

ENSAYOS
DE COMIDAS ECONÓMICAS
Á LA RUMFORD,

(6)

HECHOS POR UNA COMISION

NOMBRADA Á ESTE FIN

POR

LA REAL SOCIEDAD

ECONÓMICA MATRITENSE.

MADRID:

EN LA IMPRENTA DE PACHECO,

1803.

Q.

Método , que despues de varios ensayos , ha adoptado una Comision nombrada al intento por la Real Sociedad patriótica de Madrid, para componer de modo que agraden al paladar del pueblo español, y sean al mismo tiempo sanas y nutritivas , las comidas económicas que inventó el Conde de Rumford, y de Real orden de S. M. se han de dar en esta Corte en el invierno próximo ; con expresion de su coste, arreglado á los precios que tenían , comprados por menor los simples de que se componen, en el invierno próximo pasado , que fué quando se hicieron los ensayos.

COMIDA NÚMERO PRIMERO.

Se compone de lo siguiente:

	Lib.	Onz.	Adar.	Rs.	Mrs.
Almortas *	2	1	7
Patatas	12	3	12½
Cebollas	6	6	
Piment. dulce	8	3	
Id. picante	4	1½	
Ajos	4	1½	
Cominos	1	½	
Sal	6	6½	
Aceyte	6	29½	
Vinagre	4	5½	
Agua	24
	39	7	1	6	5½

Las almortas se tienen en agua desde el día anterior al en que han de servir: se ponen á cocer, sin sal,

* Esta semilla se conoce en otros pueblos de España con los nombres de *Guijas*, *Muelar*, y *alverjas quadradas*.

en la porcion de agua que vá indicada. En estando tiernas se les echa la sal. Se tienen las patatas mondadas, y partidas, se mezclan con las almortas, y se dexan cocer hasta que se pongan blandas, y la comida tenga una regular consistencia. En este estado se frie la cebolla, partida en pedazos muy pequeños, hasta que se ponga bien dorada. Se echa el pimentón con la misma cebolla para que se fria tambien un poco, y luego que lo esté, se echa todo en la comida. Los cominos y los ajos, todo crudo, se machacan en un mortero, y se echan igualmente en la comida, se revuelve bien, y se aparta: despues se le echa el vinagre, y se sirve.

De estas porciones resultan 26 libras poco mas ó menos, y viene á costar unos 7 maravedís cada una.

COMIDA NÚMERO SEGUNDO.

	Lib.	Onz.	Adar.	Rs.	Mrs.
Guisantes.	3	1	27½
Patatas.	6	1	23½
Har. de cebada.	2	1	14
Cebollas.	8		8
Cominos.	2	1
Sal.	8		9½
Piment. dulce.	8	3
Id. picante.	4	1½
Ajos.	8	3
Aceyte.	8	1	4
Vinagre.	8		11
Agua.	40
	53	1	6	7	3½

Los guisantes suelen endurecerse si se echan en remojo. Para evitar este inconveniente es preciso experimentarlos antes.

De qualquier modo que sea, esto es, remojados ó secos, se ponen á cocer lo mismo que las almortas; y así que estan tiernos, se echa la

patata del propio modo que para la comida *num.* 1.º Antes de que acabe de cocerse se va echando la harina desleida, primero en agua fria, la qual se tomará de la cantidad que se indicó en las porciones, á cuyo fin se habrá reservado. Se bate muy bien con una espátula, que no dexé de rozar con el suelo de la caldera ó marmita donde haya de hacerse la comida, hasta que espese lo necesario. Despues se echa la cebolla y los demas ingredientes, del mismo modo que en la comida *num.* 1.º

La prevencion de que el agua esté fria para desleir la harina, es porque si se echase en agua caliente, se formarian muchos globulillos, dentro de los quales quedaria harina cruda.

Resultan de estas porciones 30 libras y ¼, y sale cada una á 7 1/8 maravedís. La cebada es de mucho alimento, y muy sana.

MENESTRA. Lib. Onz. Adar. Rs. Mrs.

Patatas cocid.	6			
Id. crudas	2		2	8½
Acelgas.	3			24
Lechugas.	3			24
Habas.	3		2	4
Cebollas.		8		8
Piment. dulce.			12	4½
Id. picante.			6	2
Cominos.			2	1
Acéyte.		12		23
Yerva buena.		1		16
Vinagre.		8		11
Ajos.		6		2½
Har. de cebada.	1			24
Sal.		6		6½
Agua.		40		
		60	4	10
			9	22½

Se cuecen las seis libras de patatas, y despues se machacan, sin pelar, en un mortero. Las acelgas, las lechugas y las habas se ponen á cocer á par-

te en una buena porcion del agua indicada, con sal y yerva buena. En estando tiernas se echa con la acelga y la lechuga la patata cocida, y la cruda mondada, y partida en pedacitos. Se dexa cocer todo un poco, y quando esté la patata, que se echa cruda, algo blanda, entonces se echa la harina de cebada desleida en agua fria, como se dixo tratando de la comida *núm.* 2º; á cuyo fin se reserva una parte del agua indicada en las porciones. Se revuelve todo muy bien con una espátula, cuidando de que la harina no se pegue, porque es muy propensa á ello. Quando haya tomado una regular consistencia, se echa la cebolla frita con el pimenton, los ajos, los cominos, y el vinagre en los mismos términos que en las comidas *núm.* 1º y 2º.

De estas porciones resultan 40 libras, y cuesta cada una á 8 rºs. maravéis.

ALBONDIGUILLAS.

	Lib.	Onz.	Adar.	Rs.	Mrs.
Patatas.	9			2	17 $\frac{1}{2}$
Harín de trigo.	1			2	
Pimienta.		3			6 $\frac{1}{2}$
Piment. dulce.		12			4 $\frac{1}{2}$
Id. picante.		6			2
Clavos.		1			2 $\frac{1}{2}$
Ajos.		12			4 $\frac{1}{2}$
Peregil.		1			16
Sal.		4			4 $\frac{1}{2}$
Cebolla.		3			3
Aceyte.		8		1	4
Vinagre.		4			5 $\frac{1}{2}$
Agua.	12				
	<u>23</u>	<u>6</u>	<u>2</u>	<u>7</u>	<u>24</u>

Se cuecen las patatas, y luego que lo estén se dexan enjugar, se pelan, y machacan bien en un almiréz, ó en un mortero, que es mejor para el caso, hasta que formen una pasta correosa como la de buñuelos. En tal estado se les echala mitad del peregil

bien picado: los ajos, los clavos, y la mitad de la pimienta y del pimenton; pues la otra mitad es para la salsa, bien que en esto puede hacerse qualquiera variacion segun el gusto de quien lo haya de comer, aumentando ó disminuyendo las porciones de dichas especies, como mejor parezca, y lo mismo sucede en quanto á la sal. Teniendo el punto que se desea, respecto del sabor, se revuelve muy bien todo ello con un cucharon, hasta que se haya mezclado perfectamente: Conseguido esto se le echa una corta porcion de harina, como una quarta parte de onza, con corta diferencia, por libra de patata: se revuelve nuevamente, y en estando bien mezclada se echa á la pasta otra corta porcion de agua hirviendo para que tome consistencia, y se mezcla con ello. Las albóndigas se harán mejor entre las manos que con dos cucharas, como algunos acostumbran. Si se hiciesen con las manos se untarán

las palmas con un poco de vinagre y aceyte, para que rueden y tomen la figura de globo: si con las cucharas, tambien se untarán éstas con lo mismo. Formada la albóndiga se echa á rodar sobre harina, para que no la penetre el agua al tiempo de cocerse. Hecho todo esto se ponen en agua hirviendo, y se tienen en ella, sin quitarlas de la lumbre, hasta que naden por encima, que es la prueba de estar cocidas. El agua se sazona con la otra mitad del perejil, la cebolla, la sal, la pimienta y el pimentón. La cebolla ha de ser frita, y no se echará hasta que hayan de apartarse las albóndigas; pero el perejil ha de cocer con ellas.

Tambien se echará en esta salsa el aceyte y el vinagre que haya quedado de la porcion que sirvió para untarse las palmas de las manos, ó las cucharas.

Á la pasta se la puede añadir huevo, y qualquiera otra cosa que

se quiera, especialmente anchoas ó arenques, donde euesten poco, en cuyo caso saldrá un plato delicado.

Resultan 20 libras, con corta diferencia, de estas porciones, y viene á salir cada una á 11 maravedís.

PUDDING.

	Lib.	Onz.	Adar.	Rs.	Mrs.
Patatas.	10			2	27 $\frac{1}{2}$
Queso.	8			2	8
Clavos.	12				27
Hojas de laurel.	12				1 $\frac{1}{2}$
Aceyte.	1	8			2
Harina de trigo.	1	8		3	
Sal.	4				4 $\frac{1}{2}$
Agua.	8				
	21	5	8	11	7 $\frac{1}{2}$

Se cuecen las patatas, se pelan, y se machacan en un mortero. Se ralla el queso. Se muele el laurel y los clavos. Se mezcla esto con la patata, y lo mismo la harina. Lue-

go que todo está bien travado, se echa en una tartera ó cazuela, con el aceyte frito. Se pone ésta entre dos fuegos, no muy fuertes, el uno encima, y el otro debaxo, hasta que se tueste. Tambien puede cocerse en el horno. Resultan 17 libras, y viene á costar cada una á 20 $\frac{7}{100}$ maravedís.

Por los métodos indicados podrán hacerse otras muchas comidas con diferentes semillas. En Madrid no se ha hecho uso de ellas por ser muy caras. La menestra tambien puede variarse, añadiendo unos simples, y quitando otros, segun las estaciones los produzcan, y los pueblos donde se hagan. Y en quanto á las dosis de pimenton, sal, &c. pueden tambien hacerse variaciones, arreglándose al gusto del país donde hayan de comerse.

ADVERTENCIAS.

1.^a En este invierno es indispensable que cada libra de comida sal-

ga á precio mas subido que en el anterior, en que se hicieron los ensayos; respecto de que todos los simples de que se componen se han encarecido considerablemente. Sin embargo podrán proporcionarse á precios muy equitativos, mediando una escrupulosa economia.

2.^a Con presencia del resultado de los ensayos aquí contenidos, se pueden hacer quantas cantidades de comida se pretenda, multiplicando las de los simples de que hayan de componerse, en razon de la porcion que se intente sacar; pues por ellos mismos se viene en conocimiento de la merma que produce la evaporacion, y una vez sabida la cantidad de simples que se emplea en sacar, por exemplo, veinte ó treinta libras de comida, se podrá buscar la necesaria para ciento, doscientas, &c.

3.^a Al formar este cálculo, debe tenerse en consideracion, que si las vasijas, en que hayan de cocerse las comidas, estuviesen muy bien tapa-

das, será menor la evaporación de los líquidos, en cuyo caso debe disminuirse la porción de agua que se ha prescripto en cada ensayo. La calidad del combustible de que se haga uso, y la disposición de los hornos contribuyen esencialmente á que sea mas ó menos la evaporación por lo mismo antes de pasar á hacer en grande los ensayos, convendrá mucho hacerlos en pequeño, y por el resultado de estos arreglar aquellos.

4.^a Por esta razon no ha podido darse idea del tiempo necesario para que las comidas tengan el punto conveniente en quanto al cocido; pues segun sea la economía del calor, y el gusto de los que las hayan de comer, así será mas ó menos el tiempo que se emplee en cocerlas. Solo la experiencia, sacada de la observacion, podrá fixar este tiempo, mientras no haya uniformidad en hornos, calderas, combustible y calidad de los simples. Esto supuesto, será preciso

hacer ensayos para alcanzar aquella regla, que es lo que ha hecho la Comision; y así ha logrado descubrirla para con sus hornos y calderas.

5.^a En esta Instruccion no se ha puesto el cálculo del ahorro del combustible en los hornos económicos del Conde de Rumford, porque habiendo experimentado la Sociedad de Madrid, en el principio de sus ensayos, que 7 libras de leña de pino ponian en estado de hervor una caldera con 10 arrobas de agua ó de comestibles, vió desde luego verificadas las aserciones del benéfico Rumford sobre este punto.

6.^a La Sociedad puso toda su atencion en sus experimentos, en ver como conseguia que dichas comidas económicas, fuesen nutritivas, sanas, baratas, y agradables al paladar español. Para esto necesitó substituir á varios artículos usados por Rumford, que son sumamente caros en mucha parte de la Península, otros que reuniesen su poco

coste con la general aceptación , y contando con las semillas y legumbres mas baratas en Madrid , no ha podido adoptar por comidas económicas mas que las que se expresan , y con especialidad las tres primeras. Pero no duda que en las Provincias se podrán inventar otras muchas por la facilidad de usar de infinitos artículos que son bien costosos en la Corte.

7.^a En quanto á los hornos y calderas se remite á lo que Rumford hizo , y resulta de sus obras , traducidas al español , que es lo que ha executado literalmente ; sin la mas mínima variedad.

8.^a Sino obstante se encontrase alguna dificultad en la construcción de estos hornos , convendrá , que provisionalmente , y para que no dexen de realizarse las benéficas intenciones de S. M. en el próximo invierno , se usen hornos como los que sirven para los tintes ; pues aunque el ahorro del combustible no será

tan considerable , se encontrará sin embargo mucha economía ; pero de ningun modo se emplearán las calderas de que se valen los tintoros por ser su figura cónica.

9.^a Donde no hubiese patatas se podrán substituir los nabos , la calabaza encarnada , conocida en algunas Provincias con los nombres de *totanera* ó *patatera* , ó qualquiera otra raiz harinosa.