

ADU-25/6





4

De M<sup>a</sup> Pilar Ric y Arlor

---

El año 1434 p<sup>a</sup> Natividad de N. S<sup>r</sup> J<sup>o</sup> en el mes de Diciembre, se le llevo a mi tia Micaela Ric, 6 arrobas de aceite = Los 30 escudos = 6 barras de turrón = 6 cantos de dulce = 4 ondas de longaniza = 4 rastras de morcillas = 6 docenas de Fortetas de cerdo = Un pedazo de lomo de media vara Otro de higado como la mano = 4 costillas = Un pedazo de Tocino blanco de media vara en <sup>+ cuadro +</sup> = 3 panes, la mayor parte de blanco, alguno de acedazado = Pasas = Mortillo = unas manzanas = ginjoles = dos capones.

Colada del 29 de Diciembre de 1434.

Manteler... 11. Servilletas... 48. Sabanas... 24.  
Almoadas... 16. Foallas... 21. Paños de cocina... 16.  
Un afeitador. Un pañito de nabajas. Un peinador. Un mantel de Iglesia. 7 pañitos de Iglesia. De M<sup>ra</sup> Miranda, Camisas... 5. Gorros... 1. Calcetas... 3 pares. De Agustín, camisas... 6. De Dolores, camisas... 5. Enaguas... 3. Un peinador. De los dos niños mayores, camisas... 1. Del niño pequeño, 6 gorros. Mio, camisas... 5. Enaguas... + Pañ... 3. Medias... 4 pares. Pañuelos... 5. Blanco, obscuro. bolsillo... 1. Para esta colada se gasto 11 pedazos de jabon, medianos; el día q<sup>o</sup> se mojó 10 pedazos

con las cortezas q<sup>e</sup> sobran, y un pedazo mas, eruido todo, se jaborio o acabo de labar la colada.

Colada del 9 de Febrero de 1635.

Manteles... 12. Servilletas... 7. Sabanas... 13. almudadas... 11. Paños de cocina... 30. Foallas... 21. Ropa de Iglesia... 2 manteles y un pañito. Peinadores... 1. Paños de aseitar dos pequenitos.

De m<sup>ra</sup> Miranda.

Camisas... 6. Calcetas... 4 pares. Gorros... 1.

Mis.

Camisas... 6. Enaguas... 3. Pañ... 4. Medias... 3 pares. Pañ... 7. Corve... 1. babillos... 1. Armillas... 2.

Dolores.

Camisas... 7. Armillas... 2.

Agustin,

Camisas... 9.

Luisa,

Camisas... 1.

Niño pequeño,

Camisas... 1.

De los dos niños mayores.

Camisas... 1.

Para toda esta ropa, han ido a labar tres mugeres, p<sup>o</sup> a Palou.

2  
Para la Natividad de s<sup>n</sup> Juan Bautista va un oriado con caballerias a llevar a la tia Micaela 23 tortas poco mas o menos, de pan abiscochado = 6 o 8 panes de blanco = 2 de accedado = Fruta de la q<sup>e</sup> hay en casa y si se proporciona encontrar en el pueblo si en casa no hay bastante = Flores si hay.

Pan abiscochado o de s<sup>n</sup> Blas.

Se amasan los huevos con el azucar, p<sup>a</sup> cada docena de huevos una libra de azucar, y p<sup>a</sup> 10 libras, siete de aceite poco mas o menos, y 1/2 de hagua, se calienta la hagua y el aceite separadam<sup>te</sup>, y al lado del fuego se amasan los huevos y azucar, despues se pone la lebadura q<sup>e</sup> corresponde como p<sup>a</sup> el pan comun y se desata con hagua caliente, despues se hecha el aceite y se amasa un poco, luego el hagua y los huevos y sal se hecha como p<sup>a</sup> el pan comun.

Se masaba p<sup>a</sup> s<sup>n</sup> Blas una bacía, p<sup>a</sup> esto se necesitan diez docenas de huevos, diez libras de azucar, siete de aceite, 1/2 de hagua, dos panes de lebadura, tres puñados de sal, harina lo q<sup>e</sup> se conoce. Farda mucho en estar buena p<sup>a</sup> hacer el pan, y se conoce q<sup>e</sup> esta en disparicion, cuando leban- ta como unas ampollas.

Pan abiscochado como se hace en el verano para s<sup>n</sup> Juan.

3 docenas de huevos = 3 libras de azucar, p<sup>a</sup> cada 3 docenas de huevos, 3 libras de hagua y media de aceite.

lebadura como si fuera pan comun, estas tortas no se  
podrian hacer asi en el invierno, y p.<sup>a</sup> esto el pan de  
s.<sup>o</sup> Blas se diferencia. ~~et~~

### Tortas de Chicharros.

Para un plato de chicharros un pucherito pequeño  
de aceite 3 de agua de igual tamaño, lebadura como  
p.<sup>a</sup> el pan comun, 3 ó 4 pares de huevos, sal corres-  
pondiente, azucar si acomoda, p.<sup>a</sup> cima si,

Como se hace el vino blanco.

Se cuece el mosto con un cedazo, se yerbe hasta  
q.<sup>e</sup> quede de tres partes dos, se pone a enfriar en u-  
nas cazuelas, y despues se pone en una tinaja has-  
ta q.<sup>e</sup> es tiempo de ponerlo en tonetes. se espuma al  
tiempo de hacerse. Mosto p.<sup>a</sup> mostillo.

Se cuece hasta q.<sup>e</sup> quede de tres partes una. Tam-  
bien se deja enfriar en cazuelas, y despues se guar-  
da en Barrates el tiempo q.<sup>e</sup> se quiere. Se tendrá  
cuidado de espumarlo cuando se hace. Se dejará unos  
dias en las cazuelas p.<sup>a</sup> q.<sup>e</sup> se asuele.

Como se hace el mostillo seco.

Para cantaró y medio de mosto se pone en una cazuela  
almud y media de harina en dos veces p.<sup>a</sup> amasarla  
mejor con el mismo mosto, despues se hecha en el cal-  
dero y se ponen especias y una corteza de limon ó na-  
ranja, y despues se quita, se escudilla en torteras,  
asi q.<sup>e</sup> está algo seco se quita de donde se escudilla, se \*

### Modo de hacer la carne de Membrillo.

Se mordan los membrillos, si son buenos se cuecen en-  
teros, y si no a pedazos, se cuecen con hagua solam.<sup>te</sup>  
se pesan despues de haberlos dejado escorver la hagua  
para cada libra de membrillo 14 onzas de miel, se  
clarifica la miel antes de poner el membrillo, y esto  
se hace cocindola y espumando hasta q.<sup>e</sup> se ve q.<sup>e</sup> es-  
ta limpia, (esto p.<sup>a</sup> todo confitado de miel) p.<sup>a</sup> clarificar  
mejor la miel se hecha p.<sup>a</sup> una arroba de miel unas tres  
libras de hagua, despues de clarificada la miel se he-  
cha el membrillo, despues de haberlo amasado, y p.<sup>a</sup>  
q.<sup>e</sup> salga mas fino se pasa p.<sup>a</sup> un cedazo claro, en  
habiendo cocido un par de oras, ya esta hecha, <sup>+ la carne</sup>  
<sub>de membrillos;</sub> se escudilla en tarraxos algo llanos p.<sup>a</sup> sacarla con  
mas facilidad en estando p.<sup>a</sup> ello. ~~Dia 9 de Mayo~~

### Orchata

Se toma media libra de pasta de almendrada, se hace o  
parte en seis porciones, p.<sup>a</sup> cada una un vaso de hagua  
regular, y conforme se va picando se va getando con  
dicha agua y se va colando, ~~se~~ ~~hacer~~ p.<sup>a</sup> cada va-  
so una cucharada y media de azucar, q.<sup>e</sup> se mez-  
cla cuando se va picando la almendrada, p.<sup>a</sup> he-  
lar q.<sup>e</sup> vasos, se necesitan 3 libras de hielo, q.<sup>e</sup> se

colocan al derredor de la garrapiñera, se hecha algo de sal en el tielo, de cuando en cuando se rebuelve la garapiñera, y tambien la or-chata p.<sup>a</sup> dentro, con un cucharon, separandola de las paredes de la carapiñera, y meneandola tam-bien p.<sup>a</sup> el centro.

### Modo de hacer Galetina.

Se puede hacer de pechug.<sup>a</sup> Perdices, de ma-nos de Carnero, L.<sup>a</sup> se cuece la mano o manos de carnero despues de haberlas pelado bien, p.<sup>o</sup> no se socarran, p.<sup>o</sup> q.<sup>e</sup> no este el caldo claro, p.<sup>o</sup> si no no se cuaja la galetina, se espuma muy bien, y despues q.<sup>e</sup> esta bien cocida la mano se quita el caldo, p.<sup>o</sup> de esto se hace, y las manos se pueden comer en guiso. Se qui-ta la grasa recogendola con un papel des-pues de haberlo hecho con una cuchara, el papel de-be ser de estraza, se cuela p.<sup>a</sup> una revilleta, y se pa-ne a cocer en un cazo de metal, asi q.<sup>e</sup> ha hervido con la arucar q.<sup>e</sup> se conoce al gusto, se clarifica con clara de huevo, no hay q.<sup>e</sup> espumarla porq.<sup>e</sup> se vuelve a colar, y luego vuelta a hervirlo hasta q.<sup>e</sup> se conoce q.<sup>e</sup> esta bastante espesa a la vista, se pone a cuela en rama y con tiza de limon, y si se quiere de color tambien se le da; al hervano se hiela, si no no se cuaja; se escudilla donde se quiere.

### Mortillo tierno.

Se supone q.<sup>e</sup> el mosto estara herbido ya an-teriormente y asi se pondra al fuego p.<sup>a</sup> hacer el mortillo del modo siguiente. Para cantar y medio de mosto, una fuente de harina, la q.<sup>e</sup> se amasara en una cazuela con parte del mosto dicho (el q.<sup>e</sup> se necesita p.<sup>a</sup> desleir la harina, y el mosto p.<sup>a</sup> amasar dicha ha-sina estara frio, cuando el mosto del cal-dero este apunto de erbir, se hechara esta masa despacio, mientras otra rebuelve el caldero con una caña, y siempre se re-bolbera hasta el momento de sacarlo, to-cando el sueto del caldero p.<sup>a</sup> q.<sup>e</sup> no se socar-re, se hecha anis, naranja, o limon, y el pun-to se conocera probandolo p.<sup>a</sup> ver si sabe a la harina, y si esta no se nota al gusto ya esta hecho.

\* conoce el punto tambien como el charo.

El día once de setiembre del año 1837, se verificó nuestro casam<sup>to</sup> p.<sup>o</sup> poderes.

El 15 de Abril del año 1846, fue el primer día q.<sup>o</sup> empezaron a aprender las letras Pilar y Ramon.

Alg.<sup>o</sup> viene a bendecir las casas en la cuaresma le dimos 24 huecos, y al Predicador este mismo año otros 24 huecos, y media arroba de aceite.

Julio, si son diez y ocho, diez carolitas de judias = media libra de aceite p.<sup>a</sup> las dos lamparas = algo mas p.<sup>a</sup> la verdura

Para Navidad del año 1846 se mandó a la tia Isaaceta = 6 arrobas de aceite = los 30 escudos = dos capones = frutas secas = manzanas y granadas = 4 barras de turrón = 3 bizcochos rellenos = 12 guirlaches = un queso de dulce = 4 cantos = 12 panes pequeños = El mondongo hirrá cuando se haga. Para los criados q.<sup>o</sup> van, se pone un pan p.<sup>o</sup> cada uno, y algo p.<sup>o</sup> almorzar y comer: como una tortilla y longaniza. Para los pastillos de los criados, aun no se empleó la mitad del capazo q.<sup>o</sup> es de cabida de se puso en la masa libra y media de aceite y al horno se llevaron p.<sup>a</sup> hacerlos 3 libras de aceite, salieron ~~de~~ treinta y dos pastillos; como masamos tambien pan, no se pagó nada en el horno de los pastillos,

ni a la hornera mas q.<sup>o</sup> el q.<sup>o</sup> se le da p.<sup>a</sup> la colacion. La harina es de la misma del pan de los criados, p.<sup>o</sup> de trigo. Entró una canasta de espinagues. Se cuece la harina p.<sup>o</sup> el cedazo de seda p.<sup>o</sup> no tan fino como p.<sup>o</sup> nuestro pan.

Colacion p.<sup>a</sup> la cortanta = un plato de nueces = otro de almendras = un puñado de higos = 4, o 6 manzanas = una tableta de turrón del ordinario = una barreta de los negros de almendra = un atado de hubas = un pastillo de los ordinarios. —

A la hornera lo mismo. El año 47 di lo mismo a la Benita q.<sup>o</sup> asu en la hornera, menos el turrón negro, y almuerzo y comió en casa.

Para la Almunia, una tableta de turrón tanto p.<sup>a</sup> el mayordomo como a los otros = p.<sup>a</sup> el primero, una barra de turrón de mazapan = otra de almendras = 6 manzanas = unos higos = Para la Torrena de Cosita = una cesta algo mas como p.<sup>a</sup> la hornera, p.<sup>o</sup> sin pastillo.

Al maestro de los niños, 6 rosquillas de Nixena = una barra de turrón de mazapan = 4 guirlaches. A capellan q.<sup>o</sup> dice la misa, y a M.<sup>o</sup> Lorenzo, 4 rosquillas de Nixena, lo demas como el maestro. Sobró el año 49 = Una barra de los negros = 6 tabletas = El año 1850 sobraron 8 tabletas de turrón = y de la masa q.<sup>o</sup> sobró de los pastillos, salieron 15 panes, p.<sup>o</sup> mandando toda la harina dicha arriba.

Para las Blas se masaron las tortas de los criados de la harina de estos p.<sup>o</sup> pasada p.<sup>o</sup> el cedazo de seda, 3 libras y media de aceite, <sup>entro</sup> p.<sup>o</sup> tres partes de agua y una de aceite, arucar solo p.<sup>o</sup> encima y de la terciada. Luego se lleva al horno dos libras y media de aceite, todo esto p.<sup>o</sup> unas 28 tortas, y de estas se pago, una p.<sup>o</sup> la puya, otra p.<sup>o</sup> la hornera, y otra q.<sup>o</sup> di a la Benita cuando las trajo.

Embudo de Almunia p.<sup>o</sup> el año = un lado de costillas y tres o cuatro mas = cerca de un lomo = algo de higado = una insundia = tres docenas de tortetas = 6 u 8 vassas de morillas = 7 hondas de longaniza basta = dos de la fina. Año 1848. se mando presente en los otros cerdo, solo una vez.

Presente de la Mondonguera = un pedazo de lomo de unos tres dedos = otro de higado = tres morillas = 4 tortetas = cosa de un palmo de longaniza basta = otro tanto de la fina. Esto se repite cada mondongo y media peseta p.<sup>o</sup> dia. Una costilla.

12 de Octubre de 1848, se tomó un menudo de vaca, se le dio a la cortanta p.<sup>o</sup> limpiarlo media peseta = un pedazo de sangre = otro de tripa, y unos tomates. Un poco de insundia salada.

Las morillas se cuecen en el caldero cosa de media ora, y las tortetas doblado, o una ora. y si la masa de las morillas es clara, se rebientan.

6  
3 de Octubre de 1849. se hicieron 6 capones, se lleva la jaqueta p.<sup>o</sup> cada uno dos cuartos, p.<sup>o</sup> le dimos media peseta, y un pan de los criados, pequeño; a Emerenciana p.<sup>o</sup> ayudarle, medio pan de moreno. Para cada criado, 2 onzas de abadejo en seco o sin remojas.

Para conocer si una tela de hilo lleva mezcla de algodón.

Con la ayuda de una pluma dejese caer una gota de tinta pura sobre la tela: si se estiene simetricamente, es decir, en dos direcciones opuestas, el lino o el cañamo está mezclado de algodón, si dicha gota de tinta se estiene en todos sentidos, la tela es de puro hilo o de puro algodón. Cuando la tinta no se estiene enteram.<sup>te</sup>, la tela ha recibido mucha composicion, la cual es preciso quitar antes de someterla a la experiencia. La distincion es aun mas sensible cuando se traza un circulo en lugar de hacer una mancha.

El 28 de Noviembre de 1850, se marchó Ramonico el primer año q.<sup>o</sup> fue a los Escolapios de Barbastro, y Enrique el hijo de Blas del año 1859, entro en el colegio la primera vez. Para freir el lomo y costilla de cerdo, y la longaniza, se pone parte de aceite y mas de insundia o grasa de cerdo, y se va colocando en carnelas, y despues de todo se cubre con el pringue q.<sup>o</sup> se frió. se va añadiendo de tanto en tanto aceite y grasa, p.<sup>o</sup> de no hacerlo asi se volveria muy negra la pringue; se frie asi como p.<sup>o</sup> comer, no tanto, y se parte algo mas grueso el lomo q.<sup>o</sup> p.<sup>o</sup> comer enseguida. Para freir la longaniza se guarda la grasa cocida, o derretida.



Cuando se da mano o pata en la holla se da media p.<sup>a</sup> cada uno, y un pedazo de tocino; cada pata se parte en cuatro pedazos p.<sup>a</sup> q.<sup>e</sup> toque de bueno igualmente p.<sup>a</sup> la canilla sola no habria tanto como en la otra mitad.

El año 54 se le dio a la Vicenta como a la hornera, con la diferencia q.<sup>e</sup> en lugar de turron negro, le puse tres rosquillas de Sigena, una de cada clase.

### Almendrada.

Se quita la piel a las Almenbras, ya sin cara, hechandas en un puchero de hagua irbiendo, y a poco rato se quitan del hagua irbiendo y se pasan a la hagua fria, limpias ya se miden, p.<sup>a</sup> cada taza de hagua, media de almendras, se pican muchisimo, y picadas q.<sup>e</sup> sean se ponen en un puchero con la hagua dicha, y dos cucharadas de azucar p.<sup>a</sup> taza, esta se desara mejor si se pica algo, se tiene preparada cosa de media onza de miga de pan, p.<sup>a</sup> cada taza, escaldada, se pica tambien solo, y todo puesto en un puchero se pone a cocer a fuego lento, al principio no importa q.<sup>e</sup> no se remueva seguido, p.<sup>a</sup> despues si, y siempre debera ser al mismo lado o a una mano, en haciendo tres subidas al estir ya esta hecha, y se retira en cenizas calientes o apartada del fuego p.<sup>a</sup> q.<sup>e</sup> cese de estir, hasta escudillarla: cuando hace las subidas dichas, se va del puchero con mucha facilidad y mucho si no se esta con precaucion. Cuando se deja atravesada no debera estar tapada, todo lo mas de modo q.<sup>e</sup> se tenga la covertera levantada contra el molinillo, p.<sup>a</sup> q.<sup>e</sup> no se tire.



Cuando se da panos o pata en la holla se da media p. cada uno, y un pedazo de tocino; cada pata se parte en cuatro pedazos p. q. toque de buena i. se a. anilla sola

no habia tanto con Seis docenas y dos El año 84 se le dio a. tienen los chicos de con la dife- venza q. en lugar de tu tropa de plomo entre illas de Si- gena, una de cada c. todo, menos el q. guardea

Se quita la piel a. de un puchero de hagn. El 24 de mayo, pilar las chanditas en un puchero de hagn. de chagot, pilar las quitan del ha- gna ibiendo y se p. pil doras. ya se mi- den p. cada taza. El 21 de mayo se pican ar, se pican muchisimo, y pica. del 1991, bino:lla puchero con la hagna dicha, ta se desara megi. de media onza de. pica tambien solo. ero se pone a cocer a fuego len. q. no se remue- va seguido, p. de. ser al mismo lado o auna man. das al estir ya esta hecha, y se r. ter o apartada del fuego p. q. cer. arla: cuando hace las rubidas. con mucha fa- cilidad y mucho. on. Cuando se de- ja atrasada no d. to mas de molo q. se tenga la cob. el motinillo, p. q. no se vie.

D. Lorenzo Cibad Cura de  
Luz de Marquillen de  
el Curato de Sena.