© Biblioteca Nacional de España

R-8346

© Biblioteca Nacional de España

© Biblioteca Nacional de España

© Biblioteca Nacional de España

© Biblioteca Nacional de España

© Biblioteca Nacional de España

APROBACION DEL LICENciado D. Pasqual Sanchez, Presbytero.

R. 8346

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

Don Pasqual Sanchez.

Soy de Joaquin Mathèu P.ro

© Biblioteca Nacional de España

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

DE orden del Iluſtriſsimo 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 Altamiras; y confieſſo, que ha elegido el Autor el mas proprio modo de eſcrivir à la moda, pues ya hemos llegado à un tiempo, que ſolo ſe vive para comer; aſsi me ha declarado eſta verdad los muchos años hace, que voy 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: Aqui hallaràn los de mi profeſsion el mas eſtraño conjunto, que pudiere ofrecerſe à la comun utilidad, ya para deſempeño de ſu oficio, como para ſaciar los apetitos de tantos, como vemos, que procuran la explendidez de ſus

mesas,

© Biblioteca Nacional de España

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

Francisco Ardit.

LICENCIA DEL CONSEJO.

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

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

que

© Biblioteca Nacional de España

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

Don Juan de Peñuelas.

FEE DEL CORRECTOR.

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

Dr. Don Manuel Gonzalez Ollero.
Corrector General por Su Magestad.

SUMA

© Biblioteca Nacional de España

SUMA DE LA TASSA.

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

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

Don Juan de Peñuelas.

PRO-

© Biblioteca Nacional de España

PRÓLOGO AL LECTOR.

EN el mismo instante, que forzado de la obediencia, me halle en el empleo de la Cocina sin Director, que me enseñàra lo necessario para el cumplimiento de mi oficio, determine, quando bien instruido, escrivir un pequeño resumen, ó Cartilla de Cocina, para que à los recien Professos, que del Noviciado no salen bastante diestros, encuentren en èl, sin el rubor de preguntar, que acuse su ignorancia, quanto pueda ocurrirles en su Oficina.

A este fin he consultado à mis Amigos de bastante experiencia en el assumpto que trato, he leido 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 à gente de economia; porque siendo preciso, y necessario el gasto, como la vida humana, se ha de mantener, como es justo, teniendo presente esta Cartilla, no se desperdiciarà cosa alguna, pues lo cala-

mitoso

© Biblioteca Nacional de España

mitoso de los tiempos no permite desperdicios; à mas, de que en los Pobres de Jesu-Christo es mas culpable qualquier gasto superfluo. Muchas cosas encontraràs, amigo Lector, en esta Cartilla, que por ventura te disonaràn, por lo poco limado del estilo; pero sobre ser necessarias para explicar la diversidad de las viandas, y sus confecciones, tienen escusa en tu prudencia, y mi empleo. Si algo aprendieres en ella, dà solo à 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, è instruir al Cocinero poco experto, à cuyo fin observa las siguientes 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, si tambien, y mas principalmente 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 guardarà en sus manjares, y una, y otra el cuydado de su conciencia. Este debe ser el primero en el bueno, y vigilante Cocinero: porque hay

esto-

© Biblioteca Nacional de España

estomagos tan delicados, que la comida menos limpia es suficiente causa, no solo à inquietarlos, y provocar à bomito, sino lo que mas es, à quitarles la vida; y seria cosa lastimosa, que el alimento instituido por Dios para conservarla, por descuydo del Cocinero sirviera para destruirla: mire el Religioso de este Oficio, que son Angeles, à quienes ministra la comida, y sustento, y que los Sacerdotes, y Ministros del Señor no deben ser menos atendidos en este particular, que los Principes de la tierra.

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

Note

© Biblioteca Nacional de España

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

© Biblioteca Nacional de España

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

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

Note lo quarto, que reciba el recado necessario con medida, y peso, y que lo gaste con peso, y medida, para vivir con estimacion, buena conciencia, con sossiego, y paz; y jamàs se haga cargo el Religioso Cocinero, de las llaves de los repostes: porque à algunos Prelados parece se puede guisar à muchos con poco recado: no todos

© Biblioteca Nacional de España

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

Note, en fin, que se haga cargo de lo que ha de guisar, y para quantos sugetos, proporcionando las vasijas, y viandas; y adviarta, que menos malo es que le falte un poco de caldo, que no el que le sobre mucho; el caldo ha de ser à proporcion de lo que se pone en la olla: que falta hacen en estos tiempos miserables Cocineros de conocida virtud, que à fuerza de mila-

gros

© Biblioteca Nacional de España

gros multipliquen los alimentos; pues es tanta la miseria de algunos sugetos, que vienen à creer, que la habilidad de un Cocinero puede dissimular su escasèz, 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 dàr cuenta de lo que recibis, y gastais, tened una Tabla con numeros, y agugeros, poniendo en cada uno una cuerda, con dos numeros à los cabos, correspondiente al numero, y de este modo podreis dàr la cuenta con facilidad, tirando la cuerda, que corresponde al numero de los que comieron, de què comieron, què Huespedes huvo, y lo mismo respecto de las Cenas; con esta advertencia, pues, à la noche, con poco trabajo lo pueden apuntar, y daràn las quentas en breve por meses, ò semanas, porque puede ser las pidan, quando menos piense el Cocinero: cuydado con la ultima cuenta, que es la que mas importa.

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

feccion

© Biblioteca Nacional de España

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

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

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

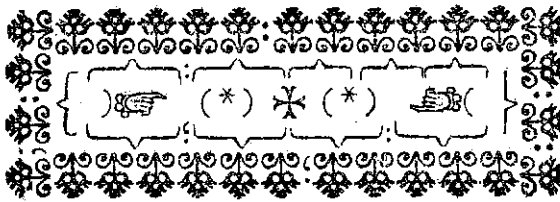
por

© Biblioteca Nacional de España

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

CA-

© Biblioteca Nacional de España



CAPITULO I.

DE LA COMIDA de carne.

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

© Biblioteca Nacional de España

Estofado.

LA carne de pierna cortaràs en pedazos, como medias nuezes, y la freiràs con manteca de puerco, y con el pringue que te quedò freiràs cebolla cortada menuda, y quando frita, echala con la carne, poniendole dentro, v. gr. à una libra de carne, ocho onzas de vino blanco, quatro granos de ajos majados, peregil, pimienta, y sal: cogeràs una cebolla, que sea ajustada à la boca de la ollita, y le iràs poniendo algunos clavillos, y rajas de canela, y ajustarla bien à la boca de la olla, de modo, que no se salga por parte alguna: la pondràs à cocer à fuego manso, dandole algunas bueltas, y quando pareciere estàr cocida la carne, destapala, y acabala de sazonar sin mas caldo; es muy buen guiso: lo serviràs sobre unas rebanadas de pan; supongo, que para crecidas Comunidades sirve poco, pero si no son muchos lo podràs hacer: el modo siguiente te darà mas luz, aunque todo viene à ser uno.

Otro

© Biblioteca Nacional de España

Otro Estofado.

EMperdigaràs las raciones cortadas en las parrillas; como se vayan emperdigando, ò tostando, las pondràs en la olla, cortaràs tocino menudo à modo de dados, lo freiràs, y quando se ponga blanco, echale cebolla menuda, dexale freir bien, luego lo echaràs en el guisado, con todas especies, y un puñado de peregil, majado, unos granos de ajos majados; pondràs la olla à fuego manso, con un poco de vino blanco, y sino tinto, cubre la olla con un pliego de papel, sobre el que pondràs un pucherito de agua, y cercala con masseta, no se exhale; quando te pareciere estàr cocida, destapala, sazonala, y echa un poco de agrio.

Gigote grueso.

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

© Biblioteca Nacional de España

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

Gigote comun.

TOmaràs de la carne magra, la assaràs bien en las parrillas, la picaràs con unas cebollas, y unos granos de ajo, y un puñado de peregil, la pondràs à fuego manso, que se vaya reogando con pimienta, y sal, la iràs añadiendo poco à poco con agua caliente del puchero, que tendràs sobre la boca de la olla; y quando estuviere cocida, lo pondràs de este modo: tomaràs un puñado de piñones remojados, los machacaras con unos huevos duros, y echalo todo en el gigote,

© Biblioteca Nacional de España

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

Prebe.

PAra el prebe corta las raciones, y emperdigalas en la olla: te haràs cargo de la carne que echas, para que correſponda el recado: toma ajos limpios en el almirèz, pòn ſal correſpondiente, pimienta, lo machacaràs muy bien, lo deſataràs con agua, y echalo en

la

© Biblioteca Nacional de España

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

Lampreado.

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

y

© Biblioteca Nacional de España

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

Carne reogada en guiſado.

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

gra-

© Biblioteca Nacional de España

granos de ajo, machaca assimismo unas rossadas de pan remojadas en agua, y vinagre, y exprimidas, un puñado de perejil, brotes de yerva buena, clavillo, canela, y dos pares de huevos crudos: desatalo todo con el caldo del guisado, echalo en la olla, que dè dos hervores: es muy buen compuesto de tantos simples, si de muchos simples puede resultar un buen compuesto; pero un Cocinero de habilidad entre simples sabe hacer buenos compuestos: cuidado con el acierto.

Otro modo de menos trabajo, cocida la cena.

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

Otro

© Biblioteca Nacional de España

Otro compuesto.

TOstaràs rebanadas de pan, las pondràs à remojo con agua, y vinagre, limpia peregil con abundancia, echalo en el mortero con media docena de granos de ajos, con todas especies, todo lo machacaràs, y quando estè machacado, exprime el pan, machacalo tambien, desatalo con el caldo del guisado, que dè dos hervores, lo sazonaràs, y podràs servirlo.

Otro.

SIempre procura tener un puñado de piñones, ò de avellanas, huevos, por si te se desgracia alguna cena, para tener recurso: machacaràs un puñado de avellanas, tèn un tostòn de pan à remojo, echaràs 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 desataràs en el caldo de la cena, darà un par de hervores.

© Biblioteca Nacional de España

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

Carnero verde.

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

Titu-

© Biblioteca Nacional de España

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

Gui-

© Biblioteca Nacional de España

Guisado à modo de prebè.

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

Costrada de carne, y huevos.

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

do,

© Biblioteca Nacional de España

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

Coſtrada de otro modo.

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

la

© Biblioteca Nacional de España

la sartèn, y quando estè bien emperdigado lo pondràs en la olla, para que se cueza: tendràs cocidos unos trozos de longaniza, y los partiràs à ronchas delgadas; sazonaràs el gigote de todas especies, y unos piñones remojados, lo vaciaràs en una tortera ancha, batiendo huevos correspondientes à la carne, echaràs 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; pòn la vasija entre dos fuegos, hasta que se quaxe: es muy buen plato.

Otra costrada.

DEspues de picado el gigote lo coceràs, y haràs una hoja de esta massa, y la massa con harina mejor, ò la flor de la harina, un poco de vino blanco, y azucar, con manteca de tocino, ò tocino picado: haràs una hoja lo que coja la tortera, y pondràs alli el gigote; haràs otra para encima, y si quieres pòn dentro cogollos de alcachofas cocidas,

ò

© Biblioteca Nacional de España

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

Almondigas de carnero.

PIcaràs con tocino gordo, peregil, y unos ajos verdes la carne magra que tuvieres, pondràs à cocer los huessos, que quitaste de la carne, con otro de tocino, y alguna corteza, para que haya substancia, y espumalo, dexandolo cocer; luego compondràs el picado de este modo: echaràs un poco de pan rallado, y queso, todas especies, azafràn, huevos crudos correspondientes, y lo amas-

© Biblioteca Nacional de España

amaſſaràs todo bien en una vaſija; deſpues de amaſſada la paſta, la ſazonaràs en crudo de ſal, y eſpecies, vaciaràs el caldo de los hueſſos, en donde ſe han de cocer las almondigas, y las haràs, ſin que las manos las toquen, como dirè en el Capitulo ſegundo, Articulo quinto, tratando de las ranas: quando hayas hecho las almondigas, cuecelas; cocidas, tendràs una ſalſa de avellanas compueſta, como queda dicho, la echaràs que dè un hervòr, deſatandola con un poco de agrio: yo no ſoy aficionado à ellas, pero de eſte modo las comerìa guſtoſo.

Cebollas rellenas con carne.

PIcaràs la carne magra, como arriba, la pondràs en una vaſija con todas eſpecies, pan rallado, ſal, piñones, y un poquito de queſo; amaſſaràs la paſta muy bien con huevos crudos, à proporcion de la carne, v. gr. à cada libra de carne pondràs ocho huevos, la ſazonaràs antes de hacer el relleno; de los hueſſos que quitaſte, y alguno de tocino

© Biblioteca Nacional de España

no coceràs una agua, y la espumaràs: à las cebollas quitaràs los cascos de dentro con una punta de cuchillo, las irás rellenando, y poniendo en vasija, donde estèn espaciosas: luego echarás el caldo de los huessos, las pondrás à cocer, y cocidas, echaràs una salsa de avellanas tostadas, con unos huevos, y un poco agrio de limòn. Son rellenos de mucha substancia, y gusto.

Lechugas rellenas.

QUando las lechugas son crecidas, son aptas para relleno: quitales los cabos hasta lo arrimado à las hojas, lavalas bien, ponlas à cocer en agua hirviendo con sal; quando estèn medio cocidas, sacalas sin maltratarlas, escorrelas en una tabla limpia, compondràs 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 verdòr: quando estèn escorridas, cogelas de abaxo, ensanchando las hojas de una, y otra parte; pondràs enmedio mas bulto que un huevo;

© Biblioteca Nacional de España

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

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 estè à modo de las barrenas que tienen los Carreteros, ò Cuberos, y taladrarás las calabazas de una à otra parte, quitandoles el corazon, en cuyo hueco pondrás de la carne picada con los requisitos dichos en las almondigas del car-

© Biblioteca Nacional de España

carnero, rellenando las calabazas, y despues las pondrás en una cazuela, echales el caldo de los huessos, ponlas à cocer por espacio de dos horas; la pasta, y huevos las comprime para que no se deshagan: quando estèn cocidas echales la salsa de avellanas tostadas, con un tostòn de pan remojado, huevos, y especies, desatandolo todo en el mismo caldo; dará un par de hervores, moviendo de quando en quando la vasija, no se socarren: assi las podrás servir.

Pepinos rellenos.

TOmarás los pepinos un poco crecidos, les cortarás dos, ò tres dedos ácia el pezòn, y dedo y medio à la corona, les quitarás la corteza, quita tambien el corazon del mismo modo que à 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, ò salchicha, dice muy bien, como qualquier otra carne de aves.

© Biblioteca Nacional de España

Guiſado de carnero con granada.

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

Lonjas magras de carnero, ò de ternera.

COrtarás las lonjas de la pierna del carnero, ò ternera al travès, 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, ò ternera: fritas, ponlas en una cazuela; les echarás azucar, vino blan-

co,

© Biblioteca Nacional de España

co, unas hojas de laurèl, y una raja de canela, las dexarás cocer, y no se conocerá si son de carnero, ò de tocino.

Tortillas de gigote de carnero.

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

© Biblioteca Nacional de España

assando; con tocino frito, y agrio de limòn las irás untando con unas plumas; y lo mismo con la cola del carnero; y si à 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 à rebanadas muy pequeñas, vèlas mojando con huevos batidos, y los freirás con manteca, ò aceyte, sirviendolos con azucar, y canela.

Manos de carnero.

DEspues de bien limpias en agua hirviendo, las partirás, y quitarás un gusanillo, que tienen entre las dos uñas: las cocerás con agua, y sal; cocidas, las pondràs en una cazuela, con el caldo compondrás una salsa de piñones, y unos granos de ajo, peregil, tomates, queso rallado, un remojòn de pan, y todas especies; lo desatarás con

el

© Biblioteca Nacional de España

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

CAPITULO II.

PROSIGUE LA COMIDA de carne.

Caldo helado.

DEſpues de bien cocida la carne, y ſazonada de ſal, ſin eſpecies, ſacarás del caldo, que no tenga groſſura, lo pondrás à enfriar, y compondrás aſſi: à cada eſcudilla de caldo echarás dos yemas bien batidas, y deshechas, y una onza de azucar, las deſatarás con el caldo, que tienes à 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 eſcudi-

© Biblioteca Nacional de España

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

Caldo de otro modo.

EN la mañana, despues de poner el cuerpo en tierra, y el espiritu en Dios, harás fuego en tu Oficina, pòn las ollas con agua; despues de las cinco, ò las seis te irás à la Iglesia à oir Missa, y encomandar à Dios à tì, y tus cosas: en bolviendo del Templo, corta las raciones, echalas en una perola, ò 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

© Biblioteca Nacional de España

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

Sopa.

© Biblioteca Nacional de España

Sopa.

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

las

© Biblioteca Nacional de España

las yemas: pondrás fuego encima, hasta que se tosten; y si en la salsa, al tiempo de desatarla, 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, ò en tortera, con fuego arriba, y abaxo, y porque no se quemen les darás alguna buelta; tendrás cocido 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 desatarás con el caldo de la olla, ponla à cocer, y cocida echarás la mitad de la salsa sobre las sopas, las mojarás, y pondrás à hervir, y despues que hayan hervido, sacalas del fuego, echales encima la otra porcion de salsa, les pondrás fuego en la parte superior,

© Biblioteca Nacional de España

perior, hasta tostarse las servirás assi: es muy buena comida para todos.

Otra sopa.

COrtadas, y tostadas las sopas, como queda dicho, has de prevenir pechugas de capon, de perdiz, higado frito, y unos trozos de langoniza cocidos con la carne, y al mismo tiempo cocerás los capones, y perdices, y algunas lonjas de tocino desalado, y tierno, no tendrás que cocerlo, con algunos paxarillos, y huevos duros: armarás la sopa, si quieres echarle dulce, podrás, que à algunos les gusta con azucar, y canela, y algunos confites gruessos, ò gragea; y no dexes de echar en la olla especies, clavillo, canela, y azafran. Despues de armada la sopa, la bañarás de caldo, y la pondrás à hervir, hasta que se embeba el caldo: esta sopa no ha de llevar salsa despues de compuesta, y hervida; batiràs unos huevos, echalos por encima, de modo, que se introduzcan en la sopa, y sobre los huevos pondrás algunos dulces, corazones de alcachofas cocidas:

© Biblioteca Nacional de España

cidas: ſi quieres poner un capon, ò gallina ſobre la ſopa, la cocerás primero, y deſpues de cocida, la pondrás en el aſſador, que ſe toſte, y quando eſtè toſtada, pondrás en el aſſador un pedazo de tocino gordo, embuelto en papel de eſtraza, lo cebarás, y las gotas que caygan del tocino aplicarás à la gallina: aſſimiſmo batiràs bien unas yemas, y con un manojo de plumas untaràs la gallina al fuego, y quedará como ſi eſtuviera dorada. Toſta la ſopa, que haga coſtra por encima, y ſentarás la ave los pechos para abaxo ſobre la ſopa. Eſta ſopa puede ſalir à la meſa de un Grande de Eſpaña.

Burete.

DEl burete de ayuno dirèmos algo para el de carne: rallaràs pan, y queſo, para quarenta eſcudillas quatro onzas de queſo; coceràs yervas, como ſon, acelgas, lechugas, y algunos livianos, y lo picaràs todo con un puñado de peregil, y acederas; todo el picado lo pondràs en la olla, donde ſe ha de hacer la eſcudilla, con el queſo, echaràs pi-

© Biblioteca Nacional de España

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

Eſcudilla de Angel.

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

© Biblioteca Nacional de España

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

ni

© Biblioteca Nacional de España

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

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

LA escudilla de ayuno es de mas coste, y mejor; pero si quieres gastar igualmente, sacaràs esta mejor. Monda las calabazas duras, cuecelas con agua, y sal, y cocidas, las passaràs por un lienzo claro, de modo que se queden todas las venas: las pondràs en una almohada à escorrer por la noche, y à la mañana entibiaràs la leche, haciendo cuenta con la calabaza, y à cada cantaro de leche pondras ocho libras de miel, desatandolo todo; la pondràs à fuego manso, y la rebolveràs, de modo que no se socarre, y como se irà cociendo, tomarà 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 arroz.

***

Pies

© Biblioteca Nacional de España

Pies de puerco rellenos.

HAs de ſocarrar los pies deſpues de limpios, los pondràs à remojo toda la noche, y al otro dia ſe han de cocer bien; deſpues de cocidos ſobre una tabla, les quitaràs los hueſſos ſin hacer muchos pedazos: dexa, ſi puedes, cada piè ſin deſpedazar, y ſino unelos, que con la paſta ſe componen; haràs una paſta de harina, y huevos, y ſino con pan rallado en lugar de harina: pondràs la ſartèn con manteca de puerco, ò aceyte, y los freiràs, poniendo una cobertera ſobre la ſartèn, porque ſalta mucho el aceyte, ò manteca: los ſerviràs con azucar, y canela, y ſi los quieres componer con ſalſa, deſpues de rebozados, hazla de peregil, y avellanas, la deſataràs con el caldo, que ſe cocieron los pies, y ponle todas eſpecies.

Pepitoria.

LA pepitoria ſe ſuele hacer de higados, y livianos de cordero, ò cabrito. Los livianos coceràs con agua, y

© Biblioteca Nacional de España

lal, los higados emperdigaràs en las parrillas, ò en horno: despues los limpiaràs de aquellas telillas, y ganchones, los picaràs, y freiràs con manteca, ò aceyte, echando cebolla à medio freir, que con los higados se freirà del todo: quando estuvieren fritos, los pondràs en una cazuela, machacaràs salsa de avellanas con unos granos de ajo, todas especies, y un toston de pan, para que tome cuerpo la salsa; la desataràs con un poco de agua sazonada de sal, echaràs huevos duros picados, y un puñado de peregil, y piñones, con todo lo dicho darà un par de hervores.

Sangre de cordero, ò cabrito.

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

© Biblioteca Nacional de España

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

Ternera aſſada.

COrtaràs la ternera en pedazos de à media libra, y los pondràs en una cazuela entre dos fuegos, ſe irá aſſando poco à poco, y quando eſtè medio aſſada, freirás tocino gordo, y lo pondràs en una cazuela; machacaràs ajos, peregil, pimienta, con agrio de limon, y ſal, y una porcion de agua, le iràs dando bueltas, y untando la ternera, ſe hace muy guſtoſa; y ſi eſtá gorda, la pondrás à aſſar con ſal, y quando eſtè medio aſſada, le quitaràs aquella humedad, y le echaràs un poco de manteca de tocino, y vino blanco, ò aguardiente; y ſino tienes manteca, aceyte bueno.

© Biblioteca Nacional de España

Conejos en prebe.

EL mejor modo de guisar los conejos es en prebe: despues de despellejados, los sobreassaràs muy bien en las parrillas, los haràs pedazos, y los pondràs en olla, ò cazuela, les echaràs aceyte crudo, peregil, ajos, pimienta, los pondràs à fuego manso, que se vayan reogando, los añadiràs con agua caliente, y quando estèn medio cocidos, les echarás unas hojas de laurel, clavillo, y canela; y si añades taparas, salen bien; y si ronchas de lima, mejor: este es el prebe mas ordinario.

Gazapos en guisado.

TOmarás los Gazapos despellejados, y los harás pedazos, cortarás tocino de el tamaño de dados, lo freirás, echarás los Gazapos, que se frian con un polvo de sal, los pondrás en la olla, que se vayan reogando con aquel recado, y en esse tiempo prevendrás una salsa assi: machacarás avellanas toftadas con un remo-

© Biblioteca Nacional de España

mojon de pan, unos granos de ajo, peregil, y todas especies, y las echaràs 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, ò aguardiente.

Lonjas de tocino.

COrtarás las lonjas, que no tengan rancio, las echarás à remojo una noche; y si has de dár garvanzos, se remojan bien con las lonjas; despues de remojadas, las enjugarás con un paño, las freirás con manteca de puerco, ò con aceyte, y las compondrás en una cazuela, las echarás azucar, canela, y vino blanco; las pondrás à 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 laurèl; y quando estèn cocidas, un poco de vinagre. Otras podrás hacer assi: todo genero de lonjas han de estár

bien

© Biblioteca Nacional de España

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

Longaniza, ò Solomo.

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

Una cabeza de cordero.

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

© Biblioteca Nacional de España

assi: le pondrás dentro, peregil, 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 papel de estraza, la assarás, y se enternecerán hasta los huessos; 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, ò limòn; 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 à cocer con una cucharada de manteca, que se trabe; descubrirás la cabeza, y la rellenarás con la salsa; la bolverás a atar con el hilo preciso, de modo que se pueda desatar facilmente; la pondrás en el assador à fuego manso, que se vaya tostando,

© Biblioteca Nacional de España

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

Liebre guisada sin agua.

DEspellejarás la Liebre, la harás trozos, y la pondrás à remojo en vino blanco, que se desangre bien; despues los sacarás, y freirás 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 lardo que te quedò de freirlos, freirás cebolla menuda, y la pondrás con el demás recado; y al mismo tiempo pondrás el vino en que estuvo la Liebre à remojo, pondrás la olla à fuego manso, que cueza un par de horas, y se hará una salsilla muy gustosa.

*** *** *** *

Ter-

© Biblioteca Nacional de España

Ternera estofada.

DE lo magro de la ternera cortarás pedazos como nuezes, freirás tocino, y con su pringue has de freir los trozos de ternera: echarás la carne en la olla, con el pringue que te quedò freirás cebolla menuda, y echarás con la carne; pondrás un poco de vino blanco, dos granos de ajos majados, sal, todas especies, peregil, y unas ojas de laurèl: despues de este recado, la pondrás à fuego manso, con un papel en la boca del puchero, para que no levante el hervòr, 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: assi sacarás poco, pero buen caldo, y muy gustoso.

© Biblioteca Nacional de España

Lechoncito de leche con arròz.

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

Plato de huevos, y leche con dulce.

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

*** *** ***

Para

© Biblioteca Nacional de España

Para añadir un plato con lenguas de ternera.

QUando eſtèn 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, ò ſartèn, ò una buena coſtrada, echando tres, ò quatro onzas de manteca à cada libra de almendras, que no eſtèn rancias, porque lo echarán todo à perder; y ſi no ay manteca de baca, ſea de tocino, y eſta mixtura es buena para criar Ruiſeñores, porque ſe guarda mucho tiempo en un puchero; pero no gaſtan eſte alimento Señores ruìnes, 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.

Cabe-

© Biblioteca Nacional de España

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, ò ruedas de limon. Si la quieres componer de otro modo, puedes deſpues de cocida con agua, y ſal, ponerla en una pieza con vino blanco, quanto ſe bañe, unos granos de ajos majados, pimienta, clavillo, canela, la dexarás cocer, haſta que tenga poco caldo, la ſazonarás de ſal: ſi la quieres ſervir, deſpues de cocida, en dos mitades toſtadas con manteca, y pan rallado: tambien es buena, y cocida blanca con pimienta, y un poco de vinagre, y peregil en rama. Tambien aſſi;

© Biblioteca Nacional de España

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

CAPITULO III.

SE PROSIGUE LA MATERIA del paſſado.

Coſtrada de Aſſadurillas.

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

das

© Biblioteca Nacional de España

das con cascara, 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; pòn otra oja de massa encima, cuecela en el horno con unos polvillos de azucar por encima. Esta costrada puedes hacer de ternera, ò de qualquier carnes, ò pescado, como sea bueno: ya dixe 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 Corderos.

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

© Biblioteca Nacional de España

equivocos en materias poco decentes, no quisiera darles materia para entretenimiento tan arriesgado; pero dirè brevemente lo que entiendo: ojalà sea sin ofensa de tus oìdos. Abriràs 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 à cocer con agua, y sal, y quando estuvieren cocidas, las escurrirás, hervirás aceyte, las freiràs; fritas, las pondràs à escurrir, batiràs unas yemas de huevos, con un polvo de harina, y sal, las iràs mojando, las bolveràs à freir, y las serviràs con azucar, y canela. Es plato muy regalado.

Cordero, ò Cabrito assado.

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

agrio

© Biblioteca Nacional de España

agrio de lima; si estuviere duro, y no tuvieres tocino, lo enternece un poco de vino blanco, ù aguardiente, y el aceyte crudo; y sino, echaràs dos cucharadas de grassa de la olla; pero si estàn gordos, nada de esto es menester, sino sazonarlos de sal, y assi como la nieve à nadie espera, ni el assado, porque si se passa, se echa à perder.

Escudilla de Farro.

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

© Biblioteca Nacional de España

ſolo ſirven para blanquear el Farro, lo machacaràs todo, deſpues lo paſſaràs por una ſervilleta, exprimiendolo bien, de modo, que ſolo quede la caſtara: lo bolveràs á la olla, y echaràs mas azucar, que eſtè bien dulce, y no cueza mas de un par de hervores, porque ſe harà moreno. Tambien ſe ſuele hacer con leche de almendras, y es mejor, porque con caldo ſale mas moreno, y con leche muy blanco, aunque de menos ſubſtancia; y para hacerlo con leche de almendras, ſe ha de cocer primero con agua, ò caldo; y para quatro eſcudillas de 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 à ſabios, y borricos.

© Biblioteca Nacional de España

Manos de Ternera.

LImpiarás las manos de Ternera assi: En una perola de agua hirviendo las capuzarás, ò sumergirás cada una en su vez, porque no se passen, las raeràs 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 assi: Si las quieres deshuessar, y darlas rebozadas con huevos, y pan rallado, fritas, y despues unos polvos de azucar, y canela, son buenas; y sino, las podrás hacer con salsa de avellanas, ò piñones, echando un poco de queso, peregil, y ajos machacados en la misma salsa, y dè dos hervores.

Salpicòn de Baca.

ESte Salpicòn 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 picaràs todo con cebolla, y picado,

© Biblioteca Nacional de España

do, lo pondràs en una vasija, y lo compondràs assi, echando aceyte, 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 sazonaràs de sal, sin ningun genero de especies; tendràs el Arròz limpio, y lavado con agua tibia, lo pondràs à escurrir, y quando estuviere la carne cocida, emperdigaràs tu Arròz con el caldo de la carne, le echaràs una libra de azucar à cada libra de Arròz, y leche de tres onzas de piñones; y à cada ocho libras de Arròz, y azucar, una onza de canela en infusion; y despues de assi compuesto, echaràs á cada libra media docena de yemas desatadas con el mismo caldo, le servirás con azucar, y canela por encima, y à algunos parecerà es Arròz con leche.

© Biblioteca Nacional de España

Alcachofas rellenas.

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

Alcachofas con tocino magro.

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

© Biblioteca Nacional de España

aquel mismo tocino puedes freir las Alcachofas.

Alcachofas con dulce.

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

Alcachofas assadas.

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

© Biblioteca Nacional de España

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

Rellenos de pan, y grassa.

DEspues de cocida la carne, has de rallar pan à proporcion del Relleno, que pensares hazer, y queso, de modo, que à seis partes de pan corresponda una de queso; echaràs de todas especies, peregil, yerba buena, y unos cogollos de Lechuga, cocidos con agua, y sal : à cada docena, que han de ser como nueces, echarás media de huevos crudos, tomaràs caldo de la olla, y harás la pasta; pondràs una cucharada de la pasta en una xicara, mojandola de quando en quando, y saldràn sin el tacto de

las

© Biblioteca Nacional de España

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

Fideos gruessos.

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

© Biblioteca Nacional de España

Liviano gustoso.

EL Liviano, con toda el guarguero, pondràs à cocer en la olla de la carne, lavandolo primero, y ha de estàr de modo que se espume, teniendo el guarguero fuera de la olla. Cocido que sea, lo sacaràs, y partiràs en pedacitos, como dados; lo compondràs assi: machacarás quatro granos de ajos con un polvo de pimienta, lo desataràs con vinagre, lo echaràs sobre el Liviano con aceyte crudo, y sal, le daràs bueltas à fuego manso; es muy bueno para excitar el apetito.

Baca en guisado.

DE la pierna de la Baca tomaràs lo magro, si està gorda, lo pondràs à cocer por la mañana en la olla de la carne; quando estuviere cocido, sacalo, ponlo à enfriar, cortalo en pedazos, como nueces, freiràs tocino, como dados, y en su pringue la Baca, la pondràs en la olla donde se ha de hacer; pondràs el

© Biblioteca Nacional de España

tocino que quitaste en la sartèn, y lo bolveràs à freir con cebolla menuda; lo echaràs todo en la olla, con todas especies, unos granos de ajos machacados, un poco de vino blanco, un puñado de peregil, se cocerà à fuego manso, tapado con papel doble, enmassetado, puesto un puchero de agua encima; media hora antes de servirlo lo sazonaràs 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 à remojo la noche antes, luego por la mañana lo tronzaràs el garron, y lo cocerás con agua hora y media: hecho esto, lo acomodarás en una vasija con vino blanco, hasta que se bañe, le echarás unas rajas de canela, y media docena de clavillos enteros, con unas hojas de laurèl, y si quieres, podrás echar una libra de azucar; esto es bueno para viage, dexandolo escurrir, y sino, lo podrás servir con el mismo cocimiento.

Almon-

© Biblioteca Nacional de España

Almondigas repentinas.

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

)§(✠)§(

CA-

© Biblioteca Nacional de España

CAPITULO IV.

DE LA VOLATERIA.

Codornices assadas.

ASsarás las Codornices de este modo: despues de peladas, y limpias las pondràs en el assador, tendràs una cazuelilla con un poco de manteca à calentar; en ella echarás sal, y un poco de pan rallado, con un polvo de pimienta, y una yema, para cada par de Codornices; rebolveràs este batido, y les irás dando con unas plumas, y al mismo tiempo las iràs rebolviendo, de modo que estèn roxas, y lo mismo podrás hacer con los Pollos tiernos, ò Perdigones; y si cocieres alguna Gallina, ò Capon se pueden componer del mismo modo.

Codornices en guisado.

PAra estas freirás tocino gordo, del tamaño de dados, y quando estè frito, quitaràs aquellos pedacitos, y freirás las

© Biblioteca Nacional de España

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

Pabos assados.

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

Per-

© Biblioteca Nacional de España

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, serà mejor, que se cuezan à fuego manso, y cocidas desatarás unas yemas, echandolas por encima, las servirás; porque no gustan à muchos en prebe.

Perdices en prebe.

EL modo mas comun de componer Perdices es el prebe: despues de limpias la sobreassarás en las parrillas, las acomodarás en una cazuela, las echarás peregil, pimienta, sal, aceyte crudo, unas hojas de laurèl, con unas ruedas de limon, ò naranja, y agua, que las cubra, las cocerás con unos ajos majados; y si no tuvieres naranja, ò limon, echarás aceytunas sin huessos, ò tapa-

ras:

© Biblioteca Nacional de España

ras: quando estuvieren cocidas las sacarás del fuego, desatarás una yema para cada Perdiz, y se hará una salsilla muy gustosa, las servirás de este modo, y puedes enteras, que será mejor plato.

Perdices assadas con Sardinas.

A Las Perdices, despues de bien limpias, pondràs dos Sardinas dentro del cuerpo à cada una, de modo que no se salgan, las assarás con buena manteca de tocino, y sino la tuvieres, freirás tocino, y lo echarás sobre las Perdices, con unos tomates sin cutis; para quitarsele, echalos en las brasas; sino tuvieres tomates, echarás agrio de lima, ò naranja, con un polvo de pimienta, sal, un poco de peregil; las assarás entre dos fuegos, y quando se huvieren assado les quitarás las Sardinas: servirás las Perdices, que siempre les quede el gusto de las Sardinas, si hay alguno que apetezca mas el gusto de Sardinas, quede Perdices, que no faltarán preñados.

Pabo

© Biblioteca Nacional de España

Pabo assado con verdura.

DEspues de bien limpio el Pabo gruesso, le cortarás los alones, y cuello, la recogerás los garrones àzia la rabadilla, de modo que haga poco bulto, lo coceràs, y cocido lo compondrás assi: le pondrás dentro tocino frito, en poca cantidad, cogollos de lechuga, péncas de cardo, cocidas antes con agua, y sal, un polvo de pimienta, y sal; acomodaràs el Pabo en una tortera, lo bañarás bien con manteca de puerco, sal, y pimienta, lo llevarás al horno, tendrás cuydado de darle algunas bueltas; y quando estuviere assado, tomarás una escudilla de vino blanco bueno, lo rociarás 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.

Po-

© Biblioteca Nacional de España

Pollos assados.

LImpiaràs bien los Pollos, quitandoles los alones, cuello, y todo lo superfluo, les pondràs dentro unos pedacitos de tocino gordo, cortados menudos, con pimienta, sal, y un poco de peregil machacado: si fuere tiempo de tomates, salen bien; 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.

DEspues de bien limpios, pondràs manteca de tocino en la sartèn, y los iràs emperdigando, sino tuvieres manteca, con tocino; los echaràs en la olla, donde se han de cocer, y en el pringue que te quedò freiràs una poca de cebolla manuda, y la echaràs sobre los Pollos,

© Biblioteca Nacional de España

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

Pepitoria de menudillos de Pollos.

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

© Biblioteca Nacional de España

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

Pollos rellenos.

COrtaràsle los alones, y peſcuezo, compondràs carne, como en los rellenos de lechugas, ò almondiguillas; la coceràs, y quando eſtuviere cocida la diſpondràs con todas eſpecies, y peregil; la ſazonaràs de ſal, y echaràs unos huevos crudos; compondràs paſta, rebolviendola bien; rellenaràs los Pollos; deſpues de rellenos les cruzaràs los garrones, porque no ſe ſalga el picado, los aſſaràs en una cazuela, echando una poca de manteca de puerco; ſi los quiſieres dar con ſalſa, tomaràs un poco de caldo de la olla, y deſpues de cocidos echaràs una ſalſa de avellanas con huevos, como eſtà dicho en otros guiſados.

Po-

© Biblioteca Nacional de España

Pollos lampreados.

PAra estos Pollos, bien limpios, y puestos en su ollita, freiràs tocino en dados, y frito echaràs cebolla menuda, con todas especies, dos granos de ajo majados, y un poquito de vino blanco, les daràs bueltas por espacio de una hora, los sazonaràs de sal, echandoles un poquito de azafràn para color; y este, con un poco de agrio, dice bien con peregil, y harina quemada.

Anades con membrillos.

Assaràs las Anades con salsa de membrillos; los mondaràs, partiendolos por enmedio, y los cortaràs en rebanadillas delgadas, tocino en dados, lo freiràs, hasta que estè blanco; frito que estè, echaràs cebolla menuda, y los membrillos los reogaràs, hasta que queden blandos, los sazonaràs con todas especies, y canela; echaràs un poco de vino, vinagre, azucar, y caldo; tendràs las Anades assadas con tocino, las compon-

© Biblioteca Nacional de España

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

Anades para caminantes.

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

© Biblioteca Nacional de España

con èl desocupa ligero el caminante.

Gallinas con acederas.

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

Pichones, ò pollos rellenos.

PAra rellenos assados freiràs tocino, y cebolla; echaràs la carne majada, y huevos crudos, y freiràslos hasta que se sequen, como huevos rebueltos, echarlo todo en el tablero, lo machacaràs de nue-

© Biblioteca Nacional de España

nuevo con peregil ; lo pondràs despues en una cazuela, echaràs de todas especies ; amassaràs la pasta con huevos crudos, teniendo aparejadas las Aves, quitados los pescuezos, y alones, las rellenaràs, despuntando la rabadilla ; cruzaràs los garroncillos, porque no se salga el relleno ; tomaràs un pliego de papel de estraza, untado con manteca, un polvo de sal, y pimienta, los embolveràs cada uno de por sì: los pondràs entre dos fuegos : si el fuego es manso, se assaràn en hora y media, rebolviendolos de quando en quando.

Gallina dorada.

DEspues de bien limpia la Gallina gruessa, la cortaràs los pies, alones, y pescuezo ; la coceràs en la olla de la carne, y cocida la sacaràs, la pondràs en el assador segura, embolveràs un pedazo de tocino gordo, lo calentaràs en la punta del assador ; enciendelo, y las gotas distiladas rociaràn la Gallina por todas partes ; tomaràs despues quatro yemas, las batiràs bien, unta con ellas la

© Biblioteca Nacional de España

la Gallina, assi caliente: si quieres echarla azucar, y canela podràs, y sino sola canela; y machacada esta, ponla sobre la sopa, y lo mismo haràs con Capon, ò otro genero de aves.

Pasteles de Pollos, ò Gazapos.

LImpiaràs los Pollos, ò Gazapos tiernos, y gruessos, los despedazaràs, y los pondràs en guisado, con tocino frito, cebolla, peregil, dos lechugas majadas, quatro granos de ajo, con todas especies, y un poco de vino blanco, los dexaràs que se assen à fuego manso; haràs la massa assi: pondràs un puchero con agua, y sal, y haràs la massa, que conocieres proporcionada; para quatro Pollos quatro onzas de manteca de puerco, y quatro huevos; la sobaràs bien, hasta que haga correa; cortaràs à pedacitos la massa, la ensancharàs à modo de una cazuelilla; echaràs de los Pollos un poco de caldo del guiso, para que se conserve la humedad en el Pastel, lo cubriràs con massa, haràs su repulgo, ò qualquiera figura; los coceràs en el

© Biblioteca Nacional de España

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

Pollas de leche en abreviatura.

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

Pollas, y Capones assados.

LImpios los Capones, ò Pollas, partidos como queda dicho, los haràs un agugero junto à la rabadilla, para que esté recogida la pierna del Capon,

que

© Biblioteca Nacional de España

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

Almondiguillas de Ave.

TOmaràs las pechugas de las Aves, que sean buenas, lo demàs coceràs para caldo; las machacaràs bien, majaràs assimismo una enjundia de Gallina fres-

© Biblioteca Nacional de España

fresca; tendràs à remojo una miga de pan blanco; mezclaràs el pan con la enjundia, con dos yemas de huevos, lo mezclaràs con la carne; machacalo todo junto, lo pondràs en torteras, echando dos huevos crudos, lo sazonaràs de sal, y canela; tendràs caldo de Ave colado, sin ningun genero de verdura; lo pondràs en una cazuela, y haràs las Almondiguillas del tamaño del pulgar lo mas; las echaràs en el caldo hirviendo, coceràn como por espacio de tres quartos de hora, pondràs un poco de agrio de lima, ò agràz. 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 promptos, y gustosos. Despues de bien limpios, los haràs quartos, los freiràs con tocino, ù con aceyte; tendràs un puchero de agua sazonada de sal; machacaràs ajos, de modo que sobresalgan con pimienta, agràz, y azafrán: todo esto lo machacaràs junto, desatalo con el agua del puchero, que dè dos hervores,

© Biblioteca Nacional de España

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

Substancia para enfermos.

AUnque sea poco lo que el enfermo tome, es menester sea substancioso. Para una escudilla tomaràs un quarto de Gallina buena, con una docena de garbanzos, y una punta de brazuelo de carnero, y quando estuviere cocido tomaràs el quarto de Ave, lo majaràs en el Almirèz; tendràs un pedacito de pan remojado en el mismo caldo, lo majaràs con la carne, desatalo con el caldo de la Gallina, de manera que quede en una escudilla; lo colaràs por un paño limpio, echalo en un pucherito, ponlo al fuego, quanto se caliente; lo sazonaràs

con

© Biblioteca Nacional de España

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

Una pierna de carne aſſada.

GOlpearàs la pierna de buena carne con la buelta de la cuchilla, quitando el garron; tendràs un pliego de papel de eſtraza, lo bañaràs de manteca de tocino, ſal, y un polvo de pimienta, media docena de clavillos, clavados en la miſma carne, le daràs dos, ò tres cortes, en los que echaràs un poco de agrio de lima, ò naranja; embuelve la carne en el papel, la aſſegurarás en el aſ-

© Biblioteca Nacional de España

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

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

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

© Biblioteca Nacional de España

tendido, para coger las tripas, y unos hilos para atar las morcillas, y longanizas; prevendràs otra canasta con paño, para recoger las gorduras para las morcillas; lavaràs los intestinos antes que se enfrien, con buen recado de aguas tibias, y à la ultima agua les echaràs una poca de harina, las bolveràs à lavar con el cocimiento de olor; tendràs unas ollas prevenidas, en que echaràs los morcales à un puesto, y para las longanizas à otro, con la misma agua; y quando se huvieren de llenar, les echaràs otra agua tibia de la misma, para que estèn suaves: el dia antes limpiaràs la cebolla, la coceràs con agua, y sal, y despues de picada, la pondràs en un tablero pendiente, para que se escurra; despues, en una almohada bien limpia, la colgaràs al sereno; cortaràs las grossuras bien menudas, las acomodaràs en una cazuela grande, echaràs la cebolla, sal, y la mitad, ò menos de la pimienta, y canela, la mitad del clavillo, piñones todos, despues de limpios, y remojados, la mitad del anìs limpio, y tostado, las avellanas bien limpias, y tostadas; echaràs en la pasta luego la

san-

© Biblioteca Nacional de España

ſangre, y la rebolveràs bien, no ſe buelvan rancias; tomarás un poco de paſta, la freirás en la ſartèn, para vér ſi tiene baſtantes eſpecies, y ſal, y ſi eſtá ſazonada, empezaràs 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 pondràs 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 pondràs en una meſa, ſobre un paño blanco, las enjugaràs con otro: del pringue de las morcillas podràs hacer tortas; tambien es bueno para migas.

Luego prevendrás una tabla, en que cortaràs la carne bien menuda, y la picaràs para las longanizas, tendrás un puchero de vino blanco, y un poco de anìs á cocer, que dè un hervor, y le taparás bien, no ſe exhale: echarás las eſpecies, ſal, y adobo bien caliente; ſe rebolverà bien la paſta, las probarás, para vèr ſi eſtà ſazonada: pondrás un poco de fuego debaxo, para que ſe man-

tenga

© Biblioteca Nacional de España

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

Salchichas, ò Longaniza baſta.

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

Derretido.

LAs enjundias, y papadas harás pedacitos, y las pondràs en una perola, ſartèn, ò cazuela, les echaràs dos eſcudillas de agua, porque no ſe quemen; luego lo colaràs en la vaſija donde ha de eſtar, poniendo una camueſa en quatro cachos; deſpues de colado la ſacaràs fuera, porque no ſe buelva rancio, y ſe mantenga freſco todo el año;

le

© Biblioteca Nacional de España

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

Salar las piezas.

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

Chicharrones del Derretido.

HAràs unas tortas, picandolas bien antes en la cazuela; desatarás la massa con dichos Chicharrones, los sacaràs, y haràs las tortas llanas, las pondràs sobre unas oblèas, echandolas azucar, y canela por encima; y si añades yemas, serà gran cosa: las llevaràs al horno, y cuyda no se quemen. Te he de decir, que si el Lechòn fuere muy crecido, añadiràs recado con juìcio prudencial.

© Biblioteca Nacional de España

CAPITULO I.

COMIDA DE PESCADO.

Abadejo.

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

© Biblioteca Nacional de España

de 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 aceyte, las irás poniendo en la vasija, echarás peregil, agua sazonada, 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 dè un par de hervores, sazonandolo de sal: siempre que hablàre de agrio, se entiende de lima, ò naranja, en cuya falta servirà el vinagre, ò agràz; y en cosa que lleve queso, ò leche, ningun agrio es bueno.

Abadejo de otro modo.

COgerás las raciones, y las pondrás à cocer, y al mismo tiempo pondrás à freir cebolla, con abundancia, picarás ajos en el almirèz, con pimienta,

© Biblioteca Nacional de España

y azafrán: los desataràs con un poco de agua, luego lo echaràs en la sartèn, con la cebolla, sazonado de sal, lo pondràs en una cazuela al fuego, y quando lo ayas de servir iràs echando en los platos sobre el Abadejo, de la dicha cebolla, con un poco de zumo de tomate, ù agràz, lo que traxere el tiempo, y un puñado de peregil.

Otro Abadejo diferente.

LE pondrás à cocer; quando aya dado un hervor, espumalo, quitale aquella agua; tendràs pan tostado à remojo en agua, y vinagre, luego lo escurriràs, lo picaràs en mortero, con unos ajos, todas especies, y un buen puñado de peregil; el aceyte que llevarà este Abadejo, ha de ser con ajos fritos; desataràs la salsa con agua fria, mezclalo todo sobre el Abadejo, lo pondrás que dè un hervor, y lo sazonaràs de sal; no conoceràn si esta salsa es de avellanas, y es muy buena.

Al-

© Biblioteca Nacional de España

Almondiguillas de Abadejo.

COceràs el Abadejo con agua, y ſal, luego lo pondràs à eſcurrir, le quitaràs las eſpinas, le capolaràs, echandole huevos correſpondientes en crudo, pan rallado, todas eſpecies, peregil, yerva buena, un poco de queſo rallado, lo amaſſaràs todo junto, y haràs las Almondiguillas, las iràs friendo en aceyte, tendràs agua ſazonada hirviendo, las iràs echando en ella à cocer, echaràs un poco de aceyte, con ajos fritos; picaràs una ſalſa de avellanas, con un poco de pan, remojado en agua, y vinagre, la deſataràs con el miſmo caldo de las Almondiguillas, luego la echaràs en ellas, que dè un par de hervores.

Abadejo frito con miel.

ESte Abadejo cocido lo ſacaràs, y pondràs à eſcurrir; haràs la paſta de eſte modo: tomando una poca de harina floreada para diez raciones de Abadejo; echaràs una eſcudilla de miel,

ha-

© Biblioteca Nacional de España

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

Abadejo en otra forma.

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

© Biblioteca Nacional de España

dràs echar un poco de agrio de limon.

Otro guisado de Abadejo.

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

Abadejo con tomate.

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

© Biblioteca Nacional de España

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

Abadejo con prebe.

NO tenia intencion de poner mas guisados de Abadejo; pero me ocurre lo que me passò en las Montañas de Alpartil con dos Cocineros de tan poca subsistancia como el Abadejo, que para hacerse à sì mismos, y al Abadejo de mas subsistancia, dixeron no debia cocerse, pero si enharinarse antes de echarlo en la sartèn; bella cosa, pero esto parece discurrir mas en Carnestolendas, que en Ayunos, ya por lo enharinado, y ya por la superfluidad de aceyte, 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.

Des-

© Biblioteca Nacional de España

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

como

© Biblioteca Nacional de España

como ſi con èl nada huvieras frito, lo que no ſe podia lograr, enharinando primero el Abadejo, en que ſe faltaba algo à la limpieza en no cocerlo; echarás unas hojas de laurèl en el Abadejo, picarás unos granos de ajos, con pimienta, azafràn, y ſal: todo eſto deſataràs, 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 huvieſſe dado dos, ò tres hervores, ſazonalo: el peregil en qualquier peſcado es bueno, pero mas particularmente en el Abadejo.

CA-

© Biblioteca Nacional de España

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 pondràs en pedazos, sobre hojas de laurèl; y sino las tuvieres, ponla sobre unas cañas, partidas en raxas, y de este modo puedes hacer qualquier pescado, que en todos, ò en los mas dice bien.

Anguila con arroz.

POndràs el arroz á cocer con todas especies; y si las Anguilas son gruessas, quando el arroz estè medio cocido

las

© Biblioteca Nacional de España

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

Anguilas en guisado con salsa.

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

© Biblioteca Nacional de España

las, desata la salsa con el mismo caldo, la que echaràs sobre dichas Anguilas, y dará dos hervores, teniendo cuydado de menear la vasija, porque no se socarre con la salsa: las sazonarás; y sino 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 coceràs, y mojarás unas rebanadas de pan tostado; y de este modo, aun despues de tan mortificado, te dará el pobre Sollo un buen plato.

© Biblioteca Nacional de España

Sollo assado.

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

Almondiguillas de Sollo.

PIcaràs la carne de Sollo muy bien, cruda, como se halláre; luego le pondrás huevos, y pan rallado, la sazonarás con pimienta, clavillo, y canela: tendràs caldo de garbanzos compuesto,

y

© Biblioteca Nacional de España

y haràs tus Almondiguillas, y echandolas un poco de verdura picada, las quaxaràs con unas yemas de huevos deshechos, y assi las podràs servir.

Costrada de Sollo.

LA carne del Sollo emperdigarás en la sartèn, con buena manteca, ò aceyte, la sacarás en una pieza, que se enfrie, la sazonarás con todas especies, canela, un poco de zumo de limon, azucar molida, y huevos crudos, bien deshechos: de esta manera harás la costrada, cociendola al fuego manso; suele ser tan buena, como otra qualquiera carne.

Pastelillos de Sollo.

PIcarás este pescado crudo, despues de bien picado le pondràs 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 aceyte; despues mezclalo todo, y de esto harás una massa con harina, azucar molido, cernido, y un poco

© Biblioteca Nacional de España

co de aceyte, ò 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 sartèn, echales unos polvos de azucar por encima, y servidos calientes, gran cosa.

Lobo de Mar assado.

ENtre los pescados, que conocemos en este Reyno de Aragon, es uno el llamado Lobo; y por haver de tratar tan poco de èl, le ingerimos con el Sollo. Su figura es como Saboga; el mejor modo de componerle para nuestro mantenimiento, es assado, en esta forma: hecho trozos, se pondrá sobre unas hojas de laurèl, en vasija espaciosa, freirás unos ajos, y los echaràs sobre el pescado, tendrás prevenido en una cazuela peregil picado, con ajos, pimienta, y agrio, y le irás dando con un manojo de peregil por encima, le pondrás mas fuego arriba, que abaxo; despues le bolverás, y le darás por la otra parte con la salsilla, y despues lo podrás servir á la mesa.

AR-

© Biblioteca Nacional de España

ARTICULO III.

Del Atùn, Besugo, y Salmòn.

PAra componer el Atùn lo pondràs en agua corriente dos dias, y assi se le quitará la sal; lo harás trozos del tamaño de nuezes, lo cocerás de modo, que dè en el agua un par de hervores, luego le quitaràs aquella agua, y lo pondrás en otra, que buelva á cocer; y si aun assi estuviere muy salado, repetiràs la misma diligencia con otra agua, y un puñado de colas de cebollas, y sino un poco de paja de centeno: con el cocimiento de estas dos cosas se desala, despues lo 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 à fuego manso, dandole alguna buelta con cuydado, no se deshagan las porciones; lo sazonarás, y quedará con una salsilla, por la harina

© Biblioteca Nacional de España

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

Costrada de Atùn.

PIcarás de la carne magra del Atùn, y le pondràs 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 á calentar en una cazuela, y sino tienes manteca, pon aceyte; porque los pobres nos componemos con lo mas barato; y quando estè caliente, echarás el pescado picado, y lo emperdigarás de manera, que quede enjuto, como si fuera carne; lo sazonarás con todas especies, y canela, zumo de limon, y ponle unas passas; echale unas quatro onzas de azucar; y [illegible] grá proporcion del Atùn [illegible] huevos crudos, con la misma proporcion, y harás la costrada, sazonada de sal; si es necessario, dale un baño de huevos deshechos por encima, la que assi pondrás á tostar con un poco de fuego por la parte [illegible]ior, y superior.

Sal-

© Biblioteca Nacional de España

Salpicòn de Atùn.

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

Besugo assado.

ESte es el mejor pescado de estos Paìses de Aragon: despues de bien limpio, y escamado, le lavaràs, y enjugarás 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 estèn medio assados, tendràs prevenida una cazuela, ajos picados, pimienta,

© Biblioteca Nacional de España

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

Eſcaveche de Beſugo.

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

© Biblioteca Nacional de España

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

Salmòn.

EL mejor modo para este pescado, si es fresco, serà cocerle, echarle aceyte crudo por encima, y un poco de agrio, y sino cogeràs cebolla frita, lo serviràs, sazonandolo 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 serviràs con

un

© Biblioteca Nacional de España

un polvo de pimienta, y aceyte crudo.

ARTICULO IV.

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

LAs Truchas son pescado muy estupendo, y de mucho regalo; para cocerse no es menester mas que agua, sal, y unas matas de peregil, agua quanto se cubran; despues de cocidas las echaràs un poco de agrio por encima, y un polvo de pimienta, y assi las podràs servir.

Truchas de otro modo.

TOmaràs las Truchas, que sean crecidas: bien limpias, y escamadas, las lavaràs, enjugalas bien; las pondràs à cocer con agua, y sal, aceyte con ajos fritos, con todas especies, y quando estèn medio cocidas, quitalas aquel caldo, y echalas otro de nuevo, que acaben de coeer; sazonadas con todas espe-

© Biblioteca Nacional de España

especies, desataràs una salsa de yemas, con zumo de limon, de este modo las servirás: del caldo que quitaste primero, compondrás una sopa buena, donde podrás añadir con huevos duros, salsa, y unos pedacitos de acitròn, para adorno de la sopa; serà muy gustosa.

Truchas en guisado.

FReiràs las Truchas con aceyte, y si es manteca, en qualquier pescado es mejor; pero te podràs acomodar à tu estado; luego 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; echaràs un poco de pan á remojar en agua fria, machacalo todo, echa azucar, y sazonalo de todas especies, luego desatalo con un poco de vinagre, y agua, de modo, que estè agridulce, y lo pondrás al fuego, rebolviendolo todo á una mano, hasta que se cueza; echale un poco de cebolla frita, bien menuda; pondrás las Truchas en una vasija, y echalas la salsa por encima, que

© Biblioteca Nacional de España

que cuezan un poco con ella, y sirvelas calientes.

Plato de Truchas, y yervas.

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

© Biblioteca Nacional de España

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

Luz frito, ó Merluza.

PAra que haviendo de guisar el Luz no te halles alucinado, supuesto que todo pescado de Mar es salado, para que bien lo compongas, te quiero dar esta luz: para desalarlo lo tendrás en agua

© Biblioteca Nacional de España

agua el tiempo conveniente; despues de bien lavado, hecho porciones, lo enjugarás con un paño limpio, luego lo freiràs; cuya diligencia hecha, lo pondrás en una vasija con aceyte, ajos fritos; picarás quatro granos de ajos crudos, con un polvo de pimienta, agrio de naranja, un puñado de peregil picado; desatarás con un poco de agua lo que picaste, lo echarás sobre dicho Luz: puesto un poco de fuego arriba, y abaxo, le daràs unas bueltas, para que perciba el recado, y assi es muy gustoso; y si quisieres hacerlo con salsa de avellanas, la desatarás en frio, y con un par de hervores he aqui havràs salido muy lucido en tu guisado.

Para conservar pescado.

EN el Capitulo donde tratè del Abadejo en salmorejo verias, que no permite esta Cartilla enharinar el pescado para freirlo, por los motivos que alli te dixe; ni te debe admirar, que gastasse tanto tiempo en cosa de tan poca monta: porque qualquier desatino està lexos de

© Biblioteca Nacional de España

de la Cartilla, que à comprehender otra cosa, mirando al bien comun, la dixera; y no como cierto Cocinero, que despues que le hice cargo de la superfluidad de la harina, confessò con la obra lo que no quiso con la palabra, no enharinando el pescado, que confessaba debia enharinarse, leyendose en su rostro este sobre escrito: *Haced lo que hago, y no lo que digo*; pero no te haria esta leccion de gusto, si faltáran Mascarrones; tu, pues, si quieres conservar el pescado, lo freirás sin harina, ponlo tendido donde se enfrie; echalo despues en aceyte virgen, se conservará todo el tiempo que quisieres. Nota bien, que el pescado enharinado se pierde en aceyte.

Adobo para pescado.

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

AR-

© Biblioteca Nacional de España

ARTICULO V.

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

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

bien

© Biblioteca Nacional de España

bien ferà guftofa. Creeme, que hablo de experiencia, y fin haver recurrido à los Padres Defcalzos, como el enharinado, en los que entrò folucion à fu duda, correfpondiente à mi dictamen, pero no à fu defeo.

Lamprèa de Rio.

ESte es un pefcado muy femejante à la Anguila, tiene diez, ò doce agugeros debaxo de la cabeza, y es muy fanguino. Para componer las Lamprèas, las lavarás antes de cortarlas, defpues, desbarrigadas, y hechas pedazos, las echaràs en una vafija, con ajos fritos, pimienta, azafrán, clavillo, canela, un poco de peregil machacado, y las pondràs à cocer, que con la fangre que arrojen harán una falfa muy buena.

Barbo.

TOmarás el Barbo, que fea crecido, lo efcamarás bien, quitandole las alas, y la cola; luego le pondràs à cocer con agua, y fal: quando eftè cocido le

© Biblioteca Nacional de España

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

Ranas en paſtelillos.

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

Almondiguillas de Ranas.

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

ten:

© Biblioteca Nacional de España

ten: luego tomaràs un poco de pan rallado, y queso, à proporcion, de modo, que no se conozca mucho; compondràs 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, mojandola en agua tibia á veces; cogerás del capolado lo que quisieres dentro de la xicara, y moviendola, quedarà la Almondiguilla hecha con perfeccion, y de esta diligencia no escuso á la Monja mas curiosa, aunque se tenga por la mas limpia: ogee bien las moscas, que no tendrá poco que hacer, no se aumente con ellas la pasta: no quisiera, que con esta advertencia quedára 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 quedaràn cocidas; haràs una salsilla de yemas, ú de avellanas, las serviràs con poco caldo; y sabelo para todo guiso, y particularmente en el pescado, es la mayor falta la sobra.

Ra-

© Biblioteca Nacional de España

Ranas con huevos.

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

Caracoles.

DEspues de remojados, los lavarás con un puñado de sal, les darás dos, ò tres aguas, los pondrás á cocer, espumalos; los echarás sal; tomillo, laurèl en hojas, un manojo de oregano, y quando estuvieren cocidos, escurrelos bien, freirás cebolla, los echarás en la sartèn 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; machacaràs unos ajos en el mortero, con un poco de pimienta, sal, luego lo exprimirás, pondrás un poco de pere-

© Biblioteca Nacional de España

peregil, yerva buena, lo picarás todo en dicho mortero, echarás yemas á proporcion, tomarás una aceytera de pico, y podrás echar aceyte poco á poco, y rebolviendo à 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 IV.

De los Huevos de todos modos.

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

© Biblioteca Nacional de España

un poco de harina: los freiràs 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 estè bien caliente el agua con el azucar, echa los huevos bien batidos, ò deshechos, y con hierro dispuesto à este fin los rebolveràs, hasta que se quaxen: assi suelen darse à los enfermos.

Huevos passados por agua.

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

otros

© Biblioteca Nacional de España

otros sin que estèn buenos para beberse.

Huevos en abreviatura.

TOmarás calabaza, cebolla, tomate, peregil, yerva buena, y lo freirás todo; luego lo echaràs en vasija ancha, desharás bien los huevos, sazonalos de sal, les pondràs 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 pondràs en vasija, con agua sazonada, freirás cebolla abundante, y echaràs peregil, yerva buena, y demàs especies, una salsa de avellanas, y que dè un hervor; pan se pone á remojo en agua, y vinagre; pica luego avellanas, con dos granos de ajos, y en los huevos echaràs aceyte, con ajos fritos; desatarás la salsa con el agua sazonada: à proporcion de los Huevos has de hacer la salsa, y echar el recado.

© Biblioteca Nacional de España

Otros diferentes.

POndràs agua ſazonada en vaſija ancha, echarás peregil, yerva buena, ajos fritos, pimienta, azafrán, è irás echando los Huevos eſtrellados, y darán un hervor: ſi es tiempo de Primavera ſe podrà poner de todas yervas, y aſſi ſon muy buenos.

Huevos en eſpuma.

TOmaràs agua, y azucar correſpondiente á los Huevos, y lo hecharás en frio en un puchero, ò chocolatera: ſe deſata con molinillo, y conforme ſe vaya calentando ſe va 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

© Biblioteca Nacional de España

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

Otros Huevos diferentes.

TOmarás de Luz, que no tenga espinas, bien desatado, y lo cortarás como pedacitos de tocino, y haràs los Huevos en tortilla: son tan gustosos, que algunos dudaràn si son con tocino.

Huevos rellenos de otro modo.

SAcarás lo que los Huevos frescos tienen dentro de la cascara, haciendole un agugero como una avellana: con yemas, y caldo del puchero, azucar, canela, y almendras picadas, harás una massa, ò pasta, que parecerá pan; con ella rellenarás los cascarones de los Huevos con un embudo pequeño,

sin

© Biblioteca Nacional de España

ſin enſuciarlos; tapa los agugeros con caſcara 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.

TOmaràs del caldo, que quitaſte de las Truchas, y tendrás Sopas de buen pan toſtado, compondrás las Sopas en una tortera; pon huevos duros deshechos á proporcion, peregil, queſo rallado, unos polvos de clavillos, y canela; tendrás avellanas toſtadas, picalas con unos granos de ajos, pimienta, y azafràn; las deſataràs con una porcion de caldo de las Truchas, ponlo todo á cocer en un puchero; cocido, mojaràs las Sopas con el demás caldo, que dèn

un

© Biblioteca Nacional de España

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

Sopa de Quaresma.

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

© Biblioteca Nacional de España

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

Migas sin ajos.

QUalquiera cosa se puede hacer sin ajo, pero muchas veces el ajo es el sèr 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 hacerlas Sopas, les añadiràs un poco mas de agua, y 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 haviendo machacado avellanas, con un poco de pan, y unos granos de ajos, echa-

© Biblioteca Nacional de España

echaràs huevos crudos, con todas especies; desatarás la salsa con dicho Caldo, echaràs cebolla frita con abundancia, y ponlo á cocer, para que tome de las especies, y despues lo sacarás à desudar; desata los huevos con caldo tibio, porque no quaxen, y lo incluirás todo.

Caldo de otro modo.

TOmarás el Caldo de los garvanzos, 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 especies, sacalo, y ponlo à desudar; desatarás huevos con un poco de caldo tibio, compondrás los garbanzos de nuevo, y puedes de este modo añadir otro plato de ellos.

Burete.

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

de

© Biblioteca Nacional de España

de pescado; aora trato de la de pescaco: Cogeràs el caldo de las yervas, particularmente si son pencas de acelgas, lo pondràs en la olla, que se ha de hacer el Burete, lo sazonarás con todas especies, echarás peregil, yerva buena poca, y esto en qualquiera cosa, porque sobresale mucho; emperdigarás unas lechugas, y las picaràs con las pencas de acelga, un puñado de acederas de huerta; y picado todo, lo echarás en la olla, y una sartenada de cebolla frita, y un poco de queso: lo pondràs à cocer, y lo espesaràs con pan rallado; despues de cocido, sacalo del fuego á sudar, desatarás 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 dudaràn 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 èl, que le coja todo, que de este modo que-

dan

© Biblioteca Nacional de España

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

toma-

© Biblioteca Nacional de España

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

Arroz con leche de Almendras.

PAra cada libra de Almendras es necessaria una libra de azucar, y otra de Arroz, seis huevos, y un quarto de canela; se compone de este modo: Quando un cazo de agua estè hirviendo, echaràs las Almendras, luego las sacarás sobre el tablero, las mondaràs, y echaràs en agua fria, con dos onzas de piñones à cada libra de Almendras; las moleràs, y assi no saldrá parda la leche; desataràs la pasta con agua fria; lavado el Arroz con tibia, ponlo à enjugar; y la leche en una olla nueva, que se haya atibiado, y tendràs otra con sal, para emperdigar el Arroz; el azucar echalo en la leche, y lo podràs espumar; la canela ponla en un puchero nuevo en infusion, y echalo en el Arroz; iràs añadiendo con la leche poco à poco, hasta que el grano blandee; lo sacaràs del fuego, desa-

ta-

© Biblioteca Nacional de España

taràs unas yemas con leche fria, ò á lo mas, tibia, y tèn cuydado no se coagule: serviràs el Arroz con azucar, y canela, reservaràs leche, por si se endurece; el residuo de la leche colada es de ninguna substancia, bien que sè hay algunas, no sè si diga Señoras, tan pobres, (que es lo mas piadoso) que lo aprovechan todo, y assi en el Arroz dan à comer granzas; pues sepan, que no son asnos los que comiendolas dissimulan, sino, ò prudentes, ò interessados. Supongo que las Religiosas de garvo entenderàn bien lo que digo, para saber manejarse.

Otro modo de Arroz.

POndràs el Arroz limpio en la vasija, donde se ha de hacer, con un puñado de peregil picado, pimienta, y azafràn, y le echaràs ajos fritos: luego lo pondràs à emperdigar, y quando estuviere tostado le echaràs el agua, y sazonalo, haz que se cueza, y si quieres añadir un poco de pescado deshecho, sale muy bien, como los tomates; y si lo

© Biblioteca Nacional de España

lo quieres toſtar, echaràs huevos batidos, poniendole fuego encima: ſi echáres 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 mondaràs en agua fria, porque ſi las pones à cocer en agua fria, ſe haràn aceyte quando las machaques, y no lograràs aſſi mas, que ſer ſimple Boticario; machacalas en el mortero: para cada eſcudilla es neceſſaria onza y media de Almendras, y una onza de azucar; pero los pobres Religioſos nos contentamos con una onza de Almendras, y media de azucar: picaràs bien las Almendras con una porcion de azucar; à cada docena de eſcudillas echarás una docena de huevos, y para eſpeſarla tomarás un poco de pan ſin toſtar, remojado, y ſino almidòn, y ponlo á cocer; para ſervirlo, con azucar, y canela por encima.

Ave-

© Biblioteca Nacional de España

Avellanada.

PAra ocho escudillas tomarás una libra de Avellanas tostadas, y sino lo estuvieren, las limpiaràs, que siempre tienen alguna cascara, las pondràs en una cazuela, rociandolas con unas gotas de agua, las echarás unos polvos de sal, y dandoles unas bueltas, las escurrirás; las echaràs en la sartèn, y quando estuvieren tostadas, embuelvelas en un paño, hasta que se enfrien; las estregaràs, para que se les vaya alguna migaja de piel: ponlas despues en el mortero, con un tostòn de pan remojado, machacalo todo, y desatado en agua, lo pondrás en la olla, con el azucar correspondiente: lo pondràs à cocer, hasta que levante el hervor; tendràs una escudilla de agua, porque tiene el ascenso, ò subida, como la leche, y lo mismo digo de la Almendrada; y has de advertir, que para esta no has de tostar el pan, como para la Avellanada.

Le-

© Biblioteca Nacional de España

Leche assada.

TOmaràs 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 assarà; tiene el gusto de quesada.

Col quaxada.

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

Pencas de Acelgas en pastelillos.

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

© Biblioteca Nacional de España

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

Escudilla de Calabaza.

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

Calabaza assada.

PAra hacer la Calabaza bien, cogela pequeña, la daràs dos, ò tres cortes al travès: ponla en una cazuela con

© Biblioteca Nacional de España

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

Calabaza de otro modo.

LAs Calabazas, que no sean duras, cortarás á lonchas 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 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 sino tuvieres tomates, echaràs unos granos de agráz, y la serviràs assi, sin galopearla: esta es colacion de passeantes,

no

© Biblioteca Nacional de España

no la frequentes mucho, que, aunque buena, les servirá de enfado.

Calabaza reogada.

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

Calabaza en otra forma.

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

© Biblioteca Nacional de España

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

Cebolla reogada.

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

Cebollas rellenas.

QUitaràs el corazon de las Cebollas, dexando los cascos mayores enteros; cocerás los corazones con agua,

y

© Biblioteca Nacional de España

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

Camueſa reogada.

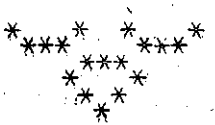
NO me juzgues apocado, aunque me hallo en tantos ahogos, pues aun me hallo con animo de quitar el pellejo, y corazon à la Camueſa, para darte guſto, y exemplo: haz tu lo miſmo en eſte ahogo, haz aſſimiſmo pedazos la manzana, que no ſerà dificil: No teniendo ya corazon, ponla en un puchero con azucar,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

© Biblioteca Nacional de España

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

Camuesas assadas.

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



CA-

© Biblioteca Nacional de España

CAPITULO IV.

DE TODO GENERO de Yervas.

Acelgas.

DE esta Yerva se podia escrivir mucho, propondré solo el modo mas comun, y facil: De las pencas crecidas tiernas quitaràs la telilla, como quando se limpian para cortadas; las cortaràs despues à pedacitos, y las coceràs con agua, y sal: cocidas que sean, escurrelas en una tabla; haràs una massa con huevos, y harina, como para Abadejo; untaràs las pencas en massa, las freirás en la sartèn, 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 aceyte: assi son mas ligeras, y no malas.

Abas

© Biblioteca Nacional de España

Abas verdes.

DEspues de cocidas con sal, las cortaràs, y echalas aceyte con ajos fritos; machacaràs una salsa de avellanas tostadas; tostaràs assimismo un poco de pan, y ponlo à remojo en agua, y vinagre, lo exprimiràs bien, y lo machacarás con pimienta, y huevos correspondientes à la salsa, la desatarás con agua sazonada, y las echaràs en las Abas, que dèn un hervor, de modo que no se socarren: 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, ò quitadas las hojas exteriores; quando hierva el agua, escaldalas, y cuecelas; cocidas, ponlas en una cazuela con caldo sazonado con sal; y un polvo de pimienta; pondràs cebolla á freir; frita, quitala, y en el aceyte echarás un puñado

© Biblioteca Nacional de España

do de harina, hasta que se queme; lo echaràs sobre las Alcachofas, y se harà una salsilla, dandoles dos, ò tres bueltas: este es mejor modo para dia de ayuno; y si fuere dia de carne, en lugar de aceyte echaràs tocino entre magro, y gordo, que aun seràn mejores, aunque yo lo diga.

Espinacas.

DEspues de lavadas ponlas en la olla con sal, y un poco de aceyte, y que se vayan reogando; y quando estuvieren cocidas, sin mas agua, que la que ellas arrojan, escurrelas, y las compondràs de este modo: Pondràs aceyte con ajos fritos, luego tendràs passas, quitados los cabos, y las echaràs en el aceyte, hasta que estèn bien hinchadas; lo echaràs 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, componendolas, como queda dicho; pero no son tan buenas.

Es-

© Biblioteca Nacional de España

Esparragos.

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

Judias verdes.

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

Gui-

© Biblioteca Nacional de España

Guiſantes verdes.

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

Setas de monte.

LAs Setas regularmente ſe lavan bien, porque no ſepan à tierra: ſi eſtuvieren ſecas, las pondràs à remojo por la noche, las exprimiràs bien, y pondràs à cocer con agua, y ſal; quando eſtèn cocidas eſcurrelas, y ponlas à freir en aceyte; eſtando medio fritas, echaràs 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

© Biblioteca Nacional de España

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

Criadillas de tierra.

ESta es una yerva muy regalada, criaſe como las patatas, debaxo de la tierra: las mondaràs, y las podràs echar en remojo en pedazos; eſcaldalas, ponlas à cocer, y cocidas que ſean, pon aparte el caldo con que ſe cocieron; vacialas en una cazuela, echalas aceyte con ajos fritos, componiendo una ſalſilla del caldo que apartaſte, con todas eſpecies, dexa que dè un hervor, y ſi te queda algo del miſmo caldo, lo compondràs como de carne, y ſerà tan bueno, que dudaràs ſi es de carne, ò peſcado. Las patatas ſe componen del miſmo modo; y ſi comes muchas te advierto, eſtaràs 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 repa-

© Biblioteca Nacional de España

reparo, que no se hace à costa de patacas.

Berengenas assadas.

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

Nabos.

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

cabos

© Biblioteca Nacional de España

cabos de cuchara: los limpiarás bien, y lavarás una, ò dos veces, ponlos à remojo, porque no les quede tierra: los escaldaràs, y coceràs con agua, y sal, y despues de cocidos los escurriràs, y compondràs de este modo: Cortarás cebolla menuda, la freiràs con aceyte bueno: ya frita, quita del aceyte la cebolla, y quema en èl un poquito de harina, y la echaràs sobre los Nabos, con un polvo de pimienta: los pondràs à fuego manso, les daràs alguna buelta, y se reogaràn grandemente: la cebolla que quitaste te servirà para huevos, ò para componer judias, ò garvanzos, echando mas aceyte: siempre has de discurrir el empleo de lo que te sobre; porque muchas veces, lo que sobra viene bien para otra cosa, y los pobres (à exemplo de Christo, que despues de haver socorrido à cinco mil hombres, mandò que se recogiesse lo que havia sobrado) deben aprovecharlo todo.

Borrajas rebozadas.

ESta es una verdura poco sabrosa à cuerpos rellenos de manjares de mas

© Biblioteca Nacional de España

mas ſubſtancia, aunque à muchos les guſtan diſpueſtas en la forma, que aqui dirè: Tomaràs los tallos de las Borrajas tiernas, los cortaràs à pedacitos de à quatro dedos, lavalos bien, cuecelos con agua, y ſal, y quando eſtèn cocidos los eſcurriràs en una tabla limpia: luego haz una maſſa clara, como para Abadejo frito con huevos, y un poco de harina, los irás untando, y friendo en la ſartèn, las ſerviràs con azucar, y canela: es aſſi buen plato; y ſi ſe comieran como los Religioſos pobres, con agua, y ſal, y un rayo de aceyte, ya les pareceria à los apetitoſos aguado ſu guſto, y que les havia caìdo algun rayo.

Caldo de Borrajas.

TOmaràs aceyte bueno, freiràs cebolla menuda, y quando eſtè frita, quitala con una eſpumadera, y echa el aceyte en el caldo, con que cociſte las Borrajas, machaca una ſalſa de avellanas toſtadas, y echaràs tambien un toſtòn de pan remojado, bien exprimido, con todas eſpecies, como ſon, pimienta, azafràn,

© Biblioteca Nacional de España

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

Cardos de Huerta.

LImpia bien los Cardos, quitandoles los hilos, y telillas, cortalos, y echalos en agua fria, porque no se ennegrezcan; escaldalos con agua cocida, y cuecelos con agua, y sal: cocidos, los escurrirás: pon una ollita de agua al fuego, y la sazonaràs de sal: machaca una salsa de piñones, ò avellanas, con pimienta, y unos granos de ajo, un remojòn de pan; la desataràs con la agua sazonada, la echarás en el Cardo con aceyte crudo, que dè un par de hervores: sino tuvie-

© Biblioteca Nacional de España

vieres salsa, echaràs aceyte, y ajos fritos.

Setas de Cardo.

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

Criadillas de tierra de otro modo.

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

© Biblioteca Nacional de España

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 limòn, ò vinagre.

Berengenas rellenas.

COceràslas, partidas por medio, con agua, y sal: cocidas, las escurrirás, 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 aceyte, luego echarás las Berengenas machacadas, y un poco de yerva buena, y huevos crudos; las pondràs al fuego, hasta que se sequen, rebolviendolo hasta que estè esto bien seco: echalo en una cazuela, con los huevos correspondientes, y un poco de pan rallado, un poco de queso; sazonalo con todas especies, y canela, y unos polvos de azucar, llenaràs con esto las medias Berengenas, tendrás un batido de huevos, y harina, claro, las mojaràs en èl, y las freiràs en la sartèn: las serviràs con azucar, y canela.

Achi-

© Biblioteca Nacional de España

Achicorias, y Escarola.

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

Zanahorias.

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

© Biblioteca Nacional de España

mento brutal passarà à racional sustento, siempre ingrato, y de poca substancia.

VARIAS ESCUDILLAS.

Potage de Judias secas.

LAs Judias ya limpias lavaràs, y pondràs à cocer, teniendo cuydado que cuezan pronto; quitales este agua, ponlas otra de nuevo, y quando estuvieren cocidas las compondràs, echandoles cebolla frita, unos granos de ajos machacados, con pimienta, azafràn, yerva buena, y si quieres espesarlas echa un puñado de pan rallado, y un poco de queso: tambien son buenas con un poco de arroz.

Otro modo de guisar Judias.

DEspues de cocidas las quitaràs el agua, y las echaràs aceyte crudo, pimienta, un puñado de peregil, y verva buena, y ponlas à fuego manso, dalas dos bueltas, y sazonalas de sal; y sino quieres hacerlas de este modo, en la mis-

ma

© Biblioteca Nacional de España

ma olla, antes de quitar el caldo, ſazonalas de ſal, y azafràn, y las podràs ſervir con aceyte, y pimienta, ſin caldo, y al que le guſte echaràs un poco de vinagre en ſu eſcudilla.

Abas ſecas.

LAs Abas limpias, y quitadas los guſanos, ſe eſcaldan antes de echarlas en la olla: las coceràs, y quitaràs la eſpuma, porque ſiempre quedan guſanillos, y quando ſe hayan cocido machacaràs unos ajos, ſi hiciere frio: y ſi los que han de comerlas no guſtan ajos, ni eſpecies, te acomodaràs à ſu guſto, porque bien ſe pueden componer ſin ellos: machacaràs pues los ajos, pimienta, azafràn, y unos brotes de yerva buena, y lo deſataràs todo con un poco de agua caliente: à quatro puñados de Abas echaràs uno de arroz limpio; ſazonalas de ſal, y ponlas el arroz correſpondiente; rebuelvelas, y ponlas à ſudar fuera del fuego, y de quando en quando las rebolveràs con el cucharon.

Gar-

© Biblioteca Nacional de España

Garvanzos comunes.

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

© Biblioteca Nacional de España

tienes buena, bien la havràs menester; y ſino, yà te aviſaràn de quando en quando, y la experiencia eſpero te ſaque perìto, ſin que te cojan entre puertas: ſi vienen hueſpedes ſin eſperarlos, machacaràs yervas, y con ellas creceràs la eſcudilla; cuydado con la conciencia.

Guiſantes ſecos.

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

Al-

© Biblioteca Nacional de España

Almendras verdes.

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

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

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

el

© Biblioteca Nacional de España

el dia antes, la dexaràs tendida, porque no se buelva agria; sacaràs la leche de este modo: Pondràs un jarro de agua á hervir, y quando hierva echaràs las almendras, que dèn dos hervores, luego las mondaràs, y las echaràs en agua fria; machacalas, y sacalas la leche, la colaràs con una servilleta limpia, la iràs echando en una olla, y la pondrás à entibiar con el azucar: luego desatarás la harina con poca leche, porque se deshagan los gurujones; y quando estuviere desatada, la pondràs en la olla, que se ha de hacer la Escudilla, à fuego lento, la iràs rebolviendo con el cucharon, y quando se ponga dura se ha de rebolver mas apriesa; la probaràs quando estè espesa, y no sepa à harina, señal que està 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 serviràs la Escudilla.

Tos-

© Biblioteca Nacional de España

Tostadas de pan con manteca.

COrtaràs unas rebanadas de buen pan, tuestalas en parrillas, calienta la manteca, moja el pan en agua, escurrelo, frie las rebanadas, y quando las saques de la sartèn, las rociaràs con polvos de azucar, y canela: las servirás, si puedes, de la sartèn al plato; y advierran los escrupulosos, que aunque parecen cosas chavacanas, muchos las ignoran: con esta noticia no es necessario preguntar, y muchas veces no hay à quien.

Para conservar Tomates.

QUando estèn medio curados, echalos en aceyte frio, y los mantendràs todo el año, como si se cogieran entonces de la mata; pero los has de coger antes de salir el Sol, y el aceyte sirve para qualquier cosa.

Adobo de Aceytunas.

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

© Biblioteca Nacional de España

tener, daràs quatro, ò cinco cuchillaças á cada una, ponlas en agua dulce, mudandola de dos à dos dias, hasta que todas se undan en el agua: dispondrás un adobo de agua, y sal, y quando hayan tomado del agua, y sal, toma una vasija de medio cantaro, llenala de Aceytunas, poniendo ruedas de limon, hojas de laurèl, y olivo, è hinojo; llenala de la misma agua de las Aceytunas, y ponle un poco de canela, y clavillo, y la mitad de pimienta, un poco de azafràn, todo deshecho con el mismo adobo. Nota, que el adobo de las especies no dura mucho tiempo, porque se pone agrio con los limones, por esso han de componer pocas de una vez, y acabadas aquellas, compondrás otras del modo dicho, para esto puedes tenerlas todo el año en agua, y sal, iràs sacando, y componiendo: advierte, que las Aceytunas, despues del dia, que las pones en agua, han de estàr cubiertas, porque de lo contrario se pierden.

Otras Aceytunas mas faciles compondrás assi: Recien cogidas, escogeràs las mas gruesas para enteras, como no estèn

© Biblioteca Nacional de España

tèn dañadas, las pondràs, si puedes, en vidrio con agua, y sal en piedra, con abundancia, que queden bien sabrosas: de este modo, sin tocarlas, se conservarán todo el año; las menudas, y tacadas partirás; si se han de gastar luego, cocerás el adobo con hinojo, tomillo, hojas de laurèl, cascos de naranja, cabezas de ajos machacados, que sepan bien á sal: este adobo frio echaràs sobre las Aceytunas; pero no las podrás conservar sino un mes, poco mas, ò menos. Si quieres conservarlas mas tiempo, pondrás las Aceytunas con agua, y sal, un puñado de hinojo, dos matas de tomillo, cascos de naranja, y assi se conservaràn dos, y tres meses. Antes de echar el adobo á las partidas, las mudarás de agua nueve dias, para que pierdan la actividad, y fortaleza del verdor.

Ya tienes, amigo Cocinero, una puntual breve noticia de los Guisados de Carne, y Pescado, ojala te agrade la substancia, y el modo, que yo tendrè en ello singular gusto; mas aunque juzgo impossible agradar á todos, no es dificultoso contenerse alguno, y al

que

© Biblioteca Nacional de España

que no gustare, llevese estos refrescos.

ADDICION.

PARA COMPONER AGUAS, y otras advertencias.

Agua de Limòn.

PAra doce vasos necessitas 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, ò almirèz; despues se echa en la garapiñera con el Agua: hasta que sepa bien á limon; la colaràs por un cedazo, echaràs el agrio de aquel limon, hasta que conozcas ha tomado de èl, despues la azucar, y puede ser que dicha azucar sobre, y siempre se ha de echar con reserva; la colaràs por un paño bien espeso en la misma garapiñera; para helarla seràn menester tres libras de nieve; la dispondrás de este modo: la nieve menuda pondràs debaxo, bien cargada de

sal,

© Biblioteca Nacional de España

ſal, y la demás que ſea mas grueſa, como huevos, encima, cargada de ſal, como la de abaxo; media hora antes de dàr el refreſco la irás moviendo, y tendràs cuidado de darle alguna buelta con una paleta de carraſca, 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 ſino bien limpia; y la miſma regla obſervarás en las demàs Aguas.

Agua de Canela.

PAra el Agua de Canela es meneſter el azucar, como para el Agua de Limon, tres quartos de canela, cociendoſe un dia antes; cueceſe à fuego manſo con un pucherito nuevo, en donde quedará por eſpacio de media hora, cubierto el puchero, porque no ſe exhale; deſpues de cocida, pondrás el puchero en arena, ò trigo; quando hayas de componer el Agua, echarás la neceſſaria en la garapiñera, con el cocimiento de la canela, y el azucar, lo deſataràs

en

© Biblioteca Nacional de España

en una cazuela, y si fuere gruesso, lo moleràs antes, y lo passaràs por la estameña, ò paño espeso: llevaràs el mismo methodo, que en el Agua primera.

Leche de Almendras.

PAra doce vasos una libra de azucar, doce onzas de almendras; se mondan, y se vàn echando en agua fria, porque no salga parda la Leche; luego moleràs la almendra, y quando estuviere bien molida, la desataràs con dichos doce vasos de agua: desataràs, y colaràs 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 arrojarás, y compondrás la nieve como queda dicho.

Agua de Aurora.

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

© Biblioteca Nacional de España

agua de canela; los mezclaràs, y el azucar, pondrás en la garapiñera todo rebuelto, y la nieve, como á las demàs Aguas.

Leche belada.

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

*** *** ***

Mo-

© Biblioteca Nacional de España

Modo de hazer Requesones.

POndràs la Leche en una olla nueva, no empleada en otra cosa, desatarás un poco de quaxo, à proporcion de la Leche, la pondràs al fuego, y como se vaya quaxando lo iràs sacando con una espumadera bien limpia, lo echaràs en una cestilla, para que se escurra; y quando le huvieres de servir, ò un poco antes, pondràs sobre el Requeson una espumadera clara, apretandola un poco, lo que saliere por los agugeros serà como piñones, los iràs echando en los platos, y serviràs con polvos de azucar, y canela, y á algunos pareceràn gusanos. La flor de cardo, y alcachofa seca es buena para quaxar, machacada en almirèz; desatase con la Leche, y se cuela para quitarle las motas.

Para remojar Orejones, ò Cascabeles.

REmojaràs el dia antes de servirse los Orejones, ò Cascabeles en agua tibia, por todo el dia, hasta la no-

© Biblioteca Nacional de España

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

Para curar cortaduras.

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

Para

© Biblioteca Nacional de España

Para los que se queman, ò escaldan.

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

© Biblioteca Nacional de España

Para templar Sartenes.

NO hay cosa, que mas desluzca à un Cocinero, que un par de huevos mal hechos, y consiste muchas veces en faltar el temple à las Sartenes; las templaràs assi: despues de bien limpias las calentaràs, las estragarás con una corteza de tocino, assi se templan brevemente. Otras veces calientalas bien, rociarás la parte exterior, y su suelo con vinagre; y si tuvieres priessa, echa dos cascarones de huevos en el fuego, que aquel humo las suele templar, pero atengome al tocino, que és lo mas seguro; haràs las tortillas de este modo: Echando un poco de aceyte, pondràs la Sartèn en las brasas, igual; batiràs los huevos, y quando estuviere el aceyte caliente los echaràs, dexalos quaxar, y los iràs rollando con la paleta, los bolverás, sin que se quemen, 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 Cartilla no havia de ser como una soga.

Tie-

© Biblioteca Nacional de España

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

INDI-

© Biblioteca Nacional de España

INDICE

DE LO CONTENIDO

EN ESTE LIBRO

CAPITULO PRIMERO.

SE TRATA DE LA COMIDA de Carne.

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

Cos-

© Biblioteca Nacional de España

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

CAPITULO II.

PROSIGUE LA COMIDA de Carne.

CAldo helado. 23.
Caldo de otro modo. 24.
Sopa. 26.
Sopa comun. 27.
Otra Sopa. 28.

Bu-

© Biblioteca Nacional de España

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

CAPITULO III.

PROSIGUE LA MATERIA DEL passado.

COstrada de assadurillas. 45.
Criadillas de Cordero. 46.

Cor-

© Biblioteca Nacional de España

Cordero, ò Cabrito aſſado. 47.
Eſcudilla de farro. 48.
Manos de Ternera. 50.
Salpicòn de Baca. Idem.
Arroz de graſſa. 51.
Alcachofas rellenas. 52.
Alcachofas con Tocino magro. Idem.
Alcachofas con dulce. 53.
Alcachofas aſſadas. Idem.
Rellenos de pan, y graſſa. 54.
Fideos grueſſos. 55.
Liviano guſtoſo. 56.
Baca en guiſado. Idem.
Pernil cocido con vino blanco. 57.
Almondigas repentinas. 58.

CAPITULO IV.

DE LA VOLATERIA.

Codornices aſſadas. 59.
Codornices en guiſado. Idem.
Pabos aſſados. 60.
Perdices en guiſado. 61.
Perdices en prebe. Idem.
Perdices aſſadas con Sardinas. 62.
Pabo aſſado con verdura. 63.

Po-

© Biblioteca Nacional de España

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

CA-

© Biblioteca Nacional de España

CAPITULO I.

COMIDA DE PESCADO.

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

CAPITULO II.

PROSIGUE LA COMIDA DE Peſcado.

ANguila aſſada. 91.
Anguila con arroz. Idem.
Anguilas en guiſado con ſalſa. 92.

ARTICULO II.

SOllo peſcado, y Lobo. 93.
Sollo aſſado. 94.

Al-

© Biblioteca Nacional de España

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

ARTICULO III.

DEl Atùn, Besugo, y Salmòn. 97.
Costrada de Atùn. 98.
Salpicòn de Atùn. 99.
Besugo assado. Idem.
Escaveche de Besugo. 100.
Salmòn. 101.

ARTICULO IV.

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

ARTICULO V.

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

Bar-

© Biblioteca Nacional de España

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

ARTICULO VI.

DE los huevos de todos modos. 113.
Huevos megidos. 114.
Huevos paſſados por agua. Idem.
Huevos en abreviatura. 115.
Huevos duros. Idem.
Otros diferentes. 116.
Huevos en eſpuma. Idem.
Otros huevos duros. Idem.
Otros huevos diferentes. 117.
Huevos rellenos de otro modo. Idem.

CAPITULO III.

PROSIGUE LA COMIDA DE Peſcado.

SOpa comun. 118
Sopa de Quareſma. 119.
Migas ſin ajos. 120.
Caldo de yervas. Idem.

Cal-

© Biblioteca Nacional de España

Caldo de otro modo. 121.
Burete. Idem.
Buñuelos. 122.
Arroz con leche de almendras. 124.
Otro modo de Arroz. 125.
Almendrada. 126.
Avellanada. 127.
Leche assada. 128.
Col quaxada. Idem.
Pencas de acelgas en pastelillos. Idem.
Escudilla de calabaza. 129.
Calabaza assada. Idem.
Calabaza de otro modo. 130.
Calabaza reogada. 131.
Calabaza en otra forma. Idem.
Cebolla reogada. 132.
Cebollas rellenas. Idem.
Camuesa reogada. 133.
Camuesas assadas. 134.

CAPITULO IV.

DE TODO GENERO DE YERVAS.

ACelgas. 135.
Abas verdes. 136.
Alcachofas mondadas. Idem.

Espi-

© Biblioteca Nacional de España

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

VARIAS ESCUDILLAS.

POtage de Judias secas. 148.
Otro modo de guisar Judias. Idem.
Abas secas. 149.
Garvanzos comunes. 150.
Guisantes secos. 151.
Almendras verdes. 152.
Escudilla de Angel para Quaresma, y à los Eclesiasticos servirà para Semana Santa. Idem.

Tos-

© Biblioteca Nacional de España

Toſtadas de pan con manteca. 154.
Para conſervar Tomates. Idem.
Adobo de Aceytunas. Idem.

ADDICION.

PARA COMPONER AGUAS, y otras advertencias.

AGua de Limon. 157.
Agua de Canela. 158.
Leche de Almendras. 159.
Agua de Aurora. Idem.
Leche helada. 160.
Modo de hacer Requeſones. 161.
Para remojar Orejones, ò Caſcabeles. Idem.
Para curar cortaduras. 162.
Para los que ſe quiman, ò eſcaldan. 163.
Para templar Sartenes. 164.

FIN.

© Biblioteca Nacional de España

© Biblioteca Nacional de España

© Biblioteca Nacional de España

BIBLIOTECA NACIONAL
1000565302

© Biblioteca Nacional de España