

María Luisa Ruiz Maestre



Recetas de Cocina de la Madre de Azorín 1898

Transcripción y notas de Rafael Poveda i Bernabé

Casa Museo Azorín- Monóvar
Caja de Ahorros del Mediterráneo 1996

Foto de la portada: María Luisa Ruiz Maestre. Realizada por M. Alviach. Puerta del Sol, 14. Madrid 1877 ó 1878

**Ma. Luisa Ruiz Maestre, *Recetario de Cocina de la madre de Azorín 1898*
Transcripció i notes de Rafael Poveda Bernabé. Col·lecció Mosaic.
Edició de l'Excm. Ajuntament de Petrer i la CAM.**

per Esther Limorti

L'Ajuntament de Petrer i la CAM enceten l'any amb una nova publicació: *Recetario de Cocina de la madre de Azorín*, un recull de 133 receptes culinàries i un consell pràctic: "Modo de lavar la blonda".

Aquesta publicació és fruit de la investigació i recerca que porta a terme Rafael Poveda pels diferents arxius del poble de Monòver. Com ell mateix ens diu a la introducció, escorcollant entre les carpetes de testaments i papers de la família Azorín, que es troben a la Casa Museu Azorín, van aparèixer tres quadernets en els quals escrivia Maria Luisa Ruiz, mare d'Azorín, les receptes de cuina que ella volia recordar.

Els erudits locals, i quan diem això ens referim a aquells que es tornen bojos investigant tot el que Monòver ha produït culturalment, ja haurien sentit parlar de l'existència d'aquests papers en *La Menestra* d'Amancio, el germà d'Azorín; un llibre que escrigué al final de la seua vida, una mena de, com diu Poveda, "testament ideològic". En aquest llibre Amancio dedica algunes línies als quadernets de receptes de la seua mare, i moltes més a descriure-la com a persona:

El cuaderno de recetas de reposteria de mi madre, doña María Luisa Ruiz Maestre (Petrer, 1845 – Monóvar, 1916), es un cuaderno de hojas rayadas, encuadernado, de las cuales hay manuscritas de su puño y letra unas trescientas páginas, con su letra anclada, espaciada y clara (...). Anotaba mi madre las recetas a medida que las iba comprobando, hechas por sus propias manos que merecían exequatru.

Molts monovers i monoveres trobarem receptes quotidianes del nostre menú local: les tonyes, l'estofado, els pastissos de glòria, els suspiros, el dolç de tomata... I altres no tan locals però que Maria Luisa anotava per augmentar el seu repertori: *Bizcochos de la Monjas de Santa Ana, longanizas de Vic...*

Aquest grapat de receptes casolanes estan escrites en un llenguatge senzill, ple de valencianismes, normals en un escrit de consulta pròpia i sense ambicions literàries. Paraules preses del seu valencià quotidià i que segurament desconeixia en castellà, com *melsa, mida, pésoles, vincitas, mondonguillas, capolar, vernisado, tovallas* (aquestes dues últimes ja castellanitzades actualment a Monòver: *varnisat i mantel*).

Aquesta publicació, ens transmet una sensació semblant a la que ens trameten els dietaris de Bernardo i José Rico: ens fa sentir intrusos escorcollant en la privacitat de les persones, en un grapat de papers que van ser escrits en privat i que els autors d'aquests mai podrien imaginar que arribarien a ser d'ús públic. Ara bé, és aquest mateix caràcter privat el que els fa interessants, el que fa que es convertesquen en l'altra cara de la realitat, la cara que no passa a la història, la cara quotidiana: la del treballador que anota cada dia les coses més rellevants de la seua faena i del seu entorn, la de la dona reclosa a casa que s'entreté anotant en uns quaderns les receptes culinàries que li agraden i li semblen més interessants.

I tots dos tenen també, i potser això ha sigut el que ha motivat que la CAM i els Ajuntaments respectius s'hagen decidit a publicar-los, el fet de ser textos propers a José Martínez Ruiz, textos que ens mostren l'entorn familiar i casolà de l'escriptor.

Tant de bo continue en la nostra comarca aquest afany per publicar i traure a la llum investigacions, documents i treballs de caràcter local. I si aquest interès es veu recolzar pels ajuntaments i entitats locals, encara millor. Ja és hora que comencem a invertir en cultura, perquè la cultura també és una necessitat prioritària dels nostres pobles, encara que els resultats no siguen tangibles i immediats.

Esther Limorti

Prólogo

Mi buen amigo Rafael Poveda me ha dado una buena prueba de aprecio al encargarme el prólogo de esta colección de recetas que tienes entre tus manos.

Y yo me muero de envidia, viendo su capacidad de enólogo y bodeguero de éxito al tiempo que amante esposo, que aún encuentra tiempo para sus otras dos pasiones que son la bibliofilia y el cariño a su Monóvar del alma; todo lo contrario que aquel otro amigo, gran músico y célebre tuno "El Catetín" que cuando le preguntan que de donde es, dice:

-de Guadalajara... pero estoy en tratamiento-, añadiendo en seguida como escusándose, con toda la sorna del mundo.

Como mesonero que vende buenos ratos que soy, mas que cocinero, se me escapan algunos matices de alguna que otra receta; pero creo que sentándose uno con cada receta, a solas, y reescribiéndolas para uno mismo, se pueden estas realizar con gran éxito.

Dicho esto y superada la normal aridez de leerse un recetario de un tirón, (cosa para la que no están hechos, ya que son libros de consulta y no de entretenimiento) no es menos cierto que a mi me han enternecido y me han abierto el apetito.

Me ha enternecido por que es un recetario que está cumpliendo su centenario y además es de Monòver y el que suscribe es de Sant Vicent del Raspeig y ya es cincuentuno y vinculado a este pueblo de Monòver desde que mi abuelo "Toni El Secretari" compraba vino allí después de un día de viaje con un carro cargado de barricas y tirado por unas caballerías mandadas por la burra "la Romera" Y quien se lo vendía no era otro que "el

Yayo Borrasca" el abuelo de Rafael Poveda. Lo que no se es si se lo daban o no con queso.

Estamos ante una colección de apuntes que no se han escrito para ser impresos y produce casi pudor el adentrarse en su intimidad.

Aquí no tenemos un libro de cocina en el sentido moderno y mas habitual del termino, con su reparto equitativo por tipos de productos y/o preparaciones; se trata de un cuaderno de notas de consulta en el que aparecen con detalles aquellas recetas que por naturaleza exigen medidas muy precisas (la pastelería y la charcutería no admiten muchas desviaciones, hay que ser exactos) y aparecen menos esas recetas cotidianas que por ser tan usadas y patrimonio compartido de toda una comunidad en un momento determinado de su historia no precisa de ser anotadas: ante la duda se preguntaba a alguna amiga o vecina.

Yo creo que ahí está la razón de que no aparezcan recetas de arroces ni legumbres y muy pocas de verduras, la huerta está lejos para los tiempos que corren, casi tan lejos como el mar, y también por eso hay tan poco pescado, a penas algo de pescado azul y bacalao que son sin duda los que mejor viajan para las condiciones de la época.

Pero esto no quita ni un ápice desinterés a este librito que a parte de cumplir con sus funciones de recetario de parte de la cocina de una época y región, es también como una ventana abierta en el túnel del tiempo y poder comer como ellos hacían, lo cual resulta más difícil cada día.

Y decía que me abre el apetito por que esta dama era toda una cocinera, cosa que se puede apreciar, entre otras cosas por como habla de cocina, como hablan las madres de sus bebes, que todos son diminutivos cariñosos: así el almíbar hace "ojitos" en vez de burbujas, "las tabletillas se irán bañando con una pluma con azúcar clarificado" en vez de con un pincel... el aceite se mide en cascaritas de aceite"... el agua se mide en tacitas medianitas"... el limón no tiene que tener "nada del agrio" en unas preparaciones y todo en otras... y ¿harina?... "la que se beba la mas". E incluso para hacer el "alfajor" además de la miel y todo lo demás, se le pone "media onza de alegría", que seguramente tiene otro significado, pero que yo voy a exigirle a mis colaboradores y a mi mismo el ponerle, no media, sino una onza entera de ese ingrediente a todas nuestras preparaciones para que esta se reparta y cunda.

Agradecido:

Oslo, otoño 1997

Norberto Jorge, mesonero.

Introducción:

En la primavera de 1996, trabajaba en la Casa Museo Azorín. Me apasionan los papeles de la familia y me encuentro feliz revolviendo entre las carpetas de testamentos, codicilos y asuntos de los antepasados de Azorín. Tropecé, en un armario de la biblioteca de la familia, con tres cuadernos manuscritos llenos de recetas de cocina y repostería. Al principio me interesó, más que nada, el simple hecho de conocer el contenido de un documento original que todavía estuviera inédito, pero después, al ir transcribiéndolos, me emocionó pensar que aquellas libretas ajadas, con manchas de aceite, habían sido escritas por la madre de Azorín, por una mujer singular. Las escribió sin ánimo literario, sin pensar en que algún día serían publicadas, con el sencillo deseo, tal vez, de no olvidar las claves de lo cotidiano. Fui imaginando a su autora escribiendo las recetas y cocinándolas. Rodeada de su numerosa familia, y atendida por una pequeña corte de asistentes domésticas. Poco a poco me fue cautivando la figura de doña Luisa, y no por que fuera la madre de Azorín, sino por que me daba cuenta de que desde su posición, si se quiere aparentemente secundaria, había sido sin duda el centro de la familia, el eje sobre el que pivotó la formación y la personalidad de sus hijos. Doña Luisa, con buena intuición, fue la cómplice de Azorín y le pagó su primera edición. Era la que más cerca estaba de sus hijos. Veo a don Isidro, su marido, más distante, distraído en los negocios, la política y la caza. En cambio doña Luisa permanecía en la casa gobernándola al estilo de su tiempo. Merece una biografía exhaustiva, no es este el lugar, pero he reproducido los mejores comentarios que sus propios hijos hicieron de ella. Que sirvan al menos para despertar el interés por esta figura admirable.

Amancio el hijo soltero, el que más tiempo permaneció a su lado, escribió al final de su vida una obra a modo de testamento ideológico que tituló Una Menestra. En este mecanoscrito, que permanece incomprensiblemente inédito, habla el autor de los cuadernos de recetas de su madre. De las 300 páginas que dice Amancio que habían solo han llegado hasta nosotros 140. Tampoco se encuentra la supuesta transcripción. Me inclino a pensar que Amancio utilizó el recetario como excusa o recurso literario para tejer su autobiografía.

Cuenta Amancio:

El cuaderno de recetas de repostería de mi madre, doña María Luisa Ruiz Maestre (Petrel 1845- Monóvar 1916) es un cuaderno de hojas rayadas, encuadernado, de las cuales hay manuscritas de su puño y letra unas trescientas páginas, con su letra ancha, espaciada y clara. Por esta grafología se infiere la claridad de su carácter y les sigue unas veinte con la excelente caligrafía de mi hermana Pilar. El resto de la hojas están en blanco, espereando ser llenadas según las recetas fuesen admisibles y comprobadas. Hay interpoladas algunas de guisos. Al final lleva la lista por la autora. Para mayor facilidad las he ordenado en índice alfabético. He respetado *ne varietur*, la redacción casera y familiar, tal como suele hablarse entre mujeres de estas cosas, en estilo corriente y del momento, con espontáneo desaliño, en parloteo confidencial, reiterativo, con frases trucas y lapsus linguae, en viveza atropellada, entrecortada de gracejos comentarios, exclamaciones, tácito paladeo, rectificaciones y recelos de la duda satisfactoria.

Anotaba mi madre las recetas a medida que las iba comprobando, hechas por sus propias manos que merecían su *exequatru*.

En las recetas se emplean medidas antemétricas, tradicionales, caseras, y de uso regional. Así, una cáscara de huevo, la jícara, la taza, el vaso; dedos, pulgadas, palmo, arroba (11,502Kg), cuarterón (2,875kg.), libra (460gr), cuarta (115gr) onza (28,75 gr.), medida (115gr.). mijeta (75cl.), cuartillo (504 mm), cántaro (11,55lt.). Y a ojo práctico: una pizca, pulgarada, puñaditos, almorzada... [...]

En otra libreta figuran los guisos, y andaban sueltas por la casa otras fórmulas, que también recojo.

[...] Transcribo estos cuadernos de recetas como una ofrenda a la memoria inextinguible de mi madre, para mí íntima satisfacción, y de recuerdo para sus descendientes..

[...] Mi madre era de figura esbelta, de continente atractivo, noble; modales y compostura señoriales; de cutis fino, ojos azules, serenos, copiosa cabellera castaña de visos dorados, y la expresión del rostro limpia, bondadosa, revelando el candor de su carácter sin artificio. Su ternura no se manifestaba en arrebatos estrepitoso de cariño, sino apacible, dulce. Ved su elegancia en el retrato. Hija única (porque la primogénita Josefa María Roberta sólo vivió un año), se había criado con la delicadeza que facilita el bienestar, y su educación fue esmerada, fiel guardadora de los preceptos religiosos en el cumplimiento de sus rezos, con pureza de fe.

[...] Al casarse mi madre en 1872, cerró su casa de Petrel, alhajada con muebles y enseres a tono con su rica posición, y el matrimonio se vino a vivir a Monóvar.

[...] Mi madre aportó considerables dote de bienes sedientes: En Petrel, pingües huertas y una aceña, y en Monóvar los campos del Collado de Salinas, Bilaire, Lele, Belix, La Cañada, tierras de regadío, un huerto, casas en el pueblo y terrenos en el alijar. Al morir su tía Loreto Ruiz Mira, que vivía sola en casa de la calle Marco (luego rotulada de Salamanca)[...] dejándola heredera, nos trasladamos a su casa.

[...]Mi madre apenas pisaba la calle; oía la misa de alba en la anchurosa iglesia del exconvento, y devolvía de tarde en tarde algunas visitas de cortesía. Iba poco a las fincas del campo. Entregada a los quehaceres domésticos, la casa brillaba de limpia, por los frecuentes aljofifados de los suelos, paredes y techos

[...] Madrugaba mi madre; tenía que disponer y atender al buen condimento de las comidas y a la matinal limpieza, con el habitual sacudimiento de los espolsadores o zorros en los muebles, en estrepitosa diana. Excepto la carne fresca y el pescado, el campo suministraba acopio de provisiones en aves, huevos, aceite, harina, legumbres; y la caza, de conejos y perdices; y las huertas, de verduras frutas. La despensa estaba colmada de vituallas en orzas, ollas, peroles, tinajitas y lebrillos. En una de las cámaras hincados en las vigas del techo, una urdimbre de embutidos, el más apetecible festón de la labor femenil, confeccionando con ristras de negras morcillas, rubicundas salchichas, jaspeadas longanizas, chorizos rojizos, blancos y negros.

[...] Mi madre se sentaba junto al visillo de la ventana, en la sala del piano, y leía en una de esas ediciones de libros en folio, narraciones históricas o de viajes. [...] Mi madre encuaderna “La Moda Ilustrada” y “La Última Moda” en tomos grandes, por años.

[...] Mi madre con sumo esmero y pulcritud, preparaba esas pastas caseras de un sabor denso, honrado, amasadas a conciencia con cariño maternal.

[...] Mi madre deposita sobre las arcas, baúles y banquillos, grandes almofías o zafas y anchas bandejas, cubiertas con albos paños, de un repuesto nutrido de pastas hechas de su mano: rosquillas, magdalenas, mantecadas, sequillos...; también hay vasos, tarros, frascos, compoteras de mermeladas, jalea, compotas, carne de membrillo y de acerolas...

De las medicinas de uso doméstico, la más popular era la árnica. En casa siempre había una botella. Mi madre la preparaba llena de alcohol y sumergida la planta; bien tapada y colgada a la intemperie durante cuarenta días para su efectividad. De un color suavemente ambarino, ya su grato olor reconfortaba.

Mi madre tenía en su alcoba una mariposa o candelilla encendida toda la noche, y muchas veces de día, por fervor devoto. Su cama era de hierro esmaltado y ataujía de nácar en los testeros. La presidía un cuadro, con marco dorado, de San Luís, rey de Francia, con manto de armiño, corona y centro: su santo onomástico.

Durante la enfermedad de mi madre, soportada por la enferma cristianamente, estuve vigilante día y noche con una tensión de ánimo sobreexcitada, pero reprimida. En los postreros días de su enfermedad, yo apenas dormía y malcomía, perdida la noción de las horas. Avisé a mis hermanos ausentes del peligro fatal. Pepe recibió la noticia precisamente la tarde en que vestido de frac, protocolo parlamentario, se disponía a jurar el cargo de Diputado a Cortes; contaba con apremiantes minutos para tomar el tren. Expiró mi madre el 13 de octubre de 1916. El sepelio, de nutrida concurrencia, fue una ostensible muestra de condolencia y del aprecio que gozaba en todo el pueblo. Espontáneamente, un fotógrafo obtuvo unas fotografías como recuerdo del dolorido acto.

El propio Azorín nos habla de su madre con gran nostalgia y sentimiento y nos da una buena idea de algunos detalles domésticos que nos pueden ayudar a entender e imaginar como se desenvolvía doña Luisa.

“Yo me veo en casa, metido en un ancho cuarto, sentado sobre arcaz de pino, calladito, con los pies colgando, mirando cómo mi madre va arreglando la ropa blanca. De trecho en trecho, en la ancha estantería, penden unos cartelitos que indican lo que en aquella parte de la tabla está colocado; uno dice Almohadas sueltas y sábanas de la cama pequeñita; otra reza; Sábanas de cama mediana, bordadas; otro; Cubiertas; otro: Ropa de campo. Mi madre va

removiendo los primeros y espantando las terribles polillas, luego abre las grandes arcas y va sacando de ellas trajes antiguos de seda que crujen dulcemente, manguitos en pequeños cilindros verdes, un miriñaque, una caja vieja, de la que extrae una mantilla negra.

Cuando mi madre ha tomado en sus manos blancas esta mantilla yo he visto que se quedaba un momento pensativa; esta mantilla es la de su boda. Y yo he sentido que una vaga - la tristeza de lo pasado- velaba sus hermosos ojos anchos y azules.

Mi madre llevaba en varios cuadernitos la apuntación de todo lo notable que pasaba en la familia. Alegrías, tristezas, viajes, compras, comidas extraordinarias, todo lo iba escribiendo mi madre con su letra grande y fina. Le gustaba la vida del campo; y ella, que amaba la sencillez, era curiosa porque le contaran los detalles de la vida fastuosa y principesca. Cuando estuvo en el campo la última vez- ya enferma- se despidió, diciendo que “no volvería más” No volvió más a recorrer aquel camino bordeado de pinos y de viñedos. Murió tres meses después; su muerte fue larga y terrible”.

La agonía de mi madre fue larga. Mi padre y mis hermanos atendían a la enferma solícitamente; yo cooperaba con ellos. Yo era el primogénito; cuando yo era niño mi madre me ceñía la cabeza todas las noches apretadamente, con zorongos; no quería que las orejas se desmandaran. Mi madre murió del corazón, sentada en una butaca. No se daba ya cuenta de nada; no podía ya hablar. Sufría yo una tensión nerviosa altísima. Fue de madrugada, cercano ya el día, a la hora en que yo naciera, el expirar. Estaba yo en otra habitación, tendido e insomne. De pronto sentí un chasquido en la mejilla; sonaron en seguida unos golpecitos en la puerta y dijeron: “Ha muerto”.. Una amiga de la infancia, que había venido para estar junto a ella, quiso amortajarla; me entregó un papelito con un mechón y una horquilla. La muerte había puesto a mi madre -que estaba allí con las manos cruzadas sobre el pecho- marfileña. Fué mi madre bonita y elegante. Un gran terror tuvo en los últimos tiempos, la de ser enterrada viva, como estuvo a punto de serlo Santa Teresa. Mi hermano Ramón, médico expertísimo -muerto recientemente- tomó todas las precauciones para que tal espanto no ocurriera. *Requiem* para los dos.

Un testimonio que explica bien la personalidad de doña Luisa son estas palabras de Ramón, el hijo médico:

“En casa ocupábamos los tres hermanos, Pepe, Amancio y yo varias habitaciones en la parte recayente al espacioso patio. Este patio tenía un aljibe y en el plano más alto, con escalera de acceso adornada de macetas, un pequeño jardín en donde había un par de pomposas latanias, un rosal de pitiminí, claveles, donpedros, geranios, malvarrosa, hierbaluisa, madreselva, una pasionaria colgante por el muro y un jazminero que trepaba por un encañizado e inundaba de nieve olorosa el suelo. Mi madre lo atendía solícita y hacía traer plantas de Valencia. En el amplio Zaguán, dividido por una cancela de hierro, también colocaba algunos tiestos de barro de Petrel- su pueblo nativo- con ficus, araucarias, hortensias y heliocotropos. A mi madre le gustaban las flores y la lectura, y era muy entendida en culinaria y repostería fina. Anotaba en un cuaderno las recetas comprobadas por su mano. Comíamos platos sabrosos. Le distraía poco la calle. Quería la cosas en su sitio, resplandecientes de limpieza. Esta meticulosidad ordenada ha influido indudablemente en nuestro proceder y nos ha dejado el gusto por la sencillez y la sinceridad”.

También y gracias a los dietarios de Bernardo Rico, capataz de las fincas de la familia, podemos saber que doña Luisa subía poco al Collado de Salinas, finca familiar, solo durante la matanza.

“27 de diciembre de 1900. El tiempo con aire de poniente. A las 9 de la mañana ya teníamos los 3 cerdos muertos y pelados y vino la señorita doña Luisa”.

“2 de diciembre de 1901. El día hermoso, se encuentran aquí las señoritas, doña Luisa y doña María y su marido y hemos muerto el cerdo grande y la cerda negra”.

Rafael Poveda

Recetario

Sopada.

Para cada taza de almendras, una de agua, dos onzas de almidón para cada taza y una yema por taza, azúcar al gusto a cucharada por yema. Se deslíe el almidón y las yemas en una poca leche y se cuele en un cedacito de hoja de lata y se junta con la demás leche. Se le pone un canutito de canela en rama y una corteza de limón que no tenga agrio, todo al gusto y se cuece a lumbre lenta meneándolo sin parar y siempre a una misma mano. Ya que esté cocido se saca y se va poniendo al plato, tongada de sopada, tongada de lentejas. Para ponerla en el plato se quita el limón y canela.

Sopada de Castañas.

Se saca la leche como la de almendras, un cuartillo de leche, dos yemas y media onza de almidón escasa y se hace como la demás sopada.

Sopada de Agua Imperial.

Para media docena de yemas, seis onzas de azúcar, onza y media de almidón y seis jícaras grandes de agua, luego se deshacen las yemas, azúcar y todo lo demás y se pone una cortecita de limón y se cuece todo sin que llegue a hervir a fuego lento.

Recetas de Pasteles de Magro.

Para 16 onzas de magro, una escudilla de aceite y dos de agua. Primeramente se capola bien el magro y luego se quema la taza de aceite y se fríe el magro con este aceite y en estar un poco frito, se le pone el agua y en conociendo que queda dos partes de agua y una de aceite, se saca del fuego y se cuele y de este caldo se hace la masa para los pasteles, se frien y se les pone azúcar y canela por encima de la masa de carne. Después de colarla se le pone perejil y especia en los pasteles. Si se hacen de carne de la carnicería, en lugar de aceite se pone manteca y un pedacito de jamón. Al relleno se le pone un poquito de sal. De esta medida salen 28 pasteles.

Calabacitas rellenas.

Tomarás las calabacitas que sean tiernas y con una caña les sacarás las tripas y para llenar este vacío harás carne bien picada un poco de perejil, ajo cocido, un huevo y un poco de aceite crudo, especias y pan rallado. De todo esto harás una masa con un poco de caldo del cocido y si no lo hay pondrás agua después de rellenar la freirás y les pondrás ajos sofritos y harina y agua no mucha para que salga sazonado.

Fricase de huevos.

Se hierven los huevos y luego se pelan y se parten por medio, se fríe un poco de cebolla bien menuda y pésoles. Se le pone de todas especias y luego se le ponen los huevos boca arriba dejando una yema para deshacerla con agrio de limón y se le ponen por encima.

Tortas con Atún.

Dos tazas de agua, una de aceite se amasa y luego que esté hecha la masa se van haciendo tortitas como para tallarines y en cada tarta se ponen tres tortillas y antes de juntarlas se untan con aceite la tapadera nada más. Las tortitas se rellenan del pringue que se hace de atún, perejil, pimientos y si no hay pimientos habas troceaditas y huevos duros y pimienta y clavillos. Antes de mandarlas al horno se untan con clara de huevo batida y una punchada o dos y se mandan al horno.

Berenjenas Rellenas.

Se parten las berenjenas por medio y se ponen con sal una hora o dos. Luego se lavan bien y se ponen a hervir hasta que estén un poco blandas. Luego se sacan del agua y se vacían por dentro

y se van arreglando en una rostidera luego se pone la molla que se le ha sacado de dentro en un perolito, allí se deshace, se le hecha un poquito de pan rallado y se amasa y luego se pone un poco aceite a la lumbre y se fríe un poco tomate y luego que esté frito el tomate se pone la masa en la sartén y frita ésta se pica un poco de ajo y perejil y especias. Se echa un poquito de agua en el almirez y se vacía en la sartén se da una vuelta o dos y luego todo esto se vacía en un plato y luego que esté helado se bate un huevo y se pone en la masa y de ésto se van rellenas las berenjenas y en estar rellenas se baten dos o tres huevos y se ponen por encima y se mandan al horno.

Guisado de Berenjenas.

Se parten las berenjenas a ruedas dos o tres horas antes de guisarlas y se les pone sal y se pone a escurrir con un cesto después se lavan dos o tres veces. Después de bien lavadas se fríen hasta que estén bien doradas y se ponen en una rostidera se fríe ajo y tomate y un poco de harina, especias de pimienta y clavillos, un poco de agua y se echa a la rostidera todo. Se pone a la lumbre hasta que esté bien sulcido.

Otro de Sardineta.

Se pone la sardineta cruda en una rostidera, se le echa perejil, ajo, pimienta molido, aceite, especias y agua todo crudo y se cuece con fuego lento.

Pescado.

Cuando tengas el pescado a medio freír lo arreglarás en una rostidera y le echarás salsa de almendras, una cabeza de ajos a medio asar, una molla de pan frita remojada con vinagre y lo picarás todo junto y lo echarás por encima del pescado con el agua suficiente y pondrás también hojas de laurel. Las almendras se deben freír y se pone bastante sal para que quede bien espesa.

Otro.

Pondrás el pescado a medio freír y picarás piñones juntamente con una cabeza de ajos a medio asar, tomate asado y un poco pan también asado y para picarlo lo remojarás con agua.

Bacalao Entomatado.

Se pasa el bacalao por huevo y se fríe con bastante tomate y se junta con el bacalao. Se le pone agua y enseguida la salsa de piñones, perejil, ajo, especias de pimienta y clavillo y azafrán y una poquita canela y a fuego lento, se cuece hasta que se quede con el aceite solo. El bacalao antes de pasarlo por huevo se fríe.

Mondeguillas de Bacalao.

Se remoja el bacalao y luego se pica, se ponen pedacitos de ajos muy menuditos, un poco pan rallado, un poco perejil, unos pocos piñones, todas especias y un poco aceite crudo, un huevo y una poca agua y se hacen las mondeguillas y si se quiere en lugar de pan rallado se pone criadilla hervida y picada y luego se fríen y se hace el guisado con salsa de almendra y pedazos de criadilla, pimienta molido y todas especias y perejil. Las mondeguillas se ponen al horno.

Atún.

Se pone bastante aceite y si se quiere un poco de tocino y se toma luego el atún y después de bien limpio y lavado, se clavetea con ajos y si se quiere pedacitos de tocino y se pone a asarlo con aquel aceite y unas cabezas de ajos. Después de bien asado se le echa medio vaso de vinagre y vaso y medio de agua, su pimienta y canela y clavillo, todo bien picado y unas hojas de laurel. Todo esto a lumbre lenta. El atún debe estar en pedazos grandes.

Atún Mechado.

Se lava y se saca bien el atún en pedazos grandes, se clavetea con pedazos de tocino, ajo, perejil, granos de pimienta y clavillos y sal. Se sirve bien y se pone en una cazuela con un poca de agua. A fuego lento se va cociendo. Cuando se bebe aquella agua se vuelve a poner otra poca hasta

que se conozca que está cocido. Enseguida se le pone una salsa de piñones, perejil, ajo y especias y en quedarse casi en el aceite solo está bueno.

Alcaciles con Escabeche.

Cortarás el alcacil en cuatro cuartos y lo freirás, picarás ajos y un poco de vinagre y una hoja de laurel. Se pone el bacalao a remojo, se saca del agua y se arregla en una rostidera con el pellejo arriba y se pone dos partes de aceite y una de vino, hojas de laurel y ajos enteros y se pone a cocer a fuego lento y en estar con el aceite puro ya está.

Salsa de Hígado o Melsa.

Se asa la melsa y si es hígado se hierve, después de asada la melsa se le quita el pellejo y se pica con un poco de pimienta y sal luego se le echa una poca almendra tostada bien picada una miga de pan remojada con vinagre y ajos asados todo esto bien picado se le echa un poco de caldo del puchero y se cuece al fuego lento.

Pichones Asados en Papel.

Tomarás el pichón con unas lonjas de jamón o tocino dentro un trozo de sal y manteca y envuelto en pan rallado, perejil picado, una hoja de laurel y agrio de limón y envuelto en papel untado con manteca ponlo a la parrilla.

Guisado de Pichones.

Se fríen los pichones y se separan. Se fríen unos pedacitos de tocino o magro, un poco de cebolla bien menuda. Después de frito ésto se le pone un poco de harina, se le da una vueltecita y se le echa una poca agua, media jícara de vino que tenga unas gotitas de vinagre y especias de pimienta y clavillos y se cuece a fuego lento hasta que quede bien [sulcidito] si se quiere echar alguna criadilla también esta buena.

Pollos y Pichones Rellenos.

Se limpian los pichones y se hace el agujero preciso para sacar las tripas. Se pican pichones, cebollas, perejil, un par de jícaras para un par de pichones, especias y un poquito de canela y sal y pedacitos muy menuditos de tocino todo crudo. De todo esto se amasa y se rellena los pichones, se fríen que estén bien dorados y se pone vinagre y un poco de agua para que se cuezan. El vinagre se pone cuando estén dorados.

Estofado I

Freirás bien la carne con manteca, luego pondrás una poca de cebolla bien picada, dos cabezas de ajos enteros, hoja de laurel y de todas especias, dos partes de vino y una de agua.

Estofado II

Se fríe bien la carne con manteca o aceite y cuando esté la carne a medio freír, se pone unas cuantas cebollas enteras con un corte o dos, en medio una cabeza de ajos y se fríe todo un poco. Ya que esté frito, se pone con más hojas de laurel, pimienta y clavillos y para una libra de carne poco más o menos se pone vaso y medio de vino dulce y agua muy poquita y se cuece a fuego lento.

Lomo Guisado.

Se pone el lomo en una cazuela. Se pone unos pedazos de cebolla, manteca, especias y vino blanco y se pone a fuego lento que se quede nada mas que el aceite y si se quiere hacer macarrones se deja un poco caldo y se saca en un perolito y los macarrones se hierven primero con agua y se van poniendo a tongaditas queso y caldo del que dejó dicho y macarrones poniendo una poca pimienta en el queso.

Lengua Rellena.

Primero se cuece, se le pone un poco perejil y otras hierbas y cuando está cocida se le quita la corteza y se parte a lo largo y se tiene un poco de perejil picado y cebolla y se pone a cocer un

poco de leche después se le echa pan francés para que se remoje y enseguida se revuelven todos juntos, después se le echan dos huevos y un poco de azúcar y luego se meten en la lengua y se ata con un hilo la lengua. Se pone en una cazuela manteca y cebolla y cuando está la cebolla rojita se pone la lengua, se da un par de vueltas y cuando se pone roja se le echa un poco de caldo limpio y si no de su caldo, después se pican dos ajos y perejil bien picados y un poco de harina y después se le echa una yema de huevo con un poco de vinagre.

Cabrillo Relleno.

Limón rallado, perejil, piñones, una cáscara de aceite, queso rallado, un ajito bien menudito y hierba buena. Todo esto se hace una masa y se rellena la paletilla del cabrillo. Luego se cose para que no se salga, se pone en la rostidera y se le echa manteca, agrio de limón, pimienta y un poco de agua y se manda al horno tapándolo con un papel. Al relleno se le pone especies.

Fricandó.

Freirás bien la carne y después pondrás cebolla y perejil bien menudo un poco de harina todo esto frito y hojas de laurel, vino blanco poco o vinagre.

Plato Montado.

Primeramente se baten las claras como para bizcocho. Enseguida se ponen las piernas y azúcar, una cucharada por pierna al gusto, una cortezita de limón y canela picada. Todo esto se pone en una cacerola y a fuego lento se cuece un poquito y enseguida se ponen las claras y se les da una vueltecita o dos, se saca de la lumbre y se va arreglando en un plato con lengüetas como la sopada.

Longanizas de Vic.

Se capola todo el magro, que no esté muy capolado y se le pone una poca sal y una poca pimienta y se pone en un paño atado que se escurra hasta el otro día y luego se acaba de sazonar con pimienta y sal y unos pedacitos de tocino y las tripas culares se vuelven y se restregan después de bien enjutas con sal y pimienta, se vuelve otra vez y se rellenan bien y con la mano llana, sobre un tablero, se van apretando para que queden bien llenas. Las tripas se deben atar por donde se restregan y el nudo de la tripa se debe restregar con la sal y pimienta y el nudo debe estar dentro y luego se ponen entre dos paños, que no se toquen unas a otras, y se les pone peso para que estén bien prensadas. El peso se va añadiendo cada día con pesas. Si se pone todo de pronto se rebientan y deben estar 6 u 8 días con el peso y luego se sacan y se vuelcan que les de el aire.

Chorizo de Extremadura.

Para su elaboración se pica bien la carne de cerdo que no esté muy gordo y solo se le echa pimienta picante o dulce desliándolo todo con un poco de agua para que esté más suaves y un poco de ajo bien machacado solamente ahumándolos como a las morcillas espeliéndoles el viento y atarlos bien apretados.

Morcillas Extremeñas.

Se les echa la carne del cerdo bien picada, que sea mas bien gorda que magra. La sangre bien batida y que quede en un estado con la carne formando una masa como si fuera sopa espesa. No se cuecen nada se les aprieta bien cuando se llenan, se las hace espedir bien el aire y para el adrezo se las echa bastante pimienta picante o dulce al que no le agrada el primero. Para que se conserven, ajo bien machacado lo regular un poco de orégano e igual cantidad de comino (si le agradase al que las ha de gastar). Se ponen algunos días al humo si que las de mucho calor y luego se ponen al viento.

Morcillas de Mallorca I.

Se pone todo de la carne de la cabeza y un poco de magro y toda la papada y sanguinoso y un poco sebo y todo cortado menudo y una poca sangre y todas especies de clavillos pimienta y sal y han de hervir una hora.

Morcillas de Mallorca II.

Se pone el corazón, un pedazo de hígado y otro de asadura y todo lo sanguinoso y las puntas de las orejas y un pedacito de tocino y se capola todo. Se pone una poquita sangre, especies y sal.

Jamón Cocido.

Se pone a remojo 24 horas o más según lo salado que esté el jamón mudándole el agua. Después se pone a hervir con otra agua poniéndole unas hojas de laurel, pimienta y clavillo en grano y un poco de azúcar. Se deja cocer hasta que se le meta una aguja de hacer media con facilidad. Se deja que se consuma casi todo el agua y se saca caliente. Si tiene hueso se le quita. Cuando esté frío se le quita la corteza y se pone azúcar y canela y se plancha.

Tortada

Para veinte huevos, veinte onzas de azúcar, diecisiete de almendra rallada, tres onzas de almidón la corteza de un limón rallado y un cuarto de canela se baten las claras y luego las yemas como para hacer bizcochos y ya bien batido se pone todo lo dicho, lo último la almendra, bien mezclado se pone en una tortera y se lleva al horno. La almendra primero se pela y después de seca se ralla y después de rallada se seca al sol y de este modo sale mejor la torta.

Para hacer una Tortada.

Primero se majan en un mortero media libra de almendras y otra media de azúcar, una docena de huevos, media de ésta con las claras y la otra media sin ellas. Un limón rallado y toda esta pasta se pondrá en un barreño vernisado y se revoltará con una cuchara de madera por espacio de una ora hasta que salgan ampollas sin dejarlo de la mano hasta que se lleve al horno. Luego se hace el hojaldre con un huevo y una jícara de agua tibia con un poco de azúcar y una cucharada de manteca de tocino derretida y con un cuarterón de harina se va asiendo la masa como para el pan, y cuando la masa esté echa se va estirando con un palo redondo hasta que se ponga bien delgadita y se tendrá preparada una tortera untada con manteca y se cubrirá la tortera con hojaldre y se echará la pasta y se llevará al instante al horno. El fuego que esté graduado como para cocer un panecillo, que sea fuego lento, y en pasando media ora que esté cociéndose la torta se meterá un palito en la parte más gruesa de la masa y si al sacarlo se observa que está húmedo se dejará cocer más la masa y si no se saca del horno y se tiene pronto el baño compuesto de azúcar clarificado y se le da el punto de caramelo y se le van echando por encima de la torta y además se le echará gragea, almendras o lo que se quiera para guarnecerla y en seguida se vuelve al horno y se tiene como un cuarto de ora y se vuelve a sacar y en estando fría se traslada a un plato. De esta medida la tortera de decena o nueve huevos.

Torta de Almendras.

Se hace la masa con azúcar y leche muy dura y se soba con manteca y una clara de huevo para que tenga mucha correa. Para una libra de azúcar media libra de almendras se machacan muy bien y se le echan siete huevos, seis con claras y una yema.

Bisochetes de Almendro.

Se toma un cuarterón de almendras dulces, se hierven y después de mondadas, aunque para este efecto se podrán mondar poniéndolas a remojo con alguna anticipación, después se machacan muy bien con mortero y para impedir que se conviertan algún tanto en aceite se pondrá de cuando en cuando un poco de azúcar fino y después se bate durante un cuarto de ora con una onza de harina, tres yemas de huevos y cuatro onzas de azúcar molido. Se batirán cuatro claras de huevos y se mezclarán con el resto de la composición. Se tendrán preparadas cajas de papel de dos dedos en cuadro y uno de altura y se untarán por dentro con manteca de vacas. Se pondrá la masa dentro de las cajas para formar los bizcochos y luego se polvorizarán con un poco de azúcar molido mezclado con agua y se llevan a cocer al horno con fuego moderado y cuando

tengan el color conveniente se sacan y sin que acaben de enfriarse se le quita el papel. De esta medida salen 23 o 24.

Receta para los rollos de almendra.

Una taza de manteca, otra de almendra rallada, otra de aguardiente anisado, 4 yemas, harina candeal. Se bate la manteca bien batida, después se le ponen las yemas, después la almendra, después el azúcar y después el anisado. De la harina de candeal la cantidad suficiente para que la masa quede de consistencia intermedia, esto es ni dura ni blanda. A mandarlos al horno se les pone por encima clara de huevo batido y un poco de azúcar sin tamizar.

Receta para los cubiletes.

1 libra de almendra rallada, 1 de azúcar blanca cernida, 4 ó 6 cucharadas de agua y 19 huevos. Se mezcla la almendra y el azúcar bien mezclado que es cuando se le va poniendo el agua, después se le ponen dos huevos bien mezclados con la mano y por último se le van poniendo los huevos uno a uno mezclados y dándoles vueltas con la espátula y mezclados que sean, se bate toda la masa un poco más y se pone a los moldes. A gusto particular se le pone cualquier esencia.

Modo de hacer amargos.

Un cuarterón de almendras con tres cuarterones de azúcar blanco se machacará en un mortero revolviendo a menudo para que no se aceite. Cuando esté molido se amasa con dos claras de huevo sin que haya parte de yema. Trabajada la masa, sino hay moldes, se hacen unas pelotitas que se ponen sobre un papel y se lleva al horno y se les deja hasta que tomen un color dorado. El horno cuanto mas flojo mejor.

Rosquillos de Almendra.

Para una libra de almendra las yemas solas de cuarenta huevos con dos claras solamente, una libra de azúcar, dos reales de canela molida y la raspadura de dos limones. Todo esto se pondrá en una cazuela grande y se le irá echando harina hasta que se ponga la masa muy blanda y consistente y al tiempo de echar harina se le da manteca de cerdo o de Flandes, luego sobre una mesa limpia se van haciendo los rosquillos del grueso de un dedo se ponen en una hoja de lata y se llevan al horno y cuando se ponen un poco coloradas por encima se sacan y luego se tiene hecho el almíbar con el punto del caramelo y se les hará a las rosquillas una entrada por salida en el almíbar y se revuelven en azúcar blanco y se sirven a la mesa.

Modo de hacer Rosquillos

A un cuarterón de azúcar seis yemas de huevos con solo una clara y las raspaduras de un limón y se batirá. Se echará después un poco de manteca de vaca que esté tibia. Luego se le hecha encima y se le hace la masa y poniéndola después sobre una mesa poniendo antes un poco de azúcar para que no se agarren se irán formando los rosquillos y se llevarán al horno.

Huevos Moles.

Con tres cuarterones de azúcar que se ponen en una cacerola se colocan tres vasos de agua y se hace el almíbar con una clara de huevo bien batida y después de colar por un paño se pone al fuego con canela y corteza de limón que no sea muy grande hasta que tome el punto de caramelo después se saca a templar y se baten diez y ocho yemas de huevos y se va echando el almíbar meneándolo con cuchara de palo, luego se pone a fuego lento y se tiene hasta que el color se le ponga igual siempre meneando con la cuchara, después se saca y se echa en una fuente y cuando se enfría se le echará canela por encima.

Otro modo para hacer los Huevos Moles.

A una docena de yemas, una libra de azúcar, cuatro tazas de agua, ésta y el azúcar ha de cocer hasta que queden en dos y media. Las yemas se han de batir hasta que se pongan muy blancas y se han de poner en el almíbar cuando ésta este poco mas de templada se pone después al fuego lento y cuando hace unos ojitos se aparta y se pone en un plato para que se enfríe y luego se come y bien provecho nos haga.

Huevo Hilado.

Primeramente se hace el almíbar, después se baten tres docenas de yemas de huevos con una clara. Se pasan por una servilleta mojada con agua, luego se echa al molde y cuando el almíbar está hirviendo por todo alrededor de la caldera se va echando como una madeja y se va sacando con una espumadera.

Tabletillas.

Con tres huevos frescos se mezcla una cucharada de vino blanco generoso, un cuarterón de harina, otro tanto de manteca fresca. Se amasará bien todo con alguna gota de agua se ha de hacer sobre una tabla para que se haga un compuesto bien estendido y lo mas delgado que se pueda con el palo. De la masa se irán cortando las tabletillas del modo que se quieran y puestas sobre un papel se cocerán al horno. Después se irán bañando con una pluma con azúcar clarificado y se acaban de cocer a fuego lento.

Rollitos de huevo.

Para cada huevo, una onza de azúcar. Se baten los huevos como para bizcochos y después de bien batidos se pone el azúcar y se va amasando con harina común y cuando se le haya dado una poca harina en la misma zafa, se pone en un tablero y se le va dando hasta que esté bien sobada, se hacen los rollitos y se pone una cazuela con agua al fuego y en hervir, se ponen los rollitos y en subiéndose arriba, se sacan y se ponen en un tablero sobre las toallas y tapados se llevan al horno.

Otros.

Para cuatro huevos, tres cascaritas de aceite y se amasa con harina candeal, azúcar al gusto primeramente se baten los huevos y se pone en seguida todo lo demás que queda dicho.

Manjar Blanco.

A un azumbre de leche se le echan dos docenas de yemas, media libra de azúcar, otro tanto de almidón, un poco de canela, un poco de limón rallado se incorporan a fuego lento meneándolo bien para que no se pegue con el cucharón y cuando se conozca que a tomado cuerpo se echa en una fuente y al sacarlo a la mesa para comer se le echa gragea.

Crema.

Para cada taza de leche, una yema y si es de almendra dos yemas y media onza de almidón, azúcar a gusto o cucharada por yema, primero batirás las yemas solas y después las desliarás con una poca leche bien desliadas y luego pondrás la demás leche y el almidón bien deshecho también con leche y se mezcla todo y se cuela después de colado, se le pone una corteza de limón que no tenga nada de agrio y canuto de canela entero y entonces lo cocerás a fuego lento y para poner la al plato, se quita el limón y canela. Mientras se cuece la crema se menea sin parar para que no se corte. La leche se hace como para sopada. Para cada taza de almendras una de agua.

Otro género de Crema.

Después que está bien batidas las claras de los huevos, se pone un poco de leche y azúcar al fuego con un poco de canela y cuando está hirviendo la leche se echa con una cuchara la clara y cuando viene el hervor lo cubre. Después que están hechos se sacan en una fuente. Se tiene pronto hecha crema amarilla para echarles por encima hasta que se cubran bien y si se quiere se les echan unos bizcochos por los lados y canela por encima.

Crema Blanca.

Se hace con leche, azúcar y con claras de huevos y primero, para hacerla, se baten bien las claras hasta que tengan mucha espuma después se le echa a cada escudilla de leche con huevo se le pone azúcar cande, limón, se pone al fuego y se tiene hasta que cuaje y luego se saca.

Crema Amarilla.

Se hace con las yemas de huevos y si se quiere se le echa un poco de almidón molido y se baten con las yemas, después que están batidos.

Crema de Chocolate.

Una taza de leche se pone al fuego, se le echa una onza de chocolate, limón y canela y se saca del fuego cuando el chocolate está derretido y se deja enfriar y se le echará dos cucharadas y media de azúcar y se batirán en una escudilla tres yemas de huevos con una clara, después que esté el chocolate frío se echará donde está el chocolate siempre meneado y luego se pone al fuego sin dejar de menear con una cuchara y de cuando en cuando se sacará esta para ver y conocer tomando de la crema y dejándola caer y en el momento que se conozca que está un poco espesa se separa de la lumbre sin dar lugar a que llegue a hervir y queda hecha.

Pasteles de Crema.

Se hacen con harina, con leche y con yemas de huevo. Para un plato regular se necesita media libra de harina y diez yemas de huevos, azúcar, canela y corteza de limón después que está bien dura se echa en una fuente se deja enfriar bien después se cortan unos cuadritos largos y se revuelven con miga de pan y con clara de huevo se fríen en la sartén con manteca hasta que estén bien rojos se sacan y se le echa por encima azúcar y canela y se sirven a la mesa.

En un plato de sopa se pone leche, azúcar, canela y limón y se pone al fuego y cuando está hirviendo la leche se le saca la canela y la corteza de limón y después se le echan los huevos y cuando están cocidos los huevos se les echan azúcar por encima y se quema por encima con una plancha caliente.

Pastelillos.

Se toma una libra de manteca de cerdo, una libra de azúcar cernido, medio cuartillo de vino de Málaga y medio vaso de aguardiente y la harina necesaria. Con todo esto se hace una masa como cuando se hace el pan, y después se va adelgazando bien y hecho esto, se cortan con la boca de un vaso y saldrán redondeles los cuales se picarán con un alfiler tres o cuatro punzadas y se llevarán al horno y al momento de estar se verán ponerse rojos y se sacan.

Requesón de Monjas.

Seis onzas de almendras crudas peladas se machacan y se hace con media azumbre de agua leche, dos onzas de almidón y cuatro de azúcar se mezclan a la leche de almendras y seguido se pone un palito de canela y un poco de corteza de limón y se hace tomar punto a poco fuego sin parar de menear y el palo de canela se le quita a los dos o tres hervores.

Tortas de Morón.

Doce onzas de manteca de cerdo, nueve onzas de azúcar, dos huevos, se mezcla bien la manteca con el azúcar, luego se baten los huevos y se unen con la manteca, y luego se le irá dando la harina poco a poco mezclándolo todo bien dándole toda la harina que quiera a la masa, pues en esto no hay regla fija y luego de hecha se llevan al horno.

Pan de Arroz.

Primeramente se hace el arroz con leche, azúcar, canela y limón rayado. Cuando está bien cocido el arroz que ha de estar bien espeso se le quita la canela y el tiempo que se puso antes en pequeños pedazos y se pone a enfriar cuando este fría se le echa yemas de huevos correspondiente a la masa con una clara y miga de pan, toda esta masa se revuelve bien para que

se ponga amarilla y se tiene pronto una tortera untada con manteca y se echa allí la masa y se lleva el horno y en estando cocida y fría se pondrá en un plato o fuente.

Pan de Mallorca.

Dos docenas de huevos, dos libras de azúcar, una libra de aceite. Primeramente se baten los huevos después se deshace bien la levadura hasta que quede como un caldo. Luego se va echando harina hasta hacerse la masa dura como piedra y se echa el aceite en la masa hasta que se empape bien y el azúcar después de clarificado con un vaso de agua. En seguida en una cazuela grande se pone la masa y un poco de aceite y se tapa bien con mantas y se deja hasta el día siguiente que se conozca que a subido bien la masa y estando así se hacen los panes del tamaño que se quieran y poniéndolos sobre unos papeles untados de manteca de cerdo, y para que no se peguen a las manos se untan estas con aceite, y poniendo los panes en un arnero o tabla se taparán hasta que se conozca estar en disposición de llevarlos al horno.

Panecitos de Portugal.

A 2 claras de huevos bien batidos, se les añaden las yemas hasta que estén bien unidas y, en seguida, se les añadirán diez cucharadas de azúcar cernido, dándole la harina flor que admita hasta quedar la masa bien dura para formar los panecitos.

Panecitos para tomar Chocolate.

5 tacitas medianitas de agua y 2 de aceite y media libra de azúcar. Harina la que beba y levadura correspondiente. Se amasa tibio y cuando esté la masa buena se hacen los panecitos y en estar buenos se mandan al horno.

Merengues.

Se clarifica una libra de azúcar blanco con medio cuartillo de agua, se cuele en un cazo que coja un azumbre de agua, se pone a hervir, luego se apartan cinco claras de huevos frescos en una fuente y en estando el almíbar en punto de caramelo se saca el cazo del fuego y se echan allí aquellas claras sin dejar de menear con una cuchara hasta que esté enteramente frío luego se pone medio pliego de papel encima de una mesa y se van echando con la cuchara como menos de una pastita de chocolate y se hace por echarlas que estén redonditas, y en estando lleno el papel de merengue se pone una cobertura para que no se peguen.

Memoria de Rosquillos.

A una libra de azúcar dos docenas de huevos [sin o con] claras batiendo los huevos con el azúcar como para bizcochos hasta que este blanca. Se le echa un poco de anís quebrantado, luego se echa media libra de manteca de vaca y fresca y un poco de vino blanco del claro y se bate un poco con mucha fuerza y luego se echa harina floreada lo que el batido pueda envolver de manera que quede la masa dura. Luego se soba mucho hasta que haga ampollas y que se quede la masa encerrada. Al instante se hacen los rosquillos y se pone un cazo con agua al fuego y cuando esté cociendo se echan los rosquillos dentro hasta que ellos mismos suban arriba del agua y a proporción que vayan subiendo se irán sacando en una cesta dentro de una toalla por que no se peguen unos con otros. Se han de sudar allí como ocho oras y luego se llevan al horno y cuando los traigan se les da el baño.

Otra suerte de Rosquillos.

Para seis docenas de rosquillos, se toman una libra de azúcar molido y cernido.

Pezes.

A media libra de almendras bien molida se le echa media de azúcar bien limpia y molida, un huevo bien batido, una ochava de canela, una onza de guinda en conserva, media onza de tallo de limón bien picado todo esto y bien revuelto se prueba para ver si sale el azúcar lo que debe sobresalir para estar bien a esto se sigue la masa, ésta debe ser de buena harina floreada, se

amasas con agua caliente y la sal regular, luego se le mete como un cuarterón de manteca de cerdo y en seguida se baña y cuanto mas bañada sale mas delicada y hecho esto se parte en tiras y se estiran bien todo lo que sea posible que no tenga la masa de grueso mas que el ancho de un papel. En estas tiras se va rebosando el compuesto de almendras como el bulto de una nuez lo mas, y con una jícara se forma el pez. Luego de hechos se pone en una sartén manteca de cerdo abundante y en estando caliente se echará a freír poco, de modo que no toquen uno con otros y ha de ser a fuego lento por que se queman con facilidad y se debe tener mucho cuidado para volverlos por que se deshacen facilmente. Según van saliendo de la sartén se les va echando un poco de azúcar por encima.

Dulce de Ciracallota.

La ciracallota se parte con un hacha, se pone a cocer en una caldera de agua que hierva mucho y cuando sabe que se separa la corteza se mira de cuando en cuando y se saca y luego se le separan uno por uno los hilos a cada uno se le ponen tres libras de azúcar si son grandes. El primer día se hace el almíbar con libra y media de azúcar, tres vasos de agua cuando está clarificado se ponen todos esos hilos dentro y se deja cocer mucho y se revuelve, y el segundo día se hace otra vez el almíbar con otra libra y media de azúcar y se cuece otra vez todo junto y después que está bien se saca y se pone en los potes.

Para hacer el Dulce de Poncil o Bergamota.

Se ha de rascar en un rallo por fuera, después se partirá a pedazos y se le quita todo el agrio, se pone en agua mudando ésta todos los días por espacio de una semana y después se hierve y si acaso estuviese amargo aún se pondrá en agua un par de días más.

Para hacer Vorioles.

La masa para las tortas es como la que se hace para los tallarines, no echando mas que agua y una poca sal. Se hacen las tortas muy delgaditas y poniendo montoncitos del relleno se forma como un pastelito pequeño que se corta. El relleno se hace de acelgas, carne de cerdo, sesos, huevos, queso tierno y especias debiendo quedar el relleno después de bien picado con una cuchilla lo mismo que el que se pone en el puchero. Después de hechos se están veinticuatro horas secando y luego se hierven y estando hervidos o cocidos se van echando en un plato con bastante queso o a gusto, una capa de vorioles, otra de queso. Se hierven con el caldo del puchero.

La masa fina para los pasteles o tortas de dulce para diez y ocho onzas manteca de cerdo, un vasito pequeño de agua y azúcar a gusto y la harina candeal.

Para hacer el Alfajor.

A una arroba de miel se le ponen cuatro celemines de harina amasada con la mezcla de tres tazas de agua y una de aceite con esta masa se hacen roscos y se cuecen en el horno, los que después se pican de modo que queden casi como harina después se le pondrá onza y media de canela, una de clavillo, otra de pimienta, media de anís, media de alegría, una y media de almendras bien sean de avellanas, nuez, piñón etc. y éstas se partirán en pedazos pequeños para lo cual se tostarán. La mitad se podrán en un caldero al fuego al fuego teniendo cuidado de darle el punto en seguida se el pondrán las especias y almendras expresadas. Se seguirá echando el pan molido poco a poco batiendo con un palo dándole con fuerza al ponerse duro para que se haga bien la masa de la cual se hacen los bollitos o barras según convenga y se deja enfriar.

Para hacer Tortada de Criadilla.

A una libra y media de criadillas bien hervidas se pondrán ocho yemas, ocho onzas de azúcar y la rayadura de un limón. Peladas seis criadillas se pican y en estando hecha una masa se mezclan los demás ingredientes y después de bien trabajados se añaden las ocho claras de huevo bien batidas como si fuera para bizcocho y bien incorporado todo se pone en una cacerola primero que esté bien untada con manteca de cerdo y poniendo por encima azúcar picado y canela se manda al horno. Cocida que esté se sacará la torta de la tortera con el objeto de no se rompa y poniéndola en una fuente se lo pondrá otra vez.

Para hacer Toñas.

Se pondrá a una libra de miel dos de aceite y se amasará con harina la suficiente para que se puedan hacer las toñas o rollos. La masa se batirá algún tanto con la mano y se concluirá amasando como si fuera para hacer el pan común y se conocerá cuando la masa esté encima, en haciendo ojo, como la masa común.

Tortas con Huevos.

Para media docena de huevos, seis onzas de aceite, dos libras de harina, una poca de levadura y seis onzas de azúcar de esta se deja una poca para encima de las tortas cuando esté la masa, que ha de hacer ojos, se hacen las tortas y se dejan hasta que levanten una veguitas y últimamente se les pone el azúcar por encima y se llevan al horno.

Bracetes.

Para una libra de aceite catorce onzas de azúcar y libra y media de agua. La harina ha de ser de candeal. Se pone también una poca de matalauga y una poca de levadura, se amasa como para hacer pan. La masa se va dividiendo a pelotitas como nueces y luego se une todo otra vez haciendo esta operación por tres veces se deja que se haga buena la masa que lo estará cuando levante como la masa común y seguidamente se hacen sequillos u otra cosa a discreción del que los hace y poniéndolos en un tablero se tapan hasta que se cubra la harina y últimamente se ponen con landas y se llevan al horno.

Tortitas Finas.

Para doce tazas de aceite ocho de aguardiente sin anisar y se amasa con harina candeal la suficiente para formar la masa y hechas se llevan con landas al horno si se quiere hacer menos cantidad póngase nueve tazas de aceite y seis de aguardiente o 6 y 4 o 3 y 2.

Turrón de Nieve.

Se tendrá el azúcar clarificado dándole el punto que forme hebra con los dos dedos. Supongamos por ejemplo se quiere hacer una libra de turrón. Se escaldarán libra y media de almendra y se pelará poniéndolos después al sol para que se enjугue. Estando ya seca se picará hasta que quede hecha un salvado y se pasará por un garbillo y las granzas que salgan se picarán hasta que la libra y media de almendra esté toda picada. Seguidamente se pondrá el azúcar al fuego y en estando hirviendo se mezclará la almendra poniendo antes de esta dos claras de huevo bien batidas y se le dará nuevo punto al azúcar bien incorporada la clara que se meneará bien, se pondrá la almendra como hemos dicho hasta que quede hecho unas gachas o farinetas que para esto se le irá echando la harina de almendra poco o poco hasta poner la masa en el estado dicho y al momento se quitará de la lumbre por ser en corta porción y con una cuchara se irá poniendo en cajitas y se confitará al instante y después se le pondrá por encima canela en polvo mezclado con azúcar todo molido y pasado por tamiz. La mezcla del azúcar es para que baje de color la canela se pica mejor y cunde más.

Tortitas de chicharrones.

Para media libra de chicharrones se pondrán tres cuartas de manteca de cerdo y media de azúcar se machacarán y picarán muy bien los chicharrones y se mezclarán con la manteca y el azúcar y se incorpora todo moviéndolo mucho poniéndolo al propio tiempo una poca de canela molida y en este estado se le pondrá la harina suficiente para formar la masa que deberá estar mas dura que blanda y seguidamente se formarán las tortitas redondas o largas y poniéndolas sobre papeles en landas se llevan al horno.

Para hacer Pasteles de Gloria.

Para una libra de almendras doce onzas de azúcar, doce huevos y para cada uno de estos una onza de azúcar debiendo clarificarse el azúcar solamente para las yemas, dejándole enfriar poniéndose entonces las yemas y se vuelve al fuego sin dejarlo de menear hasta que se enfríe.

Para las claras por cada una media onza de azúcar, la clara muy batida lo mismo que para hacer punta de diamante.

Sequillos.

Para cada huevo se pone una cáscara quitándole nada más que la coronita llena de aceite. Se ponen los huevos en una zafa y se baten bien batidos luego que lo estén se le echa el aceite y se baten otra vez un poco y luego se le va poniendo harina de trigo del blanquet y se le pone una chorradita de aceite cuando se está batiendo la masa si se conoce que lo necesita. Bajo se espolvorean las landas con harina nada más y mojándose los dedos con aceite se formarán los sequillos que no sean muy grandes porque crecen mucho y se van colocando en las landas encargando los cuezan bien en el horno.

Baño para los sequillos: Para cada clara de huevo tres onzas y media de azúcar se ponen en una zafa las claras y se baten y luego que están batidas algo menos que para hacer bizcochos se va poniendo el azúcar y un corteza de limón y con la mano del mortero se va rodando sin parar hasta que se ponga duro y que deje el gusto del limón y cuando estén bien fríos los sequillos con los dedos se les va untando y poniendo sobre un tablero que para este fin se tendrá preparado con unas cañitas de modo que puestos los sequillos sobre ellos, se evite el que no se peguen al suelo del tablero.

Se debe echar una chorradita de limón cuando se está haciendo el baño.

Para untar ocho huevos de sequillos es menester hacer dos claras y ocho onzas de azúcar de baño.

Tortitas de yemas.

Doce yemas, seis onzas de azúcar cernido, una cuchara de manteca de cerdo una poca canela y harina hasta quedar la masa bastante dura.

Toñas de Criadillas.

Para dos libras de criadillas, cinco huevos, media libra de azúcar y una taza regular de aceite se cuecen las criadillas y se pelan y se pican bien picada. Luego se ponen los huevos y el azúcar y el aceite y una poca levadura y todo se amasa con harina común y se bate bien la masa y luego se hacen los panecitos como las toñas y se ponen encima del mandil, la cara bajo, y se tapan hasta que se hagan buenas y en estando se pone harina en un tablero y se van componiendo como panecitos dándoles una punchada en medio con un palito y se les pone azúcar por encima y se mandan al horno.

Melas.

Se ponen los membrillos a escurrir enteros sin pelar. Si tienen algo podrido se le quita y en estar hervidos, que no estén muy blandos, se sacan y se hacen a pedacitos y se tira el corazón, se pican los pedacitos y se va poniendo la masa picada en un garbillito de esparto y se pasa hasta que quede no más que el pellejo luego se toma la masa y se pesa tanta masa como azúcar, se pone todo donde se ha de cocer y se mezcla bien y se pone a la lumbre meneándolo cosa de un poco más de un cuarto de hora, se saca y se tiende sobre una tabla y de allí a un día o dos. Se corta a pedacitos y se vuelve y se deja otro día o dos hasta que esté bien seco y luego se le da el baño.

Baño.

Se clarifica el azúcar y se le da el punto hasta que haga medio hilo se saca de la lumbre y se bate y se pone unas gotas de limón hasta que se haga blanco y luego se pone otra vez a la lumbre para ponerle el baño. Esto se hace por si se enfría y se pone el baño y antes de darles el baño se tendrá una tabla preparada con esparto y se van poniendo encima de los espartos.

Baño Blanco.

Cinco claras de huevos y una libra azúcar blanca bien molida y un poquito de agua todo junto se pone al fuego y se revuelve muy aprisa hasta que todo el azúcar esté deshecho, luego se echa en una cazuela y se bate mucho hasta que se espese y se le echa un poco de zumo de limón y se vuelve a batir y queda muy blanco. Luego se toma un hisopito de plumas y se le da el baño y se seca al sol y sino hay buen sol al calor de la lumbre.

Bollitos de Almendra.

Tres quesos, una libra de almendra pelada y picada y una libra de azúcar y canela al gusto. Se pone todo junto en una zafa y se amasa bien de la libra de azúcar, se deja un poco para untarse los dedos para hacer los bollitos y se mandarán al horno. La almendra se enjuga al sol antes de picarla.

Tortitas Finas.

Seis jícaras de aceite, cuatro dedos de aguardiente se ponen en un perol a la lumbre y cuando esté tibio, sin sacarlo del fuego, se pone la harina candeal la que admita. Se da una vueltecita y se saca y se hacen las tortitas y antes de menearlas del horno con un tenedor se punchan y se pone azúcar por encima.

Conserva de Melocotón.

Los melocotones han de estar bien sazonados o maduros, se pelan y se cortan en pequeños pedazos y se pone en una servilleta y se prensa con las manos hasta que saque todo el jugo de los melocotones y el depósito de la masa que queda, se pasará y se guarda. Se clarifica azúcar y de éste se pone [...] cuatro onzas de jugo de melocotón, tres onzas de azúcar clarificado y puesto a la lumbre a fuego lento se ha de escurrir hasta que tome punto el cual estará haciendo la prueba echando sobre un papel blanco una o dos gotas y en viendo que no traspasa la humedad ya está bueno se sacará del fuego y se deposita en platos o cajitas y se deja enfriar y esta es la conserva o el dulce más fino del melocotón.

[...]

Se cuece la [...] un poco membrillo pelado y hecho pedacitos y en estando todo bien cocido se saca de fuego y se pasa por un garbillo de esparto para quitarle todo el jugo y luego la masa que ha ido por el garbillo se pone el fuego en una calderilla meneándolo sin para parar para que no se pegue al caldera hasta que tome punto y un poco antes de sacarlo del fuego se le pone una poca almendra picada según la cantidad que hay y después de esta fuera del fuego se le pone una poca canela y clavillo para ver si tiene punto se pone unas cuantas gotas en un papel blanco y en no pasar la humedad ya está bueno para hervir la [...] se ha de quitar antes las raspaduras.

Puntos en el Aire.

Una clara de huevo, media cucharada de corteza de limón rallado o más, según el gusto de cada uno y azúcar el que quiera tomar. Para amasarlos éste debe estar pasado por tamiz.

Suspiros I

Dos claras de huevo, libra y media de azúcar. Se baten las dos claras más que para bizcochos luego que estén bien duras se le pone el azúcar y un poco limón rallado y una poca canela. Se amasa luego con una cuchara, se pone sobre papeles y con el dedo mojado con agua se van componiendo y se mandan al horno que se cuajen no mas. El azúcar debe estar cernido.

Suspiros II

Par una docena de claras de huevos, una libra de almendras, tres libras de azúcar, media onza de canela y un poco limón rallado. Primeramente se baten las claras más que para bizcochos, ya que estén batidas se pone el azúcar limón y canela y enseguida la almendra y se va poniendo a cucharadas en cajitas de papel muy pequeñitas que se tendrán preparadas antes de hacerlo y se mandan al horno arregladitas sobre hojas de lata. Las cajitas. No se llenan mucho por que hincha bastante [...] tome apenas un colorcito la almendra a de ser pelada y rallada y enjuta al sol.

Masa de hojaldre.

Para cada yema se pone una cáscara de agua y otra de manteca. Al huevo solo se le ha de quitar la coronita. Harina cuanta beba. Ya amasadas dichas cantidades que esté la masa ni dura ni blanda, se divide en tortitas muy delgaditas y untadas con manteca se van poniendo unas encima de otras y cuando haya ya cinco o seis se doblan todas y se hacen un rollito y después con un cuchillo se va haciendo a pedacitos de la grandaria que se quiera hacer el pastel pues cada pedacito ha de ser uno. Se allana y se hace otra vez una tortita y poniéndole dentro de lo que se quiera llenar se hace el pastel untado por encima con manteca y se lleva la horno poniéndole azúcar por encima.

Para llenar los pasteles dichos de carne, la cantidad de carne que se quiera se pica bien como masa de longanizas. Hecho esto se pone en una cazuela al fuego lento sola volviéndola y cuando quede enjuta se le pone una poca manteca y si se quiere también unos pocos piñones, cuando se acaba de cocer se pone el azúcar a gusto de quien lo haga y cuando se saca del fuego se le pone unos pedacitos de calabazate y canela. De dicha carne se llenan los pasteles. En el verano no suele salir muy bien el hojaldre y si se hace, el agua no se calienta. La manteca en todo tiempo se mide deshecha en el fuego y en el verano antes que se le acabe de dar toda la harina luego que se pueda se hace la masa a pedacitos para que se hiele.

Pastelitos de Hojaldre I

Una yema, un vaso de leche, si no hay de cabra que sea de almendra, un pellizquito de sal y una cucharadita de manteca. Se amasa con harina hasta que esté sobada como los rollos. Esta masa se pone en una mesa y con un canelo se le da fuerte, luego se dobla y se le vuelve a dar asta que haga vejigas. Se pone una poca harina en la mesa y se estiende con el canelo y con un cuchillo se le va poniendo manteca por todo, que esté bien untado, luego esta masa se dobla que tenga los dobles siempre manteca se vuelve a desdoblar y se hace lo mismo hasta tres veces, luego se tiende y se deja de gorda como medio dedo y de allí se hacen los pastelitos con una escudilla, con una boca de vaso o con lo que se quiera. Se untan los papeles con aceite y se van poniendo allí con clara de huevo. Se untan y se llevan al horno y en viniendo, con un cuchillo se levanta un hojaldre y se le pone el dulce que se quiera. De esta medida salen unas tres docenas.

Pastelitos de Hojaldre II

Primeramente se pone en una ollita una jícara de agua con un poco de azúcar y otro poco de canela y luego que el agua tome el gusto de la canela se saca a templar seguidamente se pone en una cazuela media libra de harina se le forma un ojo u hoyo en el medio se echa en este sitio la dicha agua de la canela un poco de aceite y un huevo batido se hace la masa y se deja reposar por espacio de media ora después se echa un poco de harina sobre una mesa y se ensancha y se le pone manteca de tocino se dobla en tres dobles y se vuelve a ensanchar con el rodillo dándole seis vueltas en el verano necesita tanto la manteca y luego se forman los pasteles poniendo dentro crema dulce y lo que se quiera y después se cuecen al horno y se fríen con aceite.

Pasteles de Hojaldre.

Para una libra de manteca se podrá media de azúcar y otra media de agua. Se mezcla todo y se amasa con harina lo suficiente hasta que la masa no esté muy blanda ni muy dura. Se toma una poca de masa primando una tortita y con el canelo se estiende la masa hasta que quede bien delgada. De estos se formarán dos o tres y puestos juntos se forma el pastel poniendo dentro dulce o crema y se llevan al horno con landas.

Tortas de Manteca de Cerdo.

Dos onzas de manteca dos de agua con harina común y luego que esté hecha la masa con los huevos y se bate bien la masa y se deja como para hacer almogávenas se untan los papeles con manteca y se pone azúcar y canela por encima y se llevan al horno.

Tortas de Manteca.

Nueve onzas manteca de cerdo, un huevo y una cuarta de azúcar cernido, una poca corteza de limón rallada y una poca canela. La manteca antes de mezclarla con lo demás se bate bien con las mano y harina común. La masa no ha de estar muy dura y ha de estar muy poco en el horno y se deben quedar cocidas y cuando vienen del horno se pone bastante azúcar cernido por encima. De esta medida salen unas 27.

Tortitas de Manteca I

Media libra de manteca, media de azúcar y un par de huevos y una poca canela. Se pone en una zafa todo y se deshace todo y se bate y se le va poniendo harina hasta que la masa se despegue de la zafa y luego se hacen las tortitas y se untan con clara de huevo batida y se mandan al horno.

Tortitas de Manteca II

A una libra de manteca de cerdo una de azúcar y cuatro huevos con su clara y yema y canela a gusto del paladar.

Tortas de Manteca con huevos.

Una taza de manteca, dos de agua se pone a la lumbre y cuando levante el hervor, se pone harina que se quede una masa durita, se le da una vueltecita o dos y se saca y se pone a enfriar y cuando esté fría, se ablanda con huevos que se quede la masa más dura que para hacer almonjábanas. Se untan los papeles con aceite o manteca se hacen las tortas se les pone bastante azúcar por encima y una poca canela y se mandan al horno.

Bizcochitos de Manteca.

Para 8 onzas de azúcar, seis huevos y cuatro onzas de manteca y tres de agua. Se bate la manteca y en otra vasija las claras. Después las quemas como si fuera para bizcocho. Esto se mezcla con la manteca, la harina, el azúcar y canela todo bien trabajado, se pone con una cuchara en cajitas de papel de hoja de lata y se llevan al horno. Las cajitas para llevarlas al horno se arreglan con landas y cuando estén bien hinchadas se les pone aceite encima para que no se quemem.

Mantecadas.

Para una libra de almendra se pondrá otra de azúcar, cuatro yemas de huevos, una poca de canela, limón rayado. Se amasa la almendra con lo demás y queda dicho se le pondrá dos júcaras de harina flor y una poca de levadura. La masa estará buena a las veinte y cuatro horas y antes de hacer las tortitas se amasarán nuevamente y enseguida se hacen las tortitas formando una especie de almondoguilla y se pasarán por azúcar no muy picado y colocándolas sobre papeles en landas se le hará a cada una su asiento en el papel polvoreándole con azúcar y enseguida se llevan al horno. La levadura que se pone ha de ser como una media onza y se deshace con un poco de agua. De esta medida salen 41.

Mantecados I

Para una libra de almendra, se pondrá otra de azúcar, cuatro yemas de huevo una poca de canela e igual cantidad de raeduras de limón a gusto del paladar. A la masa que se hace de la almendra con todo lo demás que queda dicho se le pondrá dos júcaras de harina de la flor y el peso de media onza de levadura desecha con dos júcaras de agua. La masa estará buena a las veinticuatro horas y antes de hacer las tortitas se amasará la masa nuevamente y seguidamente se hacen una especie de almondiguillas redondas y teniendo prevenido azúcar no muy picado se pasarán aquellas y colocándolas en papeles en landas a cada tortita se le hará su asiento en el papel polvorizándolo con azúcar y enseguida se llevan al horno. De esta medida salen 48.

Mantecados II

Para una libra de mantequilla se pone otra de azúcar y otra de harina y una docena de huevos: Primero se le quita bien la leche a la manteca y después de bien quitada se va uniendo todo

echando un puñado de azúcar que esté cernido otro de harina y dos huevos con claras y así se va uniendo todo bien. Luego se hacen unas tiritas de papel de la figura del mantecado y se echa una cucharadita de la masa y se esté en el horno a fuego manso y se tienen hasta que se pongan rojitos.

Para hacer el Panquemado.

Para una taza de aceite, una de huevo, una de azúcar y otra de agua dos onzas de levadura todo se bate bien hasta que quede la masa ni dura ni blanda y en la vasija que se haga se tapa bien y se tiene veinte cuatro horas o menos si se conoce que está ya buena por que en verano se adelanta la masa. La masa se bate asta que haga ojos y cuando esté buena la masa se van poniendo cucharadas sobre papeles untados con aceite y con el dedo untado don aceite se arreglan los panecitos y se les pone azúcar por encima y se mandan al horno.

Receta de Magdalenas.

Se pesan los huevos enteros con cáscara y todo y lo que pesan los huevos se ha de poner de azúcar y manteca y de harina común la florecita. Se ponen las claras en una zafa y se baten como para bizcochos y luego se ponen las yemas y en estando bien batidas se pone el azúcar y se bate un poco y enseguida se pone la manteca que debe estar derretida y tibia y en seguida la harina. Cuando se pone la harina se debe batir en la mano y luego que esté bien batida se va poniendo a cucharadas en unas cajitas que se tendrán preparadas como para bizcochos y las mandará al horno y deben estar bien cocidas. Cuando estén en el horno, en levantando, se deben taparlas con papel y cuando vienen del horno se pone azúcar y canela por encima. En lugar de manteca pueden hacerlas con aceite. Para mandar las cajitas al horno se untan con aceite para que no se peguen.

Cuajada de Naranja.

Para el zumo de cada naranja dos huevos y dos onzas de azúcar. Se exprimen las naranjas como para naranjada y se va echando el zumo en una vasija limpia. Allí se le mezcla el azúcar en polvo y se procura que se deslíe bien y cuando está secuela por un cedacito claro, en otra vasija a parte se echan los huevos u se bate un cuarto de ora y en estando se le echa el zumo de las naranjas con el azúcar y se vuelve a batir bien batido y se le echa una poca canela molida y todo se bate bien y luego se pone en la bodinera y se mete en el baño María que es una cazuela con agua hirviendo procurando que la tapadera a de ajustar bien por que no entre el vapor del agua hirviendo ha de hacer unos tres dedos sin agua y se le pone peso a la tapadera y cuando hierve cosa de media hora se destapa y se mete una aguja de hacer media y si sale enjuta es que ya está.

Receta de como se hacen las Cascas.

Para cada libra de almendra ocho onzas de azúcar se pela la almendra y se enjuga y se pica. Se clarifica el azúcar y luego se pone la almendra y se cuece hasta que se desprege del perol. Luego se pone harina en un tablero y se pone allí la almendra que dejó dicha y se estiende y se le pone el dulce que se quiere y se enrolla formando un rollo y se lleva al horno y cuando viene del horno se les da el baño.

Baño.

Se clarifica el azúcar y se le da el punto hasta que haga un hilo se saca de la lumbre y se bate y se pone unas gotas de limón hasta que se haga blanca y luego se pone otra vez a la lumbre para ponerle el baño. Esto se hace por si se enfría y se pone el baño.

Pasteles de Gloria.

Pondrás sobre una hostia un poco de mazapán hecho una tortita y después le pondrás un poco de dulce y encima lo cubrirás con clara de huevo batida hasta el punto de punta de diamante sin echarle azúcar que estén bien colmados y luego los enviarás al horno. Si en lugar de mazapán quieres poner natilla está mejor.

Otros.

Arás la natilla cuando esté bien fría, la echarás en una zafa y huevo y azúcar todo al gusto y después bien batido, tendrás los moldes de hoja de lata untados con manteca de cerdo y los pondrás medios, porque hinchan mucho, en el horno en donde los tendrás hasta que tomen el color del bizcocho.

Manjar o Natillas.

Pondrás en una cacerola la leche y harina de arroz de modo que se haga gachas claras y azúcar y lo cocerás hasta que no corra en el plato.

Budín I

Para una docena de yemas, tres cuarterones de azúcar, seis jícaras de leche y un poco de limón y canela.

Budín II

Para dos tazas de leche y dos de pan rallado, seis onzas de azúcar, tres huevos, canela en polvo la suficiente para que se perciba el gusto, un poquito de aguardiente y otro poco de ralladura de limón. De todo esto se hace una amasijo el cual, después de bien incorporado, se colocará en una cazuela o tortera forrada con papel untado con manteca de cerdo sin sal. Se echará la masa y por encima se le pondrán algunos huevos bien batidos y se mandará al horno.

Budín de Pasta de Almendra.

Se pesa media libra de almendra y se pica bien picada, media libra de azúcar, seis huevos, se ralla un poco de corteza de limón y se une todo y se bate bien por espacio de un cuarto de ora. Después se pone para una budinera, se forra por dentro con papel blanco untándolo con manteca de cerdo y todo esto se echa en la budinera y se manda al horno y en estando dorado ya está y en estar frío se pone en un plato.

Flan de Melocotón.

Tomarás tres libras de melocotones, después de mondarlos y echos pedazos, los pondrás a cocer con un vaso y medio de agua y en estando cocidos los exprimirás bien con el agua también y luego le echarás ocho huevos, claras y yemas, bien batidos, azúcar una libra molido y tendrás la budinera untada con azúcar quemado y le echarás dentro lo dicho y lo cocerás con el baño de María dos horas. Para untar la budinera se le pone un poco de azúcar, solo al fuego lento, se va espaciando con una cuchara conforme se va derritiendo hasta que quede bien untada.

Rollitos de aguardiente.

Una taza de aguardiente, otra de aceite y otra de azúcar. Se calienta todo junto y se amasa con harina candeal y se trabaja bien la masa y la harina se le va dando por fuera. El aceite y todo lo demás ha de estar caliente lo mismo que el agua para amasar y se amasa en la arteca.

Rollitos con leche.

Dos de leche, una de aceite y azúcar al gusto y cuatro huevos y se hace la masa bien batida y se le da harina poco a poco hasta que esté la masa como las toñas. Se pone una poca levadura y cuando esté buena se untan los papeles con aceite y se le echa la masa como se querrán de grandes los rollos y con el dedo se les hace el agujero y se llevan al horno y en viniendo, se les pone azúcar por encima. La masa ha de estar en parte caliente para que se haga buena.

Arroz con leche.

Para cuatro tazas de almendras, cinco de agua y cinco onzas de arroz, azúcar al gusto. Se pone la leche al fuego y en estando caliente, se pone el arroz bien lavado y se menea sin parar hasta que esté cocido. Si después de cocido está muy espeso, se le pone una poca agua.

Sémola con leche.

Se pone leche y azúcar a la lumbre y cuando esté deshecho el azúcar se cuele y se vuelve a poner a la lumbre y se pone sémola hasta que esté buena, luego que esté cocida se unta un tablero con agua y se pone allí la sémola y se tiende y en estar fría, se hace a pedacitos y se pasa por huevo y se fríe y se va poniendo en una fuente y se pone azúcar y sémola por encima.

Tortitas de Nuez.

Para una libra de nueces y almendras bien picada, dos tazas regulares y media de aceite no muy llenas y dos de aguardiente llenas. Se pica la nuez y almendra y se pone al fuego con el aceite y aguardiente y cuando levante el hervor, se pone harina común y se saca del fuego y se pone en un tablero la masa y se le pone con un tablero la masa y se le va dando harina hasta que se hagan las tortitas que se deben hacer a pellizquitos para que cale la miel que se debe poner cuando vienen del horno y la miel debe estar deshecha y para ponerla a las tortitas debe estar caliente para que cale, advirtiéndole que la almendra y la nuez no se pela y se pone cruda.

Receta para hacer Tallos de Zarza.

Para una jícara de aceite, cuatro de agua y siete huevos. Se pone el aceite con el agua al fuego y cuando levante el hervor, se le pone harina y se hace una masa dura y cuando se cuece un poco, se saca que se enfríe y cuando esté bien fría, se le pone los huevos batidos uno a uno y se va batiendo la masa y cuando esté bien batida se pone de la dicha masa en el molde y se fríe con aceite lo mismo que los buñuelos formando la muestra que se quiere. La jícara debe ser grande y las de agua no deben estar tan llenas como la de aceite. Se comen con miel deshecha cuando se pone en el aceite la harina se procura ponerla toda a un tiempo y de este modo cuando se fríen el aceite no levanta espuma.

Bizcochos de las Monjas de Santana.

A doce huevos, 12 onzas de azúcar y todo junto lo irás batiendo hasta que las vejigas que formen tarden en deshacerse, que tarden que deben batirse una hora seguida, y será suficiente para irle mezclando la harina en cantidad de seis onzas. Bien batida, se echa en los moldecitos que han de ser de hoja de lata con sus papeles, los llenamos poco más de medios para que no se nos salgan y en viniendo del horno, al momento le quitarás los papeles y los pondrás a enfriar. En el interin pondrás en una cazuela 8 onzas de azúcar y un vaso de agua y se deja cocer hasta medio hilo o menos teniendo cuidado de espumarlo y fuera del fuego le echarás cuatro [adarmes] de canela fina molida y en estando a medio enfriar con una cuchara les irás echando el almíbar a los bizcochos por todo y en seguida los pondrás encima del azúcar que tendrás cernido 12 onzas, y les irás echando por todo bastante y los irás poniendo sobre un papel algo separados.

Dulce de Batata.

Primeramente se hierven las batatas que no estén muy blandas, en seguida se clarifica el azúcar. Para dos libras de batatas, dos de azúcar que ya esté clarificado. Se ponen las batatas a pedazos y se cuece hasta que tenga punto y se conoce poniendo un poco en un plato y en hacer una ralla en el dedo y en no juntarse ya está. Para dos libras de azúcar se suelen poner cinco tazas de agua. Si no se quiere que el dulce se corte se pone un poco de miel.

Dulce de Calabaza de Cabello de Ángel.

Se pone la calabaza entera a hervir y en meterse el tenedor, se tiene un lebrillo con agua fría, se pone allí y con un cuchillo se parte por medio y con la uña se va separando la corteza y se queda la molla y a ésta se le van sacando todos los hilos y se van poniendo en otro perol y con agua se lava bien y luego se saca y se tiende para hacer al otro día el dulce. Se clarifica el azúcar, se toma un limón y se le ralla la corteza y se parte y se exprime el agrío y el limón se corta a pedazos. Un cuarto antes de poner la calabaza se pone el limón y la corteza rallada. Cuando

haya el cuarto se pone la calabaza y se advierte que para cada libra de calabaza, tres de azúcar, un limón. El agrio que se exprime del limón se guarda y cuando falte poco para tomar punto, se pone en el dulce. El limón si es grande no se pone todo. La calabaza se extiende en un garbillo.

Dulce de tomate.

Se parten los tomates por medio, se escaldan hasta que se desprenda el pellejo, luego se lavan con agua fresca y se quitan todas las vincitas, luego se clarifica el azúcar con poca agua por que el tomate se cueza pronto con la advertencia de que el tomate no ha de ser muy maduro sino que ha de estar en un término medio.

Almonjábanas.

Dos escudillas de aceite cuatro de agua se pone en un perol a la lumbre y cuando hierve se le pone harina y se hace una masa que se el da una vueltecita o dos y luego se pone a enfriar y cuando esté frío se le ponen huevos y se bate bien la masa y cuando esté una masa blandita se untan los papeles con aceite y con una cuchara se van poniendo montoncitos de la masa y con el dedo untado con aceite se van arreglando y se mandan al horno.

Bizcocho de Canela.

Doce huevos, doce onzas de azúcar y cinco onzas de almidón y una cuartilla de canela y raspaduras de limón al gusto. Se bate y se arregla lo mismo que el otro bizcocho.

Rollitos Escaldados.

Cuatro jícaras de agua y una de aceite y dos onzas de azúcar. Se pone todo en un perol a la lumbre y cuando hierve bien, se amasa en la artesa y se van haciendo los rollitos y se ponen sobre los manteles encarados y se llevan al horno.

Otros de huevo.

Cuatro huevos, dos cascaritas de aceite y una de agua y azúcar al gusto. Se amasa con harina común la florecita que no estén duros. Se hacen los rollitos y se pone azúcar en un plato y se moja la cara del rollito con azúcar y se pone sobre un tablero que tenga harina bajo para que no se peguen y se cortan como los rollos con aceite y se pone un poquito azúcar por encima.

Lengüetas Rellenas.

Para cada yema de huevo, una onza de azúcar y una onza de almendra y limón y carne al gusto. Primeramente se pela al almendra y se pica y enseguida se mezcla la yema y debe ser hervido el azúcar y todo lo demás se pica un poco y de esta masa se rellenan las lengüetas. Para freír se pasan por clara de huevo batidas y en estar fritas, se les pone azúcar y canela. Si se quiere que queden las lengüetas mas cubiertas, se ponen las yemas y todo. Primeramente se baten las claras como para bizcocho y enseguida se ponen las yemas con un poco de harina. Las lengüetas se rellenan también de dulce si se quiere.

Recetas para Tortas Bambas.

Para una docena de huevos, doce onzas de azúcar, tres cuartas de aceite, tres cuartas de agua y tres onzas de levadura. Primeramente se baten los huevos como para bizcocho, enseguida se pone el azúcar y enseguida un poca harina hasta que forme un amasa y luego se pone la levadura deshecha con las tres cuartas de agua tibia, enseguida se pone el aceite dejando un poco y se acaba de poner la harina hasta que quede una masa ni dura ni blanda y se va trabajando sin parar y mojándose la mano del aceite que se deja y en estar bien rebajada la masa se conoce cuando suelta de la mano hace muchas bambollas. En seguida se ponen cañicas por encima de la zafa para que la masa no toque a la ropa y se deja veinticuatro horas y cuando esté la masa bien hinchada y las bambollicas que forma estén bien claras es que ya está la masa buena. Se untan los papeles con manteca y con las manos untadas con aceite se van poniendo en los papeles formando unos panecitos como el panquemado y se tienen en los papeles dos o tres

horas y antes de llevarlos al horno se untan con clara de huevo. Para untar los papeles se derrite la manteca. Si se quiere que las tortas estén dulces se pone más de doce onzas de azúcar.

Modo de lavar la blonda.

Se cuece café que esté bien cargado y bien caliente se echa en una palangana, café y todo y se pone a remojo la blonda veinte y cuatro horas y si está muy sucia se le vuelve a poner café caliente y se restrega un poco con las manos y enseguida se enjuaga con agua clara y después de enjuto se coge una tabla que esté bien lisa y limpia y se tiende la blonda y con un trapo negro se moja con agua de goma muy clara teniendo mida que quede bien estiradita y se deja al sol en la misma tabla hasta que se seque. Si hubiere perdido el negro, se compra un poco de tinte de la tintorería y poniéndole una poquita agua caliente hasta que lo cubra, se deja veinte y cuatro horas y luego se enjuaga bien con agua clara.

Glosario

alcaciles: alcachofas.

almidón: fécula blanca, ligera y suave al tacto, que se encuentra en diferentes semillas.

almirez: medida equivalente a 2,016litros.

arnero: pequeña tabla de madera para portar las pastas al horno.

azumbre: almirez, medida de 2,016litros.

capolar (del cat. capolar): triturar en trozos pequeños.

cedacito: pequeño tamiz con un cerco de madera.

celemín:

cuaterón: 2,875Kg.

enjutas: secas.

fricandó (del fr. fricandeau): guisado francés.

fricase: (del fr. fricassé): carne salteada.

gragea: Píldora ovalada o aplastada cubierta de azúcar y goma arábica.

jícara: taza pequeña de loza o porcelana.

libra: 460gramos

majar: machacar.

melsa (cat.): bazo.

mondoguillas (del cat. mandonguilla): albóndigas.

onza: medida equivalente a 28,75gramos.

pésoles: (del cat. pésol): guisantes.

vernizado (del cat vernís): Barnizado o vidriado.

Sabors antics

Vicent Josep Escartí

En la pel·lícula Como agua para chocolate, la protagonista, lentament, va mirant com passa la vida, mentre ella cuina per a tots els qui l'envolten i anota aquelles receptes en un vell llibret. És, en veritat, l'art d'adobar els menjars una d'aqueixes virtuts que de vegades passen desapercebudes -fins que es perden o no es tenen a prop, crec- fins que algú no te les evidencia.

Ara, la cuina -la dels monestirs, sobretot- s'ha posat de moda, en forma de llibres. Amb fotos de plats ben abellidors, les receptes de les mongetes d'ací i d'allà es poden trobar a les llibreries d'arreu. Entre d'altres, és clar.

El meu amic **Rafael Poveda**, enòleg i erudit, ha tingut a bé de donar a conèixer -era inèdit totalment- el contingut del receptari de cuina de la mare d'**Azorín**, enllestit el 1898, que és tant com dir que té els plats de la segona meitat del segle XIX. Perquè donya **Maria Lluïsa Ruiz Maestre**, que va nàixer a mitjans del noucents, sembla que anava anotant les receptes, amb cura, després d'experimentar-les, i això li portaria alguns anys. Rafael Poveda, que és un estudiós de tot el que es relaciona amb el seu poble, Monòver, i amb Azorín, supose que ha aconseguit involucrar a l'Ajuntament de Petrer -poble de la mare d'Azorín- i a la CAM, i amb això podem gaudir de la cuina d'aquell segle passat i ja un tant remot que, amb els sabors dels seus plats, se'ns pot fer més pròxim.

A mi, que encara no he provat a fer cap d'aquells plats, allò que m'ha captivat són els noms: sopada de agua imperial, pichones asados en papel, huevo hilado, manjar blanco, requesón de monjas, pan de Mallorca, panecitos de Portugal, memoria de rosquillos, tortada de criadilla, puntos en el aire, suspiros, etcètera. Tota una delícia.

Donya Maria Lluïsa, que, segons sembla per la fotografia seua que es publica a la portada, està més prop -físicament- de la mare de la protagonista de la pel·lícula suara esmentada, amb les seues receptes s'aproxima més a la mare amatent que va ser. I els seus menjars, aquell menjars tradicionals, revisitats ara per Poveda, adquireixen un to senyorívol: dels senyors agraris d'aquest país i de la Mediterrània. Els menjars que, per exemple, devien d'empassar-se els protagonistes d'Il gattopardo, la novel·la del príncep de Lampedusa. En fi, la lectura d'aquest encert de Poveda ens farà molt bon profit.

(Publicat a Levante 26.02.99)

