


1832-1835

[u. P. Dic y selos]

214  
20  
14

214 (20)  
20 10+14  
20  
20  
20  
4 200  
11  
274

20  
60  
11  
20  
20  
40  
10  
20  
4

214 (20)  
20 1+14  
214

Después de membrillar los membrillos se cuajan con  
haguna, entera o partida, como pareciese mejor,  
asi q. se de la cumbión, se sacan y se moran bien,  
apartando los coramies sino se ha hecho antes,  
om. f. para que se vaya mas fina la carne de  
membrillos, se paravan p. un cedazo. Se para la  
miel y p. a los partes de miel una de membrillo,  
y antes de hacer esto, se clarifica la miel, y en  
lo se hace de ymbida en bri y expumanda hasta  
q. no tiene mas espuma q. la que hace natural-  
m. f. cuando se verde, hecho esto se mezcla el man-  
brillo hasta q. tiene el punto, esto se conoce he-  
chando un poco en un papel, y si se ve q. se para  
poco al otro lado, y no hay q. sacarla mas, y  
en seguida se envidilla en platan, o donde se quisie  
v. c.

Martillo seco.

Para catarlo y medio de mato, poca man o me-  
nos, se pone en una sartucla (p. a amarrado con ma-  
to) una alm. <sup>de ymbida</sup> de Amoria, en dos veces p. a ama-  
r q. esta el mato y se reduce siempre hasta a  
carlo, se pone espumado y un poco de limon o naran-  
ja y asi q. tiene el punto se envidilla en platan  
o donde se quisiera; el punto se conoce hablando  
la cana q. se revuelve, y si hace como una cim-  
ta ya se puede envidillar, asi q. esta ya algo re-  
co se va a donde se envidillo, se parte a pedacitos  
y se pone a secar mas en una sartucla, al sol

y al aire; se advierte, q. para sacarlo, cortar-  
lo, y dejarlo en las tablas, se ha de poner harina,  
en estas y en las manos, y p.<sup>a</sup> encima del mo-  
tillo, se hecha una poca y así q. está correo-  
so y ase podrá quitar del sal y guardarlo don-  
de se quiera.

De una tara de garbanos, salen despues de  
cocido, una fuente regular. Las lentejas suplen  
algo mas.

Con algo mas de una gicara, de arroz, hay p.<sup>a</sup> dos  
personas.

De judias blancas, se necesita p.<sup>a</sup> cada persona  
una gicara, por lo mas, o menos.

En el mes de Noviembre de 1832, regalé a Miguel Fello,  
dos libras de chocolate; me cortó, a seis reales vellon y  
cuatro marabedís, cada libra.

El día 19 de Noviembre de 1832, presté a Miguel

Erbera o Erbera sesenta reales de vellon; me ha buuelto 32 re-  
ales de vellon, el día 11 de Setiembre de 1833, el dicho Miguel Erbera.

En el mes de Diciembre de 1832, regalé a mi  
sobrino Alberto Azara, un sombrero; me cortó dos  
duros, q. son cuarenta reales de vellon.

El año 1833, o a ultimos del año 1832, estando yo  
en Huesca, regalé a M.<sup>o</sup> José Miranda, un dictiona-  
rio de la lengua Castellana q. me cortó quince peretas, un  
cortaplumas q. me cortó seis peretas, dos pañuelos blancos de  
hilo q. me cortaron los dos cinco peretas, y cuatro pañuelos de  
color q. me cortaron los cuatro ocho peretas.

2  
D. ma del Vilar Azlon de Burama <sup>a p.<sup>a</sup> del de-</sup>  
sengano, frente a la sala Ballera n.º 1.º q. yul  
Madrid  
D. Benito Mui, Ten.<sup>te</sup> coronel agref. <sup>al estado</sup>  
mayor de la Plaza de =  
C.<sup>a</sup> de la Jamqueuada n.º 18.  
Cadix.

D. Manlio Cartillo, <sup>ag.<sup>o</sup> de los n.º</sup> conrejo  
C.<sup>a</sup> de Legaritos, frente al colegio de  
muricos. Madrid.

Se cuidara de sacar la fe de vida de  
D.<sup>a</sup> M.<sup>a</sup> Dolores Mui y Azlon en los quince  
dias del mes, y se enviara a Saragosa en  
el primer correo. Se lleva al cura me-  
dio pliego de papel sellado que cuesta diez  
cuantos, y se legaliza por dos eclesiasticos, y  
se ha de firmar = M.<sup>a</sup> Dolores Vilar Mui  
y Azlon =

El día 22 de Abril de 1833, di 20 reales de vellon al  
cirujano D.<sup>o</sup> Lorenzo Casar, p.<sup>a</sup> el papel q. escribio <sup>sobre el</sup> p.<sup>a</sup> remi-  
mal de migot  
tirlo yo a otro facultativo.

El día tres de Junio del año 1833, principié a a-  
prender de musica, o solfa; me enseña el Maestro de  
Capilla de Huesca, D.<sup>o</sup> Domingo Cuellar.

El día diez y siete de Junio de 1833, di a D.<sup>n</sup> Antonio Causada cuatro duros, p.<sup>a</sup> haberme visitado de enferma.

Setiembre 1833.

Día 23. me entregó mi herman.<sup>o</sup> Agustín tres onzas de oro, que abonara en su cuenta el Sr. D. Manuel y cargara en la mía.

Día 24. entregué a Miguel Fello seis duros en oro, p.<sup>a</sup> q.<sup>e</sup> pagase el viage del Sr. D.<sup>n</sup> Manuel Fofiño, a Fonz.

El día 4 de Noviembre de 1833, me volvió 8 reales vellon la mujer de Miguel Erbera.

El día 10 de Octubre de 1834, me traxeron un p.<sup>a</sup> de zapatos, me costaron 9 r.<sup>o</sup> v.<sup>n</sup>

El día 14 de Enero de 1835, otro p.<sup>a</sup> Cabria Pine de Huesca con mis hermanos los de Huesca, en el mes de Agosto el año 1834, y se <sup>volvieron</sup> marcharon mis hermanos los de Arava a Huesca, el día 28 de Abril del año 1835.

El día 19 de Mayo de 1835, di la primera leccion de piano siendo organista de Fonz D.<sup>n</sup> Domingo Cuellar, p.<sup>a</sup> ya había dado en Huesca, y está apuntado cuando empecé a aprender de música, tambien me dio leccion el mismo, la temporada de 15 dias q.<sup>e</sup> estubo en Fonz.

El día 22 de Febrero del año 1834, entregué 33 duros, q.<sup>e</sup> con 660 reales vellon, al Cirujano D.<sup>n</sup> Lorenzo Casas, y con esto queda pagado todo quanto tenía q.<sup>e</sup> pagarle, asta entonces.

El día 12 de Agosto de 1834, compre dos pañuelos de hilo blancos, me cortaron entre los dos 21 reales v.<sup>n</sup> = Una libra de seda negra p.<sup>a</sup> dos pares de medias, 60 r.<sup>o</sup> v.<sup>n</sup> = 19 varas de retorta a 6 r.<sup>o</sup> v.<sup>n</sup>, entre todas las 19 varas, hacen 152 r.<sup>o</sup> v.<sup>n</sup> = Todo esto es p.<sup>a</sup> regalárselo a M.<sup>n</sup> Miranda.

Cuando parió mi hermana a Juan, el día del Bautizo, regale a Fello y su mujer, me parece q.<sup>e</sup> 20 r.<sup>o</sup> v.<sup>n</sup> a cada uno.

El día 14 de Agosto de 1834, di al Medico Aso, una onza de oro, y al Cirujano Casas, media onza de oro. El mismo día, di a Miguel Fello 4 duros, q.<sup>e</sup> son 80 r.<sup>o</sup> v.<sup>n</sup> = tres pañuelos de hilo obscuro, nuevos, p.<sup>a</sup> estrenados, y un abanico bueno y nuevo.

Rocas p.<sup>a</sup> postre

Igual cantidad de agua, aceite, azucar, y aguardiente algo menor, harina toda la q.<sup>e</sup> quiere tomar hasta q.<sup>e</sup> está dura la masa, se forman unas rocas pequeñas, y se cuecen en el horno.

El día 17 de Diciembre de 1634, se mató un cerdo y una vaca, 4 o 5 días antes se mató, se ralaron 7 o 8 panes, estos son de acedaxado y como dos veces más grandes q.<sup>e</sup> lo acostumbrado, se trajeron dos libras de Pimiento = una de Canela = otra de Clavillos = 4 de anís = media de Piñones = para el otro mondongo se trae otro tanto a no ser q.<sup>e</sup> haya sobrado del anterior ~~entre los~~ Entre los dos ~~et~~ mondongos (q.<sup>e</sup> el otro mondongo están grande como este) se toman cuatro menudos de ententinos de vaca, lo menos, la mitad de la sangre de la vaca se guarda para las morcillas la otra mitad se coció.

a los 8 días q.<sup>e</sup> se salió el tocino se resala, esto es... y se puso al aire tanto el cerdo como la vaca, el día 10 de Febrero de 1635.

Para el tortas cosa de media libra de aceite tres partes de agua p.<sup>a</sup> una de aceite, laadura <sup>horno</sup> y harina <sup>benir la masa</sup> al ~~to~~ y modo de masarlas, lo mismo q.<sup>e</sup> el pan comun. Un poco de azucar p.<sup>a</sup> cima.

Rocas bonitas

de la misma masa del pan, en el horno mismo, se aparta un poco de masa, se amacera un poco se le da aceite, se hace la figura q.<sup>e</sup> se quiere y se hecha azucar p.<sup>a</sup> encima, cuando se saca el pan se hechan estas cosas en el orno.

En un pañuelo de cuadros de mocarse fino había un nudo en una punta así lo traje de Huesca y lo desice el día 27 de Febrero de 1635.

De lo q.<sup>e</sup> Agustín me dejó p.<sup>a</sup> pagar al administrador de correos de aquí, p.<sup>a</sup> sus cartas, obra 11 reales y 10 m.

Para 12 personas, una libra de fideos algo mas.

Ya le embie al Boticario anterior a este, to to r.<sup>a</sup> v.<sup>a</sup> q.<sup>e</sup> Agustín me dejó, y le escribió en <sup>el</sup> m.<sup>a</sup> Miranda embiandose los y contestó las gras, ~~de patate~~ p.<sup>a</sup> la campa, el día 8 de Mayo de 1635.

18 libras de chocolate a 7 reales vellon la libra, importa 6 duros y 6 r. v.º. Esto regalé a D.º Dom. Cuellar.

12 pichones sobre par mas o menos, en diferentes veces, al mismo.

En 2 de Diciembre de 1835, un barral de vino tinto bueno, de cosa de cantaro y medio; vendrá a valer ahora a dos pesetas el cantaro. Al mismo.

Una botella de vino blanco bastante crecida, otra no tan grande, una pagueñita de aguardiente.

dos cestas en diferentes ocasiones, de frioleras como frutas 2.ª

Una botella de vino tinto.

Un barral de vino tinto, el mismo q.º la otra vez de cabida de once jarros. Una pierna de ternera = presente En una ocasion nose cuanta carne de

cordero = El barral de vino tinto, otra vez.

El barral de vino tinto, dia 20 de Febrero, 1836.

El chocolate me parece q.º se lo embie p.º el Pilar el año 35. Dos duros p.º 8 misas, al mismo. Un

buen pedazo de cabrito = Otro no tan grande, el

dia 9 de marzo de 1836 = el barral de vino tinto,

dia 16 del mismo. Dia 22 y 23 del mismo, media liebre, y un pedazo de cabrito. ~~La cardineta p.º la Cuellar de una mi~~

~~este mandé celebrar~~ Una botella de un vino muy bueno de Suñen.

corta a pedazos, si puede ser sin hechar harina p.<sup>a</sup>  
cortarlo, y se deja en unas tablas al aire y sol, y  
en estando correoso se guarda. El punto se conoce,  
si con la caña, q.<sup>l</sup> se ha de revolver siempre, se leban-  
ta y hace como una cinta, ya se puede sacar.

Modo de componer las  
Aucas a la Francesa.

Se limpian y se dejan al sereno, sin estripar, dos dias,  
luego se estripan y se dejan otro par de dias, se abren p.<sup>r</sup>  
detras, se ban sacando como quien desuelta, y q.<sup>l</sup> que-  
den los cuatro cuartos, q.<sup>l</sup> se parten en cuatro, se les va  
hechando sal molida, y pretandolas asi en una cazuela  
estan 24 horas. Luego se ban labando en agua cali-  
ente templada, y se pasan otra vez, labandolas con  
otra agua fria. Se enjugan muy bien p.<sup>r</sup> dos o tres  
paños, y se ponen en una caldera a erbir con el mis-  
mo gordo q.<sup>l</sup> se saca de ellas, y sino es suficiente p.<sup>r</sup> q.<sup>l</sup>  
yerban con abundancia, se le añade manteca de cerdo. Se  
ban sacando sobre unos paños, y se colocan en cazuelas o ollas,  
y luego se les va hechando la misma manteca bien colada, has-  
ta q.<sup>l</sup> queden del todo bien cubiertas.

Los huesos y demas desperdicio, se les hecha un poco de  
sal, y se ban hechando p.<sup>r</sup> sustancia en la olla; quisando  
como se quiere las mollejas, sangre, higadito, corazones,  
Alirones, y cuellos.

