitaße, y alguno de tocino coerás una agua, y la espumará : á las cebollas quitarás los cascós de dentro con una punta de cuchillo, las irás rellenando, y poniendo en vasija, donde están espaciosas : luego echarás el caldo de los hueßos, las pondrás á cocer, y cocidas echarás una salsa de abellanas tostadas, con unos huevos, y un poco agrio de limón. Son rellenos de mucha substancia, y gusto.

Lechugas rellenas.

QUando las lechugas son crecidas, son aptas para relleno : quítales los cabos hasta lo arrimado á las hojas, lavalas bien, ponlas á cocer en agua hirviendo con sal ; quando estén medio cocidas sacalas sin maltratarlas, escurrelas en una tabla limpia, compondrás el picado como para las cebollas, y el caldo de los hueßos de la carne, exprime las lechugas una cada vez, porque no les quede verdór : quando estén escurrecidas cogelas de abaxo, ensanchando las hojas de una, y otra parte ; pondrás

drás en medio mas bulto que un huevo; del picado irás cogiendo las hojas de una parte á otra , de modo que buelvan al cabo , las iras entretexiendo por las hojas , que tienen mas fuerza arrimadas á lo mas grueso del tronco ; de esse modo no es menester atarlas , como algunos hacen , tan atados como la lechuga: como te digo podrás jugar con la lechuga como con pelota , mas no la tires , si quieres ganar la passada ; las pondrás espaciosas en vasija , los cabos ácia arriba , las coceras con el caldo prevenido , y cocidas , con salsa de avellanas echales un embite.

Omita los pepinos un poco crecidos
 Calabazas rellenas.

EScogerás las calabazas del tamaño de la muñeca , les cortarás del cabo , y corona un dedo : luego tomarás media caña , que no tenga nudos , que esté á modo de las barrenas que tienen los Carreteros , ó Cuberos , y taladrarás las calabazas de una á otra parte , quitandoles el corazon , en cuyo hueco pondrás de la carne picada con los requisitos dichos en las almondigas del carne-

ro , rellenando las calabazas , y despues las pondrás en un una cazuela , echales el caldo de los hueffos , ponlas á cocer por espacio de dos horas ; la pasta , y huevos las comprime para que no se deshagan : quando estén cocidas echales la salsa de avellanas tostadas , con un toftón de pan remojado , huevos , y especias , desatandolo todo con el mismo caldo ; dará un par de hervores , moviendo de quando en quando la vasija , no se focarren : afsi las podrás servir.

Pepinos rellenos.

TOMarás los pepinos un poco crecidos , les cortarás dos , ó tres dedos ácia el pezón , y dedo , y medio á la corona , les quitarás la corteza , quita tambien el corazon del mismo modo que á las calabazas , tendrás dispuesto el relleno picado , como para los passados , rellena los pepinos , cuecelos con el caldo que llevo dicho , despues de cocidos echales la salsa : si quieres poner en el picado tocino magro , longaniza , ó salchicha , dice muy bien , como qualquier otra carne de ayes.

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 á fuego manso, y quando estuviere algo mas que medio cocida le echarás una salsa de avellanas, como queda dicho, poniendo de todas especies, y quando ya se huviere del todo cocido, tomados, ó tres granadas cocidas, y las exprimirás sobre el guisado: se hace así una salsa muy gustosa, y buena.

Lonjas magras de carnero, ó de ternera.

COrtarás las lonjas de la pierna del carnero, ó ternera al través, y no al hilo; de las terneras son mejores: las pondrás por la tarde con una poca de sal, hasta la mañana, y si tuvieres que freir de tocino, lo harás antes que las de carnero, ó ternera: fritas, ponlas en una cazuela, les echarás azucar, vino blanco, unas hojas de laurél, y una raja de canela, las dexarás cocer, y no se conocerá si son de carnero, ó de tocino.

Tortillas de gigote de Carnero.

Pica la carne , como para gigote , cuecela , y quando esté 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 sazonarás 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 están las yervas bien curadas , que es en Julio , y á 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 asfando ; con tocino frito , y agrio de limon las irás untando con unas plumas ; y lo mismo con la cola del carnero , y si á esta añades un poco de pan rallado , será linda para los inapetentes .

Sessos de carnero.

EL mejor modo de componer los sessos es cocerlos con agua, y sal, despues de cocidos cortalos á rebanadas muy pequeñas, vé las mojando con huevos batidos, y los freirás con manteca, ó azeite, sirviendolos con azúcar, y canela.

Manos de carnero.

DEspues de bien limpias en agua hirviendo las partirás, y quitarás un gusanillo, que tienen entre las dos uñas: las cocerás con agua, y sal; cocidas, los pondrás en una cazuela, con el caldo compondrás una salsa de piñones, y unos granos de ajo, peregil, tomates, queso rallado, un remojón de pan, y todas especies, lo desatarás con el caldo de las manos, que dén un par de hervores, y sirvelas de este modo, que en adelante hablaré sin rebozo del de los pies de puerco.

CAPITULO II.

PROSIGUE LA COMIDA DE CARNE.

Caldo belado.

Despues de bien cocida la carne, y sazónada de sal, sin especies, sacará del caldo, que no tenga grossura, lo pondrás á enfriar, y compondrás assi: á cada escudilla de caldo echarás dos yemas bien batidas, y desechas, y una onza de azucar, las desatarás con el caldo, que tienes á enfriar con el azucar, lo rebolverás todo. Si es poca la cantidad del caldo, lo pondrás en escudillas, y para cada escudilla es menester un puchero de agua hirviendo; pondrás la escudilla sobre la boca del puchero, y le harás hervir hasta que se quaxe lo de la escudilla como natilla: lo servirás con polvos de azucar, y canela, y si tuvieres muchas escudillas que componer, pondrás para cada una su puchero; mas si quieres hacerlo en una tortera crecida, poniendole fuego arriba, y abaxo, bien puedes, y assi lo partirás como torrada:

tada : es bueno , y hay muchos deseosos de saber componerlo.

Caldo de otro modo.

EN la mañana , despues de poner el cuerpo en tierra , y el espiritu en Dios , harás fuego en tu oficina , pón las ollas con agua ; despues de las cinco , ó las seis te irás á la Iglesia á oír Miffa , y encomendar á Dios á tí , y tus cosas : en bolviendo del Templo , corta las raciones , echalas en una perola , 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 cuece machaca una salsa de avellanas , con todas especies , huevos duros , y en lugar de pan , higados de cabrito , si tienes ; fazonarás la olla de sal , pimienta , y azafran , que tome buen color la carne , defatarás la salsa con el caldo , y echarás en la olla , que se ha de hacer , añadiendo de mas del caldo : al mismo tiempo apartarás un poco de caldo , y poner á cocer el de la olla ; en

dando dos hervores apartalo del fuego; poniendolo á sudar en una cesta de pajas; 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, rebolviendo, sin cesar, no se coagule: lo mismo harás quando lo echés en la olla. Si huvieres de dár á 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 las sopas de buen pan, un poco crecidas, y delgadas, las tostarás, preven tocino magro cocido, y unas tajaditas de higado fuitas, huevos duros, de estos dexa una porcion de yemas sin picar, pica peregil, y echarás una porcion de sopas, irás añadiendo del picado, y peregil, unos polvos de queso, de clavillo, y canela; pondrás de nuevo otra porcion de sopas con otro

tan-

tanto recado , y de este modo armarás las piezas : machacarás una salsa de avellanas , y la defatarás con el caldo de la olla , la pondrás á cocer en una ollita , dandole algunas bueltas , porque no se focarre ; quando esté cocida , sazonalala de sal , y especies , mojarás las sopas , echando la mitad de toda la salsa , las pondrás á hervir , y quando se haya embebido el caldo , retira las sopas , y echa la otra porcion de la salsa : las yemas que te quedaron partelas por en medio , vé las poniendo sobre las sopas , y si quieres poner unos cogollos de alcachofas cocidos antes , dicen bien entre medio de las yemas : pondrás fuego encima , hasta que se tuesten , y si en la salsa , al tiempo de defatarla , huvieres deshecho unos huevos crudos , no tendrás que echarlos despues por encima. Esta es una sopa muy buena , pero aun diré mas.

Sopa comun.

EScogerás del mejor pan que tuvieres , cortarás sopas largas , y delgadas , las tostarás en las parrillas , ó en tortera , con fuego arriba , y abaxo , y
ollita por-

porque no se quemien les darás alguna buelta; tendrás cocido el higado de carnero, lo rallarás, y queso, armarás las sopas en la vasija, de porcion en porcion de sopas les irás echando del higado, y queso con especies, clavillo, canela, y peregil picado, hasta que se llene la pieza; tendrás una salsa de avellanas machacadas, las defatarás con el caldo de la olla, ponla á cocer, y cocida echarás la mitad de la salsa sobre las sopas, las mojarás, y pondrás á hervir, y despues que hayan hervido, sacalas del fuego, echales encima la otra porcion de salsa, les pondras fuego en la parte superior, hasta tostarfe, las servirás así: es muy buena comida para todos.

Otra sopa.

Cortadas, y tostadas las sopas, como queda dicho, has de prevenir pechugas de capón, de perdiz, higado frito, y unos trozos de longaniza cocidos con la carne, y al mismo tiempo cocerás los capones, y perdices, y algunas lonjas de tocino defalado, y tierno, no tendrás que cocerlo, con algunos paxarillos,

rillos, y huevos duros: armarás la sopa; si quieres echarle dulce podrás, que á algunos les gusta con azucar, y canela, y algunos confites gruesos, ó grageas; y no dexes de echar en la olla especies, clavillo, canela, y azafrán. Despues de armada la sopa la bañarás de caldo, y la pondrás á hervir, hasta que se embeba el caldo: esta sopa no ha de llevar salsa; despues de compuesta, y hervida batirás unos huevos, echalos por encima, de modo que se introduzcan en la sopa, y sobre los huevos pondrás algunos dulces, corazones de alcachofas cocidas: si quieres poner un capón, ó gallina sobre la sopa, la cocerás primero, y despues de cocida la pondrás en el asador, que se tueste, y quando esté tostada pondrás en el asador un pedazo de tocino gordo, embuelto en papel de estraza, lo cebarás, y las gotas que caygan del tocino aplicarás á la gallina: asimismo batirás bien unas yemas, y con un manojo de plumas untarás la gallina al fuego, y quedará como si estuviera dorada. Tuesta la sopa, que haga costra por encima, y sentarás la ave los pechos para abaxo sobre la sopa. Esta sopa
pue-

puede salir á la mesa de un Grande de España.

Burete.

DEl burete de ayuno dirémos algo para el de carne: rallarás pan, y queso, para quarenta escudillas quatro onzas de queso; cocerás yervas, como son acelgas, lechugas, y algunos livianos, y lo picarás todo con un puñado de peregil, y acederas; todo el picado lo pondrás en la olla, donde se ha de hacer la escudilla, con el queso, echarás pimienta, azafrán, clavillo, y canela: quando estuviere la carne cocida la sazonarás de sal, azafrán, y pimienta, porque tome color; echarás el caldo en la olla, donde están las yemas, y lo pondrás á hervir: luego irás echando pan hasta que se tenga el cucharon, rebolviendolo, dexalo cocer, y lo sacarás en una cesta de paja, para que se sude, apartarás una cazuela con un poco de caldo, de modo que esté tibio, batarás en otra cazuela para cien escudillas cinquenta huevos, y los mezclarás con el caldo tibio; luego irás echando en la olla del burete, rebolviendo, de modo que no se trien.

Escudilla de Angel.

Dispón ocho libras de arroz, veinte de leche, seis docenas de huevos, otras seis libras de azucar, dos onzas de canela; la onza y media pondrás en infusión con agua en un pucherito tapado con papel bien doble, la media onza restante la tendrás hecha polvos con media libra de azucar: el arroz, después de bien limpio, se lava con agua tibia; si es menester darle dos aguas, y aunque sean mas: ponese á enjugar, muelese, passase por un cedazo de los de cerner harina; si fuere tiempo de calor no te fies en él, tiende la harina sobre unos manteles: la leche que no esté agria, no te espongas á afrentarte. Toma una sartén limpia, pónla al fuego con leche, que hierva, y allí conocerás si se tria, ó está agria: echarás la harina en una cazuela, la defatarás bien con leche, tendrás la restante leche al fuego, con el azucar pondrás la olla, que se ha de hacer la escudilla con la pasta al fuego; echarás la mitad de los huevos con claras, y la otra mitad sin ellas, y con un

cucharón lo has de rebolver sin cessar, añadiendo poco á poco , hasta que se cueza , y quede espesa : yá notarás quando no sabe á harina. Es de mucho trabajo , y dificultosa ; por esso la pongo con todas las circunstancias , y la servirás con azucar , y canela por encima. Advierte , que has de echar de quatro partes la una de caldo de carne sin especies ; no ha de tener mucho de grueso , ni la olla rancio , sí solo carne , y tocino.

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

LA escudilla de ayuno es de mas coste , y mejor ; pero si quieres gastar igualmente sacarás esta mejor. Monda las calabazas duras , cuecelas con agua , y sal , y cocida las passará por un lienzo claro , de modo que se queden todas las venas : las pondrás en una almohada á escurrir por la noche , y á la mañana entibiarás la leche , haciendo cuenta con la calabaza , y á cada cantaro de leche pondrás ocho libras de miel , desatandolo todo ; la pondrás afuego manso , y la rebolverás , de modo que no se socarre,

carre, y como se irá cociendo tomará cuerpo. Has de poner la quarta parte del caldo de carne, y en todas las escudillas procura echar poca grassa, porque se sube arriba, y afrenta, particularmente en arróz.

Pies de puerco rellenos.

HAS de focarrar los pies despues de limpios, los pondrás á remojo toda la noche, y al otro dia se han de cocer bien; despues de cocidos sobre una tabla les quitarás los hueffos sin hacer muchos pedazos: dexa, si puedes, cada pie sin despedazar, y sino une los, que con la pasta se componen; harás una pasta de harina, y huevos, y sino con pan rallado en lugar de harina: pondrás la sartén con manteca de puerco, ó azeyte, y los freirás poniendo una cobertera sobre la sartén, porque falta mucho el azeyte, ó manteca: los servirás con azucar, y canela, y si los quieres componer con salsa, despues de rebozados, hazla de peregíl, y avellanas, la defatarás con el caldo, que se cocieron los pies, y ponle todas especies.

Pepitoria.

LA pepitoria se suele hacer de higa-
dos, y livianos de cordero, ó ca-
brito. Los livianos cocerás con agua, y
sal, los higados emperdigarás en las
parrillas, ó en horno: después los lim-
piarás de aquellas telillas, y ganchones,
los picarás, y freirás con manteca, ó
azeyte, echando cebolla á medio freir,
que con los higados se freirá del todo:
quando estuvieren fritos los pondrás en
una cazuela, machacarás salsa de ave-
llanas con unos granos de ajo, todas es-
pecies, y un toston de pan, para que to-
me cuerpo la salsa; la desatarás con un
poco de agua sazónada de sal, echarás
huevos duros picados, y un puñado de
peregil, y piñones, con todo lo dicho
dará un par de hervores.

Sangre de cordero, ó cabrito.

TEndrás cebolla cortada á lo largo
con abundancia, le echarás sal, y
pimienta; luego que deguellen al cor-
dero mezclarás la sangre con la cebolla,

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

Ternera assada.

COrtarás la ternera en pedazos de á media libra , y los pondrás en una cazuela entre dos fuegos , se irá assando poco á poco , y quando esté medio assada freirás tocino gordo , y lo pondrás en una cazuela ; machacarás ajos , peregil , pimienta , con agrio de limón , y sal , y una porcion de agua , le irás dando bueltas , y untando la ternera , se hace muy gustosa ; y si está gorda la pondrás á assar con sal , y quando esté medio assada le quitarás aquella humedad , y le echarás un poco de manteca de tocino , y vino blanco , ó aguardiente , y si no tienes manteca , azeyte bueno.

Conejos en prebe.

EL mejor modo de guisar los conejos es en prebe; despues de despellejados los sobreassarás muy bien en las parrillas, los haras pedazos, y los pondrás en olla, ó cazuela, les echarás azeyte crudo, perejil, ajos, pimienta, los pondrás á fuego manso, que se vayan reogando, los añadirás con agua caliente, y quando estén medio cocidos les echarás unas hojas de laurél, clavillo, y canela; y si añades tapará 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 del tamaño de dados, lo freirás, echarás los gazapos que se frian con un polvo de sal, los pondrás en la olla, que se vayan reogando con aquel recaído, y en esse tiempo prevendrás una salsa así: machacarás avellanas tostadas con un remojón de pan, unos granos de ajo, pe-

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, ó manteca son tambien buenos, echandoles todas especies, un poco de vino blanco, ó aguardiente.

Lonjas de tocino.

Cortarás las lonjas, que no tengan rancio, las echarás á remojo una noche, y si has de dar garvanzos se remojan bien con las lonjas; despues de remojadas las enjugarás con un paño, las freirás con manteca de puerco, ó con azeyte, y las compondrás en una cazuela, les echarás azucar, canela, y vino blanco; las pondrás á cocer, y las servirás con polvos de azucar, y canela por encima: y si las quieres hacer sin dulce tambien podrás, despues de fritas echarles agua, y una raja de canela, hojas de laurel, y quando estén cocidas un poco vinagre. Otras podrás hacer así: todo genero de longas han de estar bien desaladas; las pondrás en tortera con peregil, y azeyte, unos granos de agráz, ó ruedas de limón; les 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 estén duras, ó saladas.

Longaniza, ò Solomo.

LA longaniza, ó solomo se hacen así: lo freirás, después lo pondrás en cazuela con un poco de vino blanco, ó aguardiente, que cuezan con unas hojas de laurel, y una raja de canela: la vasija ha de estar bien tapada, de modo que no se desbreve, y quede con muy poco caldo, que así es muy gustoso.

Una cabeza de cordero.

PArtirás dicha cabeza por enmedio, y levantarás con la punta del cuchillo las ternillas, por si está fucia, y la lavarás; limpia que sea, la compondrás así: le pondrás dentro perejil, ajos majados, un polvo de pimienta, sal, y un bocado de tocino delgado entre magro, y gordo: la atarás con una hebra de hilo, y la embolverás en un pliego de

de papel de estraza , la assarás , y se enternecerá hasta los huesos ; pero no los comas.

Otra cabeza.

LA assarás con tocino , peregil , ajos majados , un polvo de pimienta , y sal , y unos granos de agráz ; si no es tiempo pondrás agrio de naranja , ó limón ; la embolverás en un pliego de papel de estraza , untado con manteca de tocino , dexala assar : tendrás una salsa de avellanas , peregil , un grano de ajo machacado con dos yemas en la salsa ; la pondrás en una cazuelita á cocer con una cucharada de manteca , que se trabe ; descubrirás la cabeza , y la rellenarás con la salsa ; la bolverás á atar con el hilo preciso , de modo que se pueda defatar facilmente ; la pondrás en el assador á fuego manso , que se vaya tostando , y en la salsa que te quedó añadirás pan rallado , y mas yemas , le irás dando , hasta que esté assada , con unas plumas : advierte , que ha de llevar todas especies , pero no si le echas azucar , y canela.

Liebre guisada sin agua.

D Espellejarás la liebre, la harás trozos, y la pondrás á remojo en vino blanco, que se defangre bien; despues sacará, y freirá los trozos con manteca de tocino, y quando estuviere bien frita, la pondrás en la olla, echando de todas especies, menos azafrán, con dos granos de ajo majados, y sal; con aquel caldo 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 á remojo, pondrás la olla á fuego manso, que cueza un par de horas, y se hará una salsa muy gustosa.

Ternera estofada.

D E lo magro de la ternera cortarás pedazos como nueces, freirá 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
gra-

granos de ajos majados, y sal, todas especies, peregil, y unas hojas de laurél: despues de este recado, la pondrás á fuego manso, con un papel en la boca del puchero, para que no levante el hervor, y con un pucherito, que la tape, con agua. Harás una poca masseta, y la pondrás en la circunferencia de la olla principal, de modo que no se exhale, dexala cocer dos horas: afsi facarás poco, pero buen caldo, y muy gustoso.

Lechoncito de leche con arróz.

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

Plato de buevos, y leche con dulce.

TOmarás pan rallado, lo tostarás, y quando esté bien tostado echarás

á una escudilla de pan dos de leche, quatro onzas de azucar, dos pares de huevos frescos bien batidos, lo rebolveras todo, lo pondrás entre dos fuegos, que se tueste; lo servirás con azucar, y canela por encima, te servirá para dia de ayuno.

Para añadir un plato con lenguas de ternera.

Quando estén bien cocidas las lenguas, las raerás con un cuchillo, para cada una prevendrás una libra de almendras mondadas, las echarás en el mortero con ocho onzas de azucar, y media docena de yemas de huevos duros, machacalas con las almendras las lenguas, y se hacen como mazapán: de este modo puedes hacer pasteles en el horno, ó sartén; ó una buena costrada, echando tres, ó quatro onzas de manteca á cada libra de almendras, que no estén rancias, porque lo echarán todo á perder; y si no hay manteca de baca, sea de tocino, y esta mixtura es buena para criar Ruiseñores, porque se guarda mucho tiempo en un puchero; pero no gastañ

tan este alimento Señores ruines , por ser de tanto gasto , 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.

Cabeza de ternera en guisado.

POndrás dicha cabeza en un caldero de agua hirviendo , la sacarás , y pelarás con un cuchillo ; despues de pelada , la cocerás con agua , y sal ; cocida , la partirás , y quitarás los 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 assarás entre dos fuegos : es muy gustosa con tomates , ó ruedas de limón. Si la quieres componer de otro modo , puedes despues de cocida con agua , y sal , ponerla en una pieza con vino blanco , quanto se bañe , unos granos de ajos majados , pimienta , clavillo , canela , la dexarás cocer , hasta que tenga poco caldo , la sazónarás de sal ; si la quieres servir , des-

despues de cocida, en dos mitades tostadas con manteca, y pan rallado, tambien es buena, y cocida blanca con pimienta, y un poco vinagre, y peregil en rama. Tambien assi; 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, ó quatro assaduras, las embolverás con las telas, las assarás, y machacarás muy bien, las sazónarás con todas especies, y zumo de limón, seis onzas de azucar; pondrás media docena de huevos duros, y si hay mas cantidad, aumentarás el recado, y dos lonjas de baca cocida, y machacadas, almendras tostadas, y machacadas con
caf-

cafcara , les dá buen gusto : compondrás la costrada , haciendo un poco de massa fina con yemas , y manteca , un poco de azucar , y vino blanco , la sobarás bien , hasta que haga correa (que muchas hay que por no sobarlas no la tienen) harás una oja de dicha massa , untarás la tortera con manteca , y pondrás en ella la oja , sobre esta el picado con ocho huevos batidos , y media libra de azucar ; pón 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 , ó pescado , como sea bueno : yá dixé que el sollo era el mejor para hacer qualquier cosa , y de cerca de la cabeza puedes cortarle lonjas , como al tocino , y dudará el que no sepa la especie de lonjas.

Criadillas de Cordero.

CON bastante rubor , amigo Cocinero , me pongo á tratar de esta especie , porque como te he hablado de chanza , y las gentes están tan puestas en equivocos en materias poco decentes , no quisiera darles materia para entrete-
ni-

nimiento tan arriesgado; pero diré brevemente lo que entiendo : ojalá sea sin ofensa de tus oídos. Abrirás las criadillas de los corderos , que en el mes de Abril , y Mayo son las mejores , les quitarás la primera , y segunda tela, las pondrás á cocer con agua , y sal , y quando estuvieren cocidas , las escurriras ; hervirás azeyte; las freirás ; fritas , las pondrás á escurrir , batirás unas yemas de huevos, con un polvo de harina, y sal, las irás mojando , las bolverás á freir , y las servirás con azucar , y canela. Es plato muy regalado.

Cordero, ò Cabrito assado.

PArtirás el cabrito , ó cordero en raciones de media libra , ó como quisieres , lo pondrás en una cazuela con fuego arriba , y abaxo , le darás algunas bueltas ; y quando estuviere medio assado, le echarás un poco de tocino frito , un puñado de perejil machacado , unos granos de ajo majados, y agrio de lima; si estuviere duro , y no tuvieres tocino , lo enternece un poco vino blanco , ó aguardiente , y el azeyte crudo ; y si no echa-
rás

rás dos cucharadas de grassa de la olla; pero si están gordos, nada de esto es menester, sino sazonarlos de sal, y así como la nieve á nadie espera, ni el asfado, porque si se passa se echa á perder.

Escudilla de Farro.

ESta es una escudilla, que en la Orden de nuestro Padre San Francisco se practica poco, y lo mismo digo de otras cosas; pero no se pueden dexar de poner para otras Comunidades: solo se me ha ofrecido una vez, y aunque entre en ella cebada no importa, pues vemos, que cada dia se ordena á los enfermos. Sacudirás la cebada, que viene á estár medio molida, para quitar las pajas, y la lavarás con agua tibia tres veces; luego la cocerás con caldo de carne, hasta que esté un poco espesa: machacarás unas almendras mondadas en el almirez, han de ser pocas, porque solo sirven para blanquear el farro, lo machacarás todo, despues lo passarás por una servilleta, exprimiendolo bien, de modo que solo quede la tastara: lo bolverás á la olla, y echarás mas azucar, que esté

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

Manos de ternera.

L Impiarás las manos de ternera afsi: En una perola de agua hirviendo las capuzarás , ó sumergirás cada una en su vez , porque no se passen , las raerás con el cuchillo , quitandolas bien el pelo , y las pesuñas ; luego las pondrás á cocer con agua , y sal , y despues de cocidas , las compondrás afsi : Si las quieres deshuesar , y darlas rebozadas con huevos,

vos, y pan rallado, fritas, y despues unos polvos de azucar, y canela, son buenas; y si no las podrás hacer con salsa de avellanas, ó piñones, echando un poco de queso, peregil, y ajos machacados en la misma salsa, y dé dos hervores.

Salpicón de Baca.

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

Arròz de grassa.

DEL caldo de la carne se hace este arròz, y es muy bueno. Despues de cocida la carne la fazonarás de sal, sin ningun genero de especies; tendrás el arròz limpio, y lavado con agua tibia, lo pondrás á escurrir, y quando estuviere la carne cocida, emperdigarás tu
arròz

arróz con el caldo de la carne; le echarás una libra de azúcar á cada libra de Arróz, y leche de tres onzas de piñones; y á cada ocho libras de arróz, y azúcar, una onza de canela en infusion; y despues de afsi compuesto, echarás á cada libra media docena de yemas defatadas con el mismo caldo, le servirás con azúcar, y canela por encima, y á algunos parecerá es arróz con leche.

Alcachofas rellenas.

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

Alca-

Alcachofas con tocino magro.

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

Alcachofas con dulce.

LAS mondarás, quitandoles las hojas duras, las darás una cortadura en el pezón, para que penetre el recado, y siempre que las limpies las pondras en agua fria, y quando hierva el agua las escaldarás, y las pondrás á cocer con agua, y sal, y cocidas las compondrás así: freirás tocino del tamaño de dados, con cebolla menuda, y la echarás sobre las Alcachofas; despues de escurridas tomarás azucar á proporcion, y les darás dos bueltas á fuego manso. Este es el modo, que acostumbra las Monjas, pero á todos no les agrada el dulce, aunque sea de Monjas.

Alcachofas assadas.

DEshojarás las Alcachofas , de modo que quede solo lo tierno , las darás un corte por el pezón , las despuntarás un poco , para que se introduzca el recado : tomarás tocino entre magro , y gordo , lo freiras , lo echarás en las Alcachofas con un poco de sal , y un puñado de peregil machacado , unos ajos verdes , con un polvo de pimienta , las pondrás fuego arriba , y abaxo , las darás unas bueltas ; y aunque te parezca están duras , por la parte interior estarán tiernas , y gustosas. Si fuere dia de ayuno , en lugar de tocino pondrás azeyte con ajos fritos.

Rellenos de pan , y grassa.

DEspues de cocida la carne , has de rallar pan á proporcion del Relleno , que pensares hacer , y queso , de modo que á seis partes de pan corresponda una de queso ; echarás de todas especies , peregil , yerva buena , y unos cogollos de Lechuga cocidos con agua,

y.

y sal : á cada docena , que han de ser como nueces, echarás media de huevos crudos , tomarás caldo de la olla , y harás la pasta ; pondrás una cucharada de la pasta en una xicara , mojudola de quando en quando , y saldrán sin el tacto de las manos ; si á estos Rellenos quisieres echar pechugas de capon picadas , ó alguna porcion de tocino magro cocido, ó de bacca , todo es bueno. Despues de armados los cocerás con el caldo de la carne que te quedó, como las Almondiguillas , aunque estos no han menester cocer tanto.

Fideos gruesos.

R Allarás pan , y queso á proporcion, á seis partes de pan una de queso, echarás de todas especies , azucar , y canela , huevos crudos correspondientes ; harás pasta de esto, no muy dura , la amasarás con caldo de carne : hecho esto, pondrás una perola con el caldo que te quedó á hervir con fuego lento , cogerrás una espumadera de agugeros creciendo , pondras la pasta en la espumadera, y con un cucharon la irás apretando , que cayga sobre el caldo , que estará hirvien-

do, dexalos cocer, y quedarán como cabos de cuchara: cocidos, los echarás en los platos, y sirvelos con azucar, y canela por encima.

Liviano gustoso.

EL Liviano, con todo el guarguero, pondrás á cocer en la olla de la carne, lavandolo primero, y ha de estar de modo que se espume, teniendo el guarguero fuera de la olla. Cocido que sea, lo sacará, y partirás en pedacitos, como dados; lo compondrás así: machacará quatro granos de ajos con un polvo de pimienta, lo desatará con vinagre, lo echaras sobre el Liviano con azeyte 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

mo nuecès , freirás tocino como dados, y en su pringue la Baca , la pondrás en la olla donde se ha de hacer ; pondrás el tocino que quitaste en la sartén , y lo bolverás á freir con cebolla menuda; lo echarás todo en la olla , con todas especies , unos granos de ajos machacados, un poco de vino blanco , un puñado de peregil , se cocerá á fuego manso , tapado con papel doble, emmassetado, puesto un puchero de agua encima ; media hora antes de servirlo lo fazonarás 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 troncharás el garron, y lo cocerás con agua hora y media : hecho esto, lo acomodará 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 laurél , 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.

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

CAPITULO IV.

DE LA VOLATERIA.

Codornices assadas.

Assarás las Codornices de este modo: despues de peladas, y limpias las pondrás en el assador, tendrás una cazuc-

zuelilla con un poco de manteca á calentar ; en ella echarás sal , y un poco de pan rallado , con un polvo de pimienta , y una yema , para cada par de Codornices ; rebolverás este batido , y les irás dando con unas plumas , al mismo tiempo las irás rebolviendo , de modo que estén roxas , y lo mismo podrás hacer con los Pollos tiernos , ó Perdigoness ; y si cocieres alguna Gallina , ó Capon se pueden componer del mismo modo.

Codornices en guisado.

PARA estas freiras tocino gordo , del tamaño de dados , y quando esté frito , quitarás aquellos pedacitos , y freirás las Codornices , las pondrás en el puchero , y con el pringue freirás cebolla , la echarás en él 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 tendrás al sereno dos noches , los pondrás á cocer en la

olla, que estén medio cocidos, y los sacará, y pondrás en el asador bien seguros, los untarás con manteca, echando unos polvos de sal, y pimienta; pondras unos clavillos clavados por el pecho, y grueso de las piernas, los empapelarás con papel de estraza, los atarás bien, y los asarás á fuego manso; y quando estén bien asados, harás esta salsa agri-dulce, con un poco de azucar, y zumo de limón, canela, pimienta, sal, y un poco caldo. Esta salsa es buena para todo genero de aslado, y para enfermos, porque los mas gustan de ella, pues todo lo agri-dulce es muy gustoso.

Perdices en guisado.

Limpias las Perdices, las emperdigarás, y las pondrás 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, será mejor, que se cuezan á fuego manso, y cocidas defatarás unas yemas, echandolas por encima, las servirás; porque no gustan á muchos en prebe.

Perdices en prebe.

EL modo mas común de componer Perdices es el prebe : despues de limpias las sobreassarás en las patrillas, las acomodará en una cazuela, les echarás peregil, pimienta, sal, azeyte crudo, unas hojas de laurél, con unas ruedas de limón, ó naranja, y agua, que las cubra, las cocerás con unos ajos majados; y si no tuvieres naranja, ó limón, echaras azeytunas sin hueslos, ó tapará : quando estuvieren cocidas las sacarás del fuego, defatarás una yema para cada Perdiz, y se hará una falsilla muy gustosa, las servirás de este modo, y puedes enteras, que será mejor plato.

Perdices assadas con Sardinias.

A Las Perdices, despues de bien limpias, pondrás dos Sardinias dentro del cuerpo á cada una, de modo que no se salgan, las assará con buena manteca de tocino, y si no la tuvieres, freirás tocino, y lo echarás sobre las Perdices con unos tomates sin cutis; para
qui-

quitarfele, echalos en las brasas ; si no tuvieres tomates , echarás agrio de lima, ó naranja , con un polvo de pimienta, sal , un poco de perejil ; las assarás entre dos fuegos , y quando se huvieren assado les quitaras las Sardinias : servirás las Perdices , que siempre les quede el gusto de las Sardinias , si hay alguno que apetezca mas el gusto de Sardinias , que de Perdices , que no faltarán preñados.

Pabo assado con verduras.

DEspues de bien limpio el Pabo grueso , le cortarás los alones , y cuello , le recogeras los garrones ácia la rabadilla , de modo que haga poco bulto , lo cocerás, y cocido lo compondrás assi : le pondrás dentro tocino frito , en poca cantidad , cogollos de lechuga, pencas de cardo cocidas antes con agua, y sal , un polvo de pimienta , y sal ; acomodará el Pabo en una tortera , lo bañarás bien con manteca de puerco , sal , y pimienta , lo llevarás al horno , tendrás cuidado de darle algunas bueltas, y quando estuviere assado tomarás una escudilla de vino blanco bueno , lo ro-
cia-

ciarás bien , lo bolverás al fuego , y se pondrá tierno con el vino ; pondrás pedazos de cardo , y lechugas emperdigadas , como está dicho , en la substancia del Pabo , con unas lonjas de tocino largas , y estrechas , fritas , lo bolverás al fuego , hasta que tomen del recado las verduras , con un polvo de canela por encima : son de tanto gusto las yervas , como el Pabo.

Pollos assados.

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

Pollos guisados.

Después de bien limpios pondrás manteca de tocino en la sartén, y los irás emperdigando .si no tuvieres manteca, con tocinos; los echarás en la olla, donde se han de cocer, y en el pringue que te quedó freirás una poca cebolla menuda, y la echarás sobre los Pollos, con todas especias, pimienta, clavillo, y canela, porque el azafrán sirve de noche, como la luz artificial de día; luego que tuviere las especias, un poquito de sal, y una porcion de vino blanco, lo pondrás á fuego manso, con un puchero de agua encima, en cuyo circuito pondrás maffeta, para que no se exale la substancia, y de este modo los tendrás cerca de una hora; sobrealzará los higadillos de los Pollos, los machacará con un grano de ajo, los desatarás con el caldo del guisado, después de bien fazonado lo bolverás á tapar: dexalo dar dos hervores, se hará una sálfa mejor, que de avellanas.

Pepitoria de menudillos de Pollos.

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

Pollos rellenos.

Cortaráse los alones, y pescuezos, compondrás carne, como en los rellenos de lechugas, ó almondiguillas; la cocerás, y quando estuviere cocida la dispondrás con todas especias, y peregil; la fazonará de sal, y echarás unos huevos crudos; compondrás pasta, rebolviendola bien; rellenará los Pollos, después de rellenos les cruzará, los

Pepitoria de menudillos de Pollos.

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

Pollos rellenos.

COrtarásles los alones , y pescuezo ; compondrás carne , como en los rellenos de lechugas , ó almondiguillas ; la cocerás , y quando estuviere cocida la dispondrás con todas especies , y peregil ; la sazonarás de sal , y echarás unos huevos crudos ; compondrás pasta , rebolviendola bien ; rellenarás los Pollos , despues de rellenos les cruzarás ,
los

los garrones, porque no se falga el picado, los asifará en una cazuela, echando una poca manteca de puerco; si los quifieres dar con salsa, tomarás un poco de caldo de la olla, y despues de cocidos echarás una falfá de avellanas con huevos, como está dicho en otros guifados.

Pollos lampreados.

PAra estos Pollos, bien limpios, y pueftos en su ollita, freirás tocino en dados, y frito echarás 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 fazonarás de fal, echandoles un poquito de azafrán para color, y este con un poco de agrio, dice bien con peregil, y harina quemada.

Anades con membrillos.

ASifará las Anades con falfá de membrillos; los mondarás, partiendolos por en medio, y los cortarás en rebanadillas delgadas, tocino en dados, lo freirás, hasta que esté blanco; frito que

esté

esté, echarás cebolla menuda, y los membrillos los reogará, hasta que queden blandos, los fazonarás con todas especies, y canela; echarás un poco de vino, vinagre, azucar, y caldo; tendrás las Anades asifadas con tocino, las compondrás sobre unas rebanadas de pan tostado, luego echarás la falfá por encima: esta falfá sirve para otros paxaros gordos, como son Alcaravanes, Gargas, y Liebres, si son tiernos; y si quieres componer una pierna de carnero, ú de baca, es buena con dicha falfá.

Anades para caminantes.

LAS Anades comunmente son duras, y para los caminantes suelen tener poco tiempo para componerse, por lo que harás esto: despues de limpias las chamuscarás, porque siempre les queda algo de vello; las pondrás en el asfador, freirás tocino, y aquel pringue echarás en una cazuela, con unos granos de ajos majados, fal, pimienta, agrio de lima, ó agráz; se irán asfando poco á poco, las irás untando con un manajo de plumas, de modo que se empape prin-

esté , echarás cebolla menuda , y los membrillos los reogará , hasta que queden blandos , los sazónará con todas especies , y canela ; echarás un poco de vino , vinagre , azucar , y caldo ; tendrás las Anades assadas con tocino , las compondrás sobre unas rebanadas de pan tostado , luego echarás la salsa por encima : esta salsa sirve para otros paxaros gordos , como son Alcaravanes , Gangas , y Liebres , si son tiernos ; y si quieres componer una pierna de carnero , ú de bacca , 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 harás esto : despues de limpias las chamuscarás , porque siempre les queda algo de vello ; las pondrás en el assador , freirás tocino , y aquel pringue echarás en una cazuela , con unos granos de ajos majados , sal , pimienta , agrío de lima , ó agráz ; se irán assando poco á poco , las irás untando con un manojo de plumas , de modo que se empape el prin-

pringue ; y quando te pareciere estar
 asadas , tendras un poco de aguardien-
 te tibio , con el que las rociarás , que
 aunque las Anades , ó qualquiera Ave
 silvestre sea dura , assi se enternece , y
 se compone pronto el guisado , y con él
 desocupa ligero al caminante.

Gallinas con acederas.

ASfarás una Gallina , la harás quar-
 tos , y con un poco de tocino en
 dados muy menudos , los freiras bien,
 hasta que esten blancos, y echales un po-
 co de cebolla muy menuda ; reogará la
 Gallina con el tocino , y la cebolla , le
 echarás caldo , quanto se cubra , con un
 poquito de vino , un poquito de vinagre,
 y si tuvieres un poco de manteca fresca,
 se lo puedes echar ; sazona con todas es-
 pecies : en este platillo no se echan hue-
 vos , ha de salir un poco agrio. Si le
 quisieres poner un poco de verdura pi-
 cada , podrás , y en particular acederas,
 qualesquiera que sean,

Pichones, ò Pollos rellenos.

PAra rellenos assados freirás tocino, y cebolla; echarás la carne majada, y huevos crudos, y freiráslos hasta que se sequen, como huevos rebueltos, echarlo todo en el tablero, lo machacarás de nuevo con peregil; lo pondrás despues en una cazuela, echarás de todas especies; amassarás la pasta con huevos crudos, teniendo aparejadas las Aves, quitados los pescuezos, y alones, las rellenarás, despuntando la rabadilla; cruzarás los garroncillos, porque no se salga el relleno; tomarás un pliego de papel de estraza untado con manteca, un polvo de sal, y pimienta, los embolverás cada uno de por sí, los pondrás entre dos fuegos: si el fuego es manso, se assarán en hora y media, rebolviendolos de quando en quando.

Gallina dorada.

DEspues de bien limpia la Gallina gruesa, la cortarás los pies, alones, y pescuezo; la cocerás en la olla de

la carne, y cocida la facarás, la pondrás en el assador segura, embolverás un pedazo de tocino gordo, lo calentará en la punta del assador; enciendolo, y las gotas destiladas rociarán la Gallina por todas partes; tomarás despues quatro yemas, las batirás bien, unta con ellas la Gallina, assi caliente: si quieres echarla azucar, y canela, podrás, y sino sola canela; y machacada ésta, ponla sobre la sopa, y lo mismo harás con Capon, ú otro genero de aves.

Pasteles de Pollos, ò Gazapos.

LImpiarás los Pollos, ó Gazapos tiernos, y gruesos, los despedazarás, y los pondrás en guisado con tocino frito, cebolla, peregil, dos lechugas majadas, quatro granos de ajo, con todas especies, y un poco de vino blanco, los dexará que se assen á 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 á pedaci-

eitos la massa , la ensancharás á 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 horno , y quando estuvieren á medio cocer , batirás un par de huevos , los bañarás con unas plumas , los bolverás 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.

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

Pollos, ò Capones assados.

L Impios lós Capones, ó Pollas, partidos como queda dicho, los harás un agujero junto á la rabadilla, para que esté recogida la pierna del Capon, que ha de partirse por mitad, los assarás en una cazuela con buena manteca de tocino fresca, que podrás mantener todo el año así: En la vasija de la manteca has de echar agua clara, que dure allí lo mas doce dias, y si la mudas de ocho en ocho dias será mejor, y jamás se bolverá rancia, la podrás aprovechar para muchas cosas, la gastarás en assados; y las Aves compuestas con ella, peregil, dos granos de ajos majados, un polvo de pimienta, sal, y azafrán, son linda cosa; y si los Capones estuvieren duros, que den un hervor en la olla de la carne; y para quando estuvieren assados, tendrás un poco de gigote bien compuesto en los mismos platos, donde servirás los Capones pico arriba, les echarás una cucharada de gigote: sírvelos de este modo.

Almondiguillas de Ave.

TOmarás las pechugas de las Aves; que sean buenas, lo demás cocerás para caldo; las machacarás bien, macharás asimismo una enjundia de Gallina fresca; tendrás á remojo una miga de pan blanco; mezclarás el pan con la enjundia, con dos yemas de huevos, lo mezclarás con la carne, machacalo todo junto, lo pondrás en torteras, echando dos huevos crudos, lo sazonarás de sal, y canela; tendrás caldo de Ave colado, sin ningun genero de verdura; lo pondrás en una cazuela, y harás las Almondiguillas del tamaño del pulgar lo mas; las echarás en el caldo hirviendo, cocerán como por espacio de tres quartos de hora, pondrás un poco de agrio de lima, ó 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 prontos, y gustosos. Despues de bien limpios, los harás quartos, los frei-

rás con tocino, ó con azeyte ; tendrás un puchero de agua sazónada de sal ; machacarás ajos , de modo que sobrefalzan con pimienta , agráz , y azafrán : todo esto lo machacarás junto , desatalo con el agua del puchero , que dé dos hervores , con un puñado de pan rallado ; tendrás los Pollos compuestos en una tortera , los echarés la salsa por encima , que den otros dos hervores , teniendo cuidado de menearlos , no se socarren. Estos son unos Pollos , que si corre priesa , se pueden componer en media hora , porque de la sartén salen de modo , que se pueden comer : la salsa sirve para suavizarlos , y abultarlos.

Substancia para enfermos.

Aunque sea poco lo que el enfermo tome , es menester sea substancioso. Para una escudilla tomarás un quarto de Gallina buena con una docena de garvanzos , y una punta de brazuelo de carnero ; y quando estuviere cocido tomarás el quarto de Ave , lo majarás en el almirez ; tendrás un pedacito de pan remojado en el mismo caldo , lo ma-

jarás con la carne , desatalo con el caldo de la Gallina , de manera que quede en una escudilla ; lo colarás por un paño limpio , echalo en un pucherito, ponlo al fuego , quanto se caliente ; lo sazonarás con sal , y un poco azafrán, y se puede dár al enfermo , rebolviendolo con una cucharita , porque suele asentar parte de la carne en la escudilla, aunque se haya colado ; por esto , y porque los caldos , y substancias han de ser muy frescas , principalmente en Verano, en que si se guardan mucho rato se corrompen , lo que se havia de cocer una vez , lo pondrás en dos, y si quieres desatar alguna yema de huevo fresco , lo harás primero en agua , para que esté medio cocida , antes de echarla en el caldo , batiendola en otra escudilla.

Una pierna de carne assada.

COlpearás la pierna de buena carne con la buelta de la cuchilla , quitando el garron ; tendrás un pliego de papel de estraza , lo bañarás de manteca de tocino , sal , y un polvo de pimienta, media docena de clavillos , clavados en

la misma carne , le darás dos , ó tres cortes , en los que echarás un poco de agrio de lima , ó naranja : embuelve la carne en el papel , la asegurarás en el asfador , y que se vaya asfando poco á poco. Es muy gustosa , y á algunos parecerá cocida , y no asfada.

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

PRimeramente es necesario 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 , é hinojo , y una docena de naranjas : la sal , canela , y clavillo , todo lo passarás por cedazo ; tendrás un caldero de agua de seis cantaros á hervir , echarás un puñado de sal en el barreño , donde se ha de coger la sangre , y al mismo tiempo que caiga , la irás rebolviendo sin parar : despues quitarás
las

las venas, colandola con un linete; tendrás una canasta grande, con un paño tendido, para coger las tripas, y unos hilos para atar las morcillas, y longanizas; prevendrás otra canasta con paño, para recoger las gorduras para las morcillas; lavarás los intestinos antes que se enfrien, con buen recado de aguas tibias, y á la ultima agua les echarás una poca harina, las bolveras á lavar con el cocimiento de olor; tendrás unas ollas prevenidas, en que echarás los morcales á un puesto, para las longanizas á otro, con la misma agua; y quando se huvieren de llenar, les echarás otra agua tibia de la misma, para que estén suaves: el dia antes limpiarás la cebolla, la cocerás con agua, y sal, y despues de picada la pondras en un tablero pendiente, para que se escurra; despues, en una almohada bien limpia, la colgarás al sereno; cortarás las grosuras bien menudas, las acomodará en una cazuela grande, echarás la cebolla, sal, y la mitad, ó menos de la pimienta, y canela, la mitad del clavillo, piñones todos, despues de limpios, y remojados, la mitad del anís limpio, y tostado, las ave-
lla-

llanas bien limpias, y tostadas; echarás en la pasta luego la sangre, y la rebolverás bien, no se buelvan rancias; tomarás un poco de pasta, la freirás en la sartén, para vér si tiene bastantes especies, y sal, y si está sazónada empezará á 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 á 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 sacarás de los hilos, las pondrás en una mesa, sobre un paño blanco, las enjugarás con otro: del pringue de las morcillas podrás hacer tortas; tambien es bueno para migas.

Luego prevendrás una tabla, en que cortarás la carne bien menuda, y la picarás para las longanizas; tendrás un puchero de vino blanco, y un poco de anís á cocer, que dé un hervor, y le taparás bien, no se exale: echarás las especies, sal, y adobo bien caliente; se rebolverá bien la pasta, las probarás, para vér si está sazónada, pondrás un

poco fuego débaxo ; para que se mantenga caliente ; prevendrás unos embudos , atarás las longanizas , que no sean muy grandes ; despues tiendelas en una mesa , y enjugalas con un paño , si el tiempo es humedõ , las colgarás donde dé bien el ayre , hasta que se enjuguen.

Salchichas , ò Longaniza basta.

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

Derretido.

LAs enjundias , y papadas harás pedacitos , y las pondrás en una perola , sartén , ó cazuela , les echarás dos escudillas de agua , porque no se quemèn ; luego lo colarás en la vasija donde ha de estar , poniendo una camuesa en quatro cachos ; despues de colado la facarás fuera , porque no se vuelva rancio , y se mantenga fresco todo el año ; le echarás agua de ocho á ocho dias , se

man-

mantendrá como el dia que se hizo: le llaman yá 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 tempanos no les echés tanta sal, y á los ocho dias puedes colgarlas.

Chicharrones del Derretido.

HARÁS unas tortas, picandolas bien antes en la cazuela; desatarás la massa con dichos Chicharrones, los sacarás, y harás las tortas llanas, las pondrás sobre unas obleas, echandoles azucar, y canela por encima; y si añades yemas, será gran cosa: las llevaras al horno, y cuida no se quemén. Te he de decir, que si el Lechon fuere muy crecido, añadirás recado con juicio prudencial.

COMIDA DE PESCADO.

CAPITULO I.

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 echés en dicha vasija, harás la misma diligencia, y despues de acomodadas todas las raciones, echarás azeyte crudo, un poco de sal, y agua, que las cubra, y así pondrás el Abadejo á fuego lento, bien tapado, hasta que quede enjuto, y de este modo lo servirás con poco caldo.

Abadejo ordinario.

Despues de cocidas las raciones , las pondrás en una tabla á escurrir, las passarás por azeyte, las iras poniendo en la vasijsa , echarás peregil , agua fazonada , 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 dé un par de hervores, fazonandolo de sal : siempre que hablare de agrio , se entiende de lima , ó naranja , en cuya falta servirá el vinagre , ó agraz ; y en cosa que lleve queso , ó leche , ningun agrio es bueno.

Abadejo de otro modo.

Cogerás las raciones , y las pondrás a cocer , y al mismo tiempo pondrás á freir cebolla con abundancia ; picarás ajos en el almiréz , con pimienta , y azafrán : los desatarás con un poco de agua , luego lo echarás en la sarten , con la cebolla , fazonado de sal , lo pondrás
en

en una cazuela al fuego, y quando lo hayas de servir irás echando en los platos sobre el Abadejo, de la dicha cebolla, con un poco de zumo de tomate, ú agráz, lo que traxere el tiempo, y un puñado de peregil.

Otro Abadejo diferente.

LE pondrás á cocer; quando haya dado un hervor, espumalo, quitale aquella agua; tendras pan tostado á remojo en agua, y vinage, luego lo escurrirás, lo picarás en mortero, con unos ajos, todas especies, y un buen puñado de peregil; el azeyte que llevará este abadejo, ha de ser con ajos fritos; defatarás la salsa con agua fria, mezclalo todo sobre el Abadejo, lo pondrás que dé un hervor, y lo sezonarás de sal; no conocerán si ésta salsa es de avellanas, y es muy buena.

Almondiguillas de Abadejo.

COcerás el Abadejo con agua, y sal, luego lo pondrás á escurrir, le quitaras las espinas, le capolarás, echando-

chandole huevos correspondientes en crudo, pan rallado, todas especies, perejil, yerva buena, un poco de queso rallado, lo amassarás todo junto, y harás las Almondiguillas, las irás friendo en azeyte, tendrás agua sazónada hirviendo, las irás echando en ella á cocer, echarás un poco azeyte, con ajos fritos; picarás una salsa de avellanas, con un poco de pan remojado en agua, y vinagre, la desatarás con el mismo caldo de las Almondiguillas, luego la echarás en ellas, que dé un par de hervores.

Abadejo frito con miel.

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

freirás y esto es bueno para Jamineros. Tambien puedes echar huevos, y azafrán en la pasta, pero no ha de llevar miel.

Abadejo en otra forma.

COgerás las raciones despues de bien lavadas las enjugará, las pondrás en una vasija espaciosa, tendrás una ollita de agua sazónada, luego echarás ajos machacados, peregil, y especies, y antes de ponerla al fuego menearás 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 á cocer, menos el azeyte, que ha de ser frito, y despues con dicho recado, en un hervor están cocidos; y podrás echar un poco de agrío de limón.

Otro guisado de Abadejo.

POndrás las raciones en la vasija, echarás ajos crudos, con sal, pimienta, azafrán, azeyte, peregil, tomate, particitas de naranja, y con un poco de
E agua

agua las pondrás á cocer : es muy gustoso , y todas las cosas piden su saynetillo , porque el mucho recado tambien descompone la comida.

Abadejo con tomate.

Cortarás las raciones , lavalas bien ; luego las cocerás , espumandolas , ponlas á escurrir en una tabla ; freirás cebolla , y tomates con abundancia ; compondrás las raciones en una vasija ancha , cubre la primera superficie de ella con las raciones , sobre las que echarás la cebolla , y tomate , peregil , y pimienta , ajos machacados , y de esta suerte irás prosiguiendo con las otras raciones , que de nuevo echaras , hasta llenar la vasija ; echaras un poco de agua , quanto baste á bañarlas , que den un par de hervores , lo sazonarás de sal : este no necessita de otra especie , por quanto supe el tomate ; es assi muy gustoso ; y cómo conservarás los tomates todo el año , verás 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 sí mismos , y al Abadejo de mas substancia , dixeron no debia cocerse , pero si enharinarse antes de echarlo en la sartén ; bella cosa , pero esto parece discurrir mas en Carnestolendas , que en Ayunos , yá por lo enharinado , y yá por la superfluidad de azeyte , que por no poderse aprovechar , se desperdicia ; quedense ellos con su mascarilla , que yo , como mas ajustado al estado de Religioso pobre , discurro que la harina mas daña en esta ocasion que aprovecha ; pero no la quito del todo , como verás.

Despues de bien lavado el Abadejo , lo pondrás á cocer con agua , y sal , lo espumarás , para que se vaya toda la porcion que tiene corrupta , y el cocerlo , y espumarlo harás siempre , que la calidad lo permita ; lo pondrás en una tabla á

escurrir ; luego pondrás la farten , lo irás friendo, y acomodando las raciones en la vasija , de modo que queden llanas , y la piel siempre mirará á la parte superior , para que te puedas acomodar mejor al tiempo del partir; despues de hecha esta diligencia , tomarás una porcion de aquel azeyte , en que has frito el Abadejo , sobre la qual echarás un puñado de harina , á proporcion de el azeyte, y Abadejo ; (qué linda cosa !) la pondrás al fuego , irás rebolviendo con la cuchara , hasta que conozcas que se quema la harina ; luego la echarás sobre el Abadejo , y causará el mismo efecto , como si al freirse se huviera enharinado , logrando al mismo tiempo no desperdiciar el azeyte en que se frió el Abadejo ; pues si quedara todo enharinado , no se podia aprovechar para escudilla ; v. gr. huevos , yerva ; para lo que quisieres podrás usar , como si con él nada huvieras frito , lo que no se podia lograr , enharinando primero el Abadejo , en que se faltaba algo á la limpieza en no cocerlo ; echarás unas hojas de laurél en el Abadejo , picarás unos granos de ajos , con pimienta , azafrán , y sal.

sal: todo esto defatarás , y echarás en la misma vasija , con un poco de zumo de naranja ; y si no la huviere , llevo dicho , que el vinagre hace sus veces ; lo bañarás con agua , ponlo á cocer , y quando huviessse dado dos , ó tres hervores , sazonallo: 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 , quitarás dos dedos por la cabeza , y quatro por la cola ; la enjugarás con un paño , porque no sepa á cieno , y la pondrás en pedazos sobre hojas de laurél ; y si no las tuvieres , ponla sobre unas cañas , partidas en raxas , y de este modo puedes hacer qualquier pescado , que en todos , ó en los mas dice bien.

Anguila con arroz.

Pondrás el arroz á cocer con todas especies ; y si las Anguilas son gruesas , quando el arroz esté medio cocido las echarás en él ; si fueren menudas , no las echas hasta que el arroz se haya cocido , con un puñado de peregil : así componen muy buen plato.

Anguilas en guisado con salsa.

Este es el modo mas comun : tomarás las Anguilas, despues de desbarigadas las harás trozos de dos dedos , ó como quisieres ; las lavarás muy bien, las pondrás en una cazuela , echandolas ajos fritos , un puñado de peregil cortado menudo , pimienta , azafrán , clavillo , y canela ; con el clavillo irás con riento , por ser especie muy ardiente: las pondrás á cocer con un poco de agua, y sal, y conforme vayan cociendo picarás una salsa de piñones , ó avellanas , y quando esté picada , tendrás un poco de pan en remojo ; si las avellanas son tostadas, tambien el pan ha de ser tostado:

lo exprimirás , y lo picarás todo junto , con dos granos de ajos , segun la cantidad de las Anguilas : si quieres no sepa mucho á los ojos , los aslarás primero , y quando estuvieren cocidas las Anguilas , desata la salsa con el mismo caldo , la que echarás sobre dichas Anguilas , y dará dos hervores , teniendo cuidado de menear la vasija , porque no se focarre con la salsa : las sazonarás ; y si no 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 , peregil , un poco de hinojo , y oregano , y con todo esto lo cocerás , y mojarás 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 defatarás 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; sazonallo de sal, y que esté un poco agrio, echa el Sollo en ruedas en el adobo, pón un poco de azeyte encima, que sea bueno: este pescado se ha de asar en las parrillas; untalo con azeyte, y con el adobo, ú manteca fresca: si quieres hacer gigote de él, podrás sacarlo tan blanco, como si fuesse de Capón, 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 sazonallo con pimienta, clavillo, y canela: tendrás caldo de garyanzos compuesto, y harás tus Almondiguillas, y echandolas

un poco verdura picada , las quaxarás con unas yemas de huevos deshechos, y assi las podrás servir.

Costrada de Sollo.

LA carne del Sollo emperdigarás en la sartén , con buena manteca , ó azeyte , la sacarás en una pieza , que se enfrie , la sazonarás con todas especies, canela , un poco de zumo de limón , azúcar molida , 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 Sollo.

Picarás este pescado crudo , despues de bien picado le pondrás huevos crudos media docena; v. gr. á proporcion de la cantidad del Sollo ; sazonalo de todas especies , y un poco de agrio , y le echarás sal , y azeyte ; despues mezclalo todo , y de esto harás una massa con harina , azúcar molido , cernido , un poco de azeyte , ó manteca , unas yemas de huevo , con sal ; amassalo todo con

un poco de vino blanco : de esta massa harás los Pastelillos , y los freirás en la farten , 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 Aragón , es uno el llamado Lobo ; y por haver de tratar tan poco de él , le ingerimos con el Sollo. Su figura es como Saboga ; el mejor modo de componerle para nuestro mantenimiento , es assado , en esta forma : hecho trozos , se pondrá sobre unas hojas de laurél , en vasija espaciosa , freirás unos ajos , y los echarás sobre el pescado , tendrás prevenido en una cazuela peregil picado con ajos , pimienta , y agrio , y le irás dando con un manojo de peregil por encima , le pondrás mas fuego arriba , que abaxo ; despues le bolverás , y le darás por la otra parte con la falsilla , y despues lo podrás servir á la mesa.

ARTICULO III.

Del Atún, Besugo, y Salmon.

PAra componer el Atún lo pondrás en agua corriente dos dias, y así se le quitará la sal; lo harás trozos del tamaño de nueces, lo cocerás de modo, que dé en el agua un par de hervores, luego le quitarás aquella agua, y lo pondrás en otra, que vuelva á cocer; y si aun así estuviere muy salado, repetirás la misma diligencia con otra agua, y un puñado de colas de cebollas, y si no un poco de paja de centeno: con el cocimiento de estas dos cosas se desala, despues lo escurrirás; dexalo enfriar, lo irás enharinando, lo freirás, y echalo en la olla donde se ha de guisar, con cebolla frita en abundancia, y en lugar de caldo echarás vino blanco, y todas especies: dexalo cocer á fuego manso, dándole alguna buelta con cuidado no se deshagan las porciones; lo sazonarás, y quedará con una salsilla, por la harina que se echó al freirle: este es un guiso, que algunos dudarán si es de carne.

Cof-

Costrada de Atún.

Picarás de la carne magra del Atún; 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 a calentar en una cazuela, y si no tienes manteca, pón azeite, porque los pobres nos componemos con lo mas barato, y quando esté caliente echarás el pescado picado, y lo emperdigarás de manera, que quede enjuto, como si fuera carne; lo sazonarás con todas especies, y canela, zumo de limon, y ponle unas passas; echale unas quatro onzas de azucar; v. gr á proporcion del Atún, huevos crudos, con la misma proporcion, y harás la costrada, sazorada de sal; si es necessario, dale un baño de huevos deshechos por encima, la que así pondrás á tostar, con un poco de fuego por la parte inferior, y superior.

Salpicón de Atún.

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

Besugo assado.

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

Es-

Escaveche de Besugo.

HAs de escamar los Besugos , lavarlos bien , y los pondrás á enjugar : si los quieres freir enteros bien puedes ; pero si los huvieres de servir en trozos , será bien que antes los hagas ; quítales las cabezas , que no son peores por mas descabezados , que podrás aprovechar en plato extraordinario , pero no uses de trampa con ellas , porque á vista de todos saldrás por cabeza de Besugo , que será lo mismo , que acreditarte de mala cabeza , y sin substancia . Luego freirás tus trozos , y los pondrás en parte donde se enfrien ; tomarás el zumo de una docena de naranjas agrias , como zumo de suegra , le echarás un quartillo de vinagre por aumento ; pondrás agua al doble de vinagre , un poco de sal , y pimienta , y un poquito de clavillo , y azafrañ ; pondrás el Escaveche en una cazuela , adonde esté caliente , y no cueza . Este cocimiento , despues de caliente , que te parezca haya recocado un poco , retíralo , sazondole primero ; y quando esté frio , echarás los trozos de

Be-

Befugo , que vengán ajustados : si los quieres servir calientes , sacará la cantidad , que hayas de gastar , con un poco del mismo adobo , sin echar otra alguna cosa ; porque ya expelen de sí el azeite , que percibieron al freirse , los que podrás conservar por bastante tiempo.

Salmón.

EL mejor modo para este pescado , si es fresco , será cocérle , echarle azeite crudo por encima , y un poco de agrio , y sino cogerás cebolla frita , lo servirás , sazondolo de sal ; y si estuviere salado , ponlo , si ser puede , en agua corriente , como el Atun , 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 servirás con un polvo de pimienta , y azeite crudo.

ARTICULO IV.

*De las Truchas , Luz , y modo de conser-
varse el pescado.*

LAS Truchas son pescado muy estu-
pendo, y de mucho regalo; para co-
cerse no es menester más que agua, sal, y
unas matas de peregil, agua quanto se
cubran; despues de cocidas las echaras
un poco de agrío por encima, y un pol-
vo de pimienta, y así las podrás servir.

Truchas de otro modo.

TOMarás las Truchas, que sean cre-
cidas: bien limpias, y escamadas,
las lavarás, enjugalas bien; las pondrás
á cocer con agua, y sal, azeyte con ajos
fritos, con todas especies, y quando es-
tén medio cocidas, quitalas aquel caldo,
y echalas otro de nuevo, que acaben de
cocer; fazonadas con todas especies,
desatarás una salsa de yemas, con zumo
de limón, de este modo las servirás: del
caldo que quitaste primero, compondrás
una sopa buena, donde podrás añadir
con

con huevos duros salsa , y unos pedacitos de acitron , para adorno de la sopa; será muy gustosa.

Truchas en guisado.

FReiras las Truchas con azeyte , y si es manteca , en qualquier pescado es mejor , pero te podrás acomodar á tu estado ; luego picarás de todas verduras , peregil , yerva buena , lechugas tiernas , y acederas , si es tiempo : lo picarás todo en un mortero , como para salsa de peregil ; echarás un poco de pan á remojar en agua fria , machacalo todo , echa azucar , y fazonalo de todas especies , luego defatalo con un poco de vinagre , y agua , de modo que esté agri dulce , y lo pondrás al fuego , rebolvendolo todo á una mano , hasta que se cueza ; echale un poco de cebolla frita bien menuda ; pondrás las Truchas en una vajija , y echales la salsa por encima , que cuezan un poco con ella , y sírvelas calientes.

Plato de Truchas , y yervas.

TOmarrás las Truchas , que sean grandes , las escamarás , abrelas por medio , y las harás pedacitos , los que

freiras con tocino magro, y gordo ; tendrás cogollos de lechuga blancos , que son los mejores, y han de ser cocidos con agua sazónada : acabadas de freir , freirás unas rebanadas de pan blanco , luego echarás los cogollos en la sartén con el pringue que quedó , y los freirás de modo, que no se sequen : los sacarás, y pondrás en un lecho de rebanadas de pan, otros de cogollos de berza , y pedazos de Truchas ; irás echando pimienta , y naranjas , y en medio pedazos de pan de los que freiste , unos pedacitos de tocino magro entre las berzas , y Truchas ; se sirve caliente : si quieres hacer este plato mas sabroso , pondras manteca en lugar de azeyte. Pero ya estoy oyendo tu escrupulo , que se funda así : Vos , hermano Cocinero , tratais ahora de comida de pescado , en que se prohíbe el tocino ; pues como podrémos usar licitamente de la manteca , y tocino ? Este escrupulillo , que no notado , te sería de mucho gusto , quiero deshacerlo 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 atendida su naturaleza se
pue-

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, porque gusto, y gasto de este pobre Cocinero es muy arreglado á la Ley Evangelica, como irás notando.

Luz frito, ò Merluza.

PARA que habiendo de guisar el Luz no te halles alucinado ; supuesto que todo pescado de Mar es salado ; para que bien lo compongas ; te quiero dár esta luz : para desalarlo lo tendrás en agua el tiempo conveniente ; despues de bien lavado, y hecho porciones, lo enjugará con un paño limpio, luego lo freirás ; cuya diligencia hecha, lo pondrás en una vasija con azeyte, ajos fritos ; picarás quatro granos de ajos crudos, con un polvo de pimienta, agrio de naranja, un puñado de peregil picado ; desatarás con un poco de agua lo que picaste, lo echarás sobre dicho Luz ;

G 2

pues.

puesto un poco de fuego arriba, y abajo, le darás unas bueltas, para que perciba el recado, y assi es muy gustoso; y si quisieres hacerlo con salsa de avellanas, la defatarás en frio, y con un par de hervores hé aqui havrás salido muy lucido en tu guisado.

Para conservar pescado.

EN el Capítulo donde traté del Abajo 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 gastasse tanto tiempo en cosa de tan poca monta: porque qualquier defatino está lexos de la Cartilla, que á comprehender otra cosa, mirando al bien comun, la dixerá; y no como cierto Cocinero, que despues que le hice cargo de la superfluidad de la harina, confessó con la obra lo que no quiso con la palabra, no enharinando el pescado, que confessaba debia enharinarse, leyendose en su rostro este sobreescrito: *Haced lo que hago; y no lo que digo;* pero no te haria esta leccion de gusto, si faltaran Mascarones;

tú,

tú , pues , si quieres conservar el pescado , lo freirás sin harina , ponlo tendido donde se enfrie ; echalo despues en azeyte virgen , se conservará todo el tiempo que quisieres. Nota bien , que el pescado enharinado se pierde en azeyte.

Adobo para pescado.

FReirás el pescado sin harina, y harás el adobo de este modo : coge hojas de laurél , ajos machacados, vinagre fuerte , tomillo , hinojo, oregano, unos pedacitos de naranja ; con todo esto harás un cocimiento , y echarás el pescado frio en él , y si no tuviere bastante sal , se le pondrá á proporcion.

ARTICULO V.

*De la Saboga , Lamprea, 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 tomarás harina , agua tibia, y la amassarás ; luego la adobarás con

aceyte, y huevos crudos, un poquito de anís, aguardiente, y sal; tendrás la faboga escamada, y lavada, y la pondrás en el hueco de la tripa piñones, y peregil, y lo mismo harás por fuera, con un polvo de pimienta, y sal, y si quieres echar passas, sale bien; luego armarás la faboga con la massa, á modo de un barquillo, la cocerás en el horno, y si fuere para dia de carne, es buena con tocino entreverado, haciendo unas cortaduras en la faboga, y la servirás fría, ó caliente; si no fuere dia de carne, echarás un poco de aceyte con ajos fritos, y con un poquito de ajo crudo tambien será gustosa. Creeme, que hablo de experiencia, y sin haver recurrido á los Padres Descalzos, como el enharinado, en los que encontró solución á su duda, correspondiente á mi dictamen, pero no á su deseo.

Lamprèa de Rio.

Este es un pescado muy semejante á la anguila, tiene diez, ó doce agujeros debaxo de la cabeza, y es muy sanguino. Para componer las Lamprèas, las lavarás antes de cortarlas, despues des-

desbarrigadas , y hechas pedazos , las echarás en una vasija con ajos fritos pimienta , azafrán , clavillo , canela , un poco de peregil machacado , y las pondrás á cocer , que con la sangre que arrojen harán una salsa muy buena.

Barbo.

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

Ranas en pastelillos.

LAS Ranas , despellejadas , y lavadas , harás una massa con un poco de manteca de Bacas , agua caliente , sal , y huevos á proporcion : armarás las Ranas (y será la primera vez , que están armadas) en los pastelillos , echando peregil , pimienta , un poco de azafrán , pi-

ñones remojados , una puntica de ajo crudo rebuelto todo : de este podrás ir echando sobre las Ranas , las sazonarás de sal , y unas passas sin orujo , luego los cerrarás , los freirás en la sartén , sírvelos con unos polvitos de azucar , y canela por encima , así calientes. Es plato para convalecientes , é inapetentes.

Almondiguillas de Ranas.

Quitarás la carne de las piernas , la capolarás con peregil , y unas yemas de huevos duros , para que abulten : luego tomarás un poco de pan rallado , y queso , á proporcion , de modo que no se conozca mucho ; compondrás el capolado con huevos crudos , sazonarás de sal , y todas especies , y harás las Almondiguillas , sin tocarlas con la mano ; tendrás un molde para hacerlas , y sino es mas facil una xicara , moviéndola en agua tibia á veces ; cogerás del capolado lo que quisieres dentro de la xicara , y moviéndola , quedará la Almondiguilla hecha con perfeccion , y de esta diligencia no escuso á la Monja mas curiosa , aunque se tenga por la mas
lim-

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. Prevendrás caldo , si puede ser, de pescado , y quando menos de garvanzos , las echarás en el hervor , y con un par de hervores quedarán cocidas ; harás una falsilla de yemas , ó de avellanas , las servirás con poco caldo ; y sabelo para todo guiso , y particularmente en el pescado ; es la mayor falta la sobra.

Ranas con huevos.

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

Caracoles.

Despues de remojados , los lavarás con un puñado de sal , les darás dos , ó tres aguas , los pondrás á cocer , espumalos ; los echarás sal , tomillo , latúrel

rél en hojas, un manojo de oregano, y quando estuvieren cocidos, escurrelos bien, freirás cebolla, los echarás en la sartén en que se frian: son muy gustosos; y para que sepan mejor, harás un ajo de este modo: Tomarás un pedazo de pan, lo remojarás en agua, y vinagre; machacarás unos ajos en el mortero, con un poco de pimienta, y sal, luego lo exprimirás, pondrás un poco de peregil, y yerba buena, lo picarás todo en dicho mortero, echaras yemas á proporcion, tomarás una azeytera de pico, y podrás echar azeite poco á poco, y rebolvien- do á una mano, sin cessar, hasta que quede como engrudo, y que sepa á sal: de este ajo pondrás en el 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 VI.

De los Huevos de todos modos.

LOS Huevos rellenos se hacen de este modo: sacando las yemas, partien- doslos por medio, y picandolos con un

po-

poco de verdura , y pan rallado , sazónarás con todas especies , canela , y azucar , hecha huevos crudos á proporcion; quando esté un poco blando el relleno, luego rellena los huevos , rebozalo con otros huevos bien batidos con un poco de harina ; los freirás con azucar , y canela.

Huevos mexidos.

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

Huevos passados por agua.

Algunos parecerá cosa frivola el poner por escrito cosa , al parecer , tan facil , pero no loes : Para hacer mucha cantidad á un tiempo , pondrás un caldero de agua á hervir ; quando esté hirviendo , echa los huevos frescos
en

en un canasto, y así los sacarás todos á un mismo tiempo ; porque si , supongo, quieres hacer cien pares, y no como te digo , unos sacarás duros , otros rotos , y otros sin que estén buenos para beberse.

Huevos en abreviatura.

Tomarás calabaza , cebolla , tomate, perejil , yerva-buena, y lo freirás todo ; luego lo echarás en una 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 podrás servir.

Huevos duros.

Tomarás los huevos duros , despues de pelados los pondrás en vasija, con agua sazónada , freirás cebolla abundante , y echarás perejil , yerva-buena, y demás especies , una salsa de avellanas , y que dé un hervor ; pan se pone á remojo en agua , y vinagre ; pica luego avellanas , con dos granos de ajos , y en los huevos echarás aceyte , con ajos fritos ; desatarás la salsa con el agua sazo-

nada : á proporcion de los Huevos has de hacer la salsa , y echar el recado.

Otros diferentes.

Pondrás agua fazonada en vasija ancha , echarás peregil , yervabuena , ajos fritos , pimienta , azafrán , e irás echando los Huevos estrellados , y darán un hervor : si es tiempo de Primavera se podrá poner de todas yervas , y así son muy buenos.

Huevos en espuma.

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

Otros Huevos duros.

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

los tengas así dispuestos , freirás cebolla menuda : frita que esté , echarás los Huevos , con un poco de verdura machacada , garvanzos también machacados , lo incluirás todo junto ; sazonalo con todas especies , y quaxalo todo con huevos defechos : si quieres echar agrio, sabe muy bien.

Otros Huevos diferentes.

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

Huevos rellenos de otro modo.

Sacarás lo que los Huevos frescos tienen dentro de la cascara , haciéndole un agujero como una avellana : con yemas , y caldo del puchero , azúcar , canela , y almendras picadas , harás una massa , ó pasta , que parecerá pan ; con ella rellenarás los cascarones de los Huevos con un embudo pequeño , sin enfuciarlos ; tapa los agujeros con cas-

casaca de huevo, y cocidos en un cazo; 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; pón 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, mojaras las Sopas con el demás caldo, que dén un hervor, luego retiralas, echales la salsa con unos huevos deshechos por encima, les pondrás mas fuego en la parte superior, que inferior, (yá supon-

go,

go, que las has de haver 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 , ó piñones machacados , con unos granos de ajo , pimienta , y azafrán; la desatarás con agua, que estará prevenida para las Sopas , ponlas á cocer, teniendo cuidado 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 huvieren dado un par de hervores , quitas el fuego , y echalas la salsa que te quedó , tendida por todas las Sopas ; y puesto fuego encima , hasta que hagan costra , las podrás servir.

Migas sin ajos.

Qualquiera cosa se puede hacer sin ajo , pero muchas veces el ajo es el sér de qualquier cosa ; para hacer Migas sin ajo las cortarás menuditas , las mojarás con un poco de agua , y sal , pondrás cebolla á freir , y harás las Migas , picandolas bien , y las tostarás ; y si quieres hacer las Sopas , les añadirás un poco mas de agua , las has de disponer á modo de una tortilla , bolviendolas de una á otra parte , dexalas tostar bien : son muy gustosas , y estomacales.

Caldo.

EL Caldo de yervas , que no sean muy fuertes , pondrás en una olla , y habiendo machacado avellanas , con un poco de pan , y unos granos de ajos , echarás huevos crudos , con todas especies ; desatarás la salsa con dicho Caldo , echarás cebolla frira con abundancia , y ponlo á cocer , para que tome de las especies , y despues lo sacarás á desudar ; desata los huevos con caldo tibio , porque no quaxen , y lo incluiras todo.

Caldo de otro modo.

Tomarás el Caldo de los garvanzós; despues de cocidos , y compuestos ; ponlo en una olla , cuelalo antes ; echarás una salsa de avellanas , con un puñado de peregil , lo pondrás á cocer , y quando estuviere cocido sazonalo con todas especies , sacalo , y ponlo á desudar ; desatarás huevos con un poco de caldo tibio , compondrás los garvanzos de nuevo , y puedes de este modo añadir otro plato de ellos.

Burete.

ES una escudilla esta , que en la Orden de nuestro Padre San Francisco llaman Burete , puede ser de carne , ó de pescado ; ahora trato de la de pescado : Cogerás el caldo de las yervas , particularmente si son pencas de acelgas , lo pondrás en la olla , que se ha de hacer el Burete , lo sazonalas con todas especies , echarás peregil , yerva buena poca , y esto en qualquiera cosa , porque sobrefale mucho ; emperdigarás unas le-
chu-

chugas, y las picarás con las pencas de acelga, un puñado de acederas de huer-
ta; y picado todo, lo echarás en la olla,
y una sarteneda de cebolla frita, y un
poco de queso: lo pondrás á cocer, y
lo espesarás con pan rallado; despues de
cocido, sacalo del fuego á sudar, desata-
rás 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.

TEndrás un molde, á modo de un
vaso, tan ancho de arriba, como
de abaxo, con una Cruz dentro de él,
que le coja todo, que de este modo que-
dan quatro divisiones, como si estuvie-
ran dentro de un vaso, y la Cruz ha de
tener un cabo de hierro de media va-
ra; así lo suelen hacer los Cerrageros;
ponese este instrumento á calentar, ha-
rás luego una pasta de huevos, con po-
ca harina, que esté mas clara, que pa-
ra hacer hostias; sacarás el molde del
fuego, y ponle en el azeyte; luego le

mojarás en la pasta , y meneandole , soltará , y si al principio no suelta , ayudale con una caña ; salen así los Buñuelos como bonetes , y se pueden rellenar con pescado , ó con gigote , quitandole lo que tienen dentro con unas tixerás ; despues de rellenos los pondrás en una vasija sobre unos papeles , para que no se peguen , desharás unos huevos , y les darás con las plumas ; ponles mas fuego arriba , que abaxo , hasta que hagan costura , y los servirás con azucar , y canela. Si quieres dár solos los Buñuelos , desatarás una poca de miel con agua caliente , y rocialos en el plato ; si quieres ponerles anís encima , lo harás. Si te quedare algo de pasta , harás unas celosías , que qualquiera pueda mirar por ellas ; tomarás una azeytera de buen pico , y apriessa irás corriendo la mano , haciendo los cruzados sobre la sartén , y las puedes servir sobre los Buñuelos.

Arroz con leche de Almendras.

PAra cada libra de Almendras es necesaria una libra de azucar , y otra de arroz , seis huevos , y un quarto de ca-

Canela; se compone de este modo: Quando un cazo de agua esté hirviendo, echarás las Almendras, luego las sacarás sobre el tablero, las mondarás, y echarás en agua fria con dos onzas de piñones à cada libra de almendras; las molerás, y así no saldrá parda la Leche; desatarás la pasta con agua fria: lavado el Arroz con tibia, ponlo à enjugar; y la Leche en una olla nueva, que se haya entibiado, y tendrás otra con sal, para emperdigar el Arróz; 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, desatarás unas yemas con leche fria, ó à lomas, tibia, y tén cuidado no se coagule: servirás el Arroz con azucar, y canela, reservarás leche, por si se endurece; el residuo de la leche colada es de ninguna substancia, bien que se hay algunas, no sé si diga Señoras, tan pobres, (que es lomas piadoso) que lo aprovechan todo, y así en el Arroz dán à comer granzas; pues sepan, que no son afnos los que comiendolas dissimulan,

sino, ó prudentes, ó interessados. Supongo que las Religiosas de de garvo entenderán bien lo que digo, para saber manejarse.

Otro modo de Arroz.

Pondrás el Arroz limpio en la vasija, donde se ha de hacer, con un puñado de perejil picado, pimienta, y azafrán, y le echarás ajos fritos: luego lo pondrás á emperdigar, y quando estuviere tostado le echarás el agua, y sazonallo, haz que se cueza, y si quieres añadir un poco de pescado desecho sale muy bien, como los tomates; y si 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 á cocer; quando hierva echa las Almendras, sacalas luego, y las mondarás en agua fria, porque si las pones á cocer en agua fria, se ha-

harán azeite quando las machaques; y no lograrás así mas, que ser simple Boticario; machacalas en el mortero: para cada escudilla es necesaria onza y media de almendras, y una onza de azucar; però los pobres Religiosos nos contentamos con una onza de almendras, y media de azucar: picaras bien las almendras con una porcion de azucar; á cada docena de escudillas echarás una docena de huevos, y para espesarla tomarás un poco de pan sin tostar, remojalo, y fino almidón, y ponlo á cocer; para servirlo, con azucar, y canela por encima.

Avellanas.

PARA ocho escudillas tomarás una libra de avellanas tostadas, y si no lo estuvieren, las limpiarás, que siempre tienen alguna cascara, las pondrás en una cazuela, rociandolas con unas gotas de agua, las echarás unos polvos de sal, y dandoles unas bueltas, las escurrirás; las echarás en la farten, y quando estuvieren tostadas, embuelvelas en un paño, hasta que se enfrien; las estregarás, para que se les vaya alguna migaja de piel: ponlas despues en el mortero, con

un tostón de pan remojado , machacalo todo , y desatado en agua , lo pondrás en la olla con el azucar correspondiente : lo pondrás á cocer , hasta que levante el hervor ; tendrás una escudilla de agua , porque tiene el ascenso , ó subida , como la leche , y lo mismo digo de la Almendrada ; y has de advertir , que para esta no has de tostar el pan , como para la Avellanada.

Leche 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 assará ; tiene el gusto de quesada.

Col quaxada.

COcerás el grumo de la Col con agua ; y sal ; despues de bien escurrido , y picado tomaras un poco de queso rallado , yerva buena , y peregil ; picalo todo bien con una poca de cebolla frita : echarás azucar , que sobresalga , unos huevos , y todo junto lo rebolverás : lo pondrás en vasija ancha , luego bate unos
huc-

Huevos, échalos por encima, pón la vasija entre dos fuegos; y servirás la Col con azucar, y canela.

Pencas de Acelgas en pastelillos.

DE lo mejor de las pencas pón á cocer en agua, y sal; cocido, picalo muy bien, exprímelo en un lienzo claro, ponlo en vasija, echale un poco de pan rallado, azucar, y canela correspondiente; á la pasta, del mismo modo huevos. Armalo todo, y harás unas tortitas, como si fueran huevos; báñalas con otros huevos batidos, vé mojado las tortas, y fritas en azeyte, 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.

MOndarás 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, azafrán,

y queso rallado : tendrás arróz limpio á proporción , lo echarás en la olla , y luego lo pondrás á sudar fuera del fuego.

Calabaza assada.

PARA hacer la Calabaza bien , cogela pequeña , la darás dos , ó tres cortes al través : ponla en una cazuela con azevre crudo , peregil , pimienta , sal , y un poco de agrio , que quando hay Calabazas tambien se halla ; si no le hallares de uva cruda , pón un poquito de vinagre , fuego en la parte superior , é inferior de la cazuela , y se assarán , porque la humedad de la Calabaza la consume el fuego ; pero nota , que por mas ajillos no tendrás mas substancia.

Calabaza de otro modo.

LAS Calabazas , que no sean duras , cortarás á lonjas delgadas : cubre la primera superficie de una vasija con ellas , y les echarás pimienta , sal , y tomates picados , quitandoles el pellejo : para esto se ponen sobre las brasas , despues , con otras tantas cortadas , que de
nue-

nuevo echarás en la vasija , haz la misma diligencia , ponles aceyte crudo , fuego arriba , y abaxo , y si quieres , un puñado de pan rallado , un poco de yerva buena , con cebolla cortada menuda , y si no tuvieres tomates , echarás unos granos de agráz , y la servirás así , sin galoppearla : esta es colacion de passeantes , no la frecuentes mucho , que aunque buena , les servirá de enfado.

Calabaza reogada.

Cortarás la Calabaza en pedacitos crecidos , los pondrás en una olla , con una 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 yervabuena , sale bien , y á muchos les gusta cocida con agua , y sal , despues ponle un poco de azeyte crudo , y pimienta , porque hay gusto de los de primera classe , que vienen á parar en simples , mas contra gusto no hay disputa , aunque se lleve el credito de preñado.

Calabaza en otra forma.

Tomarás 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 á escurrir en una tabla, las enharinarás, y fritas en la sartén, las irás echando en una vasija poco á poco, con vino blanco, y canela, y darán un par de hervores: assi es la Calabaza menos mala, que la que dán los Obispos á sus Subditos, pero mas gustosa.

Cebolla reogada.

Limpias las Cebollas, cortarás en quatro cachos, las emperdigarás en la sartén con sal: quando estuvieren medio fritas, las echarás en la olla, donde se acabarán de reogar, con un poco de pimienta, y antes de servir esta Cebolla le echarás un puñado de pan rallado, y la rebolverás bien; y si fuere mucha la cantidad de Cebolla, echarás pan rallado á proporcion, es el mejor modo de componerla para colacion; y si aun de este

este modo no puedes hacer morder cebolla, no sé como facilitar la muerdan.

Cebollas rellenas.

Quitarás el corazon de las Cebollas, dexando los cascós mayores enteros; cocerás los corazones con agua, y sal, y picados ponlos en la sartén con azeyte, ó manteca de Bacas, echando peregil, yerva buena, cogollos de lechuga, que cocerás, si no fuere tierna, con agua, y sal; la picarás, y rebuelvela con la cebolla de la sartén, echale unos huevos batidos, rebuelvelo todo, hasta que esté enjuto: lo sacarás al tablero, y bolverás á picar bien; echarás queso, pan rallado, huevos crudos, y fazonarás de todas especies; y si quieres hacerla con dulce, no eches especies, ni queso: rellenas las Cebollas, si tienes caldo de garvanzos, cuecelas, y echalas salsa de piñones, ó avellanas.

Camuesa reogada.

NO me juzgues apocado, aunque me hallo en tantos ahogos, pues aun me hallo con animo de quitar el pellejo,
y

y corazon á la Camuesa, para darte gusto, y exemplo: haz tú lo mismo en este ahogo, haz asimismo pedazos la manzana, que no será difícil: No teniendo ya corazon, ponla en un puchero con azucar, y canela, un poquito de vino blanco, pruebalo antes, no esté agrio; no hablo con Monjas, que por ventura no les agrada; ponlas á reogar á fuego manso.

Camuestas assadas.

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

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 quitarás la telilla, como quando se limpian para cortadas; las cortarás despues á pedacitos, y las cocerás con agua, y sal: cocidas que sean, escurrelas en una tabla; harás una massa con huevos, y harina, como para Abadejo; untarás las pencas en massa, las freirás en la sarten, y sirvelas 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 azeyte: assi son mas ligeras, y no malas.

Abas verdes.

DEspues de cocidas con sal, las cortarás, y echalas azeyte con ajos fritos; machacarás una salsa de avellanas

toí-

toftadas ; toftarás afsimifmo un poco de pan , y ponlo á remojo en agua , y vinagre , lo exprimirás bien , y lo machacará con pimienta , y huevos correspondientes á la salsa , la defatarás con agua fazonada , y la echarás en las Abas , que den un hervor , de modo que no se fcarren : advierte , que todo genero de yervas es bueno escaldarlas , para que se vaya algo del verde.

Alcachofas.

Pondrás la olla con agua al fuego , tendrás las Alcachofas mondadas , ó quitadas las hojas exteriores ; quando hierva el agua , escaldalas , y cuecelas ; cocidas , ponlas en una cazuela con caldo fazonado con sal , y un polvo de pimienta ; pondrás cebolla á freir ; frita , quitala , y en el azeyte echarás un puñado de harina , hasta que se queme ; lo echarás sobre las Alcachofas , y se hará una salsilla , dandoles dos , ó tres bueltas : este es el mejor modo para dia de ayuno ; y si fuere dia de carne , en lugar de azeyte 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 azeyte, y que se vayán reogando; y quando estuvieren cocidas, sin mas agua que la que ellas arrojan, escurrelas, y las compondrás de este modo: Pondrás azeyte con ajos fritos, luego tendrás passas, quitados los cabos, y las echarás en el azeyte, hasta que estén bien hinchadas; lo echarás todo sobre las Espinacas 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 irás haciendo pedacitos, los mas tiernos los pondrás á remojo; luego tendrás agua á cocer, y los escaldarás, poniendolos á cocer con agua, y sal: sazonalos, quando estuvieren cocidos, echando un poco de azeyte crudo, clavillo, canela, y
 I un

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

Judias verdes.

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

Guisantes verdes.

T Omarás los Guisantes , que sean tiernos , limpialos , quitandoles la golilla , que tienen junto al cabo ; los escaldaras, cuécelos con agua , y sal ; los tendrás despues retirados , hasta que sea hora de servirlos , en que los vaciarás, echandolos en los platos , los servirás con azeyte crudo , y pimienta por encima ; este me parece el mejor modo , y se dá sin diferencia á pobres , y ricos.

Setas de monte.

L As Setas regularmente se lavan bien, porque no sepan á tierra ; si estu-
vie-

vieren secas , las pondrás á remojo por la noche , las exprimirás bien , y pondrás á cocer con agua , y sal ; quando estén cocidas escurrelas , y ponlas á freir en azeyte ; estando medio fritas , echarás cebolla cortada , y que se acaben de freir con ella ; ponlas despues en una cazuela , haz una salsa de avellanas , echa un puñado de peregil , yerva buena , y un polvo de pimienta , y que dé todo un hervor : son muy buenas ; y si no te agradaren con salsa , las comerás con sola cebolla.

Criadillas de tierra.

ESta es una yerva muy regalada , criada se como las patatas , debaxo de la tierra : las mondarás , y las podrás echar en remojo en pedazos ; escaldalás , ponlas á cocer , y cocidas que sean , pon aparte el caldo con que se cocieron ; vacialas en una cazuela , echalas azeyte con ajos fritos , componiendo una salsilla del caldo que apartaste , con todas especies , dexa que dé un hervor , y si te queda algo del mismo caldo , lo compondrás como de carne , y será tan bueno , que dudarás si es de carne , ó pescados.

Las patatas se componen del mismo modo; y si comes muchas te advierto, estarás de tan buen ayre, y tan favorable, que con el ayre que soples puedes componer embarcacion para ir al Papa, sino es que sea tan fuerte, que por romper las velas sea necessario su reparo, que no se hace á costa de patacas.

Berengenas assadas.

DEspues de mondar las Berengenas, las cocerás con agua, y sal; echas pedazos, quando estén cocidas, las pondrás en vasija, que no sea honda: si fuere dia de carne, las echarás una sartena da de tocino entre magro, y gordo, con fuego arriba, y abaxo; las darás bueltas, y quando estén assadas les infundirás agrió de lima, y un polvo de pimienta; mas para dia de pescado las pondrás azeyte con ajos fritos, machacarás unos granos de pimienta, y ajos, peregil, y sal, y á cada buelta las iras rociando con un manojode plumas: tambien así son gustosas.

Nabos.

LOs mejores que en Aragón se conocen son los de Maynar, Lugar de la

la Comunidad de Daroca; son buenos para comer, y malos para pelar, como cabos de cuchara: los limpiarás bien, y lavarás una, ó dos veces, ponlos á remojo, porque no les quede tierra: los escaldarás, y cocerás con agua, y sal, y despues de cocidos los escurrirás, y compondrás de este modo: Cortarás cebolla menuda, la freirás con azeyte bueno: yá frita, quita del azeyte la cebolla, y quema en él un poquito de harina, y la echarás sobre los Nabos con un polvo de pimienta: lós pondrás á fuego manso, les darás alguna buelta, y se reogarán grandemente: la cebolla que quitaste te servirá para huevos, ó para componer Judias, ó Garvanzos echando mas azeyte: siempre has de discurrir el empleo de lo que te sobre; porque muchas veces, lo que sobra viene bien para otra cosa, y los pobres (á exemplo de Christo, que despues de haver socorrido á cinco mil hombres, mandó que se recogiesse lo que havia sobrado) deben aprovecharlo todo.

Borrajas rebozadas.

Esta es una verdura poco sabrosa á cuerpos rellenos de manjares de

mas substancia , aunque á muchos les gustan dispuestas en la forma , que aqui diré : Tomarás los tallos de las Borrajas tiernas , los cortarás á pedacitos de á quatro dedos , lavalos bien , cuecelos con agua , y sal , y quando estén cocidos los escurrirás en una tabla limpia : luego haz una massa clara, como para Abadejo frito con huevos , y un poco de harina , los irás untando , y friyendo en la sarten , las servirás con azucar , y canela : es así buen plato ; y si se comieran como los Religiosos pobres , con agua , y sal , y un rayo de azeyte , yá les pareceria á los apetitosos aguado su gusto , y que les havia caído algun rayo.

Caldo de Borrajas.

Tomarás azeyte bueno , freirás cebolla menuda , y quando esté frita, quitala con una espumadera , y echa el azeyte en el caldo , con que cociste las Borrajas, machaca una salsa de avellanas tostadas , y echarás tambien un toston de pan remojado , bien exprimido , con todas especies , como son pimienta , azafrañ , clavillo , canela , y un grano de ajos desatalo todo con el mismo caldo , que
cuc-

tueza un poco; sazonallo, por si le falta sal, sacalo del fuego; desatarás huevos correspondientes, con un poco de vinagre, y los echarás, quando esté tibio, porque no se coagulen los huevos, y lo pondrás á sudar: este es un caldo suave, y bueno, y tanto, que algunos dudarán si es de carne; pero mas vale el collar, que el perro, y no llevará perro quien tome este caldo de Borrajas.

Cardos de Huerta.

L Impia bien los Cardos, quitandoles los hilos, y telillas, cortalos, y echalos en agua fria, porque no se ennegrezcan; escaldalos con agua cocida, y cuecelos con agua, y sal: cocidos, los escurrirás: pón una ollita de agua al fuego, y la sazonalos de sal: machaca una salsa de piñones, ó avellanas con pimienta, y unos granos de ajo, un remojón de pan; la desatarás con la agua sazonalada, la echarás en el Cardo con azeyte crudo, que dé un par de hervores: si no tuvieres salsa, echarás azeyte, y ajos fritos.

Setas de Cardo.

E Stas son las mejores: despues de bien lavadas, y cocidas con agua, y sal,

las exprimirás, y freirás con cebollas, harás una massa, como otras veces te hé dicho, una salsa de avellanas, y huevos, con un grano de ajo, y todas especies, la massa que quede espesa: harás unas empanadillas, echando la salsa dentro, luego las freirás en la sarten; son muy buenas para añadir un plato, y á algunos les gustan mas, que Perdices; pero estas elegiría yo por aquellas, y no pensaría errar en la elección.

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 mondadas, reogalas con buen azeyte, y cebolla frita, les pondrás caldo de garvanzos, sazonalas con todas especies, un poco de azafrán, y verdura bien picada, lo pondrás dentro, y que cuezan un poco; sazonalas de sal, y quaxalas con unas yemas de huevos, y zumo de limón, ó vinagre.

Berengenas rellenas.

COceráslas partidas por medio con agua, y sal; cocidas, las escurrirás,
qui-

quitandolas el corazon , de modo que queden huecas como media nuez ; picarás unas pocas de las que cociste , freirás un poco de cebolla con buen azeyte , luego echarás las Berengenas machacadas , y un poco de yerva buena , y huevos crudos ; las pondrás al fuego , hasta que se sequen , rebolviendolo hasta que esté esto bien seco : echalo en una cazuela con los huevos correspondientes , y un poco de pan rallado , un poco de queso ; sazonallo con todas especies , y canela , y unos polvos de azucar , llenarás con esto las medias Berengenas , tendrás un batido de huevos , y harina claro , las mojarás en él , y las freirás en la sartén : las servirás con azucar , y canela.

Achicorias , y Escarola.

L Impia , y lava bien las Achicorias , escaldalas , y cuecelas con agua , y sal : cocidas , escurrelas , y guarda el agua para los hypocondricos , las compondrás con azeyte , y ajos fritos . La Escarola , despues de bien lavada ; la cocerás como las Achicorias , la compondrás con azeyte crudo , y servirás con unos polvos de azucar por encima.

Zanahorias.

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

VARIAS ESCUDILLAS.

Potage de Judias secas.

LAS Judias yá limpias lavarás, y pondrás á cocer, teniendo cuidado que cuezan pronto; quitales esta agua, ponlas otra de nuevo, y quando estuvieren cocidas las compondrás, echandoles cebolla frita, unos granos de ajos machacados, con pimienta, azafrán yerva buena,

na, y si quieres espesarlas echa un puñado de pan rallado, y un poco de queso: tambien son buenas con un poco de arroz.

Otro modo de guisar Judias.

Despues de cocidas las quitarás el agua, y las echarás azeyte crudo, pimienta, un puñado de peregil, y yerva buena, y ponlas á fuego manso, dalas dos bueltas, y sazonalas de sal; y si no quieres hacerlas de este modo, en la misma olla, antes de quitar el caldo, sazonalas de sal, y azafrán, y las podrás servir con azeyte, y pimienta, sin caldo, y al que le guste echarás un poco de vinagre en su escudilla.

Abas secas.

LAs Abas limpias, y quitados los gusanos, se escaldan antes de echarlas en la olla: las cocerás, y quitarás la espuma, porque siempre quedan gusanillos, y quando se hayan cocido machacarás unos ajos, si hiciere frio: y si los que han de comerlas no gustan de ajos, ni especias, te acomodarás á su gusto, porque bien se pueden componer sin ellos: macha-

chacarás pues los ajos, pimienta; azafrán, y unos brotes de yerva buena, y lo desatarás todo con un poco de agua caliente: á quatro puñados de Abas echarás uno de arroz limpio; fazonalas de sal, y ponlas el arróz correspondiente; rebuelvelas, y ponlas á fudar fuera del fuego, y de quando en quando las rebolverás con el cucharon.

Garvanzos comunes.

SI tuvieres cocimiento de Acelgas, ó Espinacas, con él remojarás los Garvanzos, ó si no con el cocimiento de Abadejo; despues de remojados, lavados, y escaldados, cuecelos con un poco de azeyte crudo: despues de cocidos los pondrás cebolla frita, con todas especies machacadas con unos granos de ajos, fazonalos de sal, y puedes espesarlos, poniendo la sexta parte de arroz: si fuere mesa de cumplimiento, echarás una salsa de avellanas, y huevos; mas para los pobres bastará machacar un cucharon de garvanzos con yemas, y las claras podrás aprovechar en huevos en tortillas con un huevo, y dos clarás harás una tortilla sin fraude: porque puedes dár con
gen.

gente tan bizarra , que te pedirán 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 ; pe-ro en esto acomodate á las cabezas : si la tienes buena , bien la havrás menester; y si no yá te avisarán de quando en quan-do , y la experiencia espero te saque pe-ríto , sin que te cojan entre puertas : si vienen huespedes sin esperarlos , macha-carás yervas , y con ellas crecerás la es-cudilla ; cuidado con la conciencia.

Guisantes secos.

L Os mejores Guisantes son los que vienen de Francia, límpialos, y pon-los en remojo , como los Garvanzos , ó con agua tibia , y sal : ponlos en la olla, donde se han de cocer con agua, y quan-do hierva los escaldarás , luego los pon-drás á cocer , y que sea pronto , para to-do genero de yervas , ó legumbres : si co-noces que son de mal cocer , echarás un poco de azeyte crudo ; se componen del mismo modo que los Garvanzos , con azeyte , cebolla frita , y unos granos de ajo

ajo en tiempo de Invierno ; echarás de todas especies : si con esto no estuvieren bastante espesos, añade un poco de arroz.

Almendras verdes.

TOmarás las Almendras antes que se quaxen los hueffos , las estregarás con un paño, para quitarlas el vello , y quedarán bellas, para cocerlas con agua, y sal : cocidas , escurrelas, freirás cebolla cortada menuda , y despues de frita reogará con ella las Almendras ; echalas caldo hasta bañalas ; sazonarlas con todas especies , y canela , un poco de azucar, que dén dos , ó tres hervores , y echalas un poquito de verdura machacada: sirvelas así, 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 pondrás à enjugar en unos manteles , y quando estuviere enjuto lo molerás , y passará por

pedazo de cerner harina; y si la muelas el dia antes la dexarás tendida, porque no se vuelva agria; facarás la leche de este modo: Pondrás un jarro de agua hervir, y quando yerna echarás las almendras, que den dos hervores, luego las mondarás, y las echarás en agua fria; machacalas, y facalas la leche, la colarás con una servilleta limpia, la irás echando en una olla, y la pondrás á entibiar con el azucar: luego desatarás la harina con poca leche, porque se deshagan los gurujones; y quando estuviere desatada, la pondrás en la olla, que se ha de hacer la Escudilla á fuego lento, la irás rebolviendo con el cacharon, y quando se ponga dura se ha de rebolver mas apriesa; la probarás quando esté espesa, y no sepa á harina, señal que está cocida; tendrás una onza de canela en infusion, la echarás, quando estuviere cocida la Escudilla; para veinte escudillas has de menester seis onzas de azucar, y un quarto de canela hecho polvos, con los quales hervirás la Escudilla.

Toftadas de pan con manteca.

Cortarás unas rebanadas de buen pan, tuestalas en parrillas, calienta la

la manteca , moja el pan en agua , escurrelo, fríe las rebanadas, y quando las saques de la sartén, las rociarás con polvos de azucar , y canela : las servirás, si puedes , de la sartén al plato ; y adviertan los escrupulosos , que aunque parecen cosas chavacanas , muchos las ignoran : con esta noticia no es necesario preguntar , y muchas veces no hay á quien

Para conservar Tomates.

Quando estén medio curados , échalos en azeyte frío , 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 azeyte sirve para qualquier cosa.

Adobo de Azeytunas.

Cogerás las Azeytunas del arbol, quando veas alguna morada , que es indicio tienen el gruesso , que pueden tener , darás quatro, ó cinco cuchilladas á cada una, ponlas 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

del agua, y sal, toma una vasija de medio can-
taro, llenala de Azeytunas, poniendo ruedas
de limon, hojas de laurel , y olivo , é hinojo;
llenala de la misma agua de las azeytunas, y
ponle un poco de canela, clavillo, y la mitad
de pimienta, un poco de azafran, todo dese-
cho con el mismo adobo. Nota, que el ado-
bo de las especies no dura mucho tiempo,
porque se pone agrio con los limones, por es-
so se han de componer pocas de una vez , y
acabadas aquellas compondras otras del mo-
do dicho : para esto puedes tenerlas todo el
año en agua, y sal, irás sacando, y componien-
do: advierte, que las Azeytunas, despues del
dia, que las pones en agua, han de estar cu-
biertas, porque de lo contrario se pierden.

Otras Azeytunas mas faciles compondrás
assi: Recien cogidas, escogerás las mas grue-
sas para enteras, como no estén dañadas, las
pondrás, si puedes, en vidrio con agua, y sal
en piedra, con abundancia, que queden bien
sabrosas: de este modo, sin tocarlas, se conser-
varán todo el año ; las menudas , y tocadas
partirás, si se han de gastar luego, coceras el
adobo con hinojo, tomillo, hojas de laurel,
cascos de naranja, cabezas de ajos machaca-
dos, que sepan bien á tal: este adobo frio echa-
rás sobre las Azeytunas ; pero no las podrás
conservar sino un mes , poco mas , ó me-

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

Yá 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 á todos, no es dificultoso contentarse alguno, y al que no gustare, llevese estos refrescos.

ADDICION PARA COMPONER aguas, y otras advertencias.

Agua de Limon.

Para doce vasos necesitas doce onzas de azucar, y un limon: medio dia antes de componer el Agua se le quita la corteza, y se machaca en el mortero, ó almirez; despues se echa en la garapiñera con la Agua, hasta que sepa bien á limon; la colarás por un cedazo, echarás el agrio de aquel limon, hasta que conozcas ha tomado de él, despues la azucar,

car, y puede ser que de dicha azucar sobre, y siempre se ha de echar con reserva; la colarás por un paño bien espeso en la misma garapiñera; para elarla serán menester tres libras de nieve; la dispondrás de este modo: la nieve menuda pondrás debaxo, bien cargada de sal, y la demás que sea mas gruesa, como huevos, encima, cargada de sal como la de abaxo; media hora antes de dár el refresco la irás moviendo, y tendrás cuidado de darle alguna buelta con una paleta de carrafca, porque se asuela, pegandose al suelo, y paredes, y se hiela mucho; al tiempo de servirla la sacarás fuera de la caxa, tendrás una cuchara, que no sirva para otra cosa, y si no bien limpia; y la misma regla observarás en las demás Aguas.

Agua de Canela.

PAra el Agua de Canela es menester azucar, como para el Agua de Limon, tres quartos de canela, cocriendose un dia antes; cuecesese á fuego manso en un puchero nuevo, en donde quedará por espacio de media hora, cubierto el puchero, porque no se exale; despues de cocida, pondrás el puchero en arena, ó trigo; quando hayas de componer el Agua, echarás la necessaria en la garapiñera, con el cocimiento de la canela, y el

azucar, lo desatarás en una cazuela, y si fuere grueso lo molerás antes, y lo pasarás por la estameña, ó paño espeso: llevarás el mismo 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 molerás la almendra, y quando estuviere bien molida, la desatarás con dichos doce vasos de agua: desatarás, y colarás el azucar, y almendra del mismo modo, pero esta se ha de colar hasta que no le quede substancia, torciendo bien el colador, y aquel residuo inutil lo arrojárs, y compondrás la nieve como queda dicho.

Agua de Aurora.

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

Leche elada.

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 cocierres la canela desatarés el azucar, y lo colarás, lo echarás todo en la garapiñera con la Leche, de modo que esté poco mas de media; echarás la nieve, como á las otras Aguas; tendrás un molinillo de un dedo de recio redondo como una cobertera, y le irás dando, como quien hace chocolate; y quando conozcas se pega á las paredes, la separarás con el cucharon, hasta que esté toda garapiñada, la irás escudillando, y colmarás bien los vasos, para tomarla con cucharilla.

Modo de hacer Requesones.

POndrás la Leche en una olla nueva, no empleada en otra cosa, desatarás un poco de quaxo, á proporcion de la Leche, la pondrás al fuego, y como se vaya quaxando lo irás sacando con una espumadera bien limpia, lo echarás en una cestilla, para que se escurra; y quando le hubieres de servir, ó un poco antes, pondrás sobre el Requeson 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, y canela, y á 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, ò Cascabeles.

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

Para curar cortaduras.

Aunque parece esto salirme de mi Cartilla, y Libro; pero me ha parecido ponerle, amigo Cocinero, esta receta, que bien conocerás que no es mia, pero la puede tomar qualquiera que la neccsiste; y tú, por ventura, ó por desgracia, la havrás menester alguna vez, que es cosa facil, que andando entre cuchillos, y manejandolos, te suceda el cortarte: si te cortares pues, en los texados hallarás una yerva, llamada uba de Milano, como piñones, la machacarás en el mortero, exprimirás el zumo, lo pondrás en una redoma, se afolará, y quedará el liquor como azeyte, aplicarás á la herida unos paños mojados con dicha agua, y sanará en poco tiempo.

Para los que se quemán, ò escaldan

Si te escaldare el agua hirviendo, caída en Srescoldo, pondrás la parte lesa en una vasija

lija de vinagre virgen: donde la tendrás buen rato, así no se levanta ampolla: otros cogen una cebolla machacada, y se estregan la parte escaldada; pero si se levanta ampolla, de la que se hace llaga, pondrás al fuego un puchero de agua, de modo que le falten dos dedos para llenarse; echarás una poca de cera blanca en grumo, ó de qualquiera otra, si aquella falta, lo cocerás, y en dando un hervor lo sacarás; tendrás un poco de azeite en una escudilla, irás 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 quaxar se; con este unguento untarás las llagas de la quemadura por mañana, y tarde, y á pocos dias curarás.

Para templar Sartenes.

NO ay cosa, que mas desluzca á un Cocinero, que un par de huevos mal hechos, y consiste muchas veces en faltar el temple á las Sartenes; las templarás así: despues de bien limpias las calentarás, las estregarás con una corteza de tocino, así se templan brevemente. Otras veces calientalas bien, rociarás la parte exterior, y su suelo con vinagre, y si tuvieres priessa, echa dos cascarones de hue-

huevos en el fuego , que aquel humo las fuele templar, pero atengome al tocino, que es lo mas seguro; harás las tortillas de este modo: Echando un poco de azeyte, pondrás la sartén en las brasas igual, batirás los huevos, y quando estuviere el azeyte caliente los echarás, dexalos quaxar, y los irás rollando con la paleta, los bolverás, sin que se quemén, y han de quedar de modo, que cogiendolos del remate se ha de deshacer la tortilla, y quedar como una cuerda; y baste, que la Carrilla no havia de ser como una foga.

Tienes yá, amigo Cocinero, lo que necesitas para irte industriando, sacado de experiencias , y aplicacion: no hablo con el Cocinero de primera classe , á quien supongo más bien instruído, que yo pueda serlo, sino contigo, Principiante, emmienda lo errado, corrige lo que no te agrada, perdona lo que falta , dissimula el estílo , aprende lo que quieras, calla lo superfluo, y mira que en todo te he deseado dár gusto, y todo lo sujeto á correccion: quedate á Dios, que nos conserve en amistad , y gracia.

F I N.

PEN

Altaminis, Juan

PRR 10994

TX 713

.A5

1760

copy A
Rare Bk

Coll

207774

PRR 12994



