

AKLÁT NĜ PAGLULUTÓ



Hinanĝò sa lalong bantög at dakilàng aklát nĝ paglulutò
sa gawing Europa at sa Filipinas, na kapuwà nasusulat sa
wikâng kastilà at isinatagalög nĝ boong katiyagaan ni
ROSENDO IGNACIO

1671

AKLAT NG PAGLULUTO

Hinan̄g sa lalōng bantōg at dakilāng aklát n̄g
paglulutò sa gawīng Europa at sa Filipinas,
na kapuwà nasusulat sa wikāng kastilà,
at isinatagalog n̄g boong katiyagāan ni

Rosendo Ignacio



IKALAWANG PAGKALIMBAG

MAYNILA, 1919.

IMPRENTA, LIBRERIA AT PAPELERIA

— NI —

J. MARTINEZ

P. Moraga 34-36, Tel. 5005 P. Calderón 108, Cabildo 253 Intramuros. Tel. 3283.

Aring tunay nōg *Imprenta at Libreria* ni J. MARTÍNEZ, at walāng maka-kapagpalimbág na sino man kung walá siyáng kapahintulután.



ILANG SALITA

Di ko minarapat na gamitan ang aklat na ito ng mga pili't masasarap na wika, sapagka't talos na marahil ng mga giliw kong mambabasa na di nababagay ang gayon, kundi ang lalong pinakamababa't magaang pangungusap ng sa ganitong paraa'y di imaging mabigat sa mga di pa sanay at bihasa sa bagong pananalita nitong ating bayan; lalong lalu na n̄ga, ang ating mga tagapaglutò na walang iniisip kundi ang tumuklas ng sarisari't masasarap na lutuin, na dahil dito'y di sukat magampnan ang gawang magaral pa ng makabagong *wikang tagalog*. Kaya dahil dito, di ako namamali marahil ng ganitu kong adhikâ, at nais na maipahiwatig at maíturo niyaring kapos kong pangungusap ang makabuluhan sa pamumuhay at kailangan sa sino mang namamahay na aklat, na dili iba't ang n̄gayo'y pinamamagatang "Aklát ng Paglulutò"

Sino man banta ko'y naghahanágad ng masasarap na pagkain sa lalong matipid na gugol, sapagka't, walang unang ligaya na tinatamo ang lahat ng dito sa lupa'y nabubuhay, kundi ang tumanggap ang kanilang mga sikmura ng ukol at wastong kabusungan. Subali't walang ibang daan na ikapagkakamit ng ganitong hangarin at pangangailangan kundi ang tumuklas ng sarisaring paraan ng paglulutò na, sa

aklat na' ito'y siyang natitik. Di ko man ipabayaq, ay alam na marabil ng tahan na, kung ang isang pagkain ay lagi na sa araw-araw, ay uagbibigay suyu sa isang kumakain; at, walang ibang paraan upang ang ganito'y malunasan, kundi ang sa tuwi na'y pagbagubaguhin ang tinataglay na lasa, sa pamamagitan ng iba't ibang kiyas ng pagluluto.

Di lamang ang sakit ang pinagbubuhatan ng kawalang pita ng pagkain, kundi rin naman ang sa tuwi na'y di pagbabago ng sangkap at luto ng kinakain, upang magtaglay ng iba't ibang lasa, basi yang madulas na kinasasanhan ng malimit na pagkasuya, di lamang ng pibika't masolong na siksik ng madla kundi ng lahat ng kisapnai dito sa lupang Poong si Bathelt.

Ang lahat, mayaman mo't mahirap maganda, ma't pangit, matanda mo't bata ay naengangailangan ng masarap at malinis na pagkain, na siyang hinihingi ng kanilang mahal na katawan upang lumawig at mabuhay ng maligaya dito sa ibabaw ng lupang. Ang taong di busog o di makakain, ay wala ng tutoong napakahirap dito sa mundo; ibig mang gunawa, ibig mang magaaraal o kaya'y maglibang ay di mangyari, sanhi sa nanghihina't nanghayagos na katawan.

Magpakatapangtapang mo ng isang kawal, kung ang kaniyang siksik na'y di nalululanang ng masarap at makatas na pagkain, ay pilit maduduwag, sapagka't unang daranasin ang gutom at panghihina ng katawan, kay sa katakutan sa kaniyang kaaway.

Walang kaunaunahang pitabin ang sarili, kundi ang busugin ang tiyan, maiwesan ang pananamit,

ang mga hiyas, ang maririkit na tabahan,, sa biglang sabi'y ang lahat; ugani't ang gawang kumai'y kailan man. Ang sino mang gutom tuwi na'y malungkot, bugnol at walang sigla, et napapawi tuloy ang kinukim na hiya, kaya't nalisip ang gawang magnakaw, magdaya, manubà at pumatay ng kapuwà, may ikasunod lamang sa hinibingi ng sikmura na dili iba't ang pagkain.

Ang aklat na ito mga pinakaiirog kong mababasa, ang siyang kinadoroonan ng labat ng ikaaniyo ng pita at hangarin sa gawang pagluluto, sapagka't dito natitik ang mga sarisaring pagpapasarap ng mga pagkain sa lalong matipid na gugol, na siyang unaunang kailangan bg lahat ng dito sa lupay nabubuhay.

Ang aklat na ito muli kong ipuulit, ang siyang nagtuturo ng masarap, matipid at malinis na pagluluto, at dito rin naman mababasa at matutunghan ang iba't ibang kiyas ng lutuin, di lamang ng sa sariling bayan kundi ng sa lalung taniyag at mga dakilang bansa sa sansinukob; kaya nga boong galak niyaring pusong sa iniyo'y inihahandog, lalung lalu na nga doon sa mga mawilihi't mahilig sa gawang pagluluto, yaring kaunting nakaya ng upang ang ganito'y imaging isang tulong at kagaanan kung sakali sa dakilang mithi, mithi na ikauunlad at ika-pagkakapuri ng ating bayan sa dunong ng pagluluto.

Ang iniyong lingkod.

R. I. S.



AKLÁT NG PAGLULUTO

Unang Pangkat

Paghahanda ngy pagkilala ngy katayuan ngy mga kasangkapanin sa paglulutó kung GOV'T. PROPERTY sariwà ó bulók.
Philippines Gov't Lamán ngy baka

Ang sariwang lamán ng baka ay nagtaglay ng mapulang kulay; ang tabá ay manilaw nilaw, malambot at makintáb; matibay ang lahan at di napupunit ó namumugmog sa durò ó kurót ng daliri; ang naúngítim at maputlang kulay, ay tandang nagpapakilala ng pagkabulok; ang bató ng baka ay nararapat magkaroon ng mapulang kulay, at walang bahid dungis na mangítimngítim. Ang babayeng buló ng baka ay nararapat magtaglay ng lamáng maputi at maliuwá; kaiingat tuwi na sa nagkakaroon ng namumutlañg kulay at walang sebo ó na ang bató ay nababalot ng tabang maulamula.

Ang sariwa't mabuting lahan ngy tupang

lalaki ay nagdudulot ng kaisang uri ng saba, ang mga litid ay malalambot at ang sebo ay malinaw at napakaputi; kapag ang laman nito ay bulok na, ang taba ay madilaw na mapusiyaw at dungisan at ang laman ay nangingitim.

Laman ng mga may pakpak o aves.

Ang laman ng mga hayop na ito ay nararapat lumambot, at kinakailangan ang maraming ingat ng pagbili.

Ang mga sisiw upang inapagkilalang sariwa, ay nararapat magtaglay ng liig at mga paang matigas; kung matanda na ang hayop na ito, ang laman ng mga hita ay nagpapamalas ng bahagiyan kulay murado; ang mga pakpak at paypay ay malalambot at nabuhutok. Kailan ma'y di dapat gagamit ng matandang manok sa pagluluto, kahima't ang paniwala ng madla ay masarap at malasa sa sabaw.

Di dapat bibili ng mga pabo na may mahahabang balahibo at ang laman ng hita'y nagkukulay murado. Gayon din ang mga gansa ay nararapat magtaglay ng tabang madilaw at napakalinaw na kulay. Ang mga kalapati ay masarap kapag ang kulay ng mga pitso ay mapulang nanglilinaw; ito'y untiunting umiitim kailan ma't tumatanda ang hayop na ito.

Mga isdá

Ang sariwang isdá ay madaling makinilala: mapula ang kulay ng hasang, maligat ang laman at maniningning ang mga mata. Huwag katitiwala sa amoy lamang na tina-taglay, sapagka't sa pamamagitan ng yelo ay napaparam ang mabahong amoy ng pagkabilasá, kinakailangan sa ganito'y sasa-lating maigi ang laman, kapag malatá at ang mga daliri'y bumabaon at nababakas ay huwag bibilhin at tanda ng pagkabilasá.

Mantika, aceite, suka at itlog

Ang lahat ng ito'y bago gagamitin sa pagkain ay kinakailangang siyasating maigi, sapagka't ang kadalasang pinagmumulan ng masamang lasa ng mga lutuin ay sa mga di linang at piling kinakasangkap.

(a) Ang mabuting kiyas na mantika ay madaling mapagkilala: masarap at mabango ang amoy, malinamnam ang lasa at di gaanong nagtutulog, maliban lamang kung ang panaho'y tutoong malamig; ang walang amoy at matutuluging mantika ay di narapat kakasangkapanin sa pagluluto, sapagka't ito ang siyang pagbubuhatan ng kamsaang lasa ng pagkain.

(b) Ang mababang uri at may haló ng aceite, ay pinagmumulan din ng katuwang

lasa ng mga nilulutò, kaya kinakailangan ang linang at walang halo, ng upang sumarap ang mga pagkain.

(c) Ang suki ay nararapat magtaglay ng maasim na lasa, sapagka't di mabuting kasangkapanin sa mga lutuin 6 sa pagsangkutsa ang matabang.

Ang maasim na suki'y madaling makikilala kahima't di tikman: mangitimngitim ang kulay, masangsang ang amoy at kung malagay sa puting bote ay may nagliligid-ligid na animo'y mga uod na maliliit sa gilid.

(d) Gayon din ang itlog ay kinakailangan ang boong ingat ng pagbili.

Ang mahusay at di bugok na itlog ay madaling makikilala kung silawin: maliwanag at malinaw. Bago gagamitin ang itlog 6 ihahalò sa anomang ilulutò ay isa isang babasagin muna at ilalagay sa isang pinggan at sisiyasating mabuti; kapag ang burok ay may bahid na dugò at ang klaro'y malabnaw na parang tubig ay tandang nagpapakilala ng kabugukan at di dapat ihalò sa anomang ilulutò.

Mga gulay

Ang paggamit nito ay tutoong makabuluhan sa paglulutò, sapagka't siyang nagdudulot ng iba't ibang lasa ng mga lutuin; anopa't kaiingat ng paggamit at pagpili ng mga kinakasangkap na ito.

Kailan ma'y di dapat gagamit ng mga gulay na lanta at magugulang sapagka't di nagbibigay ng malinamnam na lasa, maliban lamang kung mga bunga ó butó ang siyang isasangkap, sa ganitong paraa'y nararapat ang magulang at pitas sa panahon.

Ang mga petsay, letsuga, labanos, repolio, bataw setaw, sigarilias, upo, talong, patola, sitsaro, abitsuelas at iba pang kahugis, ay kinakailangan ang murà kung kakasangkapin, sapagka't kung magulang ay mayapa at di makakain.

Ang kabuti ay kinakailangan ang boong ingat ng pagbili ó paghahalò sapagka't ito'y may nakamamatay; ang mga tumutubo sa pook na marumi at ang tuktok ay may butibutil na animo'y binilid, ay di dapat kakanin ó kaya'y bíbilhin sapagka't ito'y lason at nakamamatay. Ang masarap at di lason, ay yaong tumutubò sa mga lugar na malilinis at walang anomang bahid ó butlig butlig na tinataglay. Lar. 1.

Ikalawang Pangkat

Paraan ng paghiwà, pagputol at pagaalis ng buto.

Rosbif

Ang paghiwà nito'y kailan ma'y di ginagawà sa kusinaan kundi sa mesa ó du-

lang na pinaghahandaan at lalong mabuti'y sa oras ng pagdudulot, sapagka't ng sa ganitong paraa'y huwag mawala at lumipas ang sarap at lasang tinataglay. Sa dalawang paraan magagawa ang pagputol ng lutuing ito: puputulin ng ayón sa lomo ó kundi kaya sa tinutuñton ng hilatsa ó kilabot ng laman.

Sa unang paraan, ang gagawi'y ilalagay ang lapang na laman sa ayos na ipinakikilala ng lar. 2, at pagkatapos ay paghihiwain ng paputol sa nipis na ibigin; dapat pagsikapan na sa bawa't hiwa'y masamahan ng katiting na bahagi ng tabá; at bubusan matapos mailagay na maayos sa bandehado ng kaunting mantikang lumalabas.

Kung pangalawang paraan ang siyang susundin, ay pipihitin ng bahagiya ang rosbif at saka hihiwain ng paputol at manipis at pababayaang masamahan ang bawa't putol ng kalahating dami ng tabá at bubusan ng mantikang lumalabas ang hiwang nabanggit.

Balakang ng baka

Pagkaihaw ó adobo ng bahaging ito ng lamang ng baka ay hihiwaing madali na gaya ng itinuturo ng lar. 3.

Pagkatapos mahiwà ng gaya nō nabanggit ay pagpuputulputulin ng katatagang kapal, bago pagsusugpungin muli at bubuuin ang hugis. Pagkatapos ay bubusan ang pag-

laman ng bawat putol ng lumabas na mantika
at ang salsa ay bukod na ilagay.

Balakang sa itaas ng butong baka

Nang unang dako ay ang bahaging ito'y hiniiwi ng kahit na paanong hugis na timu tunton ang tinatakbuhan ng mga tadiyang ng upang ang bawat putol ay magtaglay ng kapirasong laman at bató. Datapuwa't sa ngayo'y kaksiba; pinaghahinulay ang lamang may buto at ang bato. Ito'y hiniihiwang bukod sa laman ng balakang bago isinasama kapuwà sa mga pinaghiwahiwang pahabá na laman, matapos mapagliitkit.

Balakang na ibabá

Ito'y mangyayaring magamit ng may-roon ó walang batong taglay.

Puputulin kahit na sa bahaging kalamnan ó kun dili kaya'y pahabang malapad, tutuntunin ang tinatakbuhan ng mga buto. Kung isasama ang bato, ito'y ihihiwalay at pipirasuhing bukod ng maliliit at pahabá.

Dibdib ng baka

Puputuling pahabá sa kinababakasan ng buto at sa bawa't hiwi ay sasamahan ng butong nauukol.

Pigl at puwitan

Aalisin ang mga buto, litid at ang tabang lumalabis pagkatapos ay bihiwain na pahabang malapad at manipis na di misisira at mapupunit ang nasabing hiwà. Pagsisikapan na ang bawa't hiwà ay magkaroon ng kapirasong tabâ.

Ulo ng bakang bulô

Ang nalaisang magaayos at humiwa nito'y kinakailangan ang maliksi at malinis gumawa; paghihiwakayin ng boong kapara-anan ang mga bahaging kinakain at pag-iingatan ng boong sikap ang tinataglay na hugis sampa ng pagaalis ng mga buto. Ang pinakamahalaga't masarap na bahagi ng alin mang ulo ay ang mga pilipisan, ang lamang malapit sa mga mata, ang mga tainga, ang mga pisngi at sa kahulihuliha'y ang dilà.

Upang masunduan at maisagawa ang paraan ng lahat ng putol na kinakailangan ay nararapat bahagihin ng kagaya ng itinuturo ng lar. 4.

Pagaalis ng mga buto ng may pakpak

Matapos mahimulmulan at masalab ang mga natitirang balahibo, at malinis na mabuti ang isang manok 6 pabo, ay puputu-

ling manna ang gawing ulo at ang mga paa. Pasisimulang hiwain at biyakin dahandahan ng matalim na kampit ang kahabaan ng likod at babatakin unti-until ang mga buto sa magkabilang tagiliran, anopa't pagiingatang huwag mapunit ang balat; isusunod pagkaraan nitong hihiwaan ang gawing kilikili at kukunin ang sugpungang buto ng mga pakpak hanggang unabot sa dakong dibdib; ang hita, upang makuhang taglay na mahabang buto ng boong liksi, ay kinakailangang linsarin dahandahan sa dakong singit ng sugpungan at saka palulusutin satuhod 6 sa gawing balakang.

Upang makuhang mahusay ang buto ng gulugod ay kinakailangang hiwaan sa bandang ibaba ng puno ng tulatod at doon pararaanin sampa ng iba pang butong natitira sa katawan. Lar. 5.

Ikatlong Pangkat

Puré, salsa at ensalada

Puré (1) de lentejas

Kukuha ng isang librang patani, lalabugin na may kašamang sibuyas, bawang at perehil at sasalain, pagkatapos ay bubu-

(1) Puré: mga nilabog na gulay o laman na ginagawang parang palabok o panghanto sa salsa

san ng káunting sabaw: maglalagay sa isang supera ng minantikaang tinapay na pinirassong maliliit at binasá ng tubig na may asin at bubusan ng sabaw na ito.

Sa'sa rubia con cebolla

Maghihiwà ng sibuyas at igigisa sa mantikà at kapag nagkakaroon na ng mainam na kulay ay sasamahan ng harena at hahaluing mabuti, hanggang magkaroon ng mapulang kulay; bubusan ng sabaw, lalagiyan ng asin at pipigaan ng katas ng dayap.

Salsa Jerónima

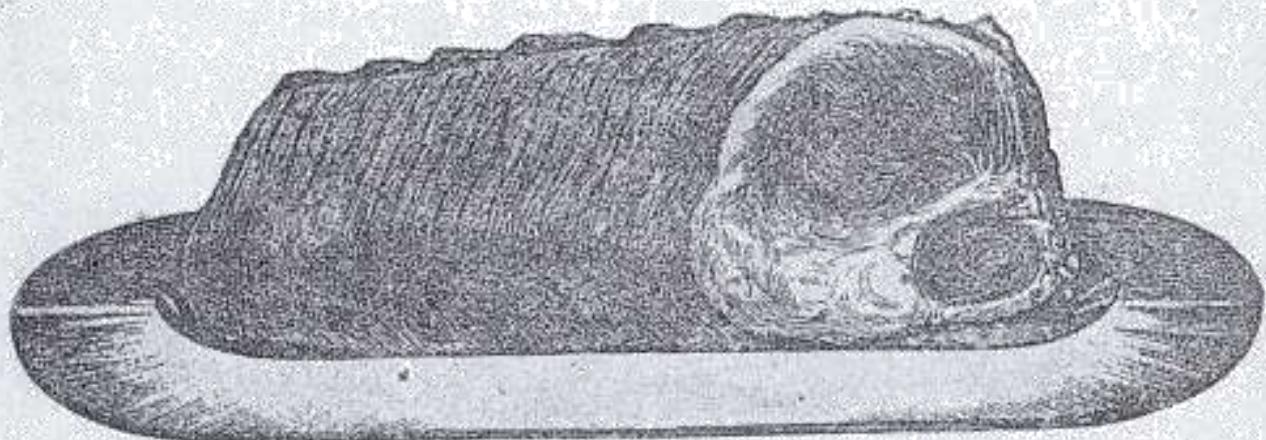
Magtutunaw ng 175 gramong mantikà sa isang kasirola; hahaluan ng kaunting harena at 100 gramong hilaw na hamón na pinagputulputul ng maliliit. Nararapat lutuin ang harena sa loob ng sampung minuto sa katatagang init, hahaluing panay at huwag babayaang magkakulay; hahan̄uin sa apoy at hahaluan ng unti unti ng gatas na mainit, anopa't pag iingatang makulti, at pababayaang ang salsa ay magkaroon ng katatagang lapot. Matapos mapakulong muli ay hahan̄uin sa isang tabi ng kalan at lagiyán ng isang sanggāng perehil at isang dahong laurel at ilang butil na paminta at sibuyas na pili. Makaraan ito ay muling isasalang sa apoy at pakukuluin sa loob



Larawang (I) Aniyo ng kabuting kinakain.



Larawang (II)



Mga larawang (II) Aniyo ng mga *Rosbif*, ayon sa dalawaug kaparaaan ng paghiwà.

ng dalawanpung minuto; pagkatapos ay sa salain sa ibang kasirola at pamuling gagatungan at hahaluing madalas at saka ibubuhos unti unti ang ilang kutsarang latak ng gatas ó *crema cruda*. Kapag ang salsang ito'y malaput na at masarap na ang lasa ay saka hahanquin at palalamigin.

Salsa á la mayonesa

Maglalagay sa isang kasirola ng tatlo ó apat na burok ng itlog na hilaw, babati-hin ng sandok; hahaluan ng kaunting mostasang ligis at asin; ibubuhos ang tatlong desilitrong aceiting linang, n̄guni't dahandahan at di pababayaang di haluin; pagkatapos ay papatakan manakanaka ng ilang patak ng katas ng dayap ó suka upang mamuo ang halo; hahayaang apuyan hanggang lumapot. Masasangkapan kung ibig ng kaunting perehil ó estragón picado.

Salsa picante

Magtataadtad ng tatlo ó apat na *escaluñas* ó kung dili kaya'y sibuyas, ilalagay sa tsang kasirola na may apat ó limang kutsarang suka; pakukuluin hanggang sa matuyo halos ang pinakatubig; hahaluan pagkatapos ng apat ó limang desilitrong sabaw, at sa kahulihulihan ay lalagiyan ng isang pirasong *gelatina* at ilang patak na arnibal upang

magkaroon ng nababagay na kulay, at hab-
luan ng katiting na *rojo* (1) ó kun dili kaya,
ng kaunting harenang nilunaw. Babayaang
maluto sa loob ng labinlimang minuto sa
init ng baga; aalisang ng linab at lalagiyan
ng kaunting paminta at isang dampot ng
tinadtad na perehil.

Salsa holandesa

Magbutuhos sa isang kasirola ng apat
ó limang kutsarang suka na mabuting klase;
hahaluang ng ilang butil na paminta; hah-
yaang matuyo at matira lamang ang kala-
hati ng dami, at huwag babayaang luma-
mig; lalagiyan ng apat na burok ng itlog,
hahaluin at sasamahan ng 150 gramong *man-
tequila* na mabuting uri, asin at katiting
na *nuez moscada*. Pagkalagay ng kasirola
sa apoy na katatagan, ay hahaluing walang
pahinga ang nilulutò, hanggang lumapot
na animo'y *crema*; hahanguing biglá at isa-
salin sa ibang kasirola na ipapatong sa iba-
baw ng tatsong may kaunting tubig, at ba-
bayaan sa isang tabi ng baga; hahaluing
maigi ang salsa ng isang sandok ng upang
huwag bumula at maminsan minsang bubusan
ng mantikà hanggang maubos ang 100 ó
125 gramo. Kapag ang salsa ay malapot
na at nagpapamalas ng mainam na aniyô,

(1) Rojo: Ito'y tplsanggunilay sa subaw, gaya ng at
suete, paminton at ibp.

ay ibubuhos sa *salsera* (1) upang maidulot sa mga panaohin.

Salsa de pan o Inglesia

Maglalagay sa isang kasirola ng isang putol na mga (2) ng tinapay, tubig, isang sibuyas, isang pirasong balat sa loob ng *nuez moscada* at pamintang nababalot sa isang basahang malinis. Pagkatapos pakuluan ng mga ilang minuto, kukunin ang sibuyas at iba pang inihalo; lulunawing maigi ang tinapay, hahaluan ng mantikà at asin.

Salsa de tomate

Pipili ng isang kilogramong kamatis na sariwà at mapulang mapula: hihimayin at aalisin ang bahaging namemerde sa gawing puno ng tangkay; pagkatapos ay pagpipirasuhin ng dalawang putol at ilalagay sa isang kasirola na may kahalong dalawampung gramong asin, dalawang gramong paminta at dalawang desilitrong tubig. Isasalang sa apoy at tatakpan; bahayaang maluto sa loob ng apatnapung minuto, hahaluin bawa't limang minuto ng sandok upang huwag manikit sa ilalim ng kasirola at pagkatapos ay sasalain.

Makaraan ito, ay gagawa ng bukod na

(1) Salsera: Lalagyan og salsa

(2) Miga: Lamang malambot ng tinapay.

salsa roja sa isang kasirola, na may 25 gramos na mantika at 15 ng harena; lulutuin sa tagal na tatlong minuto, hahaluing panay ng sandok; hahanguin pagkatapos sa apoy at dito ibubuhos ang sinalang kamatis, hahaluin ng hahaluihang hanggang magkasamang mabuti at huwag makulti at magbutil butil; bubusan ng dalawang desilitrong sabaw; at pamuling isasalang sa apoy at lulutuin sa loob ng dalawanpung minuto, hahaluing panay ng sandok. Kung sakasakali't napaka lapot na lumabas ang salsang ito, ay babantuan ng isang desilitrong sabaw.

Ang inadobong baka, mga biftec at chuletas ay pangkaraniwang gamitan ng salsang ito.

Salsa para el cocido

Kúkuha ng isang kamates na nilagà at didikdiking kahalo ang kaunting bawang, ilang buting pamiota, ilang *cominos* at asin; lulunawin sa kaunting suka at sabaw ng putsero.

Salsa de perejil para el cocido

Magdidikdik ng bawang, perehil, asin at miga ng tinapay, lulunawin sa sabaw ng putsero at suka at pakukuluhan sa init ng baga hangang sa oras ng pagkain.

Salsa de alcaparras

Maglalagay sa isang kasirola ng 125 gramong mantika at 125 gramong barena, paghahaluing maigi ng sandok, upang magparang *pasta*: bubusan pagkatapos ng dalawang basong tubig na malamig, katiting na asin, ilang buting paminta, isang taling perbil at katas ng dalawang dayap: hahaluin sa ibabaw ng apoy na kinalalagiyan, at kung kumukulu na'y hahanguin: magbabati ng ilang burok ng itlog at ihahalo at lulutuing di pakukuluin, hahaluan pagkatapos ng kata>tagang dami ng mantika at isang dakot na *alcaparras*, at saka ilalagay ng mainit sa isang salsera.

Salsa agridulce

Sa isang sarten ay maglalagay ng dalawang kutsarang asukal na binayo at tutunawin; hahaluin ng isang sandok hanggang magkaroon ng mapulang kulay: pagkatapos ay hahaluan ng kalahating basong sukang maasim, pakukuluin hanggang malunaw na mabuti ang asukal; hahaluan ng kasing dami ito ng salsa rubia at hahayaang matuyan ng kaunti sa loob ng sámpu 6 labin dalawang minuto at huhulugan ng isang dakot na pasas na binabad sandali sa tubig na malinis.

Salsa española

Kukuha ng 125 gramong mantika at ilalagay sa isang kasirola; kapag tunaw na ay hahaluan ng apat ó limang kutsarang harena, hahaluing maigi ng isang sandok hanggang magkaroon ng kulay kastaniyas, babayaang lumamig ng kaunti at saka bubusan ng kaunting sabaw na mainit. Lalagay pagkatapos ang kasirola sa isang tabi ng kalan at hahayaan sa init ng baga sa loob ng isang oras humigit kumulang, pag-iingatang sagapan ng linab at bula samantalang lumalabas. Kapag ang salsa ay malinaw ng maigi, ay patutuyuan at hahaluan ng isang kutsarang *sustancia*; pagkaraa'y hahanquin at hahaluin madalas ng upang huwag magtutong at mamô, sasalain at pagkatapos ay muling hahaluin hanggang sa lumamig. Matapos magawa ito ay paibabawan ng ilang kutsarang mantika ng upang huwag maglamadlamad ang ibabaw kung lumamig.

Salsa blanca ó «velouté».

Ang paggawa ng salsang ito ay nangangailangan ng malaking ingat at gugol. Ang paraan ng paggawa ng nabanggit ay ganito: papahiran ang loob ng kasirola ng katiting na mantika lalagiyan ng mga pinaglabisang taba, mga pinirasong laman ng *jamón*, isang

putol na laman ng bulô, dalawa ó tatlong *sanghorin*, sibuyas perehil at katatagáng damí ng sabaw.

Hindi nababagay na ang ihahalong sabaw ay may kulay. Matapos pakuluang mabuti at masagapan ng bula, ay babawasan ang gatong at aatay atayin ang init ng apoy at kung luto na ang mga lamáng na-lululan ay halanguin. Pagkatapos nito ay patuloy din ang pagluluto, gagalagalawin ang kasirola, at lulunawin ng nasa sa apoy, ang nahahandang rojo blanco.

Makaraang kuluan sa loob ng isang oras at kalahati, ay hahaluan ng *consommé* (1) at mga kabuti at kapag ang salsa ng ito ay lutu na, ay sasagapan ng linab, sasalain at kakalugin manakanaka upang mawala ang kulay; pagkatapos ay tatakpan at ititinggal upang magamit sa panahong kailanganin.

Ensalada de Rossini

Kumuha ng mataas na uri ng *aceite*, mostasa inglesa, sukang maasim, kaunting katas ng dayap, pamintang ligis at asin, paghahaluing mabuti at saka ibubuhos sa mga ginayat na letsugas.

(1) *Consommé*: Nahahawig sa palabok at ginagamit sa pang magpalasa sa mga salsa ó sabaw.

Ensalada de lechugas

Maglalagay sa isang bandehado ng mga murang ginayat na letsugas, kamatis at sibuyas na malaki na hiniwang manipis at pabilog, itlog na luto at saka bubusan ng *aceite*, suka, pamintang ligis at kaunting asin.

Ensalada de pepino

Magtatalop ng isa ó dalawang pipino (yaong bagong pitas ang masarap); puputuling pabilog sa kapal na gapiso, at di aalisang ng ubod; pagkatapos ay maglulunaw ng asukal sa kalahating basong suka na may kahalong ilang kutsarang tubig; pamintang ligis at kaunting asin; habaluin hanggang magkamasang mabuti, at saka ilalagay ang mga hiniwang pipino. Ang pipino'y di narrapat huhugasan sa tubig kung maputol na at ng di tumatabang; kinakailangan ay pagkatalop at bago putulin huhugasan.

Ikaapat na Pangkat

Caldo, consommé at sopas

Puchero (a)

Isasalang ang isang palayok na may katamtamang dami ng tubig, na kapag ma-

lapit ng kukulô ay huhulugan ng garbansos na binabad ng labingdalawa ó labingapat na oras sa tubig na maalat; isusunod ang mga karne pagiingatan na ang tubig sa palayok ay huwag napakaiinit kung ihuhulog; pagkatapos ay ihahalo ang chorizo at tocino; subali't kinakailangang husto sa bigat ó dami ang mga ito ayon sa karneng pagsasamahan, sa makatuwid sa bawa't isang librang laman ng baka ay tatlong *onza* ang chorizo at dalawa naman ang tocino. Pagkaraan ng ilang sandali'y sasagapan ng bula; kung sakasakali't makalingatan ng taga pagluto ang sagapan ay mangyayaring maisagawa at mapalitaw na muli ang bulâ, babantuan lamang ng tubig na malamig at aawatin ang malabis na init ng apoy.

Kapag nasagapan ng mabuti ang sabaw ay hahaluan ng ilang sibuyas bawang at perekil at hahayaang maluto sa atayatay na gatong sa loob ng tatlo ó apat na oras. Ang sabaw nito ang siyang gagamitin sa sopas.

• Puchero á la francesa

Isasalang ang isang caldera ó palayok, lalagiyan 750 gramong karné, 125 gramong buto, 4 litrong tubig, 30 gramong asin, 150 nabos, 25 *chirivias* at isang klabo, at pakukuluin sa atay-atay na apoy hanggang lumambot na maigi at sunarap ang sabaw.

Ang bahagi ng bakang nararapat gamit sa sabaw ay ang laman sa balakang ó lomo, sapagka't ito'y tutoong malasa at madaling lumambot. Upang lalong summarap ang sabaw ng putsero, ay haluan ng isang kapón ó pata ng bakang bulo ó kun dili kaya ito kapuwa.

Ang mga gulay na ihahalo ay nararapat ang mga sariwa at mabuting kiyas, at hahaluan ng isang inihaw na sibuyas, sapagka't ito'y bukod sa mabangong amoy na ibinibigay ay nagpapasarap pa ng lasa; gayundin ang tubig na ihahalo ay nararapat ang linang at malinis.

Cocido parisén

Ang lutong ito'y tinatawag ding *puchero de los gastrónomos*, na ang paraan ng pagluluto ay ganito: Maglilinis ng isang inahing manok, aalisan ng laman sa loob at palolooban ng *salchicha*, at laman ng tina-pay na magkasingdami at iginisa at tinimplahan ng kaunting tinadtad na perehil. Puputol pagkatapos ng isang pirasong dib dib ó balakang ng baka, aalisan ng mga buto at ihuhulog kapuwa sa isang palayok at sasamahan ng isang buto ng bulo, kaunting asin at apat ó limang litrong tubig, sasagapan at hahayaang dalawang oras na kuluan sa init ng baga. Pagkatapos ay ihuhulog ang kapón ó inahing manok, haha-

luan ng dalawang *zanahoria*, isang *nabo*, isang malaking sibuyas na natutusukan ng ilang klabo, isang taling *puerro* na may kakakip na letsugas at isang dampot na *perifollo* at hahayaan kuluan hanggang lumambot na lahat ang mga sangkap.

Matapos maisagawa ang mga nabanggit; ay sasalain sa isang malinis na puting basahan, at maglalagay ng mga dalawang litro sa isang kasirola, pakukuluin na may kahalong 400 gramong bigas na maputi at kaunting luyang dilaw, pagsusumikapang da-handahanin ang apoy at babantuan unti unti ng sabaw kailan ma't lumalapot na lubhab ang nasa sa kasirola.

Kapag ang bigas ay lutu na ay nag-papamalas ang sabaw ng katatagang lapot, na di lubhang tuyo at inin; at sa oras ng pagdudulot ng lutong ito, ay ilalagay ang baka sa isang bandehado na kasama ang isinangkap na gulay at ang inahin. Karon nama'y sa isang katatagang pipigan at may buhos na salsa.

Puchero (b)

Kukuha ng laman sa gawing tadiyang ng baboy at balakang ng baka na magkasindami, pakukuluhan sa isang palayok na may tatlo o apat na tabong tubig, sasagapan ng bulâ at hahayaang kuluan sa labinlimang minuto.

Pagkatapos, ay hubulugan ng garbansos,



petsay, repolio, kapirasong paa ng hilaw na jamon; pararaanin ang limang minuto, bago isusunod ang mga hinimay na gabi, kalabasa, upo, kamote at patola, titimplahan ng kaunting asin at saka pababayaan sa atayatay na apoy hanggang lumambot na mabuti ang mga laman at sangkap.

Ang iba'y naghahalu pa ng kaputol na lukbang usa at isang chorizo.

Puchero guisado

Ang lutong ito'y kaisa ng nabangit sa mga sangkap at lamang inihalo, anopa't bilang kaihan lamang ay kung lutu na'y hahanguin ang mga carne at gigisahin sa mantika, pagkatapos ay hahaluan ng pamintón, mga kasangkap na gulay at saka ibubuhos ang sabaw na pinaghanguan, habayaang kuluan sandali at saka hahanguin. Pagkatapos ay gagawa ng sawsawang talong na nilaga at tinalupan at nilunaw sa kaunting suka, dinikdik na bawang at pamintang ligis.

Ang nasabing talong ay nararapat ihalo sa putsero na kagaya ng ibang mga gulay.

Consommé (1) de ave á la crema

Maglalagay sa isang kasirola ng dalawang litrong sabaw na malamig; magdidik-

(1) Consomme Sabaw.

dik ng apat na hitang hilaw ng manok ó kapon, kahalo ang kasingdaming laman ng baka, lulunawin sa itlog at ilang kutsarang tubig na malamig; isasama pagkatapos sa nasa sa kasirolang sabaw, lalagyan ng kaunting *perifollo* at mga buto ng inihaw na manok ó pabo, at pinagputulputul; matapos ang lahat ng ito'y isasalang sa apoy at hayaang kuluan ng isang kulo at bago babayaan sa loob ng labindalawang minuto sa init ng baga at saka sasalain.

Pagkagawa ng lahat na ito, ay paphiran ng mantika ang loob ng isang hulmahang mabilog at malibaba, at tatakpan ang loob ng kabilang dulo ng isang papel. Pagkatapos ay magbabati ng tatlong itlog at walong burok nito na may kahalong kaunting asin, asukal at nuez moscada: lulunawan ng kalahating litrong gatas at saka ibubuhos sa molde ó hulmahan at iluluto sa *Baño de María* (2) na 'di babayaang kumulo hanggang tumigas. Pagkaluto nito, ay palalamigin sa dalawa ó tatlong oras, at kapag idudulot na sa mesa ó dulang, ay hahanuin sa hulmahan at pagpuputulputulin ng katatagan at ilalagay sa isang supera bago bubusan ng consommé ó ng sabaw na

(2) *Baño de María*: Pagluluto sa pamamagitan ng init ng tubig, gaya ng isang tatso na may tubig at sa ibabaw nito'y nagsa gisa g kasirola, na sa pamamagitan iŋ kulo at init ng tubig na nasa sa taso, ay naduluto ang lamang nasa sa kasirola.

nababanggit sa unahan, matapos masala ut maalisan ng linab ng boong ingat.

Consommé de Maria Luisa

Kukuha ng isang kilogramong baka, kalahati ng bulo at kabiyak ng inihaw na manok, ilalagay sa isang palayok na may tatlóng litrong tubig at pakukuluan.

Pagkatapos masagapan ito, ay hahayaan kuluan sa loob ng apat na oras, jalagiyan ng katiting na asin, *zanahorias* at *puerros* at saka sasalain ang sabaw at sasagapan ng linab bago gagamitin ó idudulot.

Sopa de pan

Sa isang laang supera ay maglalagay ng mga biniwang tinapay na tustado sa mantika at bubusan ng sabaw na sukat na lamang ang mabasa, at sa oras ng pagdudulot ay saka daragdagang muli ng kaunting mainit. Huwag lulutuin ang tinapay sa sabaw, sapagka't bukod sa malalabog ay mawala ang taglay na lasa.

Sopa de cebolla

Gigisahin sa mantika ó *aceite* ang isa ó maraming sibuyas at kapag nangangalahati na ang kalntuan ay hahaluan ng kaunting barena, babayaang magkakulay ng bahagiya

bago bubusan ng tubig, asin at paminta; pagkatapos ay pakukuluin, sasalain at saka ibubuhos sa tinustang tinapay.

Sopa de patatas

Maggigisa ng karné sa isang kasirola, hahaluan ng tubig at asin, pagkatapos ay magtatalop ng ilang papas at hihiwain at ihahalò. Kapag ito'y lutu na, ay magtitigis sa isang supera at lalagiyan sa ibabaw ng ilang kinayas na *queso de Flandes* at kaunting salsa na *queso* na ginawang nauna; pagkatapos ay pamuling hahaluan ng lutong papas at ganito hanggang sa susunod.

Sopa de espárragos

Mamantikaan ang esparragos sa *aceite* at kapag nagpapamalas ng kulay ginto ay hahanquin at sa pinaghanguan nito'y igigisa ang bawang at sibuyas na hiniwang malaki at kung ito'y lutu na, ay isasama ang hinangong esparragos; hahaluan ng paminta at ng isang pirasong laman ng tinapay na may halong tinadtad na perehil at isasama sa esparragos at lalagiyan ng kaunting katas ng dayap at pamintang ligis at saka pakukuluan sandali bago hahanquin.

Sopa de macarrones á la la italiana

Maglalagay sa kumukulong sabaw ng

macarrones (1) babayaang maluto sa loob n^o labinlimang minuto; pagkatapos ay babayaan sa apoy na atay-atay hanggang sa malutong mabuti; at bago idulot ang sopas na ito ay lalagiyan sa ibabaw ng ginayat 6 kinikas na queso *de Gruyere* 6 *de Flandes* 6 kun dili kaya'y ilalagay ng bukod sa isang pinggan at bahala ng maghalo ang mga magsisikain. Ang mga macarrones ay totoong masarap lalu na kung lulutuin sa sabaw ng estopado. Ang ibang kusinero ay nag-hahalo ng mga estreliyandong itlog.

Sopa de fideos

Magsasalang sa baga ng sabaw ng pusser 6 kun dili kaya'y gagawa ng bukod; kapag ito'y kumukulu na ay ihehalong putulputul ang *fideos*, babayaang kulnan sa loob ng sampung minuto at pagkatapos ay babawasan ng gatong at hahayaang unti-unting tilaan ng kulo hanggang lumamig. Kinalangang hahaluing madalas ng sandok ng upang huwag manikit at masunog ang *fideos*.

Sopa á la Condé

Maglalaga ng abitsuelas sa sabaw ng karné ó isda, hahayaang malabog ng kaunti, pagkatapos ay sasalain at saka isasabaw sa

(1) Ang macarrones ay minasang brenza, almendras nasaikai at itlog na ginagawang parang biloblo.

mga hiniwang tinsapay na tipusta sa man-tika.

Sopa de pescado

Kakaliskisan at lilinisin ang isang isda; pagpuputulputulin at aasnan, pagkaraang ma-talaban ng asin ay huhugasan at patititiing maigi at ilalagay sa isang kasirolang may katatagang dami ng tubig. Pakukuluin at hahaluan ng dalawang zanahoria, sibuyas at dalawang klabo; kapag kinukuluan na ng isang oras at kalahati ay hahanquin ang mga hiniwang isda, sasalain ang sabaw at muling pakukuluin bago ibubuhos sa isang supera na may hiwang tinapay na tustado.

Sopa á la Julian

Huhugasang mabuti sa tubig na mala-mig ang lahat ng klaseng gulay, gaya ng *acegas*, *coles*, *apios*, *lechugas*, *escarolas cebollas*, *garbanzos* at ibp; pagkatapos ay ilalagay sa isang malinis na basahan at pipiguing maigi; pagkaraan nito'y tatadtarin ng maliliit at saka igigisa sa mantika, babantuan unti unti ng sabaw ng putsero at habayaan sa banay banay na apoy sa loob ng dalawang oras hanggang lumambot na maigi.

Sopa de rabioles

Tatadtaring maigi ang laman ng baboy, manok at hamón at hahaluan ng perehil, yerba buena at *acegas* na tinadtad din; hahaluan ng kaunting gatas at *queso de Flandes* at saka igigisa. Pagkatapos ay magbabati ng isang burok ng itlog at kaunting tubig at lulunawan ng harena na mamasa-hing parang tinapay, gugulungan ng hihip upang numipis at kukuhang ng kaundi ng ginisa at ipaloob sa nasabing masa at gagwing maliliüt na empanada. Pagka nagawa ng lahat ang minasa na empanada ay lulu tuin sa maraming mantika at saka ilalagay sa sabaw na mainit ng putsero. Ang iba'y nagbabati ng itlog sa sabaw na pinaghahaluan bago nilalagiyan ng nasabing empanada at idinudulot.

Arroz con almejas

Maggigisa ng ilang binayong bawang at hahaluan ng tinadtad na perehil, hahaluing bahagiya; pagkatapos ay isusunod ang kaunting paminton, anopa't huwag hahayaang magisa sapagka't papait, at sa katapusa'y ihuhulog ang mga nilinis na tahóng, baha luing mabuti hanggang bumuka; bubusan pagkaraan ng sabaw na kinakailangan at saka ihahalo ang bigas hanggang mainin.

Arroz con bacalao

Mag iihaw ng isang librang bakalaw na tuyo, kapag malambot lambot na ng kaunti ay pipirasubing maliliit; aalisan ng tinik at huhugasang makalawa sa malinis na tubig.

Isasalang ang kawali 6 sarten sa apoy, lalagiyan ng mantika 6 *aceite*, dalawa 6 tatlong buting bawang, kamatis at perehil; at kapag gisa na'y ihahalo ang bakalaw, siling malaki, kaunting luyang dilaw at paminta; pagkatapos ay saka isasama ang bigas, haluing makalawa at saka bubusan ng tubig na mainit at lulutuin.

Arroz á la catalana

Gigisahin ang bigas sa *aceite* ó manti-kang may bawang na dinikdik, sibuyas, perehil at kamatis; pamayamiya'y hahaluan ng hilaw na hamon na pinagputulputul ng kawangis ng mga daliri at ilang salehichas; lagiyang ng tubig sa katatagang dami at bago malutong mabuti ay babawasan ng gatong at hahayaan sa init ng baga sa loob ng sampú ó labindalawang minuto hanggang maining mabuti, anopa't huwag babayaang lumata.

Arroz á la valenciana (a)

Magpiprito ng siling malaking murà

na inálisan ng buto at tangkay at hinwang pahabâ; hahanguín matapos maluto at isusunod ang mga tinadtad na sibuyang hanggang mamulamula, kamatis na tinadtad din at kapag nagisa ng mabuti ang laban na ito ay ihahalo ang bigas at habayaang magisa ng kaundi, bago bubusan ng sabaw ng putsero ó tubig at habayaan hanggang mainin maigi. At kung ito'y idudulot na ay ilalagay sa ibabaw ang binangong sili.

Arroz à la valenciana (b)

Ang mga sisiw ó pitsong ihahalo sa lutuing ito ay nararapat lutuing mauna. Ilalagay sa isang kawali ó kasirola ang kata>tagang dami ng mantika sa bigas na ihahalo; lalagiyan ng hiniwang bawang at kapag nangangamuy na ay isasama ang pinirrasong sisiw ó pitson, pagkaraan ng ilang sandali ay isusunod ang siling malaking mura na hiniwang pahabâ, gisantes at garbansos. Pagkatapos na malutung mabuti at magisa ang lahat na ito, ay sasabawan ng tubig ó sabaw ng putsero; magdidikdik ng luyang dilaw at paminta na ihahalo sa sabaw, at kapag ito'y kumukulu na ay ihahalo ang bigas at hahaluin ng sandok ng upang tumalataag na mabuti sa ilalim ang bigas at pamaibabaw ang mga sangkap, pagkatapos ay tatakpan at habayaang malutu at mainin.

Ang ibahalang bigas ay di huhugasan; gayun din, kapag ito'y iininin na ay sa baga lamang.

Sa lugar ng sisiw o pitsong ibahalo ay mangyayaring palitan ng manok.

Paella valenciana

Maglalagay ng aceite o mantika sa isang kawali o sarten, at kapag kumukulu na'y ilalagay ang hiniwang malaking siling mura na bahanguin kapag lutu na; isusunod ang pinirasong sisiw, pato, lomo ng baka at baboy at kapag lutulutu na ng kaunti at naggataglay ng bahagiyang kulay, ay sasamahan ng ilang buting hiniwang bawang, kamatis, perehil at pulang siling malaki nainalisan ng buto at tangkay at hiniwang pahaba, asin, luyang dilaw o kaya pamintón, at kaunting pamintang binayo, hahaluin hanggang magisang mabuti; pagkatapos ay bahaluan ng gisantes, hahaluing pamuli at saka bubusan ng kinakailangang sabaw na mainit ng putsero; at kapag kumukulu na'y ibubuhos ang bigas at pakukuluing mabuti at ihahalo ang hinangong siling mura at mga talabang hinimay. Kapag nangangalabati na ang pagkaluto, ay tatakpan at babawasan ng apoy hanggang sa matirang baga at saka babayaang mainin.

Ikalimang Pangkat

Carnes

Buey cocido con salsa picante

Kumuha ng mga pinaglabisang piraso ng bakang lutò na nagagawi sa balakang babawasan ng labis na taba at hiwain ng pahaba na ang kapal ay kalahating centímetro; ilagay sa isang kasirolang malanday ó kawali, lagiyan ng kaunting mantika at bayaan sa atay atay na apoy sa tagal na isang oras; ilagay pagkatapos sa isang pinggan, budburan ng isang dampot na tinadtad na pipino at salsa picante.

Cocido en perejil

Sa kailaliman ng isang bandehado na mangyayaring tumagal sa apoy, ay maglagay ng kaunting mantika; lalatagan ng perehil at kabuting tinadtad ng maliliit; sa ibabaw nito y ilalagay ang mga pinagputul putul na lamang inihaw ng baka na sugpung-sugpung; babasaan ng mabuting sabaw, at pakukuluan untiunti sa loob ng apat naput limang minuto, sasagapan ng mantika at idudulot ng may papas na niluto sa mantika at nakapaligid sa mga tabi Lar. 6.

Ropa vieja de vaca (a)

Magbubuhos ng mabuting sabaw sa isang pinggan na makatatagal sa init ng apoy, lalagiyan ng perehil, sibuyas, *estragon*, *perifollo*, *alcaparras* at pipinc na may suka, asin at paminta; pagpuputulputulin ang lahat na ito at saka sa ibabaw ay ilalagay naman ang karné na hiniwang manipis at pahaba; pagkatapos ay papatungan sa ibabaw ng kagaya ng unang nabanggit at saka pakukuluang banay banay sa loob ng kalahating oras.

Ropa vieja de vaca (b)

Pagpuputulputulin ang mga sibuyas at gigisahin sa mantika hanggang sa maluto; sasamahan ng kaunting harena at hahaluin hanggang magkulay; bubusan ng sabaw ng putsero, asin at paminta at kapag malaput na ang salsa, ay ihuhulog ang mga tinahadang karné na pinaglabisan sa niluto, papatayan ng kaunting suka at pagkaraan ng ilang sandali ng kalutuan ay hahanguin.

Ropa vieja con carne

Maglalagay ng katamtamang dami ng mantika sa kawali na kapag mainit na ay ihuhulog ang dinikdik na bawang at má-

laking siling murà na inalisan ng buto at tangkay at hiniwang pahaba; kapag ang bawang ay namumula na ay isusunod ang sibuyas na hiniwang malalaki at pahabâ; kapag ito'y naprito na, ay isasama ang kamatis na binalukan at inalisan ng buto at hiniwang maliit.

Pakaraan ng ilang sandali at kapag ang kamatis na nabanggit ay luto na rin, ay isusunod ang karné ng putsero na pinagpirasang maliit at katiting na pamintang ligis; pagkatapos ay hahayaang maluto ng bahagiya bago titimplahan ng kaunting asin at saka hahanguin.

Cocido en albondiguilas

Magtataadtad ng laman ng baka na may kahalong nilutong papas, lalagiyan ng mantika ilang itlog na luto, asin at paminta, mamasahing mabuti at gagawing parang maliliit na bola at saka lulutuin sa mantika at idudulot ng may salsa picante.

Ang ibang tagapagluto'y, minamasang bukod ang nilagang papas at tinitimplahan ng asin at saka ginagawang itsurang bola na pinalolooban ng tinadtad na nabanggit sa itaas.

Cocido à la Benedictina

Maggigisa ng sibuyas na maliliit, ha-

haluan ng isang kutsarang harepa, at halayang maluto; bubusan ng isang basong *vino tinto*, kalahating basong sabaw, kaunting tinadtad na kabuti, asin at pamintang ligis, laurel, *tocino* at pagkatapos maluto, ay ibubuhos sa ibabaw ng mga hiniwang karné na nakatalatag sa isang pinggan na mangyayaring tumagal sa apoy; hahayaang kalahating oras sa init ng baga bago idudulot.

Cocido en blanco

Magpapakulo ng tubig, lalagiyan ng garbansos at sasagapan, pagkatapos ay isusunod ang *tocino*, hamón at manók at saka pakukuluin sa loob ng kalahating oras at babantuan ng tubig kailan ma't matutuyuan hanggang sa lumambot at matirhan lamang ng kahustuhang sabaw.

Cocido de color

Gagawing gaya ng nabanggit lalagiyan ng sangkap na gulay at isang tasang tubig na mainit (kung sakali't hindi makatas ang nasabing gulay); pagkatapos ay magdidikdik ng ilang butil na *cominos*, isang buting bawang at katiting na pamintón, lulunawing lahat sa mainit na tubig at ihahalo; anopa't kung sasamahan ang lutuing ito ng *morcilla* ó *chorizo*, ay di na nararapat habaluan ng naturang dinikdik, sapagka't sapat na

yaong nasa sa *morcilla* 6 *chorizo*. Pagkaraang magawa ang lahat na ito, ay pababaan sa banaybanay na apoy hanggan lumanbot at matirhan lamang ng kauntis sabaw.

Rosbif

Ang guinagawang *rosbif* ay yaong malambot at mabuting laman ng baka, sa madaling sabi ay yaong napapagitan sa balakang at tadiyang. Kukuha ng katatagan ng lamang nabanggit babalumbunin at tatalian; pagkatapos ay babahitín sa isang ma-puting papel na basà ng mantika; duduruing pababa at saka iihaw; anopa't, labinlimang minuto bago hanguin, ay kinakailangang alisin ang papel na nakababalot at saka manakanakang papahiran ng mantika ang paligidligid ng *rosbif*. Kung inaakalang lutu na ay hahaguin at ilalagay sa isang bandehado na di pagpuputulputulin at lalagiyan ng anomang sangkap, kundi sa oras lamang ng pagkain.

Ang pangkaraniwang sangkap na inilalagay sa *rosbif* ay mga papas na minantikaan at hiniwang manipis at pabilog. Gayun din, bago isagawa ang nabanggit sa unahan nito, ay kinakailangang patalaban sa kauunting asing pino ang lamang nasabi ng *rosbif*.

Rosblif de carne de vaca

Kukuha ng mabuting piraso ng laman ng baka, kakadlitang ng maliliit upang talaban ng asin at pamintang binayo, at lalagiyan sa ibabaw ng maraming tinadtad na sibuyas at *aceite*, at hahayaan sa gayung katayuan sa tatlo ó apat na oras, bago ilalagay sa hurnó. Kapag nāngangalahati na ang kalntuan, ay bubudburan sa ibabaw ng harena, tinadtad na kamatis at kapatak na tubig at harena, at hahayaang madarang hanggang magkaroon ng malaputlaput na salsa; maminsan minsan ay paliliguan ng salsang lumalabas sa pamamagitan ng isang laang kutsara at pagkatapos ay hahanguin kung into na.

Solomo de vaca asado

Kukuha ng makapal na laman sa gawing balakang ng isang baka, minitsahan ng gaya ng namamalas sa lar 3, ilalagay sa isang pinggan, bubusan ng *aceite* at katas ng dayap, lalagiyan ng mga sanga ng perbil at hahayaang mababad sa loob ng ilang oras at pagbibilingbilingin.

Limampung minuto bago ihain ay duduruin at iihaw sa nagbiningas na baga, babasabasain ng katas ng pinagbabaran at kapag hahanguin na, ay bubudburan sa pa-

ligidligid ng kaunting asin pino bago ilalagay sa bandehado at paliligran ng mga papas na minantikaan. Kung idudulot na ay kasama ang salsa *picante* sa mesa 6 du lang ng mga panaohin.

Biftec con cebollas

Puputul ng apat na lamang malambot ng baka sa kapal na katamtaman, tingnan ang lar. 7; titimplahan ng paminta at asin ligis at ilalagay sa isang kawali 6 sarten na may kaunting mantika; maghihimay ng tatlo ó apat na sibuyas at hihiwaing pabilog at mamantikaang sa isang sartén 6 kawali; kapag lutu na ay isasama ang *biftec* na nilutong bukod, bubusan ng kaunting katas ó mantikang lumabas sa pagluluto at hahayaang kuluan sandali bago idudulot.

Biftec de carne de vaca

Isang malaking putol ng lamang malambot ng baka ay titimplahan ng asin at pamintang durog at papaluin ng kaundi upang tumiting mabuti ang tubig at tuma lab ang sangkap.

Pagkatapos ay maglalagay ng mantika sa isang kawali at dito ihuhulog ang nasa bing *biftec* at lulutuin.

Bago ilahok ang mga hiniwang sibuyas ay pipisain muna ng sandók ang mga la-

man ng lumabas ang katas. Ang sibuyas na ihahalo ay lulutuing manna, at sa pagdudulot ay gagamitan ng salsa *inglesa*.

Estofado.

Ang lutuing ito ay tutoong malinamnam at masarap, at mangyayaring makain ng mainit o malamig; madaling tunawin ng sikmuri at nagdudulot ng mabuting pita ng pagkain. Ang paggawa nito ay itong sumusunod. Magtutunaw sa isang palayok ng ilang putol na *tocino*, hahaluan ng isang putol na paa ng bakang bulô kung mayroon; isang taling gulay, klabo, sibuyas, zanahoria, laurel, paminta at asin; at sa ibabaw ng mga sangkap na ito ay ilalagay ang karne na iistupaduhin, gaya ng lamang minitsahan ng baka o hindi man, baboy, kapon o pabo. Pagkatapos ay bubusan ng isang basong *vino blanco*, dalaua ng sabaw at dalawa ng tubig at saka tatakpan ng lapat na lapat, at hahayaang maluto sa loob ng apat o limang oras at lumambot na mabuti.

Estofado de carne (a)

Maglalagay ng karne sa isang palayok, hahaluan ng bawang na buo at inihaw, maraming sibuyas na piniraso, dahon ng laurel, asin at mantika; pagkatapos ay bubu-

san ng alak na ang dami ay isang *cuartillo*.
(1) bawa't librang laman na paghahaluau; magdidikdik ng kanela at klabo at lulunawin sa kaunting tubig bago ihahalo at tatakpang maigi.

Estofado de carne (b)

Maglalagay ng mantika, huhulugan ng mga buong bawang at tinapay, kapag ito'y naprito ng mabuti ay hahanguin at ihahalili naman ang karné na bubusan ng kaunting alak at saka hahaluing mabuti; pagkatapos ay magdidikdik ng klabo, kanela ó kaunting paminta, tuloy ng mga bawang at tinapay na hinango at ihahalo at pagkataspos ay hahaluán ng tubig at tatakpang mabuti hanggang lumambot.

Estofado de carne (c)

Sa bawa't isang librang karne ay sasamahan ng isang putol na *tocino* na pinirrasong maliliit at isisisik sa bawa't kadlit na ginawa sa laman; pagkatapos ay ilalagay sa isang palayok, hahaluan ng mga inihaw na bawang na dinikdik na kasama ng kanela, klabo at paminta; gayun din lalagiyan ng isang dahong ng laurel, sibuyas na buo, isang buting bawang na dinikdik at kala

¹ Ang isang *cuartillo* ay nagkakaroon ng mahigit sa isang litro.

hating litrong alak, dalawang kutsarang suka at tubig na kahustuhan at saka mantika na halagang ikapat na bahagi ng isang libra; tatakpang maigi hanggang sa maluto.

Estofado de carne (d)

Ilalagay sa mantika hanggang magkulay ginto ang karne, mga bawang, sibuyas na buo; pagkatapos ay lalagiyan ng *vino blanco*, dalawang dahong laurel, apat na klabong buo; isang tilas na kanela, kapirasitong balat ng suhà, tubig at asing nauukol; tatakipan at saka pakukuluin hanggang lumambot at malutò.

Estofado de carne (e)

Magbubuhos ng mantika sa isang kawali at ilalagay ang karné, kapag nagkulay gintu na ay bubusan ng kaunting *vino blanco*, at hahayaang hanggang matuyo ito, pagkatapos ay lalagiyan ng tubig, kanela at klabong binayo, at babayaang kuluan hanggang lumambot at matirhan ng kapatak na salsa.

Estofado de carne (f)

Pagpipirapirasuhin ó kaya buong ilalagay ang karne sa isang palayok habaluan ng bawang, mga dahong laurel, isang putol

na taba ng hamón, ilang butil na paminta, klabo, asin, *vino tinto* at kaunting tubig. Tatakpang maigi pagkatapos ang palayok at kapag malambut na ang mga laman ay hahaluan ng kaunting nilunaw sa tubig na malamig na harenang binusa at pagkaraan ng kaunti ay hahanguin.

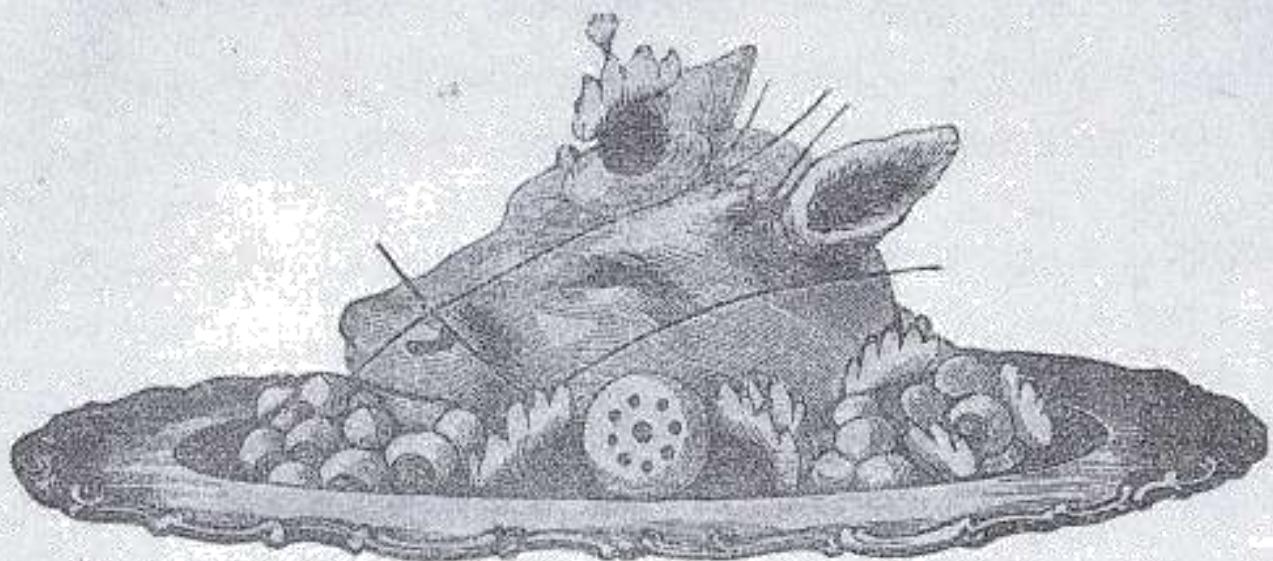
Guisado de carne sin nombre

Maglalagay sa kawaling may mantika ng pirapisong karne, hahaluan ng binyong bawang, laurel, *especias finas* (1) at kaunting harena; pagkatapos mapaghaluhan lung mabuti ay búbusan ng kaunting suka, isang sibuyas na buo at tubig hanggang lumambot at maluto.

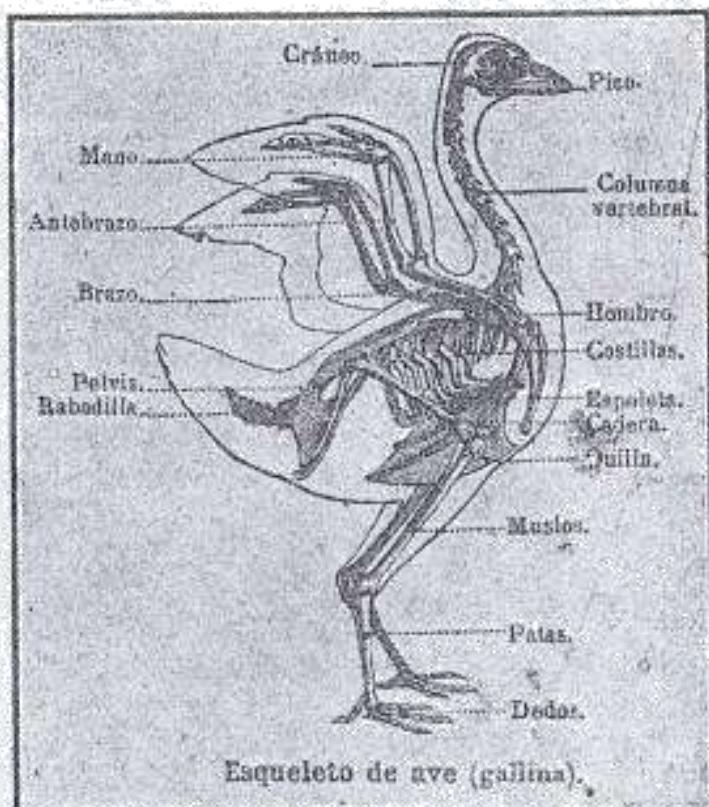
Guisado de carne (a)

Sasangkutsahin ang karne; pagkatapos ay mamantikaan na may kahalong bawang at isang pirasong laman ng tinapay na hahayaang matustang mabuti at hahanguin; hahayaan ang karne hanggang magkulay gintó; pagkatapos ay babayuhin ang hina ngong bawang at laman ng tinapay at lulunawin sa kaunting tubig at ibubuhos sa karne at pamayamiya'y pipigaan ng kaunting katas ng dayap at hahayaang lumambot.

(1) Especias finas; mga dinikdik na kanela, klabo at paminta at ibp.



Larawang (IV) Kaparaaan n̄g pagaalis n̄g m̄ga *buto n̄g ulo n̄g bakang bulō.



Larawang (V) Aniyo n̄g m̄ga buto n̄g manok sa loob n̄g katawan

Guisado de carne (b)

Igigisa ang karné, na may kasamang dinikdik na bawang, *yerba buena* at *perehil*; pagkaraan ng sandali'y bubusan ng sabaw 6 tubig at asin at kapag malulutu na ay hahuan ng *especia fina*.

Guisado de carne [c]

Maglalagay ng bawang sa mantika hanggang mangamoy; pagkatapos ay isusunod ang karne at hahaluin; pagkaraan nito'y lalagiyan ng tubig, asin at dalawang klabo at isang dahong laurel; kapag lutù na ay hahalusn ng binayong kaqubhâ 6 pamintón, kanela at laman ng tinapay.

Guisado de carne (d)

Magbubuhos ng mantika sa isang kwali at kapag mainit na, ay mamantikaan ang kaunting tinadtad na sibuyas at isang bawang, pagkatapos ay hahanguin; isusunod naman ang harena at kapag natusta ng mabuti ay ihahalo ang karne at isang basong *vino blanco* at dalawang dahong laurel, hahaluing mabuti at pagkaraan ay lalagiyan ng tubig at tatakpan hanggang matirhan ng kaunting salsa at lumambot na maigi ang laman 6 karne.

Guisado de carne (e)

Ilalagay ng buo ang laman ng karne sa mantika ng baboy, ilalagiyan ng mga dahong laurel, klabo at paminta at *vino blanco* matapos mahalong maigi ay bubusan ng tubig at hahayaang malutong sandali. bago idudulot ay magdidikdik ng tinustang tina pay at ihahalo sa sabaw ng upang lumapot at maging masarap na salsa.

Guisado de carne (f)

Puputulin ang karne ng pahaba, manapis at malapad, pupukpukin at saka balutin ng harena at ilalagay sa mantika ng baboy, hahaluan ng isang dahong laurel, kanela at klabong buo, tubig at pakukuluin hanggang lumambot na mabuti.

Guisado de carne (g)

Kukuhang karne, lilinising mabuti, pupukpukin at saka igigisa sa mantika ng baboy; mag-iihaw ng isang pusong bawang, pagkatapos ay ualizean ng balat at didik-diking kasama ang isa ó dalawang *rosquillas*, buong kanela at klabo, asin at tubig, hahayaang kuluan hanggang lumambot at matirhan ng kaunting salsa.

Guisado de carne (h)

Maglalagay sa kawali ng ibig gisahin, lalagiyan ng mantika ng baboy, paminta at klabo, mga laurel, katas ng suhang maasim, asin at kaunting tubig; tatakpang mabuti at babayaang maluto hanggang matira sa mantika, anopa't pag-iingatan matuyo, sapagka't siyang bilang magiging pinaka salsa ang matitirang kaunting sabaw.

Guisado de vaca (a)

Magmamantika ng bawang at kaunting tinapay bahanguin pagkatapos; isusunod ang kamatis kung mayroon at gagawing - parang salsa at dito isasama ang karne; pagkatapos ay hahaluan ng tubig at kapag malambut na ang laman ng baka, ay isasama ang mga dinikdik na bawang at tinapay na hinango upang lumapot ang sabaw.

Guisado de vaca (b)

Magpapakulo ng mantika at saka ilalagay ang karné at hahayaan hanggang magkulay gintô, at may kasamang kaunting asin; pagkatapos ay hahaluan ng mga tinatad na sibuyas at babayaang maluto at magkulay; pagkaraan nito ay isusunod ang kamatis (kung sakali't panahon) at hah-

yaan doon hanggang madurog na parang salsa; pagkatapos ay bahaluan ng dinikdik na kanela, klabo at paminta at tubig na kasukatan.

Pierna de carne mechada

Lilinising mabuti ang laman sa binti ng di huhugasan at aalisang ng sebo, mag-didikdik ng kasubhâ, kanela at klabo na magkasingdami, maghihimay ng ilang bawang, pipiraso ng hamon na maytabá at laman; pagkatapos ay hihiwaan ang nasa-bing laman at sisikeikan ng *tocino* at ng mga dinikdik na nabanggit at saka lulutuin sa tubig na may asin at ilang pira-song hamon at mantika bago tatakpan hanggang lumambot at maluto.

Carne mechada

Kukuha ng katatagang laki at kapal na laman ng baka mimitsahan ng taba ng baboy, pagkatapos ay patitigasan at lalagiyan ng laurel, papas na hiniwang malalaki, sibuyas at pamintón, at kapag malulutu na ay titimplahan ng kaunting asin.

PAUNAWA: Ang tabang imunitsa ng upang mai-mitsang unigi at masunod ang ibiging bugis ay kinakallangang ibabad munas sa yelo ng tumigas.

Vaca á la moda

Pipili ng pinakamabuting piraso ng baka, babatihin at saka mimitsahan ng tocino; ilalagay sa isang kasirola na may asin, paminta, isang buting bawang at hahayaang labasan ng mantika sa banaybanay na apoy; kapag ang laman ay tigang na ó kaya nakalabas ng maigi ang mantika, ay paiibawayan ng ilang balat ng *tocino*, at aapuyang mabuti, kapag malapit ng maluluto ay bubusan ng *vino blanco* hanggang matuyutuyu; sasa-lain pagkatapos ang pinakasalsa bago issama at ibubuhos sa baka.

Carne en pebre

Ilalagay ang laman ó karné sa isang palayok, bubusan ng alak ó *vino blanco* at mga buong bawang, maraming sibuyas na piniraso at mga dahong laurel; hahaluan pagkatapos ng mga inihaw na bawang, asing nauukol at mantika at kapag malambot na ang nasabing laman ó karne ay hahaluan ng mga dinikdik na kanela, klabo at paminta, kaunting tubig upang mapaglunawan ng nabanggit at saka tatakpang kagaya ng pagtatakip sa lutong *estofado*.

Frese de vaca

Maggigisa ng sibuyas, hahaluan ng ha-

reua at *especia fina*, pagkatapos ay ihahalo ang karne na pinagputulputul na kapag luto na'y lalagiyan ng binayong piñon (1) at pipigaaan ng katas ng dayap.

Encebollado de carne

Ilalagay ang karne sa kawali 6 kasirola, mantika, buong bawang at sibuyas at saka lulutuin, didikdikan ng *especias finas*, pamin-tón at saka tatakpan hanggang lumambot.

Vaca guisada

Maglalagay ng mantika mga tinadtad na sibuyas, kamatis, isang ulong sang, *especias finas*, isang pirasong balat ng suhà at dalawang bawang at lulutuin sa kapatak na tubig 6 sabaw hanggang sa lumambot.

Lonjas de vaca y jamón (a)

Maghihiwa ng baka at hamón at ilalagay sa isang kawali, lalagiyan ng paminta, asin, bawang at mantika; gayun din hahanuan ng tubig, mga dahong laurel at saka babayaang maluto hanggang sa lumambot na mabuti.

(1) Piñon: bungó ng kaboy na pino.

Lonjas de vaca y Jamón (b)

Paghiiwain ng malapad at pahaba ang baka at hamón, pagkatapos ay ilalagay sa kailaliman ng isang kasirola at habaluan ng kaunting *vino blanco*, dahon ng laurel, ilang butil na pamintang buo, *alcaparras* at saka kahustuhang tubig at habayaan sa apoy hanggang lumambot at di habaluan pa ng anomang tubig, kundi sukat na yaong tinataglay.

Lonjas de carne

Bababarín sa dalawa ó tatlong oras sa suka ang mga pirasong laman ng baka ó baboy; pagkatapos ay ilalagay sa isang kawali na may binayong tinapay, perehil, bawang at paminta at habayaan ditong mantikaan hanggang sa maluto. Kung ang laman ay walang taba na sukat pagmulan ng mantika ay lalagiyan.

Carne con guisantes

Maggigisa ng bawang at tinadtad na sibuyas na maliliit, kapag naninilaw ng maigi ay isusunod ang guisantes, hahaluin hanggang maluto; pagkatapos ay ilalagay ang karné at bubusan ng kahustuhang sabaw at asin hanggang sa ito'y lumambot at maluto.

Salmorejo

Maglalagay ng mantika kapag kumukulu na'y lalagiyan ng binayong tinapay at perchil, di papahingahan ng halo hanggang lumapot, pagkatapos ay hahaluan ng klabo at pamintang dinikdik at sa lugar ng tubig ang ibubuhos ay sabaw ng putsero at makaraang magawa ang mga nabanggit, ay ilalagay ang manok ó karné ng putsero at bahayaang kuluan at sa oras ng paghango ay pipigaan ng katas ng dayap.

Fricandó con carne

Sa kailaliman ng isang palayok ó kasírola, ay maglalagay ng ilang hiniwang *tocino*, sa ibabaw nito'y ilalagay ang karneng minitsahan, bahaluan ng kaunting tubig at mantika; bahayaang maluto ang nabanggit na laman; lalagiyan sa itaas at ibaba ng apoy, at kapag malambut ng mabuti ay malalagiyán ng salsang maibig.

Fricandó casero

Pipili ng mabuting laman ng baka at aalisan ng lamad, pagkatapos ay mimitsahan ng *tocino* sa gawing itaas; maglalagay sa isang kasírola ng pinirasong sibuyas at *zanahoria* at dito ihahalo ang nabanggit; bu-

busan ng isang basong tubig ó sabaw at saka lulutuin sa pamamagitan ng banay banay na gatong sa loob ng dalawa ó tatlong oras at lalagiyan sa ibabaw ng takip ng mga baga at pag-iingatang bubuksan ang takip sa tuwing labinlimang minuto upang basain lagi ng lumalabas na katas. Pagkamalambot na ay mangyayaring idulot ng may salsa ó ng katas na tinataglay.

Agreseo

Maglalagay sa palayok ng mga tadiyang ng baboy na may halong sibuyas, perehil, klabo, pamintang ligis at dayap at kapag nagkasamasama ng mabuti ay hahaluan ng *zanahoria* at kaunting tubig hanggang lumambot; sasamahan pagkatapos ng mga pinirasong *batatas* at papas hanggang matirhan ng katiting na sabaw at malutong maigi; at kung idudulot na'y pipigaan ng dayap.

Guisado de carne con patatas

Maghihiwa ng pabilog ng papas at mantikaan; pagkatapos ay hahanguin; isusunod ang isang buting bawang at pinirasong tinapay na hahanguin din kapuwà kapag lutuna, at sa mantikang pinaghanguan ng mga nabanggit, ay ihuhulog ang mga tinadtdad na sibuyas at kapag nangangalahati na ang

kalutuan, ay hahaluan ng katiting na perehil na tinadtad din at nilunaw na *especias finas* at binayong tinapay na piniritong nauna, pagkatapos ay isasama ang mga laman ng putsero at hahayaang kuluan ng kaunti. Kung gustong palaputing ang gisadong ito ay isasama ang papas na di minantikaan.

Carne rellena

Kukuha ng lamaug malambot ng baka; hihiwain sa gitna na di palalampasin sa kabilang tabi at pagkatapos ay kukunin ang mga pinaglabisan at tatadtarin: sasamahan ng laman at taba ng hamón binayong tinapay, bawang, perehil, binating itlog upang bumuo, at katiting na *especias finas*.

Pagkatapos ay ipaloloob sa naturang karné, tatahiin ng madalang sa tatlong gilid at ilalagay sa mantika hanggang magkelay ginto: pagkaraan ay hahaluan ng tinadtad na sibuyas at kaunting *vino blanco* at saka hahayaan hanggang malutong maigi

Carne rellena (b)

Magtatadtad ng malambot na laman ng baka, bawang, paminta, asin kapatak na tubig, laurel at paminton; pagkatapos ay igigisa sa mantika hanggang sa malutong mabuti at lalagiyan ng kaunting *mantequilla*,

pagkatapos ay maghihiwa ng lutong itlog at pasas at saka ipaloloob sa lamang manipis ng baka at tatahin ó tatalian bago ilulutong muli sa katatagang dami ng mantika.

Guisado de carne con perejil

Ilalagay sa kawali ang lamang buo 6 pirasong maliit ng baka, lalagiyan ng mantika, katas ng suhà, perehil, klabo, paminta at kaunting tubig at hahayaang malutò hanggang matirhan lamang ng kaunting salsa.

Carne con chicharos

Isasalang sa kalan ang mantika, kapag mainit na'y ihuhulog ang binayong bawang na may balat, sibuyas na pinagpirapiraso, kaunting kamatis, perehil at pagkatapos ay isusunod ang karneng hilaw; lalagiyan ng dahong laurel, hahaluin at saka isasama ang klabo, paminta, kanela at asin, tubig na mainit at sitsaros; ang lahat ng ito'y ihuhulog matapos makaraan ang ilang sandaling mailagay ang karné at sa katapustapsan ay lalagiyan ng kaunting *vino blanco* hanggang malutong mabuti.

Encebollado con carne del cocido

Maggigisa ng maraming sibuyas na hi-

niwang malaki at kapag namumulamula na ay hubulugan ng ilang butil na paminta at klabo at kaunting suka, hahayaang mata-galan ng kaunti at saka bubusan ng tubig at kaunting asin at babayaang malutong mabuti.

Chuletas de cerdo (a)

Pupukpukin ng puluhan ng kampit ang pinirasong lamang ng baboy, papahiran ng mantika, bubudburan ng dinurog na tina-pay, asin, perehil at bawang na kapuwa tinadtad ng pino; pagkatapos magawa ito ay babalutin ang bawa't putol ng papel na puti na tigmak ng mantika at saka ilalagay sa tuyong kawali at gagatungan hanggang maluto sa mantikang lumalabas, anopa't manakanakang bibilingin hanggang sa maluto.

Chuletas de cerdo (b)

Pupukpukin ng puluhan ng kampit ang mga hiniwang laman ng baboy, lalamasin sa kaunting tubig na may asin; pagkatapos ay patititiin at saka bubudburan ng binyong tinapay, perehil at bawang na dinik-dik, lalagiyan kung ibig ng kaunting katas ng dayap; magbabati ng ilang itlog at saka titigmakin ang bawa't putol ng baboy na nabanggit bago ilalagay sa kumukulong mantika.

Carne fiambre (a)

Lulutuin ang isang mabuting pirasong laman sa tubig, asin at paminta at ilang butil na klabo. Hahayaang matuyo ang tubig, bago lalagiyan ng mantika ó *tocino*, at babayaang malutong mabuti hanggang sa lumambot sa atay-atay na gatong.

Carne fiambre (b)

Lulutuin ang karne sa tubig na may asin at sukang marami kay sa tubig, perekhil, bawang, ilang buting paminta, klabo at kaunting kasubhâ. Hahayaang kuluan hanggang lumambot na mabuti at idudulot ng mayroon ó walang salsa.

Carne fiambre (c)

Isang malaking piraso ng binti ng baka ay mimitsahan ng tinilas na *tocino* at pipit-piting mabuti; pagkatapos ay ilalagay sa isang pasô ó bandehado na may dalawang bahaging alak at isa ng tubig, asin, buong paminta, klabo, ilang dinikdik na bawang at isang putol na kanela; lalamutaking mabuti dito ang nasabing laman at hahayaang dalawang oras na mababad. Pagkatapos ay gagawa ng binalag na patpat at ilalagay sa ilalim ng lutuan at dito ipaiibabaw ang la-

mian ó karne at sa ilalim ay ilalagay ang pinagbabaran ng upang untiunti ay mabasa ng nasabing tubig samantalang kinukuluau. Samantalang nangyayari ang lahat ng ito, ay papahirang maanakanaka ang niluluto ng mantika at patungon sa ibabaw ng mga buong sibuyas at bubusan untiunti ng suka hanggang maubos ang isang tasa.

Sa ganitong kaparaaanay ay tatakpang, maigi ang lutuan at habayaan sa banay banay na apoy hanggang mangalahati ang lambot ng isang panig at bibilingin, ng upang ang kabilan naman at magpareho; matapos magawa ang mga nabanggit, ay ilalagay ng lahat ang mantika at babayaang ang salsa lamang ang .di malahukan at pipigaan ng katas ng dayap at alak na kapupunan, upang mahusto ang pagkaluto at lumambot; ano pa't iingatan ang pagbiling at pagpapahid ng mantika at di nararapat hanguin hanggang di husto ang kalutuan.

Lengua estofada (a)

Hahatiin sa dalawang piraso ang dilà ng baka, kakayurin ang bandang labas at huhugasang maigi; ilalagay sa kumukulong tubig at pababayaan hanggang sa mahimunos na lahat ang balat na bumabalot. Pagkatapos ay mimitsahan ng *tocino* at ilalagay sa isang kasirolang natatakpan at may hiniwang *tocino*, dibdib ng baboy ó hamón, asin,

paminta, dalawang tipak na asukal, tatlong klabo, isang basong-*vino blanco* at kalahati ng *aguardiente*. Makaraan ang dalawang oras ng pagluluto ay isasamang ihulog ang zanahorias at mga sibuyas at hahayaang maluto at kuluang pamuli sa loob ng tatlong oras bago hanguin.

Lengua estofada (b)

Matapos mabalukau ang dila at malinis na mabuti, ay ilalagay sa isang palayok; lalagiyan ng isang tasitang suka, dalawang pusong bawang na iihaw, magdidikdik ng labindalawang buting paminta, apat na klabo, katiting na kanela at ilang bawang na iihaw, lulunawin sa kaunting tubig at saka isasamang ihalo bago tatakpan ng isang *pel de estraza* at sa ibabaw nito'y isang palayok na maliit na may lamang kaunting tubig na pangbanto kung sakali't matutuyan, anopa't pag-iingatan mapatlangan ng kulo, at lulutuin mula sa hapon ng may katiting na gatong, hahaluan pagkatapos ng isang tasita at kalahati ng *aceite* at isang kutsarang mantika ng baboy at babayaan hanggang sa maluto.

Lengua estofada (c)

Maglalagay ng mantika sa isang palayok, hahaluan ng mga buong bawang, pa-

minta, isang tasang suka, isang dahong laurel, asin at tubig na katamtaman para sa pagluluto at kapag malambot na ay hahaluan ng klabo at paminta..

Pulpetas de carne

Hihiya ng laman ng baka sa kapal na mahigit sa piso, babayuhing palalaparin ng maso 6 puluhan ng kampit; pagkatapos ay magtadtad ng laman ng hamon, *tocino*, itlog na luto at perehil at ilalagay sa ibabaw ng isang pirasong nabanggit bago papaten ngan namang muli ng isang piraso rin at tatalian ng upang huwag tumapon ang nasa sa loob; igigisa pagkatapos sa mantika; at labinlimang minuto bago idulot, ay lalagiyan ng salsa. Ang salsang ilalagay ay binubuo ng mga pinaghalong *vino blanco*, binusang harena, kaunting *nuez moscada* at pinulbos na kanel.

Manitas de ternera en fricasé

Pakukuluang bukod ang mga hiniwang laman ng baka 6 bulo, at pagkatapos ay maglalagay ng mantika ng baboy sa isang palayok 6 kawali at magmamantika ng bawang at sibuyas na kapag malambot na ay hahaluan ng kaunting harena; makaraan ang ilang sandali ay isasama ang pinakuluang laman ng baka 6 bulo at lalagiyan ng kaun-

ting *especia fina*; at sasabawan ng pinaglagaan ó pinagpakuluan ng nasabing baka ó bulo na sinala at kapagka lutu na, ay babatihan ang salsang tinataglay ng isang burok ng itlog at katiting na katas ng dayap; ang sabaw ay kung ihahalo ay kinakailangan ang kumukulo at ng ang barenang kahalo ay huwag magbutilbutil.

Croquetas (a)

Sa bawa't isang librang laman ó karne ay sasamahan ng pinaghalong perehil, bawang na tinadtad na kapuwa ng pino at ilalagay sa isang kawali; habaluan ng kalahating kutsarang harena at kalahating tasi-tang gatas. Kapag ito'y nababakbak ng kusa sa kawali, ay hahanguin at palalamigin, at magbabati ng dalawang itlog nasiyang itigmak sa nasabing karne bago ilalagay sa mantikang may atayatay na apoy. Anopa't bago lagiyan ó tigmakin ng itlog ang nabanggit, ay bubudburan muna ang paligid-ligid ng binayong tinapay.

Croquetas (b)

Kukuha ng hita ng manok at hamón, sasang-kutsahin sa tubig at asin, pagkatapos ay tatadtaring maigi at lalamasing para ng paglalamas sa ginawang albondigas; matapos ito, ay isasalang sa apoy ang isang kawali ó kazuela at lalagiyan ng isang kutsa-

rang mantika na lalagiyan ng kaunting tinadtad na sibuyas, habaluin at kapag malambut na ay sekus isasama ang mga tinadtad na manok at hamon, kaunting gatas, isang kutsarang harena at asin, habaluin mabuti hanggang magparang pandikit, hahanguin at ilalagay sa isang pinggan at palalamigin. Pagkatapos maisagawa ang mga nasabi at sa unahan, ay magpapakulo ng mantika sa isang kawali, kakamal ng nasa sa pinggan, bubusan ng binating itlog at budburan ng biuayong tinapay - bago memantikaan sa kumukulong mantika, anopa't babayaang wagtaglay ng kulay ginto ang nakababalot na itlog at idudlot ng mainit sa mesa ó dulang ng panaohin.

Empanada de carne

Patitigasan ang karne ó laman ng baka hanggang lomambot; kapag tuyu na ay bubusan ng mantika; magmamantikang bukod ng bawang na hiniwang pahaba na kapag mapula na ay hahanguin at ilalagay sa karneng minamautikaan; pagkatapos ay naglalagay ng kamatis nainalisan ng buto, sa mantikang pinaghanguan ng bawang at pagkaluto'y isasama ang karne, habaluin at lalagiyan ng *especias finas* na binayo.

Pegkaraan ng lahat ng ito, ay gagawa ng masa na paninipisín at titigmakin ng mantika at dito ipaloob ang mga naunang lamang niluto; anopat ito'y kinakailangang tinadtad ó pirasong maliliit) bibilutin ang pinaloobang masa bago huburnuhin. Gayon din bago ipaloob ang karne sa pasabing massa ay palalamigin munang mabuti.

Cabrito (a)

Mamantikaan ang kambeng matapos malinis, at mapagpirapiraso; halauan ng dinikdik na paminta at bawang na nilunaw sa suka at habayaang matirban ng kapatak na salsa.

Cabrito (b)

Matapos malinis at mapagpirapiraso ang kambeng ay ilalagay sa isang kasirola na may kasamaang dinikdik na *especias finas*, dalawang buting bawang at paminta na nilunaw sa kaunting tubig; pagkataspos ay papahiran ng mantika ang kambeng at sa ibabaw nito'y ilalagay ang dinikdik bago iihaw.

Cabrito (c)

Pagkahiwa nito'y patitigasan at magmawantika ng bawang, sibuyas at perehil; ihabalo na kasama ang kaunting dinikdik na *especias finas* doon sa kambeng at lulutuing magkakasama hanggang lumambot at inlagiyan ng kapatak na tubig kung saka li't matuyô.

Caldereta de cabrito

Pagkalinis na mabuti ng kambeng ay mamantikaan sa kawali, kapag namumula na'y habanguin; isusunod ang tinadtad na bawang at sibuyas na habanguin din kung luto na; pagkatapos, sa pinaghangouang mantika nito, ay isusunod naman ang atay

ng kambeng na kung lutu na rin ay habanguin. Matapos maiisagawa ang mga nabanggit ay ibabuhos sa isang palayok ang nalabing mantika; ilalagay ang hinanóng kambeng, mga hiniwáng sibuyas, tubig na kabustuhan at *vino blanco*, bahayaang maluto sa katatagang apoy, at kapag naúgang alabati na ang pagkaluto, ay isasama ang mga dinikdiz, na binubuo ng klabo, siling malaki at stay na mamantikaan. Pabayaan sa banaybanay na apoy hanggang lumambot ang kambeng at luwapot ang taglay na salsa.

Asadura de vaca

Pagpuputulputulin at ilalagay sa isang kasírola, ang laman 6 carne, habaluan ng ilang pirasong *tocino* at kapag nagkukulay na ay bahaluan ng harens hanggang sa magkulay din, bago isasama ang sibuyas zanahoria, patatas at tubig at bahayaang kuluan sa loob ng dalawang oras at saka idudulot.

Conejo (a)

Magbubuhos ng katatagang dami ng mantika sa isang kawali, lalagiyan ng maraming sibuyas na pinirasong malalaki; kapag malambot ng maigi ay isasama ang koneho, titimplahan ng kaunting suka, asin at tubig; pagkatapos ay lulutuin hanggaang matirhan lamaong ng kaunting sabaw.

Conejo (b)

Magmamantika ng bawang at isang pirasong laman ng tinapay na ito'y habanguin pagkatapos ma-

luto; isusunod ang koncho, kaunting suka, dahon ng laurel; hahluan pamayamaya ng mga dinikdik na perehil, bawang, tinapay na minantikaan, kanela, klabo at saka hahayaang maluto.

Conejo guisado

Matapos malinis at maalisan ng balahibo ang koneho, ay pagpuputulputulin at ilalagay sa isang palayok ó kasirola na may aceiteng hilaw, perehil, bawang at paminta, pagkatapos ay lulutuin sa banay-banay na apoy, hahluan ng mainit na tubig at kapag nananggalahati na ang kalutuan, ay lalagiyan ng laurel, klabo, at pulbos ng kanela, gayon din ng *alcaparras* ó hiniwang dayap na magpapasarap sa ginisa.

Guisado de conejo

Magmamantika ng bawang at hahanguiu pagkatapos; isusunod ang kaunting harena na mamantikaang maigi, hahluan ng suka at lulupawing mabuti; ihahalò pamayamiya ang koneho na inasan at tuloy lalagiyan ng dinikdik na klabo, kanela at paminta, at babayaan hanggang lumambot na mabuti ang koneho.

Conejo asado

Pagkaalis ng balahibo at malinis ito, ay bibiyakin ang gawing tiyan aalisad ng laman sa loob at saka tatahijin at isosoot sa duruan at igagapos na maigi ang mga paa; pagkatapos ay papahiran

ng mantika ang paligidligid at saka iibaw; pagkuto'y hahanguin at ilalagay sa isang bandehedo na may salsang may pamintang kahalo.

Conejo á la Morenico

Pagkapiraso nito ay ilalagay sa isang kasírola na may tatlo ó apat na kutsarang *aceite*, asin, paminta, bawang at laurel; habayaang maluto sa loob ng labinlimang minuto at di papahingahan ng paghalo; pagkatapos ay bubusan ng mantika at harena ang pinakasalsa ng lumapot at sa kahulihulihan ay liligiran ng kabuti at pipigaan ng dayap kung idudlot na sa dulang ó mesn.

Liebre asada

Gagawing kaparis ng koneho at pagkatapos ay gagawa ng salsa na atay nito, na dinikdik at niluto sa mantika na may dinikdik na bawang, sabaw at alak, kaunting asin, paminta, suka at pati dugo nito na tiuigiz ng patayin; anopa't mangyayaring haluan ng katitiog na matamis kung ibig.

Guisada de Liebre

Pagpipirapisuhin ng di hubugasan, ilalagay sa isang palayok, hahaluan ng perohil, sibuyas, bawang, kominos at oregano, habaluan ng *aceite*, suka at isang putol na *tocino* na tinadtag ng maliliit, at di bubusan ng tubig at lulutuin sa apoy na atay-atay.

Liebre guisada

Matapos, malinis at inapiraso ang hayop na ito, ay babasain ng *vino blanco*, mamantikaan pagkatapos at pagkaraan ng ilang sandali, ay ilalagay sa isang palayok na may kasamang *especias*, asin at dalawang buting paminta na diuikdik. Ang mantikang nalabi sa kawali ó sarteng pinagmantikaan ay siyang pagmamantikaan ng sibuyas na maliliit na ihahalo sa basa sa palayok, tuloy isasama ang alak na pinagbabaran ng laman ng liebre. Ang paggigisa ay nararapat patagalin ng dalawang oras bumigit kumulang.

Liebre (a)

Pagkatapos mababad ang laman nito sa *aceite* at katas ng dayap, ay mamantikaan sa *aceite*, hahaluin, lalagiyan ng kaunting suka at didikdikan ng bawang, *especias finas* at siling malaki.

Liebre (b)

Pagkatapos malinis ang hayop na ito ay pagputulputulin at di huhugasan; ilalagay sa mantika at sasamahan pagkatapos ng hiniwang pahaba ng sibuyas, na di pakalulutuin ito, lulutoin ang atay ng liebre at didikdiking kahalo ang *especias* at ilalagay sa palayok na kasama ang minantikaang laman ng hayop na nabanggit, at lalagiyan ng kaunting *vino seco* hanggang maluto at lumambot. Anopa't kaiingat ma dumami ang sabaw.

Guisado de cordero

Igigisa sa mantikang may kahalong bawang ang pirapirasong laman ng tupa, pagkatapos ay tatadman ng *hierba buena* at perehil, hahaluan ng *especias finas* at pamayamnya'y magbabati ng isang burok ng itlog at ihahalo dito at saka pipigaan ng katasn ng dayap.

Carnero asado

Pakukulkan sa tubig na may mantika ang laman ng tupa; babaluan ng isa ó dalawang dahon ng laurel at biniyak na dayap; kapag malambot ng maigi ay hahanguin at ilalagay sa isang pariliya at ihaw sa katatagang baga; at kapag natagalang ng kaundi ay ilalagay sa kawaling may isang kutsarang mantika, perehil, bawang at tinapay na durog hahaluan pagkatapos ng ilang buting paminta at tubig na pinaglabisang sa pagpapakulo at babayaan hanggang matirhan ng kaunting salsa.

Gallina en puchero

Matapos magawa at malinis ang inahing manok, ay ilalagay sa isang palayok, pagkaraang masagapan ng espuma ang dito'y pinakukuluang laman ng baka. Kapag ang lahat ng ito'y malambut na; ay hahanguin sa isang pinggan ang mga karne, manok at gulay na ihahalo, bubudburan ng kaunting asin ang manok at saka idudulot.

Gallina con cebolla

Maggigisa ng sibuyas sa mantika ó *focino*, na pinirasong maliliit, at pagmabuti na ang kulay, sy bahanguin at ilalagay sa isang pinggan, isusunod pagkatapos ang nilinis na manok, nguni't kung ang uaroroong mantika ay di sapat ay dadagdagan. Kapanag ito'y luto ng maigi at nagtaglay ng marikit na kulay ay habanguin sa kawali; isusunod gayon din ang harena at maghabanda ng pulang pangulay gaya ng atsuete na lulunawin sa kaunting sabaw at gagawing pipakasalsa, upang dito ilagay ng pataob ang nabanggit na manok na may tocinong taglay; na parang mitsa, nguni't maigsí gaya ng lar. 8; pagkatapos ay lalagiyan ng paminta at katiting na asin, kaisan na't kinakailangan, at makaraang kuluan minsan, ay bibinaan ang apoy upang untuunting majuto at di hahaluan ng napakadaming salsa.

Upang mahustuhan ang paghabanda nito, ay maggigisa ng bukod ng maliliit na sibuyas na tinadtad na maigi, bubudburan ng kaunting asukal at kapag nagbubutilbutil na ng kaundi ay hahaluan ng kaunting sabaw at lulutuing sarili ó bukod at sa oras ng pagdudulot ay sasalain at ibubuhos sa ibabaw ng manok na nakalagay sa isang bandehado at liligirin ng anim na sibuyas na buo at binalukan.

Gallina rellena

Unashin munang ibanda ang relleno na binubuo ng tatlong itlog na luto, *accitunas*, *chorizo*, hamon at *almendras* ó kaya *pasas*. Pagkadtad na maigi at

anahalo ang mga nabanggit ay ipaloloob sa manok na inalisan ng buto at saka tatahin ng upang sa init ng apoy ay buwag lumabas ang *relleno*; pagkatapos ay huhurnchin o kaya ilalagay sa isang duruan at ihaw o kun dili kaya'y mamantikaan sa isang kawali at kapagnamumula ng mabuti at luto na ay idudulot sa dulang o mesa.

Ang ganitong paraan ay magagawa rin sa pabo o sa alin mang may pakpak.

Guisado de pollos y gallinas

Magmamantika ng bawang at sibuyas at kapag wamumula na'y hahaluan ng kaunting barena at saka isasama ang mga pipirasong manok; magdidikdik pagkatapos ng kanelo at klubo na siyang ihahalo at hahayaang kuluan at pamayamiya'y sasamahan - ng isang taling perehil; kung ang manok ay malambut na ay aawatan ng apoy at hahayaan sa darang ng baga hanggang sa oras ng pagkain.

Gallinas cocidas en el puchero

Maglalagay sa isang kasirola na nakapatong sa ibabaw ng isang palayok na pinagpapasintawan, ng aceite, tubig, suka, bawang, sibuyas na tinadtad, maraming paminta at asin; pagkaibaw na mabuti ng manok, ay huhugutin sa pariliya at pipirasubin at bubusan ng pinasingawan sa kasirola at saka kanin.

Guisado de gallina

Magmamantika ng bawang at kapag mapola na

ay isusunod ang kamatis na tinadad at inalisang ng
buto at katas, *especies finas* at gigisahin mabuti bago
isasama ang manok at titimplahan ng asin at saka
hahaluin. Pamilyamiya'y lalagiyan ng kaunting tubig
upang may pagkalutuan at pababayaang kuluhan hang-
gang lumambot at matirhan ng kaunting salsa.

Gallina estofada

Pipili ng isang mabilog at matabang manok,
bihimulmulan at susalabin, aalisang ng mga laman sa
loob at mga buto sa pamamagitan ng isang mata-
lim na kutsiliyo; pagkatapos ay maghahanda ng ti-
nadtad na pino ng laman at taba ng bulo ó bakang
sariwa ó kaya'y ng baboy at *tocino* na magkasindugan;
gayon din ng isang putol na hamong hilaw na ti-
nadtad din, kaunting laman ng tinapay na pinalam-
bot at pinatiti, isang dampot na sibuyas at perehil
na kapuwa tinadtad. Matapos paghaluin at magka-
masamasa ang mga nabanggit, ay ipaloloob sa ma-
nok at tatabin ang lahat ng hiwa ó biyak na tina-
taglay ng sa ganitong paraa'y buwag sumabog ang
nasa sa loob.

Pagkaraang maisagawa ang lahat ng ito, ay mag-
tutunaw sa isang kasirola ng 250 gramo na tinadtad
ng *tocino*, ilalagay ang manok at pababayaan sa apoy
hanggang magtaglay ng mamulamulang kulay ang
boong paligidligid ng balat. Pagkatapos nito ay sasa-
mahan ng isang sanggang perehil, isang pusong ba-
wang, isang dakot na kabuting tuyó, isang kamatis
na malaki na piniraso ng apat na bahagui, ilang
especies at sa katapustapusa'y hahaluan ng doiswang

pasyung malinis ng bulo ó baka at bahayaang maluto sa loob ug dalawanpung minuto. Ang lahat ng ito'y matapos maisagawa, ay bubusan ng isang basong *vino blanco* at sa unang pagkulo, ay tatabunan ang palayok ng abong mainit hanggang umabot sa gawing liig nito; tatakpan pagkatapos ng isang pinggan na may tubig at pagkaraan ng tatlo ó apat na oras baógo kumulo, ay ihahalo ang mga labinlimang sibuyas na maliliit at isang malaking zanahoria na pinutol, anopa't patuluy din ang pagpapakúlo hanggang malutong mabuti.

Pagkatapos ng lahat ng nabanggit, ay habanguin ang manok at patititiin at saka ilalagay sa isang bandehado na ligid ng gulay na taglay, bubusan ng sabaw na pinaghanguan matapos maalisan ng linab ó inantika at tuloy sasangkapan ng mga iba pang pangpalasa.

Gallina dorada

Matapos maluto sa isang palayok na nasasangkapan ng asin, paminta, *especias* at sibuyas ang manok, ay babalutin ng *tocino*, ilalagay sa duruan at iihaw sa atayatay'na baga; kapag nangangalahati na ang pagkaluto, ay aalisin ang *tocino* na naka-babalot upang yaon ay magkaroon ng mabuting kuyay, papahiran ng binating burok ng itlog at kapag idudulot na'y sasamahan ng kanel'a't ásukal.

Guisado de gallina

Pegkalinis na mabuti ng manok ay pagpipirasuhin at igigisa sa perekil, sibuyas na tinadtdad at

bubusan ng kaunting sabaw; kapag lutu na ay lagiyan ng kaunting suka at alak na mabuting kiyas; titimplahan ng *especias* at lalagiyan kailan mat-kakailanganin ng *acederas*, at kaunting gulay.

Capon en escadrón

Maglalagay ng mantika sa isang kawali na may kahalong maraming sibuyas at perehil na tinadtad at kapag lutu na ay ilalagay ang capon at hahaluin ng kaunti, pagkatapos ay ilalagay sa isang palayok na may kaunting tubig, ilang buting bawang, dalawang dahong laurel, paminta, kanela at klabo, asing kabustuhan at kapag malambut na ay hahanguin. Bago idudulot ay magtutusta ng tinapay, babayuhin at ibubudbud at saka pakukuluhan ng kaunti.

Tortilla de riñones

Kukuha ng bato ng baka 6 bulo, aalisan ng bumabalot na lamad at liliising mabuti ang loob; pagpipirapirasuhing maliliit; maglalagay ng mantika sa kawali at kapag kumukulu na ay ihuhulog ang nabanggit na bato, lulutuin sa apoy hanggang matigang ng kaunti, pagkatapos ay bubusan ng tinunaw na mantika at biglang hahanguin at bubudburan ng tinadtad na sibuyas at perehil. Makaraan mai-sagawa ang lahat ng nabanggit, ay magpapakulo ng mantika sa isang kawali na isandaang gramo ang dami, lalatagan ng binating sampung itlog at dito ipaloloob ang batong hinango.

Higado de ternera en biftec

Ilalagay sa mantika ang ilang pirasong atay ng baka, pabalayanang limang minuto bago bibilingin at lima rin bago ulitin, pagkatapos ay ilalagay sa init na bandehado na may mantika, perehil, asin, paminta at kaunting tinadtad na sibuyas na mura at kung innakalang dapat ng lagiyang ng suka o katas ng dayap ay lalagyan.

Higado de ternera á la campesina

Matapos mamitsahan ang atay ng baka, ay pakukuluan ó lulutuin sa tubig na may halong paminta asin at laurel; nararapat patagalin sa dalawang oras at kalahati at makaitlong bibilingin ó hahaluin sa paggigisa.

Higados de gallina fritos

Pagkalinis na mabuti ng mga atay ng manok ay gigisahin at pagkatapos ay babalutin ng harena, babatihau ng itlog at mamantikaang parang impanada at saka ilalagay sa isang pinggan at kung idudulot na ay lalagyan ang paligidligid ng biniyak na dayap.

Sesos á la mayonesa

Pagkabanli ng utak at malinis ay palalamaigin, ilalagay sa isang bandehado, na may letsugas at ilang pirasong itlog ns luto, at sa ibabaw ay ibobuhos ang salsa mayonesa.

Sesos en ensalada

Matapos magawa ng gaya ng nabanggit, ay i.a. lagay sa isang pinggan ó bandeado, liligiran ng letsugas at itlog na buo at sa oras ng pagdudulot at bobusan ng salsa mayonesa. Tingnan ang lar. 9.

Pollo

Maglalagay ng mantika sa kawali, mamantikaan ang bawang at laman sa loob ng sisiw, pagkatapos ay hahanguin, isusunod ang *especias finas* at lalagyan ng tubig at kapag kumukulu na ay ilalagay ang sisiw at hahayaang kuluan, isasamang didikditin ang hinungdong laman sa loob at hahayaan hanggang lumapot ang salsa at lumambot ang sisiw.

Guisado de pollo

Ilalagay sa isang kawali ang mantika at behaluan ng bawang, kaunting sibuyas at katiting na perehil; pagkatapos ay isasama ang pinirasong sisiw, hahaluin at saka bubusan ng tubig hanggang lumambot.

Bago idudulot sa mesa ito, ay babatihan ng dala-wang burok ng itlog at kaunting mehorana at hahayaang maluto at lumambot ang sisiw.

Pollos con tomates (a)

Magmamantika ng maraming kamatis na ipalisan ng byto at tinsadtad, isusunod ang sibuyas at kapag

nalulutu na ay ilalagay ang sisiw, at bubusan ng mainit na tubig hanggang lumambot ang niluluto, iingatang babantuan untiunti ng tubig kung natutyan hanggang sa malutong mabuti ang sisiw at matirhan ng katatagang dami ng salsa.

Pollos con tomates (b)

Kapag mainit na ang mantika ay igigisa ang tinadtad na maliliit na bawang, at kapag nangangamuy na ay isusunod ang kamatis na tinadtad din at inalisan ng balat at saka asin, kung ang lahat na ito ay gisá na, ay ilalagay ang pinirasong sisiw at hahaluan ng tubig na mainit upang lumambot at sa katapustapusa'y bubudburan ng kaunting niligis na paminta.

Pichones (a)

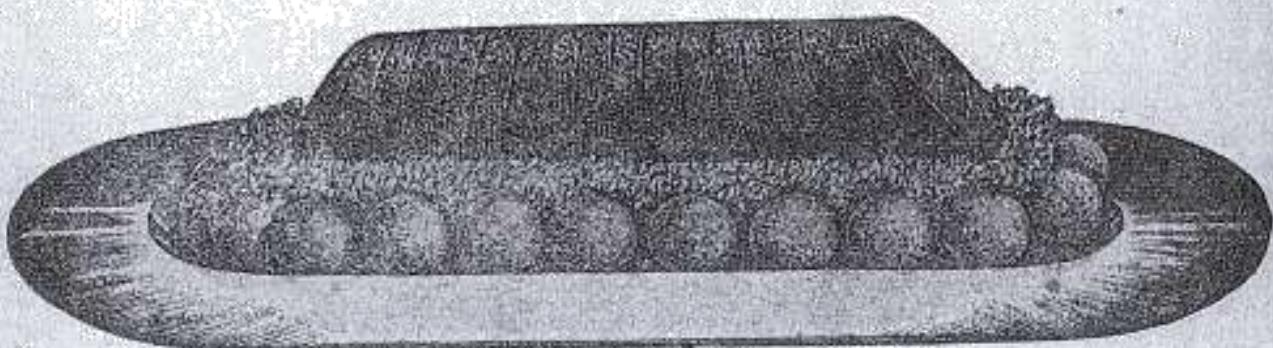
Ilalagay ang nilinis na pitson sa palayok na may tubig at asin lulutuin at hahaluan ng *especias finas* at kapag malambot ng maigi ito ay bubusan ng mantika hanggang matirhan ng katiting na sabaw.

Pichones (b)

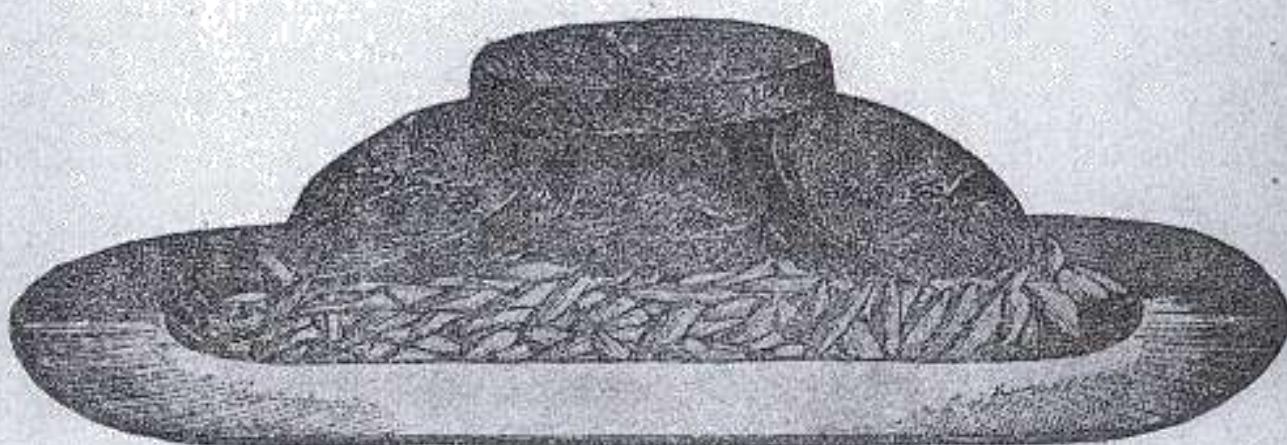
Ilalagay sa isang kawali ang katatagang dami ng mantika, pagkatapos ay huhulugan ng kapirasong tinapay, mga atay ng pitson at ilang buting bawang, kapag lutu ng mabuti ay hahanquin at ibubukod. Sa nalabing mantika, ay ilalagay ang pinirasong pitson, hahaluan ng kapatak na *vino blanco*, kapag



Larawan (III) Aniyo ng *Rosbif* matapos mahiwà at mamitsahan.



Larawang (VI) Ang aniyong tinataglay ng lutuing COCIDO EN PEREJIL, matapos maisaayos sa pinggang kinalalagiyan.



Larawang (VII) Aniyong tinataglay ng lutuing BIF-TEC CON CEBOLLAS, matapos maisaayos sa pinggang paglalagiyan.

ito'y nagkukulay ng maigi, ay sasamahan ng kaunting tubig upang lumambot

Makaraan ang ilang sandali ay didikdikin ang hinanggong bawang tinapay at atay na may kahalong kaunting pulbos ng kanela at pamintang ligis, at saka lulunawin sa tubig na ihabalo pagkatapos sa nasa sa kawali at pakukuluan hanggang lumambot na mabuti.

Pichones (c)

Maglalagay ng mantika sa isang balanga ó kawali na kapag mainit na'y huhulugan ng dalawa ó tatlong buting bawang at ilang pirasong tinapay na kapag nagtaglay na ng mabuting itsura ay hahanguin; pagkatapos ay isusunod ang pitsong buo ó piniraso, pamumulahin sa mantika, hahaluan ng kaunting paminta at katiting na klabo at saka sasabawan ng tubig na mainit; kapag kinukulnan na ng ilang sandali, ay isasama ang mga hinanggong bawang at tinapay na dinikdik na mabuti at nilunaw sa kaunting tubig na mainit, asin at hahayaang maluto hanggang lumambut na maigi.

Pichones á la catalana

Matapos mahimulmulan at malinis at mapagtali-tali ang apat na pitson, ay ilalagay sa isang kasirola na kalakip ang mga latman sa loob; lalagiyan ng kaunting mantika ng baboy ó baka at dalawandaang gramong tabang inasnan na pinagputolputol ng maliliit; ilalagay pagkatapos sa apoy upang lutuin ang mga nasabing pitson ó inakay ng kalapati sa loob

ng walo ó sampung minuto; bahaluan pagkaraan ng dalawa ó tatlong sibuyas na tinadtad at isang sa ngang perehil; lalagiyan ng asin at saka hahaluin, hanggang matuyutuyu ng kaunti; tatakpan pagkatapos at tatabunan ng abong mainit, lalagiyan ng baga sa ibabaw at habayaang maluto sa ganitong kaparaan ang mga pitson at manakanakang bibilingin.

Matapos na mahango ang mga ito, ay pagtataliin ilalagay sa isang bandehado at liligirin ng mga isnangkap na gulay at bubusan ng sabaw na pinaghanguan matapos maalisan ng linab ó mantikang tinataglay.

Pichones á lo marqués

Matapos mapili ng boong ingat ang mga pitson ay papahiran ng katas ng dayap; iluluto ng bahagiya sa mantika na di babayaang magtaglay ng malabis na kulay; pagkatapos ay ilalagay sa isang kasirola na may kalakip na *tocino*; ibubuhos gayon din sa ibabaw ng niluto ang pinaghanguhang mantika; lalagiyan ng mga hiniwang *tocino* at saka tatakpan at kapag malambut na ay iaayos sa isang bandehado, lalagiyan sa pagitan ng sugpong ng hipong uluhang luto at lalakipan ng salsa Tingnan ang lar. 10.

Perdices estofadas

Matapos malinis at maalisan ng laman sa loob ang mga pugo ay ilalagay sa pariliya at iihaw, pagkatapos ay ililipat sa isang kasirola na may *aceite*, perehil, dahong laurel, asin, hiniwang dayap ó suba bawang at tubig ó alak. Kapag inaakalang luto na

ang mga nabanggit ay Nawatan ng gatong at halagay sa isang bandehado, kalakip ang mga isinangkap.

Perdices á la catalana

Pagkalinis ng mga pugo ó ng alio mang may pakpak, ay paloloban, matapos maalisan ng laman sa loob, ng mga ibong pinalooban ng mga tinadtag na laman at taba ng hamon ó kun dili kaya ng baka at baboy na ginisang na una; tatahin upang huwag lumabas ang rellenong mga ibon at mainitikaan ng bahagiya sa *tocino*; pagkaraang magawa ito ay iluluto sa kawali ó kasirola na may kaunting tubig, asin, paminta, ulo ng klabo at laurel. Pagka may limang minuto ng kinuukuluán, ay habaluan ng salsa na binubuo ng harenang tustado, binating mga itlog at kaunting sukang may kabalong kapatak na tubig at hahayaang kuluan hanggang lumapot ang sabaw.

Perdices a la americana

Pagkaraang maihanda at malinis ang mga pugo ay paloloban ng taba ng baka, kaunting asin og ligis at tatlo ó apat na butil na paminta. Matapos mainitikaang maigi sa *aceite*, ay lalagiyan ng kaunting tubig na may asin, hanggang matakpan nito ang mga pugo, at hahayaan kumulo ng kumulo hanggaog sa matuyo ang tubig na tinataglay at kapag mainitikaan ng maigi sa sariling mantikang lumalabas ay lalagiyan ng salsa na binubuo ng binating *cuartillo* na gatas dalawang burok ng itlog at dalawang *onza* na sikulating giniling na pino.

Ang lutuing ito, y idinudulot ng mainit.

Perdices de regalo

Lulutuin ito sa tubig na may kahalong asin, sangga ng *tomillo*, laurel, bawang at pamintang buo; pagkatapos ay sasalain ang sabaw ng upang magwaglit ang mga isinangkep na sangga at ibp; gigisahin sa mantika ang mga hinanggong pugo at kapag kamukulu ng maigi ay ihahalo sa salsa ng itinaas ng bukod, binubuo ng mga binating itlog, harrenang tinusta, katas ng suha at sikulate, anopa't ang dami nitong dalawang nabanggit sa huli, ay sa bawa't isang pugo ay ang lahat ng katas ng isang suha at kalabating *onza* ng sikulate ang ihahalo. Pagkaraang makuloan ito sa loob ng labindalawang minuto ay hahanquin at idudulot.

Pichones en salsa

Matapos maalisan ng laman sa loob ang mga pitson, ay ilalagay sa mantika hanggang mamulang maigi, hahaluan ng kaunting kamatis, babantuan ng tubig at dalawang tasitang sabaw; didikdikin ang mga inalis na laman sa loob na may kalakip na *especias*, bawang at lamang binayo ng tinapay; lulunawin ang mga ito sa sabaw bago ibubuhos sa mga pitson at hahayaang kuluang sandali.

Patos con nabos

Maglalagay sa isang kawali o kasirola ng isang pirasong *tocino*, sabaw ng putsero, perekil sibuyas na tinadtad, mga klabo at laurel, ilalagay dito ang pato, matapos malinis at maalisan ng bituka, at ha-

hayaang maluto; gagawang bukod ng salsa na mi-oangtikaang nabo, *vino blanco*, harena, klabo, pamin-tang buo, isang sibuyas na tinadtad, psrohil at sabaw ng nilulutong pato at siyang isasama bago kanin.

Pavo estofado

Upang magdudulot ng lahat ng mga bagaybagay na kinakailangan ang lutuin ito, ay nararapat pumili ng malaki at df lubhang katandaan ng hayop na tinutukoy. Pagkalinis na maigi at masalab ang isang pabo, ay hahatiin ng dalawang bahagi; paghibiwalayin ang dalawang hita sa kiwasusugpungan; mimit-sahan sa kalamnan at saka tatalian. Puputulin pag-katapos ang patindig ng katawan na nagagawi sa sikmura, pipirasuhin ng dalawang bahagi, mimitsahan ang gawing pitso at titimplahan ng asin at paminta.

Makaraang maisagawa ang ganitong mga kaparaanan, ay magtutunaw sa isang palayok ng 300 ó 400 gramo na *tocino* na tinadtad ó kaya ng katatagang dami ng mantika sa lugar ng nabanggit; ihuhulog ang mga pinirasong laman ó kaya ang mga hita, patindig ng katawan, sikmura, liig mga paa at kikin ng pabo; hahayaang mamula sa loob ng dalawanpung minuto sa atay-atay na apoy, hahaluing maminsan-minsan; sasamahan ng isang pirasong buto ng hilaw na hamon, *especias*, isang *zanahoria* at sa kahulih-liha'y isang pasang nilinis ng bulo. Ang patindig ng katawan sampu ng sankap na gulay, ay nararapat ilagay sa ilalim ng palayok ó marmita; ang gawing dibdib ó sikmura ay sa ibabaw, at sa paligid nito'y ang mga hita at ibang bahaging nalalabi na lalakipan ng

basmu. Gayon din ang sikmura ó pitso ay nara-
rapat balutin ng malalapad na hiwa ng *tocino* at bu-
bosan ang lahat ng nalululan sa palayok ng *vino
blanco*, at kaunting *aguardiente* hanggang umabot sa
iskatlong bahagi ng taas ng pagkakasalansan sa pala-
yok ng mga lamang nabanggit ng pabo.

Pagkatapos mapakuluan ang lahat na ito, ay ilal-
lagay sa init ng abo na tatabunan hanggang uma-
bot sa kalahati ng taas ng palayok; tatakpan ng
isang papel at sa ibabaw nito'y ilalagay ang pinggang
may kaunting tubig at pabigat upang sa ganitong
paraa'y lumapat na maigi.

Makalipas ang tatlong oras ng pagkulo; ay hu-
bulugan ng tetlumpu at anim na sibuyas na hilaw
at hahayaang kuluan ng kuluan ng banayad.

Sa oras ng pagdudulot ng lutuing ito, ay pati-
titiing mabuti ang mga hita at sikmura ng pabo;
ilalagay sa isang bandehado na nasa ibabaw ang na-
sabing sikmura sa mga hita at sa paligidligid ay
ang mga ibang bahagi kalakip ang mga sibuyas; sa-
salain pagkatapos ang sabaw,inalisan ng taglay na
linab; hahaluan ng ilang kutsara ng salesang kamatis
at kaunting tinunaw na mantika bago ibubuhos sa
nasa sa bandehado.

Apretada

Maghihiwa ng katatagang laki ng laman ng baka
at baboy, gigisahin sa mantika na may kahalong sibu-
yas na hiniwang malalaki, kamatis, papas, at siling ma-
laki na inalisan ng buto; lalagiyan ng katatagang demí
ng sabaw at hahayaang lumambot ang mga karne,

bahaloan ng paminton, asin at binayong tinapay, kapag inaakalang lutu na at malatambot pati ng papas at sili at malaput na ang salsa ay bahanguin.

Ang laman ó karne ay kinakailangan na nasnang bahagiya bago iluluto.

Guisado de carne con patatas

Patatalaban ng kaunting alat ang laman ó karne bago gigisahin sa mantika na may kahalong bawang; kapag inaakalang nangangalahati na ang kalutoan ng karne ay saka isasama ang papas na pinag-apat na putol, lalagiyan ng kaunting sabaw ng putsero at hahaluan ng paminton, isang dahong laurel at binayong tinapay at hahayaang hanggaang lumambot ang karne at lumaput ng unti ang salsa.

Menudo

Pagpipirapirasuhin ng maliliit ang mga laman sa loob, gaya ng puso, kikin atay ng manok ó baka; maggigisa ng sibuyas na kapag nagkakaron ng kulay, ay isasama ang mga hiniwang nabanggit na laman sa loob; titimplahan ng kaunting *mantequilla* at hahaluin; pagkatapos ay bubusan ng kaunting sabaw ng putsero at hahayaang lumambot sa banayad na gatong. Kapag nangangalahati na ang kalutoan, ay isasama ang mga hinimay na garbanzos, papas na hiniwang maliliit na parisukat at gisantes; lalagiyan ng bahagiyang asin at saka hahayaang lumambot ang mga laman sa loob, sampa ng mga isinangkap.

Adobo

Pipirasuhin ng katatagang laki ang laman ng baboy o baka na may kahalong taba at laman, patitigasan sa kaunting tubig at suka na may asin at dinikdik na bawang, bahayaang matuyo at labasan ng mantika. Kung ibig magtaglay ng sabaw, ay maglulunaw ng atsuete sa tubig na siyang isasabaw at bahayaang kuluan sandali bago hahanguin.

Filete relleno

Kokuba ng laman og baka hihiwaan sa isang gilid at palolooben ng tinadtad na karne na parang albondigas, taglay ang mga sangkap na dapat isama ayon sa kagustuhan ng tagapagluto; pagkatapos ay tatahin upang buwag lumabas o sumabog ang nasalsalooob. Ilalagay sa isang kawali na may mantika, lalagiyan ng kaunting sabaw at bahayaang maluto at magkulay, pamiyamiya'y ilalagay ang mga dahong laurel at ilang zapahoria na pinagputolputol ng papahaba, ilang hiniwang sibuyas at asing nauukol at lulutuin hanggang lumambot.

Rifiones con tomates

Patitigasan sa tubig na may asin ang mga batong baka o baboy at kapag malambut na 'ay pipirasuhing paputol, gigisahin sa mantika na may maraming kamatis at pagkatapos ay lalagiyan ng sabaw ng putsero o tubig na mainit, pakukuluin at bahayaang maluto hanggang matuyo ang sabaw at martihan lewang ng kapatak na salsa.

Riñones en ajo de pollo

Magnamantika ng laman ng tinapay at hahanguin pagkatapos ay didikdikin; sa mantikang pinaghanguan, ay ihuhulog ang mga biniyak na bawang, habaluan ng perehil na tinadtad at habaluin na dititingangin; isasama pagkatapos ang mga hiniwang pabilog na bato ng baboy ó baka, matapos mapaku-luan sa tubig na may asin, titigan gin ng bahagiya, ibubuhos sa ibabaw ang binayong tinapay na niludaw sa sabaw upang lumambot at may pagkaiutusan at tuloy pipigaan ng kaunting dayap bago habanguin at idudulot sa mesa ó dulang.

Tortas de hígados

Tatadtaring maliliit ang atay at habaluan ng *tocino*, sibuyas at perehil na kapuwa tinadtad di-asin, dinikdik na paminta at klabo; babalutin pagkatapos ang pinagmasang ito ng paniyupaniyuhan tabang bumabalot sa paligidligid ng bituka ng baboy, ilalagay sa isang kawali ó *cazuela* na may kaunting mantika at lalagiyan sa ibabaw at ilalim ng apoy sa tagal na isang oras at kalahati humigit kumulang upang lumambot na mabuti at maluto. Anopa't ang luquing ito'y maaring gawin sa lomo ng baka sa lugor ng nabanggit, datapuwa't di sasamahan ng sibuyas at papalitan ng bawang at hahayaang matagal ng kaunti sa apoy, di gaya ng atay.

Carl (a)

Magtatadad ng sibuyas at ibahalo sa mantika hanggang lumambot at magkulay; hahaluan ng isang kutsarang *polvos de cari*, hahaluin lagi na ng kutsara at kapag ang mga nasabing pulbos ay lunaw ng maigi ay babantuan ng isang tabong tubig at isang basong gata.

Ang sisiw mga hipon o yaong mga ihahalo ay lolutuin dito at habayaang kuluhan ng kuloan hanggang matirhan lamang ng may mga isang basong sabaw at pagkatapos ay lalagiyan ng kalabating kutsarang dayap.

Carl (b)

Ilalagay sa isang palayok ang mga bituka at goto ng baka o kaya buntot, habayaang kuluhan ng kuluhan hanggang lumambot, sasamahan ng talong, sitaw, bataw at iba pang gulay na ibigin; pagkatapos ay maglalagay sa kawali ng mantika at gigisahin dito ang mga lamang nasa sa palayok; maglulunaw ng atsuete sa sabaw na pinaglagaan ay siyang isasabaw; hahaluan ng dioikdik na magkasing dami na bigas at maning-binusa; titimplahan ng kaunting asin at habayaang kuluhan hanggang lumambot.

Ang sawsawan nito ay maggigisa ng bagoong na alamang na may katiting na nilunaw na atsuete upang magtaglay ng kulay.

Tinola

Lilaising malig ang manok, sisiw o kapon; pag pipirapirasuhin ng katatagan laki; ang gawing hita at pakpak ay di sisirain at buong lilinsarin sa mga sugpungan. Pagkatapos ay maglalagay sa isang kawali o sarten ng mantika et hulugan ng ilang dinikdik na bawang na kapag nangangamuy na, ay isusunod ang mga pimirasong manok, babaluing ma-butí, subali't di lulutuing lubha sa mantika na kinatalagian; makaraang maiisagaws ito, ay hahanguin at ililipat sa isang *caldera* o palayok, bubusan ng katatagan dami ng tubig at hahayaang maluto sa atayatay na apoy. Kapag malapit ng maluto, ay samahan ng hiniwang katatagan ng papas matapos matalupan at hahayaang lumambot at sa katapusta-pusa'y titimplahan ng kaunting asin bago hahanguin at idudulot.

Carne asada

Pipili ng lamang malambot ng baka, gaya ng lomo, pipirasuhing manipis at katatagan ang laki, ilalagay sandali sa kawaling may kaunting mantika at toyò, at kapag napapawi na ang mapulang kulay na tinataglay ng nasabing laman ay hahanguin at ilalagay sa isang pinggan at pipigaan ng dayap.

Picadillo

Magtataadtad ng laman ng baka at gigisahin sa mantika na may ilang buting bawang at sibuyas na

tinatda, bahajuin hanggang lumambot ng babagiya; pagkatapos ay maghibiwa ng papas na pagpipirapira-suhing maliit na parisukat at ihahalo; lalagyan ng sabaw, kaunting asin at pamintang ligis at hahayaang kuluuan et maluto ang papas bago hahanguin. Sa lugar ng papas ay mangyayaring palitan ng upo kung sakali't napapanahon.

Jamón cocido (a)

Pagkaputol ng paa ng hamon, ay ibababad sa tubig sa loob ng dalawang oras, anopaat minsang magbahalili ng tubig, lilinisin ang mga dumì; ilalagay sa isang taliyasi na may tubig, gagatungang mabuti; kapag inaakalang luto na ay hahanguin, babakbakin ang balat at ilalagay sa ieang kawali na may isang boteng *vino blanco*, kaunting asukal, laurel, kanelia at klabo at hahayaan hanggang matuyo.

Jamón cocido (b)

Matapos mababad sa tubig na malamig, ito ay babalutin sa kpirasong basahan bago pakukuluuan sa isang taliyasi na may tubig, alak, sibuyas at laurel. Pagkaraang makuluuan sa loob ng lima ó anim na oras, at kapag maakalang luto na, ay hahanguin ang hamón, palalamigin, aalisán ng balat at bubudburan ng asukal bago dadaadan ng siyansing ibinaga ayon sa kaibigan ng kumaksin

Jamón asado

Kung malinis na at mababad ang hamón ay ilalagay sa isang pasó na may sibuyas, laurel, at *vino blanco* at ha-

hayaang mababat sa loob ng isang araw, tatakpang maigi ng upang huwag simingaw at pagkaraan nito'y hahanguin ang hamón at ilalagay sa isang duruang malinis at iihaw, babasaing maminsanminsan ang paligidligid samantalang nasa sa baga ng pinagbaba-ran; kapag inaakalang luto na ay hahanguin, nalisang ng balat at bubudburao ng tinapay 6 kaya asukal kung ibig

Salchichas

Pipili ng mabuting kiyas na laman ng baboy at taba; tatadtarin kapuwa, titimplahan ng asin, paminta, kanela, klabo, kaunting oregano at *cominos* na paraparang tinusta at kaunting pamintang durog; pagkatapos pagmasahing unabuti ay babayaang ilang sandali 6 isang araw bago isisilid sa tuyung bituka ng baboy.

Kung ibig maingatang matagal ay babanban at hahayaang sandali sa hurdó.

Salchichas ordinarias

Upang maihanda at maisagawa ito, ay kukuhang isang kilogramong laman ng baboy sa gawing liig at kaisang dami ng tabang sariwá, tatadtaring maliliit, hahaluan ng ilang kutsarang tubig na malamig; titimplahan ng asin at *especias finas*, pagkatapos ay isisilid sa bituka ng baboy na nilinis at pinatuyo makaraang mamasang maigi ang tinadtad.

Kung matapos maiśilid na, ay tatayashin ang haba saka pupunggusin ang magkabilang dulo at puputulin; bago iluto ay hahayaang kalahating araw

ó labindalawang oras na nakalantad sa pook na nahahanginan.

Salchichón

Kukuha ng laman ng baboy na apat na bahagi at isa ng taba, tatadtaring maliliit at mamasshin, babaluan ng katatagang dami ng buong paminta at kaundi ng dinikdik, at nain.

Makaraan ang dalawang oras, ay isisilid sa malaking bituka na malinis at basa ng kaunting *vino blanco*; pagsusumikapang sisikkin at puputulin sa katautamang haba, bago paasuhan at ilalagay sa pook na nahahanginan.

Salchichón crudo á la Italiana

Pipili ng laman ng baboy sa gawing likod, aalis ng litid at mga tamad; kukuha pagkatapos ng tabang maputi sa daming isang bahagi nito at dalawa noon; tatadtaring maigi at titimplahan ng pamintang ligis at buo at nitro ó salitreng durog, subali't huwag napakadami ng asing ihahalo upang ang salchichon ay huwag paalat.

Pagkatapos ay babalutin sa basahan at isasabit upang tumiti sa boong sangaraw; makaraan ito, ay isisilid sa malinis na bituka ng baka, daduruin ng ispile upang lumabas ang hanging nabibinbin sa loob, sisiksiking mabuti at saka tatalian ang magkabilang dulo at bababarín sa maalat na tubig sa loob ng walong araw. Makaraan ito, ay kukunin at patititiin, ibibitin sa asulian [hanggang matuyo ang pinagsiglang bituka; pagkatapos ay ilalagay sa isang pook na naha-

hanginan at tuyo at sa loob ng dalawang buwang magawa ito ay saka kakaniit ng hilaw ang nasabing salchichon ng putolputol.

Salchichón de Lyon

Kukuha ug walong librang baboy at apat ug lamang malambot ng baka; aalisan ng mga litid at pagpúputulputuling maliliit; titimplahan ng asin, pamintang ligis, 15 adarmes (1) na nitro ó salitreng pinulbos; babayuhing untiunti sa isang malinis na lungsong banggaong maguing pasta at ilalagay pagkatapos sa isang kamaw. Matapos maisagawa ito ay bahalaan ng isang dakot na pamintang buo at tatlong librang *tocino* na pinaghiwahiwa ng maliliit at pariskat; mamasahing maigi at saka ilalagay ó isisilid sa malalaking bituka ng baka anopa't sisiksiking mabuti at duduruin ng ispile upang sumingaw ang hangin nasa sa loob bago tatallang mahigpit ang magkabilang dulo.

Pagkatapos ay ilulubog sa isang barang tubig at asin na may halong alak at ilang mababangong damo, gaya ng laurel, *romero* at ibp, hahayaang matagal sa loob ng walong araw na panay bago kunkuning at papahiran ang paligidligid ng latak ng alak at isasabit upang mahanginan ilang araw at matuyo.

Sa katapustapusa'y babalutin ng palara at ilalagay sa pook na nahahaninan ng bahagiya at pagkaraan ng dalawang buwan sa ganitong kaparaaan, ay mangyayaring kapin ng hilaw.

(1) Ang isang adarme ay katimbang ng 175 centigramong bigat.

Salchichón de Bolonia

Titimplahan ng asin at kaunting salitro matapos malisan ng mga litid at balat ang sampung librang laman ng baboy na tinadtad na kasama ang dala-wa't kalahati ng tabang puti; babayuhin ito at unti-anti sa isang lusong hanggang maging itsorang masa sasamahan ng buong paminta at dalawa ó tatlong librang taba na pinagpirapiraso ng maliliit at parisukat ilalagay pagkatapos sa isang malinis na basahan at isasabit hanggang kinabukasan upang tumiti. Matapos maisagawa ang lahat ng nabanggit ay maglipis ng mga pantog ng baboy at dito isisilid ang *salchichón* at sisiksiking mabuti at duduruin ng ispile upang lumabas ang nasa sa loob na hangin; tatalian sa pinakabunganga, at saka bababarín sa maalat na tubig sa loob ng sampa ó labindalawang araw, bago hahanguin at isasabit sa asuhan ng apat ó limang araw. Pagkaraan nito, ay ililipat sa pook na nauukol nguni't bago kakanin ay lulutuin muna sa apoy sa tagal na tatlo ó apat na oras ayon sa kapal ng biwang tinataglay.

Salchichón de Vich

Pagkapili ng mabuting kiyas na laman ng baboy ay tatadtarin at sasamahan ng taba ng tinadtad din, titimplahan ng asin, kanela at paminta; didikdikin hanggang maging tila pasta, ilalagay sa isang kamow at mamasahing maigi sa loob ng isang oras; bubusan ng kaunting *vino blanco* ó *Jerez* at pababayaan hang-

gang kinabukasan. Pagkatapos ay isisilid sa mga bituka ng baka na nilinis at pinatuyo, tatalian sa habang kinakailangan, dudaruin ng sumingaw ang hangin sa loob at pagpuputulputulin at ilalagay sa bilao ó kaya'y tatakpan ng basahang bago lalagiyan ng pabigat at hahayaan sa loob ng dalawampu't apat na oras sa gayong anijo sa pook na nahahanhanginan. Makaraang maisagawa ito, ay isasabit na sa loob ng dalawang buwan ay mangyayaring makain ng hilaw at malamig. Ang iba'y naghahalo sa pagtitimpla ng nitro upang huwag nawala ang tinataglay na kulay ng laman at ang iba namasy bukod sa binahaluan niyon ay inilalagay pa sa asuhan sa loob ng dalawa ó tatlong araw upang matuyong mabuti.

Chorizos

Magtataadtad ng karne, habaluan ng ilang kutsrang suka (ayon sa dami ng laman ó karne) oregano, asin, siling malaki at bawang, pag-iingatang lumabis ang isa't isa; mamasahing mabuti at hahayaan sa boong sang araw; pagkatapos ay ipaloloob sa bitukang tuyo ng baka at paaasuhan.

Chorizos de Extremadura

Kukuha ng walang librang laman ng baka at baboy, sasamahan ug lima ng taba at saka tatadting pino; titimplahan ng asin, pamintang durog, paminton, ilang buting bawang na dinikdik; lalamsing mabuti hanggang magkasamasama at hahayaan sa loob ng dalawampu't apat na oras. Makaraan

ito, ay isisilid sa bitukang malaki ng baka at tatalian sa bawa't habang ibigin na aniyong kuwintas at saka isasabit sa asuhan, pagkatapos ng ilang araw ay ilalagay sa pook na nabahanginan. Ito'y idinudulot ng luto sa mesa ó dulang sa oras ng pagkain.

Morcillas.

Kukuba ug bawaang binusang *cominos*, paminton at asin didikdiking mabuti at hahaluan ng kaunting pamintang ligis gayon din, dadamihan ng kaunti ang paminton upang magkakulay na mabuti ang morsiliya, pagkatapos ay ihahalo at mamasabio sa dugo ng baboy at mantika; isisilid sa bituka, dudoroin ng isipile upang tumapon ang nakukulong na hangin at sasangkutsahin bago ibibitin at paaasuhan.

Morcillas de carne

Upang maisagawa ito, ay magtataadtad na mabuti ug isang kilogramo na laman ng baboy, isa ng baka na inalisan ng lamad, isa't kalahati ng tabá at kalahati ng atay ng baboy; pagkatapos ay babayubin hanggang sa madurog at imaging parang pásta: titímplahan ng asin, *especias*, pamintang dinikdik at paminton at saka isisilid sa mga bituka ng oaka ó baboy, tatalian ang magkabilang dulo sa habang ibigin; ibababad sa subig na may asin bago paasuhan.

Pagkaraan, ng ilang araw ay itatampak sa pook na may bahagiyanhangin, kogaya ng mga nambahgit sa unshan.

Carne picada

Magtatakdad ng mabuting laman ng baka, igi-gisa sa kawali na may mantika, bawang, tinatad na sibuyas, kamatis; titimplahan ng katiting na suka at asin, habayaang lumambot na maigi ang tinatad.

Pagkatapos ay bubusan ng tubig na mainit, sasamahan ng dahong sili at isa o dalawang bunga ng siling maanghang; ibahalo ang pinagpirapirasong dogo ng baka at habayaang kuluuan hanggang matirhan ng katatagang dami ng sabaw.

Dinuguan

Lilinisng mabuti ang mga laman sa loob ng baboy, gaya ng atay, puso, bituka at ibp., sasang-kutsahin at pagkatapos ay pagpuputulputulin ang bituka matapos maalis ang smo; ang atay, puso at ibp., ay pipirasuhing maliliit. Maglalagay ng mantika sa kawali na kapag mainit na ay lalagiyan ng bawang at sibuyas; pamayamaya ay ibahalo ang mga laman sa loob na nabanggit at habaluing sandali bago isasama ang dugo ng baboy at kaunting tubig; titimplahan ng suka, asin, paminta at klabo, at habayaan hanggaang lumambot na maigi. Ang iba'y naghahalo bukod pa sa klabo ng oregano.

Paksiw na baboy

Pagpipirasuhin ang ulo at mga paa ng baboy matapos malinis at makalis ang balat ng kampit na matalim; ilalagay sa isang palayok na may tubig

at palalambutan; pagkatapos ay titimplahan ng suka, asin, bawang, pamintang buo at oregano, at haba-yaang kuluan hanggang lumambot na mabuti.

Sinigang na baboy

Maghihiwa ng lamang may taba ng baboy, ilagay sa balanga at patitigasau; pagkatapos ay hahanguin ang nstitirang sabaw at hahayaang lumabas ang mantika ng baboy. Kapag nakalabas na ang katatagang dami ng mantika, ay ilalagay ang ulo ng sibuyas na mura, kamatis at gulay na ibig isangkap, asin, at sampalok, pagkatapos ay ibubuhos ang hinungong sabaw, at habayaang lumambot. Anopa't iingatang sagapan ng bula, bago kumulo ang pina-titigasang baboy.

Sinigang na baka

Pipili ng lamang may buto, gaya ng gawing tadiyang, ilalagay sa isang balanga na may kahalong tubig, sasagapan ng bula at palalambutin. Pagkatapos ay ilalagay ang sampalok, labanos at iba pang gulay na ibig isangkap, kapag hahanguin na, ay pipisain ang sampalok sásalain at saka titimplahan ng asin.

Pesang manók ó karné

Pagkalinis ng manok ó baka at mapagpirapiraso ay pakukuluan sa isang balanga ó *caldera* na may katatagang dami ng tubig, kapag insakalang malambot na ang manok ó karne ay ilalagay ang luya,

sibuyas na mura, asin, pamintang buo at saksi kung ibig

Kung sakali't isda ang ipepesa ay, sabay na iluluto ang sibuyas na mura, luya at pamintang buo; anopa't upang masunduang lalo ang sarap ng lutong ito, ay gagawa ng sawsawang bukod na binubuo ng ginisang miso sa mantika, kamatis, tinadtad na sibuyas at asin.

Pansit (a)

Magbababad ng bihon tuyo hanggang lumambot; maglalagay ng mantika sa kawali, kapag mainit na'y ilalagay ang baboy na pinagspirapiraso; isusunod ang sibuyas, kaunting toyo at habayaang magkulay at lumambot; pagkatapos ay isassama ang bihon at miki, hahalving mabuti at bubusan ng kaunting sabaw ng may pagkalutuan at, kung inaakalang lutan ay hahanguin sa isang pinggan; lalagiyan ng hipong luto at hinimay, hamón at paminta at sa isang tabi ay ang mga kalamansi. Mangyayaring lagiyan kung ibig ng tokuang pinirito.

Pansit (b)

Maglalagay ng bihong sariwa at togeng nilaga sa isang luglugan (1); pagkatapos ay ilulubog na nasa *caldera* na tubig na kumukulo; kapag inaakalang lutu na ang bihon at toge, ay patititiin at ilalagay sa isang pinggan; bubusan ng mantika, patis, sitsarong pino, paminta, hipong luto, talaba, tinsapang

(1) Ang luglugan ay isang malaking sandok na patpat na nilapag.

binimay at pinagtilastilas, bawang na pinirito at itlog na luto na pinaghiwa ng pahaba; pagkatapos, ay lakipan ng kalamansi ó kabuyaw na hiniwa sa patigid ng pioggang kinalalagiyan ng pansit.

Pansit (c)

Babahiran ang bihon tuyo at palalambutin; habaluan ng katntagang dami ng miki; magmamantika sa isang kawali ng baboy na di titigangin, bahanguin pagkatapos; ilalagay naman ang mga hiniwang sibuyas na kapag nagkukulay ng maigi ay isasama ang hinangong baboy, hipong hinimay, pinirasong tokua,kinsay, toge at mga bihon at miki; hahaluin mabuti at lalagiyan ng pinagdikdikan ng balat ng hipon at habayaang maluto.

Sa oras ng pagdudulot ay lalagiyan sa ibabaw ng bawang na minantikaan at itlog na luto na hinidwang parang suklay.

Lumpia

Maglalagay ug mantika sa isang kawali, kapag kumukulu na ay ilalagay ang laman at taba ng baboy na pinagpirapiraso; pagkatapos ay ilalagay sa isang tabi ng kawali; ilalagay ang sibuyas hanggaang manula niula ng bahagiya, isusunod ang hinimay na hipon, talaba, itlog at laman ng baboy na nabanggit: gayon din, ang mga tokua, garbansos at repolio; pagkaraan ng ilang sandali, ay hahaluuan ng nilunaw na atsuete sa tubig at habayaang matirhan og kaunting sabaw bago bahanguin.

Maggigisang bukod sa isang kawali ng bawang,

habaluan ng ginadgad na murang papaya at papas o kamote na hiniwang maliliit na parisukat, (kung panahon ng sinkamas ay habaluan) bubusan ng sambaw at asin at kapatek na atsuete kung ibig at hahayaang kuluhan hanggang lumapot.

Pagkatapos maisagawa ang dalawang lutong mabanggit, ay gagawa ng maalat na binubuo ng herein asukal na maitim at kaunting asin na lulutoing ilang sandali sa kawali; kung ito'y maluto na ay kukuha ng balat ng lumpia, papahiran ng maalat lalagiyan ng litsugas at saka sasamahan ng dalawang niluto bago babalutin. Kung idudulot na, ay sasamahan sa pinggang kinalalagiyan ng dinikdik na bawang na hilaw at maalat.

Huevos fritos

Maglalagay ng mantika sa isang malanday na kasirola o sarten na itatgilid ng bahagiya sa gawing tangkay; at kapag mainit ng mabuti, ay ilalagay ang itlog, bubudburan ng kaunting asin at saka dahan-dahan kakabigin sa bandang ibabaw ang klaro na kumakalat hanggang ang burók ay mabalot na maigi. Pagiingatang maluto o mabasag ang burok, kinakailangang ang klaro lamang ang siyang maluto; pagkatapos ay bahanguin sa isang lahatiyan may butas na parang bistay, upang tumiti ang mantika, bago ilalagay sa isang pinggan na may kasamang salsa picante o de tomate o kun dili kaya'y papalainutibin ng minantikaang perehil.

Huevos revueltos

Sa isang kawali ó sarten ay magbubuhos ng isandaang gramo na mantika, at ilalagay ang anim na itlog, ilang kutsarang gatas, katamtamang dami ng asin at paminta. Pagkatapos ay babatihirng mabuti at kapag namumuo na, ay hahanguin ang kawali ó sarten sa kalan na patuloy din ang paghalos sa mga dalawang minuto, bago sasangkapan ng tinadtad na perehil at idudulot na may kalakip na tinapay na pinirito.

Huevos revueltos con jamón

Pagkalagay sa kawali ó sarten ng mga itlog na may katatagang dami ng hamon na pinagpirapiraso, ay titimplahan ng asin at paminta: bubusan ng isang kutsarang sabaw na sinala at saka hahayaan sa apoy na banaybanay hanggang lumapot.

Ikaanum na Pangkat

Pescados

Pescado guisado

Maglalagay ng maraming aceite ó mantika sa isang kawali at mamantikaan ang isang pirasong laman ng tinapay, hahanguin at babasain ng kaunting suka; maggigisa ng bawang, maraming sibuyas na biniwang malalaki, at kapag naangangalahati na

sng taglay na kalutoan, ay sasamahan ng pamintón at oregano; hahaloing mabuti ang labat ng ito at lalagiyan ng klabo at pati ng hinangóng lawan ng tinsapay na nilonaw sa tubig; pagkatapos ay pakukluin sandali at saka ihuhulog sng isda na biniwang malinis, kaunting laurel at titimplahin bago bahayaang kuluhan hanggang maluto.

Pescado asado

Matapos malinis at makaliskisan ang isang isda, ay ilalagay ng buñ sa isang malanday na kasirola, bubusan ng aceite, bawang na tinadtad, perekil, pamintang ligis, katas ug dayap at asin at pagkatapos ay ilalagay sa pagitan ng dalawang apey ó kaya sa hurnó hanggang maihaw; gayon din, sasamahan ng ilang hiniwang dayap bukod sa katas na nabanggit.

Escabeche de pescado (a)

Magmamantika ng isda at ilalagay sa isang pinggan, bubusan sa ibabaw ng aceiteng luto at haba-yaang lumamig; pagkatapos, ay bubusan ng suka, mga dahong laurel, oregano, asin at tubig, ang lahat ng ito'y sa katatagang dami upang matsakpan ang isda at tumalab ang lasa at mangyaring matinggal.

Escabeche de pescado (b)

Maggigisa ng bawang na hiniwang pahaba, haluan ng tubig, asin, suka, asukal, sibuyas na hiniwang pshaba at tuyang ginayat ng pahaba; haba-yaang kumulo, saka ilalagay ang minsutikaang isda

anopa't pagiingatang madurog ito. Ang isda bago mantikaan ay unswad muoa.

Pescado en «tahuri»

Ibubuhos sa kawali ang mga limang kutsarang mantika, kapag kumukulu na ay isasama ang hiniwang manipis na bawang, sibuyas at luyang ginayat ng pahaba at maliit; pagkatapos ay lulunawin sa suka at tubig ang tahuri at saka ibubuhos; anopa't huwag hahaluin hanggang sa kumulo at saka ilalagay ang isdang minantikaan.

Salmones asados

Papahiran ng mantika ang pariliya at saka iihaw ang mga salmon; pagkatapos ay magtadtad ng bawang at perehil at hahaluan ng binayong tinapay, katas ng dayap, aceite at paminta at papahiran nito ang mga atay ng salmon bago iihaw at gagawing pinakasalsa.

Albondigas de pescado

Aalisan ng tinik ang mga isda at saka tatad-tarin, sasamahan ng perehil, binayong tinapay *especies finas*, bawang, sibuyas at kaunting aceiteng luto magbabati ug itlog at siyang imamasa at saka gagawing *albondigas*. Magpapakulo ng mantika at mamantikaan; pagkatapos ay magmamantika ng tinapay at didikdiking kabalo ang paminta at bawang, lulunawin sa tubig at siyang ibubuhos, tuloy sasamahan ng tinadtad na perehil.

Pescado á la marinera

Pagkakaliskis ng isda ay hibiwain, sasnan at saka ilalagay sa kawali, lalagiyan ng sibuyas at bawang na tinadtad, perehil, isang dahong laurel at *yerba ócena*, katas ng dayap *aceite* at tubig na katatagang dami; pagkatapos ay gagatungan ng banaybanay at tatakpan at manakanakang habaluin upang huwag masunog.

Guisado de bacalao

Pagkalaga sa tubig ng mga biniwang bakalaw, ay patititiin at mamantikaan sandali; ilalagay sa isang balanga, sasamahan ng perehil at kaunting tubig; magmamantika ng sibuyas, pagkatapos ay ilalagay sa bakalaw kalakip ang kaunting harena, *especias finas* at kaunting katas ng dayap at saka pakukuluin.

Bacalao á la mayonesa

Pagkelaga ng bakalaw at mapagpirapiraso, ay mamantikaan sa kaunting *aceite* na may sibuyas na tinadtad at kaunting harena, pagkahalo ay lalagiyan ng katatagang dami ng gatas at isa ó dalawang burok ng itlog, kaunting paminta at bawang na kapuwa dinikdik at isang kutsarang *mantequilla* bago bahayaang maluto sa loob ng labinlimang minuto sa apoy at saka idudulot.

Bacalao con tomates

Iuluto ang bakalaw at habanguin, maggigisa ng kamatis sa *aceite* at saka ilalagay ang bakalaw, bubusan ng kaunting tubig at habayaáng malutong maigi. Ang bakalaw bago ilalagay ó igigisa sa kamatis, ay bibiwaing maliliit na pahaba.

Pescado con salsa

Magmamantika ng isda na inasnang nauna; at sa pinaglabisang mantika ay ilalagay ang binayong bawang sibuyas na tinadtad, na kapag malambat na ay isasama ang kamatis na tinadtad din, asin at saka hahaluin; pagkatapos ay bubusan ng tubig at lalagiyan ng binayoung tinapay upang lumapot at saka ilalagay ang minantikaang isda, hahenguin sa isang bandehado at paibabawan ng ginayat na sang ó sibuyas na murò.

Calamares á la mallorquina

Pagkalinis na mabuti ng mga pusit ay pagputulputulin parang sinsing; maglalagay ng mantika sa isang kawali, lalagiyan ng bawang at sibuyas, pagkatapos ay isasama ang pusit at hahaluing mabuti, bubusan ng sabaw ng karné, babayaan sa atayatay na apoy hanggang matirhan lamang ng kaunting salsa pagkatapos ay titimplabin at saka idudulot.

Adobo de calamares

Litinisin ang pusit at buong ilalagay sa kawali na may kaunting tubig, suka, asio at bawang, pagka insakalang mhlambot na ang pusit, ay habanguin ang sabaw at bubusan ng mantika at saka gigisahin; pagkatapos ay muling ibubuhos ang sabaw na hinga-hinga at hahayaang kumulo hanggang sa maluto at lumambot na mabuti.

Ang paglilinis ng iedang nabanggit, ay malislo ang ngipin at buto sa likod, bubuntin ang ulo at aalisan ang bituka; ang pinakabulsa ay buhugasan upang maalis ang buhangin at saka muling ipapaseok ang nasabing ulo; anopat kaiingat na mabasag yaong maliliit na supot na kinatalagian ng tinta.

Jibia

Magmamantika ng bawang at habanguin, isusnibod ang kapirasong laman ng tinapay na habanguin din; ilalagay ang baksat matapos malinis kagaya ng pusit, at hahalui ng maigi, habaluin ng kaunting perhil na tinadtad, *especias finas*, kaunting luyang dilaw at nilunaw sa tubig na laman ng tinapay na minantikaan hanggang kuluan at lumambot na mabuti, pagkatapos ay titimplahan ng kaunting asin at pagkahango sa apoy ay pipigaan ng kaunting katas ng dayap.

Ánguilas en aceite

Maggigisa ng bawang at hahaluan ng kaunting barona, perekil at hahaluin sandali, lalagiyán ng tubig, tulunawan ng *especias finas*, kaunting asin at tuyang dilaw; kapag kumukulo na'y ilalagay ang pinagputolputol na palos matapos malinis na mabuti, at habayaang lumambot at maluto; at kung idudulot, ay pipigaan ng katas ng dayap.

Ang paglilinis ng palos ay islamasin sa abo, sallisan ng bituka, ulo at dugo.

Ángulla à la tartara

Igigisa sa mantika ang *zanahoria* na biniwang palapad at manipis, sibuyas, perekil at isang dinikdik na buting bawang; ihahalo ang palos na buo ó putolputol at laingiyán ng asin, paminta, dalawang basong *vino blanco*; *tomillo* at laurel. Gagatónggang mabuti sa loob ng labinlimaog minuto; hahanguín ang kawali at pababayaang itimamig; pagkatapos ay kukunin ang mga palos at mamantikaan hanggang magtaglay ng magandang kulay, hahanguín at ilalagay sa isang pinggan, liligiran ng piniritong perekil at saka bubusan ng salsa picante ó de tomate kung siyang ibig. Sa lugar ng mantikaan ang palos ay mangyayari ding ilagay sa parilia at iibaw lalung lalu na nga kung buo at di pinagputolputol.

Ánguila á la montañosa

Matapos malinis at maalisan ug bituka ang isang palos ay puputulin sa habang isang dati; ilalagay sa kumukulong tubig na may asin at sukang kabalo at pagkaraan ng limang minuto, ay habangoín at patititiin. Mag-papakulo ng mantika sa isang tawali, babalon ng kaunting harena na di babayaang matustia at mula, bubusan ng vino blanco at inbig na magkasindamí ó kaya sa lugar nito'y sabaw ng karné titimplahan ng asin at paminta bago ilalagay ang binangong palos, babaluan ng kamatis at sibuyas at babayaang kuluan sa loob ng kalabating oras. Pagkatapos ay bahangoín ang sibuyas at magbabati ng itlog na ihahalo sa sabaw at pipigaan ng dayap; habangoín ang palos at ilalagay sa isang bandehado saka bubusan ng sabaw ó salsaang nabanggit.

Torta de cangrejo

Ilalaga ang alimasag, hihimayin at kukonin ang mga laman, maggigisa ng ilang buting bawang, na pinukpok, sibuyas na tinadtdad at kamatis, ilalagay ang laman ng alimasag at titimplahan ng kaunting asin at paminta kung ibig.

Magbabati ng itlog, maglalagay ng ginisa sa balat ng alimasag, bubusan ng binating nasabi at saka ilalagay at pipirituhin sa kumukulong mantika.

Habichuelas

Maggigisa ng tinadtdad na sibuyas sa mantika, ihahalo ang mga abitsuelas na kapag malambut na

ay lalagiyan ng *especias finas* at babalutin ng itlog at pipigaan ng katas ng dayap.

Chicharos (a)

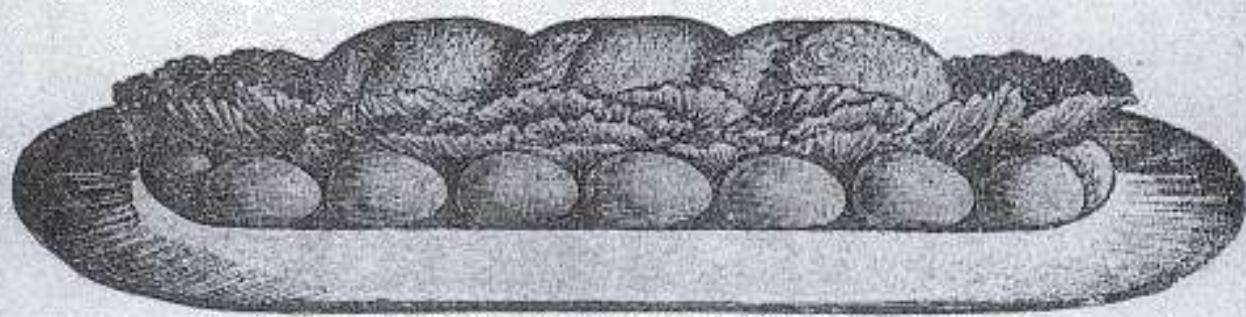
Kung ang sibuyas na nasa mantika ay malambut na, ay isasáma ang perehil at kaunting harena; pagkatapos ay ilalagay ang sitsaro, hahaluin at saka sasamahan ng *especias finas* na nilunaw sa kaunting tubig at lulutuin hanggang lumambot na mabuti; pamayamaya'y babatihan ng itlog upang mamuo at pipigaan ng dayap

Chicharos (b)

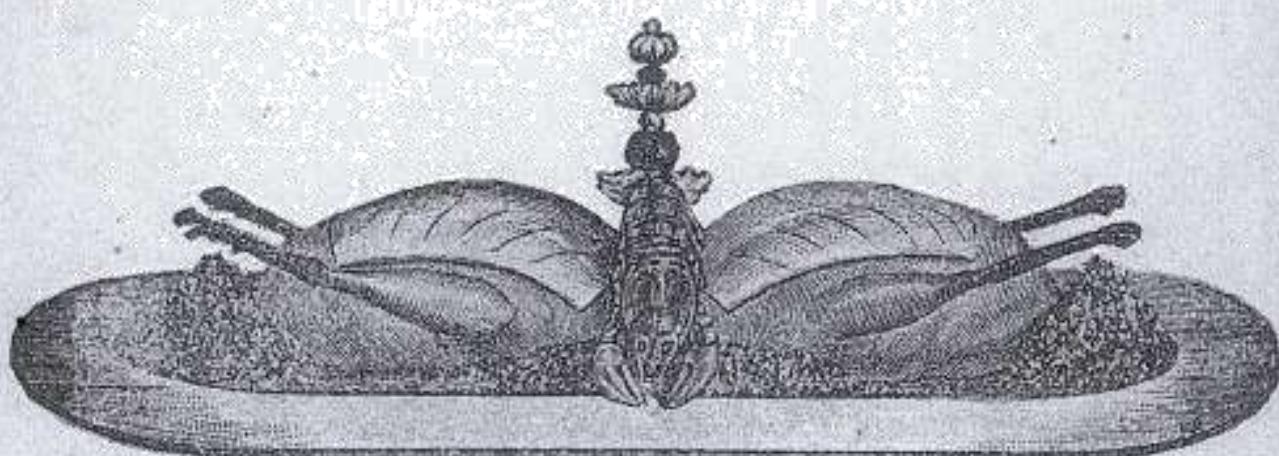
Sasangkutsahin ang pinirasong hamón ilalagay sa mantika, hahaluan ng sibuyas ang mga sitsaro, bubusan ng kaunting tubig ng pinagsangkutsahan ng hamón hahayaang kuluan ng kuluan at kapagmalambut na, babatihan ng itlog at pipigaan ng kaunting katas ng dayap.

Berenjenas rellenas (a)

Ilalaga ang ilang talong, babalukan, bibiyakin sa gitna at aalisan ng buto sa pamamagitan ng isang kutsarang maliit; maggigisa ng tinadtad na laman ng baka na may kahalong papas na ginayat na maliliit, kaunting asin, paminta at *mantequilla* at siyang ipaloloob sa talong bago bubusan ng binating itlog at mamantikaan sa kumukulong mantika.



Larawang (IX) Aniyo ng lutuing SESOS EN ENSALADA matapos mailagay sa pinggan.



Larawang (X) Aniyo ng lutuing PICHONES A LO MARQUES, matapos maisaayos sa pinggang paglalagiyan.

Bérenjenas rellenas (b)

Matapos magawa at maihanda ang mga talong n̄g gaya n̄g nabanggit, ay palolooban n̄g tinadtad na perehil, bawang, pamintang binayo, tinapay na dinurog, asin at *queso*, kaunting katas n̄g dayap at burok n̄g itlog, matapos mapagmasang mabuti at pagkatapos ay babalutin ang talong n̄g binating klaro n̄g itlog saka ilalagay sa mainit ó kumukulong mantika.

Gulay

Kukuba n̄g taba at laman n̄g baboy, pagpipirapirasuhing maliliit at ilalagay sa kawali; kapag lumalabas na ang mantika ay hahanguiu sa isang tabi n̄g kawali ang baboy; ihuhulog pagkatapos ang bawang, sibuyas, kamatis at kapag nauganggamuy na ay isasama ang mga hinimay na hipon at hahaluing kasama ang hinangong baboy; pamamayamiya ay isusunod ang gulay, gaya n̄g repolio at pipino, na kapag malambut lambut na, ay sasabawan n̄g dinikdik na ulo n̄g hipon, matapos malunaw sa tubig at masala; timplahan n̄g asin at hahayaan hanggang maluto. Kung pipino ó upo ang igugulay ay lalagiyan ng kaunting paminta.

Ikapitong Pangkat

Reposteria y pasteleria

Paggawa ng masa

Sa isang dulang na malinis, ay magbubunton ng dalawa ó higit sa dalawang kilogramong harena; laligian ng hoyo sa gitna at sa loob nito ay ilalagay ang 45 gramong asin, 750 na mantika, labindalawang burok ng itlog at isang litrong tubig na mainit.

Paghahaluing maigi hanggang sa magkamasam-sang mabuti at kung lumabas na matigas at buhaghag ang masa, ay bubusang unti-until ng tubig at makalawang pagbibilingbilingin. Ito'y ginagamit, sa paggawa ng mga torta.

Pasta quebrada

Magsasala ng 500 gramong harena sa ibabaw ng isang dulang na tuyo at malinis, ibubunton, at sa gitna ay laligian ng hoyo; ilalagay sa ibabaw ng pasabing hoyo ang mantika ng baka, isang burok ng itlog, isang dampot na asin at ikaapat na bahagi ng isang basong tubig. Lalamasing mabuti ng kuanang kamay ito at isasama untiunti ang harena hanggang magkamasam-sang pareho. Upang maging *pasta quebrada*, ay didiinan ng palad ang masa sa ibabaw ng mesa ó dulang at bibilingbilingin, kapag buongbuo ng maigi at hindi na namumuyagyag ay babalutin sa isang basahan at ilalagay sa isang pook

na nadalamigan ó sa ibabaw ng yelo kung mang-yayari.

Pasta quebrada fina

Kukuha ng 500 gramong harena, 350 ng *mantequilla*, apat na *decilitro* na tubig at 15 gramong asin. Mamasahing mabuti gaya ng nabanggit sa unahan matapos masala ang nasabing harena at malagiyan ng lukay sa gitna at pagkatapos ay ilalagay sa isang pook na malamig. Ang masang ito, ang siyang karianwang ginagamit sa paggawa ng mga timbales *tortas* at *pastelillos*.

Pasta quebrada dulce

Sasalain ang 500 gramong harena, ibubunton, sa gitna'y huhukayan, lalagiyan ng 350 gramong mantika ng baka, 150 ng asukal, tatio ó apat na burok ng itlog, dalawaug *decilitro* na tubig at apat na gramong asin. Pagkatapos ay lalamsin hanggang magkasamang mabuti, bibilingin at hahayaang labin-limang minuto bago gagamitin.

Flan de leche (a)

Magbabati ng sampa ó walong burok ng itlog na may kahalong mga kalabating kilong asukal na repinadong maputi, pagkatapos ay habaluan ng isang basong gatas na sariwá, kaunting kanela at dayap na kinakas; paghabaluing mabuti bago ilalagay sa flanera (1) ó kundili kaya'y sasalain muna upang

(1) Ang flanera ay hulmahang lata na may iba't ibang lugis na tinataglay syon sa kagustuhan ng pumipili.

masagap ó matalis yaong durog na kanelat at kinukas na dayap na isinama. Kung makaraang nahienda na ang ganito, ay lulutoin sa *baño de María* (1) at sa ibabaw ng *flanera* ay lalagiyan ng isang takip na latang malinis na may baga. Ang *flanera* na nabanggit, ay bago lagiyan ng pinaghalo, ay papahirao muna ó titigmakin ang paligidligid ng loob ng mataas na puntong arnibal. Upang mapagkilala kung luto na, ay kinakailangang duruin ng isang malinis at tuyong tinting, na kapag di nabahiran ng niluluto ay tandang mahahangu na.

Flan de leche (b)

Kukuha ng labingapat ó labinganim na burok ng itlog, babatihing mabuti na kasama ang kalahating kilong asukal na repinadong maputi at isang kutsa-rang harena; pagkatapos ay bubusan ng kalahating litrong gatas na sariwa at walang halo at habaluing pamuli hanggang magkasamang mabuti at lalagiyan ng ilang patak na *esencia de limón*. Makaraang mai-sagawa ito, ay kukuha ng *flanera*, titigmakin ang loob ng arnibal na mataas ang punto at siyang paglalagiyan ng nasabing pinaghalo, bago lulutoin sa *baño de María* at tatakpan ang nasabing *flanera* ng kiprasong lata na may baga. Pagkatapos magatuugang mabuti sa loob ng apat ó limang oras, ay aalisin ang takip at duduruin ng isang malinis at tuyong tinting na kapag di nabahiran at pibaniktan ng niluluto ay tandang inin na.

(1) Ang *baño de María* ay yaong paglulutong ginagawa sa pamamagitan ng init ng kumukulong tubig.

Flan de Manzanas

Hihimayin ang mga manzanas at sasamahan ng ubod, ilalaga at luluhawing maigi ng kutsara, pagkatapos ay sasamahan ng binating burok ng itlog at asukal na repinadong maputi ilalagay sa flanera na pinabiruan ng arnibal ang loob at iluluto sa *baño de María*.

Flan de naranja

Kakatasin ang suhi at lagigyan ng asukal na repinadong maputi, sasalain at sasamahan ng binating burok ng itlog at kaunting kanelang binayo; ilalagay sa isang flanera, matapos mapahirao ang loob ng arnibal at lulutuin sa *baño de María* hanggang manuo at tumigas ang niluluto.

Flan de vino de Málaga

Paghahaluin ang tatlong ikaapat na bahagi ng gatas at isa ng *vino de Málaga*, titimplahan ng asukal at labindalawang burok ng itlog na binati; pag-sasamahing mabuti at saka ilalagay sa flanera na binasa ng arnibal at lulutuin ng kagaya ng mga nabanggit. Ang nasabing gatas, at lulutuin muna na kabalo ang kapirasong kanela bago ihahalo ang *vino de Málaga*.

Flan de café

Tatlong ikaapat na bahagi ng gatas at isa ng kape ay paghahaluin, sasamahan ng binating labiu-

dalawaug burok ng itlog at asukal, at saka ilalagay sa *flanera* na tinigmak na arnibal bago lulutujo sa *baño de María*.

Pudding de leche

Papahiran ng mantika ng baboy ang loob ng hulmahan ó *pudinera*, lalagiyan ng harena at saka bibilingbilingin upang sumama at mahalong maigi sa mantika ang nasabing harena; kukuha ng isang basong gatas at isman ng tinapay (gaya ng *pan de sal*) hanggang lumambot at mababad na mabuti; paibabawan ng isang kutsarang *mantequilla*, pitong burok ng itlog na binati; kinakas na balat ng dayap, labating librang asukal at kanel; hahaluing sama-sama at saka ilalagay sa hulmahan nabanggit at ipapasok sa hurbo ó kundili kaya ay ilulutong parang bibingka na apoy sa ibaba at itaas. Upang mapagkilala kung lutu na, duduruin ng palito kagaya ng sa *flan*. Kung mabango na, ay palalamigin at budburan ng asukal bago pararaanan ng uagbabagang siyansi.

Pudding de manzanas

Maglalaga ug dalawang librang manzanas, dudurugin sa isang kasirola, babatihan ng limang itlog, apat na onsang biskotso at asukal, pagsasamahin at hahaluing mabuti; pagkatapos ay ilalagay sa *pudinera* ó hulmahan matapos mapahiran ng mantika ang loob nito, at saka lulutuing parang bibingka; anopa't ang apoy sa ilalim ay kinakailangang kaunti lamang at marmi ang sa ibabaw.

Pudding de almendras

Magbabayo ng kalahating librang *almendras* na walaong balat, lalagiyan ng kalahati ng asukal na cepinado at kaunting pinulbos na kanela; magbabati ng itlog at untiunting bahaluan nito; pagkatapos ay papahiran ang pardinera ó hulmahan ng mantika ó *mantequilla* at bubudbutan ng barena bago ibubuhos dito ang pinaghalo at ilalagay sa hurnó ó lulutuin ng gaya ng mga nabauggit sa unahan.

Pudding de chocolate

Sa bawa't kalahating basong gatas ó tubig, ay apat na onsang sikulate, pitong itlog, kalahating librang asukal at kaunting kinakas na dayap ang issama babatihing bukod ang burok at klaro, ito'y sabusing mabuti hanggang magpuntong *merengue*, haluan ng untiunting asukal at kinakas na balat ng dayap, at saka paghahaluin ang pinaghiwaiay na burok at klaro; isasama pagkatapos ang sikulate at ilalagay sa hulmahang tinigmak ang loob ng arnibal, bago iluluto sa *bano de Maria* at sa ibabaw ay isang takip na lata na may baga. Ang pagkilala ng kaluuan nito, ay kapara din ng sa *flan*.

Pudding de calabaza

Maglalaga ng kalabasa at sasalain sa sukob, magbabati ng itlog at ihahalo, lalagiyan ng binayong kanela, asukal at *mantequilla*; pagkatapos ay hahatin at ilalagay sa hulmahan matapos mapahiran ng

mantika at ipapasok sa burnó & ilulatong kagaya ng bibingka.

Crema de pasteles

Magbabati ng walong burok ng itlog, tatlóng klaro, sasamahan ng walong kutsarang harena, limang onsañg asukal at 32 ng gatas, (malalagigyan ng *esencia de limón* & ibang klaseng pagbibigay ng masarap at mabangong amoy) ilalagay sa apoy na banaybabay, hahaluing palagi ng saudok. Kapag luta na at wala ng amoy harena ay tatakpan at pamayamiya ay hahanguin sa isang pinggan, bubudburan ng asukal na ligis at saka pararaanan ng ibinagang siyansi bago iduđulot.

Crema frita

Upang maisagawa ito, ay maglalagay sa isang litrong gatas ng sampung onzañg asukal, anim na klaro ng itlog at anim na kutsarang malaki ng harena. Ilalagay ito sa mga baga na walang usok, hahaluing palagi hanggang malutong maigi; pagkatapos ay palalamigin, upang tumigas, aataduhin ng isang manipis at matalim na kutsilio, titigmakin ang bawa't atado ng binating burok at saka babalutin ng binayong tinapay at ilalegay sa kumukulong mantika ng baka at mamantikaan.

Crema á la milanesa

Pagkatasos mapagh'a'o ang dalawang kutsarang harena, anim na burok ng itlog at dalawang klaro,

asukal, kanela at 16 onsang *vino dulce* ay lulutuin sa isang kasirola at kung idudulot ay liligirin ng mga biskoteo, gaya ng itinuturo ng lar. 11. Gayun din mangyayaring magawa ito sa paraang sumusunod: sa bawat 16 onsang *vino dulce* ay bahaluan ng walong itlog, asukal at kanela; sasalain at ilalagay sa isang kasirola at lulutuin sa *baño de María*.

Crema

Magbabati ng siyam na itlog, lalagyan ng isang basong gatas, tatlong kutsarang harena at kulaang na kalahating librang asukal; ibubuhos sa isang bulmahan ó kasirola at bahaynan sa *baño de María* hanggang maluto.

Natillas

Kukuha ng isang basong gatas, bubusang unti-unti ng binating dalawang burok ng itlog na asukal, bahaluan ng isang onsang harena, kapirasong kanelas at balat ng dayap; pagkatapos ay lulutuin sa apoy na stayatay at pagkahango ay bubudburan ng asukal na durog at pararaanan ng nagbabagang siyansi.

Marengues

Sa bawa't labindalawang klaro ng itlog ay isang kilong asukal na repinadong maputi ang ihahalo, pagiingatang mabahiran ng kahit bahagiyang burok at gayon din ng mantika sapagka't di mabubuo ang *merengue*, sasabuling mabuti hanggang bumula at magparang busilak, bubusan ng patakpatak ng ar-

nibal, bahaluan ug kaunting *esencia de limon* at pamuling sasabulin.

Pagkatapos, ay maglalagay sa pamamagitan ng isang kutsara sa papel at ipapasko sa burno na may kntamtamang init.

Huevos moles

Sa isang librang asukal na aarnibalin ng may punto ay icasama ang sampung burok ng itlog na binating, inabuti, pagkatapos ay ilalagay sa isung kasirola at ilaluto hanggang mamuong mabuti; ha hanguin sa isang bandehado at bubudburan ng pinulbos na kanelo.

Dulce de Hmón

Kukuha ng bagong pitas sa puno na mga da yap, kakayasin ng parehong pareho ang boong balat ng isang matalim na kutsilio at ibababad sa tubig; pagkatapos ay ilalaga at habaluing madalas, salisan ng laman sa loob at pamuling ibababad sa tubig na maka apat na beses habalinhan ng tubig sa isang araw hanggang maalis na maigi ang asim; matapos maisagawa ito ay ilalagang muli, at kapag malambut na ay ilalagay sa arnibal at saka lulutuin.

Ang iba'y uiljinggañ ang paligidligid bago iluto upang magtaglay ng marikit na bugis sa mata ng kumakain.

Dulce de santol

Halaga ang mga santol ng buo, tatalupan, puputulin sa gitna, asisin ang lamukot at mga buto; ha-

Jagay sa tubig na malamig hanggang sa kinabukasan, alyo pa't makalawa o makaitlong bahanbinan ng tubig sa isang araw; pagkatapos ay pamuling ilalaga hanggang lumainbot bago ilalagay sa arnibal na komukulo at lulutuin.

Tocino del cielo

Magbabati ng labingwalong burok ng itlog, ku-kuha ng isang libra at kalahating asukal, gagawing arnibal na mataas ang punto, palalamigin at saka ihahalo ang binati na may timpong kaunting kanelo at *esencia de limón* o kaya'y kinakas na balet ng dayap. Paghahaluing maigi at ilalagay sa isang hul-mahan o *tortera* na may sapin papel na basa ng mantika ng baka, ilulutong para ng pagluluto ng bibingka at kapag nababakbak ng mahusay ang isinaping papel ay tandang lotu na.

Jalea de manzanas

~ Pipili at magtatalop ng tatlong kilogramong mansanas, aalisin ng ubod at ilalaga; patititiin at pipipisin ng nakabalot sa isang malinis na basahan; sa bawa't isang kilogramo ng katas na lumabas ay 600 gramong asukal na repinado ang ihahalo, patukulain hanggang lumapot at tumaas ang punto ng arnibal. Ang sapal na naiwan sa basahan matapos mapipis, ay mangyayaring gamitin sa paggawa ng *flan de manzanas*, gaya ng nabanggit sa kauna-unahan.

Jalea de granadas

Ang nararepat gawing mauda, ay biyakin ang mga granada, itiwalag sa balat at balok na nakabalot ang mga butil at dikdikin pagkatapos; pigain sa isang salaan at ang katas na makukuba ay ilagay sa isang tatso, samahan ng asukal na repinado at pakuluin hanggang lumapot at magpunto ang matuwis; snopa't ingatang sagapan ng bulo; kung inaaklang umabot na sa grado o puntong kinakailangan ay hanguin at ibuhos sa lalagiyan pagtittinggalan.

Jalea de guayaba

Kukuha ng mga hinog na bayabas, totalupan ng balat at babayubin; ibabalot sa isang malinis na kayo at pipitpitin upang tumulong maigi ang katas na siyang kinakailangan. Pagkatapos, ang katas na dasabi ay ilalagay sa isang tatso, hahaluan ng repinadong asukal at lulutuin ng kagaya ng mga nabanggit.

Pastillas de limón

Magtataan ng isang balat ng dayap; gugulungan upang maalis ang katas; didikdiking kalakip ang 400 gramong asukal, pagkatapos ay sasalain at hahaluan ng katas ng dayap at ilang patak ng tubig mamasahing maigi at ilalagay sa isang tatso ang kalahati ng masang ito, bago ilalagay sa apoy na atayatay at hahaluing walang pabinaga, at kapag natutunaw na, at bago matunaw na labat, ay megla-

Igay ng untiunting bubos sa ibabaw ng malapad na lata hanggang tumigas. Ang ganitong kaparaanan ay gagawing mauli sa kalabating masa na natitira.

Mamones con mantequillado

Babatihin ang limang ilog, bahaluan ng tatlong tasang asukal na repinado, sasabulin, at sasamahan ng isang tasang *mantequilla* at pamuling sasabulin; lalagiyan ng apat na tasang bareba at saka mama sabing mabuti. Sa isang tasang tabig na ihahalo sa masang ito, ay lalagiyan ng isang kutsaritang *bicarbonato de soda* na pagkatapos ay mamasahing maigi, bago ibubuhos sa hulmahan at lulutuin sa hurno.

Mamon grande

Magbabating mabuti ng anim na ilog na may kasamang sampaug pirasong karamelo at pagkatapos na mabating maigi ay untiunting kukutsarilao ng harenang sinala at pamuling babatihin; papahiran ang hulmahan ng wantika bago ibubuhos ang masa at ilalagay sa loob ng hurno na katamtaman ang init.

Tartaletes

Sa pangalang ito ay ipinakikilala ang mga tina-pay na napapalooban ng mga matamis o ginisa, na ginagawa sa pamamagitan ng sumusunod na kaparaanan:—

Magmamasa ng 250 gramong harenang pino at sinala, 60 ng *mantequilla*, 60 ng *almendras amargas*

na hinimay at binayo, 125 ng asukal na repinado at isang itlog.

Pagkamasang mabuti, ay paninipisin sa pamagitan ng isang paoggulong; pupntol ng katalagang piraso at ilalagay sa hulmahan matapos pahiran ng mantika, bago palolooban ng matamis ó mga bunggang kahoy ó kaya'y giuisang karne kung ibig; pagkatapos ay ilalagay sa loob ng burno na may katamtamang apoy at bahaysang maluto. Tingoan ang lar. 12.

Tartaletes de vainilla

Maggigiling ng 125 gramong almendras na tuyo; at 125 ng asukal; sasalain, hahaluan ng 30 gramong harena kaunting *vainilla* (1) na pinulbos at anim neklaro ng itlog; mamasaling mabuti at sasabulin hanggang bumula.

Pagkatapos maisagawa ang nabanggit, ay papahiran ng mantika ng hulmahang lata, palolooban ng mass na biuubuo ng 100 gramong *mantequilla*, 200 ng harena, 10 ng asukal, 15 ng asin at isang patak na tubig at saka ibubuhos sa loob nito ang pinaghahalong nauna at lulutoin sa hurno na may hanayad na apoy. Kung mahango na ang mga *tartaletes* ay bubudburan ng pinulbos na asukal bagodulot.

1. Ang *vainilla* ay isang klaseng balasaw na pangkakaiwang gamitin sa lutuin sanhi sa mahangong amoy ng taglay.

Pan de viena

Kukuha ng mabuting kiyas na harena, mamasahin sa 65 bahagi ng tubig at 25 ng gatas sasamahan ng maraming *levadura* (1) at saka muling mamasahin upang magpareho; pagkatapos ay kukuha ng kapipiraso, huhugisan at saka iluluto sa burnó.

Pan de leche

Gagawa ng massa na binubuo ng 150 gramong mantika, kaunting asio at isang besong gatas na sariwa; pagkatapos, ay habaluan ng ginawang levadura, at mamasahing mabuti sa loob ng ilang minuto, tatakpan ng malamig na basahan at kapag umaalsa ng waigi; ay ilalagay sa mesa ó dolang na may harena; mamasahing pamuli sa loob ng dalawang minuto at saka pagpipirapisuhin og magkparehong laki; huhugisan ng pahabang bilog bago ilalagay sa malapad na lata at luletuing sa burnó.

Timbal de patatas

Magiihaw ng isang kilogramong papas, asilisan ug balat na dicikdik, sasamahan ng isang dampot na asin 200 gramoag asukal na sinala, 115 ng mantika ng baka at 125 ng almendras amargas, mamasahing mabuti at habaluen ng dalawang itlog na kalakip pati klaro at spat na burok pa, dalawang kutsarang *agua de azahar*, spat na binating

(1) Ang *levadura* ay yaong pinanis na masang harena.

klaro ng itlog, at pagkatapos mapagmasang mabuti ang mga nabanggit ay isisiliid sa isang hulmahan may masa, at saka huhurnuhin.

Borrachuelos

Sa dalawang tasang *vino blanco* ó aguardiente ay hahaluan ng isang onsang aceite na may anis sasa-mahan ng kahustubang dami ng harena at saka mamasabin; pagkatapos ay pagpuputulputulin at hilurin ng hinlalaki sa ibabaw ng dulang na malinis, huhugisan ng itsurang borlas at saka mamatikaan at pagkatapos ay ihuhulog sa arnibal.

Bizcochos

Maglalagay ng kalabating librang asukal na repinado sa siyam na itlog, babatihing mabuti sa loob ng 45 minuto, hahaluan ng dalawang onsang harena at mamasahin; pagkatapos ay ilalagay sa isang hulmahan na may papel sa ilalim na tigmak ng kaunting nantika bago huhurnuhin.

Bizcochos de fraile

Sa tatlong kilogramong harena ay habaluan ng katatagang dami ng *levadura*, 700 gramong asukal, 18 itlog at tubig na malinao; mamasahin, habayaan sa mainit na lalagian sa loob ng dalawang oras; pagkaraan ay lalagian ng harena at pamuling mamasahin at pagkatapos ay gagawing biskotso sa laki at anyong ibigin ng gumagawa; ilalagay sa loob ng lalagiyang mainit upang mahungkag ang loob; pa-

mayaamiya y ilagay sa burno at kapag mslamug na ay pagpuputulputulin og kutsilio at saka pahulot angin sa pugon, anopat di pabuhayang mamelao ng msbuti.

Buñuelos ó suspiros de monja

Matapos mailogay sa isang kasirola ang 50 gramo ng mantika, 100 ug asukal, isang basong tubig at kinakas na balat ng dayap, ay hahaluon ng harenz at pakukaluin hanggang magind parung pasta at mabakbak sa kasirola; pagkatapos ay hahaluno ng tatlong itlog, hahalein at wamasahing mabuti bago ilalagay sa pinggan at astadubin. Pagkaraan maigawa ito, ay mamantikau at patisiin at saka bubudburan ug asukal na repinado.

Buñuelos de patatas

Tatalupan ang mga patatas at ilalaga, manones hin sa gatas *agua de flor de naranja* at binating mga burok ng itlog; pagkatapos ay bibilinhi, maimantikaan sa *aceite* at bubudburan ng asukal na repinado at kaunting kanela.

Rosquillas (a)

Sa isang tasang *vino blanco* at tubig na mainit ay ihahalo ang isang libra at kalabating mantika, apai na onsang asukal, kaunting anis at lingang tinusta at bareng naunkol upang magtaghay ng katamlangan ang masa; pagkatapos ay gagawing rosquillas at iluluto sa burno, titigmakin ng nanbangalabating punto ng aroibal at bubudburao ng repinadong asukal.

Rosquillas (b)

Sa dalawampung itlog ay ititira ang sinit na klaro bago babatihing maigi, hahluan ng dalawang libra't kalahating harena, kalahating basong *aguaciliente*, isang basong *aceite* at isang dakot na asukal; ang massa ay ilalagay sa isang dulang na malinis at untutting papahiran ng *aceite* at gagawing hugis *rosquillas* na, pagkatapos malutó sa horño, ay titigmakin ng itinirang klaro na sinabol na mabuti sa asukal.

Rosquillas finas

Pagkabating mabuti ng dalawaug itlog ay sasamahan ng barenang sinala hanggang maging wassing matigastigas; pagkatapos ay gagawing *rosquillas* at mamantikaan sa komukulong mantika at kung makaraan ito, ay ilalagay sa mataas na puntong arnibal at habluin dito hanggang magasukal.

Raspapalo

Ihabalo ang apat na onssang *levadura* sa isang basong gatas na malabnaw, hahluan ng dalawang itlog na binati at titimplahan ng asin; pagkatapos ay sassamahan ng harena at mamasabing mabuti hanggang lumapot; ibubunton, at habayaang isang oras sa natatakpan ng basahan. Makaraan ito, ay pagbibilugbiluging parang maliliit na bola ó torta at mamantikaan sa mainit na *aceite* hanggang magkulay ginto, bahanguin at bubudburan ng asukal at kanelang niligis ó kundili kaya'y ilalagay sa arnibal.

Tortas finas

Sa dalawang tasang mainit na tubig at iss ng aceiteng luto, ay hahalean ng bareng sisala at asukal at mamasabing maigi hanggang magiug ma-sang katatagan, pagkatapos ay huhugis ng kalahating dangkal na laki at mahigit sa gapisong kapsi at ilalagay sa wga papel matapos mapahiran ng aceiteng luto, bubudburan sa ibabaw ng asukal at lulutuin sa burno na lubhang napakainit.

Hojaldres de sebo

Sa isang salop ng harenang pino, ay isang ga-tang na asukal na repinsdo ang ihahalo, walong itlog na kasama pati klaro at apat na burek pa, kaunting *levadura*, kaunting mantiks at tubig na pagina-roasahan; pagkamasang mabuti at magswang animo'y sa tinapay ay pagpipirpirasuhin at iss isang paninipi-sing parang papel sa pamamagitan ng gulong ng isang hihip, ilalagay sa isang pipahiran ng aceiteng tabla ang isa, papahiran ng mantika ang ibabaw; bago ipapatong naman ang pangalawa na ganito hanggang sa susuhod hanggang kumapal ng kalahating dalí.

Sa ganitong katayuan, ay babayaang labiolimang minuto upang tuwiga ang masa at maliwa ó ma-pagputolpatol ng manipis bago pamuling babayaan ng mamaga pa ng kaunti at saka ilalagay sa burno na may katatagan init ng apoy hanggang mamula-mula at matusta.

Empanadilla

Sa tatlong tarang tubig na mainit, isa ng *aceite* na may kaunting *matolahuva* (1), mamasahan ng harena, titimplahan ng asin at mamneahing mabuti; pagkatapos ay paloloban sa loob ng matamis huhugisan at saka manantikaan, bago, bubudburan ng asukal.

Rosqueta de chiciana

Kukuhia ng isang dusenang itlog, isang librang asukal, kanela, kaunting *aguardiente*, at katos ng kalahating dayap, babatibing mabuti at mamasahan ng harena hanggang tumigas ng kaundi, pagkatapos ay huhugisan ó gagawing *rosqueta* at ipapasok sa hurnong nagiinit na maigi. Kung ibig ay hahaluan sa pagmamasa ng gatas.

Pastel casero

Magtatakdad ng laman ng baka, gigisabin sa mantika, titimplahan ng asin; paminta, sibuyas na pinagputolputol, isang dahong laurel at ilang liwang *tocino*. Pagkabasa nito ng ilang kutsaraong sabaw, ay babalutin ng minasang harena at iluluto sa hurno sa tagal na isa ó dalawang oras.

Pastel caliente

Paliligiran ang isang bulmahan ng masang harena, at pipikpikin hanggang sa kapal na gapiso;

(1) Matalahuva, soña.

pagkatapos ay paiclooban ng ginisa at saka pamulinig babalutin ang ibabaw ng masa, bago ilalagay sa hurno at lulutuin. Gayon din, sa lugar na ipaloob ng sabay ang ginisa sa paghuhurno, ay mangyaya-ring ipagpahuli, samakatuwid kung matspos ng mabango ang hinulmang masa ay saka ilalagay sa loob ang basbing ginisa ng mainit.

Panecillos de patatas

Maglalaga ng papas na katatagan ang laki; pagkatapos ay hihimayin ng boong ingat, magbabayo ng mga 200 gramos dito sa isang lusong na malilitis, kssama ang 75 gramos ng mabuting klaseng mantika; makaraan ito'y ilalagay sa isang mesa habuan ng 30 gramos na harenang linang, isang burek na itlog, katiting na asin at 60 gramos na asukal, mamasahing maigi kagaya ng mga nabanggit sa unahan; pagkatapos ay huhugisang parang maliliit na itlog ng kalapati at ilalagay sa hurno na may katatagang init ng apoy. Hahayaang magkaroon ng mainam na kulay bago hahanguin.



Ikawalong Pangkat

Sorbetes y quesos

Sorbetes de leche

Maglulunaw ng 200 gramong asukal na repinadong maputi sa isang litrong gatas, babatibán ng anim na klaro ng itlog at kaunting kinakas na balat ng dayap; pagkatapos ay ilalagay sa garapiniyera at lulutuin sa yelo. Anopat kapag tumitigas na ng kaunti ang mga paligidligid ng tabi, ay hahaluin upang huwag magtutong at magpareho ang tigas ó luto.

Sorbetes mantecados

Sa isang litrong gatas ay hahaluan ng apat na binating burok ng itlog, 100 gramong *mantequilla* at kalahating kilong asukal na repinado. Bago ihahalo ang mga burok ng itlog na nabanggit, ay pakuku-luin muna ang gatas at *mantequilla* upang magkahalong maigi at saka palalamigin. Matapos maissagawa ang lahat ng ito, ay saka ilalagay sa garapiniyera at lulutuin sa yelo sa loob ng dalawang oras.

Sorbetes de piña

Tatalupan at huhugasang malinis ang mga pinys, kakatasin at saka hahaluan ng asukal na repinado,

pagkatapos ay ilalagay sa garapiniyera at lulutin sa yelo.

Sorbetes de «buko».

Magbibiyak ng ilang buko, kukunin ang sabaw, titimplahan ug asukal at hahaloan ng ilang kinsayod na laman og nabanggit at ilang lamukot ng langka kung mayroon; pagkatapos ay isisilid sa garapiniyera at lulutin sa yelo.

Queso á la chantilly

Pakukuluin ang 16 na onsang gatas at walo ng *nata* (1), at kaunting asukal; sasalaip, matapos mabalo, at palalamigin.

Pagkatapos ay mamasahan ng *cuajo* (2) na binalad sa tubid at piniga sa isang lamasan; pagkatapos ay hulmabin sa isang bilog na hulmahan at hayaang tumiti ó tumigas.

Queso de flor de leche

Ang kaibhan ng kesong ito sa nabañggit ay sa pagkat di hinahaloan ng asukal sa pagluluto; kondi binabalot ng *nata* matapos masala ito at kung idulot ay saka bubudburan ng asukal na pino.

(1) Nata, yaong namumuong ibalat sa babaw ng gatas.

(2) Cuajo, yaong latak ng gatas na tumitining.

Queso á la borgoña

Paghahaluin ang nata at asukal, kalahating kutsarang *goma tragacanto en polvo*; sasalain sa isang kasirola at habluin hanggang mamuo; pagkatapos ay ilalagay sa issang bistay na may takip na basahan at habayaang tumiti at kung matapos ito, ay ilalagay sa isang hulmahan o pioggan at saka bubudburan ng asukal.

Queso á la holandesa

Matapos maihalo ang sampung burok ng itlog sa walong onisang *nata*, 16 ng mabuting gatas ng baka, asukal at kaunting asin, at ilalagay sa isang kasirola at lulutuin sa banaybanay na apoy at samantala'y habluing walang pahinga ng sandok; kapag malapot na ay sasalain at palalamigin upang haluan ng kaunting tubig at pigain sa lamasan.

Matapos maisagawa ito, ay ilalagay sa hulmahan at pamumuin sa ibabaw ng baga at pagkaraan ay palalamigin at ilalagay sa bistay na nababalot ng basahan at palalamiging mabuti.



Ilkasiyam na Pangkat

Bebidas

Clarete de regaliz.

Pekukuloin sa sampung litroong tubig ang sampung kilogramo at kalahati ng *zanahoria* at 120 gramong *regaliz*. Sasalain at pipigaing mabuti, at hahaloan ng 250 gramong *acido tartrico*, 250 ng pinulbos na luya, dalawang kilogramo ng asukal na kayunusoggi at dalawang litrong aguardiente. Ibebahan ang lahat ng ito sa isang bariles na naghahamutang ng mga madlaang litro at pupunin pagkatapos ng tubig. Ang alak na ito ay mangyayaring wagsmit sa loob ng 48 oras matapos maibanda at maiisangawa ang nabaunggit; nguri't sng lalong mabeti, ay baynang walong araw ng di kikilusin bago isisiliid sa bote at tatakpang maigi.

Bebida de lúpulo

Ilalagay sa isang tapayan ang ampong litrong tubig, 500 gramong asukal, isang dakot na bulaklak ng lúpulo, lima o anim na dahong suba; at kalahating basoung suka pagkatapos ay tatakpan ng isang basahang; habayaang mababed sa loob ng walong araw at bahaluing makalawang beses sangaraw ang nasabing nasa tapayan sa pamawagitan ng isang putol na kahoy, sasalain pagkaraan sa isang malinis na kayo, bago isisiliid sa mga bote at tatakpang mahigpit ng huwag sumingaw.

Bebida de vid y maíz

Magdidikdik ng sampung kilogramong dahon ng *vid* (1) at dalawanpu ng ubay ng mais; ilalagay pagkatapos sa isang bariles na may lamang 200 litrong tubig na mainit at hahayaang lumabas ang alak.

Cerveza doméstica

Ang alak na ito ay binubuo ng asukal na kamyumangi, isang kilogramong *flor de violeta*, walang gramong *flores de salico* at walo ng kulantro; 200 ng suka at 20 kilogramo ng tubig.

Paghahalin upang lumabas ang alak at pagkatapos ng tatlo o apat na araw sa pagkakahalo ay sasalain at ilalagay sa mga bote. Ito ay bubula makaraan ang ilang araw.

Cerveza llamada doble

Mga halò:

Cebada tostada, $2\frac{1}{2}$ kilogramo.

Melaza de azucar de caña, 6 kilogramo.

Jarabe de fécula o de arroz, 6 kilogramo.

Lúpulo, (ayon sa pait na ibigin) 125 hanggang 250 gramo.

Sal de cocina, 100 gramo.

Semilla de coriandrio, 125 gramo.

Levadura de cerveza en pasta, 250 gramo.

Cola de pescado, 5 gramo.

(1) Vid. Ubas.

Paggawa,

Malapos na makapagbaude ng isang bariles na naglululan ng 100 ó 110 litro; kukuba ng tubig na mga 20 litro at ilalagay sa isang *caldera* na kahale ang *cebada tostada*, lúpulo, asin at coriandri. Pakukluuin sa loob ng kalahating oras at saka sasalain ea isang lamasan; ibubuhos dito samantalang kumukulo ang *melaza* at *jarabe*, hahaluin at pagka' napaghaliu na, ay ibubuhos sa bariles at kakalugin ó hahaluin ng isang putol na kaboy ó sandok. Makaraang misagawa ito; ay tatabo ng isang litro nito, na pagluluqawan ng *levadura* at kapag bumubula ng mabuti ay ilalagay sa bariles at pamuling hahaluin at pupuin ng tubig at lalagiyan ng butas ang labi ng nasabing bariles, upang labasan ng bulang tuwintapon. Kapag hindi ba bumubula, ay tandang mabuti na ang katayuan hahayaan sa loob ng dalawampu at apat ó apatnapu at limaong oras at itatayo ang bariles upang tumining at lumipaw ang serbesa.

Pagkatapos ng lahat ng ito, ay tututuwis sa tubig ang *cola de pescado*; babatihin ang pinakabelatina nito kung lumamig at siyang ibubuhos sa bariles na kinatalagiyan ng serbesa, hahaluin mabuti at sa loob ng 24 oras ay lilinaw at mailalagay sa mga bote ang nasabing serbesa.

Cerveza simple, llamada cerveza casera

Mga halò.

Sa isang tonel 6 bariles na' naglululan ng 100 litro

Melaza de azucar de caña—walong kilogramo.

Ó kaya labindalawang kilogramo ng *jarabe de fícula*.

Semilla de coriandro at *cortezas de naranjas amargas*, 60 gramo bawa't isa.

Lúpulo, 200 gramo.

Sal de cocina, 50 gramo.

Levadura de cerveza, 250 gramo.

Cola de pescado, 5 gramo.

Paggawa

Pakukuluin sa tagal na kalahating oras sa ilang litrong tubig ang *lúpulo*, *cortezas de naranja*, at asin, at sampung minuto lamang ang *coriandro*; sasalain, pipigain; pagkatapos ay ihahalong maigi ang *jarabe* at ilalagay sa bariles bago pupunuin ng tubig. Sa katapustapan, ay iwasama ang *levadura*, ayon sa kaisang paraan ng sa *cerveza doble* na nabanggit sa unahan nito.



Ikasampung Pangkat

Kalinisan sa mga pagkain

Ang pagkain ay siyang unaang kailangan ng labat na dito sa lupa'y nabubuhay, kaya dahil dito ay pararapat ang gawing malinis at mayos. Ang maraming sakit na kumakalat sa boong suguinukob, ay ang dakalasa'y nagbubuhat sa merumi at masamang pagkain, halunglalo na bga kung ito ay kinakain ng malamig. Dapat pag-ingatan ng tanang kumakain o ng mga magkakaró na madapuan ng langaw ang mga ulam sa dulang na kinalalagiyan, sapagka't ang mga hayop na ito ay nagtatangay sa mga paa ng maraming mikrobie na naiwan sa mga pagkain kailan pa man et madadspuan. Ang sino mang naghahangad na maligtas sa mga panganib na sakit na pinagwumulan ng maraming pagkasawi ng mga buhay, ay pararapat na bago gagumitin ang mga kasangkapan, gaya ng mga pinggan, bandehado, baso at kubiertos ay buhugasan muna sa tubig na kumukulo, ng kung sakali mang nalabiran ng pasabing mga hayop ay mamatay at huweg sumira ng katuwan ng tao.

Kaiingat ng paggamit ng mga lutuang tanso o kaasangaspang bakal na di nararapat babayaang mababat dito ng matagal ang anomang niluluto, sapagka't ang kalawang nito ay mabisang lason na pumuputi ng buhay; kaya nga bago gagamitin at ililinsing mabuti at nalisin ang kalawang; anopa't ang

Iaang mabuti ay sa lugar ng mga kasangkapan ng ito ay palitan ng mga yaring lupa o land o kuodib kaysa ay *porcelana* ng upang mawala sa pangatib.

Ang mga basang kasangkapan ay di nararapat paglalagiyan ng ulam na itinitinggal, sapagka't mapapanis; ang kinakailangan ay patutuyuin munang magig si papahirang mabuti ng isang malinis na kasahan.

Dapat iligan ang nakaririmarim na kaugalian ng marauning fagapagluto na pagtikim sa sandok na ginagamit sa pagluluto; ang nararapat ay kukuha ng isang laang lalagiyan at dito titikman ng huog makapandiri sa nakamamalas; gayun din, ang isang kuinero ay kinakailangang magiingat ng paggamit ng anounang kakasangkapanin sa pagluluto, lalunglalo na nga, kung di natataho ang mga kinalalagiyan ng lahat ng ginagamit at nararapat na sisiyasating mabuti, sapagka't sa kawalang ingat ay nagmumula ang marauning kapahamakao.

Mga tuntuning dapat maalaman ng isang naghahanda

Unang nnang nararapat isasayos ng nagpanaohin ay ang mesa o dulang na pagdudulotsn: tatakipan og isang maputing mantel o kumot, lalagyoso sa gitna ng palamuting may kumpol na maba-hangong bulsklak, at ang mga pinggang gagansitin ay mapopofi at maljilis. ang kubiertos ay dapat isasayos ng paglalagay; ang kutsilio at kutsara ay sa gawing kasan at sa koliwa ang timidor, ang servilleta o pamunas ng bibig ay sa gawing harap ng pioggan at sa bawa't tapat ng kumaksin ay ilalagay

ang baso ug iowin, kopa ng alak at atorn kung maytoon; ang pinggan ng kanin ay sa gawing kanan. Ang pagdudulot ng ulam ay kinskailanganng pasisimulan sa nasa sa magkabilang dulo at sa gawing kaliwa ng kumakain; pagtiingatan ang pagdala ng pinggan, lalunglalo na nga kung may mga salsa ug upang buwag makubahos. Huwag papayagan na ang baudehado ug ulam us ididudulot ay malabiran ng mantika ó kaya bakas ng daliri ang mga tabi at kinskailangan papahiran munang mabuti ug malinis na basahan. Ang siopomaong magdudulot ay dapat malinis ang suot na damit, at lalong mabuti kung may pabangong taglay sa katawan; malinis ang mga kamay at putol ang mga kuko, sapagka't kung hindi ganito ang gagawin ay siyang pagmumulan ng pagkarimarim at kawalang pita ng mga panaohin.

Kung matapos ng makakain ang siopoman sa mga panaohin ay bibigyan ng sariling isang kutsarang maliit bago idudulot ang matamis ó kun dili kaya ay isaisang ilalagay sa gawing kanan ang nabanggit na kutsara.

Kung makaidom na ang lahat at matapos ang pagkain ay isaisang dudulutan ng sigariliyo ó tabako; at kahin ma'y di nararapat gawing ito, kung sakaing mayron pang kumakain sapagka't maongyaying magbigay saina ng sikmure doon sa maselang sa amoy ng aso.

Mga karapatang dapat taglain ng sino mang panaohin

Pagkaupo ng mga panaohin sa dulang ng handa ay di nararapat susunggaban pagkaraka ang kubiertos kinakailangan antaying magsimula ang mga nasa magkabilang dulo ó *cabecera*; iingatang kumalatog ang mga kubiertos sa pinggan, at bahagiya na lamang pasasayarin sa bibig ang kutsara kung sakali't susubu ng kanin; huwag dadalasin ang pagsubo ng di maubos agad ang kinakain, at tata-yahin na, bago maubos ang nasa sa pinggan ay madulutan ng ilang kiyas ng ulam.

Huwag ilalapag sa ibabaw ng mesa ó dulang ang buto ó tinik, sapagka't kahalayhalay sa mata ng mga katabi; gayun din, kung sakali't nalalayo ang isang naibigang pamuta't ó kaya'y atsara ay di nararapat aabutin, sapag-a't mawiwikang dayukdok at dipa nakatitikim. Kung mangga ang magiging pamuta't ay bibiyakin ng kutsilio, itatabi ang buto sa pinggan at sasalukin ng kutsara ang laman, at ito ang siyang ayos at nababagay at hindi ang kutsilio ó tinidor na gaya ng namamalas sa ibang baguhan sa gawang mangubiertos. Kailan ma'y di dapat kakain ng namumuwalan ang bunganga, at kung iinom ay nararapat uubusin munang malulon ang mga nginunguya ng upang huwag mamumuhan ang tubig na nasa sa baso; sapagka't ang ganito ay nakapang-didiri at nakasusuklam sa mga kinakaharap. Gayon din, di dapat iiwan ang kubiertos sa mesa ó dulang matapus kumain, kinakailangan ang iaayos sa pinggang kinakanan.

WAKAS



Larawang (XI) Aniyo ng tinatawag na CREMA A LA MILANESA.



Larawang (XII) Aniyo ng tinatawag na TARTELETES.

Karagdagan

Mga iba't ibang paraan ng paggawa ng hamón.

Jamones y espaldas de cerdo

Upang maisagawa ang tinutukoy ng kasaysayang ito, ay kinakailangan na ang isang may pais na magsagawa ng ganitong gawain ay magtaas ng isang batiyang kahoy ó kaya'y tapayang maluang ang bungad ó pinakabunganga.

Sa ilalim ng nabanggit na lalagiyan ay maglalagay ng maraming asin, mga damong mababango paminta, bayas de cebro at kaunting asukal na kayumanggi. Pagkatapos ay papahiran ng asin at nitro ó salitre ang hita ó likod kaya ng baboy matapos mapaghati, at saka ilalagay sa loob ng tapayang nasabi; sa bawat dalawang suson ng mga hita ó likod na ansnan ay paiibabawan ng asin, bago pamuling paptungan, at ganito hanggang sa susunod; at kung matapus na ang lahat ng ito, ay lalagiyan ng maraming asin, especias at mga damong mababango; dadaganan at saka tatakpan ng isang kayo at pababayaan sa loob ng isang araw na singkad.

Ang tapayang pagaasnan ay nararapat magtaglay ng butas sa gawing ilalim, na ito'y binubeksan makaraan ang isang araw ng pagkakaimbak ng gagawing hamon. Sasahurin ang tasik na sa nasabing butas ay tutulo at saka ibubuhos sa loob ng nasa sa tapayan pagkatapos, ay hahayaang muli sa gayong katayuan sa loob ng 24 oras. Kung wakaraan ito,

ay, bibilingin ang mga hita ó likod ng baboy na nasa sa loob ng tapayan, samakatuwid ay yaong gawing ilalim ay ipailbabaw at yaong ibabaw ay siyang ipa-íllalim. Ang ganitong pagbibiling ay isasagawa tuwi na sa loob ng labinlima ó dalawampung araw, anopa't ang tapayang pinagsasnan ay itatampak sa pook na di mainit at di pamang malamig. Pagkataspos maisegawa itong mga nabanggit sa itaas nito, ay hahanguin ang mga hita ó likod ng baboy na inasban, tataljan at isasabit matapos mahugasang maigi sa tobig sa asuhan upang matuyo at maitagong matagal.

Jamones al estilo de Bayona

Kukuha ng mga hita ng baboy nasnan, at flagay sa loob ng dalawang tabla, at saka dadaganan sa loob ng labindalawang oras. Pagkatapos, ay muling papahiran ng asin at nitro ó salitre, ilagay sa isang lalagiyan may asin at nitro o salitre, dadagansang maigi sa loob ng walong araw, ugunit kinakailangang bibilingin tuwi na sa araw-araw.

Kung makaraan ang labat ng ito, ay kukubin yaong tasik ng basa sa tapayang pinaglagiyan, haluan ng *vino comun*, mababaong damo at *especias* at saka ilalagay sa apoy, at pagkatapos ay bababin dito matapos mapalamig sa tagal na labinlimang araw, bibilingin medallas, at sa kahulihulihan ay isasabit sa asuhan upang maitinggal.

Jamón de Westfalla

Aasnan ang mga piraso ng baboy ng nitro at sising ligis, dadagansang mshigpit at pagkatapos ay

ilalagay sa barang tapayan na may nitro at asin na ang dami kapuwa, ay dalawang bahagi nitong huli at isang nauuna; anopa't dadaganan sa ibabaw banggang sumpung araw at samantala'y bibilingio sa tigliliwang araw upang magpareho ang tagal sa alat ng nasa-bing baboy. Makaraang maiisagawa ang labat ng ito, ay habangtin at patitiin upang hugasang mabuti sa isang nahahandang pinsghalo na *espiritu de vino aromatizado con ginebra, estragón, laurel, romero, tomillo, at iba pa.*

Sa katapustapusa'y ilajagay sa ibabaw ng isa't isa ang ilang dakot na *bayas de cnebro* bago pagpatungpatungin; at habayaan sa tagal na 24 oras at tatakpan ng isang kayo at sa kaholihulihan ay papahiran at isasabit sa asuhan sa loob ng ilang araw upang matuyo at maitingal.

Jamones al estilo de Maguncia

Maghabanda ng isang pagbababaran na binubuo ng isang librang nitro ó salitre, walo ng asin at anim na onsa ng kayumanging asukal, habaluan ng kaunting tubig upang malunaw ang mga ito at lumutang ang isang itlog na hilaw, *especias* at mga damong mababaño na kasamang ihahalo. Pagkatapos ma-ilagay sa apoy itong nabanggit at kuluang minsan, ay habangtin at palalamigin at dito ilulubog ang mga gagawing hamón, na maayos ang salansan. Matapos maiisagawa ito, ay dadaganan ng isang pabiget, at habayaan sa ganitong katayuan sa loob ng labidlima ó dalawangpung araw ayon sa kapal at laking tinataglay ng mga piraso, anopa't tuwi na'y bibiling-

bilingin upang magpareho ang alat at pagkatapos ay bahanguin at ilalagay sa patuyuan.

Preparaciones de los jamones

Ang kaparaanang ingles ay siyang lalong bantog at pinakamahusay sa gawaing ito. Maglalagay sa isang tapayan ng 224 gramong asin, 66 ng nitro, 84 ng *bayas de enebro*, 168 ng asukal na kayumanggi, at 9 na decigramo ng *cochinilla*, paghabaluin at dito titigmarin ang mga hita ng baboy sa loob ng labinalawa ó labingapat na araw; subali't tatakpang mahigpit ang jalagiyan upang huwag sumingaw at pagkatapos ay patutuyuin.

CARNES

Solomillos de vaca con salsa

Pipili ng malambut na laman ng baka, pupuk-pukin maigi, pagkatapos ay mimitsahan; maglalagay sa isang pinggan ng tinadtad din at sa ibabaw nito ilalagay ang lamang minitsahan matapos maasohan at saka bubusan ng kaunting sabaw, tatakpan ug papel na binasa ng mantika at ilalagay sa loob ng huruo. Kapag kinukuluan na ng may 46 minuto ó isang oras, ayon sa kapal ng niluluto, ay manakanakang babasain ng katas na lumalabas; at kung lutu ng maigi, ay palititiin at ilalagay sa isang baidehado, paliligran ng minantikaang papas ó ng ibang sangkap na ibigin, gaya ng sibuyas na hiniwang pabilog,

at kasabay na idudolot ang salsa na kinakailangan, ngunit di ibubuhos kuudi ipauobaya sa kakain.

Callos á la catalana *

Pagkabanling mabuti ng bitukang malaki at ma-puti ng baka, ay pagpuputulputulin ng katatagang baba; pagkatapos ay maghihimay ng dalawa ó tatlong sibuyas, hihiwain at igigisa sa mantika ó *aceite* kaya, lalagiyan ng katiting na asin hanggang lumambot at mamula. Kung magawa ito, ay isasama ang mga pinagputol na bituka, bubudburan ng paminton, babalui, at kapag nagtaglay na ng bahagiyang kulay ang nasa sa kawali, ay labaluan ng isang kutsarang *salsa de tomate*, at kaunting sabaw bago habayaang kuluhan at habanguin.

Sotanju —

Magbababad ng sotanhon, na kapag malambut na ay pagpuputulputulin ng katatagang baba; mag-papatigas ng baboy sa isang kawali matapos mahiwang maliliit, at kung lumabas na ang mantika nito, ay ilsiagay sa isang tabi ng nasabing kawali ang baboy, bago ibuhulog ang bawang at sibuyas. Kung ang sibuyas ay namumula ng bahagiya at malambut na, ay isasama ang hinimay na mga hipon pati ng baboy na inilagay sa isang tabi ng kawali at saka labaluing mabuting mabuti. Kapag ang hipon ay lutu na ay isasama ang sotanhon, mga minantikasng una na tokua, at saka sasabawan ng pinagdikikan ng mga ulo ng hipon; habayaang kuluang mabuti at titimplahan ng kaunting asin at pamintaang ligis bago habanguin.

Tortilla de carne

Magtagadtad ng malambot na laman ng baka ó baboy, kung ibig, maglalagay ng mantika sa kawali, maggigisa ng kamatis at sibuyas, pagkatapos ay ihalo ang tinadtad, titimplahan ng kaunting asin at kapatak ng katas ng dayap; makaraan ang ilang sandali ay isasama ang mga hiniwang parisukat na papas hanggang lumiambot na mabuti. Matapos maiisagawa ang lahat ng nabanggit, ay hahanguin sa isang malinis na lalagiyan, at sa kawaling pinaghanganuan, ay magpapakulo ng mantika, magbabati ng itlog magbubuhos nito sa kawali at saka ipáloloob dito at babalutin ang hinanggong ginisa.

Pastel

Kukuba ng tatlong gatang na harena, isang itlog na kasama ang klaro at dalawang búrok, mamasing maigi, at ilalagay sa ibabaw ng isang mesang malinis at gugulungang paninipisin ng isang hihip at saka huhugisan: gagawa naman ng bukod sa masa na tatlong gatang din na harena isang itlog na kasama ang klaro st isa naman ng burok, kaunting mantika, arnibal at kahustuhang tubig, at ito ang siyang gagawing pinakatakip ng nasabing pastel. Pagkatapos na maihanda at magawa ang nabanggit na masa ay magtatakdad ng karné ng baboy, titimplahan ng asin, suka, paminton, paminta, klabo, kanela at kominos na ligis, pagsasamahing mabuti bago igigisa sa mantika na may bawang at sibuyas na maliliit;

Kung nagsawa na ang lahat ng ito, ay bahanguin at saka palamanigun at ipaloloob sa miniso, ipapatong pagkutapos sa isang malapad na lata, tatakpan ng isong papel at ipapasok sa burbo na katatagan ang ibil.

Patos

Pagkaluis ng pato, ay palolooban ng mga hihiwang *nabos* at hamon na laman at taba o kaya toino, ilalagay sa isang palayok na may mantika, at *especias finas*, sibuyas, ilang buting paminta, kaunting tubig, o *vino blanco* kaya kung ibig, at saka pakukuluin hanggang lumambot ang niluluto.

Menudillos de gallina en pepitoria

Lilinising mabuti ang mga laman sa loob at pinaglabisan ng mga manok, gaya ng palong, pakpak, balunbalunan, liig, atay, at ibp.; maglalagay ng mantika sa kawali, lalagiyan ng kamatis at saka ihahalo ang mga nasabing laman sa loob. Pagkatapos magisa ang nabanggit, ay magdidikdik ng bawang, ásin, paminta, porchil at kanela; isasama ang lahat na ito sa laman sa loob, at hahaluin ng *salsa de avellana* at habayaan sa apoy hanggang kuluan, at pagkataspos ay pipigaan ng kaunting katas ng dayap bago bahanguin sa isang lalagiyan bandehado at idudulot sa mesa.

Huevos en salsa

Magmamantika ng sibuyas, at kapag namumulaan, ay hahaluin ng barena; bahaluin at saka bubo-

san ng ulak, at kapag malaputlaput na ng kaonti ay ilalagay ang mga itlog na luto at pinagputolputol, titimplahan ng asin at pamintang kinakailangan.

Huevos á la hostelera

Magbubuhos sa isang kasirola ng ikaapat na bahagi ng isang litrong *vino tinto*, at tubig; lalagiyan ng isang taling gulay, isang sibuyas, ginisang bawang asin paminta at *especias*; hahayaang kuluhan sa sampung minuto; habanguin ang mga sangkap bago ilalagay ang anim na itlog na sariwa na patongpatong at kapag luto na ang nassabing mga itlog ay habanguin ng isang sandok.

Pekukuluan ang sabaw na pinaghanguan banggang lumapot na mabuti at bubusan ng dalawampung gramong mantika na hiduluan ng harena at kapag malaput na at luto ng maigi ay ibubuhos sa mga hidangong itlog na nasasalansan sa isang pinggan ng maayos.

MGA KAPARAANAN SA PAGTITINGGAL

Pagtitinggal ng mga karne ó laman ng hayop

Ang bantog na si M. Appert, ay nagtuturo ng ganitong kaparaaan ng pagtitinggal: Pagkatapos mamitsahan at mailuto ang mga karne; ay ilululan sa isang kahang lata, kalakip ang salsa at sangkap, pagkatapos ay tatakpan ng lapat na takip na lata rin, at saka bijhinangin at pakukuluan sa *baño de María* sa tagal na isang oras at kalahati kung sa-

kali't toaliit, ang lata, at kung malaki naman'y tatlong oras. Pagkaraan nito, ay bahanguin at saka itetago; anopa't kinakailangan ba ang mga karneng titinggalin ay huwag tinsadtad, sapagka't madaling malulosaw at di pakikinabanggang metagal.

Pagtitinggal ng sabaw, gatas at mantika

Pagkatapos, maisiliid sa isang boteng malinis at tuyo ang mga nabanggit, ay tatakpang lepat na lepat ang bibig at saka pakukuluan sa *baño de Maria* sa loob ng isang oras; anopa't iingatang mabuti ang pagpapakulo sapagka't kung di gayon ay mangyayaring magputok ang bote.

Pagtitinggal ng mga bunga ng kahoy na sariwa

Kukuha ng isang tapayang pulot, at dito ilalagay ang mga bungang sariwa na ibig tinggalin, gaya ng mangga, pakuan, mansanas at ibp.

Isang alemang nangangalang M Vann, ay naktuklas ng isang mabuting kaparaanan hinggil sa gawaing pagtititinggal ng sariwang kamatis, at pagganito ang nasabing paraan: Pipili ng mga hinog at sariwang kamatis, maglalagay sa isang praskong pagtititinggalan ng mga sumusunod: walong bahagi ng tubig, isa ng suka at asin at pagkatapos na mapaghalo ay dito ilalagay ang mga kamatis at saka pabilbabawan ng *aceite de oliva*, upang sa gabitong paraan ay maitinggal ng matagal na panahon ang mga kamatis. Ang praskong paglululanay ay kinakailangan ay yuong ang pinakabuliganga ay maluadng

Pagtitinggal ng mga itlog

Si M. Vavin ay naketuklas ng isang mahosay na kapareuan sa pagtititinggal ng mga nariwang itlog; lialegay ang mga itlog sa isang kaha, labalutin ang bawat isa ng papel at kakalangan upang huwag gutmalaw sa loob ng kahon, pagkatapos ay tatakipan at sa araw araw ay pagbilingbilingin ang kahon, na sa ganitong paraa'y ang mga itlog ay di masbubugok sa loob ng tatlo o apat na buwan.

Pagtitinggal ng itlog sa tagal na dalawang taon

Ipinagtatagubilin ni M. Burnouf ang sumusunod na paraan ng pagtititinggal ng itlog ng manok: Pagbahaluin ng mainit ang daming dalawang bahagi ng *aceite de oliva* at isa ng pagkit na hilaw ng puki-yutan pagkatapos ay papahiran sa pamamagitan ng isang pinsel ang paligidligid ng balat ng nasabing itlog at saka itatago, na sa ganitong paraan ay mangyayaring maitinggal sa loob ng dalawang taon.

WAKAS NG KARAGDAGAN.





Alituntunin n̄g m̄ga nalalamán sa aklát na ito.

Kasaysayan

Pahina

ILANG SALITÀ

3

Unang Pangkat. —Paraan ug pagkilala ng kato- yuán ug m̄ga kakasangkapanin sa pagluluto kuug sariwa ó bulók.—Lamán ug baka	7
Lamán ug m̄ga may pakpak ó ayes	8
Mga isdá.—Mantika, aceite, suka at itlog	9
Mga gulay	10

Ikalawang Pangkat. —Paraan ug paghiwá pag- putol at pagaalio ng butó.—Rosbif	11
Balakang ng baka	12
Balakang sa itaas ng bulóng baka.—Balakang na ibaba.—Dibdib n̄g baka	13
Pigi at puwitan.—Ulo ng bakang buló.—Pag- aalis ng m̄ga butó ng may pakpak	14

Ikatlong Pangkat. —Puré, salsa at ensalada.— Puré de lentejas	15
Salsa rubia con cebolla.—Salsa jerónima	16
Salsa á la mayonesa.—Salsa picante	17
Salsa holandesa	18
Salsa de pan ó inglesa.—Salsa de tomate	19
Salsa para el cocido.—Salsa de perchil para el cocido	20
Salsa de alcacarras.—Salsa agridulce	21

Salsa española.—Salsa blanca ó velouté	22
Ensalada de Rossini	23
Ensalada de lechugas.—Ensalada de pepino.—	
Ikaapat na Pangkat. - Caldo, consommé at sopas.—Puchero (a)	24
Puchero á la francesa	25
Cocido parisién	26
Puchero (b)	27
Puchero guisado.—Consommé de ave á la crema .	28
Consommé de María Luisa.—Sopa de pan.—Sopa de cebolla	30
Sopa de patatas.—Sopa de espárragos.—Sopa de macarrones á la italiana	31
Sopa de fideos —Sopa á la Condé	32
Sopa de pescado.—Sopa á la Juliana	33
Sopa de rabioles —Arroz con almejas	34
Arroz con bacalao.—Arroz á la catalana.—Arroz á la valenciana (a)	35
Arroz á la valenciana (b)	36
Paella valenciana	37
Ikalimang Pangkat. —Carnes.—Buey cocido con salsa picante.—Cocido en perejil	38
Ropa vieja de vaca (a) —Ropa vieja de vaca (b).—Ropa vieja con carne	39
Cocido en albondiguillas.—Cocido á la benedictina.	40
Cocido en blanco.—Cocido de color	41
Rosbif	42
Rosbif de carne de vaca —Solomo de vaca asado .	43
Biftec con cebollas.—Biftec de carne de vaca .	44
Estofado.—Estofado de carne (a)	45
Estofado de carne (b).—Estofado de carne (c)	46

Estofado de carne (d).—Estofado de carne (e).—	
Estofado de carne (f)	47
Guisado de carne sin nombre.—Guisado de carne (a)	48
Guisado de carne (b).—Guisado de carne (c).—	
Guisado de carne (d)	49
Guisado de carne (e).—Guisado de carne (f).—	
Guisado de carne (g)	50
Guisado de carne (b).—Guisado de vaca (a).—	
Guisado de vaca (b)	51
Pierna de carne mechada. Carne mechada	52
Vaca á la moda.—Carne en pobre.—Frese de vaca.	53
Encebollado de carne.—Vaca guisada.—Lonjas de vaca jamón (a)	54
Lonjas de vaca y jamón (b).—Lonjas de carne Carne con guisantes	55
Salmorejo.—Fricandó con carne.—Fricandó casero.	56
Agreseo.—Guisado de carne con patatas	57
Carne rellena (a).—Carne rellena (b)	58
Guisado de carne con perejil.—Carne con chi- charos.—Encebollado con carne del cocido	59
Chuletas de cerdo (a).—Chuletas de cerdo (b) . .	60
Carne fiambre (a).—Carne fiambre (b).—Carne fiambre (c)	61
Lengua estofada (a)	62
Lengua estofada (b).—Lengua estofada (c)	63
Pulpetas de carne. Manitas de ternera en friasé	64
Croquetas (a).—Croquetas (b)	65
Empanada de carne	66
Cabrito (a) Cabrito (b).—Cabrito (c).—Caldereta de cabrito	67
Asadura de vaca.—Conejo (a).—Conejo (b)	68
Conejo guisado.—Guisado de conejo.—Conejo asado	69

Conejo á la Merengo — Liebre asada — Guisado de liebre	70
Liebre guisada — Liebre (a).—Liebre (b)	71
Guisado de cordero — Carnero asado — Gallina en puchero	72
Gallina con cebolla — Gallina rellena	73
Guisado de pollos y gallinas — Gallinas cocidas en el puchero.—Guisado de gallina	74
Gallina estofada	75
Gallina dorada.—Guisado de gallina	76
Capon en escadrón.—Tortilla de riñones	77
Higado de ternera en biftec.—Higado de ternera á la campesina.—Higados de gallina fritos.—Sesos á la mayonesa	78
Sesos en ensalada.—Pollo. Guisado de pollo — Pollos con tomates (a)	79
Pollos con tomates (b). Pichones (a).—Pichones(b). Pichones (c) —Pichones á la catalana	80
Pichones á lo marqués.—Perdices estofadas	81
Pichones á la catalana.—Perdices á la americana	82
Perdices de regalo.—Pichones en salsa — Patos con nabos	83
Pavo estofado	84
Apretada	85
Guisado de carne con patatas.—Menudo	86
Adobo.—Filete relleno.—Riñones con tomates	87
Riñones en ajo de pollo.—Tortas de higados	88
Cari (a) —Cari (b)	89
Tinola.—Carne asada.—Picadillo	90
Jamón cocido (a).—Jamón cocido (b).—Jamón asado	91
Salchichas.—Salchichas ordinarias	92
Salchichón.—Salchichón crudo á la italiana	93

Sauchichón de Lyon	95
Salchichón de Bolonia.—Salchichón de Vich	96
Chorizos.—Chorizos de Extremadura	97
Moreillas.—Moreillas de carne	98
Carne picada.—Dinuguan.—Paksiw na baboy	99
Sinigang na baboy. - Sinigang na baka.—Pesang manok ó karné	100
Pansit (a).—Pansit (b)	101
Pausit (c).—Lumpia	102
Huevos fritos	103
Huevos revueltos.—Huevos revueltos con jamón.— Ikaspat na Pangkat. —Pescados.—Pescados guisados	104
Pescado asado.—Escabeche de pescado (a)'—Esca- beche de pescado (b)	105
Pescado en taburi.—Salmones asados.—Albondi- gas de pescado	106
Pescado á la marinera.—Guisado dé bacalao.— Bacalao á la mayonessa	107
Bacalao con tomates.—Pescado con salsa.—Cala- mares á la mallorquina	108
Adobo de calamares.—Jibia	109
Anguilas en aceite.—Anguila á la tartara	110
Anguila á la montañosa.—Torta de cangrejo.— Habichuelas	111
Chicharos (a).—Chicharos (b).—Berenjenas rellenas (a)	112
Berenjenas rellenas (b).—Gulay	113
Ikapitong Pangkat. —Reposteria y Pasteleria.— Puggawa ng masa.—Pasta quebrada	114
Pasta quebrada fina.—Pasta quebrada dulce.— Flan de leche (a)	115
Flan de leche (b)	116

Flan de manzanas.—Flan de naranja.—Flan de vino de Málaga.—Flan de café	117
Pudding de leche.—Pudding de manzanas	118
Pudding de almendras.—Pudding de chocolate.—Pudding de calabaza	119
Crema de pasteles.—Crema frita.—Crema á la milanesa	120
Crema — Natilla — Merengues	121
Huevos moles — Dulce de limón.—Dulce de santol	122
Tocino del cielo.—Jalea de manzanas	123
Jalea de granadas — Jalea de guayaba.—Pastillas de limón	124
Mamones con mantequillado.—Mamon grande.—Tarteletes	125
Tarteletes de vainilla	126
Pan de Viena.—Pan de leche.—Timbal de patatas	127
Borrachuelos.—Bizcochos — Biscochos de fraile	128
Buñuelos ó suspiros de monja.—Buñuelos de patatas.—Rosquillas (a)	129
Rosquillas (b).—Rosquilles finas.—Raspapalos	130
Tortas finas.—Hojaldres de sebo	131
Empanadilla.—Rosquetes de chiclana.—Pastel casero.—Pastel caliente	132
Panecillo de patatas	133
Ikawalang Pangkat. Sorbetes y quesos.—Sorbetes de leche. Sorbetes mantecados.—Sorbetes de piña	134
Sorbetes de buko.—Queso á la chantilly.—Queso de flor de leche	135
Queso á la Borgoña.—Queso á la holandesa	136
Ikasiyam na Pangkat. —Bebidas.—Clarete de regaliz.—Bebida lúpulo	137

Bebida de vid y maiz.—Cerveza doméstica.—Cerveza llamada doble	138
Cerveza simple llamada cerveza casera	140
Ikasampung Pangkat. —Kaliwisan sa mangga pagkain	141
Mga tuntuning dapat maalaman ng isang nagbabanda	142
Mgakarapatang dapat taglayin ng sinomang panaobin	144
KARAGDAGAN. —Mga iba't iba ng paraan ng pag-gawa ng hamon.—Jamones y espaldas de cerdo	145
Jamones al estilo de Bayona.—Jamón de Westfalia	146
Jamones al estilo de Maguncia	147
Preparaciones de los jamones.— CARNES —Solemillos de vaca con salsa	148
Callos á la catalana.—Sotanju	149
Tortilla de carne.—Pastel	150
Patos.—Menudillos de gallina en pepitoria.—Huevos en salsa	151
Huevos á la hostelera.— MGA KAPARAANAN NG PAGTITINGGAL. —Pagtitinggal ng mga karne ó laman ng hayop	152
Pagtitinggal ng sabaw, gatas at mantikà.—Pagtitinggal ng mga bunga ng kahoy na sariwa	153
Pagtitinggal ng mga itlog.—Pagtitinggal ng itlog sa tagal na dalawang taón	153

**SARISARING AKLAT NA IPINAGBIBILI SA
LIBRERIA AT PAPELERIA NI
J. MARTÍNEZ**

**34-36 P. Moraga, 108 P. Calderón y 253 Cabildo
Intramuros.--Teléfonos 5005 y 3283**

Ang Buhay ni Dr. José Rizal, sinulat ni H. Lopez awit	P 0.20
Ang Filibusterismo, karugtong ng Noli Me Tángero. J. Rizal	1.00
Ang Tuwáy na Buhay ni P. Dr. José Burgos. (awit) H. Lopez	0.15
Ang Pilipinas sa loob ng Isang daang taob, José Rizal	0.30
Bakit siya lumuluha, Novelang Tagalog katha ni Max. M. Garcia	0.30
Dating Pilipinas, sinulat ni Sof. Calderón	0.40
Diccionario Manual de Términos comunes Español-Tagalo, por Don Rosalio Serrano	2.00
Diccionario Tagalo Hispano, por Don Pe- dro Serrano Laktaw	7.00
Diccionario Ingles-Tagalo, por H. Lopez	0.50
Diccionario Ingles-Tagalo y Tagalo Ingles, por Charles Nigg con pasta	3.00
Diccionario Ingles Español-Tagalog, por Sof. Calderon papel periódico	4.50
Diccionario Ingles-Español-Tagalog, por Sof Calderon papel satinado	6.50
Diccionario Español Bisaya y Bisaya-Espa- ñol para las Provincias de Samar y Leyte, compuesto por el P. Antonio Sanchez de la Rosa	6.00
Diccionario Español-Tagalo por M. Pag- lidawan	3.00

Diccionario de la Lengua Castellana por la Real Academia Española	25.00
Diccionario completo de la Lengua Castellana por M. Rodriguez Navas	6.50
Diccionario General de la Lengua Castellana, por Velez de Aragon	6.50
Diccionario (Nuevo) Enciclopédico Ilustrado de la lengua castellana por M. Toro y Gomez	6.50
Diccionario Castellano Enciclopédico (Campano Ilustrado) por M. Gonzalez de la Rosa	5.50
Diccionario (Nuevo) manual Ilustrado de la Lengua Castellana, por Saturnino Calleja:	
Edicion economica	4.50
Edicion corriente	6.50
Edicion de lujo	8.50
Dramang Tagalog na Pinamagatang "Tibag"	0.10
Dramang Tagalog na Pinamagatang "Ang Pagkabunyi"	0.10
El Filibusterismo por José Rizal 2 tomos	2.00
Gramática Hispano-Tagalo, Campomanes.	1.30
Isang Boda, salita ni Maestrang Banggi, sinulat ng Pareng Esteban Daez,	0.12
Lucrecia Triciptino, Kasaysayang tunay na Nangyari, Dakilang Uliran ng mga Babaye. P. H. Poblete	0.50
Malicling Casaysayan ng Sarisaring Gamot na magagamit sa bahay ng Maguinbawan ang mga Mahibirap, sinulat ng Pareng F. de Santa maria.	1.50
Madaling arao, novelang tagalog na isinulat ni I. Regalado	0.60
Mga Sulat na Palasintahan, tinagalog ni E. Fernandez	0.40

Namucong Bulac lao sa Pínamulac lacan Novelang Tagalog, sinulat ni Justo San José	0.60
Noli Me Tangere, novela Filipina, por José Rizal, 2 Tomos	2.00
Noli Me Tangere, novelang tagalog sinulat ni Dr. José Rizal	1.30
Noli Me Tangere, novelang tagalog ni Gat. J. Rizal, isinadrama ni G. E. M. Gros at tinagalog ni Sof. Calderón	0.20
Pagsusulatan ng Dalawang Binibini na si Urbana at ni Feliza, sinulat ng Pareng Modesto de Cartro.	0.40
Panaguinip ng Pag-ibig, comedia na may tatlong yugto	0.20
Panghawi ng ulap nansakadidilim sa mga «Protestante» sinulat ng Pareng si Esteban Daez	0.13
Patnubay ng Pag sinta, pantas na mga Paraan at ng Magtagumpay sa Pag ibig, sinulat ni P. H. Pebble	0.80
Pinaglahuan nobela F. Aguilar.	0.60
Sucesos de las Islas Filipinas por Morga . .	12.50
Tabla de Metros Cubicos, por R. Reyes . .	3.00
Tabla completa de reducción de Kilos á Picos y Cates á Arrobas Libras y viceversa por B Ramirez	0.80
Tres Años en Alemania, Memorias de un Pensionado, por Agustin Murua y Valerdi	1.80
Tungkos ng Ala ala katipunan ng mga Tula ni P. Gatmaitan	0.40
Vocabulario Tagalo-Castellano, por D. E. Fernandez	0.40

Vocabulario Tagalog-Castellano Ingles con partes de Gramáticos y Frases usuales, por E. Fernández y S. Calderón .	0.80
Vocabulario Pilipino Ingles, por E. T. Dáluz	0.80
Vocabulario (Nuevo) ó Manual de conversaciones en Hispano Ilocano, por J. Gayacao	0.40
Vocabulario Iloco Español, trabajado por varios Religiosos del Orden de N. P. S. Agustín, coordinado por el P. Fr. Andrés Carro, aumentado y corregido .	3.00
Vocabulario de la Lengua Pampanga en Romance, compuesto por el P. Fr. Diego Bergaño .	4.00
Vocabulario de la Lengua Tagala, compuesto por varios Religiosos y coordinado por el P. Pedro Juan de Noceda y el P. Pedro de Sanlúcar .	5.00
Vida y Escritos del Dr. José Rizal, por W. E. Retana .	7.50



Kaligtasan n̄g m̄ga may sakit at mahihirap

Ang aklát na ito'y kinalalamnan n̄g mahahala-gang bagay na mabisang gamót sa lahat n̄g sakít na tumutubu sa katawan n̄g tawo at maging sa hayop.

Ang aklát na ito'y gawā n̄g lalong m̄ga maru-runong na Doctores sa Alemania at Filipinas, upang ang m̄ga may sakit n̄g a'y maligtas sa nan̄gabibingit na m̄ga pangānib maging sa tawo at hayop.

At ang lalong m̄ga litaw na sakit na ginagamot n̄g librong ito'y ang m̄ga sumusunod: Tifus, Córlera, Ketong ó lepra, Sifilis, Bulutong, Galis, Ataque ce-rebral, Ataque de corazón, Sakit n̄g dibdib, Tisis, Paglurá n̄g dugó, Hikà, Iti, Ngiki, Pamamanás, Pagka-lumpo, Kabá n̄g dibdib, Pan̄gangayayat, Hin̄gal, Ma-samang lakad n̄g regla n̄g m̄ga babaye, Paglabu n̄g matá Pagihì n̄g nanà n̄g m̄ga lalaki, Sakit n̄g baywang, Pagka bingi, Lahat n̄g lagnat, Di pan̄ganak n̄g babaye, Pagka dupok at sakit n̄g ngipin, Reuma at iba pang m̄ga sakít.

Ang aklát na ito'y ipinagbibiling tangí sa Libreria ni *Juan Martinez* sa may Plaza Moraga at sa bahay n̄g tunay na may ari at gayun din na-man sa m̄ga taniyag na libreria; at ang bawa't ipagbili'y may bilang na kinauukulan na natatalâ sa libro de Registro n̄g may ari at may taglay na taták ang bawa't isa.

Arcadio C. Gingco.

Ang may aring tunay.

Herbosa Blg. 368, Tundó, Maynilà.

LECTURAS

Serie Moderna,—Libro Primero de Lectura	P .70
Serie Moderna,—Libro Segundo de Lectura	" 1.00
Serie Moderna,—Libro Tercero de Lectura	" 1.50
El Lector Moderno de Appleton Libro Primero	" .50
El Lector Moderno de Appleton Libro N. ^o 1	" .80
El Lector Moderno de Appleton Libro N. ^o 2	" 1.00
El Lector Moderno de Appleton Libro N. ^o 3	" 1.40
Nuñez,—El Lector Americano Silabario	" .40
Nuñez,—El Lector Americano Libro Primero	" .60
Nuñez,—El Lector Americano Libro Segundo	" .80
Nuñez,—El Lector Americano Libro Tercero	" 1.00
Arnold,—La Cartilla de Arnold	" 1.20
Arnold,—Libro Primero de Lectura	" 1.20
Arnold,—Libro Segundo de Lectura	" 1.30
Arnold,—Libro Tercero de Lectura	" 1.50
Arnold,—Libro Cuarto de Lectura	" 1.80
Dalman,—El Camarada, Completo	" .80
Dalman,—Infancia	" .80
Dalman,—Lecciones de Cosas	" .80
Dalman,—Deberes	" .80
Dalman,—El Primer Manuscrito	" .80
Dalman,—El Segundo Manuscrito	" 1.00
Cyr,—Libro Primero de Lectura	" .90
Cyr,—Libro Segundo de Lectura	" 1.20
Cyr,—Libro Primero de Lectura Español Inglés	" 1.20
Juncos,—Los Primeros Pasos en Castellano	" 1.20
Ramsey,—Lo Esencial del Lenguaje Castellano	" 2.20



HALAGÁ: -P- 1.50