PMSN-1/008

LIBRO DEL ARTE DE COZINA, EN EL QVAL SE CONTIene el modo de guisar de comer en qualquier tiempo, assi de carne, como de pescado, para sanos y enfermos, y convalecientes: assi de pasteles, tortas, y tartas, como de conserua a la vsança Española, Italiana, y Tudesca de nuestros tiempos.

POR DIEGO GRANADO, Oficial de cozina residente en esta Corte.

CON LICENCIA.

En Lerida; Por Luys Manescal, y à su costa, Año 1614.

LICENCIA.

VI el presente libro yo el D. Antonio Galipienso en S. Theologia por comision del Illustrissimo y Reuerendissimo señor Don Francisco Virgilio Obispo de Lerida: y pues no ay cosa repugnante a la santa Fè Catholica ni buenas costumbres, se puede Imprimir: y assi lo firmè de mi mano a 8. de Iulio 1614.

Antonio Galipienso
D. en S. Theologia.

ERRATAS.

ESTA Este libro de Cozina conforme a su original, y sin errata que de consideracio sea. Fecha en Madrid, à primero de Setiembre, año mil seyscientos y nueue.

El Licenciado Murcia de la Llana.

PRO

PROLOGO.

AVno de dos fines suele yr endereçada la intencion de los que escriuen, ò de ayudar en quanto pueden a la Republica con su buena dotrina y preceptos saludables, ò de deleytar en alguna manera al Lector con el sugeto que escogen, ò quando mas no pueden, con la suauidad del estilo. De donde, segun Horacio, aquel merece entera gloria, y cumplida honra, que con satisfacion y admiracion vniuersal, supo felizmente alcançar entrambos fines: lo qual con razon podemos dezir, acaecio al Autor, escogiendo por sugeto vna materia tan necessaria ala salud del cuerpo y tratandola con el mayor artificio que hasta oy se ha visto, como lo podra echar de ver, qualquiera que con sano juyzio le echare sobre la obra, no menos vtil que deleytosa a todos los que gustaren de leerla, y seruirse della en las necessidades que se ofrecieren. Y si el mundo todo (como es razon) estima en tanto los libros, cuyos preceptos enseñan los medios con que se ha de restaurar, y cobrar la salud perdida, en quanto sera razon estime este, que no solamente enseña modos para regalar enfermos, y debilitados, con los quales bueluan a su antiguo vigor, y sanidad: pero los necessarios para conseruarla y aumentarla? pues es cierto, no deuemos menos al que nos saca de alguna necessidad, que al que nos guarda de que no caygamos

mos en otra. No creo ay neceſsidad de razones para perſuadir a la leccion de la obra, pues ella miſma mueſtra el gran prouecho, que hara al que ayudandoſe della, quiſiere vſar de la debida templança, con el ſabio diſcurſo de la razon, y particularmente a aquellos, a cuyo cargo eſtá el regalo de Principes y perſonas de calidad: pues con pequeño trabajo facilmente podran, cumpliendo ſus obligaciones, y particulares oficios, grangear las voluntades de aquellos, a quien ſiruiendo deſſean agradar.

LIBRO

LIBRO DEL ARTE DE COZINA, EN QVE ſe contiene el modo de guiſar de comer en qualquier tiempo, aſsi de carne, como de peſcado para ſanos, enfermos, y conualecientes: aſsi de paſteles, tortas, y ſalſas, como de conſeruas, á la vſança Eſpañola, Italiana, y Tudeſca, de nueſtros tiempos.

DE LOS OFICIOS NECESSARIOS, que comunmente ay en caſa de los ſeñores, para el regimiento de la caſa de los Grandes y Caualleros: el principal de los quales es el Mayordomo, y deſpues Camarero, y Guardaropa, Maſtreſala, Copero, Trinchante, Caualleriço, Veedor, Deſpenſero, Cozinero.

Capitulo primero. Del oficio de Mayordomo.

MAYORDOMO Quiere dezir, mayor de la caſa, por quanto deſpues de la perſona del ſeñor ha de ſer acatado de todos los de la caſa, como el padre de ſus hijos, y el deſacatamiento que ſe le hace a el, ſe le haze a la perſona del ſeñor, porque es lugar teniente, y tie-

ne de ver sobre los oficios de la casa, assi co-
mo regir, y poner regla en los criados della, y
darles à cada vno la ley en que han de viuir, y
como han de seruir su oficio, y el recaudo que
pone cada vno en lo que tiene a cargo: y sobre
todos los oficios tiene cargo, saluo en el del
Secretario, porque es oficio de gran confian-
ça, y sabe los secretos del señor, y es apartado
de los otros oficios de la casa, y es de harta hó-
ra: y por ser de otra calidad que los otros ofi-
cios, no tiene superior, sino solo el señor. Y el
Mayordomo ha de saber del Veedor lo q̃ gasta
el Despensero en el gasto ordinario, è infor-
marse del precio de todas las cosas del Veedor
y ha de tener en paz los criados de la casa, que
no aya entre éllos diferécias ni questiones. &c.

Cap. II. Del oficio del Mastresala.

MAstresala es vn oficio muy bueno, y de
gran deleyte, que no tiene otro cargo, si-
no tener la casa bié ordenada, y en honestidad,
y en tâto concierto, q̃ lo que en ella estuuiere,
estè de muy buena gracia, y tan luzido, q̃ dè
gusto a todos los q̃ a ella vinieren, y esto asseа-
do y limpio. Ha de tener cuydado de dotrinar
los pajes en cosas de gẽtileza, y de buena criã-
ça, q̃ no hagan cosa mal hecha, y tẽgan inclina-
ciones virtuosas, y aprendan à leer y escriuir, y

Latin,

Latin, y a caualgar de todas sillas, y jugar de
todas armas, y todas las cosas que conuienen
a hijosdalgo, porque sepã dar razon de todo.
Si la casa lo sufre, ha de ver sobre los reposte-
ros de la plata, y reposteros de estrado, y de
mesa: y porque la persona del Mastresala ha de
andar bié adereçada y luzida, deue el señor ha-
zerle merced entre año de ayudas de costa, y
paños, y seda para que ande siempre luzido y
atauiado, y se precie de si, y el partido crecido.

Capitulo. III. Del oficio de Camarero.

CAmarero es vn oficio, que casi es como
Secretario, y este tal deue tener la camara
de su señor bien ordenada y adereçada, y quã-
do su señor quiere reposar, ò acostarse, ha de
estar siẽpre con el, sin hazer falta ninguna vez,
sino fuesse embiandole su señor, ò entendien-
do en cosas de su seruicio necessarias. Ha de es-
tar siempre al acostar y leuantar del señor, te-
niendole su ropa limpia, y las ropas que no se
viste, ponerlas à orear en dias que no haga
sol, y esto de quando en quando. Tener la ca-
ma muy bien hecha, y de ropa muy limpia. Ca-
da vez que se le mudan sauanas, y almohadas,
hazerlas perfumar, y las camisas q̃ viste, y los
paños de narizes, roziado la ropa con agua al-
mizclada, y perfumada con pastillas de men-

jui estoraque, y ambar, y almizcle. porque los señores viuen delicadamente, y la ropa blanca hala de tener por su cabo, y las de seda por el suyo, y las ropas de paño por su parte, y los aforros à su parte, y los jaezes y cosas de la gineta à otra parte, y las del adereço de la brida por el suyo. Ha de ser muy atauiado, y de buena memoria, porque se acuerde donde tiene cada cosa, y siempre tener vn libro a donde assiente todo lo que tiene a su cargo; y cada cosa escriuir en que arca està, por no andar trastornando las arcas, y la ropa. Ha de ser honesto y secreto, y tener mucho acatamiento a su señor, aunque burle el señor, y le de mucha parte de si, no se descuyde de acatarle entonces mas, y de humillarse. Ha de ser callado y no parlero, y si su señor hiziere algun desorden, saberlo encubrir, y nunca dezir mal del en publico, ni en secreto, ni sufrir que se diga, ni murmurar de cosa que haga su señor, aunq̃ le parezca mal hecha: y quãdo la hiziere con mucho acatamiẽto, y palabras dulces, dezirle su parecer, porque desta manera el señor siempre lo tomara bien, y se holgara q̃ se lo diga, y conocera q̃ le tiene amor, y le echara cargo para hazerle bien, aunq̃ el señor sea rezio de condicion, y aspero, siempre le parece bien quando sus criados le dizen lo q̃ les cumple: en fin es el Camarero la llaue de los secretos, y seguridad de la persona de su señor: y esto basta

te quanto a este oficio de Camarero.

Cap. IIII. Del oficio de Guardaropa.

EL Guardaropa es dicho Guardiã de las cosas del señor, que le fueren encomendadas en su apartamiento, que se dize en España Recamara, no deue dexar entrar ningun hombre estrangero, ni muchas vezes a los de casa, sino bien pocas vezes, y ha las de tener à muy buen recaudo, y tambien guardadas y puestas por memoria, que quando el señor pidiere algo que a la mesma hora lo halle luego, y dar siempre buena razon de si mismo de todo lo que fuere encomendado, y dado à guardar, y tengalo todo muy limpio y atauiado. Ha de ser hombre muy verdadero, porque podia dezir algo que le redundaria en daño, si fuesse hallado en alguna falta, por poca que fuesse, perderia del todo el credito, y por esta razon, y otras muchas el Guardaropa ha de ser hombre de mucha verdad y concierto.

Capitulo V. Del oficio del Copero.

EL Copero deue ser muy limpio, y de noble condicion, no liuiano, ni muy risueño, sino muy reposado, y discreto, porque en tal tiẽpo podria dar alguna risada, ò parlar, q̃ caeria

en vergüença si la tuuiesse, assi como trayendo la copa a su señor, que en tal tiempo ha de traer el rostro mesurado, y honesto, y su persona muy limpia y luzida, y traer la copa con mucha gracia: y porque ya está dicho en los capitulos passados harta parte deste oficio, esto basta por aora.

Cap. VI. Del oficio del Trinchante

EL Trinchante, como ya es dicho, deue ser hombre muy limpio en todas las cosas, y tener sus cuchillos bien agozados y limpios, para cortar la carne, y deue estar siempre sobre el cortar, es a saber, que corte presto y mudo donde es menester, y limpio, y desuiar el cuerpo todo lo que pudiere del plato sobre que corta, y quanto mas lexos del estuuiere muy mejor parecera, y con tanta destreza de su cortar, que no se ensuzie de la gordura, ò sumo de la carne: y esto basta, pues arriba es dicho.

Cap. VII. Del oficio de Veedor.

VEedor es oficio de mucha confiança, y de honra en casa de vn señor, y de mucha fidelidad: su cargo es sobre el Despensero, porq̃ ha de ver lo q̃ compra si vale al precio q̃ lo trae, saber el precio d̃ todas las cosas como va le cada vna, y hazer buscar lo mejor y mas barato, y saber los lugares comarcanos dõde valen

len barato los bastimentos, y cosas necessarias, mãdarlo traer de alla, y tener siẽpre bastecida la despensa y botilleria de todas las cosas, porque quando aya conbidados, no falte nada, y lo que sobrare repartirlo por las despensas de los señores prestado, porque desta manera no se pierden las viandas, y teniendolas quando las ha menester. Ha de tomar cada dia cuẽta al Despensero, y nunca mejar cuẽtas ni, porq̃ no aya barajas nuevas. Cada semana ver las cuentas de la despensa, juntamente con el Mayordomo, porq̃ de razon de lo que se gasta cada dia, y cada semana, y cada mes, y cada vn año, escusar gastos desordenados, y gastar honestamente lo necessario, y no mas. Y esto basta quanto a este oficio.

Cap. VIII. Del oficio de Despensero.

EL Despensero se dize assi, porq̃ despende, ò gasta la hazienda de su señor para las viandas necessarias, y mantenimiẽtos para comer, assi para la mesa de su señor, como para la de la gente, y compañia de la casa: y para tener bastecida la despensa de las mejores viandas q̃ se hallaren. Ha de ser hombre rezio y deligente, y discreto, muy sabio en saber sufrir importunidades algunos q̃ ay en casa de los señores terribles de condicion, y de mal contentamiẽto: deue ser gracioso, no soberuio, hombre sin vicios, cuydadoso en lo que ha de hazer, solicito,

cito, casto, enemigo de juegos, no tirano, sino fidelissimo, proueydo de buena coeciencia, cõtentar la gente con buenas obras, y palabras graciosas, y darles algunos potajes d poca costa, y cuerdo a la mañana, y a la tarde, porque da mucho contentamiento a la gente las sopas y caldo, aunque les den menos carne, lo sufren, teniẽdo el vientre lleno de las sopas, darles de almorçar, porque no hurten el pan en la messa, y teniendo hartura, no hurtaran lo q̃ no han menester, traer siempre escriuania y papel para escriuir todo lo que compra, porque de otra manera oluidarseleya mucha parte dello. El buen despensero merece ser honrrado, y mejorado en el partido, y que se le hagan ayudas de costa, porque es razon que se yguale el galardon con el trabajo: y porque desta manera tratado no tendra ocasion de hurtar, ni de encargar la conciencia, no deue dar lugar el señor, ni el Mayordomo que ninguno se atreua a maltratarle de palabra, ni de obra, y castigarle bien, y sino se enmienda, despedirlo, si es hombre de poca suerte, porque el Despensero tenga fauor.

Cap. IX. Del oficio de Cozinero.

DEL Cozinero ya se dixo en los capitulos passados, que es oficio de grandissima cõfiança, y deue ser muy bien tratado, y hechas ayudas

ayudas de costa, y mercedes, porque sirua con amor, y ha de ser bien aposentado, y primero que ningun oficio de la casa el y la despensa. Ha de ser muy limpio y pacifico, y esto basta con lo que del se dixo arriba.

Capitulo. X. De como se han de aguzar los cuchillos.

EL Buen Trinchante ha de tener vna aguzadera de palo de sauze, o de alamo, ò de tejo, que son maderas blãdas, y es mejor esta madera q̃ otra ninguna por ser mas amigable, y esta aguzadera ha de estar siẽpre enclauada en parte segura si el señor estuuiere en su casa de assiento, y por camino ha se de traer en las arcas de la plata, a cargo del Reposiero cõ los cuchillos q̃ corta el Trinchãte a la mesa, y tener con la aguzadera vna bolsa de cuero cõ tierra de la q̃ cae de las muelas de los barueros, y aguze los cuchillos cõ ella, de manera que el filo del cuchilo quede a la parte de fuera, porque corta muy mejor: y este primor no se deue tener en poco, porque no lo alcançan todos. Ha de tener temple de nauaja, aunque la nauaja tiene el filo para dentro porque sirue para vna cosa, y el cuchillo para otra.

Cap. XI. Del modo y manera que se ha de dar el agua para lauar las manos.

EL q̃ sirue ha de dar agua manos à su señor desta manara. Poner vn jarro lleno de agua sobre vna fuente, o vn plato grãde de plata y vnas toallas muy bien cogidas sobre el dicho jarro q̃ llegué a los cãtos, o aldas de la fuẽte, y vaya el Mastresala delãte con vna toalla en el ombro, y llegado delante la mesa de su señor, y hecha su reuerencia, tome el Mastresala la toalla q̃ està sobre las fuentes, y tiendala sobre la mesa delante del Señor, y assiente sobre las toallas la fuente de encima, y cõ la fuẽte debaxo en que viene el agua dè el aguamanos a su señor, y desque se aya lauado, leuante luego las fuentes, poniendo la vna sobre la otra, y el Mastresala tienda sobre las manos del señor la toalla q̃ trae sobre el ombro, y quite las q̃ tẽdio sobre la mesa para alsẽtar las fuentes.

Assi mismo puede el Copero dar la aguamanos, trayedo vna fuẽte, ó plato grãde de cãto para arriba en la mano derecha, y la toalla sobre el cãto de la fuẽte de plata sobre el ombro derecho, y el jarro del agua en la mano izquierda, y llegados a la mesa, el Mastresala y el Copero, y hecha su reuerẽcia, hazer como arriba es dicho, esto se entienda a las personas que no son de salua.

El

El seruicio a la real, q̃ es có salua, ha se de hazer desta manera: hase de poner de rodillas el Copero que trae las fuẽtes vna sobre otra, y en ellas el agua q̃ bastara para lauarse el señor las manos, y descubrir las fuentes, besando primero la toalla, y tendiẽdola sobre la mesa ante el señor, y echar vna poquita de agua en la orilla de la fuẽte de arriba, y haga la salua el Copero primero, y el Mastresala despues, y põga la fuẽte delante de su señor, y con la fuente debaxo donde viene el agua echar agua en medio de la fuente q̃ està sobre la mesa, y despues que su señor se aya lauado, leuante las fuẽtes el Copero, como dicho es, poniendo la vna fuente sobre la otra y haga su reuerencia. Despues que el Mastresala aya tendido la toalla sobre las manos del señor, y tenga siempre auiso el Copero y tambien el Mastresala de reconocer las fuentes si tienen agua, y no se descuyde en esto, por que a las vezes van vazias, y llegan a la mesa, y quedan burlados el Mastresala, y el Copero, y el señor: y cada vez que el Mastresala diere la toalla a su señor, la deue besar antes que se la tienda sobre las manos, y lo mismo bese la otra que tiende sobre la mesa al tiempo que la pone, puesto de rodillas.

Cap. XII. De como se han de poner las viandas en la mesa.

EN La mesa lo primero que se deue poner, es el salero, y luego los paños de mesa, y los cuchillos, y esto acabando de lauarse el señor: y quitada la toalla en que se enxugò las manos, con vna muy gentil reuerencia de rodilla, bien hecha, en vn plato poner el pan, y el paño de mesa, y vn cuchillo, besandole si es señor de titulo, à quien se deue hazer salua, y si comien otros Caualleros a su mesa, poner a cada vno su paño de mesa y pan, sin hazer reuerencia à ninguno dellos, sino solò al señor, saluo si comiessen con el algun hijo ò hijos mayorazgos de algunos grandes, porque a estos tales se les deue hazer reuerencia y seruir los platos cubiertos. Al señor se le ha de mudar paño de mesa cada vez que beue, trayendo el plato cubierto, y altiẽpo q̃le da el paño, descubrir el plato, y besar el paño de mesa, y dárselo. Tãbie se suele dar paño de mesa con cada potaje, y dar las viandas de grado en grado, es à saber. Primeramente la fruta, y tras ella vn potaje, y luego lo assado, y despues otro potaje, y lo cozido tras el potaje, saluo si es manjar blanco, que este potaje se suele dar al principio tras la fruta. Algunos señores ay que comen al principio lo cozido, y despues lo assado: si ay fruta de sarten, se ha de dar a la postre, segun fuere, y y luego la otra fruta. Y esta es la forma y manera del seruicio, segun la costumbre de la Corte del Rey mi señor: y porque ay tantas nouedades

des cada dia en la manera del seruicio de la mesa, por esto hago fin en lo que toca à esto, pues es tan comun à todos. Esto solo aprouechara para los moços de poca edad, que por ser nueuos en el mundo, y no tener experiencia del, podran tomar algo de lo que aqui escriuo, si bien les pareciere, que no les puede dañar saber muchas cosas.

Cap. XIII. Del corte de las carnes.

Corte del tozino.

EL Corte del tozino ha de ser desta manera: que venga el cuero del tozino hazia la parte del que lo corta, y mire q̃ no lo corte al traues, porque se deshilaria todo, como hebras de açafran, y si el corte, ò pieça ha menester calabaças, ò verças, ò otro guisado espesso, quiere cortar tajadas delgadas, ò menudas, y con otro manjar tajadas anchas, y algo gordillas.

Corte del lechon.

EL Lechon se quiere cortar desta manera: començar por la oreja derecha con la espalda, juntamente cortar el cuero hasta la cadera, y aquello cortar a la voluntad del señor, ò

del que lo ha de comer, si lo quiere menudo, ó tajadas medianas, o grandes, y lo mismo haras de la otra parte yzquirda, demanera, que quede bien parado de todo el cuero, y seruir platos, despues cortarle la cabeça con el pescueço todo junto, despues quitarle las caderas hasta los riñones, a manera de cabrito, y despues cortarlo a la voluntad del señor, si lo quiere menudo, picado, o a pedaços de buena manera medianos, o grandes, o hazer pieças de buẽ tamaño de las costillas y espinazo: despues partir la cabeçuela por medio, y sacar della los sessos, tãtos quantos pudieredes, y sembrar sobre ellos vn poco de salpimienta.

Corte de Vaca.

LA Vaca se quiere cortar menudo, y muy delgado, que parezca cepillado, o rallado, parando mientes al corte que no sea al reues, y por lo magro mezclado: y toda carne que estã mas cerca del hueso, es mas tierna q̃ no la otra, saluo la carne del lechon, que es mejor el cuero q̃ la carne, y sobre la vaca cortada, y hechos platos della, sembrar sal con vn cuchillo, y echar del mismo caldo sobre la carne, si la carne es magra, echarle el caldo gordo, y si es gorda, echarle el caldo magro, q̃ no tenga gordura: y si la carne de la vaca fuere gorda, ha se de cozer en su olla sin echar cosa ninguna con ella

ella, ni tozino, ni otra carne alguna, ni espumar la olla. Lo que se le puede echar, es si quiere algunas yeruas, cómo son, peregil, yeruabuena, mayorana, y agedrea, hisopo y especias.

Corte de liebre, y de conejo.

ES desta manera, cortar las espaldillas de la vna parte y de la otra, y despues cortarle la cabeça, y del resto hazer pedazos de dos en dos dedos, y partir la cabeça por medio.

Corte de espalda de carnero.

EL corte de espalda de carnero es desta manera, parar la de los cueros toda en rededor, y seruir platos destos cueros por su cabo, y despues hazer vn corte por medio y cortar aquella carne bien menuda, hasta que no aya carne que cortar: despues boluerla, y darle otro corte mesmo sobre aquel corte, y assi mesmo sobre la espalda darle otro corte, y de la otra parte otro, y desque sea toda bien descarnada, haras del hueso de la espalda tres pedaços, y del hueso mediano dos, y del braçuelo sacar el aguja, y sepas que à todo animal de quatro pies se quita la espalda toda primero.

Corte de pierna.

LA Pierna se corta desta manera. No ha de ser muy cozida, porque no se podria bien cortar, ni seria tan sustanciosa, ni tan sabrosa la carne, puedese cortar menuda, como la carne de la vaca, cortandole la carne del rededor del hueso del murecillo primero, para poderla tomar cõ paño de mesa para poderse biẽ cortar, quitarle la berga si la trae, y puedese cortar tajadas anchas y delgadas, y tiene la pierna de atras vn hueso, que se dize de infra, y quitãdole este hueso, rẽdira otro corte de carne, y hazer dos pedaços, ò tres del hueso mayor, y del otro si quisieres. Puedese cortar esta carne muy menuda, y mezclar con ella cebolla cortada menuda, y echarle encima pimiẽta molida, y echar sobre esta carne puesta en vn plato del caldo de la olla, y tornarlo a echar dẽtro de la olla, y tornarla echar del caldo, y tornarlo a vaziar dentro de la olla, tantas vezes, hasta que conozcas que la cebolla ha perdido la vascosidad, y desta manera es muy sabrosa la carne de la pierna del carnero, la cebolla y pimienta.

Corte de lomo, o agujas.

EL Lomo, ò agujas de carnero se corta desta manera, quitar las agujas, y la espalda si fuere cubierta, y despues de parte de dentro hazer tajadas anchas y muy delgadas, y despues las costillas y los huessos del espinazo descoyuntarlos, metiẽdo el cuchillo por la coyutura, y boluer la punta del cuchillo para dentro y para fuera.

Corte del cabrito.

EL Cabrito se corta desta manera, quitarle la espalda derecha, y cortar la carne picada menuda, ò cortada a tajadas de buena manera. Y boluerlo de la otra parte, y hazer otro tãto, despues cortarle la cabeça con el pescueço todo jũto, y despues partirlo por los riñones, y hazer pedaços dello de buena manera cortãlos, ò menudos, si quisieres, y las piernas lo mismo, y despues los quartos delãteros con el lomo cortarlos de dos en dos costillas, y despues partir la cabeça por medio, ã manera q̃ se pueda comer los sesos, echãdoles sus al pimienta.

Corte del pecho de carnero.

EL Pecho del carnero se corta, haziendo vn corte al traues por medio, y de alli cortaras tãta carne como pudieres sacar, despues hazer pedaços de las ternillas y huessos tiernos, y despues cortar las costillas de largo, assi como estan, y hanse de partir vna a vna.

Corte de las aues, y primeramente del pauo.

COrtase quitando el pescueço con la cabeça, y despues arrãcar la cola, y quitarle los pies, y despues el alon, y despues la pierna derecha, y sea cortada menudo, despues dar vn corte en la tetilla derecha, y sacar tajadas anchas y delgadas, aunque algunos cortan la pechuga menudas como la vaca, mayormẽte quãdo la carne es algo dura, y despues boluerlo, y hazer otro tanto de la otra parte, y sobre el obispillo.

Corte del capon.

EL capõ se corta de la manera del pauo, saluo q̃ las piernas y las pechugas no se hã de cortar menudo, sino sus tajadas anchuelas y delgadas: y lo mismo se han de cortar assi las gallinas assadas, saluo el corpanzon y pecho q̃ se quiere partir despues de cortadas las pechugas con tajadas anchas y delgadas, y desta manera el anssaró, y la anade q̃ sean assados, que las cozidas se quieran cortar, sacãdo la tetilla entera, y hazer della tres, ò quatro pedaços, ò tajadas al traues, y toda aue q̃ sea grãde y assada, se quiere cortar, assi como el pauon, ò capon, aunque algunos hazen alguna diferencia en el corte del pauo al del capon, y de la gallina que cortan

cortan primero los alones, y primero el derecho, y despues la pierna partida por medio en dos partes, y cortar la pechuga à tajadas anchas y delgadas, y despues sacar el braoncico, y hazer otro tãto del otro cabo, y despues sacar los ombritos por la coyuntura, y descoyũtar las caderas q̃ quedẽ enteras, y sacar el corpãzon junto al pescueço, metiẽdo la púta del cuchillo por entre el pescueço y pecho, y sacar el corpazon, y quebrar por medio del lomo las caderas, y sacarlas por su cabo, y el pescueço con el restãte por otro cabo, y las gallinas tãbien desta misma manera. Algunos cortã las gallinas sobre el tenedor, sin llegar el aue al plato en el ayre, quitando primero el alon, y despues dar vn golpe con la punta del cuchillo sobre la coyũtura de la pierna derecha, y sacar la misma pierna: despues sacar el mustacillo, dãdo vn corte porarriba, y otro pordebaxo, y meter el cuchillo por medio, y votar fuera el mustecito, y despues la pechuga, dandole vn corte a la larga, y sacar sus tajadas, y despues descoyũtar el hombrito, y sacarlo, y el hueso del pecho, y otro tanto de la otra parte, y el pescueço con lo al por otro cabo, y esto se entiende quanto a los capones y gallinas assadas.

Corte de perdizes.

Las perdizes se cortan primero los alones,

y despues las piernas, y no del todo sino abrirlas solamente para meterles sal con el cuchillo, y començando por la derecha, despues la pechuga derecha meterle su sal, y hazer otro tanto de la otra parte, y el hueſſo de encima del pecho abrirlo, echandole sal, y abrir las caderas con el cuchillo, y poner la perdiz entera en cada plato, y echar sobre las coyunturas çumo de naranjas. Y has de saber que toda volateria assada, assi como es capon, ò gallina, ò ansaron, ò anade, ò otra manera de aues se han de començar siempre à cortar, començando por la pierna y pechuga derecha.

Corte de palomas.

EL corte de las palomas torcaces ha de ser como el capon, ò gallina, cortando la pierna derecha, y haziendo vn corte a la larga en la pechuga, y sacar tajadas anchas, y otro tanto de la otra parte, y despues despedaçarlo, y quebrantarle los hueſſos, como si fuesse gallina, y tomar todo lo cortado, y meterlo entre dos platos hondos, y echar encima vino blanco dulce, y çumo de naranjo, y pimienta y sal todo junto, y mezclarla entre los dos platos, batiendolo muy bien: y desque sea bien batido, seruirlo a la mesa à su seoñr, y esto basta quanto al cortar de las aues y de la carne.

Especias

Especias de hipocras añadido.

CAnela 5. partes, clauos 3. partes, gengibre vna parte. la mitad del vino ha de ser blãco, y la mitad tinto, y para vna açũbre 6. onças de açucar, mezclarlo todo, y echarlo en vna ollita vidriada, y darle vn heruor quando alce vn heruor no mas, y colarlo por su manga tantas vezes hasta que salga claro.

Poluora de duque emendado.

CAnela media onça, clauos media quarta, y para los señores no se echa sino solo canella y açucar vna libra, si la quieres hazer aguda de sabor, y para passiones del estomago, echarle vn poco de gengibre.

Salsa blanca.

TOmar gengibre blanco q̃ sea fino, y mondarlo de la corteza, demanera que quede blanco, y hazer dello pedacitos, assi como me dio dado, y pólos a remojar de parte de noche en agua rosada q̃ sea fina. En la mañana tomaras almẽdras biẽ mõdadas, y blãcas, y majadas bien en vn mortero, y despues destemplallas cõ caldo de gallina, q̃ este bueno de sal, y passar lohas por estameña, y despues pondras la leche en la

en la olla a donde ha de cozer, y toma canela entera, que sea larga, yatala con vn hilo, y aquella escaldarla con caldo de gallina, que este hirviendo cõ clauos de giros escaldados de la misma manera. Y desque la salsa sea mas que medio cozida, pon la canela y los clauos en la olla, y gengibre remojado en la agua rosada, y si no sabe harto al gengibre echale vn poco molido, porque esta salsa quiere saber al gengibre vn poco, y al agua rosada, mas la agua rosada no se deue echar, hasta que todo sea cozido, y desque sea cozida la salsa; hazer escudillas della, y poner encima açucar fino.

Salsa de ansarones.

TOmaras almendras mondadas limpias y blancas: y majalas en vn mortero, y despues de bien majadas, toma higadillos de los ansarones, o de gallina, que sean cozidos en ella, y majalos con las almendras, y despues de bien majados y mezclado todo, dessatarlo cõ buen caldo de gallina, y passarlo por estameña, y despues echarlo en la olla con açucar, y traerlo con vn palo siempre, y echarle de todas salsas finas en ella, saluo açafran, y la salsa ha de quedar simepre entre agra y dulce, y echar sobre las escudillas açucar y canela.

Relleno de cabrito.

Las

LAs aldas de carnero tomaras, y assaduras de cabrito, y cozellas en la olla con vn buẽ pedaço de tozino que sea entreuerado, y desque sea cozido, picarlo en vna tajadera de palo bien menudo, y ponle vn poco de pan rallado con otro poco de queso rallado, y mezclarlo bien, y tornarlo a picar bien con vn poco de peregil que sea bien menudo, y despues mezclaras con ello algunos huevos con las claras y las yemas todo junto, y echalle de todas salsas finas, y açafran harto, porque este potaje quiere ser muy amarillo, y mezclarlo bien, que quede en gran manera picado y menudo, que parezca majado, y despues sofreyr el cabrito, ó lechon, y si fuere lechon, no se le suele echar peregil.

Emborraçamiento de pauos, o capones.

DEsque los pauos, o capones fueren medio assados en su assador, tomar buen tozino gordo, y hazerlo tajadas anchas del tamaño de las pechugas del pauo, o capon, y estas tajadas ponerlas sobre las pechugas, de manera, que no se puedan caer, y desque esten bien atadas, tornarlo al fuego a assar, y antes que lo pógas al fuego, pon la cabeça del capon demanera q̃ no se queme, y la cabeça con el pico ponerlo de largo dentro del corpanzon, puedes cubrirlo de papel blanco los pauos, o capo-

nes

nes bien atado sobre el tozino.

Berengenas en cacuela.

TOmar berengenas, y mondarlas de la corteza muy bien, y cortarlas en tres o quatro pedaços cada vna, y cozerlas en buen caldo de carnero con vn par de sebollas, hasta q̃ esten bien cozidas, y en estando, sacarlas de la olla, y picarlas muy menudas en vn tajadero, y despues echarles buen queso de Aragon rallado, y algunas yemas de hueuos, y tornarlo todo a picar con su cuchillo, como si fuesse para relleno de cabrito, y echarle salsa fina, y poner todas estas salsas en la cacuela bien mezcladas: gengibre, flor de macis, nuezes moscadas, culantro verde, y peregil, y despues lleuar la cacuela al horno, y desque sea cozida, echar encima açucar y canela.

Broete de Madama.

TOmaras almendras que no sean paradas y piñones que sean muy blancos y limpios, y majarlo todo junto, y despues de majarlo, dessatarlo con buen caldo de gallinas, y passarle por estameña, y echarlo en su olla limpia donde ha de cozer, y echarle estas especias: gengibre, pimienta luenga, y galãga, todo molido, puesto en la olla cõ peregil, oregano, y vn poco de

de poleo, y cuezga todo junto cõ açafrã, y desq̃ aya bien heruido, q̃ conozcas se deue quitar del fuego, toma vna dozena de hueuos batidos con vinagre, y ponlos en la olla, y haz que el caldo quede vn poco agro, y no mucho, y mira q̃ el caldo no sea muy caliẽte, porque no se endurezcan los hueuos luego: y quãdo estuuieren los hueuos en el caldo, menearlo con vn palo toda via, porque luego se quajarian.

Potage de lebrada.

TOmar vna liebre, y dessollarla limpiamente, y lauada, metella en vna olla, y dalle vn heruor, y despues sacarla, y ponerla a assar, y desque estè medio assada, cortarla a pedaços grandezillos, y despues tomar cebolla, y picarla, y freyrla con tozino gordo, y despues freyr la liebre, y tomar almendras tostadas, y machacarlas bien con vn migajon de pan remojado en vinagre blanco, y machacarlo todo junto, y luego machacar vnos higadillos de gallina, o de cabrito, o de carnero assados en las brasas y majarlo todo junto, y despues de majado, echarle vn par de hueuos mas conforme a las escudillas, y despues deshazello con caldo de carnero, y mejor si mejor lo huuiere, y despues colarlo por vn paño blanco, y luego ponello à cozer, y echale buen pedaço de gengibre y canela por encima, y echalla que sepa vn poco a vinagre.

Para

Para guardar perdizes muertas por mucho tiempo en escaueche.

Assenſe de la misma manera que si luego se huuiessen de comer, y en estando assadas, dalles a cada vna quatro cuchilladas por los encuentros de las alas que baxen à jũtarse hasta el abertura, demanera, que hiendan profundamente ambas a dos las tetillas, y otras dos cuchilladas por las ingles, de manera, que abrá las dos pernezuelas que no se arranquen delto do, ni se despeguen, sino que pareza que toda ella se queda entera, y dexenla enfriar, y tomen la cantidad de vinagre que vieren ser menester sin otra mixtura de agua, ni otro licor alguno, y vn poco de gengibre molido, y echenlo en el vinagre, y de vn hervor, y apartenlo luego, y dexenlo enfriar, y despues de todo frio el escaueche y las perdizes, echenlo por encima a las perdizes, de manera, que le caygá por las cortaduras y huecos, y despues de bien empapadas, y enjutas, guardenlas quanto quisieren, que aunque esten tres meses, se detendran, y nota, que quando se há de echar el escaueche en la perdiz, ello y ella ha de estar frio, porque de otra manera se desharia la perdiz, y se dañaria.

Tambien se guardan como ocho, o quinze dias

dias cozidas con tozino, y salpimentadas assi calientes como salen de la olla, ò desde à vn rato. Esta conserua es para Verano, y escaueche para el Inuierno.

Nota.

LAs carnes de los animales muertos de sus contrarios son mas sabrosas, por el temor que tienen dellos, huye la sangre al coraçon.

Para guardar qualquier cosa de carne.

COlgando la carne de vn clauo de cobre, no se pudre, ni daña tan presto.

Capirotada de perdizes.

TOmar perdizes y pelarlas, y ponerlas entre las brasas ò rescoldo, y que ayan estado vn pensamiento, sacarlas y limpiarlas, y assarlas, y lardearlas bien, y despues de assadas, cortarlas, como para hazer platos dellas, y despues rallar buen queso anexo, y tomar dos cabeças de ajos assados, y mondarlos muy limpiamente, y majarlos, y despues poner el queso en el mortero, y tornarlo a majar todo junto, y echar en lo majado vna cucharada de manteca con algunas yemas de huevos, y despues q̃ esté

todo bien machacado, deshazerlo con vn poco de caldo de carnero q̃ esté medio frio, porque no dañe el queso, y despues hazer vnas rebanadas de pan, y tostarlas, y raer la quemadura, y despues echaras en vna aljebana, ò plato hondo, y echalles por encima buen caldo de carnero bien caliente, y despues sacarlas, y ponerlas en vn gran plato al rededor, desta manera. Vn lechó de rebanadas, y otro de perdizes, y desta manera henchir el plato vn estado de rebanadas, y otro de perdizes, y de que esté compuesto, echaras el almodrote encima de todo, y despues echar manteca por encima desparzida, bien caliente.

Agraz sacalo con albahaca.

TOmar el agraz, y machacarlo, y al principio echalle vn rallo de albahaca, y vnas hojas, conforme la cantidad que quisiere sacar, es bueno para confortar el coraçon y de buen sabor.

Buen broete con caldo de carne, que se dize espoja.

HAs de tomar vna olla limpia, y echaras en ella el mejor caldo y mas gordo de la olla que esté bueno de sal, y passarlohas por estameña,

meña, y echarlo en su olla, y dexarlo enfriar, hasta que aya perdido el calor, y al tiempo que se va enfriando, canela gengibre, y açafran todo molido, y despues tomar yemas de hueuos por cada escudilla, y batirlos con agraz, y con vn poco de vinagre blanco solamente, que el caldo sea vn poco agrillo, y despues echarlo en la olla, y ponerlo a cozer, trayendolo siempre, hasta que hierua, que sino se meneasse, luego se quajaria, y dessataria, y desque aya bien cozido quitarlo del fuego, hazer escudillas, y si quisieres puedes hazer despues en cada escudilla vn poco de caldo, y parecera vna poca de esponja amarilla, y por esto se llama broete de esponja.

Potaje de grassa.

PAra seys escudillas tomar media libra de queso rallado con medio pan duro todo mezclado tambien rallado, tomar por su cabo seys yemas de hueuos batidos, tomar hasta quatro escudillas de la olla muy bien espumada, poner este caldo, à heruir sobre brasas, donde no le de humo, moler tres maduez de clauos, pimienta, y açafran, y echarlo dentro del caldo, y quatro onças de açucar, ò en lugar otra tanta miel, ò echar vnas gotas de vinagre, para dar sabor, y ponerlo a heruir, desque aya heruido, apartarlo fuera, y batir el pan con los hueuos y el queso, y echar a bueltas caldo, hasta que

ta q̃ esté ralo, y echarlo dentro la olla, trayendo lo en vn cucharon de palo, porque no se corte, y esto echandolo poco a poco dẽtro, y desque esté echado, tornalo a las bratas, hasta que sea espesso y catarlo de sabor, y si está bueno, apartarlo del fuego.

Buena salsa Francesa.

HAs de tomar almendras que sean mondadas, y muy limpias, y blancas y piñones, y majalo muy bien con gengibre, y pimienta, y ponle mucha canela, y dessatalo con vino de granadas agras, que quede de sabor entre agro y dulce, y assi mismo puedes hazer salsa con çumo de granadas agras, y cõ canela solo mezclada, y echada encima.

Salseron para aues saluajes, como son palomas saluajes y torcaces, y anades saluajes.

HAs de de tomar palomas torcaces y saluajes, que en Valencia llaman fochas, y assar las dichas palomas que no esten muy assadas, sino poco mas de medio assadas, y cortalas como vna gallina, y echarlas en dos jasanas, ò en dos platos hondos grandes, y echarles encima sal molida, vinagre, pimienta, y çumo de naranjas, todo mezclado, batirlo mucho entre dos platos

platos buen rato, de manera que los çumos, o salseron se mezcle è incorpore con las aues cortadas. Pondrase esto en dos platos con su salseron, y es bueno.

Potaje llamado salseron blanco.

HAnse de tomar almendras paradas, y majarlas bien, despues destemplarlas con çumo de naranjas, ò otro agro con agua y açucar blanco se ha de echar suficientemente. Esta salsa no se ha de passar por estameña, saluo que sea bien majada y agra dulce, y este salseron puedes dar à toda bolateria.

Salseron para perdizes o gallinas assadas.

MAjar almendras que esten limpias, mondadas, blancas, dessatarlas con çumo de granadas agrias, despues echar açucar en el mortero poluorizado, y canela y gengibre, porque su color y sabor quiere tirar casi à canela, no ay necessidad de passarla por ningun cedaço.

Potaje que se dize higate, porque se haze de higos.

TOmar higos blancos negros ponerlos en agua fria, o tibia, que sera mejor cõ aquella agua lauar los higos muy bien, quitarles los

peçones, y desque esten bien limpios lauados, ponlos a sofreyr con buē tozino gordo, y desque los aya sofreydo vn rato, tomar buē caldo de gallinas, o de carnero, y echalo poco a poco, de manera que se pueda cozer vna hora y media, y quando cueza, echale todas estas salsas en la olla que sean bien molidas, açucar, gengibre, canela y pimienta, y otras muchas especias, y si todo el potaje fuere de higos negros, echale vn poco de açafran con que tenga el color amarillo, y quādo fuere medio cozido menearlohas cō vn harauillo, como quien tornea calabaças, de manera q̄ sea espesso, y no apartes dellas la mano, hasta q̄ sean bien espessas, catandolo de sal y de agrio, y de dulçor, y pesquesea ypartada del fuego, dexarlo vn poco reposar, y echar escudillas, y echarlas açucar y canela.

Adobado de cabrito.

TOmaras vn pedaço de agujas, y hazedlo pedaços, tomar manteca y cebolla biē picada y freydo juntamēte, y quādo estuuiere biē frito, echalde sus especias, y dexhazerlo cō caldo de la olla, y echarla vn poco, y echado en vn puchero, y teneldo apartado q̄ vaya hirviendo poco a poco, y tomad culantro, y peregil, y apartado, echarlohe yo dentro, y vn punto de vinagre, y echarles dos huetos, segun cātidad huuiere, y apartadlo q̄ nō estē hirviēdo quādo se los echeys: ēsta manera se haze el de conejo.

La lebrada.

LA lebrada se haze desta manera. Tomar la liebre, y no la laueys, sino quitalde los pelos, y hazedla pedaços, y echadla en vn cazo, y echa buena cosa de miel cō ella, y sus especias, y despues echa vn poco de caldo, y deshazedlo todo y pan rallado, y echadlo en vna sarten, y tostadla mucho, hasta que venga a ponerse amarilla, y echalda juntamente en la olla, y echa sus piñones, y culantro picado: juntamēte traedlo a vna mano a tiēpo de seruicio, y echadlo en sus escudillas, y encima poluoraduque.

Pichones sin hueso.

PIchones pelarlos muy bien, que el agua nō sea muy caliente, y abrirlos por el lomo, y sacar todo el cuero de vna parte y otra, y despues tomar la carne, sacar la pechuga que no se cueza, y todo el otro se eche a cozer, y despues descarnar todo aquello cozido, y picarlas con el tozino crudo, o cozido, conforme al gusto del señor, o al del oficial, y ponerlo à assar dentro de vna caçuela onda, y despues de estar medio perdigados, echallos caldo de la olla, q̄ estē bien sazonado, y luego hazer vnas sopas secas, y componellas encima.

Para hazer vna cabeça de ternera rellena sin hueſſos.

LImpiarla muy bien, y deſpues echarla dentro de vnos mãteles, y luego vna manta, y tomar vn palo muy grueſſo, y aporrealla muy bien, haſtaqueno quede hueſſo en ella, y luego ſacalla de alli, y echarla en vna bazia de agua fria, y tener cuenta no quede hueſſo en ella, y luego tomar vn aguja, y coſella por el degolladero baxo, y hazer el relleno que al oficial le diere guſto, y conuiniere mas à aquel plato, y ſazonarlo muy bien, y luego meterſelo por la boca abaxo deſpues que eſtà relleno, atarle el hozico que ſalga dos dedos de lengua, y tener vna olla que cueza à guſto, ò vn barquiño, en fin coſa donde eſto quepa, y quando quepa, echar ſu verdura y ſal, y ſu poco de mayorana, que para el guſto conuiene mucho, y deſpues de cozida con ſu oruga, y ſi la quiere poner en cima de vna ſopa, la ponga, y ſi ſe haze en dia de carne, ponella encima de vn plato de verduras, y luego quitarla los hilos y ſajarla, y ſi quiſieren poner vnos pedaços de tozino al rededor deſta cabeça entreuerado ò magro.

Salchichas para de verano.

Tomar

TOmar vna pieça de ternera, de la eſpalda, ò de la pierna, y ſi fuere de la eſpalda, quitar aquellos nieruos, y picarla muy bien la ternera con vn buen pedaço de tozino, y picarlo todo junto, y tomar ſus tripas de carnero, y lauarlas muy bien cõ ſu agua y ſal, y a la carne ſazonarla muy bien de pimiẽta gengibre y nuez mozcada, y clauo poco, porque amarga, y vn poco de hinojo quebrantallo, y limpiarlo primero, y echallo dẽtro de aquella miſma carne, y embutirla de dẽtro de las tripas, y atarlas como ſalchichas, y deſpues aſſarlas y cõponellas con vnos lomillos de carnero deſcarnados encima de vna ſopa, ò como el oficial quiſiere.

Para hazer vna caçuela de manos de ternera, o de cabrito.

LAuallas muy bien que no tengan pellos, y echarlas à cozer cõ vino y vinagre, y el vino ſea muy bueno, y vn poco de ſal con ello, poco de que empieça à cozer, eſpumarlo muy biẽ, y dexallas cozer, haſta q̃ ſe apure el caldo q̃ eſten muy deshechas, y traſtornar dentro de vna caçuela, ò vn caço muy bien limpio, y ſi eſto no huuiere con vna eſtameña muy buena, y luego tomar vna ollita vidriada, y echarle alli aquel caldo otra vez colado, y echarle alli vn pedaço de açucar, lo q̃ viere q̃ es meneſter

el oficial que lo hiziere, su canela, nuez moscada y pimienta, y si hallare pimienta longa, no sea de esotra: y destas especies la canela quebrantada, y lo demas molido, y echallo dentro de aquella misma olla, y batir vnas claras de huevos, y pelar vnas pechugas de aue, y batirlas con vnas claras, y echarlas en la olla quãdo esté a punto, y luego tener aparejada vna manga de cordellate blanco, y atrauesarla en vn asador de cauallo à cauallo al amor del fuego, porque no se yele, y luego poner vn plato de plata, ó vna cazuela vedriada, y dalle la color que le pareciere al oficial.

Para hazer vn pecho de vaca que sea muy gordo.

LAuarlo muy bien, y echarlo à cozer, hasta que se deshaga, y sacarlo despues de alli y sacalle todos los huessos, saluo los de la mançana, y darle tres o quatro cuchilladas al contrario y al derecho, y meterlo dentro de vna cesta, y echarlo en el horno fuego arriba fuego abaxo, hasta que se muestre muy bien, y luego tomar vnas yemas de huevos, y batirlas muy bien, y tomar vnas plumas, y yra cubriendo con aquellas yemas el pecho vna vez y otra, y esto no se eche hasta que se haya elado. Lo primero que se echare, y con vna cuchara echar dentro de aquella misma grassa del pecho, y hazer

zer vnas rabanadas de pan blanco y duro, y armar este pecho sobre ellas, y seruir el plato.

Carbonadas de aue.

TOmar vna gallina buena que tenga buena pechuga, y pelarla muy bien, y quitarle el cuero de encima, y yr cortando con vn cuchillo que corte muy bien vnas carbonadas muy sutiles, y delgadas, y machacallas con el reues del corte con chicos golpes, y echar a cozer vnos huevos duros, y mondarlos y sacar las yemas, y picar vn poco de tozino, y vn poco de verdura, y aquellas yemas duras, y sazonarlo de especias, y echar en el batido, porque traue vnas yemas de huevos, y despues vntarlas vna a vna con aquel batido, y luego ojaldrallas, y poner en vna broqueta, y ensartallas alli, y ponerlas en las parrillas muy por su orden, y tener manteca en vn plato, y vntarlas, porque no se passen, y les dè xugo, y luego hazer vna sopa agradulce, y armarlas encima muy bien puestas, de suerte que quede el plato adornado, y esprimir vn poco de limon, o naranja como sea agria quando las quieran lleuar.

Arteates de madreçuelas y yemas, y de tripas de gallinas.

Tomar-

TOmarlas y lauarlas có vna gota de agua, y sal y vinagre, y estrellarlas muy bien, tomar agua limpia, y lauarlas, hasta q̃ salga clara, y luego cortarlas en trechos, y cozellas en caldo que estè biẽ sazonado, ò en agua y sal, y vn pedaço de tozino, y cozidas tomar vna cuchara, y sacarlas, y ponerlas en parte do se seq̃ vn poco, y batir seis ò ocho huevos con yemas, y tomar manteca en sarten, y tomando con vna cucharita limpia de aquellas madrezuelas, y có la mano poca cosa, y echallo con la manteca hiruiẽdo: y assi como lo eche, jũtallo có broca o paleta, y yr haziẽdo otro tanto, hasta llenar la sarten: y freirlo, como quien frie vna fruta, y tener cuenta de bolverlas à su tiẽpo, y sacallas componiendolas en el plato, y tener derretida miel muy limpia, y echar açucar y canella, y tomar la miel y echarla por encima, y luego polvorear con açucar y canela, y seruir el plato.

Otro capitulo desto.

TOmar las proprias madrezuelas, y lauarlas como antes dixe, y echallas à cozer, y biẽ cozidas, sacarlas y ponerlas en parte dõde se pueda picar muy menudas con vna cuchilla donde no sea la tabla de cosa de pino, y tomar cebollas, peregil y yerua buena, y tomar vn poco de tozino, y hazello dados, y ponerlo en vn fuego

fuego en caço, y sino tuviere harto xugo, echalle manteca, y caliente, y los dados refritos vn poco, tomar la verdura muy picada y echalla dentro: y de q̃ este bien frita, tomar las madreçuelas picadas, y echallas dentro desta propria verdura, y dalle tres o quatro bueltas, y tomar luego vn poco de caldo bien sazonado, y cueza vn rato, y haga traer almẽdras vnas pocas, y limpiarlas, y tome vna sarté, y tuestelas en ella, que quedé tostadas y blancas, y saquelas luego de la sarten y pongala en vna escudilla, y luego tome las madreçuelas, y quajelas, y tẽga vn plato con rebanadas muy biẽ hechas, y yr cõponiendolas muy bien, haziedo dellas alguna inuencion en el plato, y yr componiendolas a trechos las yemas y almendras, y este plato se ha de vntar có manteca la que fuere menester, y ponello en vn horno q̃ se esponje todo esto, y de que vea que esta hecho, sacarlo y limpiarlo por los lados el plato, y tener vn limõ y vna espumadera limpia, y yr roziando el agrio por por encima, y seruillo al señor.

Reolas de colas de carnero.

TOmarlas que sean buenas, y hazellas cortar redondas, y tomallas, y yllas descarnãdo todas, y echar a cozer lo descarnado, y tomar la carne que se sacò, y picalla con vn pedaço de tozino, y tres ò quatro riñones

de

de carnero, y muy picada, sazonar muy bien la carne con especia fina, clauos, y pimiẽta, y açafrã de todo tẽplada la mano, y echalle los hueuos q̃ huniere menester, de suerte, q̃ q̃de vn poco tieſſo, y sacar los hueſſos de adõde se sacõ esta carne, y tornar acõponer las colas como enteras, saluo, q̃ han de estar cozidos, y no deshechos, de suerte, q̃ se cõpõga muy biẽ: tomar 8. yemas sin claras en vn plato llano, y batillos muy bien, y tomar las dichas colas, y ponellas en vnas parrillas, poniendole vnas brocas debaxo medio vntadas, porq̃ no se empegue, y ponellas a tostar con vn poco de brasa, tener mucha cuẽta cõellas, y tomar las yemas batidas, y vnas plumas limpias, yr roziãdolas, hasta q̃ tomẽ su costra, y de q̃ la ayã tomado, derretir vn poco de mãteca, y roziarlas de nueuo, y tomar vn migajõ de pã blanco q̃ sea bueno, y rallarlo, y vn poco de açucar rallado, y pimiẽta molida, y reboluello todo, y empeçar a roziar con esto las colas, y en tomando color, sacallas, y componellas en su plato con su salsa de guindas si fuere tiempo dellas, y echalla por encima, y seruillo.

Compueſto de colas.

TOmarlas, y echarlas à cozer cõ su tozino, como si fueran para vna olla q̃ estan muy bien sazonadas y buenas, prouandose el caldo, y quando esten cozidas, sacarlas, y dalles vnas cuchilladitas al traues, tomar vn poco de lecha y grassa, y hyde ser de la olla en que se cozieron, y yemas de hueuos, y deshallas con esto, y ponello a la lumbre, y traello a vna mano, hasta que traue vn poquito, y echar vn poco de açucar, y tomar vn plato, y componer alli vna sopa muy bien hecha, no tostado el pan: y ponello a la lumbre, y de que esté caliente, echarle esta salsa hecha, y quando todo esté empapado en la sopa, poner las colas encima, y tener limpios vnos granos de granada, y espar zillos por el plato al rededor y al medio, y seruir el plato, limpiandole a la redonda.

De riñonada de carnero.

TOmallo, y mondallo por de dentro y fuera, y como se vaya limpiando, echallo en agua fria, y lauallo muy bien, y luego echallo a cozer en agua y sal, que la agua esté caliente, y de que esté cozido, sacallo en parte donde se enfrie, y tomar vna riñonada de carnero, ò ternera, con riñones y todo, y picallo muy bien con su tozino echado, y su poco de peregil, y vnos piñones y passas de Corinto, y picallo todo junto muy bien, y sazonallo de fina especia de pimienta y açafran no mas,

tomar

tomar vn riñon, o vinagre muy bueno, y templar esta mixtura, y hechalle ay los huevos q̃ fueren menester, y tomar el cardo, y yr echando desto en el hueco de las pencas, y de q̃ estè todo esto hecho, tomar vn caço limpio, y sacar la flor de la olla, y ponella a cozer de nuevo, y de que cueza, yr echando este cardo por orden dentro, que no se puegue vno a otro, y de que viere que està cozido, batir vnas yemas de hueuo, y deshazellas con vn poco de limon y vinagre que sea bueno, y desleyllo con los huevos, quajallo y tornarlo a poner al amor de la lumbre, para que se estruje vn poco, y seruillo, y tomar vn poco de pimienta molida, y echar al rededor del plato.

Plato de hijadas de carnero.

TOmar y tostallas enteras todas las hijadas, y echallas à cozer con su tozino, y sazonallas, y despues que esten cozidas sacarlas, y picarlas que no queden muy menudas, y tomar vn caço limpio, y echalle vna libra de açucar, y lo mas claro deste caldo donde se cozie ron sacar como he dicho seys o ocho cucharadas y echar el açucar en el, y cueza muy bien, y apurado vn poco, tomar estas hijadas de carnero, y echallas dentro que cueza à fuego manso, y cubrillo con brasa vna cobertera, y echalle alli dentro su poco de clauo molido, y canela,

nela, y vn tantico de nuez, y luego hecho esto, tomar vna cucharita redonda de hierro, ò espuma, y yr sacandolo y boluiendolo debaxo arriba, y yr componiendo en el plato, y tener vnos piñones limpios en agua con vnas yemas de hueuo yr componiendo y echando esto sobre el plato, y seruillo al señor, es necessario q̃ sea el carnero gordo.

Plato lomoso de carnero en carbonadas hecho.

TOmar vnos llomillos de carnero muy descargados, y tomar vn cuchillo, y yr cortando por entre costilla y costilla pedazitos. Tostar todo esto poco en vnas parrillas y sacallo, y tener vna olla con vn poco de vinagre, y poco vino menos que vinagre y clauos enteros, y echallos dentro desto con vn panezillo de sal, y tomallas, y echallas dentro desta olla con lo dicho, y que quede en medio de la vianda lo dicho, y ponella encima de vn poco de brasa mansa, y ponelle encima de vna caçuela de agua que cuezga, y como se fuere calentando esta agua y lla mudando con otra fria, y tomar vn poco de tozino, y cortallo en hojitas chicas con su corteza, y todo freyllo que no estè seco, y echallo dentro desta olla, y dexallo con esto cozer otro poquito, y luego sacallo, y ha-

zer su plato lo mas polido que supiere, y tomar vn limon, y hecho ruedas, ponello encima, y seruillo.

Platos de mateates de pies de puerco.

TOmar los que el oficial viere que es menester para vn plato, y limpiarlos, y chamuscallos muy bien, y estos estén vn poco salados, si lo estan, no echarles sal, y cozerlos, y de que vean que estan cozidos, sacallos, y hendellos, haziendo de vno dos, y hazer traer vnas matas, y hazer vn batido dellas y de yemas de hueuos y açucar molido, y esto q̃ se bata muy bien, y tomar vn plato de plata, y vntarlo con media libra de manteca de vacas fresca, y tomar estos pies de puerco, y yrlos cubriendo cõ lo dicho de natas, y poniédolo por sus trechos en el plato, tener vn horno caliente, y meterlo dentro, hasta que tenga tanta color, y tomar vnos maçapanitos, y cortalos a la larga, quitandoles la oblea de debaxo, y yr adornando con esto el plato de que ya se quiera seruir, y echarle su açucar blanco raspado encima, y seruirlo al señor.

Toronjas de carne.

TOmarlas y abrirlas por la corona de arriba, de suerte q̃ no se pierda la coronilla, tomar-

tomarlas y echarlas en agua y sal, y despues sacarlas y cozerlas en agua dulce, de suerte que no se deshagan, sino que queden enteras como de antes, y tomar vn poco de jamon del pernil anejo, y otro tanto de fresco, y picarlo todo jũto, y tomar vnas passas de Corinto muy limpias, y despues de picado, echallas dentro, de suerte que no se pique la passa de Corinto, y tomar madre de clauos y molerlos, y tomar seys, ò ocho yemas de hueuos, y mezclarlo con la carne, y echarles obra de vn limon exprimido, y no echarle mas de las especias dichas, ni sal, ni nada, y de que todo estuuiere sazonado, tomar las toronjas, yrlas en llenando desta carne, y ponerles a todas media yema de hueno cozido encima, y ponerle sus coronillas, y luego ponerlas a cozer en vna tortera honda, ò en vn horno, y de que vean que tienen color, y estan cozidas, seruillas al señor, y echarles su, açucar encima.

Pastelillos quajados de ternera de sola carne.

TOmar vn pedaço de lomo de ternera, y descarnarle, y picarlo con su tozino, y su poco de peregil, y yeruabuena, y tantita majorana, y picarlo todo muy bien, y sazonarlo cõ toda su especia fina, y echarlo vn poquito de

agrio, y vnos hueuos, y batir bien la carne, y de que esté todo bien sazonado, tomar vna muy ancha tortera, y vntarlo con manteca, y yr haziendo, como quien haze vnas almojauanas de massa, y ponerlas por su orden dentro, y tener hechas vnas mechas de tozino cortas, y yrlas poniendo por encima, y batir dos hueuos, y echarlos en el hueco dellas, y ponerlas al fuego con brasa debaxo, y encima, y en pareciendo estar cozidas, sacarlas, y tener vnas rebanadas puestas en vn plato, y yr cóponiendolas en el plato, y seruirle al señor.

Para enfriar el vino con cosa caliente.

TOmar vn pedaço de christal, y ponerlo en medio del rescoldo de la ceniza, que no toque a las ascuas, y quando el christal estuuiere caliente bien, meterlo dentro del vino: y esto es cierto, porque se ha prouado en partes donde no ay nieue.

Plato de ternera preparada.

ASsar buena ternera, y de que sea mas de medio assada, sacarla del fuego, y del assador, y cortarla à pedaços, tamaño cada vno como dos dedos, y tomar vna cebolla bien mondada y limpia, y cortarla muy menuda, y freyrla con bué caldo de carne, que sea grueso, y sofreyrla

freyrla de buena manera, tomar tozino entreberado, y cortarlo como la ternera, y despues echar la ternera, y el tozino en la caçuela de la cebolla, y sofreyrlo todo junto, y despues de sofreydo, poner en la caçuela canela, y gengibre, y clauo, y todo bien molido, y darle tres, ò quatro bueltas, y tomar vna poca de maluasia, ò vino de san Martin, ò vn poquito de vinagre, y echarlo en la caçuela, y despues hazer leche de almendras sin pararlas, sino solo fregarlas con vn cañamo bien aspero, y majarlas con vn migajon de pan tostado, remojado en vinagre, y aguado con caldo de carnero, y desque la canela sea cerca de cozida, echarle la leche de las almendras, y dexarlo cozer, hasta que esté bien espesso, y ponla despues por platos. Muchos ay que le echan peregil, yerua santa, y mayorana en la caçuela, mas fino lo echares, no va mucho en ello.

Dobladura de carnero.

TOmar vn migajon de pan, y tostarlo has sin que se queme, y echarlo en remojo en el caldo de la carne, y despues tomar tozino gordo, y freyrlo, hasta que salga la manteca, y freyr en ello vna cebolla limpia, y picada, y tomar vnas pocas de auellanas tostadas, y majarlas con el pan tostado, que esté remojado en el caldo, y despues de bien machacado, desatarlo

con el caldo de la carne, y passarlo vn paño blã co ralo, y luego tomar la carne y hazerla pedaços del tamaño de dos dedos, y freyrlos con la manteca del tozino, y despues de frita, mezclarla con la cebolla, y tomar de todas especias, que fuere su gusto, y algunas yemas de hueuos, y con las especias, y vn poco de açafran, para que tenga color de oro, batirlo todo, y echallo en la olla, y que cuezga con el tozino, y los demas aparejos, y que cuezga, hasta que estè espesso bien, y bien cozido, hazer escudillas, y echarle por encima canela.

Torreznos en vino.

TOmar los torreznos, y echarlos a que den vn heruor, y luego freyrlos en vna caçuela, y echarles vino blanco y miel, y vn poco de agua, y en estando cozidos, echarles açafran, y clauos, y canela, y pimienta, poco de todo, y echarlo en su plato sobre rebanadas, y polnorearle por encima con açucar y canela, y el tozino ha de ser magro y gordo, ò de jamon, que todo gordo quita la gracia al guisado.

Cardo guisado.

TOmar el cardo y mondarlo, y lauarlo, y cortarlo menudo, y freyr vn poco de tozino cõ cebolla, y echar el cardo dẽtro, y darle dos,

dos, ò tres bueltas, y echarle su especia molida con vn poco de comino, y harto clauo, y vn poco de caldo de la olla, y cuezga de su espacio, y en estãdo cozido, echarle dẽtro vn poco de queso rallado, y en dãdo vn heruor, apartarlo, y si fuere dia de pescado, no hazerlo cõ mãteca, sino con azeyte, y con esse mismo orden.

Manjar blanco en breue suma.

HAn de tomar vna libra de arroz, y molerla, y passarlo por cedaço, y tomar vna pechuga de gallina que sea rezien muerta, y cozerla, y despues deshebrarla, y echar en vn cazo, y tomar vna poca de leche, y deshazerla muy bien, y tomar el arroz molido, y echarlo dentro, y batirlo mucho, y para vna libra de arroz vna pechuga de gallina, y vn açumbre de leche, y vna libra de açucar, y echarlo todo dẽtro en el cazo, y ponerlo a cozer que le dè el fuego, y de que este medio espesso, echarle de de la grassa, y batirlo mucho, y despues apartarlo en vn poquito de rescoldo, despues echarle su açucar en las escudillas.

Fruta de sarten.

TOma harina, y queso añejo, y vn pedaço de açucar molido, y echalo en vn cazo, y batelo muy bien con sus hueuos, y despues toma manteca, y echala en vna sarten, y derritela

bien caliente, y ve luego echando de la fruta, y si fuere dia de carne, sea de puerco la manteca, y si viernes de vacas.

Fruta de manjar blanco en tortillas, o empanadillas.

VN poco de arina bien cernida, y amasarla con dos hueuos, ò conforme la cantidad que se hiziere, y cõ vn poco de manteca de vacas y vino blãco, y sobarlo muy biẽ, y despues cõ vn palillo de hojaldrar, hazer vnas tortillas, y despues tomar el manjarblanco, y ponello en cima de las tortillas en medio, y cubritlo cõ vna tortilla delicada por encima del manjarblanco, y despues poner vna sarten con manteca al fuego, y desque esté bien caliente, echar las tortillas empanadas.

Platillo verde de carnero.

CON muy poca costa para toda gente tomar vn pecho de carnero, y hazerlo pedaços, y echarlo à cozer, è tomar vn poco de manteca, o tozino, y ponerlo a calentar, y tener picadas vnas verduras, cebollas, y peregil, y refreyrlo muy bien todo, y echarlo donde se està coziendo el pecho, y de q̃ vea que està cozido, tenerlo sazonado con especia poca, y vna puntita

puntita de ajo, y sacarlo, y quajarlo cõ sus hueuos, los que viere que ha menester quien lo haze, echandole su poquito de agrio, y seruirlo.

Adobo de carnero.

TOmar vn pedaço de lomo de carnero, y hazerlo pedaços como de a media libra, y echarlo en vna olla, y echando alli su sal, su poco de vinagre, su poco de caldo, y sino manteca o tozino deshecho, y su especia, clauos, y pimienta, no mas destas dos. Y si les pareciere echar vn poco de açafran, bien pueden, y ponerlo a cozer a fuego manso, que se vaya cociendo poco a poco, y tomar vnas pocas de guindas sin cuesco, y vnas mançanas, y peros agrios, y hazerlo ruedas, y echarlo aqui dẽtro, quando sienta que està ya casi cozido, porque no se deshaga esto, y no echar lo mas agrio de lo que està dicho, y seruirlo al señor.

Ajetes para ansarones.

ASar tres o quatro cabeças de ajos entre el rescoldo, o seniza caliente, y despues de sacados, mondar las cascaras y ollejos, y cortar vn grano, y si te pareciere fuerte, cozerlos enagua en vna olla, y darles vn heruor, y tomar despues vna libra de piñones, media de almendras mõdadas, y majarlas en vn mortero, y des

que sea mas de medio majadas, majar aquellos piñones con ellas, y ajos muy reziamẽte, y despues desleẽplarlos con buen caldo, q̃ sea grueso, y passarlo por estameña, y despues ponerlo en la olla a cozer, y echalle quatro onças de açucar y canela entera toda cõ vn hilo, y remojada en agua rosada, y ponerlo todo junto en la olla, y dexarlo cozer, hasta q̃ este bien espesso, y es menester que cuezca vna buena hora.

Rorolas de higados, que es fruta de sartẽ.

HAs de tomar los higadillos de las gallinas, ò de capones, ò cabrito, que es muy bueno, y assarlos en las brasas y despues majarlos en vn mortero, y segun la cantidad que fuere tomar otro tanto pan tostado y remojado en vinagre blanco, que sea bien aguado con agua rosada fina, porque no sea fuerte, majarlo todo junto con los higados, y para dos higados pondras vn hueuo en el mortero juntamente con el pan y queso, que sea tanto el pan y queso, como es la cantidad de los higados, y majarlo a vna y tomar vna poca de yerua buena, seca y tostada vn poco, porque se pueda moler, y de que sea molida, mezclarlo todo junto en vn mortero, y desque sea bien mezclado, torna salsa fina, y echar lo que te pareciere, y despues toma vna sarten, y pon manteca, ò vnto de puerco sin sal y azeyte, si quie-

quieres que sea muy dulce, y ponlo al fuego, y desque hiruiere, echale vna cucharada del dicho potaje, y freyrlo assi de cucharada en cucharada, y teniendo color de oro, sacalo de la sartẽ, porque estã cozidos, y hechos todos los platos, echar sobre ellos canela molida, que sea fina, y açucar si quieres, aunque no es mucho menester, pero nunca por esso daña la viãda: pero hase de echar con tiento.

Potaje que se dize hijada.

HAs de tomar vna hijada de carnero, y cozerla, y despues de cozida, picarla muy bien, y echar miel en vn cazo, y echarle hasta tres dozenas de almendras blancas, y estẽse vn poco en la miel, y despues echar la carne majada, y echarle del caldo de la olla mas gordo, y cueza cõ ello, y despues echar açafrã, clauos, y canela, y su sabor de vinagre, y cueza cõ ello, despues echarle pan rallado, hasta que sea bien espesso, y despues apartarlo al amor del fuego.

Pastel en bote.

TOmar vna pierna de carnero, y picarla muy bien sin gordura, y tomar vn poco de tozino gordo, y picarlo todo junto, y despues de biẽ picado, echarlo en vna olla, y echar

le

le la grassa de la olla, y cuezase bien, como se fuere coziendo, le vayan echando de la grassa de la olla, y despues echenle açafran, y pimienta, y clauos, y cueza vn poco con las especias, despues echarle pan y queso rallado, hasta que se espesse, y despues de espesso apartarlo.

Carnero adobado.

TOmar vn pedaço de carnero, y hazerlo pedazitos, y echarlo a cozer en vna olla de tierra, con el caldo de la olla, y despues de bien cozido, toman açafran, clauos, y pimienta, y despues hazerlo con vn sabor de vinagre, y cueza vn poco en aquello, y despues tomar yemas de huevos sin las claras, y batirlas muy bien, y echarlas dentro, y traerlo a vna mano, y echarle su sabor de miel, hasta que se espesse.

Gratonada de otra manera.

TOmar vn conejo cortado en pieças, y despues freydo en manteca, y despues de bié freydo, echarlo en vna olla y echar del caldo de la olla, y desque aya bien crecido con ello, tomar vn poco de peregil, y clauos, y açafran, y pimienta y vn migajon de pan, y molerlo todo jũto, y echarle yemas de huevos en el mortero, y majarlo todo junto, y despues echarlo dentro, y echarle su sabor de vinagre, y cueza

vn poco hasta que espesse, y apartarlo.

Escaueche de conejos.

ASsar los conejos y cortarlos por las coyũturas, y tomar en vna sarten dos partes de vinagre, si fuere el vinagre flaco, y vna de agua, y si fuere fuerte, yguales partes, y echarle sal hasta que vea q̃ tiene sabor, y echarle sal en vezes, y no toda junta, porque no se haga salado, y echar azeyte que sea dulce la cantidad q̃ os pareciere, porque vnos quieren poco, y otros mucho, y darle vn heruor sin los conejos, y echarlo despues todo junto en vna olla, y ponerlo en parte que se enfrie, y echarle gengibre, clauos, açafran, y este escaueche se conserua mucho.

Mirraustre de otro modo.

COzer vna gallina, y despues cortarla, y tomar almendras sin mondar algo tostadas, y majarlas, y sacar la leche dellas, y echarla en vn cazo, y echar la açucar y canela molidos, y cozer la leche vn poco, y despues tomar vn poco de pan rallado blanco, y echarlo dentro, y despues que sea espesso, apartarlo, y en las escudillas echar açucar y canela.

Oruga buena.

TOmar vna libra de los panes de la oruga limpios, y molidos bien en vn mortero, y despues de molidos, ponerlos dentro de vn trapo, que sea blanco muy limpio, y atarlo bié, y despues poner agua al fuego en vna caçuela, y quando començare à heruir, pon la oruga dẽtro del agua, assi atada como estuuiere en el trapo, y desque aya dado vn heruor, sacarla y apretarla entre dos tajadores, hasta que salga bien el agua, y desque sea bien esprimida, sacar la del trapo, y desteplarla con buen vinagre blanco, miel ocho libras, y apurarla al fuego, despumandola siempre, y desque estè clarificada la miel, echarla sobre la oruga, y mezclarla bien con vn palo, despues tomar vn quarto de canela y vn quarto de açafran, tres quartos de gengibre todo bien molido, y echarlo encima de la oruga, meneandolo quatro o cinco buel-tas al rededor, porque la salsa se pueda bien mezclar é incorporar, y si fuere muy espessa, aclararla con vn poco de vinagre blanco.

Oruga de otra manera.

TOmar vna libra de oruga bien rayda con vn cuchillo, molerla muy bien sotilmen-te, y passarla por vn tamiz, despues ponerla a remojar en buen vinagre tinto, que estè mas clara que espessa, por seys o ocho dias, despues toma

toma diez libras de miel, derritela quanto dè vn heruor, y sacala del fuego, y echarle tres ma rauedis de buen vino tinto, y toma la oruga remojada, y vaziala en el cazo donde se ha de hazer la oruga, y encima della vaziar la miel derretida, passandolo por vn cedaço de cerdas, meneando otro la oruga con vn palo muy bié, y ponerlo a cozer, hasta que estè espessa como dene, y sacarla del fuego, y tomar dos arienços de açafran muy molido, y dessatado con vino tinto echarlo dentro de la oruga hecha, &c.

Mostaça Franscsa.

HAs de tomar vn cantaro de mosto de vi-no tinto, o blanco, y moler vna escudilla de mostaça que sea escogida muy buena, y mo lerla si quisieres con ella despues de passada por cedaço ò cõ tamiz vna poca de canela, clauos, y gengibre, y echarlo todo bien mezclado en el mortero dentro del cantaro o tinajuela del vino, con vna caña traerlo gran rato al rede-dor, porque se mezcle con el mosto. Cada dia se ha de traer con la caña siete o ocho vezes, y heruira el vino con esta mostaça, y acabado que aya heruido el vino, podeys comer desta mostaça: y quando la quisieres sacar para echar en la escudilla para comer, menearla antes con la caña vn poco, y esta es muy buena mostaça, conseruase todo el año.

Sopas a la Lombarda.

HAzer caldo de buena carne que sea bien gorda, echa en el mucho açafran, que sea bien amarillo muy alto de color, que sea bueno de sal el caldo, y despues tomar rebanadas de pan quitada la corteza, y tostadas y raerlas lo quemado, y escaldar estas sopas con el dicho caldo, y desque sean escaldadas, essentarlas en vna caçuela de hierro, haziendo vn lecho de sopas, otro lecho de queso mãtecoso de Parma, ò de Aragon, y de Nauarra: y assi hinchir toda la caçuela, desque sea llena, ponerla al fuego à cozer sobre buenas brasas, ò al horno, y cueza poco à poco, andando cozicndo, echarle de aquel caldo de rato en rato gordo y amarillo a cucharadas dentro en la caçuela, sembrandolo sobre las sopas, y desque sea mas de medio cozido, cubrir la caçuela ò sarten con vna cobertera de hierro, que sea cargada de brasas encima, cueza assi vna hora, mirando y reconociendo de rato en rato que no se enxugue mucho, y que sea socorridas del dicho caldo que sea de lo mas gordo, y quando las pusieres en la mesa, hazer de manera que vayan enxutas, y echo esto, hazer escudillas, o si quieres hazer dellas platos, como quisieres.

Salsa gualatina buena.

Manç-

MAnçanas que sean agrias tomaras, tambien de las dulces, y despues hazer leche de almendras de parte de noche, y parar las mançanas de parte de noche, cortar las menudas, assi como va dado. Hanse de dessatar las almendras con buen caldo de carne, pon las mançanas a remojar con la dicha leche de parte de noche, tomar canela, clacos, y gengibre, segun la cantidad que quisieres hazes hazer, y pon estas especias en remojo de parte noche en agua rosada, en la mañana tomar vna poca de harina de arroz, y ponla a cozer con la leche de las almendras, empero no eches las mãçanas, hasta que sea medio cozido, y las especias assi mismo, quando la salsa tornare espessa, echarle del mejor caldo que touieres, dexalo cozer del todo, y las especias sean atadas con vn hilo.

Adobado de carnero.

HAs de tomar pechos de carnero, y cozerlos en vna olla con su sal, y desque sea casi medio cozido, sacarlos de la olla, y cortarlos a pedaços, del tamaño de dos dedos, y despues sofreyrlos con gordura de tozino, y despues tomar miel, y de todas especias, y ponerlo en vna ollica, y tomar pan duro rallado, y echarlo dentro de aquella miel, y las especias, y aya mas cantidad de canela, que de las

otras especias, y despues tomar del mejor caldo de la olla, y echarlo dentro, y despues de la grassa lo que sea menester, segun la cantidad del pan y de la carne, y despues echarle vna buena taça de vinagre blanco, porque la salsa deste potaje quiere ser agridulçe, y esto todo cuezca mientras hierua, echarle carne con vn poco de açafran, porque esta salsa quiere ser alta de color, despues hazer escudillas del dicho potaje, y sobre ellas canela, empero denes echar peras y membrillos, que sean cortados, y ayan dado vn heruor primero, y ponlos en la carne.

Caldo lardero de puerco.

VNa pieça de puerco saluaje, ò jauali, tomaras y cortarlo a tajadas como dos dedos, y hazer tajadas de tozino gordo delgadas y atrauesarlas por las pieças del puerco jauali tantas quantas quisieres, y ponerlo en vna olla sobre las brasas à sofreyr, y desque sea casi medio cozida, con vna cebolla cortada echarle de todas especias, saluo açafran y canela, todo mezclado con la cebolla, y despues echarle vn poco de vino tinto, y vn poco de vinagre, y dexalo cozer muy bien, y echale de todas yeruas picadas, assi se haze el caldo lardero. Quando quisieres hazer alguna pieça de puerco cozida, y el que quisiere comer caldo lardero, hazerlo desta manera. De que la pieça estuuiere cocaldada

caldada que esté bien limpia de los pelos, ponerla à cozer en el agua que sea la mitad de vino y la mitad agua. Tambien puedes echar de todas especias enteras, porque dè sabor y olor al caldo: assi mismo echarle de todas yeruas, y sea bueno de sal de todo: algunos le echan cebolla, y no dize mal.

Capirotadas de toperas, o criadas de tierra, o turmas.

LAs turmas, ò criadas de tierra tomarlas, y escaldarlas bien con agua hirviendo, darles vn heruor con aquella agua misma, y despues pararlas de la primera holleja, ò tela, y cortarlas a tajadas redondas sofreyrlas con buen tozino gordo, y despues tomar vnas pocas de almendras, piñones, y auellanas, y vna tostada de pan, y majar todo esto con caldo del mas gordo passarlo bien espesso, y desque sea muy bien passado, ponlo dentro de vna olla, y echale de todas especias molidas, ponle vn poco de açucar, y ponerlo a cozer, y quando hirviere, pondrasle las turmas de tierra, porque se acaben de cozer con esta salsa, y desque las turmas, ò criadas fueren cociendo, hazer escudillas, y echar açucar, canela, y vn poco de caldo que sea grueso de la olla, y si las

quieres comer freydas sin la salsa, haras assi. Desque las ayas sofreydo echales vn poco de pimienta y vinagre, y assi se guisan las tormas: pero toda via son mejores quando son assadas entre dos cenizas calientes, y remojadas en vinagre, y estas son las criadas de tierra.

Sopas doradas.

TOmar vn pan, y hazerlo rebanadas, tostar las de buena manera, que no se quemen, tomar buen caldo y cozerlo en vna olla à parte con todo su recaudo, y despumarlo bien, y tener aparejado queso rallado, y quando quisiere comer, tomar algunas yemas de huevos, y dessatarla con el mejor caldo de vaca gorda de la olla, y echarle vn poco de gengibre, y despues tomar aquellas tostadas remojarlas con el caldo, y desque sean acabadas de remojar, quitarlas de aquel caldo, y hazer escudillas de aquellas tajadas de pan, o rebanadas, y echar sobre ellas del caldo de los huevos, despues echarles el queso, y estas se llaman sopas doradas.

Pastelillos de caña de vaca.

TOmar las cañas de vaca, y darles vn hervor en agua limpia con vn grano de sal, y en dando vn hervor, sacarlas, y con el agua q̃ se

se cozieron, massar vna poca de harina, y hazer vna massa dura y bien sobada, y hazer su forma de pasteles, y luego cortar las cañas, y yemas de huevos cozidos duros, y vn poco de açucar y canela todo junto mezclado, henchir los vasos dello, y poner sus tapadericos muy delgados de la massa, y freyrlos bien en manteca, y despues enmelarlos, y con açucar y canela poluorear por encima dellos.

Empanada de carne, o de pescado.

TOmar la carne ò pescado, y cozerlo cada cosa lo que fuere menester, y deque esté cozido, sacarlo y ponerlo en agua fria, y entretanto hazer la empanada, y ponerle la carne, o si fuere de pescado cortado a pedaços como vn huevo, y aun menores, y de que esté puesto en la empanada, echarle de todas especias en la carne, y si fuere de pescado, echarle mucha pimienta, y si de carne no mas pimienta q̃ de las otras especias, y luego cobijarla con su massa, y hazerle encima vn agujero, porque respire, porque no rebiente en el horno, y despues antes que se acabe de cozer, sacalla, y batir los huevos que quisiere con agraz, o agrio de naranja, o sino vinagre blanco bueno, y echarlo dentro por el agujero, y tornarla al horno, vn poquito quanto se quaxen los huevos.

Potaje de nerricoque.

TOmar carne de carnero, y hazerla pieças de tres dedos en largo, y ponla à cozer en vna olla con su sal y su recaudo, y despues de espumada, tomar peregil, y yerua buena, y mayorana, y exedrea, hisopo, y otras yeruas buenas, y cebollas picadas menudas, y echarlo todo en la olla, y cueza bien, y despues majar almendras bien mondadas, y echarles higadillos de gallinas, ò de cabrito, de que sea tierno que tanto vale, y cueza en su olla, y majarlo todo junto con las almendras, y despues de majado, destemplalo con caldo de gallinas que sea bueno, y passarlo por vn paño blanco, y despues de passado, toma vnos huevos, y destemplalos con la leche mesma, y tornarlos a passar por el lienço, y mezclalo todo, y de que la carne esté cozida, echa leche dentro de la olla, y de que se aya tornado espesso, sera cozido, y considera que has de echar muchas yeruas, y repartiras la carne con el potaje en las escudillas ò platos que quisieres.

Busaque de conejos.

TOmar el conejo dessollado bien limpio de los pelos, y abierto, ponerlo à assar, y despues de assado, cortarlo a pedaços, y sofreyrlo vn poco, y tomar pan tostado bien quemado

mado, y almendras tostadas, y majarlas bien, y passarlas con el çumo del conejo, y poner de todas especias comunes, y hazer que esta salsa sea vn poco agrilla, y cozerla, y desque sea cozida, echarle algunas cebollas, todo esto a tu plazer y voluntad: peto hanse de cozer primero con los conejos, y despues passar las cebollas con las otras colas, y dexarlo acabar de cozer.

Treballa que se dize salsa blanca de ansarones.

HAs de tomar almendras blancas, y lo blanco de vn pollo, y vn grano de ajo, que solamente sienta al ajo, y vn migajon de pan remojado con caldo, y majarlo rezio, y despues passarlo todo por estameña, y tomar yemas de huevos duros que sean cozidos, y echarle gengibre, y canela, y açucar, y vn poco de agraz solamente que sienta a ello, y despues pon a assar los ansarones y desque sean medio assados, pon debaxo dellos vna caçuela para recoger el xugo de los ansarones: y desque todo sea salido, mezclalo con la dicha salsa, massa en vna olla, y desque torne espesso, hazer escudillas quando vayan a la mesa echarles açucar y canela encima.

Queso a la Flamenca, de manos de cabrito.

PAra el queso de manos de cabrito y ternera, echarlos a cozer con vino y vinagre, agua y sal, y despues de cozidos, sacarlos de la caçuela, y sacar todos los huessos del cabrito vno a vno, y mõdados bien, tomar especia parda, y tomar vna prensa, y al rededor della poner vnas hojas de laurel, ò saluia, y abajo yr cõponiendo muy bien, y vayanse despues echando las especias, y luego a otro lecho, hasta que este lleno en todas las partes, y para remediarlo de otra manera diferente, tomar vnos piñones biẽ lauados, y majados en vn almirez, y echar vnas yemas duras q̃ se maje todo, y desleyrlo con vn poco de vino blanco y vinagre, despues de desleydo, charlo en vn cazo, ò caçuela, y echarle alli su açucar, y porq̃ el queso tiene especia, no echar especia, hasta que este cozido con la mesma salsa, y si quiere hazerla otro dia con salsa negra, ò salsa de granada lo que mas le conuiene al oficial.

Como se ha de salpresar, o cozer qualquier parte de la vaca.

COrtaras las costillas, los pechos, ò qualquier otra parte de la vaca en muchos pedaços pódraslos sal, y en vn vaso de tierra, ò de

de madera compondras los vnos sobre otros, y cubrirloshas con vna tabla, y cargarlahas de buen peso mientras haze la salmuera, es asaber en el verano quatro dias, y en el inuierno ocho. Sacaras de alli lo que quisieres, y pondras lo en agua sin sal a cozer, y espumarlahas bien, quãdo estuuiere la carne cozida seruilahas caliente, ò fria con ajada, ò mostaça. Y si la quieres el mismo dia que fuere muerta la vaca, heruirlahas a fuerça de sal, hasta que este biẽ cozida.

Como se ha de cozinar la punta del pecho de la vaca y ternera en diuersas maneras.

EL gruesso, ò callo de la punta de la vaca q̃ retira a color amarillo, se ha de cozer bien con agua y sal, y en estando cozido se ha de dexar enfriar, y se ha de cortar en vnas tajadas delgadas del gruesso del lomo de vn cuchillo, luego hãse de enharinar con la flor de la harina, ò dorar cõ la yema del hueuo batida, y se hã de freyr cõ mãteca de puerco, y se hã de seruir calientes cõ çumo de narãja, y açucar, y canela por encima. Puedense tambien hazer pasteles de todas las maneras que mas adelante diremos.

Para assar la espalda de la vaca en assador.

TOmaras los pedaços de la espalda de la vaca no mayores que de peso de quatro libras, pondraslos debaxo de algun gran peso con sal molida, hinojo, pimenta machacada, y vn poco de ajo picado, por espacio de quatro horas, luego los pondars en el assador y debaxo de vna caçuela cõ vn poco de romero, si te pareciere, y vnos cascos de cebolla, los quales se yran coziẽdo con la gordura q̃ cayere de lo assado. Seruirlohas caliente con las cebollas y su çumo mezclandole vn gustillo hecho de vinagre y mosto cozido, y especias comunes.

Para hazer vn assado en parrillas de la espalda de la vaca, o ternera, o carnero a la veneciana.

COrtaras la espalda de la vaca, costilla por costilla, y con el grueso del cuchillo las petas para que se enternezcan, roziarlashas cõ vinagre rosado, poluorizandolas con pimienta, canela sal molida y flor de hinojo, y haziendo estar la vna sobre la otra biẽ apretadas por seys horas poco mas o menos, segun el tiempo diere lugar, las pondras a assar sobre las parrillas a fuego manso con vna tajada de tozino gordo a cada vna encima, de modo que se conseruen xugosas, boluiendolas algunas veces,

zes, y en estando cozidas se han de seruir con vn çumillo hecho de vinagre, açucar y canella, y clauos, y nuez moscada. Lo mismo se puede hazer de la espalda del carnero, y de la ternera.

Para assar el lomillo de la vaca en assador, y para abogarlo, y estouarlo.

TOmaras el llomillo de la vaca manida, y quitarlehas aquel pelejo delgado cõ que està cubierto, q̃ retira a color azul, y para enternecerle mas, gospearlehas con vn palo, roziandolo con vna poca de maluasia, ò buen vino de san Martin, y vinagre rosado, y poluorizandolo con sal molida, pimienta, canela, gengibre, nuez moscada, y clauos, molido todo con flor de hinojo, dexarlohas estar tres horas con essa composicion, mas, ò menos, segun la gordura del lomillo, tendras aparejadas vnas tajadas delgadas y largas de tozino gordo, y con destreza las yras metiendo en el lomillo al rededor, y atrechos vn ramito de romero, atarlohas en el assador, y dexarlohas assar a fuego tẽplado, recogiẽdo en vna caçuela la sustãcia q̃ va cayẽdo, y en estãdo assado, se ha de seruir caliẽte cõ el çumo q̃ huuiere caydo en la caçuela, añadiendole vinagre, vino y açucar. Si quisie-

res

res ahogarlo, ò estouarlo en vna olla, sacalo del assador algun tanto verde, y quitale el romero y el tozino que pusiste al rededor, y ponlo en la olla con el licor que aura caydo en la caçuela, añadiendole maluasia, ò buen vino, y arrope, ò verdaderamente açucar, con vn poco de vinagre rosado, y de las mismas especias q̃ hemos dicho, y taparla has muy bien la olla, y dexarlo has acabar de cozer, meneandolo alguna vez, y en estando cozido siruase caliente.

Para assar el omillo de vaca de otra manera.

TOma el lomillo con algo de su gordura y roziarle con vn poco de buen vino, y vinagre rosado, y poluorizale con las sobredichas especias, y sal, y assalo despues con alguna ramilla de saluia y recojase el licor que rezumare, y estando assi assado, sacalo del assador, quitale la saluia, y ponlo en vn vaso de tierra con vna cucharada de caldo y media taça de vinagre, y vna de arrope, y vnas ciruelas secas con la gordura, ò licor que se recogio quando se assaua, y con vnas cebollas que se ayan primero cozido al rescoldo de las brasas, y acabalo de cozer con la dicha cõposicion, y estando todo cozido siruase caliente con su mismo caldo por encima. Puedese tãbiẽ echar en este caldillo media taça de maluasia y de agua rosada.

Para

Para ahogar el lomillo de la vaca en el horno.

TOma el lomillo de la vaca con alguna parte de su gordura, y quitale como dicho es el pellejo azul, roziale con vino, y vinagre blanco, y poluorizalo de pimienta, clauos, sal molida, canela, ò gengibre, y flor de hinojo, y dexale estouarse en vn vaso de tierra quatro horas, con vn poco de vino de san Martin, ò maluasia, arrope, y vinagre rosado, y con la misma composicion se meta en el horno en el mismo vaso, añadiendole vn poco de tozino gordo picado, y vnas tajadas de magro, y à medio cozerse le puedẽ añadir vnos granos de agraz, auiẽdo lo meneado algunas vezes, y estando cozido se siruа caliente con su mismo caldo por encima.

Para ahogar el lomillo de la vaca a la Tudesca.

TOma el lomillo de vaca gorda, y limpio de su pellejo, como esta dicho, laualo con vino, vinagre, y agua, y ponlo en vna olla con pimienta, canela, clauos, nuez mostada, gengibre, y vn pedaço de tozino entreuerado, que no sea rancio, passaras las leuaduras por cedaço, y añadiendole vn poco de mosto cozido, pondraslo todo con las labaduras en la olla dõ

de

de está el lomillo, y auiendo estado quatro horas en esta composicion, tapese la olla con la cobertera, sellandola con massa, y harasla hervir poco à poco por dos horas, y quando estuviere casi cozido, ponle passas, y acabase de cozer, y en estando cozido se ha de servir caliente con toda esta composicion encima. Puedese tambien cozer con el las cebollas enteras que ayan estado primero entre las brasas, o hervidas con agua. Desta misma manera se pueden aparejar la punta de los pechos, la espalda, y la pierna de la vaca auiendola hecho muchos pedaços, y con el dicho lomillo en el invierno se pueden cozer faysanes, y otras diferencias de aues saluajes.

Para hazer pulpetones de lomillo de vaca à la Romana assados.

TOma la parte mas magra del lomillo sin huessos, sin pellejos, y sin neruios, y cortar la à pedaços de seys onças cada vno poluorizalos con sal molida y flor de hinojo, y con especias comunes, y atrauesandolos con quatro pedacillos de tozino entreuerado cada pedaço, y estará en remojo con la dicha composicion, y vn poco de vinagre rosado, y arrope por tres horas, despues pongase en el assador, y vna tajada de tozino gordo entre el vno y el

el otro pedaço, y vnas hojas de salvia, o de laurel, y assalos con fuego templado. En estando assados se quieren servir calientes con vn caldillo hecho del licor que dellos cae quando se assan, y mezclado con aquella composicion con que estuuieron en remojo, el qual caldo quiere tener vn poco de cuerpo, y color de açafran, y desta manera se pueden adobar los lomillos de qualquier otro animal.

Pulpetas de lomillo de vaca rellenas.

TOmese la parte mas magra del lomillo, y cortese en tajadas largas de vn palmo, anchas de quatro dedos, gruessas del lomo de vn cuchillo, y de entrambas partes golpeense con el lomo del cuchillo, roziense con vn poco de vinagre, poluorizense con flor de hinojo, sal molida, pimienta, y canela, haziendo estar la vna tajada sobre la otra por dos horas, porque tomen mejor la composicion, y assanlas sobre las parrillas con vna tajada de tozino gordo sobre cada vna, para que se conserven xugosas, y auiendolas buelto dos o tres vezes hasta que tomen color, servirlehan assi xugosas con çumo de naranja por encima, ò verdaderamente con vn caldillo hecho de vinagre, açucar, canela, y clauos. Y sino quisieres assarlas sobre las parrillas, freyrlashas con sayn de puerco, o con derretido de tozino gordo y que-

y queriendo hazer las pulpas rellenas como esta dicho, picaras vna parte del lomillo con otro tanto tozino gordo y magro con el cuchillo, añadiendole dos pedacitos de ajos, yema de hueuo, vn poco de queso, pimienta canela, peregil, y yerua buena, todo picado, y desta composicion se hinchiran las tajadas, tallalas y ponlas en el assador con vna tajadilla de tozino gordo entre la vna y la otra, y hojas de saluia, y quando estuuieren casi assadas que ayã tomado ya vn poco de color las pondras en vna olla con vn poco de caldo, mosto cozido, agraz, vuas passas, haziendolo acabar de cozer en la olla bien atapada, y estando cozidas si quieren seruir con su proprio caldillo. Puedese tãbien seruir sin caldillo, dexãdola acabar de assar en el assador. Tãbien se puede cozer en la olla como esta dicho, y tostarlas en el horno.

Para guisar los pies de vaca de diuersas maneras.

LOs pies de vaca despues de pelados y limpios, las vñas quitadas se haran pedaços para acomodarlos mejor en la olla: en la qual se pondran a cozer con vn pedaço de tozino, y en estando bien espumados se echara con ellos en la olla vn poco de vinagre, y vino blanco cõ especias comunes, y açafran todo a buen juyzio,

zio, taparseha la olla con la cobertera y massa, haziendola heruir poco a poco sobre las brasas, lexos de la llama, por cinco horas, poco mas, ò menos, segun fuere mas ò menos vieja la vaca, y en estando cozida se seruira caliente con el tozino, y del caldo se podran hazer sopas a la Lombarda, la salsa sera ajaga, o salsa verde.

Para cozinar la vbre de la vaca de muchas maneras.

COnuiene que la vbre de la vaca este llena de leche, y hase de cozinar en acabando de morir la vaca, porque no se corrompa la leche. Si la quisieres assar primero la medio cozeras con agua y tozino, que no sea rancio, sacala del caldo a medio cozer, dexala enfriar, y estando fria atrauiessala con tajadas de tozino gordo, largas quadradas: las quales ayan estado en vna cõposicion de pimienta, clauos, canela, sal molida, nuez mozcada, y flor de hinojo, põla desta manera en assador, y dexala acabar de assar con fuego templado, mojandola de quando en quando con manteca de puerco, ò con lardo colado, y quando estara casi cozida se poluorizara con pan rallado, açucar, flor de hinojo, y con las mesmas especias con que se adobò el tozino, y estando assada se sirua caliente

liente con çumo de naranja y tajadas de limon por encima.

Si quisieres reboluer la vbre en la tela, ò rebaño estádo cozida, como hemos dicho, y fria se poluorizará de las dichas cosas, y se embolueta en la tela de puerco, ò de ternera ablandada con agua tibia, y assandola en el assador se seruirá con algun çumillo.

Si la quisieres estouar, ò ahogar en vna olla despues que estuuiere herujda la vbre cõ agua y sal con los peçonzillos atados, de modo que no se salga la leche, despues se saque de aquel caldo, y se ponga en vna olla de tierra, ò en vn estufador de cobre con tanto caldo que la cubra, y vn poco de vinagre, mezclado tozino entreuerado, y tozino gordo cortado a manera de dados, y açucar y algunas cebollicas enteras que ayã sido cozidas primero cõ pimiẽta, canela, gengibre, clauos, y nuez moscada, y acabese de cozer la olla bien atapada, y lexos de la llama, y siruase caliente. Del caldo se pueden hazer sopas. Puedese tambien hazer en el horno de la manera que hemos dicho del lomillo de la vaca.

Para sofreyr la vbre de la vaca, y para hazer della guisado y de pies de ternera.

Despues de cozida en vna de las maneras sobre

sobre dichas, haras della tajadas del grueſſo de vn lomo de cuchillo quitandole el pellejo que tiene al rededor, enharinalas con la flor de la harina, ò doralas con yemas de hueuos batidas, açucar, agua rosada, canela, açafran, y pan rallado, y fritas las seruiras calientes, con çumo de naranja, y açucar por encima, ò otro saborcillo, y sin enharinarse ni dorarse se puedẽ freyr con tozino, y cebollas picadas, siruiendolas calientes con canela, y pimienta por encima. Mas si quisieres hazer dellas guisado con hueuos batidos se freyran, y escurriendo vn poco de aquella gordura, añadiras vna cucharada de caldo teñido con açafran, pimienta, canela, y açucar, y çumo de agraz, y yemas de hueuos batidas (la cantidad sera a tu buen juyzio) y auiendo leuantado el heruor y tomado cuerpo, se seruira con açucar y canela por encima. De la misma manera se pueden guisar los pies de ternera despues de cozidos.

Para assar la lengua de la ternera rellena.

Limpia que estè la lengua de la ternera de aquella vascosidad que tiene al rededor se le hará vn agujero por la parte de arriba cerca del garguero, el qual agujero vaya por dentro de la lengua hasta la punta, despues se hinchira de vna cõposiciô de carne magra picada, y tozino gordo, y queso rallado, hueuos, ajos, y

peregil, y especias comunes, y estando llena, se cosera el agujero, pondranla a cozer en el caldo, y a medio cozer saquese, y se asse quitado el pellejo que tiene al rededor, tengase aparejada vna bexiga de puerco mollificada en agua tibia, y embuelnase dentro la lengua con parte de la sobre dicha composicion y flor de hinojo al rededor de la lengua, atarsela con vn hilo, y pondrase en el assador, y assarsela a fuego templado, y en estando cozida sirvase con tajadas de limon por encima.

Mas si la quisieren hazer al horno, se podra de la misma manera en vna cacuela de tierra donde aya manteca, ó tozino gordo derretido y colado, y alli la freyran con algunas cebollas, y en estando cozida se sirua caliente con su mesmo caldillo.

Guisados diuersos de la lengua de la ternera.

LImpiarsela como está dicho, tomese la parte mejor, que es de la mitad arriba y hagase della tajadas cortadas al traues, y sofrianse en manteca de puerco, y tenganse aparejadas vnas yemas de huevos batidas con agraz claro, y caldo de carne frio, açucar, canela, y açafran, y ponganse todas estas cosas en la sarten con la lengua, y vayase cociendo poco a poco lexos del humo, meneandolo siempre hasta que se haga vn caldo quajado, y sirvase assi caliente

liente con açucar y canela encima.

Si la quisieres de otra manera, en estando la lengua sofrita la pondras en vn vaso de tierra, ó de cobre, con tanto caldo que se cubra, y pimienta, canela, y açafran, granos de agraz enteros, algunas yeruezillas menudamente cortadas, y en auiendo todo dado vn heruor incorporese el caldo con pan rallado, ó con almendras picadas, ó con huevos batidos, y sirvase caliente con canela por encima.

Relleno de carne magra de ternera con su higado, y su tela, o redaño.

TOmense seys libras de la dicha carne sin huessos, sin pellejos, sin neruios, quáto mas fresca mejor, dos libras del sebo del riñon sin pellejo, piquese todo bien con vn cuchillo juntando quatro libras de higado de la misma ternera, cozido primero, y luego rallado con rallo de rallar queso, añadan quatro onças de sal molida, media onça de pimienta machacada, vna onça de canela molida, media onça de gengibre, medio quarto de açafran, seys onças de queso rallado bueno, es a saber de queso Parmesano, ó de Tronchon, ó de Pinto, vna onça de hinojo desgranado, seys onças de pasas de Corinto limpias, ocho yemas de huevos, y mezclando todas estas cosas, añadese vn

manojo entre yeruabuena y mayorana picadas, y quatro onças de caldo de carne frio, tengase a punto la tela de la parte mas sutil, y ablãda la con agua tibia y teñida con açafrã se emboluera en yemas de hueuos muy bien batidas y se yran haziendo los rellenos del tamaño y grandeza que mejor pareciere, cuezanse encima de las parrillas, ò fritos en la sarten. Pueden se tambien assar en el assador, despues que se ayan parado tiessos sobre las parrillas. Estando cozidos se quierẽ seruir calientes, en lugar del sebo de la ternera se puede poner manteca de puerco.

Para hazer albondiguillas de la carne magra, y del higado de la ternera en forma de peras.

TOmese la composicion que acabamos de dezir) con que no aya caldo) de la gordura de vna yema de vn hueuo duro, y ponganse en vna caçuela en la qual aya derretido de tozino frio, y denles vn heruor estando la caçuela atapada con su cobertera, y luego añadaseles tanto caldo que las cubra, y pimienta, y canela, y açafran bastantemente, y vnos granos de agraz en el verano, y el çumo de agraz claro en el inuierno con vnas yeruezitas picadas, y acabense de cozer, y siruanse assi calientes. Y si quisieren

sieren que parezcan peras, deseles la forma de pera con la mano, poniendoles encima vn peçon de rama de hinojo seco.

Guisados de sessos de ternera de diuersas maneras.

SAcados los sessos de la cabeça, se les quitara vn pellejo que tienen por encima, y cozerse han, y despues los cortaran a tajadillas, y metanse en vnos hueuos batidos mezclados con pan rallado, y con vnas yeruezillas, y frianse con manteca de puerco, ò con caldo, y siruãse calientes con çumo de naranja, pimienta, açucar, y canela por encima. Mas queriendo hazer rellenos con la tela, poluorizenlos con pimienta, canela, clauos, nuez moscada, y flor de hinojo, y pongãlos en la tela dela ternera, ò de puerco, y entre vna y otra se ponga otra tajada de tozino gordo, ponganse enel assador, y assenlas à fuego manso, y siruanse calientes.

Si quisieres los sessos rellenarlos en tripas de la misma ternera, ò de puerco hinchelas de los sessos cozidos, y picados en el mortero, poniẽdo a cada libra de sessos dos onças de queso Parmesano, ò de Pinto, y otras dos de otro queso rallado, tres onças de requeson fresco, quatro onças de açucar, vna onça entre pimienta y canela, tres onças de passas, y seys hueuos frescos batidos, vn manojo de yeruezi-

llas, cozeran los rellenos llenos desta composicion en buen caldo de carne con tozino, y siruanse con el mismo caldo: puedense tambien assar en parrillas.

Para assar vn cabrito entero relleno, vna liebre y vn conejo.

ESTando degollado el cabrito, se pelara con lauga caliente del modo que se pela el lechon, y se sacaran las entrañas por la parte de la hijada, o por el espinazo lauandolo con muchas aguas por dentro y fuera, y hinchase de vna composicion hecha de tozino gordo, y magro picado, y mezclado con su libiano y higado que este bien limpio, y especias comunes, queso manteco so, que no sea salado: granos de agraz, y huevos, y en el verano puedes añadir algunas frutas verdes: y estando lleno, cosase la abertura, pongase en el assador acomodado de manera que no se meneo, con fuego templado, y encomençando a sentir el calor vayase vntando el cuero con manteca, para que se conserue xugoso y no se queme (si le quitares el pellejo pongase en agua caliente hasta que aya hinchado, y dexese refriar, y todo alrededor lo hinchiran de tajadillas de tozino gordo) y siruase caliente, es a saber, el que no tedra pellejo, cō sumo de naranja y azeytunas hen-

hendidas por medio, o cō cebollas sofreydas, y el que terà pelado siruase simplemente. De la misma manera se puede hazer la liebre, y el conejo montes, y el que llaman de las Indias, y el liron, y lleuandolo al horno despues de relleno si quisieres. Para hazerlo de otra manera, tomaras el que esta descorchado, y estando relleno, pōganse en vna caçuela dōde aya sayn derretido, con tanto caldo que se cubra la mitad, y en aquel caldo especias comunes, y cebollas cortadas en el inuierno, y en el verano otras frutas, añadiendole agraz entero, o el çumo del, y mosto cozido, y pongase a cozer en el horno, meneandolo alguna vez de modo que tome vn poco de color de entrambas partes, y siruase caliente con su caldo, y con su composicion encima.

De la misma manera se puede adobar el ceruatillo, y el cabrito montes.

Para cozer, assar, y hazer muchas viandas de qualquier parte del cabrito.

QVeriendo cozer qualquier quarto delantero del cabrito, pongase el agua hirviendo despedaçado, o entero, ponganle veruezillas picadas, especias, huevos, y queso, y siruase caliente con salsa verde, o otro saborzillo.

Puedese tambien cozer y sofreyr cō manteca y poner-

y ponerlo en las parrillas, seruido con peregil.

El quarto trasero pide ser assado en el assador, y antes passenlo por el agua hirui̇édo, y dexenle enfriar, y clauetcenlo de tajadas de tozino, y vayase assando a poco fuego, y siruase caliẽte con çumo de naranja. Puedése rellenar los quartos del cabrito de la composicion que hemos dicho, para el entero. Y si de los dichos quartos quisieren hazer potaje, cortéte a pedazitos, sofriálos primero cõ lardo derretido, ò manteca, ò tajadas de tozino gordo, teboluiẽdo los amenudo, y añadaseles vn poco de caldo de otra carne, o agua cõ pimiẽta, o clauos, canela, nuez moscada, açafrã, y agraz, y tapese el vaso con massa, demanera, que no pueda respirar, y estando cozido, se sirua caliente con su caldo encima. De la propia manera se suele hazer el pecho de la ternera.

Para hazer la cabeçuela del cabrito de diuersas maneras.

TOma la cabeça del cabrito rezien muerto, y pelala cõ agua caliẽte, partela por medio y lauala cõ muchas aguas, y mayormẽte en las canelas don de suele tener mas vascosidad, y queriendola rellenar, sacale los sessos y cuezelos, dexalos enfriar, despues cortalos menudamente y mezclense con queso rallado, y huevos batidos, y especias comunes, y yeruabuena, y mayorona, y peregil picado, y metase esta composicion en el lugar donde estauan los sessos, bueluanse a juntar las partes de la cabeça atandolas con vn hilo, y pógase a cozer desta manera en vna olla, con tanto caldo de otra carne, que la cubra quatro dedos, y vn pedaço de tozino y especias comunes, y añadasele vn manojo de yeruezillas, y vn poco de agraz, y siruase caliente con su caldo.

Sino la quisieres rellenar, limpiala como dicho es, y particularmente debaxo de la lengua, abrela por medio con los sessos y todo, poluorizalos por dedentro con pimienta y sal molida, pon vna tajada larga quanta es la cabeça de tozino gordo y peregil, atala con vn hilo, y põ la a cozer como dicho es, y estando cozida pó la sobre las parrillas que tome color de oro, y siruela con salsa de peregil.

De otra manera se puede hazer, y es esta. Parte la cabeçuela por medio, y en acabandola de limpiar atala, ponla a cozer, dexala infriar, ten aparejada vna composicion de huenos batidos, y queso y pan rallado, yeruabuena, mayorana y otras, açucar, pimienta, y canela, açafran, toma cada parte por si de la cabeçuela, y dale vna capa con esta composicion, y frielas en lardo, o manteca por ambas partes, siruase con açucar, y canela, y tajadas de limoncillos por encima. Sobre las partillas se haze assi.

En

En estando cozida partela por medio, limpia muy bien la lengua, y en estando fria polvorizala con flor de hinojo, ò sal, ponla sobre las parrillas y sobre cada mitad vna tajada de tozino gordo, y en viendo tomado color de ambas partes, siruase caliente con cumillo hecho de vinagre rosado, açucar, clauos, y canela.

Caldo lardero del pecho y espalda de los venados pequeños, y de qualquier carne que se saca del puerco domestico.

TOma el pecho y la espalda del ternatillo, ò gamo, ò cabra montes, lagale muchos pedaços, y lauale con vino y agua y cuelense aquellas lauaduras por cedaço, y pongase con los pedaços en vaso de tierra, con pimienta, canela, vna rama entera de molido, tozino gordo y magro cortado à dados, y algunas ramillas de salua, y açucar, y hagase hernir sobre las brasas lexos de la llama, estando el vaso bien cubierto por hora y media, y siruase caliente. Puedese poner en el dicho caldo cebollas enteras, que ya vengan primero cozidas en el rescoldo de las brasas, y si quisieres espesar algo mas el caldo, le puedes hazer con almendras tostadas picadas, ò con pan tostado en vino cozido, y vinagre rosado.

Para cozer la cabeça del puerco jauali.

TOma la cabeça en acabando de morir el puerco jauali, y pelada con agua caliente y limpia, metela a cozer con el hozico hazia baxo en vn vaso ancho y alto de lados, de modo que toda se cubra con vino, y vinagre, y agua, y pon sal y pimienta molida con abundancia, y cueza con vna ramilla de hinojo seco que le de olor, en estando cozida antes que se deshaga, sacala y siruase caliente, ò fria con vna naranja en la boca, y cò vn platillo de mostaza.

Para freyr y hazer diuersos guisados de liebre.

QVando la liebre estara desollada sacale las entrañas, toma el lomo y la parte delantera, y cortada à pedazitos hazlos hernir con agua y sal, despues sacalos del agua, y dexalos escurrir, frielos con sain de puerco y cebollas picadas y por picar, y en estando frito siruase con mostaza, ò caldo negro por encima.

Para hazer caldo lardero, cortaras toda liebre a pedaços, laualos con vino blanco y agua, y colaras las lauaduras por vn cedaço, y ponlas en vn estufador de cobre, ò de tierra con la liebre cortada, añadiendole tozino magro cor-

tado a dedos, y del gordo picado y vnas cimas de salaia, pimienta, canela clauos, nuez moscada, y vn poco de vino cozido, y vinagre, y hagase cozer todo, teniẽdo el vaso cerrado, puedese tambien espessar este caldo con almendras tostadas y mojadas, ò con pan tostado remojado en vinagre rosado.

Rellenos de diuersas maneras de la carne magra del puerco fresco.

TOmaras diez libras de la dicha carne sin sin huessos, sin pelejo, y neruios, grassa y magra, y piquese cõ vn cuchillo sobre vna mesa, nadiendole ocho anças de sal molida, seys onças de hinojo dulce seco, quatro onças de pimenta machacada, vna onça de canela molida, media onça de clauos picados, y mezclese todo muy biẽ cõ la mano, añadanse quatro onças de agua fria y yeruabuena, mayorana picada, y dexalo todo reposar por quatro horas en vn vaso de tierra, ò de madera en lugar fresco, y tomese la tela del mesmo puerco bien limpia de pelos, y ablãdada cõ agua tibia, y de la dicha cõposicion cõ la tela haganse los rellenos de la forma q̃ quisieres, y dexalos reposar por dos dias en lugar enxuto, despues se assaran en la sarten con manteca de puerco, ò tozino gordo derretido, y siruanse calientes.

De

De la misma composicion se podrian henchrir las tripas de puerco auiendolas tenido primero en sal, y despues de dos dias se podrian cozer.

De la misma carne magra biẽ picada se pueden hazer rellenos con la tela, ò con tripas añadiendo a la cantidad de diez libras de carne vna libra y media de queso de Parma, ò de Pinto, y onça y media de canela picada, y otra onça y media de pimienta molida, y media quarta de açafrã, y media taça de agua fresca, y tres onças de sal, y estando todo bien mezclado se haran los dichos rellenos con la tela ò con las tripas, y se coseran domo hemos dicho.

Para hazer manteca de puerco domestico

TOma la enxundia del puerco fresca, y limpiala de aquellos pellegitos q̃ tiene, y cortala a pedacitos, como dados, ponla en caldero, y a razon de cinquenta libras de enxundia pon cinco de agua clara en el ondo del caldero antes de poner la enxundia, y derritase a fuego lento, mezclandola con vna libra de sal, ò mas, ò menos, segun el tiempo que la quisieres conseruar, y en estando derretida hernira media hora y colarsela por vn cedaço en vn vaso de tierra, ò de madera dexandola estar alli hasta tanto que la humidad del agua se vaya al fondo, y despues poco a poco se yra

metien-

metiendo en otro semejante vaso, aduirtiendo que la solada no se ha de meter alli, conserueſe en lugar humido hasta que se vse della.

Para hazer diuersas composiciones de rellenos para toda suerte de quadrupedes y volatiles, que se huuieren de assar en el assador.

TOma quatro libras de tozino gordo, que no este rancio, y picalo cõ el cuchillo muy menudo, con dos libras de higado de cabrito, ò de otro animal quadrupede, ò volatil, de los que se vsan, y cortese à bocadillos, y añadasele yeruabuena, mayorana, pempinela, y peregil picado con vn cuchillo, y quatro yemas cruadas de hueuos batidos, vna onça entre pimienta y canela, y media onça entre clauos y nuez moscada molida, y media libra entre ciruelas passas guindas: y en el verano en su lugar agraz entero, y todo se mezcle bien, quedãdo al almedrio poner queso rallado, vn grano de ajo y cebollas sofritas.

Puedese hazer de otra manera, estando picado el tozino gordo con otra tanta carne magra de ternera, ò de carnero, ò de puerco pequeño, sin pellejos ni nernios, y con ella quatro onças y media de tozino, entreuerado se mezclaran

claran con el las especias sobredichas, y quatro onças de passas, y algunos tronchos de alcachofas cozidos.

Puedese hazer tambien desta manera: auiendo picado el tozino gordo, añadansele dos libras de higado de algun animal qnadrupede cozino, y rallado vna onça de hinojo dulce, seco, desgranado, ò picado, seys yemas de hueuos, vna onça y media de las especias sobredichas, vnos granos de ajos mondados que ayan hervido primero.

Para hazer varias composiciones de rellenos, para relleuar las partes de animales quadrupedes y volatiles que se ayan de cozer con agua y sal.

POngase a cada libra de queso añejo rallada seys onças de queso mantecoso, no muy salado, y tres onças de nuezes majadas en el mortero, y mondadas, y dos onças de migajon de pan remojado en caldo de carne, y majado en el mortero, tres onças de tuetanos de vaca cortados a bocadillos, ò manteca de vaca fresca, y tres onças de passas limpias, media onça entre pimienta y canela, y buena cosa de açafran, mezclese todo juntamente con ocho hueuos de manera que la composicion ni sea muy liquida, ni muy espessa.

Puedese hazer de otra manera, es a saber, que estãdo rallado el queso se mezcle con vna libra de liuianos de ternera, è de cabrito cozidos y picados, ò sessos, añadiendole vna onça de las mesmas especias y açafran, y yeruezillas picadas, con seys hueuos, y con esta composicion ponganse granos de agraz enteros, y vn poco de caldo gordo para conservarla xugosa, y en lugar de los liuianos se puede poner vbre de ternera.

La tercera manera es, que se majen enel mortero vna libra de almendras dulces con vna libra de requeson, vna libra de açucar, vna onça y media de las sobredichas especias, seys onças de queso anexo rallado, quatro onças de leche de cabra, seys hueuos batidos, tres onças de manteca de vaca cortada à bocadillos, y si quisieres que la dicha composicion quede blanca, no le pondras sino gengibre, y las claras de los hueuos.

La quarta y vltima manera sera, picar cõ vn cuchillo la pulpa cruda de quatro pechos de capon, y vna libra de tozino gordo, dos libras de pança de puerco fresca, que se aya heruido primero, vna libra de queso seco rallado, vn manojo de yeruezillas, vna libra de queso fresco, dos onças de las sobredichas, media libra de passas, seys hueuos batidos, sal, açucar, y açafrã à beneplacito.

Con qualquiera de las sobredichas composicio-

siciones se pueden henchir las tripas de la ternera.

Para ahogar toda suerte de capones, y gallinas.

LOs capones y las gallinas, peladas y limpias de sus entrañas, se podran rellenar con alguno de los sobre dichos rellenos, y se pondrã en estufador con vna libra de tozino cortado à tajadillas, media onça de canela entera, vn quarto de gengibre, vna media nuez moscada, buena cosa de açafran, y vn poco de vino blanco, vna copa de çumo de agraz, y vna onça de passas: y pongase tanta agua en el estufador que cubra el capon, y cuezase con el vaso cubierto, y sellado con massa, que no pueda respirar, y estã do cozido siruase con su composicion encima: y sino fuere el capon muy viejo, estara cozido en hora y media.

Para ahogar, o estufar toda suerte de capones de otra manera.

QVando el capõ estarà manido sera mejor rellenarlohas de alguna de las maneras sobredichas, pondraslo en vn estufador con agua, ò tanto caldo de otra carne que le cubra tres dedos sobre el capõ, cõ vna libra de

relleno de menudo, y media libra de cortezas de queso de Parma de Tronchon, y pencas de alcachofas, ò de cardo limpio, que aya dado vn heruor en el agua, y estando casi cozido pongase agraz entero, con vn poco de pimienta, canela, y açafran, y estando cozido se sirua con vnas rebanadas de pan debaxo del capon, poluorizadas con queso de Tronchon rallado, y al rededor del capon pongase el relleno del menudo, y los tronchos, y esturrese el pan con vn poco de caldo.

Puedese tambien estufar el dicho capon con nabos en lugar de los tróchos de alcachofas y cõ cebollas enteras que se ayã primero heruido, ò assado en el rescoldo de las brasas. Pero si si quisieres hazer pedaços el capõ no sera menester rellenarlo, sino freyr los pedaços cõ sain derretido, ò tozino gordo picado, añadiendo despues de fritos tanto caldo de otra carne que los cubra, y acabanse de cozer cõ el dicho caldo, y medio quarto de hora antes de seruirlos ponles vnos granos de agraz, y vn manojo de yeruezilla, y si quisieres espessar el caldo lo podras hazer con almendras dulces mondadas y majadas en el mortero, poniendole las especias que hemos dicho arriba.

Si quisieres hazer guisado del capon quãdo le abras cortado a pedacitos cuezelos, sacalos del caldo y frielos en vna caçuela con el sain derretido, y tẽ aparejadas las yemas de huevos batidas con çumo de agraz, y con el caldo frio del mismo capon, açucar, pimienta, canela, y açafran, y pongase todo en la caçuela, dandole vn heruor hasta que se aya espessado, y siruase con açucar y canela por encima.

Para cozer el capon de otra manera.

QVeriendo que el capon sea mas sabroso, y el caldo meyor, pongase a cozer en vn estufador con el caldo de otra carne, y rellenos de menudo frescos, y media onça de canela molida, y en estãdo cozido siruase caliẽte con vnas sopas Lombardas, poluorizadas con queso rallado, açucar, y canella.

Para assar los capones, gallinas, y pollos rellenos con passas, y sin ellas.

TOmaras vnas tajadas de tozino, como dados y sofreyrlashas con vnos granos de ajo quarteados en vna caçuela, y juntamẽte los higadillos de las dichas aues, y en tomãdo color añadiras vnos piñones, y passas bien lauadas, y limpias de sus peçones y freyrlashas juntamente añadiendo pimienta y acafran poco, y dexarlohas enfriar, desta composicion rellenaras los pollos que esten algo manidos, y coseraslos, y pondraslos en el assador, y a medio assar enlardatloshas, y pondraslos

en seco dentro de vn estufador, y al rescoldo de las brasas los dexaras acabar de assar, donde haran sulsiendose vn caldillo ellos mismos, al qual le añadiras agraz y pimienta, y los seruiras enteros con su caldillo por encima. De la propia manera se pueden assar los capones y las gallinas manidas.

Para assar el gallo y gallina de las Indias.

EN el inuierno despues de muerto el gallo, ò gallina de la India, la dexaras sin sacar las tripas quatro dias, y en el verano dos, despues la pelaras enxuta, ò con agua caliente: y aduierte, que esta aue tiene en el pecho vn hueso muy salido, el qual le quitaras, abriendo por la vna parte del pecho la carne que està junto al hueso, y cortarlehas, y luego bolueras a coser el pecho, si quisieres le podras rellenar de vna de las sobredichas maneras de rellenos que hemos arriba puesto. Quitale la cabeça, los pies, y los alones, y dale vn heruor en el agua, sacale y dexale enfriar, y sino estuuiere bien gorda clauale algunas tajadillas de tozino gordo, ponlo en el assador y dexale assar poco a poco.

Para hazer vna pepitoria.

TOmaras cuellos y cabeças de aues limpios de su sangre, las alas limpias de todas plumillas, y los pies limpios del primer pellejo, y mollejas limpias de toda suziedad, y del pellejo que tiene dentro laualos con muchas aguas, cozerloshas, y despues los sofreyras con tajadas de tozino pequeñas, y luego les añadiras los higadillos, y en estando de buena color pondras vn poco de caldo de la olla, y de todas especias, y seruillohas con vnas sopas en el plato.

Para hazer vna olla podrida.

TOma dos libras de garganta de puerco salada, y quatro libras del pernil desalado, dos hozicos, dos orejas, y quatro pies de puerco partidos y rezien sacados de vn dia, quatro libras de puerco jauali con el callo fresco, dos libras de salchichones buenos, y limpio todo haga secozer con agua sin sal: y en otro vaso de cobre, ò de tierra, cuezanse tambien con agua y sal, seys libras de carnero, y seys libras de riñonada de ternera, y seys libras de vaca gorda, y dos capones, o dos gallinas, y quatro pichones caseros gordos, y de todas las dichas cosas las que estuuieren primero cozidas se vayan sacando del caldo antes que se deshagan y cóseruense en vn vaso, y en otro vaso de tierra, ò de cobre con el caldo de la sobredicha carne, cuezanse dos quartos de liebre traseros cortados a pedaços, tres perdizes, dos faysanes, ò dos anades gruessas saluajes frescas, veynte

tordos, veynte codornizes y tres francolines, y estando todo cozido, mezclense los dichos caldos y cuelense por cedaço, aduirtiendo, que no sean demasiadamente salados. Tenganse aparejados garuanços negros y blancos, que ayan estado a remojo, cabeças de ajos enteras cebollas partidas, castañas mondadas, judihuelos, ò frisones heruidos, y todòse haga cozerjũtamente con el caldo, y quando las legumbres estaran casi cozidos, pongãse repollos, y verças, y nabos, y rellenos de menudo, ò salchichas, y quando todo estarà cozido, antes tiesso que deshecho, hagase de todo vna mezcla è incorporese, gustese muy amenudo por respeto de la sal, y añadase vna poca de pimienta y canela, y despues tengase aparejados platos grandes, y pongase vna parte de la dicha composicion sobre los platos sin caldo, y tomese de todas las aues partidas en quatro quartos, y las carnes gruessas, y las saladas cortadas a tajadas, y las aues menudas, dexense enteras, y repartanse en los platos sobre la composicion y sobre estas pongase de la otra composicion del relleno cortado, y desta manera haganse tres suelos, y tengase vna cucharada del caldo mas gordo, y pongase por encima, y cubrase con otro plato, y dexese media hora en lugar caliente, y siruase caliente con especias dulces. Puedense despues de heruidas assar algunas de las dichas aues.

Capi-

Capirotada bastarda.

MAjense en el mortero dos libras de almẽdra, dulces, con dos pechos de capon, assados en el assador, y tres onças de migajon de pan remojado en maluasia, y destemplese todo en quatro libras de caldo frio de carne, y passe se por cedaço añadiẽdo seys yemas de hueuos frescos crudos, y pongase en vna caçuela decobre con seys onças de maluasia, vna libra de açucar, y vna onça de canela picada, y media onça entre clauos y nuez moscada, y hase de heruir todo lexos de la llama sobre las brasas, meneandolo siempre con la cuchara, hasta tanto que aya tomado vn poco de cuerpo: tengan se diez pichones, o quatro anades saluajes assadas en el assador, y ponganse en vn plato poluorizadas con açucar y canela, y sobre ellos pongase la composicion dexandola reposar encima de la ceniza caliẽte, o en horno, y no muy caliente por quatro horas, y siruase caliente cõ açucar y canela por encima, y cõ esta composicion se pueden cubrir diuersos assados por encima.

Otra capirotada para assados.

MAajense en el mortero vna libra de almẽdras dulces tostadas en vna sarten vn

riñon de ternera assado en el assador cõ su gordura, ò con vna pulpa de anade saluaje assada en el assador, y estãdo todo juntamẽte majado, destemplese con quatro libras de caldo frio, y media libra de çumo de agraz, y passese por el colador, ò por el cedaço, y añadase vna onça de canela, media de pimienta, y media de clauos, y nuez moscada, çumo de naranja, y açucar, y despues hagase cozer en la caçuela sobre las brasas, meneandola de cõtino hasta que tome vn poco de cuerpo, y tẽganse aparejadas rebanadas de pan, tostadas sobre las parrillas, y diez pichones gordos assados en el assador, o seys perdizes hechas quartos, y despues pongase las rebanadas del pan ordenadas en vn plato polvorizadas con açucar y canela, y ponganse los quartos de las aues cõ vna parte de la composicion, y haganse dos, ò tres tandas, y cubrase el plato, y dexense reposar sobre la ceniza caliente, ò en el horno por media hora, y siruase caliente con açucar y canela por encima, y desta manera se pueden seruir otras maneras de aues assadas en el assador.

Capirotada comun.

TOmense dos libras de q̃so de Pinto, y otra libra de queso grasso no muy saldo, y majese en el mortero con diez granos de ajos que esten heruidos primero, y las pulpas de dos

dos pechos de capon q̃ ayan sido primero assados en el assador, y estando todo majado, juntãmente sele añadiran diez yemas de hueuos crudas, y vna libra de açucar, y destemplese todo con caldo frio de carne de pollo, porque si estuuiesse caliente no se podria destemplar, ni passar la composicion como se requiere q̃ sea passada por colador, ò cedaço, por respeto del queso, y estando colada pongase en vna caçuela bien estañada, y hagase que sea algun tanto clara sobre las brasas lexos de la llama, y añadasele vna onça de canela, media onça de pimiẽta, media onça entre clauos y nuez moscada, y buena cosa de açafran, y entretanto que se esta coziendo vajase meneando hasta que aya tomado cuerpo, y en estando cozida desele el pũto del sabor, y despues tendran liuianos de ternera, ò de cabrito sofreydos, y mezclese todo jũto, y siruase con açucar y canela por encima. En lugar de los liuianos se puede tambien poner la punta del pecho de la ternera cozida, y despues sofrito: de la propria manera se haze la capirotada para toda suerte de assudura.

Para hazer ginestada, la qual puede seruir por escudilla y por salsa para diuersas carnes.

TOma diez libras de leche de cabras, ò de vacas ordeñada el mismo dia, y passese por el ce-

el cedaço, con catorze onças de harina de arroz, y hecha del mesmo dia de la manera siguiente. Limpio que sea el arroz de toda inmundicia lauese con muchas aguas tibias, y dexese por vna hora reposar en agua tibia, despues quitandole el agua majarseha en vn mortero de piedra con vna mano de madera, y quando estará bien majado passese la harina por vn cedaço de velo, y estara en arbitrio, dexar enxugar el arroz antes de majarlo en el mortero: pero si se majare humedo, no sera menester roziarlo con agua, como se haze quando esta enxuto.

A la harina de arroz hecha desta manera, se le añadiran dos libras de açucar fino, vna onça de canela, vn quarto de gengibre, media onça de pimienta, açafran, y sal bastantemente, y pongase en vna caçuela estañada, y hagase cozer sobre las treuedes, ò en vn almafe a fuego de carbon mezclandola siempre con la espatula de madera, y quando començare a heruir pongasele seys onças de datiles frescos, ò quatro onças de higos secos, cortados, assi los datiles como los higos menudos, cinco onças de piñones mondados que ayan estado a remojo en agua fria por siete horas, y cinco onças de vuas passas bien limpias: las quales materias se han de majar cada vna de por si: es a saber las mas duras primero, y las passas se han de poner quando ya estará casi cozida la ginestada; y quando estará cozida, de manera que aya tomado cuerpo,

po, siruase caliente, ò fria, como quisieres con açucar y canela por encima. Si quisieres poner la sobre la carne assada, hagase mas liquida y clara. Esta comida en el inuierno se puede conseruar quatro, ò cinco dias.

Para hazer vna auellanada.

TOmense tres libras de auallanas mondadas, y tostadas en vns satten, ò caçuela, y fregadas con vn paño gordo, y piquense en el mortero con vna libra y media de pulpa de ternera assada en el assador, y con la pulpa pongase el gordo del riñon, ò pulpas de auezillas assadas en el assador, y tuetano de vaca, y quando todo estara majado destemplese con caldo frio de carne que no estè muy salado, y passese por el colador, ò por vn cedaço claro, y pongase en vna caçuela estañada, añadiendole vna libra y media de açucar, y quatro onças de agraz, y dos onças de buena maluasia, vna onça de canela, vna onça entre pimienta, y gengibre y clauos, y nuez moscada, y tres onças de agua rosada, y hagase cozer todo, como hemos dicho en el capitulo passado de la ginestada, y siruase cõ açucar y canela por encima. Desta composicion se pueden cubrir las aues assadas en el assador los higadillos y mollejas, y en falta de auellanas ponganse piñones.

Para

Para hazer escudillas de manjarblanco.

TOmense doze libras de leche de cabras, ò de vacas fresca y gordo, y passesse por el cedaço con veynte y dos onças de arina de arroz hecho de la manera q̃ hemos dicho en el capitulo de la genestada, y pongase todo en vna caçuela estañada, y tengase cuenta que el vaso sea liso, porque a las vezes las martilladas desiguales son ocasion de que se apegue la comida en la caçuela. Pongase la caçuela con la leche al fuego sobre las treuedes, o en el alnafe, y vayase mezclando y meneando con la espatula de madera, y en començando a calentarse pongase vn poco de sal, y el pecho de vna gallina cozida muerta del dia, deshilada sutilmente, como el cabello, las quales deshilas primero que se pongan en el vaso se podran batir en otro vaso con vna copa de otra leche, y si quisieres dalles vna buelta, o dos en el mortero de marmol con la mano de madera lo podras hazer, y despues otra vez se batiran con leche, de modo que se pongan a separar la vna de la otra, y ponganse en la dicha caçuela con tres libras de açucar fino, no cessando de menear continuamente, hasta tanto que estè cozida. Para conocer quando està cozida, alcele la espatula, porque si el manjarblanco se apega en ella, y haze hilo, y sera transparente, entonces està

està cozido. Hallo por experiencia, que quando esta comida està solida y espessa, y no tiene ya el color de la harina, entonces se puede quitar del fuego, y puedese batir por vn quarto de hora con la espatula, añadiendole media libra de agua rosada, teniendo el vaso siempre encima de las brasas, y quando el manjarblanco estarà de la manera que el mismo nombrese dize blanco y lustroso y correspondiente el gusto a su belleza, se podra seruir caliente o frio con açucar por encima.

Para hazer ginestada cõ yemas de hueuos.

TOmense quinze yemas de hueuos frescos del dia, y batanse con diez onças de maluasia, ò moscatel, ò vino de Coca o Aluexos, y passesse por el cedaço con ocho onças de caldo frio de pollo, y otras ocho onças de açucar fino, y tres quartos de canela molida, y hagasse cozer en vna caçuela de cobre estañada con quatro onças de manteca de vaca fresca, meneandolo de contino con la cuchara hasta que tome cuerpo, y sirnase con açucar y canela por encima. Puedese tambien cozer de otra manera: es a saber, poniẽdolo en vna calderilla de cobre estañada, o en vna olla recogida, la qual se põga sobre la boca de otra q̃ estè cõ agua hirviẽdo, demanera q̃ toq̃ en el agua, y estè muy biẽ atapada, y dexese por media hora hasta

que

que aya tomado cuerpo, y situase de la propia manera.

Manjar blanco de harina de almidon.

MAjense en el mortero dos libras de almendras dulces mondadas, y destemplese cõ diez libras de caldo de carne frio, ni muy gordo, ni muy flaco, y passesse por el cedaço con vna libra de harina de almidon bueno, y dos libras de açucar fino, y su sabor de su sal, pongase en vna caçuela, y hagase cozer como hemos dicho del manjar blanco, y estando casi cozido, pongase ocho onças de çumo de limõcillos, mondados de la corteza y los granos y cortados a bocadillos: los quales limoncillos ayan estado a remojo en agua rosada por dos horas, y estando todo mezclado, situase caliente, ò frio con açucar por encima.

Para hazer manjar blanco de migajon de pan.

MAjense en el mortero vna libra de almendras dulces mondadas, y media de migajon de pan remojado con caldo de carne, y vn pecho de pollo cozido y destemplese con quatro libras de caldo, donde aya estado a remojo el pan, y passesse por cedaço, y hagase cozer como en el passado capitulo, con libra y media de

de açucar, y quando estará casi cosida juntesele quatro onças de agua rosada, y hagase acabar de cozer, y quando será cozida, situase caliẽte, ò fria con açucar por encima. Puedese tambien poner en esta comida vna copa de agraz: pero no menos caldo, y saldria a modo de ginestada, añadiendole pimienta, clauos, canela, nuez moscada, y açafran.

Para hazer escudillas de almidon con carne.

TOmese vna libra de harina de almidon, y põgase a remojo en seys libras de caldo frio de pollo, y passese por cedaço, y añadasele libra y media de açucar, y vn poco de sal y hagase cozer en vna caçuela del modo que hemos dicho del manjar blanco, añadiendole quãdo se querra acabar de cozer quatro onças de agua rosada, y tres de la gordura del pollo derretida, y situase caliente, ò fria con açucar fino por encima, quedará a tu arbitrio hazerla liquida, ò solida y espessa. Mas queriendola con leche de almendras se por cada libra de almendras se pondran seys onças de harina de almidon, destemplandolo con cinco libras de caldo de carne frio.

Para hazer escudillas de manjar blanco de repente.

CVezanse dos libras de arroz bien limpio, con doze libras de leche de vacas, ò de cabras, y dos libras y media de açucar fino, y sal lo que fuere menester, de manera que estè bien espesso, passese por el cedaço, y añadansele tres onças de agua rosada, y quatro onças de gordura del riñon de la ternera, ò de cabrito derretida, y purificada, y desele vn hervor en la cazuela, y sirvase caliente, ò fria con açucar por encima.

Para hazer escudilla blanca de requeson.

TOmense quatro libras de requeson fresco de ouejas, cabras, o vaca hecho del dia, con dos libras y media de manteca de vaca fresca, y pongase todo en vna caçuela, con dos libras de açucar, y tres onças de agua rosada, y otras tres onças de harina de almidon destempladas con seys onças de leche de cabra fresca, y hagase cozer en la caçuela como el manjar blanco, y sirvase caliente con açucar fino por encima, y queriendola à modo de ginestada, añadasele pimienta, canela, y açafran.

Para hazer escudilla de leche, vulgarmente llamada Vngaresca.

Tomense seys libras de leche de cabra, ò de vaca

vaca fresca, y veynte huevos frescos batidos, sal la q̃ fuere menester, vna onça de canela, y vn poco de açafran, y muelase todo, y passese todo por vn cedaço, con libra y media de açucar fino, y pongase en vn vaso de cobre, ò de barro, vntado con seys onças de manteca de vaca fresca que no estè derretida, y cabrase el vaso, el qual se pondra en vna caçuela grande que tenga agua, y con aquella agua se cozera, y quando estuuiere quajada, se seruira como quisieres, caliente, ò fria: y si la quisieres blanca, no pondras canela, ni açafran. Puedese hazer tambien de otra manera, con veynte yemas de huevos, y quatro libras de leche, y quatro onças de çumo de naranja, vna onça de canela, media onça de gengibre, vn poco de açafran, dos onças de agua rosada, y vna libra de çucar, y quando todo estuuiere passado por el cedaço, hagase cozer como està dicho.

Para hazer escudilla de farro, y de semola con leche de cabras, o de vacas.

TOmense dos libras de semola blanca y bien limpia, ò vna de farro (difiere la semola del farro en que es hecha la semola del trigo y el farro de cevada) vna libra de mãteca de vacas fresca, sal lo que serà menester, y cuezase en

vn caçuela sobre las brasas poco apoco con diez libras de leche de cabras, ò de vacas, y quando estará cozida, pongase vna libra de açucar, y quatro onças de agua rosada, quedará a tu aluedrio, si mientra se cueze lo pnisieres menear con vna cuchara de madera, y quando será cozida, siruase caliente, ò fria con açucar por encima. Desta propria manera se podran cozer con caldo gordo de carne, y espessarse con queso y hueuos.

Escudilla de harina y pan rallado.

TOmese diez onças de la flor de la harina y ocho onças de pan rallado, passado por colador, y mezclese cõ la harina, y cõ vn quarto de pimiẽta molida, y tengãse quatro yemas de hueuos frescos batidos con vna copa de agua fria teñida cõ açafran, y estiẽdase la harina sobre vna mesa, y rozíese cõ los hueuos batidos, mezclãdola ligeramẽte cõ el cuchillo, ò cõ vna espatula de madera, de modo q̃ la harina se vaya haziẽdo pelotillas menudillas, y pẽganse las pelotillas en vna caçuela toſtadera, passãdolas primero por el colador, llamo toſtadera la caçuela en q̃ se suelẽ hazer las tortas, la qual se cubrira y se pódra sobre cenizas caliẽtes, del modo q̃ se ponẽ las tortas con la cobertera caliẽte encima y dexese assi hasta que esten enxutas las pelotillas, y no auiendo cobertera pongan-

ganse en el horno, no muy caliente, quando estarã enxutas saquẽse de la caçuela y põganse a secar al ayre sobre vna mesa, y pongãse en vn colador bien limpio, ò en vn cedaço claro, y ciernanse de la harina q̃ tuuieren, y dentro de buen caldo gordo q̃ hierua, pongãse las pelotillas q̃ llamã en Italia mil infantes, de las quales cada libra pide seys de caldo, y quãdo estaran cozidas, siruanse calientes con queso rallado y canella por encima. Desta misma manera se puedẽ cozer con la leche de cabra, ò con la mãteca de vaca, y agua. Puedese tãbiẽ guardar tres o quetro meses despues q̃ son hechos en la caçuela. Mas si quisieres hazer cãtidad la parte q̃ queda en el colador o en el garuillo se buelua a poner en la mesa, y se poluorize de harina, y meneese con en el cuchillo, mezclãdolos de arriba abaxo muchas vezes, hasta tãto que pareciere estar bien rebueltas, y despues en el passarlas en el colador, y mezclarlas: tengase el mismo orden que hemos dicho.

Para hazer las mismas pelotillas, dichas mil infantes, para conseruarlas.

TOmese la flor de la harina molida enla Luna de Agosto, poque dura mas, y la cantidad sera segun los que quisieren hazer, estiẽ-

daſe ſobre vna tabla grande y ancha, y tengaſe agua tibia mezclada con ſal, y con vna eſcobilla, ò ſedera, rozieſe la harina cõ la dicha agua, meneandola con la eſpatula, ò como hemos dicho en el capitulo paſſado, haſta tanto, que toda ſe aya conuertido en granillos grueſſos como de mijo, y deſpues paſſenſe los tales granillos por vn harnero pequeño acrinalas ſobre otra meſa, y dexalos ſecar al ſol haziendolo aſſi, haſta tanto que ſe conſuma toda la harina, y quando eſtaran enxutos ſe paſſaran por vn colador eſpeſſo, ò vn cedaço claro para que vaya fuera la harina, y ſe pondran ſobre la meſa, y ſe dexaran eſtar todo vn dia al ſol, y deſpues ſe conſeruaran en ſaquillos, ò en vn vaſo de madera por todo el año, y quando quiſieres hazer eſcudilla con caldo de carne, ò con leche, tendras el orden que eſtà dicho en el capitulo precedente.

Para hazer eſcudilla de ojaldrillos.

AMaſſenſe dos libras de la flor de la harina con tres hueuos, y agua tibia, y mezcleſe bien ſobre vna meſa por eſpacio de vn quarto de hora, y deſpues eſtiendaſe ſutilmente cõ el baſton, y dexeſe enxugar vn poco eſta torta hecha a modo de oxaldre, y quando eſtara enxuto (aunque no del todo, porque no ſe reſquebrage) ciernaſe ſobre el con el cedaço vna poca

poca de harina, poluorizandole con ella, para que no ſe pegue, y tomeſe deſpues el baſton de la paſta, y començando por el vn cabo, rebuelua ſe toda la torta en el baſton ligeramente, ſaqueſe el baſton, y corteſe el oxaldre, aſsi arrollado de traues con vn cuchillo ancho ſutilmente alarguenſe aquellas cortaduras, y dexenſe algun canto enxugar, y eſtando enxutas ciernaſe con el harnero la harina que tuuieren, y hagaſe eſcudilla dellas con caldo gordo de carne, o con leche, y manteca de vacas, y ſiruanſe calientes con queſo, açucar y cancla, y ſi quiſieres hazer ojuelas, corteſe la paſta encima del baſton a lo largo por dos partes, y vayaſe cortando a quadrillos, y haganſe cozer con caldo de liebre, o de otra carne, o en leche, y ſiruanſe calientes con queſo, açucar y cancla.

Para hazer eſcudilla de macarrones a la Romana.

AMaſſeſe vna libra de la flor de la harina con vn migajon de pan blanco que aya eſtado a remojo con leche tibia de cabras, y quatro yemas de hueuos, dos onças de açucar molido paſſado por cedaço, y eſtando hecha la paſta no muy liquida, y mezclada por media hora ſobre vna tabla hagaſe el ojaldre con vn baſton, dexandolo vn poco mas grueſſo que

el passado, y hagase enxugar el tal ojaldre con el plegador de hierro ó de madera, cortense los macarrones, y dexenlos enxugar, y queriendolos cozer con agua simple, haganlos cozer en vn vaso grande donde aya harta agua, y buena cosa de sal, y quando el agua hiruiera, pongansse dentro los macarrones, porque si se hiessen en agua fria se yrian al hondon, y se haria vna massa, como lo haze toda suerte de pasta estirada. En auiendo heruido por media hora, prueuense si estan tiernos, y no lo estando dexenlos heruir hasta que esten cozidos, y en estando cozidos tengase aparejado vn grande plato de plata, ò de estaño, ò de tierra, poluorizado con cantidad de queso rallado, açucar, y canela, y rebanadas de queso de Bufalo, ò bocadillos de manteca de vacas, y desta manera se haran tres tongadas, ò suelos, y se rociaran cõ agua rosada, y se cubriran con otro plato, y se dexaran estar sobre las cenizas calientes ò en vn horno templado por media hora, y se seruiran calientes.

Para hazer escudilla de macarrones hechos con hierro.

HAgase vna massa semejante a la passada, y mas dulce de açucar, y que tenga color de açafran, estiendase sobre vna tabla la pasta, y ha-

y hagase ojaldre, es a saber, corta del grueso del lomo de vn cuchillo, y dexese enxugar, y corteſe a listas anchas de medio dedo, y largas de quatro dedos, y tengase vn hilo de hierro a modo de vna aguja de hazer calças de lana, largo de vn palmo, y cubrase el hilo de hierro cõ la dicha pasta, y con la mano desele la forma del hilo al macarron, ò con la palma de la mano: y luego saquese el hilo de la pasta, quedando el macarron hueco, y dexese enxugar: pero ha se tener aduertencia quando se hazen, que el ojaldre estè sutilmente enharinado, porque no se apegue al hierro y quando estaran los macarrones enxutos se podran cozer y seruir, como arriba hemos dicho. Aduirtiendo que assi estos como los demas que hemos dicho se pueden cozer con caldo de carne gorda, ò cõ leche y manteca de vacas.

Para hazer macarrones, o vulgarmente llamados fideos.

TOmense dos libras de harina, y vna libra de pan blanco rallado passado por el colador, y amassese con caldo gordo que hierua, ò con agua, añadiendole quatro yemas de hueuos batidas al mezclar de la massa, y quando estara echa la massa, de modo que no esté muy dura, ni demasiadamente blanda, sino que

tenga su perfeccion, y poluorizese el rallo de rallar queso el enues con la flor de la harina, y pongase la pasta sobre el rallo, y hagãse los fideos, y no auiendo rallo haganse sobre vna tabla, tirando los fideos tres dedos sutilmente, y pongase la menos harina que se pueda, para q̃ queden mas tiernos, y tengase aduertencia de no yr repastãdo la massa, demanera que se haga demasiadamente blanda ò liquida, y quãdo estaran hechos dexense reposar algun tanto, y despues haganse cozer en el caldo gordo que hiera, ò en el agua en vn vaso ancho, y quando estarã cozidos acomodẽse en platos cõ q̃so rallado, y cõ queso de Bufalo, fresco (q̃ llamã en Italia probatura) que no esté muy salado, tambien rallado, y con açucar, y canela, y bocadillos de mãteca de vacas fresca sobre los platos a tandas lo vno y lo otro, y dexese estouar en el plato sobre las cenizas calientes.

Para hazer tortillitas, o buñuelos de pulpa de capon.

MAjense en el mortero dos pulpas de dos pedaços de capon, que esté primero cozido con vna libra de tuetano de vaca sin gueso alguno, tres onças de la gordura del pollo, y tres vbras de ternera cozidas, y quando todo estara muy bien majado, añadasele vna libra

brã de queso mãtecoso, ocho onças de açucar vna onça de canela, media onça de pimienta, y buena cosa de açafran, media onça entre clauos y nuez moscada, y quatro onças de passas bien limpias, y vn manojito entre yerna buena y mayorana, y otras yeruas odoriferas quatro yemas de hueuos frescos, y dos con la clara: hecha que sea esta composicion, de modo que no este muy salada, tengase vna torta de pasta sutil a modo de ojaldre, hecha de la flor de la harina, agua rosada, sal, manteca de vacas, açucar, y agua tibia, y con el dicho ojaldre haganse las tortillas pequeñas, ò grãdes, cortãdolas con la buxeta, y haganse cozer en buen caldo de pollo, o de otra carne gorda, y siruãse con queso, açucar, y canela por encima. Desta mesma manera se pueden hazer las pulpas de la gallina de las Indias, y de los pauos assados en el assador, y de los faynes, perdizes, y otras aues vsadas, y aun de los lomillos de la ternera assada en el assador con la gordura del riñon.

Para hazer las tortillas como buñuelos, con la panca del puerco y otras cosas.

TOmense quatro libras de pãça de puerço fresca, sin corteza y cuezase bien, y estando bien cozida saquese del caldo y dexese enfriar,

friar,y piqueſe muy menuda con el cuchillo,aduirtiendo que no aya hueſſo,ni corteza, y tengaſe otro tanto de vbre de ternera bien cozida,y piqueſe con la dicha pança , y vna libra y media de carne magra de puerco jouen medio aſſada en el aſſador, ò verdaderamente cozida con la pança , y quando eſtara todo bien picado , juntamente , mezcleſe vna libra de queſo Parmeſano rallado,y otra de queſo mantecoſo de Pinto , ſeys onças de queſo de Bufalo, ò de otro queſo freſco rallado,no muy ſalado,ocho onças de açucar , vna onça de canela molida, tres quartos de pimienta, y otros tres quartos entre clauos y nuez moſcada,ſeys onças de paſſas bien limpias,ocho huenos freſcos batidos, y buena coſa de açafran , y en eſtando hecha la tal compoſicion , tengaſe vna torta hecha como eſtà dicho en el capitulo paſſado, y haganſe vnas pelotillas (que llaman en Italia anolini) pequeñitas como hauas,ò garuanços, y junten ſe vnas con otras, y haganſe a modo de mantequillas,y dexenſe repoſar vn poco , y cuezanſe con buen caldo de carne,y ſiruanſe con queſo, açucar, y canela por encima. Eſtas tortillas en el inuierno ſe conſeruaran vn mes mas , o menos , ſegun fuere el lugar mas caliente , y mas humedo.

Para hazer eſcudilla de tortitas de yeruas a la Lombarda.

Tome-

TOmenſe acelgas , ò eſpinacas , y cortenſe menudas, lauenſe con muchas aguas y eſtrujenſe fuera del agua, ſofrianſe con manteca de vacas freſca , y ponganſe a cozer con vnas hojuelas de yeruas odoriferas,y ſaquenſe,y pónganſe en vn vaſo de tierra , ò de cobre eſtañado,y añadaſele queſo Parmeſano rallado,y queſo mantecoſo, tanto del vno como del otro , y pimienta,canela,açafran,y clauos, paſſas,y huenos crudos,los que fueren meneſter,y ſi ſale la compoſicion muy blanda y liquida,añadaſe pán rallado,y ſi ſaliere muy eſpeſſa,añadaſele vn poco mas de manteca,y tengaſe a punto vna torta,como eſtà dicho , y haganſe las tortitas pequeñas y grandes , haziendolas cozer en muy buen caldo de carne,y ſiruaſe con queſo , açucar y canela por encima.

Para hazer tortillas,o buñuelos de friſoles o judiguelos freſcos.

ESTando heruidos los friſoles , ò judiguelos con caldo de carne, majeſe dellos la cantidad que quiſieres , y paſſeſe por el colador, ò por el cedaço , ponganſe con ellos yemas de huenos,pimienta,canela,y clauos,nuez moſcada,açucar,y vnas cebollitas picadas , y ſofritas con la manteca, y queſo de Pinto rallado,y vn poco de requeſon freſco y haganſe las tortitas

con

con ojaldre, ò torta como hemos dicho cuezanse con buen çaldo, y siruãse con queso, açucar, y canela por encima. Y queriendo hazerlo con legumbres secas, ponganse primero a remojo, y cuezanse despues muy bien.

Para hazer escudilla de buñuelos sin cubierta.

MAjense en el mortero dos probaturas frescas (probaturas es queso de Bufllo) o dos libras de otro queso mantecoso fresco cõ vna libra de queso Parmesano, o de Tronchon rallado, seys huevos, media onça de canela, vn quarto de pimienta, y buena cosa de açafran, y estando todo picado juntamente, añadasele vn manogito de yeruas picadas menudamente, y freydas en la manteca de vacas, y despues esprimido todo el çumo. Hecha que será la cõposicion, haganse buñuelos sin cubrirlos de massa, es a saber desta manera: poluorizese la tabla, o mesa con la flor de la harina, y tomese quanto vna nuez de aquella composicion, y dese le con la mano la forma, o figura, de modo q̃ tengã el largo de vn dedo, y haganse cozer cõ muy buen caldo, y siruanse con queso, açucar, y canela por encima. Si quisieres que salgan blancos, y sin yeruas pongase en la composicion vn poco de pan rallado. No quieren estar demasiado en el caldo, porque se gastarian si esto se ha de obseruar en toda suerte destos buñuelos, si ya no son echos con carne, porque quando lleuan carne, han de estar en el caldo hasta que la carne esté cozida. Para comerlos en Viernes y Sabado se han de cozer cõ agua y manteca de vacas, y en la composicio se puede poner vn poco de requeson.

Escudilla de huevos con harina.

TOmense doze huevos batidos con vna libra de la flor de la harina, pimienta, canela, y açafran, y passese todo junto por el colador sobre vn vaso donde aya buen caldo gordo hirviendo, y quando será cozido, siruase cõ açucar, queso, y canela por encima, y en la composicio tãbien se podria poner queso rallado.

Otra escudilla de huevos, y yeruas.

BAtanse diez huevos con vn manojo de yerbezitas bien picadas, y pan rallado, pimienta, canela, y açafran, y queso de Pinto rallado, tengase caldo de carne gorda que hierua, y destemplese las dichas materias cõ caldo frio, y echense de repente en el caldo hirviendo, y atapese el vaso, y dexenlo estar atapado hasta que se suba encima la vianda, y siruase con caldo gordo y açucar, y queso, y canela.

Para hazer escudilla de arroz, y farro con caldo de carne.

TOmese el arroz bueno, y bien limpio, y pongase en vn vaso con tanto caldo que lo cubra, y estè el caldo frio, y quando el arroz se aura consumido la vna parte del caldo, eche se mas caldo con rellenos de menudo amarillos para darle sabor, y en estando cozido se quajara con hueuos batidos, queso rallado, pimienta, canela, y açafran. Pero si quisieres seruirlo simplemente sin quajarlo, pongasele solamente queso, açucar, y canela, y vn poco de caldo gordo por encima. De la propia manera se puede hazer el farro, mas no importara el caldo que fuera caliente.

Para hazer escudilla de trigo, y ceuada sin corteza.

TOma trigo pel de buey y limpialo del polluo y ponlo en el agua tibia por diez horas, mudãdole el agua algunas vezes, y pongase à cozer con caldo de carne gordo, y frio en vn vaso de cobre estañado, ò de tierra, añadansele rellenos de menudo amarillos, ò salchichas, ò vn pedaço de tozino gordo para darle sabor, y despues

despues añadasele canela y açafran, y hagase cozer sobre las brasas lexos de la llama, con el vaso atapado, y no hierua menos de dos horas y media, y siruase con queso y canela por encima. Esta escudilla ha de ser espessa. Desta misma manera se puede hazer el ordio, o ceuada limpia, la qual quiere heruir mas que el trigo, aunque el vno y el otro quiere cozer mucho, puedense quajar entrambas escudillas con hueuos, queso, pimienta, canela, y açafran.

Para hazer escudilla de mijo, o de panizo machacado.

TOmese el mijo, ò panizo machacado, limpiese del polluo, y de otra qualquiera inmundicia, lauandolo como se laua la semola, y pongase en vn vaso de tierra, ò de cobre estañado con caldo de carne, y hagase cozer con rellenos de menudo dentro, ò con vn pedaço de papada de puerco salada, para darle gusto, y quando estara cozida, incorporese con queso rallado, y hueuos batidos, pimienta, canela, y açafran. (Puedense tambien cozer los dichos granos con leche de cabras, ò de vacas) y despues que estaran cozidos con caldo dexandolos bien espessar, se sacaran del vaso y se dexaran enfriar sobre vna mesa, ò otro vaso de madera, ò de tierra, y estando bien frios se cortaran

ran a tajadas, y se freyran con manteca de vacas en la sarten, y seruirsehan calientes con açucar, y canela por encima.

Para hazer escudilla de harina de castañas.

TOmense quatro libras de la flor de la harina de castañas, la qual es mas dulce que qualquiera otra harina, y menos neruiosa, y tenganse quatro açumbres de leche de cabras, ò de vacas gorda, y pongase la leche al fuego en vna caçuela con la harina mezclada, y cuezase de la manera que arriba hemos dicho del manjar blanco, y estará en tu mano si le quisieres poner açucar, mas no aya descuydo en ponerle buen sabor de sal, y quando estará cozida, pongasele açucar, y canela por encima, y siruase caliente, ofria, como quisieres. Puedese tambien dexar enfriar y cortarà tajadas, despues q̃ esta ya cozida freytlas con manteca de puerco, ò de vacas, y siruase de la misma manera, con açucar y canela por encima.

Para hazer escudilla de frisuelos y hauas frescas con caldo gordo de carne.

TOmense los frisuelos frescos, ò hauas frescas y desgranese, y pongansse en vn vaso de tierra, ò de cobre con caldo gordo y papada de puerco salada, cortada à tajadas, y haganse heruir hasta tanto que esten cozidos, y pongase vn manogito de culantro y peregil picado, y haganse acabar de cozer. Y queriendo hazer mas espesso el caldo, majense vnos pocos delos frisoles, y passense por cedaço, y mezclense cõ los enteros, añadiendoles pimienta y canela, y siruanse con las tajadas de la papada del puerco. Puedense cozer con los frisoles cabeçuelas de cabritos peladas, y pollos, y pichones, y ansares, y anades rellenas. Puedense hazer de otra manera, tambien es a saber, despues de cozidos los frisoles quajarlos con queso, huenos, y especias. De todas las sobredichas maneras se pueden cozer las hauas frescas.

Para freyr los frisoles frescos con la bayna o camisas, y sin ellas.

LOs frisoles, ò pesoles mas tiernos, limpios del peçonzillo que tienen, se pondran en vn vaso de tierra, ò de cobre donde aya tozino gordo picado y derretido, y haganse freyr poco a poco yendoles reboluiendo y dando bueltas, añadaseles despues caldo de carne mezclado con pimienta, canela, y açafran, y haganse heruir con el mesmo caldo meneandolos a menudo, y en estando cozidos añadaseles vn

manogito de yeruas picadas, y siruanse con su mismo caldo por encima. Cō los mismos frisoles se puede estufar el largo, ò ventresca, es a saber lo gordo del puerco cortado a pedaços o el tozino magro. Queriēdo hazer dellos ensalada bastara cozerlos cō caldo, y siruāse enxutos con pimienta, y vinagre por encima, y si fueren cozidos con agua, pongase azeyte.

Para hazer escudilla de frisoles, o pesoles secos, y garuanços, y otras legumbres.

POnganse los frisoles secos a remojo en agua tibia por seys horas, y despues pongāse en vn vaso de tierra, ò de cobre, con caldo de carne, que no sea salado, y tajadas del ternil del tozino y rellenos, haganse cozer, y queriendo hazer el caldo espesso majese vna parte de los que estuuieren cozidos, y passese por el colarado, y pongase en la olla con los demas, añadiendo pimienta, canela, y yeruas picadas, y en estando cozidos siruanse calientes. De la propria manera se queden cozer los garuanços blācos, y los rojos, despues que auran estado a remojo, y las arueias, y hauas secas, y las lentejas, y los judiguelos. Mas con estos quatro vltimos se pueden cozer los hozicos, orejas, y pies de puerco salpresados, y ajos enteros, y aū pichones, y otras auecillas, teniendo

niendo aduertencia que los judiguelos, y las lentejas han de ser heruidas, y no han de auer estado a remojo.

Para hazer escudilla de garuanços machados con caldo de carne y otras cosas.

TOmense los garuanços que seā rojos, porque los otros no son buenos machados, y limpiense de toda inmundicia, y lauense con muchas aguas tibias, y ponganse en vn vaso de tierra, ò de cobre con tanto caldo frio de carne que los cubra tres dedos por encima, y haganse heruir poco a poco sobre las brasas apartados del fuego, quitandoles aquella espuma blanca que haran con vna cuchara de madere, y tenganse hozicos y orejas de puerco saladas que esten bien limpias, y bien cozidas, en agua sin sal, y cortadas a bocadillos, quando los garuanços estaran bien cozidos, ponganse dentro con vna cucharada de caldo gordo teñida con açafran, y acabese de cozer, y ala postre pongase vn manojo de yeruas picadas, y siruāse en platos con canela encima. Puedense cozer con los dichos garuanços rellenos amarillos. Desta manera se pueden cozer tambien las lentejas machacadas.

Para hazer comida a la Romana.

TOmense quatro pichones caseros, palominos seluajes, y vna anade domestica, ò seluaje (si bien para esta comida son mejores las aues seluajes que las domesticas) y ponganse con ellas dos hozicos, y dos orejas de puerco, y libra y media de papada, tambien de puerco salada, y los dichos hozicos, y orejas que ayan estado a remojo en agua tibia, y sobre todo que esten bien limpios, y la padada sea cortada à tajadas grandes, y con las dichas materias, ponganse les quatro libras de costillas de vaca, y pongase todo en vn vaso de tierra, ò de cobre, hagase cozer con agua, y espumese bien y quando las dichas carnes estaran cozidas medio quarto de hora antes que se ayan de seruir, añadaseles quatro onças de cominos picados mas, ò menos, segun el gusto de que lo quisieres, y luego se atape bien el vaso que no pueda elpirar, y hagase heruir, y siruanse las carnes y todo lo demas caliente.

Para hazer verças con caldo de carne de diuersas maneras.

TOmense las verças que suele auer en Abril, Mayo, y Octubre, limpiese el troncho y cortese a bocadillos, y ponganse en

vn vaso de tierra, ò de cobre con caldo, que no sea demasiadamente salado, y tozino gordo, parte del picado, y parte cortado a tajadas, y lengua de puerco salada, y hagase cozer todo junto, dexando a tu aluedrio, si quisieres poner algunas de las hojas de la verça, y quando estaran cozidas ponganse vn manojo de yerbezitas picadas con vn poco de pimienta: pero las hojas de la verça no se han de picar, siruanse calientes con todas las otras cosas encima.

Hazese de otra manera. Estando cozido el troncho dela verça con caldo, piquese bien menudo con el cuchillo sobre vna mesa, y pongase en vn vaso de tierra, ò de cobre con caldo gordo, y pimienta, y canela, y vn poco de manteca de puerco para darle sabor, y hagase acabar de cozer y incorporese con hueuos, queso rallado, y açafran, y siruase caliente con especias dulces por encima.

Si quisieres rellenar los tronchos de las verças, tomense los mas tiernos, y haganse heruir con buen caldo, saquense y dexense enfriar, y hagase vn agujero en medio, y hinchase aquel vazio de vna coposicion hecha de carne magra de ternera, ò carnero, y de pernil de puerco bien picada mezclada con queso, hueuos, y especias comunes, y vnos dientes de ajos, y yerbas picadas, y haganse cozer en vna caçuela con lardo, ò manteca de puerco, y tanto caldo

que esten medio cubiertos,y desde fuego por arriba y por abaxo,como a las tortas,y en estando cozidos siruanse calientes. De la propia manera se pueden hazer los tronchos de las alcanerias,ò alcachofas.

Para hazer escudilla de repollo.

TOmese el redollo blanco apretado, y de buen peso,y quitadas las hojas de encima tomese la parte mas blanca,cortese,laues con agua fria,pongase en el caldo de carne hiruiẽdo,cõ tozino gordo picado,y papada de puerco salada,y rellenos,y hagase heruir en vn vaso ancho donde no esten las cosas muy apretadas,y estando cozidos siruase caliente el repollo con las demas cosas,poniendole queso rallado,pimienta, y canela por encima.El repollo quiere ser quitado del caldo en el punto q̃ està cozido,porque quedandose en el caldo se buelue colorado y azedo. Puedesele dar tambien vn heruor con el agua simple, primero q̃ se ponga en el caldo.

Para hazer escudilla de repollo que aya estado adobado en salmuera.

SVelen poner los repollos en salmuera en vnos tonelitos,ò vasos de madera, y quando

do los quieren guisar los sacan de la salmuera, ponense a remojo en agua dulce,cuezenlos en agua simple,y sacandolos del agua los lauan cõ otras aguas, y cuezenlos con caldo de carne de vaca gorda, con dientes de ajos machacados,y estando cozidos se sacan enxutos, y les cubren de vna ajada. Puedense tambien freyr con manteca de vacas,ajos,y cebollas picadas despues de cozidos en el caldo,y siruanse con pimienta,y flor de hinojo por encima.

Para hazer escudilla de verças Milanesas.

TOmense las verças que sean blancas y apretadas,ò vnas que ay coloradas que só las perfetas,quitenles las hojas de al rededor, y la parte mejor de adentro,cortense a pedaços de la grandeza que quisieres,lauense y pongase a cozer en vn vaso de tierra, ò de cobre con caldo de carne que estè hiruiendo, con tozino gordo picado,y rellenos amarillos,y estãdo casi cozidos póganseles vnas cimas de hinojo verde,o vnas panojas de hinojo seco, y estando cozidas siruanse calientes con los rellenos porencima.Cõ las dichas verças,ò grumos se puedẽ cozer perdizes,y faysanes, despues q̃ estaran medio assados enel assador,y se pueden dellas cubrir los capones, gallinas,y anades cozidas con queso,y canela por encima.

De la propria manera se pueden cozer verças y grumos de todas suertes, y aduierrase q todas quieren ser cozidas en vn vaso anchuroso y descubiertas.

Si quisieres rellenar el grumo, ò repollo estãdo limpio sin partirlo, le daras vn heruor en el agua, saquese de alli, y pongase en agua fria, y exprimase fuera del agua, despues de frio, y hoja por hoja vajase rellenando de vna cõposició de carne magra de ternera, ò de puerco picada cõ otro tanto tozino entreuerado añadiéndole vn poco del pernil, y queso rallado, huenos crudos pimienta, canela, y açafran, y vn diente de ajo machacado, y peregil picado: lleno que sera el repollo embueluase en vna hoja grande de verça que primero aya estado marchitada en el agua tibia, y atase el cabo cõ vn hilo al rededor, de modo que el relleno no pueda salirse, despues hagase cozer con caldo gordo, y vn pedaço de tozino gordo, en estando cozido, desatese la hoja y situase caliente con el tozino a tajadas por encima.

Para rellenar las hojas de las verças, o repollo de vna composicion llamada nogada.

TOmense hojas de verças grandes de aquellas q tienen el troncho grande ancho y quitenseles aquel troncho, y marchitense las hojas con agua caliente, y pongase vna hoja encima de otra, q̃ en todas seã tres, poluorizadas cõ queso, y tengase aparejada vna composicion de nuezes majadas en el mortero con vnas pocas de almẽdras mondadas, y vna punta de ajo, y vn migajon de pan remojado en caldo, y estando todo bien mojado añadasele yeruabuena y mayorana, y perigil picado, pimienta, canela, y açafrã, buena cantidad, y hueuos crudos, y vnas passas, y pongase la composicion sobre la vltima hoja, y embueluase en otras dos hojas, atese, y hagase a modo de vna pelota, y cuezase con caldo de carne gordo con rellenos, y en estando cozida saquese del caldo, desatese el hilo y situase con el relleno.

De la propria manera se pueden rellenar los repollos, ò grumos auiendolos cozido primero, y despues hazerles vn agujero por la parte del pie, y auiẽdo puesto dẽtro de aquel vazio la cõpsicion, cerrarã el agujero con vn pedacito del mismo troncho q̃ sea seco del pie de la col, y emboluerseha cõ hojas grandes el repollo, y atarseha como hemos dicho en el capitulo passado, y pondrase en vn vaso de tierra, ò de cobre no muy ancho donde estè el caldo de la carne gorda cõ tozino gordo picado, y pedaços de pernil, y lẽguas de puerco saladas, y vn pedaço de riñonada de ternera, y otro pedaço d vaca, y costillas d carnero, añadiéndole

dole pimiẽta, y canela, clauos y nuez moscada, y açafran, y hinojo desgranado y atapese el vaso de modo que no pueda respirar, y hagase cozer sobre las brasas lexos de la llama, y estando cozido siruase caliente en vn plato grande con queso, y canela por encima, y las carnes cortadas a tajadas al rededor.

Para hazer escudilla de verças esprimidas a la vsança de Roma.

TOmense las partes mas blancas de las verças Milanesas, y haganse medio cozer con caldo de carne, y saquense, y esprimanse de aquel caldo, y piquense menudas con el cuchillo sobre vna mesa, y pongase en vna caçuela donde aya tozino derretido, y frianse poco a poco reboluiendolas à menudo, y añadiendoles pimienta, y canela, y en estando fritas, pongase en vn poco de caldo gordo de carne, dõde se ayan cozido rellenos amarillos, acabando las de cozer con el dicho caldo, de modo, que quede poco del, y seruirsehan calientes, y con queso y canela por encima.

Para hazer escudilla de lechugas con caldo de carne de diuersas maneras.

Tomese

TOmese de las lechugas la parte mas blanca, lauense con muchas aguas, y ponganse a cozer en agua que hierua, saquense del agua y piquense sobre vna mesa, ò partidas las lechugas en quatro partes, haganse cozer con caldo gordo de carne, y con agraz entero, y a la fin pongase vn manogito de yeruas, y no queriendo yeruas incorporese con huevos batidos, y con vn poco de caldo frio, añadiendole pimiẽta, canela, y açafran, y assi como se acabaren de echar los huevos, desele luego vna buelta con la cuchara para que no se quajen, y siruase caliente. De la propia manera se puede hazer la endiuia, que llaman escarola blanca. Si quisieres rellenar la lechuga guarda el orden que hemos dado para las verças Milanesas, no faltando de ponerle agraz. Con las dichas lechugas se pueden poner a cozer rellenos de higado, papada de puerco y tajadas de peregil, y pollos rellenos, y pichones de media pluma, y quando estuuiere cozido siruase caliente todo con su caldo.

Para hazer escudilla de yeruezuelas diuersas.

TOmense acelgas, borrajas, bugloſa, yerua buena, peregil, y otras yeruezuelas delicadas, cortense menudas y lauense con muchas aguas, põganse en vn vaso de tierra, o de cobre

con

con tozino gordo muy bien picado, y friase con el poco a poco, porque las dichas yeruas de si mismas haran caldo, rebueluase a menudo con vna cuchara de madera, y quâdo estarâ bien ahogadas, y reduzidas, apoca câridad, añadeles caldo gordo con papa de puerco cortada, ò con ventresca hecha a tajadas, y algunos rellenos de menudo, cuezase todo de modo que no este demasiado de salado, y siruanse caliêtes con las otras materias, y con pimienta, y canela por encima. Y queriendo quajar esta escudilla saquese la carne y echese vn poco de agraz, hagan leuantar el heruor al caldo y incorporensele vnos hueuos batidos, y queso mezclado con especias comunes, y siruase en platos, ò escudillas. Pudense cozer con las dichas yeruas cebollas picadas fritas, frisoles y hauas frescas. En el inuierno quando las dichas yeruas son mas durasse pueden cozer primero con agua, y despues sacarse, esprimirse, y picarse con el cuchillo, haziendolas cozer con cebollas picadas, y caldo de carne, passas, y especias comunes, y despues quajarse con queso, y hueuos, como es dicho.

Para hazer escudilla de espinaca con caldo de carne.

POr ser las espinacas mas sabrosas y xugosas que las otras yeruas, y porque tambien se

se cuezen mas presto, se deuen antes freyr con mâteca de puerco, que coserse con caldo. Hase de tomar dellas la parte mas tierna y lauarse cô muchas aguas, y cortarse menudas, y freyrse con cebollas, y manteca y quando estaran fritas se pôdran en vn vaso cô rellenos amarillos, pimiêta, y canela, y cô tâto caldo q̃ vengâ a cubrirse, y acabense de cozer cô vnas passas, y siruanse calientes cô pimienta, y canela por encima, puedeseles añadir vn poco de vinagre.

Para hazer escudilla de nabos de diuersas maneras.

TOmense los nabos y lauense, y cuezanse con buen caldo de carne que hierua con pies y cabeça de puerco salpresado, y vn pedaço de quarto delantero de carnero, y de vaca para que el caldo tenga vn poco de cuerpo, y pongase vn migajò de pan a remojo en vn poco del dicho caldo y passada por vn colador, y vnos quantos nabos medio cozidos, ò cuezase con el caldo de carne, y tozino gordo picado, y quando estarân cozidos, se podran poner sobre capones cozidos con queso, y pimienta por encima. Puedense tambien cubrir de vna ajada, y seruirse enxutos. Puedense tambien cortar menudos con vn cuchillo despues de cozidos, y se pueden cozer con

con caldo y huevos, y seruirsehan con queso.

Para hazer escudilla de nabos a la Veneciana con caldo de carne.

TOmense los nabos que sean tiernos, y pónganse a assar entre las brasas, y acabense de cozer entre el rescoldo de la lumbre, y estando cozidos, limpiense y piquese la parte mejor cõ vn cuchillo menudamente, y pongansse en vn vaso de cobre estañado, ò de tierra vidriado, cõ tanto caldo gordo que se cubran, hecho de carne de vaca, digo gordo de aquel que nada por encima del caldo quando se cueze la olla, y con aquel caldo haganse heruir poco a poco, hasta tanto que los nabos se ayan bevido la mayor parte de la gordura, y mezclandolos poco a poco, añadiendoles primero pimienta, canela, y açafran reboluiendolo todo juntamente, y quãdo auràn estado vn quarto de hora, siruanse calientes, roziandolos con agua rosada. De la propia menera se pueden guisar los melocotones, y toda fuerte de mançanas, y peras gruessas que esten algo verdes, en la dicha comida se puede poner açucar.

Para hazer escudilla de cardo, y alcachofas con caldo de carne.

Tomense

TOmense las pencas del cardo mas tiernas y mazizas, y limpiense, y marchitense en agua caliente, mudando el agua para que les quite la amargura (lo propio se hara del troncho) y haganse cozer con la gordura del caldo de carne, y si quisieres podras cozerlos cõ agua simple, y despues ponerlos en el caldo de la carne. Pero auiendose cozido con solo el caldo y rellenos amarillos se pueden cubrir con ellos capones, gallinas, y otras aues cozidas cõ queso, açucar, y mimienta, y canela por encima. De la propia manera se pueden hazer los tróchos, ò tallos de las alcachofas llamadas alcanerias.

Para hazer escudilla de turmas de tierra con pollos pequeños.

TOmense las turmas de tierra, y limpiense de la arena, ò tierra que tienen, y cuezanse con vino, ò con agua, saquense despues y limpiense de su corteza, y estando mondadas pongansse en vna caçuela con manteca de puerco derretida, frianse poco a poco, añadiendoles pimiẽta, canela, caldo de carne, çumo de agraz y de naranja, tenganse despues vnos pollos pequeños rellenos embueltos con algun redaño, y pongansse a assar en el assador, quitenseles el redaño, y acabense de cozer sin el y con las turmas, y estando casi todo cozido incorporese el

caldo con almendras dulces mondadas en el mortero, con turmas assadas sobre las brasas, y limpias, y primero que se siruan añadanseles vnas yeruezuelas odoriferas, y siruanse calientes. Puedense poner pichones en lugar de los pollos, y esta comida quiere ser picante de especias, y tener buena cosa de agrio.

No me detengo en dezir como se hazen las escudillas de achicorias, esparragos, calabaças, y otras yeruas, porque son cosas sabidas, y de las que hemos dicho se puede tomar la traça, con mudar la materia de la escudilla.

Para rellenar de diuersas maneras las calabaças.

QVeriendo cozer las calabaças, limpiense con diligencia de su corteza, teniendo aduertencia de no tompellas, hagase vn agujero redondo por la parte de la flor, y del pezon, y con vn cuchillo saquese lo que ay dentro, y rellenese con vna composicion hecha de carne magra de ternera, ò de puerco picada con otro tanto tozino gordo y magro, y añadasele queso, huenos, passas, especias comunes, y açafran, y tenganse pollos pequeños, y pichones rellenos, y pongante en la calabaça con la dicha composicion, y en estando llena atapese con vnas tajadas de la propria calabaça redondas,

das, y pongase en vn vaso proporcionado, de modo q̃ no se pueda mouer, con tanto caldo q̃ este mas de medio, cubierta con tozino entreuerado cortado a tajadas, ò cõ vêtresca d̃ puerco salado. Lo qual se haze para q̃ la calabaça tome el sabor, y no sea desabrida, y en el caldo se põga pimiẽta, canela, y açafrã y hagase cozer sobre las brasas, teniendo el vaso atapado que no pueda respirar, y quando aura hervido vn rato, hasta tanto que la composicion se aya apretado, añadiẽdole mas caldo, y haziẽdola acabar de cozer, y quando estara cozida cuelese el caldo cõ el mismo vaso, y põgase la calabaça en vn plato, y siruase caliente con el tozino al rededor.

Puedese tambien la calabaça henchir de leche, huenos batidos, açucar, y tozino entreuerado cortado a dados.

Puedese tambien hazer de otra manera, y sera, que en auiendola agujerado sin limpiarla de su corteza, saquesele lo interior, y con destreza vayase rodeando por dedentro, assi en el hondon, como por los lados, de vnas tajadas de tozino magro, o entreuerado, y tenganse a punto rellenos amarillos crudos cortados, ò verdaderamente de la composicion, y hagase vn suelo della en el hondon, y tenganse pichones pequeños pollos, y codornizes, y otros paxaros pequeños, las entrañas quitadas, y los huessos machacados, y poluorizados,

dos con pimiẽta,canela,y clauos, y nuez moſcada,y pongaſe vno a vno en la calábaça, acomodandolos cõ la meſma compoſicion del relleno del menudo, y a la fin ſobre las dichas aues põgaſe vna tajada de carne de ternera poluorizada con las dichas eſpecias,la qual cubra toda la compoſicion,tapeſe deſpues el agujero con la parte de la calabaça que de alli meſmo ſe quito,y embueluaſe la calabaça en vn pliego de papel, y ateſe con vn hilo , y pongaſe en el horno algo menos caliente que ſi ſe huuieſſe de,cozer pan en el,deſpues de dos horas ſaqueſe y delateſe el papel, y ſiruaſe caliente.

Sopas a la Lombarda con caldo de carne.

TOmeſe pan blaco, y haganſe del rebanadas del grueſſo del lomo de vn cuchillo quitada la corteza, y haganſe toſtar en el horno debaxo de vn tieſto, y tenganſe caldo gordo donde ſe aya cozido carne de vaca,y capones , y rellenos , y pongaſe las rebanadas de pan en vn plato, y poluorizenſe con queſo rallado , y açucar , y pimienta , y canela , y pongaſe encima algunas tajadillas de prouatura freſca , que es queſo de Bufalo , ò qualquier otro queſo mantecoſo no muy ſalado , y deſta manera ſe hagan tres tongadas , ò ſuelos, y mojenſe con el caldo ſobreſcrito que no ſea muy ſalado, haſta tanto que ſe lo aya empapado las ſopas , y cubraſe con otro plato, y dexeſe repoſar por vn quarto de hora en lugar caliente , y ſiruaſe caliente con los rellenos cortados a tajadas , y açucar , y canela por encima.

Para hazer vnas ſopas a la Lombarda con caldo de carne, y otras materias.

HAganſe las rabanadas como en el capitulo paſſado,y acomodẽſe en vn plato,poluorizenſe con queſo, açucar, y canela, y pongaſe encima las tajadas del queſo freſco , y ſobre ellas pulpas de capones cozido, y cortadas con ſu pelejo , y las caderas de los pichones ſin queſo cozidos , y ojos de cabritos cozidos, partidos en dos pedaços, y rellenos cozidos , y cortados a tajadas al ſoſlayo , y poluorizadas con queſo , y açucar , y canela , y deſpues põgãſe otras tãtas tajadas de las coſas ſobredichas cõ el miſmo orden por tres vezes, y pongaſe por encima caldo que no eſte muy ſalado , tantas vezes , quantas ſeran meneſter para empapar bien las ſopas , cubraſe y dexeſe repoſar como hemos dicho en el capitulo paſſado. Podrianſe poner tambieu entre las ſopas vnas lonjas de tozino del perni l deſaladas , y cozidas , y vbre de vaca , y ſalchichon bien cozido, cortado a tajadas.

Sopas de capirotada con caldo gordo de carne.

TOmese el riñon de la ternera con su gordura, assado en el assador, y los higadillos del ansaron, y del capon cozidos sobre las brasas, y piquese el riñon muy bien con el cuchillo, despues que estará frios, y los higadillos majense en el mortero con la pulpa del pecho de vn faysan, o de vn capõ, ò de vn anade seluaje assada en el assador, destéplense las dichas materias con caldo gordo de carne frio, y passense por el colador, y pongase todo en vna caçuela cõ vna libra de açucar, media onça de canela, vn quarto de pimiẽta, media onça entre clauos y nuez moscada, y hagase cozer la dicha cõposicion a fuego manso sobre las brasas meneãdola de contino, y poniendole vna copa de çumo de agraz claro. Tengãse despues rebanadas de pã mojadas en yemas de huevos batidos con agua rosada teñida cõ açafrã, y frisanse cõ tocino gordo derretido, ò cõ manteca de puerco, y quãdo estarã fritas hagase dellas vn suelo en plato, poluorizãdolas cõ açucar, y canela, y mẽjense cõ la dicha cõposicion cozida, y desta manera se harã dos ò tres suelos, y seruirsehã calientes, poluorizãdolas con açucar y canela. Puedese majar cõ los higadillos, dos yemas de hue-

uos duros, y dos dientes de ajos que esten primero cozidos, y vn poco de queso de Pinto.

Para hazer sopas con almendras tostadas y otras cosas.

TOmese vna libra de almendras dulces tostadas en vna caçuela, ò sarten, y bien limpias con vn paño aspero, y majense en el mortero con quatro onças de mançanas, y veynte higadillos de pollo assados sobre las brasas, y quando estara todo picado destéplese con caldo de carne gorda frio, y passese por cedaço, y pongase media copa de agraz claro, con vna libra de açucar, y vna onça y media entre pimiẽta y clauos, y canela, y nuez moscada, y hagase cozer todo junto en vna caçuela, como diximos en el capitulo passado, tẽganse despues aparejadas las rebanadas del pan, bañadas con los huevos, y fritas con manteca de puerco ò de vacas, y acomodadas en el plato, hagase del modo sobre dicho en los capitulos passados.

Tostadas de pan con riñon de ternera.

TOmense rebanadas de pan de vn dia cozido, y seran tan gruessas como vn lomo de cuchillo turradas sobre vnas partillas, y

tengase riñon de ternera con su gordura, assado en el assador con la riñonada, de la qual se saque vn poco del lomillo, y dexese enfriar vn poco, y despues piquese con el cuchillo muy menudo con yeruabuena, mayorana, pempinela, y hinojo verde, y no auiendole verde, pongase del hinojo seco, y añadase con el pimienta, clauos, canela, nuez moscada, açucar, y yemas de huevos, çumo de naranja, o agraz, y buena cosa de sal, y quando estará hecha la cóposicion, estiendase sobre las rebanadas del pã turradas, y pongase en vna coçuela, cubierta, de modo que no se toque la vna a la otra, poniendo fuego sobre la cobertera, y debaxo cenizas calientes, y dexense estar assi, hasta que el pan se aya sorbido vna poca de gordura, y se aya quajado la composicion, y siruáse calientes con çumo de naranja, açucar, y canela por encima, y se podra tambien poner manteca de vacas fresca, ò tozino derretido en la caçuela para que el pan tenga mas gordura. Puedense tãbien cozer sobre las parrillas a fuego lento, dandole algunas caldas por encima con la cobertera de hierro enfogada, ò con el cobertor de hazer las tortas.

Para hazer las tortadas de pan con papada de puerco, o pernil.

Tosta-

Tostado que será el pan, como hemos dicho, friase con manteca de vacas, ò lardo derretido, y tẽgase vna papada de puerco cortada a tajadas, ò pernil, y frianse en la sarten con cebollas picadas, y cimas de saluia, y en estando fritas, pongaseles vn poco de açucar, pimienta, y canela, dandole vn hervor, y tenganse aparejadas las rebanadas del pan en vn plato mojadas con vn poco de caldo gordo, y põgaseles el tozino encima con lo demas, y sirua se caliente.

Para hazer las dichas tostadas con sessos y liuianos de ternera.

HAganse cozer los sessos, y liuianos, saquense, y haganse bien freyr los liuianos en manteca de puerco, ò tozino gordo derretido, y picado menudamente con el cuchillo, con yeruabuena, mayorana, pẽpinela y hinojo verde, ò fresco, y mezclense los sessos con pimienta, clauos, canela, nuez moscada, açafran, queso rallado, açucar, yemas de huevos crudas, çumo de naranja, ò de agraz, y sal, y de toda cosa será la cantidad a buen juyzio, y tomẽ se rebanadas de pan vntadas con yemas de huevos, y fritas en manteca de vacas, ò de puerco, y en estando fritas, saquense, y dexẽse enfriar vn poco, y estiendase sobre ellas la com-

posicion, y esto dentro de vna cazuela donde aya manteca de puerco, ò de vacas, y pongan-se en el horno bien templado, y en auiendose quajado la composicion, siruanse calientes con çumo de naranja, y açucar por encima.

Sopas doradas fritas con manteca.

TOmense veynte yemas de huevos, seys on-ças de pan, rallado sutilmẽte, tres quartos de canela, y tres onças de açucar, tres onças de agua rosada, y vn poco de açafran, y mezclese juntamente cõ yeruas picadas bien menudas, descortezese el pan y hagãse rebanadas sin cor-teza del grueso del lomo de vn cuchillo, y mo-jense en la dicha composicion, y frijanse con manteca de puerco, ò de vacas, y siruanse ca-lientes con açucar, y canela por encima, tos-tadas con agua rosada.

Para hazer rebanadas de pan llamadas del vulgo, mantecadas.

TOmense rebanadas de pan blanco quadra-das, quitada la corteza, y tostadas, y ten-gase vn plato grande de plata, ò vna cazuela de cobre bien estañada por dentro y fuera, bien vntado con seys onças de manteca de va-cas fresca, y sobre la dicha manteca pongase vna

vna parte del pan, y sobre el pan tajadillas de prouatura fresca que no esté salada, ò de qual-quier otro queso mantecoso, y poluorizense con açucar, y canela, y sobre el dicho queso pó-gase otra tanta manteca, y desta manera vayan se haziendo tres suelos, como el primero, y pó-gasele fuego por arriba y por abaxo, como se haze en las tortas: pero templadamente, y mas por arriba que por abaxo, y quando estará tos-tado, siruase caliente con açucar, y canela por encima. Podrase hazer esta comida con las re-banadas del pan doradas, y fritas, y acomoda-das, como está dicho, y se puede tambien pol-uorizar con açucar, y dexar la canela.

Para hazer tortilla de huevos con tozino.

BAtanse diez huevos frescos y tenganse seys onças de tozino entreuerado cortado a dados, y tres onças de cebollas se ayan cozido en el rescoldo de las brasas, y picadas menuda mente, y fritas con lardo derretido, y con el to zino cortado, pongãse con los huevos tres on-ças de queso mantecoso, media onça entre pi-mienta y canela, y yeruas picadas menudamen te, y pongase todo en la sarten donde está el to zino, y la cebolla, y hagase la tortilla, y sir-uase caliente con çumo de naranja por enci-ma.

Para hazer tortilla doble.

BAtanse catorze hueuos y tengase vna cuchara que quepa dos hueuos, y hagase vna tortilla que este estendida por toda la sarten, la qual no ha de ser mayor que el plato donde se ha de poner la tortilla, y en auiendo hecho la dicha tortilla, pongase enel plato, aduirtiendo, que para hazerla bien basta que el hondon de la sarten, este vntado con manteca de puerco, y poluorizese la dicha tortilla con açucar, canela, y nuez moscada, y mojese con çumo de naranja, y pongasele encima vnas tajadas de prouatura fresca, ò queso mantecoso, y sobre las tajadas bocadillos de manteca de vacas, y passas, y cubrase con otra tortilla, y assi se vendran a hazer muchas tortillas, poniendo vna sobre otra hasta que se ayan acabado los hueuos. Para hazerla de otra manera, se podra poner en lugar del queso composicion de relleno con yeruabuena, mayorana picada, no dexando de mojarlas con çumo de naranja, y poluorizarse con açucar, y canela, y en estando hecha la tortilla haganse acabar de cozer al modo de las tortas, mas tengase aduertencia que se ha de cozer en platos de plata, ò en caçuela de hazer tortas.

Para

Para hazer tortilla de hueuos de otra manera.

TOmense quinze hueuos batidos, y quatro onças de papada de puerco salada que aya sido cozida, tres onças de cebollas picadas y fritas, media libra de prouatura y queso rallado, dos onças de pan rallado sutilmente, tres onças de caña de vaca cortada menudamente, tres onças de açucar, vna onça de canela, media onça de pimienta, y otra media onça de clauos, y nuez moscada, vn poco de yeruabuena, mayorana picada menudamente, y quatro onças de leche de cabras, y hagase la tortilla, aduirtiendo, que no se pegue, y sabe que quando no huuiere açucar, no se pegara en la sarten la tal tortilla, no quire ser enxuta, ha se de seruir caliente con açucar y canela por encima, y con çumo de naranja.

DE DIVERSAS SVERTES DE pasteles, y tortas.

Para hazer pasteles de lengua de vaca en oxaldre.

TOmese la lengua de la vaca fresca y hagase heruir en agua y sal, hasta que este bien cozida, saquese de alli despues de cozida, y qui

tese le

reselè aquel pelejo, q̃ tiene encima, dexese resfriar, y poluorizese con pimienta, clauos, canela, gẽgibre, nuez moscada, y sal, y especias la cantidad que quisieres. Y tomese harina de cãdeal cernida con vn cedaço claro, de manera q̃ no quede en el cedaço sino el saluado, y amasseſſe con agua fria sin sal, porque si se amassasse con agua caliente y con sal se haze lleuaduta, y facilmẽte se quebraja, y no es tan buena, principalmente en el Verano, aunque en el Inuierno quando haze grãdes frios, basta que el agua aya perdido el frio, porque tan dañoso le es el mucho frio como el demasiado calor. Estando hecha la massa vayase sobando y meneando sobre vna mesa por espacio de media hora, hasta que tẽga correa, jũtamente cõ estar solida. Hagase de la dicha pasta vn suelo redondo, alto de medio dedo, y pongãse en el tajadillas de tozino gordo, largas de vn palmo, poluorizese el tozino y la pasta con las especias sobredichas, y pongase encima de las tajadas la lengua con otro tanto de tozino por encima poluorizados con las especias, y con agua, ò verdaderamente claras de huenos batidas se mojara la massa, harase el oxaldre y se atapara, haziendole de forma ouada, pongase el pastel en el horno que esté caliente. Si quisieres antes de meterle en el horno le puedes dar el color con agua teñida con açafran, y porque si se da con los huenos tomã el pan

antes

antes de tomar color. En estando cozido sacale del horno, y no auiendole dado primero el color de açafran, ò con los huenos vntese el pastel en el punto que saliere del horno con vna corteza de tozino que le dara el color, y esta manera de pastel hecho de harina gruessa sobre todas al ayre que si fuesse ojaldrado con la flor de la harina, porque el que se haze de la flor de la harina, agua tibia, sal y gordura, estando al ayre quebraja la corteza, y no es tan sissoso, aunque es mejor de comer el pan. El dicho pastel se conserua frio tres dias en el verano, y en el inuierno ocho dias.

Si quisieres poner la carne cruda en el pastel, quitesele el pelejo de encima con agua caliente, y hagase estar ocho horas en vn adobo, hecho de vinagre, sal, vino blãco, oregano, y mosto cozido, y dientes de ajos, y pimienta molida, saquese de alli, y dexese escurrir, y atrauiesse cõ tozino gordo a la larga, el qual tozino aya estado poluorizado cõ las mesmas especias q̃ diximos arriba, y pongase de la manera sobre dicha en el suelo del pastel con el tozino, y especias, aduirtiendo q̃ a la légua cruda se le ha de dar mas anchura en el pastel q̃ a la cozida, porq̃ la lengua sintiẽdo el calor hincha y leuãta la massa, y no hallando harta massa, facilmẽte rõpe la corteza, y assi como el pastel comiença a leuantarse se le haga vn agujero en medio con el punçon, y se haga acabar de cozer.

Para

Para hazer lengua de vaca en empanada.

TOmese la lengua fresca, y medio cuezase con agua y sal, y quitesele el pellejo y cortese a tajadas redondas, las quales se vayan atranesando con tozino gordo poluorizense con pimienta, canela clauos, gengibre, y con sal juntamente, tengase aparejada la caxa, o suelo de la empanada hecha de harina passada por cedaço, y amassada con agua fria, y huevos, y sal, y vna poca de manteca de puerco, y no ha de ser muy sutil y delgado, y sea mas ancha de abaxo que encima, ponganse en lo hondo algunas tajadas de tozino gordo con las de la lengua encima, y agraz con vn poco de açucar, y de las mismas especias del capitulo passado, y cubrase con vna tapa de la grandeza del suelo, porque si fuesse de la grandeza de la boca no saldria seguido, y podia facilmente abrir. Estando cubierto se le de el color con huevos batidos, o con agua tenida con açafran, y pongase a cozer en el horno, y estando cozido sirvase caliente.

Mas queriendo poner la lengua cruda en el pastel, hagase la tapa del pastel de harina bien passada por cedaço, como se dize en el capitulo passado, y se dexe reposar por medio quarto de hora. Tegase la lengua cortada a tajadas redondas limpia de su pellejo, y que aya estado en

en adobo como en el capitulo passado se dixo, ò salpresado con sal, y especias, y ponganse las dichas tajadas en el pastel con otras tajadillas de ventresca de puerco salado debaxo, y poluorizense con las mismas especias, y cubrase el pastel con vn peçoncillo en medio, y cuezase en el horno, haziendole vn agujero, y en estando casi cozido añadasele por el agujero vna cucharada del dicho adobo, y hagase acabar de cozer: pero a la que se aura salpresado, en lugar del adobo se le ponga açucar, vinagre, y çumo de naranja.

Para hazer pastel de quixadas, ojos, y hozicos de puerco.

TOmese el hozico, y quitesele el pellejo que tiene al rededor con agua caliente, y quitesele lo negro a los ojos, y cortense por medio las quixadas, piquense menudas cõ otro tanto tozino gordo, como carne de pastel, y mezclesele pimienta, canela clauos, nuez moscada, y sal, y de la misma manera se poluorize el hozico y los ojos, tengase à punto el suelo del pastel, hecho de vna de las dos maneras de pasta dichas en el primer capitulo, y ponganse dentro las quixadas picadas, y sobre ellas vnas pocas de cebollas fritas, y acomodense los ojos y el hozico cõ otras tãtas cebollas fritas, y por

encima cubrase el pastel, y cuezase en el horno, y estando casi cozido pongase por el agujero agraz, y arrope, y siruase caliente. De la propia manera se puede poner los sessos heruidos primero, y cortados a tajadas cõ otras de tozino.

Pasteles del lomillo de la vaca, y de ternera.

TOmese el lomillo de la vaca, ò ternera, limpiese de vn pellegico que tiene, y quitesele los neruios, golpeenlo con vn palo, ò vna mano de mortero, porque se enternezca, y despues se rozie con vinagre rosado, y vayase vntando con manteca de puerco, y estè dos horas en vna composicion hecha de pimienta, clauos, canela, gengibre, sal, y nuez moscada, y metase en vn suelo de massa hecha de harina passada por cedaço claro con tajadas de tozino encima y debaxo, tapese y cueza en el horno, y se podra seruir caliente. Conseruase en el verano quatro dias, y en el inuierno ocho. Tambien se puede hazer estar primero en el adobo, y hazerle como la lengua.

Pastel de pulpa de pierna de vaca.

TOmese la carne magra de la pierna de la vaca, la qual ni estè demasiadamente manida, ni muy fresca, porque siendo manida tiene

tiene poco xugo, y siẽdo muy fresca sale dura, sea pues de suerte que en el verano no passe de vn dia, y en el inuierno d̃ dos, y golpeese cõ vna mano de mortero de madera, y vistase de tajadas de tozino entreuerado, y hagase estar vn dia en adobo, como la lengua, ò salpresan lose con pimienta, y sal, mas lo que se salpresarà hagase estar en vn vaso de tierra, ò de madera, porque el xugo q̃ saliere de la carne no se derrame, y tengase aparejado vn suelo de pastel, ò vna caxa de la pasta hecha de harina gruessa, es a saber passada bien por el cedaço, y que no sea muy espesso, y pongase enel la carne rebuelta con sus especias. Y auiendose tenido a salpresar, rebueluase con su propia sangre, añadiendole vnas pocas de mas especias, y cubrase el pastel, y hagase cozer con menos fuego que el otro, no oluidandose de hazerle encima el agujero estando cozido se seruira como quisieres caliente o frio.

Pastel de vbre de vaca.

TOmese la vbre de vaca, y atesele el peçon con vn hilo porque no se salga la leche, y hagase cozer con agua y sal. En estando bien cozida saquese del caldo y dexese enfriar, cortese el peçon, y limpiese, quitandole el pellegico que tiene, vayase vistiendo de tozino gordo que aya estado embuelto en pimienta,

canela, clauos gengibre, y nuez moscada, y tengase aparejado el suelo del pastel con sus tajadas de tozino dentro, y poluorizese todo, y el tozino de especias, y açucar, hagaselo proprio en la vbre, es a saber, pongase la vbre en la caxa del pastel, y otro tanto tozino, y especias encima, y pongase a cozer y quando estara casi cozido, por el agujero de arriba se le añadira vna copa de agraz, y acabese de cozer. Mas si se ha de conseruar, no ay para que ponerle el çumo del agraz ni otro alguno.

Para hazer pastel de cabeça de ternera sin huessos rellena.

TOmese la cabeça pelada con agua caliente de la ternera rezien muerta, por que desta manera quedara mas blanca, y mas facilmẽte se le podran sacar los huessos, saquesele la lengua, y luego embuelua se la cabeça en vn lienço gordo doblado, y con vn maço golpeese sobre el lienço quebrando los huessos de la cabeça, de suerte que vayan fuera, y cosanse las partes delanteras con vn hilo, y laues bien con muchas aguas. Despues tengase vna composicion hecha de carne de ternera picada mezclada con queso tallado, y hueuos, y passas, y sayn, y pimienta, canela, clauos, y yetuezillas menudamente picadas, y rellenese la

se la cabeça de la dicha composicion, y con vn hilo cosase, de manera que no pueda salirse el relleno, y pongase en vna caçuela cõ agua fria, y hagase que leuante el heruor, y en auiẽdo la cabeça tomado su forma, saquese y dexese enfriar, despues tengase aparejada la caxa del pastel, hecha a modo de vna nauezilla, en el hondo de la qual, y por los lados aya tajadas de tozino gordo poluorizadas con pimienta, clauos, canela, açucar, gẽgibre, y nuez moscada, de la misma manera se poluorize la cabeça, y põgase en el pastel, y sobre ella vna tajada larga d lardo, y otra de carne de ternera paraq̃ se conserue xugosa, y todo se poluorize cõ las dichas especias, y sal, cubrase el pastel, y lleuese al horno, y en estando cozido siruase caliẽte. Y si no quisieres sacar los huessos, golpeãdo la cabeça comiẽça la a escorchar por la parte de abaxo. y escorchese con destreza, aduirtiendo de no cortar el pelejo, dexando las horejas apegadas al pelejo, cosase la parte de abaxo, y la boca, y hinchase de la dicho composicion, &c.

Pastles de lengua de ternera de muchas maneras.

TOmese la lengua y hagase medio cozer con caldo de otra carne, ò con agua y sal, y saquese y limpiese del pelejo que tiene encima, y

ma, y dexese enfriar, y cortese de traues à tajadas delgadas, ò gruessas a tu aluedrio, al qual quedara el sotreyrlas, primero de ponerlas en el pastel. Tenrase aparejado vn suelo de pastel hecho de harina passada por cedaço claro, y pógase dentro la lengua, mezclada con pimienta, clauos, canela, açafran, açucar, granos de agraz, y en su lugar en el inuierno, çumo de naranja. Cubrase el pastel y cuezase en el horno. Puedese poner en el pastel la lengua tambien entera, auiendole dado vn corte por medio para que se pueda poner redonda, ò verdaderamente cortandola a la larga haziendola dos partes. Y si se hupiere de seruir fria, no se le ponga çumo ni salsa alguna: pero si mas especias, y sal, y tajadas de tozino.

Pasteles de papada de la ternera.

TOmese la papada de la ternera rezié muerta, y con muchas aguas laueſe, y tomese la parte mejor cortada a tajadas de la grandeza de vn hueuo, y poluorizese con pimienta, canela, clauos, nuez moscada, y tomese tozino entreuerado, y cortese a dados, y cañas de vaca, ò riñon de ternera picado, es a saber su gordura, y tengase aparejado vn suelo de pastel grande, ò pequeño, segun la cantidad, y pongase en el hondon la caña de la vaca, ò la gordura picada, y vna parte del tozino, y sobre esto la papada con otra tanta de la dicha materia por encima, añadiendole vn razimo de agraz, cuezase el pastel en el horno, y siruase caliente, y querié do hazerlo con hueuos ponerſehan las yemas crudas, y açucar, y çumo de agraz.

Puedeſele tambien dar vn heruor a la papada antes de cortarla, mas yo hallo que poniendola cruda sale mas sabrosa, y en lugar del tuetano, ò de la gordura se puede poner relleno que llaman los Italianos cheruelate, y en algunas partes de España blancos de puerco. Y en el inuierno se pueden poner tuimas de tierra crudas.

Para hazer pasteles de papada de ternera.

TOmese la parte mejor de la papada, limpiese con muchas aguas de la sangre si la tuuiere, y denſele dos heruores en agua y sal, y piqueſe con el cuchillo, no muy menuda, y con ella caña de vaca cortada a bocadillos, y vn poco de pernil de tozino de lo gordo cortado a manera de dados, y mezcleſe con nuez mozcada, clauos, canela, pimienta, y vn poco de açucar, y açafran, y vn poco de agraz, y tengase aparejado vn suelo de pastel de la flor de la harina, yemas de hueuos, y vn poco de manteca y sal, y pongase en el la composicion recogida, que haga figura de vna piramide, y esto se haze porque tenga leuanta

da la cubierta, y cuezase en el horno, y quando estarà casi cosido por el agujero se le podrá poner yemas de huevos batidas con çumo de agraz, y vn poco de caldo, y en estando cozido siruase caliente. Este pastel se quiere cozer muy de espacio, y si tomasse demasiada color, cubrase con vn pliego de papel de estraça doble, y lo mismo se puede hazer en los otros pasteles quando tomaren demasiado color.

Para hazer pasteles oxaldrados de papada de ternera.

TOmese la flor de la harina, y amassese con yemas de huevos, agua tibia, sal, y vna poca de manteca de puerco, y hagase demanera que este mas blanda que dura la massa, y sobese muy bien encima de vna mesa, y hagase vna torta sutil, mas presto larga que ancha, y vntese toda con la manteca derretida que no este muy caliente, y comiencese a arrollar de la parte mas estrecha, y hagase rollo de grueso de vn braço q̃ venga a quedar solido, demanera que se pueda cortar, despues cortese vna tajada redonda de aquel rollo de dos dedos de grueso, y tengase aparejada otra massa solida bien sobada, hecha de la flor de la harina, yemas de huevos, agua, y sal sin manteca, y hagase della vn suelo de pastel q̃ sea de la grandeza

deza del oxaldre, y pongase en el vna composicion hecha como la del precedente capitulo, guardando el mismo orden de hazer estar la cõposicion alta y apiñada, porque la cubierta que se hara de la misma pasta, en el cozer pueda mejor oxaldrarse, y antes que se ponga en el horno vntese el pastel cõ manteca derretida, q̃ estè fria, y no caliẽte, porq̃ se pega mejor a la pasta, y põgase despues, en el horno, el qual ha de estar muy bien barrido, y limpio, y llano, y moderadamente caliente, y principalmente por la parte de arriba, porque el dicho oxaldre pueda mejor deshojarse, y en començando a deshojarse, vntese con vna pluma atada en vn bastonzillo, con manteca sin sacarlo del horno, lo qual se hara por dos, ò tres vezes, y en estando cozido, se ha de seruir caliente poluorizado por encima con açucar, y podras si quisieres ponerle el caldillo que hemos dicho en el pastel del capitulo passado. Y aduiertase q̃ si el cielo del horno fuere baxo, serà mejor, porq̃ todas las pastas dl oxaldre quierẽ el fuego mas fuerte por arriba q̃ por abaxo. Lo qual se ha de guardar siẽpre enlos dmas pasteles oxaldrados.

Puedese hazer la massa tãbien de la manera que la hazen en Roma los pasteleros, la qual no es de la bondad que la sobredicha, mas al ojo agrada mas que al gusto. Amassese la flor de la harina con agua tibia, y sal y hagase mucho mas biãda que la passada, y a las vezes la ha

zen dos vno tiene la massa, y otro la va estirando. Los pasteles hechos desta massa se suelē poner en el horno, y a la boca del vnas brasas dentro, y cierran la boca, aunque los visitan a menudo, porque no tomen demasiado color.

De la manera que hemos dicho se puedē hazer tambien pasteles de sessos de ternera cozidos, y cortados a bocadillos mezclados con cō posiciō de rellenos amarillos, ō con gordura de riñon de ternera picada, y salchichō crudo rallado, con pimienta, canela, açucar, y vn poco de agraz, y yerua buena picada.

Para hazer pasteles oxoldrados, y lisos de assadura de ternera.

HEcho que estuuiere el suelo, ō caxa del pastel en vna de las sobre dichas maneras tengase a punto la assadura desta manera, el liuiano de la ternera cozido, y picado menudamente cō la gordura del riñon de la misma ternera, y vn poco de tozino cortado a manera de dados, y mezclese todo junto con pimienta canela, açafran, y grānos de agraz, y pōgase en la caxa del pastel, con el mismo orden que de la papada hemos dicho en el capitulo passado, cubrase el pastel y pongase a cozer, y estando casi cozido sino fuere oxaldrado pongasele vn çumillo hecho de caldo con açafran, yemas de

de huevos batidas, y çumo de agraz, y si fuere oxaldrado no se le pondra el dicho çumillo, sino quando ya se querra seruir, y sirua se caliente. Alas vezes en semejantes pasteles se suelen poner cebollitas picadas y fritas, y yerue zillas.

Para hazer pasteles de menudillos de terneras.

TOmese el menudo limpio y cortado a pedazillos, cuezase bien sin sal, solo con vn pedaço de tozino, que no sea rancio, despues de cozido se saca y se dexa enfriar. Tienese aparejado el suelo del pastel hecho de la flor de la harina, y yemas de huevos, como se dixo en el capitulo passado, y se pone en el menudo con vna composicion hecha de rellenos amarillos, y sobre ella tajadillas de queso fresco, y queso anexo rallado, yerua buena, y mayorana picadas, pimienta, canela y açafran, y sobre esto el menudo frio entremetiendolo entre la dicha composicion a tongadas, y la vltima sea de tajadillas de queso fresco, y queso rallado. Cubrase el pastel, cuezase, y sirua se caliente.

Para hazer pastel de higado de ternera, o de carnero.

Tomese

TOmese el higado que sea tierno, quitesele la hiel y vn pellejo que tiene, vaya se mechando con tajadillas de tozino, las quales ayã estado embueltas en pimienta, canela, clauos, gengibre, açucar, y nuez moscada, y despues todo el higado se emboluera de la misma manera en los poluos. Tengase despues aparejado el suelo, ò la caxa del pastel hecha de la flor de la harina, como se ha dicho en el primer capitulo, y para conseruar xugoso el higado pondra en el hondo de la caxa, y al rededor tajadas de tozino gordo, ò composicion de rellenos amarillos, lo mismo se haga sobre el higado, y hecho todo esto cubrase el pastel y hagase cozer, y siruase luego caliente, porque si se dexa reposar se tornara duro. Y si el pedaço del higado pesare dos libras, basta que este en el horno tres quartos de hora: pero si fuere cortado a pedazitos pequeños, menos tiempo le basta.

De la propria manera se puede acomodar el higado de puerco domestico y jauali, y las turmas dellos quitandoles el pellejo, y no teniendo relleno, en su lugar se ponga carne de ternera picada con tozino crudo, y en las partes donde se come grossura los sabados se puede poner la papada de puerco encima.

Para hazer pastel de pierna de ternera.

Si fuere la ternera pequeña tomese entera, y si fuere grande, compartase en pedaços, y quitesele el pellejo que tiene al rededor, y si le quisieres dexar el hueso podras. Dexese estar en vna composicion por tres horas hecha de de pimienta, clauos, canela, nuez moscada, y sal, lo proprio se haga de las mechas de tozino cõ que se ha de mechar, mas si primero lo quisieres assar sobre las parrillas quedara a tu aluedrio. Despues ponganse le las mechas de tozino, y pongase en vn suelo de pastel con vnas tajadas de tozino arriba y abaxo poluorizadas con las mesmas especias, y mojese el pastel con hueuos batidos, ò con agua, cubrase y dexese le vn agujero por donde pueda respirar, y quãdo sea tiempo desele color con vna corteza de tozino. Esta manera de pastel no quiere grande fuego, y siendo el pedaço de seys libras, no quiere menos de dos horas y media para cozerle, y siendo la pierna entera ha menester mas tiempo, y para conseruarlo de tomar demasiado color por encima, cubrase con papel de estraça, y en estando cozido se podra seruir caliente, y conseruase en el verano quatro dias, y ocho en el inuierno. Verdad sea que para auerle de conseruar se le suele poner mas sal y mas especias, y sobre todo tapar el agujero de encima, y qualquier parte por donde quebrajare, porque quando el ayre penetra el pastel en poco tiempo se mohece, y quiere se conseruar en lugar enxuto, y ni muy humedo, ni muy caliẽte.

Para hazer pasteles lisos de pulpetones, y pulpetas de ternera rellenas.

HAganse los pulpetones de la carne magra de la ternera, como está dicho en su lugar. Y tengase aparejado el suelo del pastel hecho de la flor de la harina, y yemas de hueuos, como se dixo en el capitulo passado desta materia, pongase dentro los pulpetones con granos de agraz, y algunas tajadillas de papada de puerco salada, polueorizadas con las especias sobredichas en el capitulo passado, cubrase el pastel, y hagase cozer, y si quisieres le puedes poner algun caldillo por el agujero de la cubierta. De la propria manera se pueden hazer los pasteles de las pulpetas.

Pasteles de pulpetas de otra manera.

TEnganse las pulpetas medio assadas en el assador, y pongase en el suelo del pastel carne de ternera picada mezclada con açucar, y especias, y sobre la carne se pongan las pulpetas. Cubrase el pastel, y pongase a cozer, y quando estara casi cozido, pongase por el agujero vn çumillo hecho de naranja, y caldo tejido cõ açafran, y açucar, y acabese de cozer, y sirua se caliente. En la manera sobredicha se pueden

pueden acomodar las pulpetas de carne magra de toda suerte de quadrupedes. Puedese poner en lugar de la carne picada tozino picado.

Para hazer pasteles lisos y oxaldrados de pulpa de ternera picada.

TOmese la carne magra sin huessos, sin piel, sin neruios, y por cada libra de carne quatro onças de gordura del riñon, cortese la carne a pedazillos de quatro onças cada vna, denles vn hetuor en el agua y sal, saquense de alli, y piquense menudamente con el cuchillo, piquese de la propria manera la gordura del riñon quitãdole el pellegito, mezclese todo, despues ligeramẽte añadiẽdole granos de agraz, sal, pimiẽta, canela, clauos, y gengibre, y tẽgase aparejada la caxa del pastel hecha de la flor de la harina, y metase dentro la cõposiciõ, recogida a modo de vna piña para detener la cubierta mas alta. Quãdo estara casi cozido el pastel por el agujero de la cubierta se le põdra vn çumillo hecho de caldo, açafrã, agraz, y açucar, y en acabãdose de cozer sirua se caliente. Suelese poner en el dicho pastel yemas de hueuos duras enteras con clauos por dentro. Puedese tãbien poner la carne cruda despues de auerla bien picado mezclada con la gordura, y añada sele a vna libra de carne tres onças de caldo

gordo frio, ò agua, y çumo de agraz, procurando que la dicha composicion, ni quede muy blãda, ni muy dura. Esta composicion no quiere oxaldrada la pasta sino gruessa.

Pasteles de riñonada de ternera.

TOmese la riñonada y pongase en agua caliente y en marchitandose vn poco pongansele sus mechas de tozino gordo que ayan estado embueltas en las especias, y pongasele algunos clauos, y medio assese en el assador, saquese del assador, y con destreza quitensele los huessos, recogiendo el çumo, que saldra de la riñonada, piquese menudamente la pulpa y el riñon con el cuchillo, mezclandole a vna libra tres onças de composicion de relleno, que llaman blanco de puerco, y no le auiendo haran la composicion de papada de puerco salada cortada a manera de dados, yeruezillas batidas, y granos de agraz con las especias que se ponen en los otros pasteles, y vn poco de açucar. Mezclado que esté todo junto se pondra en el suelo del pastel, y hagase cozer en el horno. Quando estara casi cozido pongasele por el agujero de la cubierta el çumo que se recogio de la carne quando se assò, juntamente cõ çumo de naranja, agraz, y caldo teñido con açafran, y pongase en el pastel por el agujero de la cubierta, acabese de cozer, y siruase calen-

te. De la misma composicion se pueden hazer pasteles oxaldrados, y flaoncillos rellenos fritos con manteca y cozidos en el horno.

Para hazer empanadas de pies de ternera y otros.

CVuezanse los pies de la ternera en agua y sal de modo que asten bien cozidos, y dexense enfriar, y tengase aparejada la caxa, ò suelo del pastel de harina cernida y hueuos, y en el hondo, y al rededor pongase tajadillas de tozino gordo, para que no se peguen los pies, y tajadillas delgadas de carne de ternera, y ponganse alli los pies de la ternera con especias, açucar, y yeruas picadas, y agraz entero, y encima otras tantas tajadillas de tozino, y de ternera, pongase acozer, y en estando casi cozido pongasele vn çumillo de caldo teñido con açafran, y çumo de agraz, y açucar, y acabese de cozer, y siruase caliente. De la propria manera pueden hazer los pies de puerco, de carneto, cabrito, y cordero, ò toda otra suerte de pies de animales quadrupedes.

Pastel de cabeça de cabrito.

TOmese la cabeça fresca pelada con agua caliente, y lauada con muchas aguas biẽ y

limpia,y si la quisieres dexar entera sera a tu al-
cedrio,mas para mejor,abrase por la parte de
abaxo,de manera que la piel de arriba no que-
de del todo cortada, quitensele los guessos de
las quijadas y cuezase y cortese a pedazillos,y
y mezclense con tozino gordo picado, queso
rallado,y huevos, y yeruabuena, y mayorana
picadas,agraz, pimienta,canela,y açafran,y pó
gase todo en aquel vazio donde estauan los
sessos,y cierrese la cabeça,y atese,ò cosase con
vn hilo, deseles vn corte a las orejas para que
se puedan mejor acomodar,tengase la caxa del
pastel a punto hecha de la flor de la harina a
modo de vna nauezilla rodeada por dentro de
tajadillas de tozino, y de carne magra de ca-
brito,y pongase dentro la cabeça poluorizada
con pimienta,clauos,canela,gengibre,sal,nuez
moscada,y con otras tajadillas de lardo,y car-
ne por encima,para que la cabeça no se apegue
a la pasta,cubrase el pastel y hagase cozer en el
horno,en estando cozido sirualo caliente.

Pastel de ojos,orejas, y turmas de cabrito liso y oxaldrado.

TOmense las orejas bien limpias, y deseles
vn heruor en agua y sal, saquense de alli
y cortense a pedazitos, tomense las turmas,y
los

los ojos crudos,y mezclados con ventresca de
puerco cortada a dados, y con las orejas añá-
dase agraz y yeruas cortadas menudamente
de las mismas especias del capitulo passado, y
pongase todo en el pastel cuezase en el horno,
y antes que se acabe de cozer pongasele den-
tro vn çumillo hecho de yemas de huevos ba-
tidas,agraz,y açucar,acabese de cozer,y sirua-
se caliente. Mas auiendo de ser el pastel oxal-
drado se cueza todo primero,y se ponga en el
pastel con las mismas especias dichas guardan-
do el orden que diximos de la assadura de la
ternera. De la propia manera se pueden aco-
modar las tripas quando estuuieren bien lim-
pias y cozidas,y la assadura.

Pasteles de quartos de cabrito.

TOmense los quartos delanteros, ò trase-
ros del cabrito cortese a pedacitos,y polu-
orisense con las especias que hemos dicho en
el capitulo de la cabeça del cabrito,y pongan-
se con ellos tajadillas de tozino, y lardo cor-
tado a dados,granos de agraz. Tengase hecho
vn suelo de pastel de la flor de la harina, como
se dixo en el capitulo primero,y pongase den-
tro del los pedazillos del cabrito, y los demas
poluorizados con las dichas especias, y sal,
cubrase,cuezase,y sirualo caliente. Mas querien
do los quartos traseros en pastel enxuto,amor

tiguense encima de vnas parrillas, ò dando les vn heruor en agua, y enmechense con tozino gordo, que sean las mechas del tozino delgadas, y poluorizese con las mismas especias, y en algunos agujeros ponganse clauos, y hagase el pastel oxaldrado.

Pastel de quarto de cabrito montes.

TOmense los quartos traseros del cabrito montes, dexandoles los pedaçuelos con el pelo, y quando estaran algo manidos seran harto mejores, y limpiense cõ vn paño que no les quede pelo ninguno, ni otras inmundicias, porque no se an de lauar, y dexense vn poco sobre las parrillas con poco fuego. Tégase despues vna composicion de pimiẽta, canela, clauos, gengibre, nuez moscada todo picado gruessamẽte, y sal, y assi como estuuieren caliẽtes, poluorizense con la composicion, paraque tomen mejor las especias, y en acabandose de enfriar enmechense a la larga con mechas de tozino gordas que ayan estado embueltas en las especias, tengase despues vna torta redõda, ò dos pequeñas hechas de harina gruessa y põgase encima del tajadillas de tozino gordo, anchas de quatro dedos, y gordas del lomo de vn cuchillo, y sobre ellas se ponga los quartos del cabrito cubiertos de otras tãtas tajadas del mismo tozino, poluorizados cõ las mismas especias

especias, enbrase con la torta y hagase el pastel, dexandolos pies con el pelo de fuera embueltos en papel de estraça, porque no se quemẽ al cozer, desele color al pastel, y cuezase en el horno, y siruase caliẽte, ò frio momo quisieres.

Pastel de pierna de venado.

LA pierna del ciervo, ò venado se ha de hazer pedaços del tamaño q̃ quisieres cõforme aura de ser el pastel, pongase en adobo por dos horas en vna cõposicion hecha de pimienta, clauos, canela, gẽgibre, sal, y nuez moscada, y enmechese cõ mechas de tozino gordo, y poluorizese con las dichas especias, y puesto en el pastel cuezase en el horno, y siruase caliente.

Pasteles de liebres.

EScorchese la liebre y dexese la cabeça con el pelo, y tambien los pies çagueros, y limpia cõ vn paño sin lauarse se põga en parrillas, enmechese con clauos, y tajadas, ò mechas de tozino, y poluorizese cõ pimienta, canela clauos, gengibre, nuez moscada, y sal, tengase despues dos tortas delgadas de pasta hechas de harina gruessa, como se dize en el primer capitulo, y sobre la vna dellas algunas tajadas de lardo, y acomodese la liebre, la panza hazia

baxo, y las piernas traseras fuera del pastel descubiertas, y la cabeça por lo mismo, y pongase vn bastoncillo que detenga la cabeça leuantada, y sobre el lomo se le pongan otras tantas tajadas de tozino, poluorizadas con las dichas especias, y con la otra torta cubrase la liebre y hagase el pastel, dexando fuera del la cabeça, y piernas, y embueltas con vn papel de estraça, cuezase en el horno, y siruase caliente, ò frio el pastel.

Para hazer pastel de conejos caseros.

TOmese el conejo y corteselc la cabeça y los pies, saquenselc las entrañas, y laues con muchas aguas, y hinchase de vna composicion hecha de lardo picado, pernil, y su higado limpio de la hiel, yeruabuena, mayorana picados, granos de agraz, pimienta, canela, clauos, nuez moscada, y sal, yemas de hueuos crudas, y en estando lleno, cosalc el agujero, y el conejo poluorizese con la dicha composicion, pongase en el pastel hecho a manera de nauezilla con algunas tajadillas de tozino debaxo, auiendole recogido las piernas, ponganse sobre el conejo otras tantas tajadillas de tozino gordo, y poluorizado todo de las mismas especias, cubrase el pastel, y hagase cozer en el horno, y siruase caliente.

Y en caso que no le quisieres rellenar marchitese

chitese vn poco sobre las parrillas, ò en agua sirviendo, y cõ tajadillas de lardo, enmechese, y puedense desta manera acomodar dos en vna misma empanada pecho cõ pecho, guardando el mismo orden que hemos dicho en los demas. Puedense tambien hazer de la manera que de la liebre hemos dicho en el capitolo passado.

Pastel de conejo de las Indias.

EL conejo de Indias requiere ser pelado cõ agua caliente de la manera que se pelan los lechones, ò ha d ser escorchado, saquẽse las entrañas, y rellenese como el conejo casero, y empanese, como hemos dicho en el capi. passado.

Pastel de pernil de tozino.

TOmese el pernil de puerco macho, y jouẽ, que no este rãcio y pongase a remojo por seys horas en agua tibia, y despues hiernase en vn calderillo ancho con agua, y a medio cozer saquese, y quitesele la corteza, y qualquiera otra cosa que tuuiere al rededor, pongase en otro vaso con tanto vino, agua, y vinagre templado con açucar que lo cubra, y pimienta, canela, y clauos machacados, y se haga hervir por vn quarto de hora, saquese de alli y dexese escurrir, tengase aparejado el suelo del pastel hecho de harina gorda, y poluorizese el pernil

con pimienta,clauos, canela , gengibre , nuez moscada,y açucar,y al rededor del pernil pongansele tajadillas de carne magra de ternera,o de puerco,de manera que todo al rededor estè circuydo cubrase,cuezase en el horno,y siruase caliente frio,a beneplacito.

Pasteles de turmas de toro,carnero y otros quadrupedes.

TOmense las turmas rezien muerto el animal,descorchense,cuezanse en agua y sal, limpiése de otro pellegito que tienen encima, y cortense de traues,despues hagase pastel dellas,como hemos dicho de la assadura de la ternera,y siruase caliente,puedeseles poner algun çumil o,ò caldillo dentro.

Pasteles de pauos,gallinas de las Indias,y otras aues.

TOmese el pauo que estè algo manido y pelese enxuto , cortensele los alones y el cuello con la pluma,saquensele las entrañas,y limpiese con vn paño sin lauarse , ypor dentro poluorizese con pimienta,clauos,canela, nuez moscada,y sal,y para conseruarlo xugoso pongasele dentro vn poco de papada de puerco salada,ò lardo,y algunas ramillas de flor del hinojo dulce seco , encogiendole las piernas , y perdiguese sobre las brasas , dexese enfriar,y cortensele los pies, pongasele algunos clauos enteros por el pecho,y por las piernas y tengase aparejado el suelo del pastel hecho de harinagorda,y pongasele en el hondon vnas tajadas de tozino gordo , sobre las quales assiente el pecho del pauo , y despues poluorizese por todas partes el pauo con las especias arriba dichas,y pongase otro tanto tozino por encima,cubrase el pastel de manera que la cabeça quede fuera derecha y embuelta en vn papel de estraça,cuezase en el horno a poco fuego,y estando cozido se podra conseruar en el inuierno diez dias,y en el verano quatro. De la propia manera se puede acomodar el gallo de Indias jouen,auiendole primero cortado la punta del pecho,porque de otra manera no se podria acomodar en el pastel. Estas dos aues se pueden rellenar con alguno de los rellenos propios de aues,de los quales ya hemos tratado. Desta propia manera se pueden acomodar los faysanes grueffos de monte, que son negros,y tienen los ojos roxos,y las Ocas saluajes.

Para hazer pasteles de la polla de Indias.

TOmese la polla jouen muerta de vn dia en el verano,y de tres en el inuierno,porque

esta aue se haze manida presto, y tiene la carne mas blanca que el pauon, peleſe enxuto, y deſtripeſe, corteſele el cuello, y hinchaſe de relleno amarillo con turmas de tierra, ò tronchos de alcachofas cozidos y cortados, y hinojo dulce verde, ò seco desgranado, tapeſe la abertura, y deſele vn heruor, ò perdigueſe ſobre las braſas, y cortenſele los alones, y los piez, y pógaſe en el paſtel cõ tajadas de tozino gordo abaxo y encima, poluorizadas con las miſmas eſpecias q̃ ſe le ponen al pauon, cubraſe el paſtel, y pongaſe en el horno, y eſtando caſi cozido pongaſele dentro vn caldillo hecho de vinagre, açucar, vino blanco, canela, y clauos.

Pasteles de toda suerte de fayſanes, perdigones, y perdizes, capones, y anades.

TOdas eſtas aues quieren ſer manidas, y eſtando deſplumadas y limpias dentro, ſe pueden rellenar de alguna compoſicion, ponéſe en el paſtel, y deſpues al tiempo del ſeruirlas ſe les pueden poner vna ſalſa real.

Para hazer pasteles de tordos, codornizes y otros paxaros.

To-

TOdas las ſobredichas aues quieren ſer rezien muertas, y pelarſe enxutas, y auiendoles puitado los cuellos, y eſtando limpias de ſus interiores poluorizenſe con ſal, pimienta, gengibre, canela, nuez moſcada, y clauos, y pongaſe en el paſtel cõ tajadas de tozino gordo, y carne de ternera, ò de puerco picada debaxo, y agraz encima, cubraſe el paſtel, cuezaſe en el horno, y antes que ſe acabe de cozer pongaſele dentro çumo de naranja.

Pasteles de leche.

HAgaſe la caxa del paſtel de harina biẽ cernida, y hueuos, y ſal, y agua, y dexeſe enxugar, tengaſe a punto diez yemas de hueuos batidas con dos copas de leche de cabras, o de vacas freſca, ſeys onças de açucar, dos onças de agua roſada, media onça de canela molida mezclado todo juntamente con ſu ſal, y pongaſe la caxa del paſtel vazia en el horno, y luego ſe ponga en ella ranta de la dicha compoſicion, que cubra vn dedo el ſuelo, y en auiendoſe quajado, ſe le añada mas con vna poca de manteca derretida, y aſsi ſe yra poniẽdo muchas vezes haſta que la compoſicion ſuba vn dedo mas alta que la caxa, y entonces eſtara ya cozida, ſaqueſe y deſele el color al paſtel, y ſiruaſe caliente con açucar, y agua roſada por encima.

Paſ-

Pasteles de crema.

LA crema es vocablo Frances, y se haze de flor de harina, leche, y huevos. Tomese media açumbre de leche de cabras, ò de vacas fresca, y mezclese todo junto con quatro onças de açucar, ò quatro onças de manteca de vacas fresca, y vn poco de agua rosada, y sal, y ponga se en vna caçuela al fuego, y en començando a heruir tengase otra media açumbre de leche con quatro onças de la flor de la harina, y seys huevos batidos, y mezclese todo con la dicha harina, y pongase en la caçuela meneandolo siempre hasta que tome cuerpo, saquese despues, y pongase en vn cedaço claro, y dexese colar, y pongase en vn vaso de tierra, ò de cobre estañado con vn poco de mas açucar, y de agua rosada, y si quisieres yemas crudas de huevos. Tengase aparejado el suelo del pastel, y hinchase de la dicha composicion, cuezase en el horno, y sirvase caliente.

Pastel de leche de vacas, y de vbre de vaca

CVezase la vbre con agua que no esté muy salada cortese a tajadas, como dados, tengase leche de cabras, y por cada media açumbre diez yemas de huevos frescas batidas, y media onça de canela molida, y media libra de açucar,

açucar, y vn poco de gengibre picado, y la caxa del pastel esté hecha de pasta dura, y en estándo enxuta pongase en el horno con vn poco de la dicha cõposicion dentro, y mezclese la vbre cortada de la propria manera con las sobredichas cosas, añadiendole piñones remojados, y vayase hinchendo la caxa poco a poco de la dicha composicion, y despues de cozido sirvase caliente con açucar fino, y agua rosada por encima. De la propia manera se podra hazer pastel de requesones, mezcládolos con açucar, yemas de huevos, agua rosada, canela, piñones mondados, y remojados, y el tal pastel en todo tiempo se ha de seruir caliente.

Pasteles llamados flaones.

HAgase cozer el trigo con caldo gordo de carne, tomese queso Parmesano, ò de Trõchon, y queso fresco tanto de vno como de otro, es asaber, a vna libra de trigo cozido, libra y media de queso, açafran lo que bastare, vnonça de canela, media onça de pimienta, tres onças de piñones remojados, y quando el trigo estara enfriado se mezcle todo junto. Tengase despues, y hagase vna torta como de oxaldre de pasta hecha de la flor de la harina, yemas de huevos, agua rosada, sal, y agua tibia amassada de modo que esté tiessa, y para cada libra de massa tomense ocho onças de manteca

de

de vacas, y poco a poco metase en la massa, mezclandola, ò sobandola de contino, hasta tã to que sa acabe la manteca, y entonces se estẽ dera como vn oxaldre, dexandola de grueſſo del lomo de vn cuchillo, y en medio pongase la sobredicha composicion, y cierrese haziendo quatro cantones, y desele el color por enci ma y al rededor con hueuos batidos, y açafrã, y pongase en el horno que estè algo caliente por la parte de arriba y cuezase, y sino quisieres que tome demasido color ponle vn papel de estraça por encima, y siruase caliente. Si estu uiere frio se puede recalentrar en el horno, ò so bre las parrillas. Y queriendo hazer el flaon en dia que no se come carne hagase cozer el trigo con leche de vacas, o cabras, con manteca.

De la propria manera se puede hazer con se mada preparada y mondada de su corteza, con arroz y farro, y tambien de mijo, y panizo ma chacado, y se puede hazer con solo queso Parmesano, ò de Tronchon, ò de Pinto, açucar y especias.

DE DIVERSAS MANERAS DE tortas, ò torradas q̃ llaman en Italia Costratas, y en Napoles copos.

Tortada de la vbre de la vaca.

Despues de bien cozida la vbre de la vaca, dexe-

dexese enfriar y cortese a tajadas delgãdas, y con ella ottras tantas del pernil de tozino cozi do y dessalado, y tajadas de queso fresco, y ten gase vna caçuela vntada con manteca de puer co, ò de vacas con vn ojaldre de pasta gorda hecha de la flor de la harina, y agua rosada, ye mas de hueuos, manteca de vacas, y sal, y sobre el dicho oxaldre otros dos mas delgados vn tados con manteca de puerco, ò de vacas, y poluorizense con açucar, y hagase la torta, ò tortillon que assi lo llamaremos en toda esta materia, y no muy gorda, y sobre el vltimo o xaldre pongase vn suelo del queso fresco pol norizado con açucar, y canela, y yeruabuena y mayorana picadas, y sobre esse suelo pongase bocadillos de manteca de vacas, y vna parte de las tajadas de la vbre, y del pernil, y desta manera se yran haziendo tres suelos, cubrien dola con otro oxaldre mas delgado, y so bre el algunas listas del mesmo oxaldre cor tando con la punta del cuchillo caliente la tor ra al rededor, y con destreza con la mano vn tada se acomodara el oxaldre, y se yrá repul gando, y pongase en el horno, teniendo aduer tencia de yr vntando el oxaldre con manteca de puerco, ò de vacas derretida, siruase caliente, y si la quisieres hazer mas gustosa antes de ponerla en el horno le añadiras vna copa de çumo de agraz templapo con açucar.

Tortas, o costratas de la assadura de la ternera.

TOmese la parte mejor de la assadura, y hagase cozer con otra tanta papada de puerco salada, y la vna y la otra se corte a tajadillas, tengase aparejada la caçuela tortera con los tres oxaldres de massa hechos, como está dicho en el capitulo passado, vntados con manteca derretida, y poluorizados con açucar, y canela, y sobre ellos tajadillas de caña de vaca, y sobre ellas las tajadas de la papada, y de la assadura, yeruabuena, y mayorana picadas, y çumo de agraz, y de naranja, poluorizese con pimienta, clauos canela, nuez moscada, y açucar, y cubrase con otros tres oxaldres sutiles vntados entre el vno y el otro cõ manteca de puerco, ò de vacas, ò alomenos vno que sea mas gordo, y por encima algunas listas de massa oxaldrada, cortese la torta con la punta del cuchillo caliente, y vntese juntamente con las listas con manteca, cuezase y siruase caliente.

Torta, o costrata del riñon, y lomillo de la ternera.

TOmese el lomillo de la ternera, desele vn hervor en el agua y atrauiesese con muchas de tozino entreuerado, que no esté rancio,

rio, y pongase en el assador, y a poco mas de medio assar saquese el lomillo de las costillas de modo que ni quede el pellejo, ni neruios, y piquese menudo sobre vna mesa con el cuchillo, mezclesele yeruabuena, mayorana, pempinela, pimienta, canela, clauos, nuez moscada, y açucar, y piñones que ayan estado a remojo, y turmas de tierra cozidas primero y cortadas menudas, tengase despues aparejada la caçuela de las tortas con sus oxaldres, y torta, y pongase dentro la composicion, la qual aya sido roziada con çumo de agraz, y de naranja. Y si quisieres hazerla doble, pongase en medio de la composicion vn oxaldre algo gordillo frito en manteca, de manera que aya tanto de la cõposicion arriba como abaxo, y acabese de hazer como las demas.

Torta, o costrata de lengua de ternera.

HAgase bien cozer la lengua de la ternera fresca, y cozida que sera se le quite el pellejo que tiene encima, y cortese de traues a tajadillas delgadas, y tengase aparejada la caçuela tortera vntada con manteca, con tres oxaldres de pasta delgados vntados entre el vno y el otro con manteca, poluorizados con açucar y canela con su cerco, o tortillon oxaldrado, pongase tajadillas de queso fresco, no salado, yeruabuena, y mayorana picadas, y salchichon

que no sea rancio rallado, y sobre todas las dichas materias póganse las tajadas de la lengua poluorizadas con pimiéta, canela, clauos, nuez moscada, y açucar, y rocienſe con agraz, y çumo de naranja, cubraſe con vn oxaldre de pasta algo gordillo, y sus listas por encima, y vntese, y repulgueſe el tortillon, y cuezaſe en el horno, y siruase caliente. De la dicha composicion se pueden henchir flaonzillos hechos de pasta real, y cozer los en el horno.

Torta de las piernas y pechos de pichones, pollos, tortolas, codornizes, y otras aues.

TOmaran seys pichones tiernos, y medio asſenſe en el assador, saquéſe y dexenſe enfriar, y tomenſe las pulpas de los pechos, piernas, y caderas, y tengaſe vna caçuela tortera cõ los oxaldres, y cerco, ò tortillon al rededor vntado todo y poluorizado como hemos dicho, y hagaſe vn suelo de rellenos, ò salchichones, y no auiẽdo ni vno ni otro, cõ caña de vaca cortada menuda cõ papada de puerco salada, y pũgãſe encima las pulpas dichas poluorizadas cõ açucar, y especias, como hemos dicho, añadiẽdo granos enteros de agraz sin sus granillos, y cuezaſe al horno, y siruase caliẽte cõ açucar por encima. Dela propia manera se puede hazer de tortolas, pollos, anades, y otras aues semejãtes.

Tortas de todas suertes de paxaros pequeños.

PElenſe los paxaros y saquenſeles las tripas con vn cuchillo, y tomeſe vn riñon de ternera assada en el assador, y picado con el cuchillo, juntamente con tozino magro cortado menudo con yeruabuena, mayorana, y tengaſe aparejada la caçuela tortera vntada con manteca con los tres oxaldres y su tortillon al rededor, y pongaſe encima la dicha composicion, y con turmas de tierra mondadas cortadas menudas, los paxaros cortados, y poluorizados con pimienta, clauos, canela, nuez moscada, y açucar, añadiendo agraz entero sin los granillos de dentro, y encima de los paxaros pongaſe otra tanta dela composicion como debaxo, y rocieſe con çumo de naranja, y de agraz, cubraſe con tres oxaldres y con la punta de vn cuchillo caliente, corteſe el tortillon, y vnteſe con manteca para que ſe deshoje mejor, cuezaſe en el horno y siruaſe caliente con açucar, y agua rosada por encima. Puedeſe hazer tambien con los paxaros enteros, y no auiendo riñon ni tozino, hagaſe con rellenos amarillos, ó con salchichas finas. De la miſma manera ſe puede hazer de ouera de la gallina, y de los higadillos de los pollos.

De tortas.

Torta de pernil de tozino.

TOmese el pernil de tozino de puerco joven, y si fuere de montaña, y bellota sera mejor, pôgase a remojo en agua tibia, y hagase cozer en agua, dexese enfriar y cortese despues a tajadas muy delgadas y pongase a remojo en vino blanco, y açucar por quatro horas. Tégase a punto la caçuela tortera con sus tres oxaldres, y el tortillon al rededor, y sobre ellos pôganse tajadillas de queso fresco, no salado, poluorizadas con pimienta, açucar, nuez moscada, clauos, y canela, añadiendo yeruabuena, mayorana picadas, y sobre esto pongase las tajadas del tozino, y poluorizense tambien con las mismas especias, y açucar, y poniendo otros tâtos de los materiales dichos encima como abaxo, y roziense con vn poco de agraz, y çumo de naranja, cubrase con vn oxaldre algun tanto gordo, y algunas listas de la propria pasta por encima, vntese con manteca derretida, cuezase en el horno, y siruase caliente con açucar, y agua rosada por encima. De la propria manera se puede hazer torta de la pajada de puerco, y del lomillo, y de los salchichones, y sobrasadas bien cozidas.

Torta real de pulpas de foysanes y perdi-

Tomense

TOmense las pulpas de los pechos de las dichas aues medio assadas en el assador limpias de los pellegillos, y neruios, y majense en el mortero, y cada libra se le añadã seys onças de mançapan, ò fino tres onças de almẽdras dulces mondadas, y vna libra de açucar fino, y media onça de alcorça, y seys yemas de hueuos frescos crudas, y majado que sera todo bien, añadasele media onça de canela, y entre clauos y nuez moscada media onça, y vn quarto de gengibre, quatro onças de agua rosada, quatro onças de mãteca de vacas, ò caña de vaca majada en el mortero para conseruarla xugosa, y de la dicha composicion hágase torta con su oxaldre, y por la parte de arriba hagase a modo de celosia, y cuezase en el horno a poco fuego, siruase caliente con açucar, y agua rosada por encima. De la propria manera se puede hazer de los pechos del capon.

Para hazer torta real de las sobredichas aues de otra manera.

EN estando majadas las pulpas de dos faysanes medio assados en el assador, ò de quatro perdizes, con vna libra de almendras dulces, seys onças de sain de puerco fresco, ò de cañas de vaca, ò sino de la gordura de capon fresca, seys onças de piñones remojados

tres onças de datiles tiernos y frescos sin huessos, y majado que será todo muy bien y passado por el colador se le añadiran seys yemas de huevos crudos, y vna libra de queso de ouejas, ò cabras majado, y vna libra y media de açucar, tres onças de çumo de mançanas agridulces, y vna onça de canela molida, y vna onça entre clauos, gégibre, y nuez moscada, y desta cópoſició se haga la torta con el tortillo oxaldrado, hecho a manera de celosia, ò de otra manera, y hagase cozer en el horno, y sirvase caliéte, ò fria si quisieres, cõ açucar y canela por encima

Torta de pecho de capon.

TOmẽse dos capones gordos llenos de carne que esten algo manidos, y cuezanse con agua y sal, tomense las pulpas del pecho limpias del pellejo, y neruios, y majadas en el mortero con seys onças de piñones remojados, y vna libra de requeson de ouejas, ò cabras fresco, y quatro onças de queso, y seys huevos frescos, y quatro onças de manteca de vacas, y majado que estuuiere todo, añadasele vna libra de açucar fino, tres onças de agua rosada y vna onça de canela. Mas queriendo que quede blanca en lugar de la canela pongase gengibre, y de la dicha composicion hagase la torta con su tortillon al rededor, cubierta con otro oxaldre a manera de celosia, cuezase en el horno,

no, y sirvase caliente con açucar, y agua rosada por encima.

Torta real de pulpas de pichones llamada de los Napolitanos, oxaldre de boca de dama.

TOmense las pulpas de tres pichones medio assados en el assador, limpias del pellejo, huessos, y neruios, y las pulpas de otros tres pichones cozidos, y majese todo enel mortero con quatro onças de datiles mondados, y ocho onças de pasta de maçapan, y quatro onças de caña de vaca majado de modo que pueda passar por el colador, y no auiendo pasta de maçapan, seys onças de almendras cõ agua fria peladas, y quatro onças de açucar fino, y vna libra de naras de leche de ouejas, ò cabras, y en auiendolo passado todo por el colador, pongãsele dẽtro diez yemas de huevos frescas crudas y otras quatro onças de açucar fino, y vna onça de canela, y media onça de clauos y nuez moscada: tengase aparejada la caçuela tortera cõ vn oxaldre de massa algo gordillo hecho de la flor de la harina, y yemas de huevos, açucar, manteca de vacas, y sal, y põgase en la dicha caçuela la composicio de modo q̃ no quede muy alta. Queriendose cozer con otro oxaldre hecho a manera de celosia, bié se puede hazer: pero mejor parecera sin cubierta, haziendole que

quede la corteza hecha encima de açucar derretido, y agua rosada. Y cuezase en el horno de la suerte que se cueze el mazapan, y sirvase caliente, o fria a beneplacito.

Torta de requesones cozida con caldo de carne.

CVezase vna libra de arroz bien limpio cõ caldo gordo de carne, y en estando cozido de manera que esté bien espesso saquese del fuego, y dexese escurrir, y majese en el mortero con vna libra y media de quesо fresco, y vna libra y media de Parmesano, o de Tronchõ, y media libra de queso mantecoso de Pinto, tres quartos de pimienta, vna onça de canela, vna libra y media de açucar, quatro onças de de manteca de vacas, por conseruarla xugosa, seys huevos frescos, y desta composicion haga se torta con vn oxaldre por arriba y por abaxo, y su tortillon a la redonda, hagase cozer en el horno con su corteza por encima. De la propria manera se puede hazer del farro, y querié do que salga blãca, hagase cozer el arroz en la leche de cabras, y podras si quisieres passarlo por la estameña, y en lugar del queso fresco põgase requesõ, y en lugar de las especias, gẽgibre molido, y claras de huevos sin las yemas con mas açucar, y vn poco de q̃so bueno rallado.

Torta de pesoles, o bisaltos, hauas, y frisoles frescos.

TOmense quatro libras de pesoles con la corteza, ò baynilla tiernos. y medio cuezanse con caldo de carne sin desgranarse, saquense y majense en el mortero, y passense por el colador (que assi quedara la torta mas verde, y mas sabrosa) mezclense los cozidos con los verdes juntamente con vna libra de requeson, ò de queso fresco majado en el mortero, y quatro onças de queso de Parma, ò de Pinto mãtecoso, tres quartos de canela, y seys onças de manteca de vacas fresca, y media onça de pimienta, tres natas de leche, seys yemas de huevos batidas, hagase desta composicion torta con vn oxaldre de pasta real algo gorda en el hondo de la caçuela tortera, porque à vezes la tal torta por el mucho xugo penetra la massa, y hagase cozer en el horno sin oxaldre por encima, y hagase la composicion algo mas espessa, añadiendole mas queso añexo, y duro.

De la propria manera se puede hazer de las hauas frescas desgranadas, y de los frisoles frescos, y en caso que no los huuiere frescos cuezãselos secos de la manera sobredicha.

Torta de tronchos de cardos, y alcachofas de muchas maneras.

HAganse cozer los trõchos en caldo de carne, ò en agua y sal. Tengase a punto la caçuela tortera, y con tres oxaldres, y el tortillon al rededor, y sobre el vltimo pongase vn poco de queso fresco, y queso rallado, yeruabuena, mayorana picadas, y bocadillos de cañas de vaca todo muy bien poluoriza lo cõ açucar, pimienta, clauos, y canela, y nuez moscada, y sobre esta composicion se podran los tronchos con otra tanta composicion, y especias por encima, y rozianse muy bien con çumo de agraz, de naranja, y cubrase con otros tres oxaldres delgados, que entre el vno y el otro aya vnto de manteca de puerco, de vacas, y cuezase en el horno, y siruase caliente con açucar por encima. Desta manera se hazen las tortas de hongos, bien limpios de la tierra, y del peçon, y de vn pellegito q̃ tienen.

Tambiẽ se suele hazer de otra manera, cuezanse los tronchos de las alcachofas, ò cardos, como dicho es, en caldo, ò en agua y sal, piquense menudos con el cuchillo, y frianse con mãteca, y añadasele queso grasso, y añexo, pimiẽta, canela, açucar, yeruabuena, y mayorana picada, y desta composicion hagase torta.

Lo

Lo proprio se puede hazer de las pencas mejores del cardo, auiendolas primero cozido en buen caldo gordo.

Torta de frisoles, y otros legumbres secos.

EN estãdo cozidos los frisoles cõ buen caldo gordo de carne, majẽse en el mortero, y passense por el cedaço, y a cada libra de la dicha pasta, añadansele seys onças de queso de Pinto rallado, y seys onças de requeson fresco majado en el mortero, y seys anças de leche de cabras, ò de vacas, y no auiendo leche tomese caldo gordo frio, y vna libra de açucar, y seys yemas de hueuos batidos, ò tres hueuos con las claras, media onça de canela, y otra media de pimienta, tres onças de manteca de vacas fresca, y desta composicion hagase torta con el oxaldre arriba y abaxo, cuezase en el horno, y siruase caliente con açucar, y canela por encima, assi se puede hazer tãbien de los garuanços machados, y de las lentejas, y de las hauas. Puedese poner cebollas fritas cõ las hauas, y hã de lleuar menos hueuos q̃ los otrs legumbres.

Torta de nuezes.

TOmese vn ciento de nuezes y limpiense, y majense en el mortero con seys onças de de migajõ de pan remojado en el caldo gordo de car-

de carne, añadansele vna libra de queso mantecoso, y media libra de queso Parmesano, quatro onças de queso fresco, y vn manogito de yeruabuena, y mayorana con vnas pocas acelgas cortadas menudas, pongasele media onça de pimienta, tres quartos de canela, media onça entre clauos, y nuez moscada, ocho onças de passas bien limpias, ocho yemas de hueuos, ò quatro con sus claras, y en auiendo hecho la dicha composicion, tengase aparejada la caçuela tortera con vn oxaldre de massa algun tanto gordo, y su tortillon a la redonda, y pongase dentro la composicion, y con otro oxaldre de massa liso, ò hecho a manera de celosia, cubrase, y hagase cozer en el horno, y siruase caliente, puedesele poner açucar en la dicha composicion si quisieres.

Torta de repollo.

TOmese la parte mas blanca, y hagase cozer en el caldo gordo de carne, y piquese vn poco con el cuchillo, y tambien vna poca de yeruabuena, mayorana, y queso añexo rallado, y probatura, ò queso fresco del dia majado, y pimienta, y canela, clauos, y açucar (y si se les añadiesse vna poca de composicion de rellenos no seria malo) añadiendo hueuos, y desta composicion hagase tortada con dos oxaldres, y el de arriba sea hecho a modo de celosia,

sia hagase cozer en el horno. Desta manera se pueden hazer toda manera de verças, poniendoles de la dicha composicion de rellenos, y mas especias, y menos açucar.

Otra manera de tortas de verças repolladas.

TOmese el troncho de las verças que hazé las hojas trepadas, y repolladas, bien limpia y cortada a tajadas y cuezase cõ caldo gordo de carne, y en estando cozida saquese del caldo, y dexese escurrir, y piquese con el cuchillo, y por cada libra de tronchos picados tomese media libra de queso de Parma, ò de Tronchon rallado, tres onças de queso de Pinto mãtecoso, y tres onças de probatura, ò queso fresco del dia rallado, media onça de pimienta, y media onça de canela, y vn quarto entre clauos y nuez moscada, seys hueuos, tres onças de manteca de vacas, y de todo hagase vna cõposicion, y della hagase torta con vn oxaldre de massa debaxo, y con otro arriba abierto, y hagase cozer en el horno, y siruase caliente. Tégase aduertencia que todas las tortas hechas de coles y verças por causa dal mal olor que de si echan, se ha de hazer abierta por la parte de arriba, y quieren muchas especias, y menos açucar.

Para

Para hazer torta de calabaças.

RAlleſe la calabaça que ſea tierna y ſi fuere gorda ſaquenſele las pepitas, hagaſe cozer en buen caldo gordo de carne, en eſtando cozida ſaqueſe y exprimaſe el caldo, deſpues piqueſe con el cuchillo encima de la meſa, y pongaſe ſeys onçes de queſo mantecoſo rallado, quatro onças de requeſon, tres onças de queſo freſco, ocho huguos, ſeys onças de açucar, vna onça entre pimienta, y canela, y mezcleſe todo juntamente, y deſta compoſicion hagaſe torta con vn oxaldre de paſta algo gordo arriba, y abaxo, otro oxaldre hecho a manera de celoſia, cuezaſe en el horno, y eſtando caſi cozida hagaſe la corteza de açucar, y agua roſada, y en eſtando cozida, ſiruaſe caliente. Deſta manera ſe pueden hazer todas las ſuertes de calabaças, y ſe puede poner en la compoſicion vna poca de leche.

Torta de calabaças ſin maſſa.

HAganſe cozer en buen caldo gordo de carne deſpues pongaſe en vna eſtameña, y eſprimanſe, y majenſe en el mortero, y por cada dos libras vna libra de requeſon freſco, y vna libra de queſo de Pinto, que no eſtè muy ſalado, y en eſtando majado todo paſſeſe por el colador,

lador, añadiendole diez huevos biẽ batidos, y vna libra de açucar molido, vna onça de canela molida, vna libra de leche, quatro onças de mãteca de vacas freſca, media onça de gengibre, y tengaſe aparejada la tortera con ſeys onças de manteca de vacas que eſtè bien caliente, y hagaſe cozer al horno haziendole la corteza de açucar, y ſiruaſe caliente.

Tortada de nabos.

HAganſe bien cozer los nabos en el reſcoldo de las braſas, y limpienſe, y tomeſe la parte mejor, y piquenſe menudos con el cuchillo, frianſe con manteca de puerco, y dexenſe enfriar, y añadaſele vna libra de queſo Parmeſano, ò de Trõchon rallado, y vna libra de queſo de Pinto mãtecoſo, ſeys onças de probatura, ò requeſon freſco muy bien majado, vna libra de açucar, tres quartos de pimienta, vna onça de canela molida, ocho huevos, y deſta cõpoſicion hagaſe tortada con vn oxaldre arriba y otro abaxo, cozicndola en el horno, y quando eſtuuiere caſi cozida hagaſe la corteza, y ſiruaſe caliente.

Y no teniendo tiempo de cozer los nabos en el reſcoldo ſe pueden cozer con buen caldo de carne, como eſtá dicho.

Torta de çanahorias.

Lauen-

Lauense y raspense las çanahorias, y saquen se del agua, y cuezanse en buen caldo de carne, y en estando cozidas saquense, y piquen se menudas con el cuchillo, añadiendoles yerua buena, mayorana, y por cada dos libras de çanahorias picadas vna libra de queso de Trochon, y vna libra y media de queso de Pinto mantecoso, y seys onças de queso fresco, y vna onça de pimienta molida, vna onça de canela, dos onças de cortezas de naranjas confitadas cortadas menudas, vna libra de açucar, ocho huevos, tres onças de manteca de vacas, y desta composicion hagase torta con oxaldre arriba, y abaxo, y el tortillon oxaldrado al rededor y hagase cozer en el horno, haziendo la corteza de açucar, y canela, y agua rosada. Desta manera se pueden hazer tortas de toda suerte de rayzes, como del peregil, auiendoles sacado el coraçon.

Torta de melones.

Tomese el melon limpio de la corteza y de la semilla, y que no esté muy maduro, y corte se a bocadillos, y haganse freir poco a poco con manteca, mezclandolo con la cuchara de contino, saquese y dexese enfriar, y passese por el colador, y a cada dos libras de melon frito añadanse le seys onças de queso de Tronchó ò Parmesano, y seys onças de requeson, ò queso fresco bien majado, seys onças de queso de Pinto mantecoso, vna onça de canela, media onça de pimienta, seys onças de açucar, diez yemas de huevos frescos, ò alomenos seys con las claras, y tengase la caçuela tortera vntada con manteca, con vn oxaldre de pasta algo gordo, hecho de la flor de la harina, agua rosada, yemas de huevos, manteca de vacas, y sal, y su tortillon oxaldrado al rededor, y pongase dentro la composicion, y con otro oxaldre hecho a manera de celosia, cubrase, hagase cozer en el horno con manteca derretida por encima, y en estando casi cozida, hagase la corteza de açucar, y canela, y en estando cozida, siruase caliente. Desta manera se puede hazer de los duraznos, y aluariquoques, y ciruelas mal maduras.

Torta de melocotones.

Hagansse cozer los melocotones en las brasas, ò en el assador, ò en muy buen caldo de carne, despues tomese la parte mejor, y majese en el morteto, y en estando majados, hagase freyr en manteca de vacas de la manera que los melones, como esta dicho, y hagase torta con el mismo orden y con las mismas materias que la torta del melon sobredicha: pero con menos huevos.

Para hazer tortas de diuersas peras gordas.

LImpiense las peras bergamotas, ò verdeñales, ò qualesquiera otras gordas, y cortense a bocadillos, y haganse cozer en manteca de vacas, ò con vino y açucar, y en estando cozidas, majense enel mortero, y póganse con ellas de todas las composiciones que se ponen en el melon, verdad es que requieren menos huevos, y en lugar del vino se puede cozer en caldo gordo de carne.

Tarta de peras, cermeñas, almizcleñas.

TOmense las peras, cermeñas almizcleñas limpias de la flor, y del peçon, aunque de la corteza no ay paraque, porque está en ella su bondad, y ponganse a estouar, ò sudar con vino, açucar, y manteca de vacas, y despues majense en el mortero, y hagase torta con las mismas materias, y orden del capitulo passado.

Torta de mançanas.

TOmense las mançanas, y ponganse a assar en el rescoldo de las brasas, y despues quiteles la corteza, y corteseles la parte mejor a tajadillas majandolas en el mortero, y a cada dos libras de tajadas añadanseles quatro onças de queso rallado, y seys de prouatura, ò queso fresco, y en estando todo majado, añadansele seys yemas de huevos crudos, y dos con las claras, media onça de canela molida, y media onça entre pimienta, clauos, y nuez moscada, y ocho onças de açucar, y desta composicion se haga torta en la çaçuela tortera, poniendole vn oxaldre de massa algo gordilla, y su tortillon al rededor, y no queriendolas assar, se corten a tajadas, y haganse freyr en la manteca, y pongansé à sudar con açucar, y vino y agua rosada, guardando el orden de hazerla cozer en el horno, como las demas, y la tal tortada se puede seruir caliente, ò fria, a beneplacito.

Torta de Nisperos.

TOmense los nisperos maduros, y limpiense del peçon, y cabeça, y ponganse a sudar con vino, açucar, y manteca de vacas, y passense por el cedaço, ò por el colador por causa de los huessos, y despues hagase la torta con el mismo orden que la del melon, siruase caliente, ò fria, como quisieres; pero con menos huevos.

Tortada de cerezas, y guindas frescas.

LAs cerezas, y guindas no han de ser del todo maduras. Ponganse a sudar cõ manteca fresca de vacas, y despues passense por el cedaço, añadiendoles requeson fresco, y queso mãtecoso, y vn poco de queso anexo, canela, y huevos batidos en la cãtidad que te pareciere, y desta composicion hagase la tortada con el oxaldre arriba y a bayaxo, cuezase en el horno haziendole su corteza con açucar, y agua rosada, sirvase caliente.

Torta de castañas frescas, y secas.

LImpiense las castañas, cuezanse en el caldo gordo de carne, y majése en el mortero, y passense por el cedaço, ò por el colador, y por cada dos libras de castañas añadasele vna libra de mãteca de vacas fresca, y media libra de leche, vna libra de queso de Pinto mantecoso, media libra de queso anexo rallado, vna libra de açucar, y media de requeson, ò queso fresco del dia bien majado, vna onça de canela, media onça de pimienta, seys yemas de huevos crudos y en estãdo junto, hagase torta cõ oxaldre arriba y abaxo, y su tortillo al rededor, y cuezase en el horno, y en estando casi cozida hagasele la corteza con açucar, y canela, y agua rosada, y en estando cozida, sirvanse caliente.

De la propria manera se puede hazer de las castañas secas poniendo mas leche y menos huevos.

huevos.

Y quisieres hazer tortada de bellotas, las limpiaras bien, y pondraslas a remojo, despues cuezelas con buen caldo de carne.

Torta de diversas materias a la Napolitana.

TEngase seys onças de almendras dulces, y quatro onças de piñones remojados limpios, tres onças de datils frescos sin huesos, y tres onças de higos secos, y majese todo junto en el mortero roziandolo de quãdo en quãdo cõ agua rosada demodo que se haga como vna massa, añadãsele a las dichas cosas ocho yemas de huevos frescos crudas, seys onças de açucar vna onça de canela molida, quatro onças de agua rosada, y hagase de todo vna cõposicion, y en estãdo hecha la cõposicion tẽgase la caçuela tortera vntada con vn oxaldre de pasta real, y su tortillon oxaldrado al rededor no muy grueso, y pógase la cõposició en la tortera mezclada cõ quatro onças de mãteca de vacas fresca, haziendo que no se alce mas de vn dedo, y sin cubrirse hagase cozer en el horno, y sirvase caliente, ò fria como quisieres. Puedese poner en esta caçuela toda suerte de frutas con sirvadas.

LAS MANERAS DE HAZER diuersos tortillones oxaldrados, y por oxaldrar, rellenos, y vazios.

Para hazer tortillon relleno.

AMassense dos libras de la flor de la harina con seys yemas de huevos frescos, y dos onças de agua rosada, y vna onça de lexadura destemplada con agua tibia, y quatro onças de manteca de vacas fresca, ò manteca de puerco que no tenga mal olor, y sal, y vayase meneando por espacio de media hora la dicha massa, y hagase ojuela, ò oxaldre sutil, y vntese con manteca derretida que nò esté muy caliente, y cortenle las orillas al rededor, poluorizese el oxaldre con quatro onças de açucar, y vna onça de canela, y tengase despues vna libra de passas de Corinto menudas, que ayan dado vn heruor en vino, y vna libra de datiles cozidos en el mesmo vino, y cortados menudos, y todas las dichas cosas se mezclen juntamẽte con açucar, canela, y clauos, y nuez moscada, y pongase la dicha composicion estendida sobre el oxaldre con algunos bocadillas de manteca de vacas, y comiencese por lo largo del oxaldre a rollar hazia arriba, aduirtiendo de no romper la massa, y el tal tortillon, ò rollo, no se

le han de dar mas de tres bueltas rollandolo, para que se cueza mejor, y no ha de yr muy apretado, vntese por encima con manteca no muy caliente, comiencese a enrosçar por el vn cabo no muy cerrado, de manera que venga à hazer como vn caracol, tengase aparejada la cuela tortera con vn oxaldre de la misma massa algo gordo, vntado con manteca derretida, y sobre el pongase el tortillon ligeramente sin apretarlo, y hagase cozer en el horno, ò debaxo del tiesto a fuego templado, acudiendo de quando enquando a vntarlo con manteca de vacas derretida, y estando casi cozido pongase le açucar por encima, y agua rosada, y siruase caliente.

La tortera en que se cuezen los tortillones ha de ser ancha, y ha de tener las orillas muy baxas.

Tortillon relleno de otra manera.

TIrese vna hoja, ò oxaldre hecha de pasta en el modo sobredicho, y vntese con manteca derretida, no muy caliente, y poluorizese con açucar, y canela, y sobre el oxaldre pongase caña de vaca cortada menuda, y otra tanta composicion de algun relleno estendida menudamente, rollese házia arriba, y hagase tortillo y cuezase, como esta dicho, y siruase caliente. Puedese en lugar de la composicion de los rellenos poner salchichon crudo rallado.

Tortillon relleno de otra manera.

Viendo hecho el oxaldre de la manera q está dicho de los demas, vntese con manteca de vacas derretida, y poluorizese con açucar, y canela, y despues tenganse yemas de huevos duras picadas menudas mezcladas con piñones, almendras, y passas, estiendase encimacó algunos bocadillos de manteca de vacas fresca, y hagase el tortillon y cuezase en el horno como los demas.

Tortillon de oxaldre abierto.

Tirese vn oxaldre algo mas largo que el primero, y vntese con manteca de puerco, ó de vacas limpia y derretida, y hagase vn rollo del grueſſo de vn baſton, y dexese enfriar, tengase aparejada la caçuela tortera, en la qual esté vn oxaldre de la propria maſſa eſtendido, y con vn cuchillo caliente corteſe el rollo a la larga en dos partes, tomese la vna parte, y vayase acomodando en la tortera las hojas hàzia arriba lleuando la mano vntada con manteca caliente, porque el oxaldrado no se vaya apegando a ella, lo meſmo se hara de la otra parte haſta que la tortera eſtè llena, deſpues echeſe por encima manteca de vacas derretida, no muy caliente, y hagaſe cozer en el horno, o baxo del tieſto

tieſto con mas fuego por arriba que por abaxo, y en eſtando cozido ſiruaſe caliente con açucar fino por encima, y agua roſada.

Tortillon de oxaldre cerrado.

Maſſenſe dos libras de la flor de la harina con ſeys yemas de hueuos, y quatro onças de migajon de pan, que aya eſtado a remojo en leche de cabras, ò en buen caldo gordo, vna onça y media deleuadura deſtemplada con agua roſada, tres onças de açucar fino y ſal, quatro onças de manteca de vacas, y por eſpacio de media hora ſe ha de menear la maſſa. Deſpues hagaſe vn oxaldre muy delgado, y corten ſe las orillas al rededor, y vntese con manteca de vacas derretida, y poluorizeſe con açucar y canela, y hinojo dulce ſeco hecho poluos, con algunos bocadillos de manteca grandezillos, como auellanas por encima, y hagaſe el tortillon de quatro buelras, tengaſe aparejada la caçuela tortera con vn oxaldre vntado con manteca, y con deſtreza, ſe yra acomodando dentro el tortillon haſta tanto que eſtè llena la caçuela, y deſpues con la palma de la mana enxuta ſe vaya allanando, haſta tanto que eſtè llena la caçuela, teniendo cuenta de no romper el oxaldre, porque no hincharia, y pongaſe por encima manteca derretida no muy caliente, y hagaſe cozer en el horno con fuego tẽplado, y

en estando cozido siruase caliente con açucar, y agua rosada por encima. Si quisieres hazer el tortillõ de las dos maneras, es à saber del oxaldre partido, y cerrado en estãdo hecho el rollo de ocho bueltas cortese por medio, como se hizo el abierto y el q̃ quisiere de oxaldrado cerrado, hagase de quatro bueltas, y en medio de la caçuela con el oxaldre por encima, pondrase el abierto a dos bueltas, y el cerrado a otras dos, y assi se vendran a dar muchas bueltas, haziendo que la vltima cerca de las orillas sea deshojado, y el que estara deshojado no se poluorize con açucar, ni canela, porque el açucar, y canela no dexa deshojar.

Para hazer flaonzillos rellenos de muchas cosas.

AMassense dos libras de la flor de la harina, y tres onças de manteca de vacas fresca, quatro onças de agua rosada, y seys yemas de huevos, y leche de cabras, ò de vacas, y sal lo que fuere menester: hagase oxaldre delgado, y tengase vna libra de assadura de ternera cozida, y picada menuda con el cuchillo, mezclada con tres onças de caña de vaca, y tres onças de passas que ayan dado vn hervor en el vino, quatro yemas de huevos duras cortadas a bocadillos, y dos yemas de huevos crudas, quatro onças de açucar, vna onça de canela, dos onças de queso mantecoso rallado, despues cortese el oxaldre en muchas listas, anchas vn geme, y largas palmo y medio, y sobre cada parte pongase la composicion del vn lado, y rollese hazia arriba con tres bueltas, vntando entre las bueltas, despues que estara vntado mojese con claras de huevos batidas, para que se vengã a pegar entre si, y hagase cozer en el horno, de la manera q̃ se cuezen los pasteles oxaldrados, ò frianse en mãteca de puerco, y en estando cozidos, se siruan calientes có açucar por encima, si quisieres hinchir de varias composiciones los flaonzillos, tomese de todas las composiciones de las tortas, y costratas, exceptando las que se hazen de yeruas.

Oxaldre, y tortillon deshojado enxuto.

TOmese vn oxaldre de pasta estirãdo sutilmente, como los passados, y tengase vna tortera vntada con manteca de vacas y dentro della pongase oxaldre algo grueso, y sobre el otros diez delgados, vntados entre el vno y el otro con manteca, y poluorizados con açucar, y flor de taluia seca, ò verde, y cuezase en el horno, y en estando cozido, siruase caliente có açucar, y agua rosada, por encima. Puedese hazer de otra manera. En auiendo estirado el oxaldre, como està dicho, vntese con manteca der-

derretida,ò dexese enfriar algun tanto,y buelualele a poner otra vez manteca,y poluorizese con açucar, y hagase vn tortillon de seys buel-tas,y vntese a la larga,y enrosquese, y pongase en la tortera donde aya otro oxaldre de pasta vntada con manteca de vacas,y vayase allanando con la mano vntada con manteca caliente, porque no se apegue a la mano, y no se ha de alçar mas de vn dedo, y cõ los nudos del puño vayase pisando,de manera que queden las señales,echesele por encima manteca derretida, y cuezase en el horno,a poco fuego,y sirualse caliente con açucar, y agua rosada por encima. Pongase el açucar en la pasta, y por ornato se puede hazer este oxaldre con el tortillon deshojado al rededor.

Oxaldre deshojado descubierto.

EN estando tirado el oxaldre de la pasta hecho,como està dicho,sin açucar, hagase vn rollo del grueso de vna mano gruessa de mortero de madera,despues dexese enfriar, y tengase aparejada la tortera con vn oxaldre vntado con manteca de vacas debaxo, y su tortillo deshojado al rededor, partase el rollo en muchas pieças cortado de traues, con el cuchillo caliente, los quales pedaços sean del altura de dos,ò tres dedos, y pongase en la tortera vno de los dichos pedaços, la qual tortera sea proporcio-

porcionada al pedaço de la pasta, es a saber,ni muy grande, ni muy pequeño, y en auiendole puesto en la tortera, pongasele manteca de vacas derretida,no muy caliente, y con la palma de la mano,mojada en manteca caliente,se vaya estendiendo en la tortera el pedaço, de modo que quede alto vn dedo, y hagase cozer en el horno,ò debaxo del cielo con mas fuego arriba que abaxo,y sirualse caliente. Puedese hazer de otra manera cortado que serà el oxaldre estendiendole algun tanto con la mano despues al rededor mojarle de hueuos batidos,para que en el cozer no se apegue, y hagase freyr con manteca de puerco, ò de vacas derretida, no muy caliente, y en estando frito sirualse caliente con açucar fino por encima.

Deste rollo deshojado se pueden hazer diuersas frutas de sarten.

Oxaldre de otra manera.

TOmense dos libras de la flor de la harina, y amassense con seys onças de queso Parmesano, majado en el mortero, destemplado con caldo gordo de carne,y agua rosada,y passallo por el cedaço, y tres onças de açucar, y seys yemas de hueuos,y tres onças de migajon de pan remojado en caldo gordo,media onça de canela,media onça entre clauos,nuezmoscada, y por espacio de vna hora meneese la dicha pas-

ta,

ta, y hagase oxaldre sutil, y vntese con manteca derretida, y hagase tortillon, por lo largo del oxaldre de quatro bueltas, y vntese el tortillon con manteca derretida, no muy caliente, y friase cõ manteca de puerco, ò de vacas, ò hagase en la tortera al horno, como los demas, y sirvase caliente con açucar por encima.

Puedese de otra manera amassar la harina cõ caldo gordissimo, que hierua, añadiendole yemas de huevos batidos, açucar, y agua rosada, y manteca de vacas, y las mismas especias, y assi caliente se mence la pasta, de modo que no se haga muy dura, y cortese a pedazillos de aquatro onças cada vno, y de cada vno hagase tortitas, y hagase cozer en el horno en la tortera con manteca de vacas, y sirvase caliente con açucar por encima. Puedese hazer en lugar de las tortas pequeñas vna grande, y en la dicha pasta, se pueden mezclar piñones mondados, que ayan estado a remojo.

Oxaldre deshojado de otra manera.

AMassense tres libras de la flor de la harina, con dos onças de leuadura, y quatro onças de migajon de pan, que aya estado en remojo en agua tibia, y harta sal, y en estando hecha la massa dexese reposar en lugar caliente, cubierta hasta que esté sazonada la massa, como quando se hazen los panes, despues se mezclarà

rà otra vez, y se souara sobre la misma, por espacio de media hora, poniendole en muchas vezes dos libras de manteca fresca de vacas, y en estando mezclada, y auiendose incorporado la manteca, y estarà ya xugosa, partase la massa en dos, o tres pedaços, y de cada vno dellos hagase el oxaldre de la tortera donde aya manteca fresca, y hagase cozer en el horno cõ manteca derretida por encima, haziendole algunos agujeros con la punta del cuchillo por encima, para que no hinche, y en estando casi cozido, echesele açucar, y agua rosada. Esta pasta se quiere cozer de espacio, y sirvase caliente.

Otras maneras de massas para hazer tortas, tortillas, flaonzillos, rosquillas, y otras frutas de sarten, haharlashas don se tratantos de las tortas para la Quaresma.

DE

DE DIVERSAS VIANDAS, Y guisados de pescados, y escudillas, y potajes de Quaresma.

Para cozer el Sollo, pescado con agua y sal, o con vino, y agua, y sal.

POR Esperiencia se halla que es mejor el Sollo cozido con agua simple, y sal que con vino, porque se ha de tomar cortado a pedaços, que antes esté manido, que muy fresco, y se laue con agua tibia con diligencia, y en estando limpio de su vascosidad, se le quite aquel neruio que tiene en el espinazo, porque aquello al cozer le harja quedar duro, pongase despues a heruir en agua y sal, lo qual se haze para que quando se sirua salga todo lo que es malo: espumase, y dexase heruir poco a poco por espacio de vna hora mas, ò menos, segun fuere grande el pedaço, y se sirua caliente con peregil por encima, y se le pueden poner diuersas salsas a beneplacito. Queriendo cozer con vino, agua y sal, despues que estuuiere bien espumado se le pone pimienta, canela, gengibre, y de las nuezes moscadas, y quando está cozido se puede seruir caliente y frio con mostaça no muy

muy fuerte por encima, ò con otro sabor, a beneplacito, en platos, aduirtiendo, que la parte del ombligo es la mas gruessa y mas sabrosa. Desta misma manera se puede cozer la cabeça entera, ò hecha pedaços.

Para poner a estufar, o sudar a pedaços el Sollo con vino blanco, vinagre, agraz, y agua.

TOmense diez libras de Sollo partido en tres pedaços, y ponganse en vn estufador de cobre, ò de tierra, en el qual aya vn açumbre de vino blanco, y media açumbre de agraz y vn quartillo de vinagre, de modo que esten cubiertos tres dedos encima, ponganse dos libras de açucar molido, vna onça entre canela, y pimienta molida, media onça entre clauos y gengibre, y vn quarto de nuez moscada, y quatro cebollas viejas tajadas a quartos, que enste primero cozidas en agua, estufese todo con la sal que será menester, y con seys onças de passas, y haganse heruir poco a poco, teniendo el vaso cubierto, de modo que no pueda respirar por espacio de vna hora, poco mas, o menos, segun será grueso el pescado: y quando estará cozido, se seruira cõ su caldo, y cõ las cebollas por encima, y siendo en dia de carne se podran poner con el dicho pescado papada de puer-

co,ò rellenos,y en lugar de las cebollas nabos, teniendo en el cozerlo el sobredicho orden.

Para hazer guisados del Sollo de diuersas maneras.

TOmense seys libras de Sollo, lauense con agua tibia,de modo que se le quite aquella vascosidad que tiene encima,laueſe con muchas aguas frias,tengase vna caçuela, en la qual aya vna libra de cebollas picadas fritas, y dos copas de vino blanco,y vna de agraz, y ponga se el Sollo, añadiendole tanta agua que se cubra,y hagase heruir sin espumarlo,y en estando casi cozido,pongansele pimienta, canela,y açafran,lo que serà menester, y quando se quisiere seruir,se le pondra vn manojo de yeruas picadas. Y quien no lo quisiere desta manera,hagalo cozer con tanta agua,vino blanco,y manteca de vaças,ò azeyte de oliuas dulces que le cubra, y en estando casi cozido pongansele seys onças de passas, y otras seys de almendras majadas,destempladas con el agraz y con las mismas especias,y hagase acabar de cozer,y sirua se despues caliente en el modo sobredicho. Puedese tambien cozer con agua,azeyte,y sal, granos de agraz,añadiendole las mismas especias,con vn poco de çumo de agraz, y vn manojo de yeruas picadas,y tambien se puede cozer

zer con pesoles frescos, ò con hauas.

Desta propria manera se puede guisar la cabeça entera,ò hecha pedaços.

Para hazer potaje de pedaços de Sollo de otra manera.

EN estando partido el Sollo en muchos pedaços,como està dicho se tomara la cantidad que serà menester para hazer los platos que quisieren, y si se dessollare sera mejor, haziendose freyr con azeyte dulce,ò con manteca de vacas en vn vaso de tierra,ò de cobre estañado,y reboluiendolo algunas vezes,de modo que de las dos partes este frito, y tenganse despues cebollas cortadas menudas,y fritas, y pónganse en el vaso donde està el Sollo,haziédo le sofreyr vn poco juntamente, y despues se le ponga tanta agua que lo cubra tres dedos,con vn poco de agraz, y vn poco de vino blanco, pimienta, canela, y açafran lo que sera menester,y vn poco de gengibre,y se acabara de cozer,aduirtiendo que no sea muy salado, y si se quisiere que este potaje tenga cuerpo, se le pondran vnas pocas de almendras majadas,destempladas con el caldo, y no teniendo almendras vn migajon de pan mojado en su mismo caldo, y passada por el colador,y a la fin se pondra vn manojo de yeruezillas picadas, ha se de procurar

curar q̃ esta vianda tenga vn poco de lo agrio, y tengase cuenta que el color ni sea muy verde ni muy amarillo. Es este vn pescado q̃ se puede comer en dia de carne, adobado con manteca de puerco, y que sele puede poner papada de puerco, ventresca, y tozino entreuerado, y en lugar de pan o almendras se puede espessar con yemas de hueuos frescas batidas, ò con yemas de hueuos duras cozidas, y majadas en el mortero con quatro gajos de nuezes destemplados, como hemos dicho. Assi tambien se puede guisar la cabeça entera, ò a pedaços.

Para hazer escudilla dela pulpa del Sollo.

TOmense ocho libras de Sollo, es à saber, quatro de la pãça, y las demas de otra parte, y dos libras de tarãtello que que ayan estado a remojo, y este biẽ dessalado, y piquese todo jũto con el cuchillo, como se suele picar la carne de ternera, y pongase en vna caçuela, en la qual aya azeyte, ò manteca de vacas, y hagase freyr poco a poco, meneandolo con la cuchara, y añadasele vn poco de caldo del dicho Sollo, ò de otro pescado que no este salado, ò tanta agua que venga à cubrirlo, con pimienta canela, y açafan, y hagase acabar de cozer con vnas pocas de passas, y antes de seruirlo se le pongan vnas pocas de yeruezillas picadas, y vn poco de agraz entero, ò çumo de agraz, y si se quisiere espessar sin yemas qua-

quaxese con yemas de hueuos batidas con el agraz, y algunas otras yemas de hueuos duros con clauos, tantos como yemas, y siruase en platos cõ las mismas yemas de hueuos encima, teniendo cuydado de no romperlas, poluorizandolas con açucar, y canela por encima.

Para hazer escudilla de Sollo de otra manera.

TOmense ocho libras de Sollo, vna parte del lomo, y la otra de la pança, desollada, cuezase con agua, y sal, y majese en el mortero con vna libra de almendras, y otra de açucar, ò dos libras de pasta de maçapan, y seys yemas de hueuos frescos crudas y pimienta, y canela molida, segun el gusto, y vn poco de sal, y en estando majado todo, añadasele seys onças de passas, y desta cõposicion haganse buñuelos enharinãdolos cõ la flor de la harina, y haziẽdoles cozer en buen caldo hecho cõ mãteca fresca de vaças, ò con azeyte, ò con caldo de carne, segun el dia que fuere, y siruãse en platos con queso, açucar, y canela por encima. Puedese poner tãbien en la composicio yeruabuena, mayorana, pempinela, y peregil, picadas.

Para hazer otra escudilla de la sobre dicha composicion.

ESTando hecha la composicion en el modō sobredicho, recojase todo haziendo della vna pelota, y pongase en vna calderilla con caldo heruiendo de pescado, sin ser enharinada, porque si el caldo no hiruiesse, se yria al hondo y se deshatia, y el heruor la sustenta y conserua entera, y en estando heruida, por espacio de vna hora se sacara del caldo, y se pondra en platos de plata, ò en vn vaso delicado, partiendo la pelota con la cuchara, y deshaziendola de la manera que viene a estar la carne picada: tenganse despues tres onças de çumo de naranja, y dos onças de çumo de agraz, y quatro onças del caldo en que se cozio, teñido con açafran, tres onças de açucar, quatro onças de manteca de vacas, ò dos onças de azeyte, y mezclese todo junto hasta tanto que todo esté incorporado, y siruase assi caliente. Mas queriendo seruir la pelota assi entera, se hara vn saborcillo de la misma composicion sobredicha, y quando se seruira se le pondra el dicho saborcillo por encima. Essa misma composicion se puede hazer de muchas maneras, y formas, redonda, quadrada, y en relleno, y se puede tambien hazer la dicha composicion de otra manera, es a saber despues que estara cozida en forma larga, ò quadrada cortada altraues a tajadas del gruesso de vn dedo, y ponerla en platos de plata, con manteca de vacas debaxo, ò azeyte de oliuas dulces, y çumo de naranjas,

ranjas, açucar, canela, y vn poco del caldo en q̄ se cozio, procurando que el tal sabor sea suaue y se cubrira despues con otro plato encima, y se pondra sobre las cenizas, y de alli a poco se seruira con açucar y canela por encima.

Para hazer pedaços del Sollo en el horno, o debaxo del tiesto.

TOmense diez libras de Sollo cortado de traues a pedaços, los quales no sean mas altos de vn dedo, para que se puedan cozer presto, y queden mas xugosos, haganse estar los dichos pedaços el vno sobre el otro por media hora auiendolos primero poluorizado con pimienta, clauos, nuez moscada y sal, y despues estiendanse en vna tortera de cobre estañada, o de hierro, en la qual aya vna libra y media de azeyte de azeytunas dulces, o manteca de vacas, ponsasele vna media açumbre de vino cozido, vna copa de vinagre, y otra de agraz, y haganse cozer en el modo que se cuezen las tortas con el fuego arriba, y abaxo, o en el horno, y en estando cozidos siruanse calientes con la misma composicion por encima, y en dia de carne, en lugar de azeyte, o manteca de vacas se les puede poner manteca de puerco, y se pueden estufar pedaços de pernil dessalados con las sobredichas materias.

Para cozer al horno, o baxo el tiesto pedaços de Sollo de otra manera.

TOmense diez libras de Sollo cortado, como està dicho, mas, o menos, como se quisieren, y poluorizense con las mesmas especias que hemos dicho, y sal, y flor de hinojo, hagan se cozer en el azeyte, o manteca, del modo q̃ se han cozido los demas reboluiendolos algunas vezes, y quando estaran casi cozidos cuele se aquel azeyte que estarà por encima, y la parte mas grueſſa que quedare en la tortera, se mezclarà juntamente con çumo de agraz, açucar, y passas, haziendo que hierua, y siruase el pascado con este saborcillo por encima, y en todo tiempo se quiere seruir caliente.

Para cozer los pedaços del Sollo, que ayan estado en adobo.

TOmense diez libras de Sollo cortado, como està dicho, y haganse estar tres horas en vna composicion hecha de vna çumbre de vino blanco, otra de vinagre, y dos libras de açucar molidolo vna çumbre de vino cozido, y sal la que fuere menester, y onça y media de pimienta molida, vna onça de canela molida, trzs

tres dientes de ajos majados, y despues de las tres horas saquense los pedaços, y haganse freyr con azeyte, o manteca de vacas en la tortera, del modo sobredicho en el capitulo passado, y quando estaran cozidos saquense de la tortera auiendose hecho heruir con el adobo, en el qual estuuieron mezclados, y con el licor que quedò en la tortera, y siruase con aquel saborcillo por encima.

Para assar los pedaços del Sollo sobre las parillas.

TEnganse diez libras de Sollo cortado, como està dicho en los otros capitulos (aduirtiendo, q̃ se puede desollar, y si se le dexa el pellejo, es por conseruarlo mas entero) y ponganse los pedaços el vno sobre el otro, los quales ayã estado primero poluorizados con flor de hinojo, pimiẽta, y sal, y põganse en vn vaso, en el qual aya azeyte, y dexẽse estar en el dicho azeyte por madia hora, de modo, q̃ quedẽ biẽ vntados del azeyte, tengãse aparejadas ramillas de romero mojadas con el dicho azeyte sobre las parrillas, y põgãse los pedaços sobre las ramillas, q̃ no se toque el vno al otro, lo qual se haze porq̃ los pedaços no se peguẽ en las parrillas dãdoles el fuego poco a poco, y boluiẽdo los algunas vezes, y vntandolos con el mismo

azeyte en el qual auràn estado a remejo, mezclado con vinagre, vino cozido, ò açucar, y esto con vna ramita de saluia para que tomé el sabor de la composicion, hasta tanto que sean cozidos, y sobre todo aduiertase de no darles grande fuego. Este pescado tanto serà quanto se yrà coziẽdo con el humo de las parrillas, nacido del xugo con que se va mojando, y siruase assi caliente con el mismo saborzillo, y passas cozidas en vino y açucar por encima, ò verdaderamente con çumo de naranja, y açucar.

Para hazer albondiguillas de la pulpa del Sollo.

TOmense diez libras parte de la pulpa del lomo, y parte de la pãça del Sollo desollado, piquense có el cuchillo menudas sobre vna mesa añadiẽdoles quatro libras de atun de hijada desollado, yeruabuena mayorana, y vn poco de vna yerua llamada serpol, pimiẽta, canela y nuez moscada molido todo jũtaméte, y tres onças de açucar fino, seys onças de passas limpias, y vna libra de huevos, del proprio Sollo crudos, diez onças, y de todo se harà vna cõposicion, de la qual se haran pelotillas cõ la mano redõdas, y enharinense có flor de harina, y põgãse en vna tortera, en la qual aya azeyte, o mãteca, y hagansse cozer con fuego debaxo, y arriba,

riba, reboluiendolas, y en estando roziadas, siruanse calientes con çumo de naranja, y açucar por encima.

Para hazer albondiguillas a modo de peras.

TOmese de la misma cõposicion dicha en el capitulo passado, y hagãse pelotillas cõ la palma de la mano, dandole forma de peras cõ vn peçoncillo peq̃ño de hinojo encima, para q̃ parezcan peras, enharinése cõ flor de harina, y põgase en vna caçuela, en la qual aya azeyte, ò mãteca de vacas, segũ la cãtidad de las peras, desele vna buelta, ò dos, hasta q̃ se ayã apretado, saquese el azeyte o la manteca que aurà sobrado, y pongaseles agua, y agraz, de modo que las cubra, con vna poca de pimienta, canela, y açafran, haganse heruir por media hora, añadiendoles vn manojo de yeruas picadas, y vn poco de vino cozido, ò açucar, y siruanse calientes con su caldo encima.

Para hazer rellenos de la pulpa del Sollo.

Tomense cinco libras de la pança del estrouon de la parte mas blanca dessollada, y cinco libras de la parte del lomo, y piquense juntamente con el cuchillo menudamente cõ dos libras de atun de la hijada limpio, y lauado, sin

ser,

ser dessollado, y seys onças de flor de hinojo, y vna onça y media de pimienta molida, seys onças de çanahorias cozidas en vino, si se hallare, las quales se corten en la parte mas coloradas a bocadillos, como dados, y seys onças de piñones remojados, vna onça entre clauos, y nuez moscada molidas, otra onça de canela, tres onças de azeyte de azeytunas, y dexese la dicha composicion estar por todo vn dia en vn vaso bien limpio en lugar fresco, y este cubierto para que mejor se incorpore, hagan se despues de la dicha composicion rellenos grandes, ò pequeños, como pareciere, y pongansse en vn papel vntado con azeyte sobre vna tabla, y dexese al humo de la chimenea por vna noche, y quando se auran de cozer, pongase otro papel con azeyte, y hagase doblada a modo de candil, haganse cozer los rellenos sobre la dicha carta, ò papel sobre las parrillas, y en estando cozidas siruanse calientes con çumo de naranja, y açucar por encima, se pueden tambien hazer a modo de albondiguillas, en acabando de hazer la dicha composicion, y freyrlas en la çuela tortera.

Pulpetas de pulpa de Sollo rellenas, assadas en el assador, y de otras maneras.

Tomense diez libras de la pulpa del Sollo, parte

te de la pança, y parte del lomo, y cortese la parte mas magra en pulpetas de vn palmo largas, tres dedos de ancho, y vn dedo de gordo, y golpeense con el lomo del cuchillo, poluorizense con flor de hinojo, sal, y pimienta, roziese con vn poco de agraz, y con lo restante de la pança hagase vna composicion desta manera, es a saber, piquese menuda con el cuchillo, del modo que se pica la salchicha, añadiendole canela, nuez moscada, y clauos molidos juntamẽte, que entre todo aya dos onças, y quatro onças de çumo de agraz, media libra de açucar, y açafran, y buena cosa de sal, seys onças de passas, vn manojo de yeruas cortadas, es a saber, yeruabuena, mayorana, y pempinela, y de todas estas cosas hagase la composicion, y con ella se hagan las pulpetas, rollandolas hàzia arriba, y despues ponganse en el assador, poniendo entre medio dellas hojas de laurel, ò de saluia, y haganse cozer de la manera que se assan con buen fuego, por que la composicion no cayga tomarseha la gordura que yrà cayendo en la tortera, y mezclese con vn poco de agraz y açucar, y hagase vn saborcillo, con el qual se seruiran las dichas pulpetas, en estando assadas, y si se quisieren poner a estufar, ò sudar las dichas pulpetas estando crudas, ò a medio assar se pondran en vna tortera, ò en vn estufador de tierra, con agua, sal, azeyte, ò manteca de vacas, y agraz, y de las mismas especias que entrá

en

en la sobredicha composicion, haganse acabar de cozer con fuego por debaxo, y encima, como las tortas. Las dichas pulpetas tambien se pueden cozer con frisuelos frescos desgranados, y despues de assadas en el assador se puede seruir con diuersos caldillos, ò saborcillos por encima. De todas estas maneras se pueden hazer de la pulpa del atun del robago grande.

Tajadas de Sollo cozidas.

TOmense diez libras de Sollo, de aquella parte qua està cerca de la pança, que es entreuerada, y cortese de la propia manera que se cortan las pulpetas, golpeense con el lomo del cuchillo, poluorizense con sal, y pimienta, y flor de hinojo, ponganse en vna tortera, en la qual aya azeyte, ò mãteca la vna sobre la otra, entremedias de la misma composicion de que se rellenan las pulpetas, ò verdaderamẽte de pruezillas cortadas, passas, y especias, y hagase cozer con fuego arriba, y abaxo, auiendole primero añadido vna poca de agua, y agraz de manera que se cubran, y en estando casi cozidas pongaseles vna poca de canela, y açafran, y vn manojo de yeruas cortadas, y siruanse calientes con el mismo caldo por encima.

Para freyr tajadas de Sollo.

To-

TOmense diez libras de la pulpa del Sollo cortado del mõdo que està dicho, y golpeese vn poco con el lomo del cuchillo, y pongan las tajadas en vna composicion de azeyte, salpimienta, canela, y flor de hinojo, despues enharinẽse, y despues frianse con azeyte, ò mãteca de vacas, y en estando fritas, siruanse calientes con çumo de naranja por encima.

Para assar tajadas de Sollo en el assador.

TOmense diez libras de pulpa de Sollo desolladó, mas, ò menos segun quisieres hazer cantidad, y cortese a tajadas de a dos libras de atun de hijada dessalado, y no auiendolo, q- so Parmesano dessalado, teniendolo quatro horas en agua, cortese a la larga, del modo que se corta el tozino gordo, para enmecharlo, y enmechanse las dichas mechas en flor de hinojo, pimienta, y canela, y vn poco de azeyte dulce, ò verdaderamente mãteca de vacas, y de la propia manera se embueluan las tajadas del Sollo, y enmechense con las dichas mechas del queso, ponganse en el assador, y assense a poco fuego, y en la caçuela donde se recogerà el çumo, y gordura que yrà cayendo, se pondra vn poco de agraz, açucar, y vino blanco, y en estando assadas, siruanse calientes con su caldillo por encima.

Para

Para cozer el Sollo de otra manera.

TOmense diez libras de pulpa de Sollo, y cortese a pedaços del tamaño de vn hueuo de gallina, y hagase estar en vna composició hecha de vino blanco, vinagre, açucar, vino cozido, sal, pimienta, y canela con vna punta de ajo, y pongase despues en el assador enmechanjo, y pongase despues en el assador enmechadolas primero con mechas del dicho queso remojado, assense mojandolas de quando en quando con azeyte, y con la misma composicion, y en estando assadas siruanse con su saborcillo hecho del çumo que caera dellas mismas.

Para cozer el Sollo de otra manera.

TOmese de la pulpa del Sollo la cantidad que quisieren desollado, y cortese a pedaços, como está dicho, los quales se haran estar en vna composicion de pimienta, canela, azeyte, agraz, y sal, y ponganse despues en el assador y assense, recogiendo lo que cayere en vna caçuela, y en estando assados tenganse cebollas picadas fritas en azeyte, ò manteca de vacas, y mezclense con el licor que se aura recogido en la caçuela, y con la misma composicion, en la qual aurã estado a remojo los pedaços del Sollo, y siruase cõ el mismo licor por encima, poluorizados con açucar y canela.

Tambien se pueden adobar los dichos pedaços de la manera que diximos de las enguilas.

Para freyr pulpa de Sollo.

TOmense diez libras de la pança del Sollo desollada, que es lo mejor, y cortese à pedaços largos de vn palmo gruessos del lomo del cuchillo, de los quales se hagan listas a manera de agujetas con el cuchillo, las quales se porgan por dos horas en el adobo, ò composicion hecha de azeyte, agraz, flor de hinojo, y sal, enharinense con flor de harina, frianse en azeyte, o en manteca de vacas, y siruanse con çumo de naranja, y açucar por encima. Pueden se tambien despues de fritas seruirse con cebollas fritas por encima, ò con ajada o salsa verde, y qualquier otra, segun el tiempo.

Para guisar las tripas del Sollo de muchas maneras.

LA tripa del Sollo es mas dura que qualquier otra parte suya, abrase, limpiese, y lauese, y cortese a pedaços, y pongase en vna olla con agraz, y cebollas fritas picadas, agua, y sal, y vn poco de vino blanco, y hagase heruir por espacio de tres horas poco a poco, y finalmente antes de seruirlas pógaseles vn manogito de

yemas cortadas menudas, y pimienta, canela, y açafran y sirvanse con canela, y pimienta por encima. Puedese tambien cozer primero la tripa con agua y sal, solamente hasta que este bien cozida, y se puede compartir en pedaços de la manera sobredicha, y hazer potaje con las mesmas especias y materia, y en lugar de agua ponerle del caldo, en el qual se cozio, y despues de cozida se frie, y se cubre de diuersos saborcillos, ò verdaderamente despues de cozida se frie en azeyte, auiendola primero enharinado, y se sirue con çumo de naranja por encima, cõ pimienta.

Para cozer las hueuas, y el higado del Sollo.

Si quisieres hazer potaje de las hueuas, hagase heruir en agua simple, (lo qual se haze para poderlas mejor cortar) saquense del agua hiruiendo, y ponganse en agua fria, corten se a pedaços, y hagase potaje con el higado cortado tambien a pedaços, como se haze de la tripa en el capitulo passado. En el verano en lugar de çumo de agraz pongase el agraz entero. Puedese espessar tambien el caldo con almendras majadas, ò yemas de huevos frescos majadas con vn poco de agraz claro. Y si las hueuas quisieres freyrlas, cuezelas primero desta manera, dales vn heruor en el agua, y despues cortalas

las a tajadas, enharinalas, frielas, y sirvelas con çumo de naranja, sal, y pimienta por encima. Lo propio se haze del higado cozido, y cortado a tajadas, y despues de fritas se les pueden poner diuersos saborcillos. De todos estos modos se pueden guisar las hueuas del Sollo, despues de cozidos y cortados a tajas.

Para hazer hueuas de Sollo al horno, que se pueden comer luego, y guardarlas para otros dias.

Tomense las hueuas del Sollo en el mes de Abril, y por todo Mayo, porque en otro tiempo no son tan perfetas, y tanto son mejores quanto mas negras, quitenseles vn pellegito que tienen, procurando de no romperlos, pongase la parte q̃ se aura de hazer en vn vaso de madera limpio, y por cada libra de hueuas, põgase media onça de sal, y vna onça de azeyte de azeytunas dulces, y mezclese todo jũto cõ diligencia sin rõper las hueuas, despues tẽgase vna caçuela como tortera, ancha de tres palmos, mas, ò menes, segun la cantidad, alta de quatro dedos, y larga de vn braço y medio, y sobre todo ẽsea biẽ lisa, y põgãse dẽtro las dichas hueuas, es a saber, la cãtidad q̃ cupiere, y põgase la caçuela en el horno, despues q̃ se aura sacado el pan, o caliẽte, de manera que este templado el

calor, como quando ella ya cansado de cozer pan, y dexese alli hasta que comience a hazer corteza, y entonces saquese del horno, y vayase mezclando lo de arriba abaxo con vna espatula, ò cucharó de madera, lo qual se hará à muchas vezes, hasta tanto que los huevos estuvieren cozidos, y vendran a parecer negros, y pastosos prouandolos muchas vezes, y en estándo cozidos se podrá conseruar en vn vaso de tierra vidriado por algunos dias, y si lo quisieren comer caliente, se puede, poniédo debaxo rebanadas de pan, y sirviendose cõ çumo de naranja, y pimienta por encima. Mas para cõservarlos se les pondra vnos pocos de clauos, y nuez moscada, y vn poco de azeyte baxo en el vaso, y encima, conseruese en lugar fresco, reconociendolo algunas vezes, porque sino estuviesse cubierto de azeyte se mohoceria.

Para hazer tortilla con huevas de Sollo, y huevos de gallina.

TOmese vna libra de huevas de Sollo frescas, majense en el mortero, y passense por el colador, ò por el cedaço, y diez huevos de gallina bien batidos, con vnas yeruezillas, pimienta, canela, y sal, y vn poco de leche, ò agua, y hagãse las tortillas, como se hazen las otras, y sirvanse con açucar, y canela, y çumo de naranja por

por encima: puedense tambien hazer sin huevos de gallina con vn migajon de pan.

Para hazer tortillas de huevas de Sollo.

TOmense seys onças de huevas de Sollo, majense en el mortero con quatro onças de nuezes que no esten ranzias, y y otras quatro onças de huevas de otro pescado fresco de stemplese todo con media copa de agua, añadiendole vna onça de pan rallado, y vnas yeruezitas, y hagase tortillas cõ azeyte, mezclandolas cõ la cuchara, porq̃ facilmente se apega, sirvanse con çumo de naranja, y no auiendo huevas de otro pescado se puede hazer sin ellas ò verdaderamẽte se hará con huevos de gallina, como en el capitulo passado.

Para hazer porcellete de diuersas maneras.

EL pescado que en Italia llamã porcellete, es muy semejante al Sollo pequeño, y segun algunos dizen, es el mismo: el que se cria en los rios grandes es mucho mejor q̃ el que se pesca en el mar o grandes estãques. Si fueren grandes, se puedẽ guisar de todas las maneras que hemos dicho del Sollo, y si fueren pequeños, como de quatro libras cada vno, se cuezẽ enteros en agua, y sal, y primero se les ha de

quitar aquel nervio que tienen en la cabeça, cõmo en el Sollo, y en la cola, y se escaman, y se hazen potajes de diuersas maneras, y en estando escamados se assan en el assador, cortado a pedaços, como las enguilas, y se hazen en tortadas, y se frie, y se da con diuersos sabores. Puedese tambien assar sobre las parrillas con su pellejo, y sin el, y siruense con çumo de naranja, sal, y pimienta por encima.

Para cozer la cabeça de la Embrina.

TOmese la cabeça, y sobre todo sea fresca, con vn palmo del cuerpo bien escamado, y lauese bien la boca (en la qual tiene vna dentadura menuda, y espessa,) y las orejas, cuezase en agua y sal, como se cueze el Sollo en blãco, siruase assi entero con peregil encima, que su propia salsa, es salsa blanca, o verde. Partese tãbien à pedaços, y se cueze en agua, azeyte, y sal, pimienta, canela, y açafran, añadiendole granos de agraz, y vn manojo de yernas cortadas, y de la propia manera se pueden hazer todas las otras partes del cuerpo.

Para cozer los pedaços de la Embrina.

TOmense diez libras de la Embrina, y hagase dos pedaços, escamense, y lauense en agua clara, cuezanse en vn vaso de tierra, ò de cobre con vn açumbre y media de vino blanco, media de vinagre blanco, y agua, y sal, bastantemente, y en estando espumada, añadasele vna onça entre pimienta, y canela machacada, vn quarto de nuez moscada machacada, y en stando cozida, saquese del vaso, y pongansse sobre vna tablilla, poluorizando los pedaços con açucar por todas partes, dexense enfriar, y siruanse frios, quierense seruir con salsa hecha de pellas.

Pota e de pedaços de la Embrina a la Veneciana.

TOmense diez libras de la Embrina cortada del traues del pescado en dos pedaços, escamense, lauense bien, y pongansse en vn vaso de cobre, ò de tierra, con ocho onças de azeyte, y cinco libras de maluasia, ò vino blanco, dos libras de agua, media libra de agraz, tres onças de açucar, y otras especias, y cuezase todo junto a poco fuego, tengase atapado el vaso, teniendo cuenta que el pescado no se deshaga, porque quiere este pescado cozer poco, siruase caliente con rebanadas de pan debaxo, y su caldo por encima. De lo restante del cuerpo se hazen todas las maneras de viandas que del Sollo, lo propio se haze de las huenas, y del higado, y del menudo, y las hueuas se cuezen, y se hazen dellos potaje.

Para cozer la cabeça del atun.

TOmese la cabeça del atun cortado con vn palmo del cuerpo, y que sea fresca, hase de cozer con vino, vinagre, sal, y agua, y especias machacadas, y antes se ha de seruir frizõ caliente, la salsa ha de ser mostaça fuerte: de la propia manera se puede cozer el restante del cuerpo, quando está cortado a pedaços.

Para cozer pedaços de Atun en caçuela, y en parrillas.

TOmense los pedaços del Atun limpios de su corteza, y pongansse en adobo por dos horas, hecho de vinagre, vino blanco, vino cozido, pimienta molida, y vn diente de ajo majado, y sal, y pongansse los pedaços gruessos de dos dedos, no mas, y de seys libras cada vno en vna tortera, ò caçuela, en la qual aya azeyte de azeytunas dulces, y hagase cozer, como las tortas con fuego debaxo, y por encima, y en estando casi cozido, añadasele vn poco del adobo en que estuuo, y quando está acozido, sirua se con su saborcillo por encima. Los pedaços que se hã de assar en parrillas seran de la misma grãdeza, y gruesso, y se poluorizarán con sal, flor de hinojo, y pimienta, y se pongan en vn vaso, en el qual aya azeyte, y en estando en el azeyte vna

vna hora, se sacarán, y se assaran en las parrillas de la manera que el Sollo, y despues siruansse calientes con la misma salsa del Sollo.

Puedense tambien assar en parrillas los pedaços que aurán estado en adobo, siruiendose calientes con el mismo adobo.

Para hazer los pedaços del Atun de otra manera.

TOmense diez pedaços de Atun de seys libras cada vno descamadas, y pongansse en vna caçuela estendidas con sebollas picadas cõ azeyte, vino blanco, agraz, pimienta, canela, clauos, y sal la que fuere menester, y vna poca de agua teñida con açafran, y haganse acabar de cozer con fuego debaxo, y arriba, de la manera que se cuezen las tortas, y siruansse calientes con el mismo caldo por encima. De todas las sobredichas maneras se aparejan las tajadas, pulpetas rellenas, y vazias de la pulpa del Atũ.

Pulpetones de la pulpa del Atun rellenos, y assados en el assador.

Siendo, como es la carne del Atun mucho mas colorada que la de los otros pescados, por esso se suele hazer della pulpetones. Tome-

se

se la parte mas magra, cortense los pulpetones largos de vn palmo, gruessos de vn dedo, desles a cada vno quatro, ò cinco golpes cõ el lomo del cuchillo, y poluorizense con flor de hinojo, y sal, y tẽgase vna composicion hecha de la pança de la parte mas gorda del atun, y atun de hijada salado el tercio en cãtidad de la pãça, y piquense juntamente la vna con la otra, como la salchicha, añadiendole yeruas odoriferas, y puedese poner en lugar del atun de hijada queso rallado, y yemas de hueuos crudas con pimienta, canela, clauos, nuez moscada, y açafran, y si te pareciere ajo, rellenense los pulpetones con la dicha composicion, y haganse assar en el assador, vntandolos de quando en quando con ajo, y agraz, mezclado con vino cozido, y en estando cozidos siruanse calientes con su saborcillo por encima. De la pulpa del atun se hazen todas aquellas viandas, y guisados que hemos dicho del Sollo, y lo mismo de sus interiores.

De los guisados del pescado llamado palomida.

TIene el pescado llamado Palomida la misma forma, manera del atún, tiene la cola partida en dos alas de vna y otra parte aguda, y tiene la misma corteza que el atun, es en su tiempo

tiempo muy bueno, comiençase su pesca desde el mes de Março, y dura por todo Iunio, mas o menos, segun el tiempo. De los grãdes se hazen las mismas viandas y guisados que del atun, los medianos, y los pequeños se pueden freyr, y assar en las parrillas, queriendo hazer pulpetas, y tajadas de los grandes y pequeños, tomese la palomida que sea fresca, y quitesele la corteza, y cortese el pescado a lo largo, y de la pulpa haganse las tajadas en adobo, y despues se estufaran, y se assaran en parrillas. Puedense hazer tambien pulpetas, y escudillas picadas de todas las maneras q̃ se haze el Sollo. Puedense tambien las dichas tajadas freyr despues que aurán estado en adobo: siruanse con çumo de naranja, y pimienta por encima.

Del pescada llamado Robalo.

EL pescado llamado en Italia Espigolo, y en Castilla Robalo, es pescado maritimo, y en diuersos lugares tiene diuersos nombres: en Venecia le llaman Varoli, en Genoua Lupi, en Roma Espigolo, en Pisa, y en Florencia Ragni. Los de Venecia son mas grandes que los de Roma, es blanco, en la pança tiene dos plumas, la cola entera, dos alas en el lomo, la vna con punta, la otra sin ella, es su tiempo dellos desde el principio de Deziembre, hasta todo Hebrero,

brero en el qual tiempo estan llenos de leche, y huevas, quando entran en el mar en el rio son perfetissimos, y en el Tiber, y en el Po, son blãquissimos plateados. No son tan buenos los q se toman en el mar, estanques, ò albuferas, los quales son pardos en el lomo, los mas pequeños que se toman en la Primauera, son buenos por todo Iulio, fiense, y assanse en parrillas, los grandes despues de bien limpios, y destripados se cuezen con agua y sal assi enteros, cada pedaço del tamaño que se cueze el Sollo, y se sacan las ouas y huenas, hazense tambien potajes a la Venecciana, como de la Embrina. Puedense tambien cozer con vinagre, agua, y eipetres, como se cuecen las truchas. Los medianos se hazen en escaueche de la manera que el carpion, del gordo de la cola, que es la parte mas solida, y sin espinas, se pueden hazer pulpetas rellenas, y se pueden assar en el assador, y en parrillas, y en cazuela con fuego abaxo, y arriba.

De la embrina pequeña.

EL pescado que en Roma llaman Embrina pequeña, es muy semejante al Robalo, sino que tiene mas leuantada la cabeça los ojos mas grandes, y la pulpa mas tierna que el Robalo, quando no passan de peso de tres libras, son excelentes y perfetissimos, especialmente para escaueche. Hazense deste pescado todas las vian-

vindas y potajes que se hazen del Robalo, y del Corbo.

Del pescado llamado Corbo.

EL pescado llamado Corbo, entiendo que tiene este nombre, porque tiene el lomo algo corbado, y arqueado el cuello y tiene en el lomo vna sombra negra, y mucho mas los que se pescan en el mar, ò en los estanques, y menos buenos que los que se pescan en las bocas de los rios, y tienen la escama mas menuda que el espigolo, y la carne mas solida, tiene dos piedras en la cabeça, como la embrina, aunque no tan grandes, hazense del corbo los mismos guisados que del espigolo.

Del pescado llamado en Italia Orata, en Castellano Doradilla, o Dorada.

LOs pescados llamados en Roma Oratas, se crian tanto en el mar, como en los estanques: tienen la escama muy menuda, y tira a plateada, y tienen vna linea seguida de la cabeça hasta la cola, y cerca de la cola vna mancha negra algo aluesada, tienen partida la cola, y quatro ordenes de dientes, dos abaxo, y dos por la parte de arriba, y fuertes los dientes, como los de vn hombre, como los tienen tambien

los

los demas pescados del mismo genero: comiença su pesca desde Nouiembre, y dura por todo Abril. Limpio pues este pescado de sus interiores, y bien lauado, se ponga en vna composició de azeyte, sal, vinagre, y flor de hinojo por dos horas, y pongase en las parrillas, y asese cõ fuego templado, mojandolo con la misma composicion, en la qual aura estado a remojo, y reboluiendolo de quando en quando, para que se cueza mejor, sirua se caliente con el mismo saborcillo por encima, y queriendolo freyr escamese, y destripese, y laue se bien, y poluorize se con sal, para que tenga mas sabor enharine se, y fria se con azeyte de azeytunas, y sirua se caliente con limoncillos cortados, ò con çumo de naranja por encima.

Para hazer potaje de la Orata.

TOmense estos pescados frescos, escamense, destripense, lauense, y pongante en vn vaso de tierra, ò de cobre con azeyte, vino, agua, aguaz, y sal, pimienta, canela, y açafran, y agraz, y cebollas, y haganse cozer, y antes de seruirse pongaseles vn manojo de yeruas cortadas, y si quisieres que el caldo tenga vn poco de cuerpo, pondranle almendras majadas.

Para

Para salpresar, marinar, y conseruar en escaueche la dicha orata, o dorada.

PAra conseruar en escaueche, ò vinagre las doradas, no ha de ser mas q̃ de tres libras cada vno, saquenles las entrañas, ponganlas en sal por media hora, enharinense, y frianse con azeyte de oliuas, y en estando cozidos pongan se en vn vaso, en el qual aya hojas de laurel, y sobre el pescado pongase vinagre hirviendo con sal, y pimienta dos vezes, saquense del vinagre, y pongan se otras hojas de laurel, ò arrayan enxutas, y siruanse calientes, ò frias, a beneplacito, con açucar, y vinagre rosado por encima, y querie̅dolas enharinar despues de fritas, como està dicho, se pondran en vn vaso de tierra, en el qual aya vinagre, y vinõ blanco, y vino cozido, tanto del vno como del otro, con sal, pimienta, y açafran bastantemente hasta que hierua, y dexenlas estar, y seruirselian calientes ò frias, a beneplacito, y queriendolas cõseruar en vinagre, haganse assar en parrillas sin escamarlas, y dexense enfriar, y pongan se despues en vn vaso de tierra la vna sobre la otra cõ granos de hinojo entre la vna y la otra, y haganse heruir en vn poco de vinagre, y vino cozido, ò açucar, pimienta, y clauos molidos, y este saborcillo tenga mas presto de lo agrio, que

de

de lo dulce, y dexense enfriar, y despues pongase sobre el pescado en el dicho vaso, y tengase cubierto, y en lugar fresco. Desta propia manera se puede acomodar el robalo, el corbo, el fregolino, el dental mediano, y los pedaços del Sollo assados en parrillas sin ser escamados.

Del pescado llamado Denton.

EL Denton se cueze con agua, vinagre, vino, y açafran. Y tambien de todas las maneras que hemos dicho de la orata en el precedente capitulo.

Del pescado llamado Fragolino, y en Latin Eritinus.

EL Fragolino es vn pescado menos viscoso que los demas, tiene la pulpa solida, y blanca: y demas de los guisados que pondremos del, tratando de los conualecientes, se puede guisar de todas las maneras que hemos dicho de la Orata.

Del pescado llamado Alosa.

EL pescado que llaman en Italia Lacia, es el que nosotros dezimos Alosa, pescado marinno, que gusta de entrar por los rios gran-

des, tiene muchas espinas, y requiere cozer mucho, cuezese con agua y sal, de la manera que el Sollo, sirvese enxuto con perejil por encima, y en platos con salsa blanca, ò verde, y despues de cozido se le puede sacar las hueuas, y se mojan en vna poca de agua, para que puedan mejor tomar la harina, friense, y siruense con çumo de naranja, y sal por encima, sus hueuas se comen con salsa blanca, aunque muchas vezes las frien.

Para assar Alosa en parrillas.

TOmese las Alosas frescas, y limpias de sus interiores, tripas, y hiel, dexandole las hueuas, y los hueuos, las orejas limpias de vnas barbas que tienen: en estando lauadas sin ser escamadas pongansе en vn vaso, en el qual aya azeyte, y sal, y reboluiendolas, de manera que se vnten por todas partes, dexenlas por vna hora para que tomen mejor la sal, y sean mas sabrosas, pongansе despues en parrillas, y cuezan poco a poco a fuego manso, porque quieren cozer mucho, como està dicho bueluanse a menudo, y mojense con azeyte, y vinagre, y en estando assadas siruanse calientes con vn saborcillo hecho de vinagre, y vino cozido. Quedandolas en el assador, comense despues que auran estado en el azeyte, y sal, y assense en vn assador con dos medias cañas a los lados a lo

largo, y entre el assador y las cañas hojas de laurel, ò vnas ramillas de romero, ò de saluia, para q̃ las Alosas no se peguen al assador, y haganse assar a poco fuego, mojandolas de quando en quando con vn saborcillo hecho de vinagre, vino cozido con sal, pimienta, y flor de hinojo, y quando seran cozidas siruanse con el mismo saborcillo. Puedense tambien assar de otra manera, es a saber, despues que han estado en azeyte, y sal se toma cada vna, y se pone entre quatro medias cañas, y se ata con hilo bramante, dexando vn pedaço del hilo largo, cuelguense con el hilo cabeça abaxo, y haganse assar desta manera, y quando las quieran teboluer, vayase quitando el hilo, y vntandolas con çumo de naranja, azeyte y açucar, y en estando assadas siruanse calientes en el mismo saborcillo.

Para salpresar, y hazer en escaueche las Alosas.

TOmense las Alosas no muy grandes, y antes de leche que de hueuos (lo qual se conocera apretandoles el ombligo, por el qual se conoce si son de leche, ò de hueuos, aunque tambien se puede conocer, porque las de leche tienen el hilo de la pança mas sutil) escamense si te pareciere, y vayanse punçando por todas partes con la punta de vn cuchillo, limpiense

pienſe, y lauense bien, y por vna hora haran que esten con vn poco de sal, y despues enharinense, y frianse con buen azeyte a poco fuego, para que pueda incorporarse, y en estando fritas, las q̃ se han de poner en escaueche tenga se aparejado vn vaso, en el qual aya vinagre, açucar, pimienta, y sal en abundãcia que hieruan, y en auiendo sacado las alosas se pondran assi calientes en vn vaso con hojas de laurel, ò de arrayan, arriba y abaxo, y echarselesha el vinagre hirviendo por encima en dos vezes, y luego sacarsehan del dicho vinagre, y dexarsehan escurrir sobre otras hojas de arrayan, ò de laurel, y seruirsehan calientes, ò frias, a beneplacito, y duraran en su perfecion, diez dias. Las que se auran de enharinar, en estando fuera de la sarten se pondran en vn vaso de tierra, ò de madera proporcionado cõ vna cõposicion hecha de vinagra, vino, cozido, açucar, pimienta, canela, clauos, vino, sal, y açafran, y todo heruira juntamente, y assi caliente se echara sobre las Alosas, dexãdolas estar, hasta tanto que las quisieren seruir, y hechas desta manera requieren tener del agrio, y dulce. Puedense tambien las Alosas hazer en el horno, despues que estaran escamadas, del modo que se hazen las tencas.

Del pescado llamado Cefalo.

AY muchas especias del pescado llamado Cefalo,

lo, los grandes tienen la cabeça llana, y en Italia les llaman migliacim: los medianos tienen la cabeça redonda, y estendida: los otros mas pequeños son mejores, son redondos, y se crian en el mar y en los estáques, y entran en los rios, en Venecia les llaman Cefali de buen budello, en la valle de Comarechio, letragano. En la Toscana, magini. Para assar pues el Cefalo grande en parrillas, destripenlo por la parte de las orejas, dexandole las huevas sin escamarles lauese en muchas aguas, y pongase en vna composicion de azeyte, sal, flor de hinojo, y vinagre, y dexese estar por media hora, y pógase despues sobre las parrillas, y hagase assar a poco fuego, mojandolo con la misma composicion, en la qual aurá estado a remojo, y en estando assado siruase con passas cozidas en arrope, y en la misma composicion, y si el Cefalo no tuuiere huevas (porque muchas vezes estan llenos de vna inmundicia negra, principalmente aquellas que se crian en los estanques) lauese por de dentro con muchas aguas claras, y rellénese de nuezes mondadas majadas, y mezcladas con pan rallado, pimienta, y passas, y vn diente de ajo, y yemas de huevos crudas batidos con las dichas cosas, y en estando relleno áfese en parrillas, y siruase con el mismo saborcillo por encima. Puedense tambien despues de assados simplemente sobre las parrillas conseruar en vinagre, como hemos dicho de la orata.

Para

Para assar el Cefalo grande en el assador.

TOmese el Cefalo grande, y escamese, y limpiese de sus entrañas, cortese a pedaços, como se haze de las enguilas, hagase estar en vn vaso por vna hora, en el qual aya agraz, sal, y pimienta, vayanse poniendo los pedaços en el assador, y entre vno y otro vna hoja de laurel, ò de salua, hagansse estar a poco fuego, mojandolo con aquella composicion con que estouieron en remojo, y en estando assados, siruanse con la misma composicion, la qual aya heruido con vn poco de pimienta, y canela por encima, y queriendolos freyr cortense por el hilo del lomo, como se suelen cortar las tencas, dexandole sus interiores, si fueren buenos enharinense, y frianse con azeyte dulce, y siruanse calientes con peregil frito, pimienta, y çumo de narája por encima, puedense tambien freyr sus interiores, dandole de traues algunos cortes para que mejor se puedan cozer. Puedense tambien adobar en escaueche, ò marinarse assi enteros, como cortados, del modo que está dicho de las Oratas.

Para hazer potaje de Cefalo grande.

TOmese el Cefalo antes de mar, ò pescado en el rio, que de estanque, porque siempre

serà mejor, y aduierteſe, que ſea freſco, eſcamè ſe, y al que fuere de eſtanque ſaquenſele las tri pas, y podras ſi quiſieres cortarlo a pedaços, pongaſe en vn vaſo de cobre, ò de tierra con vn poco de vino blanco, azeyte, agua, y vn poco de agraz, y pimienta, ſal, canela, y açafrã, hagaſe heruir poco a poco, y poco antes de ſeruirlo, pógaſele vn manojo de yeruas cortadas, y en eſtando cozido, ſiruaſe con ſu caldo por encima: en el dicho potaje ſe pueden tambien poner cebollas picadas, granos enteros de agraz, y ſe puede tambien hazer eſpeſſo el caldo con almendras majadas, ò con pan rallado.

Para cozer Cefalos medianos, y pequeños en parillas, y de otras maneras.

SI tendrã los Cefalos Muginos buena tripa, no ay paraque ſacalle ſus interiores, ni para que eſcamarlo ſino ſolamente lauarlo, y hazer lo eſſar por media hora en vn vaſo cõ azeyte, vinagre, ſal, y flor de hinojo, pongaſe a aſſar ſo bre las parrillas a poco fuego, mojandolo con la miſma compoſicion, en la qual aurà eſtado remojo y ſiruaſe con las miſmas materias que hemos dicho del Cefalo grande aſſado en parrillas. Puedeſe conſeruar y freyr, y matinar, y adobar en eſcueche; como hemos dicho de las otras conſeruadas en vinagre; y queriendo hazer

hazer de potaje con cebollas, y yeruas, ò con otras materias, guardeſe el orden del capitulo paſſado, auiendo primero eſcamado, y deſtripado el Cefalo.

Para freyr los interiores del Cefalo, y hazer potajes dellos.

TOmeſele la tripa del Cefalo en el tiempo que eſtà mas gordo, y ſobre todo que ſea freſco, y limpio de toda inmundicia, quiteſele vn neruio que tiene, y enharineſe con la flor de la harina, y frialo en azeyte, y ſiruaſe caliente con çumo de naranjas, y pimienta, y ſal por encima, y ſi quiſieres hazer potaje, corteſe a pedaços, y tengaſe el miſmo orden que hemos dicho del potaje del Cefalo grande.

Para guiſar las hueuas del Cefalo de diuerſas maneras.

TOmenſe las hueuas freſcas que no ſe les aya rompido el pellegito, haganſe cozer en agua, y ſal, y ſin deshazerlas enharinenſe con la flor de la harina, y frianſe con azeyte, y ſiruanſe con çumo de naranja, ſal, y pimienta por encima. Puedenſe tambien aſſar ſobre las parrillas, auiendolas primero cozido, y mojandolas

con azeyte, y seruirsehan calientes, de la misma manera, y queriendolas en potaje, en estando cozidas se cortarán de traues en tajadas, y se hará potaje có el caldo de otro pescado, de la manera q̃ se haze el potaje del Cefalo grãde.

Del pescado llamado en Italia Tiglia, y en España Besugo, y en algunas playas Pagel.

LA Tiglia es vn pescado muy gruesso, y pocas vezes passa de dos libras, ay dos especies, vna es roxa encẽdida, como fuego, la otra es pauonada, y parda, la roxa es la mejor, y se pesca en las Playas, tiene pocos interiores, y tiene la cabeça corbada, como el puerco, tiene dos pendientes en la barba. La pauonada tiene mayor escama, y no es tan perfeta, porq̃ se cria en estãques, y tiene en los interiores grande inmundicia: si la Tiglia fuera de estãque, saquésele las tripas por el ombligo có vn cuchillo, dexãdole el higado que es su bondad, a las otras quãdo son frescas no ay para q̃ sacarle las tripas: pero toda suerte dellas se emboluerá en vn poco de sal, y flor de hinojo, sin escamarse, pongãle calientes có çumo de naranjas, pimiẽta, y sal por encima, los demas guisados deste pescado, los hallaras donde trataremos de potajes para enfermos.

Del

Del pescado llamado Salpa.

LA Salpa tiene muy linda aparencia, está adornada de vnas lineas amarillas, y el cuerpo pauonado, largo de pança, y estrecho en el fin de la cola: tiene vnas espinas agudas en el lomo, y hazense de la salpa todos los guisados, y viandas que de las oratas, y del fragolino.

Del pescado llamado Sarda.

LA Sarda maritima, y de lago, son de vna misma especie, es pescado pequeño, y tiene vna ala en el lomo, es de color celeste, que retira a plateado, tiene pocos interiores, poca escama. Tomense pues las Sardas frescas, y sin escamarse lauanse y haganlas estar por media hora en vn vaso con azeyte, vino cozido, sal, pimienta, flor de hinojo, çumo de agraz, ò vinagre, tomese despues vn bastocillo, ò vn hilo de hierro sutil, enhilense por los ojos, y póganse sobre las parrillas, al principio con el lomo hàzia abaxo, mojense con aquella composicion, en la qual han estado a remojo, rebueluanse algunas vezes hasta que esten cozidas, siruanse calientes con el mismo saborcillo, en el qual estuuieron a remojo: desta propria manera se puedé cozer sobre el papel doblado hecho a modo de vn candil de azeyte, y primero-

que se pongã en el papel, se vntara el dicho papel con azeyte o con manteca de vacas, y ponganse las Sardas en el, sin estar mojadas, rebolniendolas algunas vezes, y siruanse callientes de la manera q̃ hemos dicho. Queriendolas hazer en saçuela, despues q̃ auran estado en la dicha cõposicion, pógase en vna caçuela de tierra, en la qual aya azeyte, manteca de vacas, y desele vna calda arriba, y abaxo, como se hazen las tortas, y antes que se acaban de cozer, añadãseles de aquella cõposicion, en la qual estuuieron a remojo, de modo q̃ vengan casi a cubrirse, y haganse acabar de cozer: sirvanse con el mismo saborcillo por encima. Suelense tambiẽ poner granos de agraz, passas, y yeruas cortadas, ò cebollas solas, añadiendoles sus especias, y hazense de las Sardas otras viãdas, como diremos a proposito de los enfermizos.

Para freyr y hazer en eschaueche las Sardas.

TOmense las Sardas frescas, escamẽse, y lauanse, y ponganse sobre vna mesa, mezcó vna poca de sal blãca, por vn rato, despues enharinése, y frianse có azeyte q̃ será siẽpre mejor q̃ la manteca, y en estando fritas, siruanse con çumo de naranja, ò limoncillos cortados, ò peregil frito por encima, y despues q̃ estaran fritas cõseruãdolas en hojas de laurel, ò de arrayan, y si las quisieres marinar, ponlas despues q̃ estará fritas en vinagre, en el qual aya açucar, ò vino cozido có açafran y cõseruense en este escaueche, hasta tãto q̃ las quisieres seruir: en el verano en lugar de vinagre se puede poner çumo de agraz incorporado con yemas de hueuos, ò migajon de pan, tambien despues de fritas suelen cubrirse con salsa verde.

Para hazer albondiguillas, y otras viandas de la pulpa de las Sardas.

TOmense las Sardas frescas y escamense, y assi crudas quiteseles la cabeça, y las espinas que tienen en medio, piquense con el cuchillo, y por cada libra de Sardas piquense tres onças de atun de hijada bien remojado, y vn manojo de yeruas, y añadanseles tres quartos entre pimiẽta, canela, clauos, y nuez moscada, y estando todo bien mezclado haganse pelotillas, y peros, y cuezanse. En lugar del atun de hijada se puede poner pan rallado, yemas de hueuos, tres onças de queso seco rallado có las dichas albõdiguillas, se pueden poner tambien cebollas fritas, y picadas. Puedense hazer tambien de otra manera, en lugar de picar las sardas con el cuchillo, las majaras con tres onças de piñones remojados, añadiẽdoles yeruas picadas, passas, açucar, las sobredichas especias, y en estan-

en estando hecha la composicion se haran las albondiguillas, ò si te pareciere torta.

Del pescado llamado Rodauallo.

ES vno de los mejores pescados el Rodauallo, es largo, y redondo, y en la panza blanquissimo, el lomo negro con ciertas pintas, que parecen diamantes, tiene la boca por la parte de abaxo blanca, y los ojos a la parte de arriba: el mostacho agudo, y corto, y poca cola. Para hazer pues potaje del Rodauallo, que es la mas fabrosa comida que del se puede hazer, especialmente si es grande, se le quite el pellejo negro que tiene, y se le saquen los interiores por la parte de arriba, y sino los quieran escamar, lo lauaran con agua caliente, quitandose aquella viscosidad que tiene sobre las pintas, y el que será grande cortarseha a rajadas, y el mediano, y el pequeño se pueden dexar enteros, ponganse en vn vaso de cobre estañado, ò de tierra, con azeyte, maluasia, ò buen vino blanco, agraz, y agua, tanto que cubra el pescado dos dedos, porque siempre que los tales pescados estaran apretados al cozer, y tuieren menos composicion, seran mucho mejores, añadiendoles especias dulces, y buena cosa de sal, haganse hervir poco a poco, porque quieren cozer mucho, y porque quando es entero, es cosa dificultosa reboluerlo de vna parte a otra

otra sin despedaçalle, hase de cozer con la cobertera encima, como las tortas, y quando estara cozido, siruase caliente con su caldillo por encima, y cebollas fritas, puedese tambien hazer el caldo espesso con almendras majadas.

Para assar el Rodauallo en parrillas.

TOmese el Rodauallo, que antes sea mediano, ò pequeño que grande, porque se pueda cozer mejor, limpiese de sus interiores, y se podra escamar, si quisieres, lauese despues, y por vna hora pongase en vn vaso, en el qual aya vinagre, sal, vino cozido, ò açucar, pongase sobre vnas parrillas si estuuiere escamado con ramillas de romero majadas en azeyte debaxo, y hagase cozer a poco fuego, reboluiendolo, y mojandolo con la dicha composicion, en la qual estuuo a remojo, y quando estuuiere cozido siruase con el mismo caldillo por encima.

Para freyr el Rodauallo.

TOmese el Rodauallo, y si fuere grande escamese, y hagase pedaços, el mediano, y el pequeño, dexense enteros, y en estando destripado y limpio de sus entrañas, lauese y poluorisese con sal molida, enharinese, y friase con azeyte, y siruase caliente con çumo de naranja

por

por encima. Puedese tambien poner en adobo real, y despues enharinarle, y freyrlo, y aun despues que sera frito se puede marinar, y poner en escaueche, como hemos dicho de las oratas. Es tan real este pescado que se suele seruir con varias diferencias de salsas, y saborcillos.

Para hazer xelea del Rodauallo.

EL Rodauallo quando sera mas grande tanto mejor, tomese del modo sobre dicho, sáquenselo las entrañas, lauase, compartase en pedaços, y sobre todo no le dexen la piel, ni las alas, pongansse los dichos pedaços en vn vaso de tierra que sea hondo con agua, y vinagre, y vino blanco, y buena cantidad de sal, y sea la cõposicion tanta que cubra dos dedos el pescado, y por cada açumbre de agua pongase vna media de vino, y vn quartillo de vinagre fuerte, espumese con vna cuchara de madera (lo qual se haze, porque no salga negra la xalea, y en estando espumado pongasele dentro pimienta, y gengibre juntamente, bien majado, con vn poco de açafran, y acabese de cozer poco a poco, y en estando cozido el pescado pongansse en vn plato de plata, en el qual pueda caber la composicion con el pescado debaxo, y en este cozimiento pongansse almendras dulces mondadas, y cortadas, y pongansse en vn lugar fresco a congelar. Siguase despues assi elado. Podese

dese tambien partir en platos con la mesma de coccion encima, y quedará en arbitrio poner vn poco de açucar sobre la dicha composició, mas para conseruarlo algunos dias sera mejor sin açucar, y que tenga mas del agrio que de otro. De la propia manera se puede hazer xalea del Rouadalle, del denton, y de la rajada, y de las anguilas maritimas, &c. Con condicion que sean frescos, y no sean de escama.

De los pescados Rouadalle, y Lenguado.

AY otra especie de Rouadalle, llamada Pssita, ò Passer en Latin, y en Italia Passera', es pescado remachado, y redondo: pero no tan grande como el Rodauallo sobredicho en los capitulos passados: tiene vna corteza del color del paxaro, es blanco debaxo la pança, tiene la boca al contrario del Rodauallo. El Lenguado es tambien pescado remachado, y del mesmo color que el Rouadalle, aunque mas escuro, y mas largo, y tiene menos espinas, y la boca al contrario del Rouadalle, es a saber hazià la mano yzquierda: el vno y el otro se guisan de la propria manera que el Rodauallo, despues de limpios destripados, y escamados.

Del pescado llamado Rajada, y Esquadro.

La

LA Rajada tambien entra en el numero de los pescados remachados, ay dos especies, vnos ay con dos colas, y otros cõ vna: algunos tienen la cola con puas, y otras ay que tienen en el lomo vnas señales de varios colores: pero la que es mas grande es la mejor, tiene la panca blanquissima y el mostacho le tienen como los murciegalos, tienen grande higado. El Esquadro de la mesma especie, y comunmente le llaman en las plaças de España Escrita, requiere la tajada ser cozida con muchas aguas, y sal, y siruese con ajada, quitasele el pellejo, y del se suelen seruir los espaderos y otros oficiales, y se corta a pedaços, y se ha de cozer cõ agua y sal, y se sirue con peregil por encima, y ajado en platos, y quisieres puedes hazer potaje con cebollas nueuas picadas, y otras cosas, guardando el orden que hemos dicho en otros potajes, de su pulpa se pueden hazer pulpetas, y pulpetones, y tajadas, acomodandolas como hemos dicho del Sollo. Puedese tambien despues de cortada a tajadas, y estado en adobo enharinarse, y freyrse con buen azeyte, y despues de cozidas las pulpetas en pedaços de dos libras cada vna, dexarlas enfriar enharinarlas, freyrlas, y seruirlas con diuersos saborcs por encima, ò verdaderamente con dientes de ajos cozidos, peregil frito, pimienta, y çumo de naranja por encima. Las Escritas que ordinariamente son mas pequeñas, se frien enteras, y de

las medianas se haze potaje.

Del pescado llamado Lamprea.

LAs Lampreas son de muchas especias, es à saber de mar, de rio de lagunas, de Albuferas, ò otras aguas represadas manãtiales: pero todas son esuaradizas, sin escama, y todas tienẽ cerca de las orejas siete agujeros por vandalas grandes cerca de la cola tienen dos plumas, vna de lo alto, y otra de lo baxo, y tienen pocos interiores, en el color se semejã a las anguilas, y tienen vnas pintas por el cuerpo, como los pardos, los dientes espessos, los ojos pequeños, las de los rios suelen ser de color celeste, no passan del grueso de vn dedo, no son muy largas, y son blancas debaxo la pança, es comida de Primauera. Tomase pues la lamprea grande sin sacarle la sangre, quitesele la vascosidad con agua, no muy caliente, y con vn cuchillo pequeño saquesele por el ombligo vn intestino que tiene desde la cola hasta la cabeça. Puedesele tambien si quisieres sacarle la hiel, aunque no importa por ser pequeña, y nada enfadosa: pero si les quisieres quitar la sangre, hazlas morir en maluasia, ò vino blanco, con vn poco de sal, y quando sera muerta, saquesele la sangre en aquel mismo vino, quitandole la vascosidad de la manera que hemos dicho: si la Lamprea fuere muy grande en demasia escamarsela, como

mo la angilla,y en tal caso no ay que quitalle la vascosidad con agua caliéte cortese a pedaços, como la anguilla, y hagase estar por vna hora en vn vaso con vn poco de sal, flor de hinojo, azeyte,çumo de agraz, y ponganse en el assador. Poniendo entre vn pedaço y otro hojas de laurel,ò de saluia,los quales pedaços se han de cozer a fuego lento, y en estando casi assados, hagaseles vna corteza con pan rallado, flor de harina,canela,y açucar, y en estando cozidos, siruanse con vn saborcillo por encima hecho de su sangre,y de aquella composicion, en la qual fue muerta la Lamprea, añadiendole pimienta,açucar,clauos,y canela. Puedese tãbien seruir sin corteza,y solo có el dicho saborcillo.

Para hazer la Lamprea en caçuela.

TOmese la Lamprea, la qual siendo viua(si sera mejor)se hará morir en vn vaso,en el qual aya maluasia, y sal, saquesele la sangre, y pongase con la composicion en que fue muerta,saquesele la tripilla, y lauesele aquel lugar por donde le fue sacada la sangre con la misma maluasia en que fue muerta, y quitesele la vascosidad con agua caliente,y en cada agujero pongase vn clauo de especia, y vna raja de canela,y en la boca vna nuez mosçada, o vn quarto de la dicha nuez,segun fuere grande la Lãprea,y despues hagase vn rollo,enrosçandola,

la,y pongase en vn vaso de tierra, ò de cobre, que no se pueda deshazer,y cubrase de azeyte de olivas,que le cubra tres dedos, y de azeyte de almendras dulces,ò verdaderamente de mãteca de vacas,y la sal, y hagase cozer poco a poco con fuego arriba,y abaxo, y en estando heruida por vn quarto de hora poco mas, ò menos,segun su grandeza,cuelese el azeyte poco a poco, de modo, que lo demas quede con la Lamprea, y tengase despues hecha vna salsa de almendras dulces tostadas, bien majadas en el mortero con vnas passas, y destemplense las dichas cosas con la sangre, y con la maluasia, en la qual murio la Lamprea,añadiendoles pimienta,canela,clauos, nuez mosçada,y açucar todo a buen juyzio, y hagase que la composicion sea liquida y clara,como la leche de almẽdras,y pongase en el vaso en el qual està la Lãprea, el qual vaso se meneara con la mano, de manera, que lo que quedò del azeyte se incorpore,y hagase acabar de cozer con la dicha salsa, añadiendole vn poco de agraz, y çumo de naranja, siruase caliente con açucar, y canela por encima, y sino la quisieren entera, cortese a pedaços. Puedese tambien seruir fria, pero sera mejor caliente, y aunque es verdad que la Lamprea se puede guisar, y freyr de todas las maneras que la Anguilla: pero las mejores son las dos sobredichas, y en pastel, de la manera que en su lugar diremos. Aduiertese

que àlas grandes se les pueden quitar los dientes.

Para assar la Lamprea en parrillas.

TOmense las Lambreas, haganse morir cõ vino blãco dulce, y sacadas del vino, quitesele la vascosidad con agua tibia, lauense, saquesele la sangre, la qual se recoxa, y conserue, mezclada juntamente con çumo de naranja, para que no se quaje, y pongase la Lamprea por vn quarto de hora en vn vaso, en el qual aya azeyte, pimienta, sal, y cumo de agraz, ò vn poco de vinagre, y a cada vna de las Lãpreas se acomode almodo de vna rosquilla, y despues saquense del vaso, y pongase en las parrillas, y haganse assar, reboluiendolas, y mojandolas con la dicha composicion, y quando estarán assadas, siruanse calientes con vn saborcillo hecho de la dicha materia, en la qual han estado a remojo, y cõ su sangre conseruado cõ el çumo de naranja, açucar y canela, el qual tenga vn poco de cuerpo, y de suauidad, el cuerpo se hará con passas. Puedense tambien assar en el assador, despues que se aurá acomodado a modo de rosquillas, y traspassadas con vn hilo de hierro sutil, el qual juntamente con las Lampreas se atará en el assador, y haganse assar como las Lambreas grandes, y siruanse con su mismo saborcillo por encima.

Para

Para hazer en cazuela las Lampreas de rio.

TOmense las Lampreas de la manera que está dicho en los otros capitulos, y hagãse tajadas redondas, y ponganse en vna tortera de cobre, ò de tierra con azeyte, que esten medio cubiertas, y sal, y flor de hinojo, y haganse freyr vn quarto de hora cõ fuego encima, cuelese poco a poco el azeyte, y añadanseles çumo de agraz, vn poco de malvasia, o vino blanco, y su sangre destemplada con el mismo vino, vn poco de açucar, clauos, canela, y vnas pocas de passas de Corinto, hagase heruir todo juntamente con las Lãpreas por vn quarto de hora, y siruanse calientes con la misma composicion por encima. Desta manera se pueden hazer solamente con flor de hinojo, azeyte, y sal sin sacarles la sangre, y se siruan enxutas con çumo de naranjas, pimienta, y açucar por encima.

Para salpresar, marinar, y hazer en escaueche las Lampreas.

TOmense Lampreas sin sacarles la sangre, limpiense con agua tibia, como esta dicho, y haganse estar por vn quarto de hora en vn vaso con vn poco de azeyte, y sal, enharinense

rinense despues, y friante, y en estando fritas, pongansse en vn vaso, en el qual aya vna composicion hecha de çumo de agraz, açucar, y vino blanco, y vn poco de vinagre, pimienta, canela, clauos, nuez moscada, y açafran, la qual composicion aya heruido, y hierua quando se ponga dentro la Lamprea, atapese el vaso, y dexense estar las Lampreas, hasta tanto que las quisiere seruir, despues siruanse calientes, o frias, a beneplacito: pero si las querran marinar para mucho tiempo, no ay para que poner agraz, ni açafran, sino vinagre, açucar, y vino, y en estando fritas se pondran con la dicha composicion hirviendo con algunas hojas de laurel, ò de arrayan, saquense despues y dexense colar, y con seruense con hojas de laurel, ò de arrayan menudas, siruanse con açucar, y vinagre rosado por encima, y desta manera se pueden conseruar cinco dias.

Puedense tambien las Lampreas guisar de todas las maneras que el Rodauallo, y el pescado llamado Morena: la Morena es vn pescado del largo de la Lamprea, mas diuerso color, y retira mas a leonado, y negro, y està pintada con diuersos colores, es pescado que se desliza mucho, su pulpa es blanda, y blanca, sus interiores semejantes a los de la anguilla, y tiene diuersas espinas muy delgadas, es su comer desde Noviembre hasta todo Março, porq̃ de verano no es sana: Guisase en caçuela desta manera. Tomense las

las Morenas frescas, limpiense de sus interiores y clauando la cabeça en vn garauato, tomaran dos cañas, ò dos palos, vno de vna parte, y otro de otra, y apretando bien comẽçando de la cabeça se yrà tirando hàzia baxo, hasta la cola, porque desta manera todas las espinas se baxã a la cola, y lo mismo es del congrio fresco. Aunque tambien suelen dalle a la Morena con vn basto, y dessollarla, y cortarla a pedaços, hecho esto se pone en vna olla, ò caçuela con poquissima agua, azeyte, y agraz, y especias dulces, cebollas, y yeruezillas, y vino cozido, y sino las quisieren dessollar, se limpien con agua caliente. Tambien se suelen assar en el assador, y guisar de otras maneras, como la Lamprea.

Del pescado llamado Congrio.

EL pescado Congrio es de la misma especie que la anguilla, verdad es que es maritimo, y tiene la cabeça mas grande, y de la mitad arriba es mas gordo que la anguilla, tiene la pança blanca, y lo restante de color celeste, es por excelencia bueno en su tiempo, es a saber desde Deziembre, hasta todo Março. Para assarlo en el assador desuellese, como la anguilla, y limpiese de sus interiores, y cortese a pedaços redondos, y assese, como auemos dicho de las Lampreas, y guisese tambien de todas las maneras que la Anguilla.

Para cozer el Congrio.

TOma el Congrio bien limpio, y escaldalo con agua hiruiendo, y con mucha sal, ponlo a cozer con agua hiruiendo, añadiendole vn poco de vinagre (la sal se pone en todos los pescados gruessos en abundancia, para que tomen sabor, y el vinagre, porque tenga la carne tiessa, y dura) y en estando cozido el Congrio, lo pondras su salsa, que se haze desta manera. Tomaras almendras, y majalas muy bien en vn mortero, vnas pocas de auellanas, y con vn migajon de pan, y todo esto muy majado, y desatado con vinagre blanco, y caldo passarlohas muy bien por estameña, y despues echarlehas de todas especias, y yernas cortadas menudas con su punta de agrio y hagase heruir esta salsa, y pongase por encima del Congrio cozido,

Para hazer Congrio fresco en caçuela.

TOmaras el Congrio cortado a pedaços bié limpio, y ponerlohas en vna caçuela con sus especias, mezcladas con sal, echarlas sobre el pescado con todas las yeruas deshojadas menudas, y vn poco de azeyte, passas, almendras, y piñones, y vaya al fuego a cozerse, y en estando cozido situase caliente. De la propria manera se haze la cabeça del Congrio, poniendole bisal-

bisaltos, y la puedes si quisieres acabar de cozer en el horno.

Del pescado llamado Calamar.

EL Calamar es al contrio de muchos otros, porque ni tiene sangre, ni escama, y solo tiene vna espina trasparente, a modo de vn puñal en el lomo, y tiene muchas ramillas, y pelos blancos, y su cuerpo es a modo de vna bolsa, tiene en el cuerpo vna vexiguilla llena de vn licor negro, es su tiempo desde Nouiembre, y dura por todo Março, los pequeños siempre son mejores, que los demas se suelen freyr en Roma.

Potaje de Calamares, y Xibias.

LOs Calamares, y Xibias quieren ser muy bien lauados, y limpios, y despues sofreyrles, y no del todo, quando esten medio cozidos saquense de la sarten, y ponganse en vna olla, despues se ponen almendras mondadas, y passas, y piñones, majanse vnas pocas de almẽdras tostadas, y passenlas con vn poco de vinagre aguado con caldo de pescado, si lo huuiere, y sino con agua, porque no sea muy fuerte, y en estãdo las passas, y almendras vn poco fritas cõ los Calamares, ò Xibias, acabarlas de cozer cõ este caldo sobredicho, y hazer escudillas dilos.

Para freyr, y hazer potaje de Calamares de otra manera.

TOmese el calamar pequeño, saquesele la espina que tiene, cortandosele los ojos, y reconozcanse bien, porque alas vezes aquellos cabellos que tienen estan llenos de arena, lauése muchas vezes con agua clara, aduirtiendose que saldran mucho mejores, si se les arrancan aquellos cabellos del cuerpo, porque muchas vezes en lo hondo tiene arena: en estándo lauados pongaseles vna poca de sal, y frianle con azeyte de azeytunas, y siruanse calientes cõ çumo de naranja, y pimienta por encima, aduirtiendo de no freyr en aquel azeyte otra cosa q̃ aya de salir blanca, porque al tiempo del freyr se rompe aquella vexiguilla que tienen, la qual tiñe el azeyte, si ya primero con destreza no le huuiere sacado la vexiga al Calamar, ò a la Xibia, procurando de no rõpella. Queriendo hazer potaje cõ el mismo sabor de su propria vexiga, lauados, y limpios, de la manera sobredicha los Calamares pequeños se pondran en vn vaso de tierra, ò de cobre con azeyte, ò manteca, haziendolos freyr poco a poco, y añadiendoles tanta agua que los cubra, con especias dulces, y cebolla picada, sofrita, ò yeruecillas picadas, y çumo de agraz. Sino se quieran

tan cõ su saborcillo negro, quitesele primero la vexiga, como dicho es, y haganse heruir en el agua, y lauése con agua fria, y hagase potaje de la manera que hemos dicho. Puedése tãbien despues de fritos seruir con diuersas salsas.

Para hazer potaje de Calamares grandes.

TOmese el Calamar, y quitesele la espina que tiene en el lomo, y limpiese de vn pellejo que tiene al rededor, y abrase por medio, quitensele las barbas, limpiensele los ojos, y la boca del arena, conserueselo la vexiga llena de aquel licor negro, que es la gordura dellos, y en estando limpios hagase dellos muchos pedaços, y pongãse en vn vaso de cobre, ò de tierra con azeyte, y hagase freyr poco a poco, añadasele tanta agua que los cubra, y especias comunes, y dexese bien cozer, porq̃ quiere cozer mucho, y estando casi cozidos, tengase maluasia, ò otro vino blanco, y çumo de agraz mezclado con aquel licor negro de la vexiga, y todo junto pongase con los Calamares, y que den quatro heruores, y despues se sirua, y si se querra espessar mas, hazlo con almendras majadas, con los Calamares se pueden tambien poner yeruas cortadas, y passas.

Para

Para hazer potaje de Calamares rellenos.

TOmese el Calamar mediano, ni muy grande, ni muy pequeño, limpio de la manera que auemos dicho, cuezanse aquellas piernas que tiene con agua y sal, y saquesele la vexiga, y conseruese, y rellenese el cuerpo del Calamar con vna composicion, hecha de queso rallado, yemas de hueuos crudos, migajon de pan rallado, yeruas cortadas, pimienta, canela, passas, y açafran, ò se pondra en lugar del queso, almendras, nuezes, ò auellanas con vn poco de pan remojado en agraz mezclado con las mismas materias de arriba, y estando relleno pongase en vn vaso de barro, ò de cobre con azeyte, o manteca, y tanta agua que baste para cubrirlo, añediendole sus barbas cortadas a bocadillos, y hagase heruir poco a poco, añadiendole especias comunes, buena cosa de sal, y en estando casi cozido, añadanseles yeruas cortadas menudas, ò incorporese el caldo con almendras majadas, destempladas con vino blanco, ò con agraz, vn poco de açafran, y queriendoles dar el color negro, destemplese con el mismo caldo el licor que está en su vexiga. Despues que el Calamar estuuiere relleno se puede tambien hazer heruir poco a poco en agua con sal, de modo que el relleno no se salga a fuera, saquese despues del caldo, y estando caliente enharinese, y friase con azeyte, o manteca de vacas, y en estando frito si quiere caliente, con çumo de naranja, y açucar por encima con otros saborcillos.

Del pescado llamado Xibia.

LA Xibia es vn pescado blanco cartilaginoso, como el calamar, y es recogido, como vna escarcela, tampoco tiene sangre, y tiene el pico, como la lechuça, tiene sus ramos, o barbas, como el pulpo, y en el lomo tiene vn hueso blanco, del qual se aprouechan los plateros para hazer anillos, hazese della potaje desta manera, tomese la Xibia fresca, y quitesele aquel hueso que tiene, y aquellos ramos, y dexesele solamente la escarcela, y conseruese vna vexiga que tiene en el cuerpo, la qual está llena de vna materia, negra como tinta, partase por medio la Xibia, y aquellas tenillas que tiene al rededor, sauense dentro, y fuera con vn cuchillo, y muchas aguas frias, y tibias, hasta que se buelua blanca, como las tripas de la ternera, y partase en muchos pedaços, y pongase en vna olla de barro, o en otro vaso con azeyte de olivas, o manteca de vacas, o cebolletas cortadas menudas, y vn poco de agua, pimienta, canela, y açafran con vn poco de vino blanco, o agraz y haganse cozer poco a poco, porque quieren cozer mucho, y tengase aduertencia de no secarlas

cārlas demasiado, y a lo vltimo ponganse las yeruas cōrtadas menudas, y si les quisieres dar el color negro con aquella materia que està en la vexiga,,no ay para que poner yeruas, porque bastarà destemplar aquel licor negro, con vn poco de vino blanco,ò agraz,y hazerle dar vn heruor,y despues sirualse con especias dulces por encima,y con ellas se podran poner aquellos ramos que se cortaron de la Xibia limpios,lauados y cortados a pedaços,y quando rellenar la Xibia, en auiendole quitado el hueso,y los ramos, se lauarà y se rellenarà de vna composicion hecha de queso, hueuos pan rallado,passas,yeruas,picadas,canela, pimienta,açafran,y en lugar del queso podran poner almendras majadas; y en lugar de los hueuos de gallina,otros hueuos de pescado crudos,y otras materias que suelen seruir para rellenar pescados,y quando estuuiere rellena la Xibia, pongase en vna caçuela con tanta agua, y azeyte,que escasamente la cubra, y hagase heruir poco a poco, hasta tanto que el relleno se aya quajado,y la Xibia aya hinchado, y entonces se añadira çumo de agraz, y agua teñida con açafran,pimienta, canela,y sal,y hagase cozer por dos horas,mas,ò menos, segun la grandeza de la Xibia, y siruase con su mesmo caldo por encima.

Del pescado llamado Pulpo.

EL Pulpo es pescado resualadizo,y su cuerpo es como vna tripa,y tira a blanco, como la Xibia,y tiene muchas piernas, ò ramos con ciertas canalitas torcidas, con las quales sorbe el agua,y son blancas, como cerdas de caualios blancos,no tiene muy buena apariencia,y quiere cozer mucho,hase pues de tomar el Pulpo,y se le hā de sacar los interiores: cortese en muchos pedaços,como la tripa, tomese la parte mas tierna,y vareese con vna varilla, lauese con agua, y sal, para quitalle la vascosidad, y pongase en vn vaso de barro con cebollas fritas en azeyte, en el qual vaso no aya otra cosa,sino las cebollas fritas, y el azeyte, y cuezase en el vaso tapado,que no pueda respirar poco a poco,porque el Pulpo de si mismo haze agua,y quando estarà casi cozido,añadesele çumo de agraz,y especias,con vn poco de açafran, y si huuiere poco caldo añadasele vn poco de agua. Cnezese tambien el Pulpo con agua,y sal,y despues se corta a pedaços,y se enharina,y se frie con azeyte,y se sirue con algun saborcillo por encima,ò con pimienta,sal,y çumo de naranja.

Del pescado llamado Palomo.

EL nombre deste pescado se ha tomado de las palomas aues, porque los hueuos deste pescado son semejantes, y del tamaño de los de la paloma, tiene la cabeça remachada gruessa la panca, y va disminuyendo hasta la cola, y tiene vna corteza rustica, y de color de hierro, y de la mitad abaxo es redondo, su pulpa es blanca, y blanda, guisase desta manera, escamanse, y limpianse de tus interiores, y sino le quieren escamar, lauenle con agua caliente, y quitenle su vaçosidad, cuezase con agua, sal, y pimienta, y en estando cozido, sirvase con ajada: si quisieres hazer potaje deste pescado, cortese a pedaços, y frianse con cebollas picadas, azeyte y sal, y añadasele vino blanco, çumo de agraz, y agua bastantemente, con pimienta, canela, y yerua picadas, puedese hazer en caçuela con passas, vinagre, vino cozido. Puedese freyr despues de desollado, y sirvese con diuersos sabores, o con çumo de naranjas, y açucar por encima. Su higado suele freyrse, y seruirse con vn diente de ajo, y peregil frito por encima. De la propia manera se guisan los hueuos.

Del pescado llamado Luz, y en algunas partes Merluça.

EL Luz es vn pescado de color de azero, tiene la cabeça larga, y ancha, y remachada, y tiene

y tiene vna dentadura ancha, larga, y aguda, y menuda de escama, suelese partir, y salar, y al salado le llaman pescado Cecial, y en otras partes Merluça. comiença el fresco desde Agosto, y dura hasta todo Março. El Luz fresco escamado, y limpio se asla en parrillas, y se frie en azeyte, y se hazen del todos los guisados que hemos dicho del Cefalo.

Para hazer guisados del Luz seco, o pescado Cecial.

TOmese la pescada Cecial, y pongase a remojo en agua tibia por ocho oras, mas, ò menos, segun fuere grueso, cuezase, y en auiendolo cozido, se seruira con azeyte, y vinagre por encima, tambien se haze del potaje, con cebollas picadas, tambien se cueze con caldo, poniendole azeyte, y peregil, y se sirue con ajada, ò otra salsa. Tambien se suele freir despues de auer dado no mas de vn heruor, y se enharina, y se frie muy poco de cada parte (porque la experiencia enseña, que quanto mas se frie la pescada Cecial, y el Abadejo, tanto se haze mas duro) y sirvase con çumo de naranjas, y pimienta por encima, y mostaça, en platos, o en caldillo por encima, hecho en la misma sarten que se frio, con el azeyte que sobro, miel, y vinagre echandolo por encima al tiempo que se quiera

seruir. Puedese tambien hazer potaje con azeyte, vino blanco, agua, çumo de agraz, y esto despues de cozida la pescada, y el caldo deste potaje se puede hazer espesso con almendras majadas, y yemas picadas, añadiendole canela, pimienta, y clauos, porque es pescado que requiere especias.

Del pescado llamado Escorpera, o Escorpion.

EL pescado llamado Escorpera, y en Italiano Scorfano, y En Latin Escorpio, es vn pescado muy bueno, tanto q̃ su caldo le cõceden los Medicos a los enfermos, tiene la cabeça grãde, y en muchas partes del cuerpo ciertas puntas agudas, tiene la boca grãde, tiene corteza, y no escama, tiene dos alas por delãte. Ay muchas especias destos grãdes, y pequeños, de diuersos colores, negro, y azetado, los mejores son los tostados. El tiẽpo es desde Setiembre hasta todo Abril. Requiere este pescado ser cozido en agua, y sal, o verdaderamente con vino, vinagre, y especias mas que de otra manera.

Del pescado llamado Papagayo.

EL pescado llamado Papagayo, es como la téca, su color es, como del aue Papagayo. Este pescado

pescado se frie, y se haze del potaje como de la rajada.

Del pescado llamado Espada.

EL pescado llamado Espada, es mas grãde q̃ el atun, y ay quiẽ dize q̃ es el rey de los atunes, y tiene en la frente vn hueso de tres palmos, semejante a vna espada, tiene la corteza mas blanca que el Atun, y su carne es blanca, y tiesta, como la del Sollo hazense los mismos guisados del que, se hazen del Atun.

Del pescado llamado Trucha.

LA Trucha, es pescado de agua dulce, de su naturaleza, va siguiendo siempre el agua, ay de muchas maneras negras, blancas, y pintadas: pero son mejores las pintads de negro y roxo, cuezese desta manera: las medianas en vino, vinagre, agua sal, y especias, y son mejores desta manera, aunq̃ se pnedẽ cozer cõ agua y sal La trucha grãde a la Milanesa se cueze assi: escamase, y destripase y se corta de traues a pedaços redõdos de dos dedos, y lauese, y pongase en vn vaso de cobre, ò en vn caldero, y se van acomodãdo los pedaços, el vno jũto al otro (lo qual se haze, porq̃ si estuuiesse el vno encima otro al sacallos se desharian) ponese tãto vino blãco, q̃ los cubra dos dedos, y sal la q̃ bastare, y dexese hervir poco a poco, quitãdole aquella

espuma blanca que haze, y quando se viere q los dichos pedaços se van leuantando, y haziẽdo ciertos peçones, como de tetas de mugeres es señal que estan cozidos, entonces se saquen vno a vno con destreza, y se pongan a enfriar sobre vna mesa, y desta manera cozidos duran tres dias, poco mas o menos, segun el tiempo, y se siruen frios, con peregil por encima, y salsa en platos. Desta manera tambien se puedé cozer, es a saber, con sal, agua, vinagre, y vino, y en estando espumados seles añadirá especias machadas. En Roma las Truchas medianas las escaman, limpianlas de sus interiores, y cuezenlas enteras con vino, vinagre, y especias, y en estando cozidas, las sacan, y queriendolas seruir calientes, las conseruen entre vnos paños blancos, y hazen todas las maneras de potajes que hemos dicho del Rouadallo.

Para freyr, y hazer escaueche de las Truchas.

TOmense las Truchas q̃ no passen de dos libras, y sobre todo q̃ seã frescas, y tomadas en agua clara del rio, y escamése, y limpiése de sus interiores, dãdoles vn corte por lo largo, y hagansse estar por dos horas entre dos tablas cõ vn poco de sal molida, cargãdo cõ grãde peso las tablas. Limpiense de la sal, enharinense, y frianse con azeyte, y en estando fritas pon-

pongase en escaueche con vinagre, y pimienta, y vn poco de vino con hojas de laurel, y arrayan, y conseruense quinse dias con las mismas hojas, y siruanse frias cõ vinagre rosado, y açucar por encima, y algunas vezes se calientã encima las parrillas, ò en la sarten con azeyte, y se siruen con el mismo saborcillo.

Para assar Truchas que ayan estado en adobo en parrillas, y de otras maneras.

TOmense las Truchas, y si fueren grandes cortense de traues en pedaços, gruessos de dos dedos, y por seys horas ponganse en vna composicion hecha de vinagre, pimienta, azeyte, y sal, dientes de ajos, y vino cozido, saquese despues, y dexense escurrir, y assense sobre las parrillas con vnas ramillas de romero, ò saluia debaxo, mojandolas de quando en quando con aquella composicion en que estuuieron en adobo, y en estando assadas siruanse calientes con el mesmo adobo por encima caliente. Y queriendolas freyr en auiendolas sacado del adobo, se dexaran escurrir, enharinarsehan, y freirsean con azeyte, y en estando fritas se seruiran calientes, con su saborcillo en platos. Y queriendolas en caçuela, cortalas en pedaços, ponlas en vna tortera, o en otra qualquier caçuela de barro, aora ayan estado en adobo, aora no, y añadeseles flor

de hinojo, azeyte, y sal de pimienta buena cosa. Las que auran estado en adobo, hagansse cozer con Atun, añadiendoles vn poco de agraz, y vino cozido, y siruansse con su caldo por encima. Las que huuieré estado en adobo se pueden hazer en cáçuela simplemente, con solo azeyte, y con el mismo adobo de todas las sobredichas maneras se pueden guisar las pequeñas.

Paraguisar Truchas a la Tudesca.

TOmense los pedaços de la Trucha, si será grande de la manera que hemos dicho, y pongase en vn vaso de tierra, o de cobre estañádo, con tanta maluasia, ò vino blãco, que los cubra dos dedos por encima, pimienta, canela, clauos, nuez moscada, y açucar, y vn poco de vinagre, haziendo que la composicion tenga del agredulce, y vn poco de manteca de vacas fresca, y hagase heruir todo junto sin espumarse, y en estando cozido, siruansse con rebanadas de pan tostado debaxo, y con su caldo por encima. Algunos ponen el pan tostado a heruir, juntamente con el pescado, y tajadas de limon. La tal vianda se ha de cozer a priessa, porque sale mas sabrosa, y toma menos del cobre. De la propria manera se pueden cozer las medianas cortadas a pedaços, y las pequeñas enteras.

Para

Paraguisar las entrañas de las Truchas de muchas maneras.

ENtre los interiores de las Truchas los huenos no solamente son buenos, sino perfetissimos, especialmente las del lago mayor, las del lago de Com, son gordas, de las quales queriendo hazer escudilla, ò sopas, se limpiaran de vn pellegito que tienen al rededor, caliente, de modo que se aparte el vn hueuo del otro, desse les vn heruor en agua simple, ò verdaderamente, assi crudos se pondran en vn vaso de barro, ò de cobre con azeyte, ò manteca de vacas, y tanta agua que los cubra tres dedos por encima, ò verdaderamente caldo donde fuere cozida la misma trucha, añadiendole pimienta, canela, y vn poco de açafran, y hagase heruir por vn quarto de hora, porque quieren cozer poco, y antes de seruirlos pongase vn manojo de yeruas cortadas menudas, y çumo de agraz, y queriendo espessar el caldo se hará, majando almendras dulces, y con vn poco de pan rallado, y en caso que quisieren hazer sopas, no ay para que espessar el caldo, sino seruirlos con rebanadas de pan tostado debaxo. Si la trucha fuere fresca, las tripas se abriran, y se lauaran juntamente con azeyte, y hazense della todos los potajes que de la del Sollo.

Del pescado llamado Carpion.

ENtre la trucha, y el Carpion ay diferencia. El carpion es vn poco mas blanco, y tiene algunas manchas por el cuerpo, tiene la boca mas pequeña, delicadissima, tienela escama menuda, pocas entrañas: tira el color à plateado, es excelente el que se halla en Italia en el lago de Garda, el mas grande no passa de quatro libras, su comer es en escaueche, y se haze desta manera: en acabandole de pescar le sacan sus entrañas sin escamarlo (mas no se les saca à los pequeños) y por lo largo se le da vn corte, y assi se embuelue en sal molida, despues se limpia de la sal, y se frie en vna sarten grande que aya mucho azeyte, y en auiendo tomado color de modo que ya está frito, de color no muy encendido, sino blanco se saca, y se dexa escurrir del azeyte, y se pone en vn vaso, en el qual aya vinagre blanco hirviendo con vn poco de sal, y se dexa estar alli vn quarto de hora, despues se saca de alli, y se escurre muy bien, y se dexa enfriar, y se pone en vna cesta de madera con hojas de laurel, y de arrayan, y desta manera se conserua muchos dias. Sirvese con vinagre rosado, y açucar por encima. Desta propria manera se pueden hazer en escaueche todos los pescados de agua dulce que passan de dos libras, como son los que llamã temeras, agones, y per-

y persiquos. Puedese tambien el carpion marinar, como la orata, tambien en vinagre, poniendole en salmuera por veynte y quatro horas, y sirvase frio.

Del pescado llamado Carpina.

EL pescado llamado Carpina es muy ordinario en Francia, en Mantua, y en Ferrara, Bulbaro, y Reyna: es grueso, y resualadizo, es redondo, y tiene redonda la boca, tiene grande escama, tira a color de oro: tiene grande cabeça, y la dentadura menuda, es su tiempo desde Hebrero hasta todo Agosto: tomese la cabeça con vn palmo del cuerpo, que es la mayor parte deste pescado, escamese, y limpiese, y hagase cozer en agua clara, y sal, como la embrina, sirvase con peregil, y otras yeruas por encima, con salsa blanca en platos. Del cuerpo deste pescado se puede hazer potaje quando está cortado a pedaços, con cebollas, vino blanco, y especias, y se puede guisar de todas las maneras que se guisa el rombo, y el robalo, y sirvase con su caldo por encima.

Para cozer la Carpina con vino, agua, vinagre, y especias.

Cortese la Carpina a pedaços redõdos, g uesos

sos de quatro dedos, y haga se cozer con vino blanco, vinagre, y especias, y agua, como las truchas, sirua se con diuersos sabores en platos. Puedese tãbien cozer cõ agua, y sal simplemẽte, y seruirse del modo que se sirue la cabeça, y sobre todo esté escamado, y limpio de sus interiores.

Para cozer la Carpina de otra manera.

TOmese la Carpina sin ser escamada, sino solamente limpia de sus interiores, y cortese a pedaços no muy grandes, y hagase estar en adobo hecho de vinagre, sal y pimiẽta, y vnos dientes de ajo, granos de hinojo, dore por dos horas. Tengase despues vna caçuela grãde, ò otro vaso con agua hirviendo con vn poco de sal, y pimiẽta, y pongãse los dichos pedaços, vno despues de otro, y estando cozidos saquẽse con destreza, y aduertiendo de no romperlos, quitese les la escama, y dexẽlos escurrir, siruanse calientes, y frios poluorizados con açucar, y canela, y yeruas por encima: puedese cubrir tãbien con diuersos sabores. Y desta manera tambien se pueden guisar otras maneras de pescados, como son la embrina, el denton, el robalo, el corbo, y otros semejantes.

Para assar en parrillas la Carpina.

Tomese

TOmese la Carpina, escamese, limpiese de sus interiores, y cortese de trauesaños gruessos de vn dedo, y assense en parrillas. Puedese hazer tãbien en caçuela, como se hazen los pedaços del atun, y tambien se pueden freyr, como el mismo atun.

Para guisar las huenas, y hueuos de Carpina.

TOmense las huenas de la Carpina, y hagase dellas los mismos guisados que se hazẽ de las huenas de la embrina, y del robalo. Sus hueuos tiran a verde, a los quales se les da vn hervor, y se cortan a pedaços, y se hazen dellos diuersos potajes en diuersas maneras.

Para guisar la lengua de la Carpina.

ES muy preciada la lengua de la Carpina, y tambien las ternillas que tiene en los sesos, la lengua se le saca cruda de la cabeça con vna parte de garguero, y se puede hazer della potaje con passas, especias, agraz, agua, vino blanco, y yeruas picadas: pero enseña la experiẽcia, que es mejor cozida en agua y sal, y poluorizada despues con flor de hinojo, y vntada con azeyte, y assada en parrillas, y seruida con çumo de naranjas, y pimienta por encima.

Del pescado llamado Tenca.

LA Tenca es vn pescado resualadizo, de escama menuda, y de diuersos colores, las de los lagos tiran à amarillas, especialmente en el inuierno, las de las lagunas a negras, las de los rios à blãcas. Es su tiempo de las hembras desde Março hasta todo Agosto, y el de los machos desde Setiembre hasta todo Hebrero, conocese el macho en que tiene entre las dos alas, debaxo de la pança a la mano yrquierda, vna cosa reuelada, como el lomo del cuchillo, lo que no tiene las hembras, las quales tambié tienen el ombligo mas largo. Para assar pues en parrillas la Tenca, sobre todo se ha de procurar que sea fresca, escamese con agua caliente ò con cenizas calientes, de modo que quede blanca, abrase por el lomo, y saquesele el espinazo con destreza, y cortensele todas las alillas que tiene, auiendole sacado las entrañas, y rebueluase el pellejo hàzia dentro, y pongasele dentro vna composicion hecha de nuezes majadas, pan rallado, y su tripa limpia de la hiel, yeruas cortadas menudas, pimienta, canela, passas, y vn poco de azeyte, manteca de vacas, y atese con vn hilo bramante delgado, de modo, que la composicion no salga fuera, y rebueluase en azeyte, sal, vinagre, vino cozido, y en lugar de vinagre podras poner agraz, pongase a assar

assar en parrillas, reboluiendola muchas vezes, mojandola en el mismo saborcillo, con el qual se seruira, auiendola primero desatado, si con la Tenca se pusieren en las parrillas algunas ramillas de romero, serà bueno para que no se pegue. Tambien se puede rellenar con queso, y yemas de huevos crudas, juntamente con la sobredicha composicion, ò con otra de los rellenos, de los que en su lugar hemos dicho, y en qualquier relleno se aduierta de poner la tripa del mismo pescado sin hiel.

Para assar las Tencas de otras dos maneras en parrillas.

SI la Tenca fuere grande, y macho, escamese bien sin agua, desuellenla diligentemente, lo que es el cuerpo, dexandole la cola, y la cabeça con pellejo. Tomese la pulpa de la Tenca sin espinas, y piquese menudamente con vn poco de atun de hijada que aya estado a remojo, mezclando de todo esto con la composicion del capitulo passado, y rebueluase el pellejo, y rellenense de la dicha composicion, y cuezase con destreza, echandole algunas ramillas de salua, ò de romero atado al rededor della, y mojese con la misma composicion que se mojò la passada, y en estando cozida, siruase caliente cò el mismo sabor por encima. Queriendo la assar

de

de otra manera quando estará escamada, y partida, dexandole la tripa, si fuere grande, hagase estar por dos horas en adobo, saquese despues enharinese, y friase con azeyte, y quando estará medio cozida saquese del azeyte, sin dexarlo escurrir, pondrase en las parrillas mojandola en el mismo adobo, y sirvase caliente con açucar, y pimienta por encima, de la misma manera se puede assar la carpina, es a saber la reyna mediana, se puede dexar de reboluer el pellejo quando se assare primero en parrillas.

Para hazer las Tencas en cazuela.

TOmese la Tenca, escamese, y parese blanca, lauese muy bien, saquense las entrañas, y los dientes por la parte de las orejas, y si la tripa fuere gorda se lauara por medio, y se cortará a pedaços pequeños, y la mezclara con la misma composicion que se rellenaron las suso dichas, añadiendo vn diente de ajo, agraz, y se llenese la Tenca desta composicion, cosiendo la abertura para que no salga. Pongase en vna cazuela de barro, o de cobre, con azeyte agua, vino blanco, y çumo de agraz, que venga a estar cubierta vn dedo por encima, añadiendole sal, y especias comunes, y vn poco de açafran, y granos de agraz enteros si los huviere, y cebollas picadas, y hagase cozer con fuego abaxo, y encima, ò en el horno, como se cuezen las tortas,

tortas, y quando estuviere cozida, sirvase caliente con su caldo por encima.

Para hazer potaje de la Tenca de diuersas maneras.

TOmese la Tenca limpa, y escamada sacandole quitado los dientes, y cortese a pedaços, si fuere grande, y pongase en vna cazuela con azeyte, vino blanco, agua y sal, y cebollas cortadas menudas, que ayan sido primero hervidas en agua, añadanse le especias comunes, y açafran, y hagase cozer mas presto con poco caldo que con mucho, y antes que se sirva, añadasele vn manojo de yeruas picadas, y sirvase con su caldo por encima. Queriendola comer con bisaltos frescos de granados ò hanas, despues de medio cozidos los bisaltos cõ muy buen caldo, pongase la Tenca entera en el vaso donde ellos estuvieren, ò a pedaços, y acabense de cozer los bisaltos con la Tenca, añadiendole especias, y yeruas picadas, y quando la Tenca no passare de vna libra, ò dos cuezase con agua, y sal, y sirvase con azeyte çumo de agraz, ò con vinagre, pimienta, y açafran por encima.

Para freyr, marinar y hazer en escabeche la Tenca.

To-

TOmese la Tenca q̃ no passe de tres libras, escamese, limpiese, abrase por el lomo, dexandole la tripa si fuere macho, y si hẽbra, que à vezes suelen estar llenas de hueuos, saquense le los hueuos, echesele sal por encima a la Tenca, y dexenla estar por vn quarto de hora, despues limpiese bien de la sal, enharinense, y frias se y siruase caliente con çumo de naranja, pimienta y sal por encima. Mas queriendo marinarla, tengase aparejado çumo de agraz, ò vinagre blanco y vino cozido, o açucar, pimienta, canela, açafran y passas, y la tal composicion aya heruido, y en estando la Tenca frita ponga se assi caliente en vn vaso de tierra, o de madera con esta composicion hiruiendo por encima, y dexese estar por dos horas, y despues sirua se caliente, o fria a beneplacito. Y para hazerla en escaueche se guarde el orden que auemos dicho del carpion.

Para hazer la Tenca en gelea.

TOmese la Tenca viua sin ser escamada auiẽdole quitado las entrañas, barbas, y dientes, porque los dientes la hazen salir amarga, cortese a pedaços, y pongase en vn vaso con agua, vino blanco y vinagre, tanto de vno como de otro, que venga a estar cubierta vn dedo por encima, y buena cosa de sal, hagase hervir poco a poco, y en hiruiendo espumese, y añadira

añadirasele pimienta, canela, y açafran, y hagase acabar de cozer, de modo que no se deshaga, pongase despues la Tenca en vn vaso de madera con su caldo por encima, y pongase en vn lugar fresco a elar con algunas almendras mondadas partidas, y en estando elada, se seruira a pedaços, ò entera, à beneplacito. Desta suerte se puede acomodar la reyna sin escamarla, mas queriẽdo la gelea destos dos pescados, ò otros de la misma manera que sea clara, es a saber, trãsparente, hallarà el modo donde hablamos de las salsas.

Para cozer las entrañas de la Tenca.

TOmese la tripa de la Tenca quando no tiene hueuos, sacada frescamente del pescado, friase, y siruase con çumo de naranja, pimienta, y sal por encima. Los hueuos de la Tenca con su pellejo, y todo suelen cozerse, y hazerse dellos potaje, como de otros pescados, y tambien suelen freyrse.

Del Luz de rios, estanques, y lagunas.

EL Luz, es pescado muy conocido, largo, y redondo, tiene la boca con vn orden de dientes agudos, principalmente si es grande: tomanse los Luzos en diuersos estanques, ò lagunas, como en el de Perosa, Bossena, y Bico en

Italia, mas aquellos que se toman en el lago mayor, y de Com son mas grandes, y a las vezes passan de ciento y veynte libras Milanesas todos estan cubiertos de vna escama azerada, y bragados a lo largo: baxo la panza son blancos, tienen la pulpa tiessa, especialmente en el lomo, el que no passa de ocho libras, es el mejor: en Ferrara, y en Mantua son muy estimados los del Po, y quando no passan de media libra los llaman Zigarinos: los de los rios siempre son mejores que los de las lagunas, el tiempo de los grandes comiença desde Setiembre hasta Abril, el de los pequeños, desde Mayo hasta todo Agosto. Tomese pues el Luz sobre todo que sea fresco, porque de otra manera no es bueno ni sano, y si fuere grande, cortese à pedaços, sin ser escamado, lauese con muchas aguas, y pongase en vn vaso de cobre estañado, ò de barro con agua simple, y sabroso de sal, y hagase cozer y en estando cozido quitesele la escama, de modo que quede bláco, y siruase caliente, ò frio a beneplacito con peregil, y diuersas yeruas por encima, y salsa blanca en platos, o con otra salsa. Cuezese tambien en vino, vinagre, agua, sal, y pimienta, como se cueze la Trucha.

Para hazer potaje del Luz de agua dulce a la Francesa.

To-

TOmese el Luz, el qual en Frances se llama Brucel, y sea viuo, y no passe de diez libras, y limpiese de sus interiores sin ser escamado, y cortese a pedaços no muy grandes, tenga se vna caçuela con vino blanco, açucar, y vinagre, es a saber, por cada libra de vino quatro onças de açucar, y dos de vinagre, y buena cosa de sal, y hagase heruir, y quãdo hiruiere mas fuertemente, pongase dentro los pedaços del Luz, y vayase mezclando continuamente con el mango de la caçuela, de modo, que los pedaços del Luz se vayan reboluiendo en el vino, añadiendole manteca de vacas fresca, gẽgibre, y canela, y nuez moscada con pimienta, y clauos, todo majado juntamẽte, la cantidad à buẽ juyzio, y meneese muchas vezes, hasta q̃ se vea q̃ tiene cuerpo, no faltandole jamas gallardo fuego, y despues subitamente se saque de la caçuela, y pongase en platos, y siruase assi caliente, pueden se tambien hazer todos los potajes que hemos dicho de la Tenca. Desta propria manera se pueden guisar los pedaços de la embrina de a media libra cada vno, y e pescado llamado carpena, y el robalo, y la trucha, poniendo con todos los dichos pescados, y dichas materias a heruir rebanadas de pan tostado: y pedaços de limones. Puedense tambien cozer todos los dichos pescados, con vino, vinagre, y açucar, y pedaços de membrillos mõdados, y miel de aucjas, datiles mõdados, y

 passas,

passas, y especias molidas, y azeyte de almendras dulces, ò manteca de vacas, y siruase con el pan debaxo, como hemos dicho.

Para assar el Luz grande en el assador, y en parrillas.

TOmese el Luz grande, y saquesele las entrañas por la boca, y rellenese de vna cõposicion, como aquella, de q̃ se rellena la tenca para assar en parrillas, y espetese a la larga atãdola en el assador, con cañas de vna y otra parte, assese a poco fuego, y no se moje hasta tanto q̃ la corteza venga a estar solida, porque de otra manera llevaria peligro de romper en cortando cozido, mojese con vna salmuera hecha de vinagre, vino cozido, pimiẽta, flor de hinojo seco, y azeyte, y quando estará cozido siruase entero, ò a pedaços con vn poco de salmuera caliente por encima. Puedese tambien assar en parrillas despues de relleno, y si estuviere escamado se podra hazer en caçuela cõ fuego arriba y abaxo, ò en el horno.

Para freyr el Luz.

TOmese el Luz si fuere grande, escamese, y limpiese de sus entrañas, y cortese de través a pedaços, gruessos de vn dedo, y si fuere de dos a tres libras abrase por el lomo, como se abren las tencas, y siendo de vna libra, o de los pequeños llamados zingarinos dexense enteros: pero todos hã de ser escamados, y limpios de sus entrañas, tomense los pedaços del Luz grãde, y póganse en adobo por dos horas, enharinense y frianse con azeyte, y partase la cola como se hazen las tencas, y quando estarã fritos siruanse calientes cõ peregil frito por encima. Puedese tambien freyr sin auer estado en adobo. De la misma manera se puedẽ acomodar los medianos, y los pequeños, y despues que estaran fritos se pueden hazer escaueche, y marinar, los pequeñitos se siruẽ con agraz por encima.

Para hazer pedaços, pulpetas y pulpetones de Luz en diuersas maneras.

TOmese el lomo del Luz, grande fresco, escamado, desollado, y quitadas las espinas, cortese a la larga, y hagase pedaços, y pulpetas, y pulpetones, y cuezase todo, segun el orden que tiene en el sollo, porque el Luz de agua dulce de que hablamos, tambien es sollo, y assi se nombra por otro nombre.

Para hazer la pança del Luz de muchas maneras.

TOmese la pança del Luz grande, quãdo es fresca, y sin escamarla hagase estar portres horas en sal, cuezase despues con agua, y con vna poca de sal, para que quede sabrosa, y quando estará cozida quitesele la escama, y sirua se con mostaça fuerte, ò con ajada por encima, puedese tambien cozer con bisaltos, ò frisuelos frescos, y hazer todas las maneras de potajes que se hazen de la pança del Sollo. La misma pança se puede hazer en caçuela al horno, y passar sobre parrillas, como esta dicho de la pança del Atun.

Para hazer salchichones de la pulpa del Luz.

TOmese la pulpa del Luz cruda, limpia de la escama, pellejo, y espinas, y por cada libra quatro onças de Atun de hijada cruda, ó aya estado a remojo, y no este muy salado, el qual tambien este limpio del pellejo, y huessos, el vno y el otro se picara, como la salchicha, añadiendo por cada libra de composició media onça de hinojo en grano, media onça de pimienta machacada, y vna onça de azeyte, y vna y media de vinagre, dos onças de Atun de hijada cortados a pedaços a manera de dados, en la parte mas grande, dos onças de çanahorias cozidas en vino, de la parte mas roxa cortadas a dados,

dados, vna onça de almendras dulces mondadas, y de todas estas cosas hagase vna composicion, y tengase vn saquillo de tela de lino, hecho a forma de salchichó, y hinchase el saquillo de la dicha composicion, haziendo que este apretado, y atese estrechamente, y hagasele dar tres heruores en vino tinto, y despues saquese a enxugar, y pongase al humo por seys horas, y quando se querra cozer, descosase el saquillo y asse se en las parrillas vntandolo con azeyte, y sirua se assi caliente cortado a pedaços, o entero, mas queriendolo seruir de presto en estando lleno el saquillo, y auiendo dado vn solo heruor en el vino, no sera menester ponerla al humo, y desta manera se puede hazer de las pulpas de la trucha del Atun fresco, y del Esturion tambien llamado Sollo de mar.

Para cozer los interiores del Luz.

DE las entrañas del Luz solamente hallo que sean buenas las hueuas, y el higado, el higado se enharina, frie, y sirue se con çumo de naranja, y pimienta por encima. De la propria manera se hazen los hueuos quando no está roto el pellejo que tienen encima, y tambien despues de auer estado en vn vaso con vn poco de azeyte, sal, hinojo machacado, y pimienta, se podran assar sobre las parrillas, o en vn papel sobre las cenizas calientes, y se seruiran

ran calientes con çumo de naranjas por encima. Las tripas quando el Luz fuere de leche se podran hazer en potaje despues de bien limpias, y lauadas, de la manera que se hazen las hueuas, y tripas del robalo, con las quales se pueden tambiē poner el higado, y los hueuos.

De las Anguillas.

LA Anguilla es pescado redondo lubricoso, y resualadizo, y largo, mas que la lamprea, tiene dos alillas junto a las orejas, es de color escuro, y baxo la pança tiene vna sola espina q̄ sigue desde la cabeça hasta la cola por dentro, pescase mas ordinariamente en los estanques, y lagunas, que en agua corriente al contrario de los otros pescados dulces, porque entran en el mar con las auenidas de los rios, y alli se crian y crecen, y suelen pescarse Para assar pues las Anguillas en el assador, tomense que sean grandes y desuellense, destripense, y cortense a pedaços redondos, para que sean mas sabrosas hagansse estar en vn vaso, en el qual aya vn poco de azeyte, y sal, y flor de hinojo seco. Espetense en el assador los dichos pedaços, poniendo entre vno, y otro hojas de laurel, ò de salnia, y assense a poco fuego, y en estando casi cozidas poluorizense con vna composicion de la flor de la harina, pan rallado, açucar, y canela, hasta tanto que ayan hecho vna buena cor-

teza,

teza, no sera menester mojarlos, porque de si son ya grassos, y xugosos, siruense calientes con çumo de naranjas encima.

Para hazer las Anguillas en caçuela, y en parrillas.

CORtese la Anguilla a pedaços grandes despues de auerla desollado, y las pequeñas enroscadas a modo de rosquillas, y pongāse los pedaços en vna caçuela tortera, en la qual aya azeyte, sal, hinojo en grano, y hagase cozer con fuego arriba, y abaxo, por medio quarto de hora, cuelese el azeyte q̄ huuiere demasiado, añadesele vn poco de vino blanco, vino cozido, çumo de agraz, pimienta, canela, clauos, y haganse cozer, y siruanse con su mismo caldillo por encima. Puedēse tambien hazer en caçuela, como hemos dicho, con cebollas picadas, y despues de cozidas desta manera simplemente se podran adobar con el sabor que diximos de la lamprea. Pero si quisieres assar las Anguillas en parrillas cortadas a pedaços, las q̄ fueren grandes deseles vna calda en azeyte hirviendo, y porque no se apeguen, pueden enharinarse primero, y haganse assar a poco fuego, mojandolas con vna salmuera hecha de vinagre, vino cozido, y sal, y quando estaran assadas

firuanse con passas cozidas, juntamente con la salmuera. Las pequeñas no ay para que caldearlas en azeyte, ni para que enharinarlas, sino acomodarlas a modo de rosquillas, y seruirlas con çumo de naranjas, y pimienta por encima, y no queriendolas desollar, se les quitara la vascosidad que tienen con agua caliente primero de cozellas.

Para cozer Anguillas grandes con vino.

DEsuellese la Anguilla, y partase en dos partes por el hilo del lomo, de la manera que se abren las tencas quitandole la espina, y las entrañas, y haganse estar ambas partes por medio quarto de hora embueltas en vna poca de sal, y pimienta, y cada vna se corte a pedaços redondos, haziendo q̃ quede hazia fuera la parte del lomo, y atrauiesense con dos cañitas, ò palillos, y atense con vn hilo, y ponganse en vna cazuela con vino tinto, vinagre, açucar, pimienta, y canela, y hagãse heruir, y en estando cozidos, saquense, y firuanse calientes, ò frios, a beneplacito, con mostaça suaue. Mas queriendo cubrirlos con el caldillo que se haze para la Lamprea de almendras, passas, açucar, y especias no las acaben de cozer en el vino, saquense, dexenlos escurrir, desatense, y ponganse en vn vaso en el qual aya tanto azeyte dulce que los cubra, y haganse freyr poco a poco, y en estando

do fritos escurrase el azeyte que huuiere demasiado, dexando aquel espesso que anrà en lo hondo, y pongase el dicho saborcillo q̃ no este muy espesso, desele vn heruor con la Anguilla, y firuase assi caliente con açucar, y canela por encima. Puedese tambien sacar del azeyte despues que estará frita, auiendo cozido la dicha salsa en otro vaso, y firuase en platos con el tal sabor por encima. Puedese tambien la Anguilla guisar de tal manera que verdaderamente parezca Lamprea: dessollarseha, y partirsea por lo largo, quitandole la espina con destreza, despues se enroscara, y darsehan algunas puntadas con hilo, de modo que vnida en si misma quede como vna torta enroscada, y pondrase por dos horas en vna composicion de vinagre, y vino, tanta cantidad de lo vno como de lo otro, y açucar, pimienta, canela, clauos, y nuez moscada, lo qual se haze para que la Anguilla se pare dura, y solida, y del color de la Lamprea, no aya descuydo de poner en la boca de la Anguilla media nuez moscada, y de hincalle en la cabeça algunos clauos de especia, despues de auer estado en remojo el dicho tiempo, saquese, y hagase medio cozer en vn vaso estrecho con tanto azeyte de oliuas que la cubra, escurrase despues el azeyte que huuiere demasiado, y dexese espesso de lo hondo, y hagase la salsa con almendras tostadas, y passas, majadas en el mortero, y con aquella composicion

que

que estuuo a remojo, y acabese de cozer con esta salsa. Puedese tambien hazer sin dessollarla, y si estuniere dessollada, y sacada la espina sele buelua el pellejo, y hagase cozer con el, de la manera sobredicha.

Para freyr, hazer en escaueche, conseruar en agraz, y marinar, Anguillas grandes, medianas, y pequeñas.

SI la Anguilla fuere grande, desuellese, y cortese a pedaços redondos, largos de dos dedos, y cada pedaço partase, y saquesele la espina, ponganse en adobo por dos horas, enharinense, y frianse, y siruanse con çumo de naranja, y açucar por encima. Puedense tambiē freyr sin auer estado en adobo, y partirlas en dos, ò en quatro pedaços, y despues de fritas, ponerlas en escaueche, marinarlas, y ponerlas en agraz del modo que está dicho del Luz pequeño. Las Anguillas medianas, y las pequeñas basta que se limpien con agua caliente, y se corté a pedaços, y se frian como está dicho.

Para hazer Anguillas abiertas rellenas, cozidas de muchas maneras.

Tomese la Anguilla grande fresca desollada, aduir-

tiendo de no romperle el ombligo, antes bien dexandole pulpa y dexese colgando de la piel la cabeça, y vn dedo de la cola, y tomese la pulpa de la Anguilla sin espina, y piquese, como se haze la salchicha, y por cada libra de la dicha pulpa, quatro onças de pulpa de Anguilla salada, ò de atun de hijada gordo, que aya estado a remojo, y hagase la misma composicion que se haze del Luz, y rellenese la piel de la dicha Anguilla, y hagase en parrillas, y cuezase cō vino, ò frias del modo sobredicho.

De las Ranas.

LA Rana es vn animalejo con quatro pies, sin cola, de color verde, y amarillo, y blanca debaxo la pança, crianse en agua dulce, y en los pantanos, y canta: tiene grande higado, del qual se sueje hazer torta: son buenas mientras dura el agraz, desde Mayo hasta todo Otubre: cortesele pues la cabeça a la rana, que es grande boca, quitensele las puntas de los pies, hasta el primer ñudo, pongase en remojo en agua fresca, mudandola por ocho horas, lo qual se haze, porque se limpian, hinchan, y hazen mas blancas, saquense del agua, y para freyrlas acomodense las piernas debaxo del cuerpo, o cortense las piernas, quitandoles los huessos, y enharinense, y frianse con azeyte y siruanse calientes con vn poco de sal molida por encima, y

sobre

sobre todo se aduierta, q̃ despues de fritas, ni se an de cubrir, ni conseruar, porque se paran duras, y pierden su bondad. Puedense tambien freir con dientes de ajos cozidos, y con peregil, y seruirlas con los ajos, peregil, pimiẽta, y sal molida por encima. Despues de simplemente fritas, y solo enharinadas, se pueden cõseruar calientes en vna salsa hecha de çumo de agraz rezien sacado, y yemas de hueuos, como diremos hablando de la salsa de agraz. Puedense seruir calientes, y frias, a beneplacito, y despues de fritas se pueden seruir con saborcillos en platos y puestos por encima hechos de la flor de hinojo, albahaca, dientes de ajos, migajon de pan remojado en agraz, sal, y pimienta. Puedense tambiẽ cubrir de vna ajada, y de nogada hecha a la Milanesa.

Para hazer escudilla de Ranas sin huesos.

TOmense las Ranas despues de auer estado como dicho es, a remojo hagaseles dar vn heruor en agua simple, saquẽse del agua caliente, y ponganse en agua fria, y tomense las pulpas de las piernas, y pongase en vna caçuela, en la qual aya manteca de vacas, ò azeyte, y hagãse sofreyr con vn poco de cebollas tiernas picadas, añadiẽdole vn poco dla agua blãca en que

q̃ fueron cozidas, y granos enteros de agraz, y especias dulces cõ vn poco de açafrã, y a la fin vnas pocas de yeruas cortadas menudas y quãdo estaran cozidas sirua se caliente el potaje, y sino quisieres poner cebollas puedes espessar el caldo con almendras majadas, ò pan rallado: y de la propria manera tambien se pueden guisar con los hueuos.

De la Tertuga del mar.

LA Tertuga maritima es mucho mayor que la de la tierra, y es tan grãde, q̃ de su concha se hazen rodelas: tienen las mismas señales que las de tierra, y estando escaqueadas: tiene estrauagãte olor, su tiẽpo comiença desde la Primauera, y dura por todo el Otoño Hazense de la Tertuga diferentes guisados. Primeramẽte tomese la Tertuga, cortesele la cabeça, y saquesele con destreza la carne de la concha, procurãdo de no romper los hueuos en la hiel, que está pegada cõ el higado, y los hueuos q̃ tendran corteza se limpiaran, y los otros se quitaran de las entrañas, y se freyran, y de los que tiené corteza se haran tortillas mezcladas con yeruas. Los otros se freyran, como los de la Tertuga de tierra. La carne se ha de cozer primero que se fria, mas queriendo hazer potaje della assi cruda cortese a pedaços, y pongase en vn valo con cebollas picadas, azeyte, vinagre,

gre, vino, agua, sal, y fuerça de especias, lo qual se haze, por quitarle el mal olor, el higado se frie, como el de la ternera.

De las Tertugas de tierra y de agua dulce.

DE las Tertugas, ay muchas especias, es a saber de tierra, y de agua dulce, las mejores son las de tierra, porque las de agua dulce son negras, y tienen cola, en qualquier especie destas siempre es mejor la hembra que el macho, y mas pesada: el tiempo de las hembras es desde Hebrero hasta todo Março, porque en este tiempo por la mayor parte estan llenas de huevos: el tiempo de los machos comiença desde Junio, y dura todo el Otoño.

Para cozer las dichas Tertugas de diuersas maneras.

TOmese la Tertuga hembra, la qual serà siempre mejor que el macho, como tambien es mejor la que se tomò de fresco, que la que ha mucho tiempo que està cerrada en casa, cortesele la cabeça, y dexenle salir la sangre, quedarà a tu aluedrio el sacalla cruda, si quisieres, la experiencia enseña que es mejor hazerla morir en vn vaso de agua saluda, el qual vaso con el agua vaya poco a poco calentandose hasta que

que hierua teniẽdolo cubierto, porque la Tertuga no salga fuera, porque con las porradas, y fuerça que hiziere vendra a manirse, y despues de muerta se dexarà heruir hasta tanto q̃ venga a estar tierna, y quando se querra saber si està cozida, toquẽsele las piernecillas, y en hallandose tiernas, estarà cozida, saquese del agua, dexese enfriar en agua fresca, y saquese de la concha, separense los hueuos del higado, porque los tales hueuos tiené la corteza, como los del palomo, vsese de gran destreza en quitalle la hiel al higado, porque està encerrada en el lugar mas metido del higado, y a penas se pueden ver los hueuos: quitando la corteza juntamente con el higado se frien, y se siruen con peregil frito, qumo de naranja, sal, y pimienta por encima. De la propria manera se puede tambien freyr la carne, y todo se podra cubrir de diuersos sabores. De la carne se pueden hazer potajes, y otras viãdas, como las de la Tertuga maritima: pero sobre todo es mejor el freyrla, como esta dicho.

De los Cangrejos y Langostas.

EL Cangrejo grande maritimo, llamado en Roma, y en Venecia Gambaro Lione, y Astrizo, es pescado sin sãgre: destos ay dos suertes, el vno mas grande que el otro, son lisos, y ambas a dos especias tienen la pierna derecha

mas grande que la yzquierda. El pequeño de señales azules azeradas, y negras, y es su tiempo desde el mes de Otubre hasta todo Abril, otro Cangrejo ay semejante al passado, el qual se llama Langesta: pero es menor, y sobre el lomo es punzoso del medio adelãte: tiene la cola lisa, tiene dos esperones que guardan la parte delantera con dos colas redondas, y largas, las quales salen por la parte de delante la hembra tiene el pecho, y la cola mas larga que el macho, no tienen estas los ramos y piernas tan grandes, como el cangrejo leon, el cuerpo de la langosta es royo, punzoso, y aspero, y por lo mismo el del macho, y es el mismo tiempo el de las Langostas, que del Cangrejo leon: cuezese desta manera, tomense los Cangrejos, y a cada vno se le atapa el agujero de la cola: ponense en vn vaso, en el qual ay agua, y sal, ò vino, pimienta, vinagre, y sal, y si la Langosta tuuiere hueuos, es necessario que esté bien lauada, porque muchas vezes estan llenas de arena, y en estando cozida, quitese la corteza a la cola, y a las piernas, y quiteseles vn neruio que tienen en el medio de la cola, y sieuase con pimienta, vinagre, azeyte dulce, sal por encima.

Para cozer los sobredichos Cangrejos de otra manera.

Tomese la pulpa de la cola de los sobredichos Cangrejos, ò Langostas despues de cozidas en vna de las sobredichas maneras, cortense a pedaçuelos, y hagase potaje cõ azeyte, y yeruas, especias, y cal. ò de otro pescado no muy salado, y vnos granos de agraz, puedese hazer de otra manera que despues de cortadas las pulpas a pedaços se frian en azeyte con cebollas picadas, añadiendoles agua, vino, çumo de agraz y sal, y buena cosa de especias, y haziendolo acabar de cozer a la fin, antes de seruirse les pondra vnas yeruas cortadas menudas, y siruanse calientes con especias dulces por encima.

Para hazer escudilla de los Cangrejos, y Langostas.

LA Langosta sera siempre mejor q̃ las otras dos fuertes de Cangrejos, tomese la pulpa della cozida en vino, ò en agua, y piquese menuda con el cuchillo, hagase despues freyr con azeyte, ò con manteca de vacas, añadiendole vn poco de caldo de otro pescado, y vn poco de agraz, y passas, y en auiendo heruido por vn quarto de hora, incorporese con yemas de hueuos como se haze en las escudillas de carne picada. Puedense tambien en lugar de hueuos poner almendras majadas, ò pan rallado, y desta

manera se puede dar cuerpo a todos los sobredichos potajes.

Para hazer albondiguillas de los sobredichos Cangrejos, y Langostas.

TOmese la pulpa de la cola, y de las piernas de los dichos pescados, y piquese estando cruda muy menuda, y por cada libra de pulpa tres onças de pulpa de anguillas saladas, sin especias comunes, passas vn poco de açucar, azeyte, ò manteca de vacas, yeruabuena, mayorana picadas, y desta composicion haganse albondiguillas, y cuezanse como hemos dicho de las del Sollo.

Para freyr las pulpas de los Cangrejos, y Langostas.

TOmense las pulpas despues de cozidas, y cortense a tajadas del grueso de vn dedo, mojense en agua, y enharinense, y frianse con azeyte, ò manteca de vacas purificada, y sirvase con peregil frito, y çumo de naranja, pimienta, y sal por encima, y despues de fritas se pueden tambien seruir con ajada, y salsa verde, y otros sabores.

Para hazer la Langosta rellena.

TOmese la Langosta, la qual es mejor, y mas tierna que la Astrizo, y hagase cozer con agua, y sal, y saquesele la pulpa de la cola, y limpiese el cuerpo dexando la corteza entera, piquese la pulpa menuda, y hagase vna composicion, como aquella de las albondiguillas, ò sino con la dicha pulpa picada, queso rallado, huevos, y yeruas, y hinchase la corteza de la tal cõposicion, y si huuiere dos Langostas, metase la corteza rellena en la vazia, y atese, y hagase freyr en azeyte, ò manteca de vacas, y quando estarà cozida sirvase caliente con alguna salsa en platos. Puedese tambien assar en parrillas: pero auiendo vna sola Langosta se conseruara la panca que se quitò de la corteza, y en estando la corteza rellena, con ingenio se pondra la panca en su lugar, poniendo vna rebanada de pan por la parte de delante, y atandola con hilo bramante, de modo que no pueda salirse la composicion, y asiese en parrillas, y sirvase, como como està dicho, auiendo desatado el hilo.

Del Cangrejo de agua dulce.

EL Cangrejo de agua dulce, es muy conocido hallanse algunas suertes dellos que al cozer no mudan el color, como los otros general

mente que se bueluen colorados, ay de vnos que blanquean, y otros mas negros, todos los Cangrejos assi machos, como hembras tienen ocho pies pequeños, y dos grandes, la hembra tiene la cola y el pecho mas largo que el macho, y tiene vna canal en el pecho, la qual en el macho es mas estrecha, y cubierta de ciertas perneçuelas pelosas: comiença el macho desde el mes de Mayo a ser bueno hasta todo Agosto, y la hembra desde Setiembre hasta todo Abril, y assi estos, como los de mar son mejores en luna llena, que en menguãte. Para cozer pues los Cangrejos de agua dulce, toma los Cangrejos, y ponlos a cozer con agua, sal, vino, vinagre, y pimienta, estrechos con poco caldo, que cuezã a priessa dexandoles espumar a ellos mismos a fuerça de heruir, y dandoles vna buelta en la cançuela, y en auiendo heruido por vn quarto de hora, y en estando sabrosos, se sacaran, y se seruiran calientes, ò frios a beneplacito con vinagre, y pimienta en platos, y de la cola, y de las piernas, y dellos se pueden hazer todos los potajes, y viandas que se hazen de los Cangrejos liones, y de las Langostas sobredichas. Verdad sea que en la Primauera, y en el Otoño sus colas y piernas hazen el caldo amarillo. Quando se haze potaje sea sabroso, y tenga el sabor del Cangrejo, majese el cuerpo en el mortero, y destemplese con agua tibia, y passese por el cedaço, y tomese aquel agua, la qual tendra del ro-

xo,

xo, y sera sabrosa, y con essa hagase el potaje de la manera que fuere mas comodo. Hazense todos los demas potajes que hemos dicho de los Cangrejos, y Langostas de mar.

De los Cangrejos llamados Langostines.

ES el Langostin pescado maritimo, y tiene gran cola, y pocas piernas, y tiene ciertos cuernecillos delante sutilissimos: la cola es partida de ambas partes la corteza a ñudos, y pelosa, tiene mucha pulpa, y es bonissimo: es su tiempo desde Hebrero hasta todo Mayo, requiere ser cozido en agua salada, y es bueno de todas las maneras que se hazen los Cangrejos.

De las Gambetas de mar.

LAs Gambetas assi llamadas, porque no paran de saltar quando las tocan, en algunas partes llamadas langostinillos, son de color azerado, y es su tiempo el mesmo que el de los Cangrejos; su proprio comer es fritas en azeyte y sirvense con pimienta, y naranja.

De los Hostiones, y como se hazen en parrillas al horno, y de otras maneras.

TOmese el Hostion fresco, laueſe, y quiteſe le la suciedad que tiene, y la arena, aduirtiendo que si se podran desapegar el vno del otro, aquellos que estan apegados son los mejores: ponganse encima de las parrillas, y hagan se cozer: y en estando cozidos saquense de la primera corteza, y desapeguense de la segunda con vn cuchillo, y siruanse calientes có su agua, que tienen por de dentro y çumo de naranja, y pimienta por encima, y para hazer lo mas presto, se cuezen tambien con agua, y siruen en el modo sobredicho: pero tengase cuenta de no cozerlos mucho, porque se pararian duros, y perderian su bondad.

Para cozer los Hostiones de otra manera.

POnganse los Hostiones sobre las parrillas, y en començando a resollar, saquense luego, y recojase el agua que tienen dentro, en la qual consiste su bondad, saquense los Hostiones de las conchas enteros, quitandoles la parte del callo, el qual es duro, y tomese la parte mas blanca dellos, y la parte negra, que parece tripas, majese en el mortero con vnas espinacas, y destemplese con aquella agua que se saca de los Hostiones, añadiendole çumo de naranja, y pimienta, y aquella parte mas blanca haga se freyr en vna caçuela con vn poco de azeyte, ò man-

ò manteca de vacas, y en estando frita juntese la parte que està majada en el mortero, despues tomese la concha del Hostion, es a saber la parte que es mas honda, y limpiese dētro y fuera, y hagase heruir en el agua caliēte: lo qual se haze para que se conseruen mas calientes, y en estando quitada el agua, se acomoden en vn plato de fuego, o verdaderamente en vn plato, en el qual aya cenizas calientes, y en las dichas cóchas pongase aquella parte mas blanca que se frio con su saborcillo, compartiendolo por cada vna de las conchas, de modo que cada vna dellas tenga quatro, sino se quisiessen poner en las conchas, siruanse en los platos con rebanadas de pan debaxo. Puedense tambien seruir có las mismas conchas. Los Hostiones estando sacados de las conchas, frianse con manteca de vacas, y siruanse con la misma agua que dellos se saca, y çumo de naranja por encima.

Para hazer Hostiones en caçuela.

TOmese el Hostion, y en estando a penas caliente, saquese de la concha con su agua, y tengase aparejada vna sarten con manteca de vacas, o azeyte dulce y vn diente de ajo, y yeruabuena, y mayorana, picadas, pimienta, canela, y pongase el Hostion en la dicha sarten, añadiendole su agua passada por cedaço, y vn poco de maluasia, y çumo de agraz, y hagase co-

zer en el horno, ò como las tortas, con fuego arriba y bexò . y siruanse calientes con rebanadas de pan debaxo.

Para hazer Hostiones en parrillas con papel.

TOmese el Hostion sacado , como hemos dicho, recojase su agua , y tengase aparejado papel de escriuir vntado con azeyte ò manteca de vacas, y en auiendo el Hostion estado por vn quarto de hora en azeyte con flor de hinojo, y pimienta, pongase dentro del papel con vn paco de azeyte ò otro licor por encima , hagase cozer , auiendo puesto el papel con los Hostiones sobre las parrillas , y reboluiendolos encima del papel, y estádo cozidos, siruanse con vn saborcillo por encima , hecho de açucar, çumo de naranja, pimienta, y el agua de los mismos Hostiones ; y si quisieres con algunas rebanadas de pan debaxo.

Para cozer los Hostiones en adobo.

LOs Hostiones en adobo se enharinan , y frien , y se siruen con çumo de naranja , y açucar por encima, y se puedē hazer todas las viandas q̄ de los Hostiones frescos , y si fueren muy salados, pōganse a remojo en agua tibia.

Para

Para freyr los Hostiones.

TOmese el Hostion sacado de la concha, enharinese, y friase con azeyte de oliuas, y siruase con çumo de naranjas y pimienta por encima, ò con el çumillo que hemos dicho en el penultimo capitulo , y en estando fritos se pueden seruir con salsa verde, y otras salsas.

Del pescado llamado Bonito.

EL Bonito , llamado en Italia Leccia , tiene a cabeça, y la cola semejāte a la palomida, tiene vna corteza lisa, el color turq̄sado . tiene en el lomo vnas pūchas agudas, aunq̄ no mucho ni muy largas, la pāça tira a blāco, es mas pequeño q̄ el Sollo, y q̄ la toñina : la pulpa tiene mas blanca que el Sollo, y por su blancura se engañan muchos, tomandole por el Comiença, desde Abril hasta todo Setiembre , y hazense del Bonito todos los guisados que del Sollo.

Del pescado llamado Palomida.

ES la Palomida de la misma manera q̄ el atun, tiene partida la cola, como la horquilla , y de dos partes aguda , tiene la misma corteza que el atun. Es muy bueno en su tiempo: y comien-

y comiença deſde Março haſta todo Iunio, mas, ò menos, ſegun los tiempos: de los grandes ſe hazen las miſmas viandas, y guiſados que del Atun: los medianos, y los pequeños ſe pueden freyr y aſſar ſobre las parrillas. Queriendo hazer pulpetas, y coſas ſemejantes de las Palomidas grandes, y pequeñas, tomeſe la Palomida freſca, quiteſele la corteza y corteſe por lo largo del peſcado, y de la pulpa haganſe pedaços en adobo, y deſpues rozienſe, y aſſenſe en parrillas. Puedenſe hazer tambien pulpetas, y eſcudillas de todas las maneras que ſe haze del Sollo: puedenſe tambien freyr los dichos pedaços deſpues de auer eſtado en adobo, y ſeruirſe cō diuerſos ſabores por encima, y ſino huuieren eſtado en adobo, ſiruanſe con çumo de naranja y pimienta. En el mes de Mayo ſe ſuelen hallar llenas de leche, o de hueuas.

De los peſcados llamados en Italia Capones, y Luzernas.

EL peſcado Capon, en Latin Miluus cucullus, y Loccyx, en las playas de Valencia, y Cataluña Caprorg y Cabat, es redōdo de cuerpo, algo largo, y no es mayor que de peſo de ſeys libras. Algunos tiran a roxo: tiene la cabeça grande, y quadrada ſin pulpa alguna, grandes ojos, y cejas y es ſolido, la boca blanca, los dientes

dientes pequeños, debaxo la cabeça dos barbillas, como el beſugo, tras de la cabeça dos eſpa rones agudos: el eſtremo de la cola es delgado, la pança blanca teñida de roxo, la pulpa es blanca, y algun tanto ſolida: los dias q̄ no ſe come carne ſe haze de ſu pulpa el manjarblanco, y ſe hazen deſte peſcado diuerſos manjares (como diremos en ſu lugar.) Ay otros peſcados tambien llamados Capones, que tienen la boca ancha a modo de vn tenedor, ò horquilla, el lomo armado de eſcama de hueſſo, como el Sollo, y eſte peſcado comunmēte ſe llama Luzerna: tomaſe en las playas, y es bueno de Otubre haſta todo Mayo, y ſe guiſa como el otro.

Para cozer el Capon en blanco.

REquiere eſte peſcado ſer cozinado con agua y ſal, mas que de otra manera, y limpio de ſus interiores, y bien lauado, ſirueſe enxuto con peregil por encima acompañado de ſalſa blanca en platos, y quando es grande, ſe le ha de dar vn heruor en el agua con ſal, y ſe toma la pulpa del lomo ſin corteza, y eſpinas, y ſe hazen potajes de diuerſas maneras. Tambien ſe enharina, y ſe frie y ſirue con çumo de naranja, y ſal por encima. Los pequeños ſuelen freyrſe enteros.

Del

Del pescado llamado Disol, y en Castilla Caualla.

EL pescado Caualla es de vn palmo de largo, mostreado de azul de la forma del Bonito: su tiempo es desde Abril hasta todo Iunio: es pescado maritimo, y suele cozerse en caçuela, assarse en parrilas, y es mejor frito.

Del pescado llamado en Italia Esgombro, y en Francia Maccario.

EL Esgombro es maritimo, y sin escama. estẽdido, y liso, tiene color de açufre, y azul: tiene la cola partida, como vna horca, es su tiẽpo desde el mes de Abril hasta todo Setiembre, no passa de tres, ò quatro libras, el que es mayor: su comer es assado en parrillas, ò hecho en caçuela como el Cefalo: puedese tambiẽ freyr, y hazer del todos los potajes que del Cefalo se hazen, y si fuere pequeño, no ay para que sacalle los interiores.

Del pescado llamado Alache

TAmbien el Alache es pescado sin escama semeja al Esgombro, mas tiene ciertas ponchas

chas por lo largo, la panca del ombligo hazia baxo tiene ciertas espinas, como el cardo, la cola semejante al Esgombro, no es tan bueno, como el: comiença desde Mayo hasta todo Nouiembre: hase de freyr en azeyte, y cuezase tambien en parrillas, sin sacarle los interiores, y siendo grande para cozello de otras maneras; guardese el orden que se tiene en el Cefalo.

Del pescado llamado Boga.

LA Boga no es muy grande, es blanca, y escamosa, y suele marinarse, y hazerse en escabeche (con vnos pescados mas pequeños que las sardinas, llamados en Lombardia Acientinos) con hojas de arrayan, comiança desde Março, y dura por todo Iunio: su comida deste pescado es frito, muchos lo assan en parrillas sin escamarlo, y lo suelen enxuto con çumo de naranja, y sal por encima.

Del pescado de mar, y de laguna llamado en Italia Latarino, y en las playas de España Mollera.

TOdos los Latarinos son pequeños, transparentes, blanquissimos, tanto q̃ se les vee la espina que tienen en el lomo. Son perfetissimos entre los otros pescados maritimos: comie

çan desde Nouiembre, y duran hasta todo Hebrero, es a saber los maritimos, porque los de agua dulce comiençan desde Abril, y duran por todo Agosto: su vianda es fritos, y sobre todo sean frescos, y siruanse con salsa verde en platos.

De los pescados llamados Anchouas.

LA Anchoua es vn pescado muy mas pequeño que la sardina, es pescado muy blanco, y no tiene mas que vna espina, es su tiempo el de las sardinas: y se guisa de todas las maneras que ellas.

Del pescado llamado en Italia Ignudo, que es el q̃ se dixo en Latin Apua, o Aphia.

ESte pescado es muy mas pequeño que el Latarino, ò Mollera, y muchos dellos no passan de vna onça: no tiene espinas, ni escama: es gustoso de comer desde Deziembre hasta todo Abril, aparejase como el Latarino.

Del pescado llamado en Italia Sampietro.

EL pescado llamado Sampietro en Latin, es el mismo que Chalsis, y en españa se llama Sardina, por parecerle tanto a la sardina. Tie-

ne sobre el lomo vnas espinas agudas, gran boca, y grãdes ojos, y la cola pequeña, muchas espinas y poca pulpa, el color azul mezclado cõ blanco liso sin escama, y corpulento: tiene muchas tripas, y en la pança ciertas señales redondos, negros y blancos, que parecen ojos, dos por banda, comiença desde Enero, y dura hasta todo Mayo, guisase de todas las maneras que el Rodauallo: saluo, que por tener poca pulpa no se haze gelea.

De los pescados llamados Agujas.

LA Aguja es pescado largo, redondo, delgado, sin escama, y de color celeste, la cabeça pequeña, el pico largo, y delgado como la cigueña: tiene pocos interiores, yes perfetissimo, desde todo Setiembre hasta todo Mayo, guisase de las maneras siguientes: tomese la Aguja sobre todo que sea fresca, saquenle las entrañas. La que se ha de assar en parrillas pongase en vn vaso por espacio de vna hora, en el qual aya azeyte, sal, pimienta, y flor de hinojo, saquese, y pongase en parrillas, y hagase cozer a fuego lento, como se cuezen los Cefalos, siruase caliente con vinagre, y vino cozido, mezclado cõ su saborcillo, en el qual huuiere estado a remojo. La que quisieren assar en el assador, se corta ra a tajadas redondas, como se cortaran las Anguillas, excepto la cola, y la cabeça, y despues de

auer estado en la sobredicha composicion, se pondran en el assador los pedaços con hojas de saluia, ò de laurel entre vno y otro, y assarsehan como las Anguillas, con su corteza, y siruanse calientes con çumo de naranjas, y açucar por encima. La que ha de ser hecha en caçuela se acomodarà a modo de vna tosquilla, y hagase lo proprio de la que se huuiere de assar en parrillas, põgase en vna tortera, ò caçuela de barro, en la qual aya azeyte, vino cozido, y vn poco de agraz, pimienta, canela, y sal bastantemente, y flor de hinojo, y hagase cozer con fuego por abaxo, y arriba, como las tortas, y en estando cozida siruase caliente con su caldo por encima. Puedense tambien seruir despues de hechas en caçuela con las salsas de las lampreas por encima. La que ha de ser frita se podra cortar tãbien a pedaços, ò acomodar a manera de tosquilla, dexandole el pico, y se harà trasspassar de parte à parte, y enharinarseha y freyrseha en azeyte de azeytunas, y en estando frita se seruira caliẽte con çumo de naranja, de limon, y sal por encima: puedese tambien despues de frita marinar de la manera que el Cefalo.

Para hazer potaje de las Agujas.

TOmese la Aguja mas grande que se pudiere, y fresca, y limpia de sus entrañas y bien lauada, cortese à pedaçuelos, dexando la cabeça, y hagase dellos potaje en todas las maneras que hemos dicho de los pescados precedentes.

Del pescado del rio llamado Temera.

LA Temera no es muy grande, ni passa de tres libras: es blanca como la plata, tiene el cama menuda, tiene vna mancha junto a las orejas que tira a color de oro: tiene poquissimos interiores los quales jamas se le sacan quãdo se cuezen: duran desde Mayo hasta todo Agosto: guissanse de todas las maneras que el Carpion, y se haze potaje della, como de la Tucha pequeña.

Del pescado de agua dulce llamado Agon.

SEmejase mucho el Agon a la Alosa, y es de la especie de los Arenques: tira a color plateado, tiene la cola partida como horquilla, la cama menuda, y se pesca gran copia dellos en el lago de Com. Es su tiempo desde el mes de Abril hasta todo Agosto: guisase de todas las maneras que la Alosa, y el Carpion.

Del pescado de agua dulce que es llamado Persico.

ES tambien el Persico pescado de agua dulce: hallase en cantidad en el Tesino, y en el

Lago mayor, hallase en essas partes de Lombardia, en la escama, y el color semeja al fragolino, pero es mas honda su escama, y no tiene la cabeça tan coruada, su pulpa es blãquissima, está lleno muchas vezes de huenos, particularmente en el Verano: y los medicos de la Lombardia lo conceden a los enfermos, como tãbien el carpion y la Temara con que no passen de libra y media: comiença este pescado desde Setiẽbre hasta todo Mayo, guisase de las maneras siguiẽtes. Tomese el Perfico sin ser escamado, saquensele las entrañas, y assese en parrillas, como la orata. Pero queriendolo freyr, escamese, y aduiertase, que por la mayor parte los tales pescados se escaman con la cezina caliente, y despues de escamado se le quitarã los interiores, excepto los huenos que sõ buenos, si los tuuiere, y frias e. Puedese tãbien guisar de todas las maneras q̃ se guisa la orata: los grandes requieren ser cozidos con agua, y sal, ò se haze dellos potaje, como del rodauallo.

Del pescado de rio llamado Liça, y en algunas partes Mujol.

Este pescado es de rio, y de mar: ay de grãdes, y de pequeños: es blanco, y tiene grãde escama, en su tiempo es muy grasso, y tiene las

ne las entrañas con mucha gordura: dura desde Abril hasta todo Otubre, y guisase de todas las maneras que el Cefalo.

De los Barbos.

EL Barbo es pescado de rio, assi llamado por dos barbillas que tiene blancas. En el lomo tiene vna escama trasparente, que apunta, y se trasluze, algo colorada: es en la pança blanco, de menudissima escama, lubricoso, y resualadizo: tiene pocas entrañas, excepto en la primauera, que está llenos de huenos: pero son muy malos: friese, assese en parrillas, y hazese tambien en caçuela.

Del boliche.

BOliche se llama muchas maneras de pescados pequeños que se sacan tirando la labega: entre los quales de ordinario ay muchos de los que hemos hablado, los quales todos despues de escamados los que tuuieren escama, y limpios de sus interiores, y bien lauados, se ponen a escurrir del agua con que se lauaron, y por vnquarto de hora estan con vna poca de sal, y enharinense, y frianse, y algunas vezes se frien sinenharinarlos.

Para hazer vn plato de grandes pezes.

SI quisieres hazer vn plato de pezes grandes, despues de bien escamados, y cozidos con vino, y vinagre y sal, ponlos encima de vn tablero, y dexalos enfriar, descarnalos muy bien, quitales las espinas, y junta toda aquella carne: tendras cebolla muy picada, y toma vnas verduras y picalas con toda aquella carne de los pezes, y sazonalo muy bien de especias, y no auiendo harta cantidad de pezes, añadele vn poco de pan rallado: echarlehas yemas de hueuos, y especias: queda en arbitrio hazerlo dulce con açucar, ò agrio. Hase de aduertir, que quãdo se descarnare el pescado, han de quedar la cola y la cabeça enteras, y de la dicha composicion se ha de boluer armar la espina, y se han de assentar los pescados en la caçuela: la qual ha de estar vntada con manteca de vacas, y cozerseha con fuego arriba y abaxo, y heruirseha en platos encima de vnas rebanadas tostadas, con naranja, y pimienta por encima.

Para hazer albondiguillas de qualquier genero de pescados, especialmente del Congrio, Salmon, Merluça, Ranas, &c.

TOma la hijada del Congrio, cuezela, y sobre vn tablero sacale las espinas, picalas muy

muy bien con sus verduras sin cebollas, sazonalo de especias: y sal, echale vnos hueuos para que trauen, y luego haz las albondiguillas: auiendole puesto especias, ponles a cozer en vna caçuela con agua, y echa dentro cebolla picada menuda, aduirtiendo, que no se han de echar las albondiguillas en el caldo hasta que hierua bien: deseles vna punta de agrio, y siruanse con rebanadas de pan en platos con su caldo por encima. De la misma manera se hazen de qualquier otro pescado que tenga pulpa.

Del Congrio seco, o Cecial.

TOmese el Congrio que sea muy bueno, y muy blanco, y cortese a pedaços del tamaño de la mano cada vno: lauense dos, ò tres vezes con agua caliéte de buena manera, despues atense con vn hilo, y pongase a remojo en agua fria que sea muy limpia, y con la misma agua se han de cozer: y esso se ha de hazer la noche antes que se cuezan, y otro dia de mañana pondranse a cozer en vna olla limpia con la agua en que estuuieron a remojo, como està dicho, y echese en la olla vn buen rayo de azeyte bueno, claro, y dulce, y vna cebolla cortada con vn manogito de peregil, y vnas quantas cabeças de ajos muy limpios de la primera olleja, ò cascara, y despues tomése vnas pocas de almẽdras y otras tantas auellanas, y otras tantas nuezes,

todas tostadas, assi las vnas como las otras, y majense juntamente en vn mortero con vn migajon de pan tostado, y remojado en el caldo del dicho Congrio, y el peregil, y la cebolla, y los ajos todo sea mezclado, y majado todo jũto desatado con el caldo del Congrio: y despues passarlo con media onça de especias comunes: pongase despues al fuego, y entre tanto que se cuece traygase siempre a vna mano, sin jamas parar, y despues de cozido haganse vnas sopas muy delgadas estouense, ò abahense con el caldo, y despues saqueseles aquel caldo, y echeseles la salsa sobre las sopas, y sirvanse calientes: y juntamente se sirua el Congrio en vn plato a parte. Tambien se suele hazer cõ garuanços, y castañas mondadas secas: dexando las cabeças de ajos enteras sin hazer la dicha salsa, y otros no ponen azeyte en el caldo, y sirvese el Congrio con los garuanços y la demas composicion en vn plato grande. Puedese poner con los garuanços en lugar de Congrio Merluza seca lauada, y escaldada con agua hirviendo, sin auer estado a remojo.

Para hazer Sardinas en caçuela.

TOmẽse las Sardinas, escamense, quiteseles la cabeça, y enxuguense con vn paño limpio, y sin enharinallas frianse: y despues de fritas: pongansse en vna caçuela, ò en vna olla, y hãgase vna salsa de nuez moscada, oregano, y clauos, y pimienta, molido juntamente desliase con vn poco de vinagre frio, y vna poca de agua, y ponganse en todo en la sarten con el azeyte en que se frieron las Sardinas, y en auiẽdo dado vn heruor, pongase este caldillo en la caçuela de las Sardinas, y quando se sirvieren, polvorizense con vn poco de oregano por encima.

Del pescado llamado Saboga.

SOn las Sabogas de color plateadas, crianse en la mar, y entran a desouar por las bocas de los rios agua arriba, y no paran hasta hallar algun impedimiento, y sucede subir muchas leguas lexos del mar: es su tiempo por todo Março, y Abril, no tiene escama, y es de la figura de las Sardinas, tiene muchas espinas, y es el que tiene mas entre los pescados tanto, que para comerle seguramente sin peligro de ahogarse con alguna de las espinas que tiene en la pulpa, es menester yr despegando la carne de la Saboga por la parte del lomo de la espina, y con la vna mano tirar de la carne de la Saboga, y tener con la otra de las espinas. Si la Saboga es grande es mejor, y tanto mas, quanto mas grãde: quitensele los interios, y pongase en parrillas, y asse se a poco fuego, y cõ vna pluma vayase vntãdo cõ azeyte, y sal, y en estãdo assada, sirvase

nase caliente con pimienta, y qumo de naranja por encima. Su proprio comer es empanada fria, de la qual diremos quãdo tratemos de los pasteles de pescados. Suelen tambien despues de auellas limpiado de sus interiores, darles dos, ò tres cortes, y ponerlas naranja, y pimienta, y embiarlas al horno, y en auiendo tomado color de oro, las siruen con su caldillo por encima. Las hueuas, y sus hueuos se frien, y siruen calientes con pimienta, y naranja.

Del pescado llamado Mero.

EL Mero es pescado conocido, y entre los del mar tenido por el mejor: ay grandes y pequeños: los pequeños despues de estar limpios de sus interiores, los põe enteros en vna caçuela con azeyte: en la qual se ayan frito dientes de ajo con agua, sal, passas, y pimienta, y salen desta suerte muy sabrosos. Puedense tambien guisar de todas las maneras del Sollo, especialmente siendo grandes.

Escaueche para todas suertes de pescados fritos frios.

TOmese vn migajon de pan remojado con vinagre blanco, y almendras mondadas, y auellanas tostadas y piñones, majese todo junto

to muy bien, y despues desatese con caldo del pescado y passese por estameña: añadanse vnas passas, quitandoles los granillos, y majense tambien con lo demas y cuezase con toda manera de salsas finas, y buena cosa de açafran, porq̃ tenga el color encendido: añadasele buen gusto de miel, espesse, y quitese del fuego. Tẽgãse los pescados frios fritos en platos, y echesele encima el escaueche. Y aunque dize bien esta salsa con toda suerte de pescados fritos, pero mucho mejor con el pagel, y el besugo fresco, y el denton, siruanse cõ vna poca de canela por encima, y con algunos piñones, y aduiertase que comunmente se da esta salsa fria.

Para hazer la caçuela de Armadi para dias de Quaresma.

TOmese el atun de hijada gordo, y pongase a remojo por seys horas, mudandole las aguas muchas vezes, desele vn heruor, y despues frialo a tajadas en azeyte claro, y dulce, y dexense enfriar, y en estando frias cortense a pedacillos quadrados. Tomese tambiẽ la pescada Cecial muy buena, y remojese, y desele vn heruor, y enharinese, y friase en buen azeyte no dexãdola mucho en la sarten: aduirtiẽdo quando se cueza, q̃ se ha de sacar en começãdo arebẽtar el heruor el agua. Dexense en

friar los pedaços, y despues cortense mas pequeños, del tamaño de los del Atun. Tomese vna calabaça, y quitesele la corteza, y las tripas; y de lo restante haganse vnas tajadas delgadas, como del lomo del cuchillo, de tres dedos de ancho, y otro tanto largas, y poluorizense con sal molida, y frianse en buen azeyte, hasta que esten doradas, pero no quemadas, y escurranse del azeyte muy bien, y guardense en vn plato. Tenganse a punto en otro plato almendras mõdadas, que ayan estado a remojo en agua mas de tibia, y en acabandole de quitar el hollejo a cada vna, pongase en agua clara fria, lo qual se haze para que se conseruen blancas, y tiernas. Tenganse aparejados piñones mondados en otro plato, remojados en agua rosada. Tengase aparejada vna salsa hecha de almendras para das, piñones, y vn migajon de pan blanco remojado en agua clara, vinagre blanco, y vna poca de agua rosada, majese todo muy bien, y destemplese con el agua y vinagre en que estuuo el pan a remojo, y passese por estameña blanca, y cuezase vn poco, de manera que quiera començar a espessar la salsa, y desele gusto de dulce. Tenganse en platos aparejadas frutas confitadas, como son mançanas mõdadas, diazitrõ, calabaçate, pepinillos, verengenas, peros, cascaras de naranjas. Y estando todas las sobredichas cosas a punto, hagase vna composicion de la manera siguiente. Tomese vna caçuela tortera,

ra, õ qualquiera otra de barro vidriado, y haga se vn suelo de las calabaças fritas puestas por orden, llanas, y encima las tajadas del Atun, y de la pescada cecial, apartadas las vnas de las otras y entre vna y otra, vna tajada de las dichas frutas confitadas: aduirtiendo que las mançanas, peros, berẽgenas, y pepinos han de yr enteros, y luego en los vazios siembrense almendras, y piñones, y açucar, clauos, canela, y nuez moscada picadas, y de la salsa sobredicha tanta que venga a emparejar con las dichas cosas: ponga se luego otro suelo de las calabaças de la propria manera, y despues el Atun, y pescado cecial con las demas cosas, guardando el mismo orden: y desta manera se yran componiendo tantos suelos, quantos seran menester hasta llenar la caçuela: lleuarlahan al horno, y procurar que se vaya coziendo, lexos del fuego, y hazerlehan quando se acabe de cozer vna copa con yemas de hueuos, y açucar, y agua rosada: y despues de cozida dexarlahan enfriar. Conseruase veynte dias, y vn mes, y siruese fria con açucar por encima. Para hazer esta caçuela suelen tener las dichas frutas confitadas en miel, que llaman en Valencia cõposta y se puede hazer esta composicion en poca cantidad en caçuelas pequeñas. Y para dias de ayuno no es menester poner hueuos, sino hazer la capa de la caçuela con açucar y agua rosada solamẽte: y si la caçuela fuere grande, sirualse la cõposicion en platos.

Para

Para hazer qualquier suerte de pescado grande en caçuela.

TOmense vnas cebollas picadas, y frianse en buen azeyte dulce, auiendolas ahogado antes de ponelles el azeyte, y antes que se acaben de freyr ponganles vnos dientes de ajo cortados, que se frian juntamente, y en auiendo tomado color de oro las cebollas y los ajos, echese el agua conforme el pescado que se ha de cozer, y pongasele sal, y hagase heruir el agua, y encomençando a heruir ponganse los pedaços del pescado escamados, ò desollados, segun la suerte de pescado que fuere, y añadanseles vnas yeruas cortadas: es a saber peregil, yeruabuena, y mayorana, y antes de seruir los, añadanseles especias, pimienta, canela, gengibre, y açafran, que le de buen color, y sirnase el pescado caliente. Puedense le poner pasas, segun el gusto de quien lo ha de comer; mas sobre todo se aduierta de poner vn rayo de vinagre, ò çumo de agraz, en el punto que se acaba de poner el pescado en el agua, porque le de sabor, y no se deshaga, y se pare tiesso.

Para hazer toda suerte de pescados grandes al horno.

TOmense los pedaços del pescado fresco que fuere grande, y despues de escamados, ò desollados, y bien lauados, ponganse en vna caçuela, y poluorizense con pimienta, y açafran, y sal: pongaseles vn poco de azeyte, y dexenlos en essa composicion por media hora, añadiendoles peregil y yeruabuena deshojadas: despues ponganse en vna caçuela con tanta agua que iguale el pescado, y cubrase la caçuela con vna cobertera, y cuezase en el horno. De la propria manera se puede hazer en casa, poniendo la caçuela sobre las brasas, y poniendole brasas por encima. Si la caçuela no fuere cubierta, pongaseles tanta agua que cubra el pescado vn dedo, y puedense poner cabeças de ajos enteras con el pescado. Y estando cozido, sirnase caliente con su caldillo por encima, y con pimienta, añadiendo vn poco de çumo de naranjas. Tambien se suele el pescado poner en el mismo adobo que hemos dicho, añadiendole çumo de naranjas para auer de hazello en empanada, ò en pastel, y si el pescado fuere de dos palmos, ò menos de largo, y se huuiere de hazer empanada, deseles vnos cortes, y entre corte y corte pimienta, y sal, y empanese despues de auer bié tomado la dicha composicion con buena cosa de peregil, y pimienta por encima.

Para hazer toda suerte de pescados pequeños al horno.

TOmense los pescados frescos pequeños, y escamense los que tuuieren escama, destripense, y lauense muy bien, despues ponganse en la tortera a reglados vn suelo dellos, y ponganseles encima azeyte, y sal, y pimienta, y vn poco de peregil, y despues hagase otro suelo dellos con las proprias cosas, y de la misma manera, y lleuense al horno enxutos, y en estando cozidos siruanse calientes con çumo de naranja: el qual se les echara despues de cozidos en la propria tortera, dexandolo calentar en el horno.

Para hazer vna caçuela de pescado salpresado de toda suerte.

LOs pescados salados, vnos son en salmuera, otros secos, que llamamos ceciales y otros frescos, que se les ha dado sabor de sal: de todas estas suertes se haze caçuela de por si, como hemos dicho en sus lugares: pero de todos a la mezcla se haze tambien caçuela de la manera siguiente. Todas las suertes de los sobredichos pescados se han de desalar el cecial teniendolo

dolo a remojo vn dia y mudandole las aguas, el de salmuera teniendolo seys horas a remojo y dandole vn heruor con sal como el Atun, y el salpresado fresco lauandolo con tres ò quatro aguas. Tomaran pues la pescada cecial desalada, y pondranla en agua fria al fuego, y en queriendo el agua rebetar el heruor sacarlahã, denle dos buelras con azeyte en la sarten y põganla à parte en vn plato hecha pedaços, y haraſe lo proprio de los demas pescados, y freyrse han vnas cebollas tiernas con buen azeyte, dulce, y claro: y despues mezclaran con ellas tódos los sobredichos pescados y añadirseles ha vna salsa dulce hecha de almendras paradas, migajon de pan remojado en agua y vinagre y vn pedaço del pescado fresco salpresado, y passarseha por el colador: añadirlehan pimienta, y canela, y nuez moscada, y açucar a discrecion del cozinero, segun fuere la cantidad de los pescados: y juntamente con ellos heruira la dicha salsa hasta que se espesse: gustarlahan, porque ha de tener agredulce, y si le faltare sal añadirselahan, y en estando la salsa cozida, sacarseha la caçuela del fuego, y seruirseha caliente con açucar y canela.

Para guisar Tallinas con la concha y sin ella.

TOmense las Tallinas, bien lauadas de la arena, y haganse cozer en agua hasta tanto que puedan sacarse con la punta del cuchillo: y si se sacaren crudas, la vianda sera mas sabrosa, pero sentirseha mas la arena, y por esso saquense de la concha como se ha dicho, y ponganse en vna caçuela, ò en otro vaso cõ azeyte, y yeruas cortadas, pimienta, canela, y açafran. vn poco de agraz y agua, y haganse heruir, y en auiendo leuantado el heruor, situanse en platos con rebanadas de pan debaxo: pero queriendolas con la concha, despues que estaran bien limpias, se põdran en vn vaso de barro, y con ellas azeyte, vino blanco, y vn poco de agua, pimienta canela, açafrã, y yeruas cortadas y buena cosa de sal: y todo en tanta cãtidad que las cubra. Hagasele leuantar el hernor, y en estando abiertas las ternillas sera señal q̃ estã cozidas: siruanse calientes en escudillas, o en platos con pan debaxo: y desta manera se pueden tambien guisar las pechugas, y otros pescadillos de concha.

Del Erizo marino.

EL Erizo de mar, es redondo, y grande, espinoso, como el Erizo que tienen los castaños, y de color negro, y en el medio tiene vn agujero redondo cubierto de vna cabellera espessa: no tiene otra cosa buena que el meollo, que tira á amarillo Cuezese este animalejo quando

do està limpio, poniendole sobre las parrillas azeyte, y pimiẽta en el agujero, y en estãdo assado se sirue caliente: puedese tambien rellenar de varias composiciones, despues que estuuiere bien limpio, y assar en parrillas, ò hazer en caçuela: comiença desde Enero hasta todo Abril.

De los Caracoles.

AY muchas suertes de Caracoles, y todos tienen quatro cuernos redondos, con vna cabecilla encima: son lubricosos y resualadizos, y sin ojos y dexan rastro por donde passan: tienen vna corteza hecha de vetas, y ay de grandes y pequeños, pintados, y blancos: dos vezes en el año se cogen, en el Otoño, y en la primauera: los pequeños se toman enel mes de Iulio, y por todo el Otoño en las vides de las viñas, y en otras yeruas: y son mejores los de hinojo.

Para limpiar, purgar, y conseruar los Caracoles.

TOmense los Caracoles grandes desde el mes de Hebrero hasta todo Mayo, y de Agosto hasta mediado Otubre, en los quales tiempos el ayre es templado: aunque para conseruarlos no se cogen hasta passado el mes de

Iulio, y entonces ponganse en vna estácia espacioſa, y humida. en la qual aya hazes, ò ramos de arbolillos de hinojo, escobas, y otros, y dexenlos andar por donde quisieren, limpiádo a menudo la estancia de su estiercol, porque el mal olor los haze morir, y quando auran estado por todo el mes de Nouiembre en aquella estancia, hallandolos cerrados sera señalq ya han purgado, y entóces se pondran en barriles, ò en otros vasos: y desta manera en lugares freſcos se conseruan por todo el inuierno: tambien se hallan cerrados, ya despues de auer purgado debaxo los muros de la tierra, y en otros lugares agujerados.

Para freyr Caracoles, y guiſarlos de diuerſas maneras.

TOmenſe los Caracoles en la Primauera, y hagante heruir: ſaquenſe de la corteza, y limpienſe de ſu inmundicia, y para que queden mas largos, ponganſe en agua fria al fuego, teniendo el vaſo cubierto, y dandole el fuego templado, hasta tanto que hierua, y en deſcubriendoſe el vaſo, se hallará los Caracoles por la moyor parte ſalidos de la corteza: lo que no ſera poniendolos en agua caliente. Saquenſe despues de la corteza como está dicho, y pongante en vn vaſo de cobre, ò de barro agujerado

rado con ſal molida, y maneenſe por vn quarto de hora, hasta tanto que ſalga fuera la vaſcoſidad: lauenſe despues con muchas aguas: enharinenſe, y frianſe, y ſiruanſe con peregil frito, y dientes de ajos cozidos, y despues de fritos ſiruanſe con ſalſa verde ò otros ſabores por encima: pero ſi los Caracoles fueren de los conſeruados, haganſe heruir: ſaquenſe de la corteza, y frianſe.

Para hazer potaje de caracoles blancos, y pequeños.

POnganſe a remojo los Caracoles blacos pequeños en agua tibia, lauenſe bien de la tierra, ò arena, y pongaſe en vn vaſo con tanta agua tibia que los cubra dos dedos, y haganſe heruir poco a poco teniédo cubierto el vaſo: quando ſe viere que eſtan ſalidos los Caracoles; añadaſeles, azeyte, pimienta, y ſal, canela, açafran, y yeruas cortadas, y dientes de ajo, y çumo de agraz, y haganſe heruir por vn quarto de hora, y despues ſiruanſe en platos con ſu caldo: y eſtos Caracolillos requieren mucho la yerua buena.

De diuerſos peſcados ſalados.

Suelé cóſeruarſe los peſcados ſalados en hojas,

y secos al humo, y al ayre, y en salmuera: y suelen guisarse, y seruirse de diuersas maneras.

El Carpion de ordinario se sirue frio cõ vinagra, y açucar por encima, aunque tambiẽ se puede calentar sobre las parrillas, ò freyrse cõ azeyte, y seruirse de la misma manera: y assi tambien se siruen todos los pescados maritimos, y de agua dulce, hechos en escaueche, que no passan de dos libras.

Los pescados que en Genoua llaman Buca, y Arientino que no passan de quatro onças, ò seys en escaueche, con hojas de arrayan se sirué frios en enxutos, solamente roziados con vinagre rosado, y poluorizados por encima.

El Eschinal salado, que de Alexandria, y Egipto suele llegar a Venecia, y otras partes de Italia, q̃ son los lomillos del Sollo salados y secos al humo, se sirue en ensalada, siruase tãbien enxuto, y cortado a tajadas con çumo de naranjas, y azeyte por encima: el bueno es encarnado, como Cecina de carne, y suele cortarse a tajadas largas, y se calieta sobre las parrillas.

El licor salado del los hueuos del Sollo que se trae de Alexandria, y de otros lugares del mar mayor por via de mercaderes se sirué sobre rebanadas de pan tostadas calientes con çumo de narajas, y pimienta, por encima.

La que llaman en Italia Morenella, trayda del mar mayor en barriles cõ salmuera, que segũ

gun dizen se haze de la pança de vn pescado mayor que el Sollo, cuyo nõbre en estas partes no se conoce, guardando el mismo orden q̃ alla tiené en hazerle, se cõtrahaze por aca de la pança del Sollo desta manera. Tomese la pãça junto al ombligo, y sin dessollarla, cortese a pedaços, y salese con sal gruessa, de la manera que se sala el atun de hijada, y conseruese en lugar fresco, y quando se querra cozer, pongase a remojo, mudesele el agua muchas vezes, y despues cuezase con agua, y siruase como el atun de hijada.

La Moronella se suele poner a remojo en agua tibia por veynte y quatro horas, mudandole muchas vezes el agua, y siruase como està dicho.

El atun de hijada, que es la parte mas gorda, salada con sal gorda, y semejantemente la toñina, se sirue en ensalada: pero primero se haze estar a remojo con agua tibia, y despues se pone en vn vaso cõ agua fresca, y para mejor dessalarlo se pone a heruir con saluado, y en estãdo cozido se saca, y se pone en agua fria mudãdola muchas vezes: sirueſe a bocadillos quadrados, no muy grãdes cõ azeyte, vino cozido y açucar, y passas cozidas en vino por encima.

Para hazer potaje de Atun de hijada y de Toñina.

TOmese el Atun de hijada, ò el otro, y hagase dessalar, y a medio cozer en el modo sobredicho, limpiese del pellejo, y de los huessos, y corteſe a bocadillos, y pongase en vn vaso con cebollas fritas, y azeyte, y vino blanco, y vn poco de vinagre y agua, y vino cozido, y sea tanta la composicion, que cubra tres dedos el atun: añadiéndole pimiẽta, canela, clauos, nuez moscada, con açafran, y hagase acabar de cozer, y la fin antes de seruirse pongase vn manojo de yeruas picadas: siruase assi caliente en platos con su composicion por encima. Desta manera se puede tambien guisar la moronella salada hecha de la pança del Sollo.

Para cozer Salmon de muchas maneras.

TOmese el Salmon salado en barrilles con salmuera, corteſe a pedaços, hagase estar a remojo, y cuezase como el atun de hijada, y hagase potaje conforme al del capitulo passado del atun de hijada.

Para cozer arenques blancos salados, y secos, ahumados.

LOs Arenques son semejãtes a los agones del agua dulce, y se traen de Flandes, y de Francia, por el rio Rin a Italia en salmuera, en barriles, y a España de Vizcaya, y Portugal: quãdo le han de guisar, hagase estar a remojo por treynta y quatro horas, mudando el agua: y se pueden tambien heruir con agua simple, y ajada por encima: las secas despues de saladas se hazen estar al humo, hasta que han tomado color de oro: las buenas son lustrosas, y todas llenas de hueuos, y de ouas, y se tienen por mejor aquellas de las ouas, porque tienen mas grande lomo. Ay otra especie de vnas pequeñas blancas, que tambien se llaman sardinas, y son ahumadas, y quando se quieren seruir se les quita a todas la cabeça, y se abren por el hilo del lomo, y se vntan con azeyte, y se les da vna calda sobre las parrillas: y se siruen con azeyte, y vinagre por encima.

Para cozer, y seruir Agones, y Sardinas, y Anchouas.

EL pescado Agon, por la mayor parte se trae del Lago de Com, salado en barrilles con sal gruessa, se cueze y sirue como las arencas blancas saladas. Los Sardones se pescan en el mar de Genoua, se salan en barrilles con salmuera, lauense con vinagre, como las anchouas, y se siruen crudos cõ azeyte, pimienta, y vinagre por encima: y de aquellos dos pescados,

es a saber Sardones, y anchouas, se pueden hazer tortillas, y potajes, despues de estar algun tanto dessalados.

Para seruir, y cozer el Cefalo salado.

TOmese el Cefalo salado, escamese, y pongase à remojo, hasta tanto q̃ aya perdido gran parte de la sal: hagase cozer con agua, y azeyte, y vn poco de agraz, y espinacas deshojadas, y siruase caliente cõ su pimienta por encima. Puedese tambien cozer de otra manera, despues que estarà dessalado: es a saber freyrse cõ azeyte, y seruirseha cõ vn saborcillo hecho de vinagre rosado, açucar, y passas cozidas: y tãbien sin ser escamado, cõ solo dessalarlo se podra assar en parrillas, siruiendolo con vn saborcillo hecho de vinagre, vino cozido, pimienta, y çumo de agraz. Puedese tãbien hazer en potaje, como se haze el de atun de hijada: destas maneras se pueden tãbien guisar las arẽcas blãcas saladas, y los agones grãdes salados del Lago mayor, y qualquier otro pescado de salmuera, auiẽdole primero dessalado, y heruido, como el atun de hijada: siruase tambien en ensalada con passas cozidas, vinagre, azeyte, pimienta y açucar, y vino cozido.

Para cozer, y seruir las Anguillas saladas.

LAs Anguillas saladas grandes se desuellan y se cortan a pedaços, y se hazen cozer en agua simple, y se siruen en platos sin espinas, cõ vinagre, azeyte, vino cozido, y oregano por encima: assi se haze de las pequeñas, assense tãbien las pequeñas en parrillas, y con papel encima las brasas, y siruense como està dicho.

Para hazer potaje de Anguillas grandes saladas.

TOmese la Anguilla, desuellese, y cortese à pedaços redondos, y hagasele dar dos hervores en el agua simple, y saquese despues, y pongase en otro vaso, en el qual aya cebolletas tiernas, fritas en azeyte: añadiendole agua, y espinacas deshojadas, pimienta, açafran, y vn poco de agraz, y haganse heruir: y siruanse calientes con su caldo por encima, y con muchas legumbres frescas.

Para cozer el Luz grande salado que aya estado al humo.

TOmese el Luz y pongase a remojo en agua tibia, y escamese, y cortese a pedaços quando sera bié remojado, y deshilense las pulpas, auiendoles quitado las espinas, ponganse à remo-

remojo en agua tibia, porque ſi los dexaſſen enxutos ſe ſecarian, y perderian ſu bondad: tengaſe aparejado vn vaſo, en el qual aya cebollas fritas con azeyte, ò manteca de vacas, y pimienta, canela, y açafran, y ponganſe dentro las dichas pulpas deshiladas con vn poco de vino blanco, ç umo de agraz, y agua: y la compoſicion ſea tanta que las cubra dos dedos: haganſe heruir, y en eſtando caſi cozidas tomeſe pan toſtado, majado, deſtemplado con vino cozido, y en lugar de pan ſe pueden tomar almendras, ò auellanas toſtadas: y con la tal compoſicion ſe dara vn poco de cuerpo al caldo, y como aura dado vn heruor, ſeruirſeha. Eſte miſmo guiſado ſe puede hazer de la merluza ſeca, y de la palomilla, y del Cefalo grande ſalado y ſeco Puedeſe tambien cozer con agua ſimple deſpues de auer eſtado a remojo, y eſcamados: y ſirueſe con azeyte, vinagre, y oregano por encima, ò cubranſe de ajada, ò de moſtaça.

ES-

ESCVDILLAS DE PESCADO, Y OTRAS PARA DIAS de Quareſma.

Para hazer Manjar blanco con pulpa de peſcado.

TOmenſe dos libras de almendras dulces mondadas que ayan eſtado à remojo, majenſe en el mortero, y ſaqueſe dellas leche con agua fria en cantidad de ſeys libras, tomenſe deſpues dos libras del lomo del Luz cozido auiendole quitado las eſpinas, ò dos libras de la pulpa del peſcado Capon, majenſe en el mortero, y deſtemplenſe con vna libra de ſu caldo, que no eſte muy ſalado, y paſſeſe todo juntamente por el cedaço con la leche de almẽdras: añadiendole ſeys onças de harina de arroz biẽ cernida dos libras de açucar fino molido, y ſal la que baſtare: hagaſe cozer en vna caçuela a las braſas lexos de la llama, porque no tome el humo, y meneeſe de contino con la eſpatula, ò cuchara de madera: y en eſtando caſi cozido, añadanſele cinco onças de agua roſada, y hagaſe acabar de cozer, y en eſtando cozido, ſiruaſe

en platos, caliente, ò frio à beneplacito con açucar fino por encima. Puedeſe tambien hazer torta, añadiendo vn poco mas de agua roſada, y açucar: y por cada dos libras de la ſobredicha compoſicion tengaſe ſeys onças de piñones remojados, y quatro onças pe paſſas, y hagaſe la torta con dos hojuelas, vna en el hondo, y la otra encima hecha à celoſia. De la tal compoſicion ſe pueden tambien hinchir diuerſas paſtas.

Para hazer requeſon, y manteca de almendras fingidas.

TOmenſe dos libras de almendras mondadas con agua fria: en la qual ayan eſtado à remojo por doze horas, y majenſe en el mortero, y deſtemplenſe con el caldo del Luz conſumado de modo que venga à ſer como leche, y paſſeſe por el cedaço: añadiendole tres libras de açucar fino molido, y tres onças de harina de almidon, y quatro onças de agua roſada, y pógaſe en vna caçuela con ſal, y hagaſe cozer, meneandolo de contino con la cuchara haſta q̃ tome cuerpo, y en eſtando eſpeſſo, y algun tanto ſolido, ſaqueſe y mojeſe la forma, ò canaſtillo del requeſon con agua roſada, y pongaſe dentro, y dexeſe en lugar freſco haſta tanto que eſte bien frio: y ſiruaſe deſpues con açucar,

car, y flores por encima. Puedeſe tambien hazer de otra manera: es à ſaber majenſe las almendras: y el açucar, y deſtemplẽſe con caldo de Luz conſumado, en el qual ſe aya cozido arroz: y eſte no ſera meneſter paſſarle por el cedaço, y quando eſte bien majado, quando ſe deſtemplare eſpeſſeſe la compoſicion que quede ſolida, y ſin cozerla pongãſe en las formas, y dexeſe enfriar, y ſiruaſe con açucar por encima: y queriendo paſſar la dicha compoſicion majeſe con vn poco de arroz cozido con el ſobredicho caldo. Y deſta compoſicion ſe puede hazer manteca fingida, dandole el color cõ vn poco de açafran, y poniendolo deſpues en vna eſtameña mojada con agua roſada, y dexãdola eſtar en lugar freſco, y ſiruiendola con açucar por encima.

Para hazer eſcudilla de almidon con leche de almendras.

TOmeſe vna libra de almidon blanco, y freſco, y deſtempleſe con nueue libras de leche hecha cõ tres de almendras dulces, y paſſe todo por el cedaço, y pongaſe en vn vaſo de cobre bien eſtañado, y vn poco de açucar molido, y vn poco de ſal, haziendolo cozer a fuego de carbõ, en el modo q̃ ſe cueze el majarblãco, meneandolo de contino con la eſpatula, y ne

y en estando casi cozido, añadansele seys onças de agua rosada, y en estando cozida siruase caliente, o fria, à beneplacito. El hazerla clara, o espessa, queda a voluntad de quien la ha de comer. A vezes se puede comer de la pulpa del pescado Capon, o del Luz majada en el morte ro, y despues de cozida y limpia de las espinas, desta propria manera se puede cozer la semola, aunque quiere cozer mas que el almidon.

Para hazer escudilla de arroz con leche de almendras, o con azeyte.

TOmese el arroz, limpiese, y lauese cõ agua tibia, porque quede mas blanco, y se cueza mas presto, hagase estar a remojo en agua tibia por vna hora, saquese, y dexese enxugar al sol, o al calor del fuego, lexos de la llama, porq̃ no se pare roxo, y pongase en el fuego en vn vaso de barro con tanta agua que lo cubra, y en auiendose embeuido el agua pongase la leche de almendras con açucar fino en muchas vezes, y hagase acabar de cozer, de modo que quede solido, y en estando cozido siruase con açucar y canela por encima. Podrase algunas vezes seruir por geneſtada auiendolo passado por el cedaço con mas açucar y canela molida, y açafran, y boluiendola a cozer con vna poca de agua rosada, y maluasia, queriendo hazer el arroz

arroz con azeyte al modo de Italia, no es menester, mas que echar el arroz en agua en vna olla con azeyte, y sal, y açafran, y a lo vltimo añadirle gengibre con vnas yeruas picadas o cebollas fritas. Pero en Valencia se haze con tanta curiosidad, que va cada grano por si, desta manera. Lauado el arroz, y enxuto al sol en vn paño muy blanco, lo ponen en vna caçuela, y le echan la cantidad del azeyte dulce que ha menester: en el qual azeyte se frié vnos dientes de ajos, para que queden todos los granos vntados, rebueluenlo muy bien con el azeyte y los ajos, y echanle especias, y açafran, y vnos hueuos batidos y bueluenlo a menear todo juntamente: despues echanle agua, y ponen la caçuela al fuego, y antes que se acabe de embeuer el agua, ponen tres o quatro cabeças de ajos enteras, y lleuenlo a quajar al horno, y en auiendo hecho corteza de color de oro ponenlo a esto nar hasta que sea hora de comer: y sale cada grano por si, y de qualquier manera, esta escudilla se ha de seruir caliente.

Para hazer escudilla de Farro con leche de almendras, o con azeyte.

TOmese el Farro, y limpiese, y lauese con agua tibia, y pongase al fuego en vn vaso con agua tibia, y sal: y auiendose embeuido a-

quella agua pongase dentro la leche de almendras con açucar, y hagase acabar de cozer, como el arroz, y sirvase caliente con açucar y canela por encima: y queriendolo hazer con azeyte, tengase el orden que hemos dicho del arroz hecho a la Italiana, y de la propria manera se podra cozer la ceuada pelada, y mondada.

Para hazer Ginestada.

TOmense quatro libras de almendras dulces paradas: majense, y haganse dellas doze libras de leche, passense por el cedaço con catorze onças de harina de arroz. y en la dicha leche pongase vna onça de canela molida media onça de pimienta, sal, y açafran lo que baste seys onças de datiles mondados, que ayan heruido en el vino, y esten cortados menudos, y seys onças de higos secos cortados menudos y otras seys onças de piñones remojados, y quatro libras de açucar fino molido, y hagase cozer de la manera que se cueze el manjar blanco: y añadanle seys onças de passas de Corinto bien limpias, y hagase acabar de cozer y en estando cozida, es a saber, quando vendra a estar solida y dura como el manjar blanco, añadasele libra y media de maluasia fuerte, ò moscate, y bueluase a heruir vn poco, y sirvase en plato con açucar, y canela caliente, ò fria, a beneplacito: desta cõposicion se puede tambien hazer torta,

torta, añadiendole vnos pocos de piñones, haziendo la massa liquida, y poniendola en la tortera con seys hojuelas, como se hazen.

Para hazer cebollada.

TOmense las cebollas anejas, blanas, y dulces, y haganse cozer en dos aguas, y saquese, y piquense con el cuchillo: y en estando picadas frianse con azeyte que sea bueno, y por cada dos libras de cebollas picadas pongase vna libra de almendras dulces hechas leche, la qual leche venga a ser quatro libras, y libra y media de açucar, media libra de pimienta, vna onça de canela molida, vn quarto de nuez moscada majada, tres onças de agua rosada, y hagase cozer la dicha composicion en vna caçuela con fuego templado, añadiendole vn poco de çumo de agraz, y en estando cozido, de modo que este algo solida, sirvase en platos con açucar, y canela por encima. Desta composicion se pueden hazer tortas, añadiendole passas, y y ciruelas picadas, y se ha de seruir caliente.

Para hazer escudilla de Calabaças en dia de Quaresma.

TOmese la Calabaça, raspese, cortese a manera de dados, y con ella ponganse cebollas

cortadas menudas, y ponganse en vn vaso de barro, o de cobre con azeyte sin agua, y hagansse freyr poco a poco, reboluiendolas, porque ellas de si mismas hazen agua, y en estando reduzidas a pocas, añadaseles tanta agua que la cubra dos dedos por encima, con pimienta molida, canela, y açafran, y sal buena cosa, y hagansse heruir, y antes que se acaben de cozer añadaseles agraz entero, y yeruas cortadas menudas, y haganse acabar de cozer, y siruanse cõ pimiẽta, y canela por encima. Con las dichas calabaças se pueden cozer pedaços de tenca, o luz grande: puedese tambien poner en lugar de azeyte manteca de vacas: y para darles cuerpo se le añade huevos batidos.

Para rellenar la calabaça en dia de Quaresma.

TOmese la Calabaça tierna, dulce, y no muy grande, raspese, y cortese a tajadas redondas largas de vn palmo, y saquense las tripas, y pepita por la vna parte, procurando no agujerar la por la otra: y rellenense con la cõposicion de berengenas que de aqui a tres capitulos diremos. Tambien se puede rellenar (donde se comiere) de queso, huevos, y yeruas cortadas menudas, y de agraz, y tapese la boca de la calabaça con vna tajada redonda della misma, y rehi-

mese

mese con vna cañita, y hagase cozer en vn estufador con agua sal, azeyte, o manteca, pimienta, canela y açafran, teniendo el vaso cubierto, en estando casi cozida, para hazer espesso el caldo, ponganse almendras majadas destempladas en el caldo, o con huevos batidos, no dexando de poner agraz, y yeruas picadas, y siruase caliẽte en platos con su caldo por encima.

Para freyr Calabaças.

TOmese la Calabaça tierna, menos grande que la passada, raspese muy bien, y cortese a tajadillas de traues: y en estando cortada, pongasele sal molida por encima, y dexese estar en cima de vna mesa por vn rato, quitesele despues el agua que hiziere con destreza, enharinẽse con flor de harina, y frianse en azeyte, y siruanse calientes enxutas cõ açucar por encima, o verdaderamente con çumo de agraz, con cimas de hinojo fresco, vn diente de ajo, y pimiẽta. Puedense cubrir de vna salsa hecha de albahaca, y hinojo dulce, y auellanas, destempada con agraz. Dize tambien muy bien vna salsa hecha de nuezes, y almendras paradas, y vn migajon de pan remojado en agua y vinagre y destemplado con la propia agua: y el azeyte con que se frieron las calabaças, añadiendole vn gusto dulce de miel dulce de auejas: cuezese hasta espessarse, y en estando para sacarle del fuego,

le echan las calabaças, y le rebueluen con la sa, y se siruen calientes. Tambien suelen freyr las calabaças aparejadas como està dicho, sin enharinarlas, con miel, y vinagre, y su azeyte en que se frieron, y siruense calientes.

Para cozer cortezas de Calabaças, que vulgarmente llaman en Italia çaçaras.

SVelen hazer en Saona vnas cintas de la calabaça secas atadas a manojos, como suelen hazerse las madejas de las cuerdas de vihuela, son blanquissimas, y parecen cintas de cuero blanco, y quando estan cozidas haze cada libra dellas cinco platos, y para cozerlas se hazen heruir en agua, y estando cozidas, se cortan a pedaçuelos, y se haze escudilla dellas con cebollas picadas, de la propria manera que se haze de las calabaças frescas: pero son mucho mejores despues de cozidas, y fritas sin cebolla, emboluiendolas en vna ajada hecha de nuezes y almendras. Puedense tambien freyr despues de cozidas con peregil, y yeruas, y dientes de ajos cortados: y siruense con pimienta, y çumo de naranja por encima. De la misma manera se pueden guisar las çanahorias siluestres despues de cozidas, y las cortezas de los nabos, y de los melones secos: y tengase aduertencia que se han de poner al fuego estando hiruiendo el agua, y no fria, porque no se cueze bien.

Para hazer berengenas en caçuela.

TOmense las Berengenas, ni muy maduras, ni muy verdes, y limpiense de aquella corteza pauonada que tienen: aunque tambien se hallan de las blancas: y cortense a tajadas largas, y ponganse a remojo por media hora. Quitesele aquella agua, y haganse hervir en otra agua, y vn poco de sal, hasta tanto que esten bié cozidas: saquense despues, y dexen las bien escurrir sobre vna masa, y tengase aparejada vna caçuela de barro, ò vna tortera con azeyte, y enharinense las tajadas, sutilmente, y hagase vn suelo de las dichas tajadas en la caçuela, y tengase yerua buena, mayorana, pempinela, y peregil picado y cimas de hinojo fresco, tambien cortado menudo, ò verdaderamente hinojo seco molido, y dientes de ajos machacados, y echense las dichas cosas sobre aquel suelo con pimienta, canela, clauos, y buena cosa de sal, roziandolas con agraz, y poluorizandolas con açucar, y desta manera se haran dos, ò tres suelos, coziendolas de la manera que se cuezen las tortas, y en estando cozidas siruanse calientes en platos con su caldillo por encima. Puedeseles añadir queso, y pan rallado, y en lugar de azeyte, manteca de vacas.

Para rellenar Berengenas en dia de Quaresma.

TOmense las Berengenas, y mondense de su corteza, y saquensele los interiores por la parte del peçon, los quales se le sacaran mas facilmente haziendoles dar vn hervor en agua, y recojanse, y piquense con el cuchillo, jũtamente con yeruezillas odoriferas, y nuezes viejas majadas, y almendras, y vn poco de pan rallado, pimienta, clauos canela, y vn diente de ajo cortado menudo, añadiendole vn poco de azeyte, y çumo de agraz, y rellenense las Berengenas desta composicion, ponganse en vn vaso proporcionado derechas la boca hazia abaxo: en el qual vaso aya azeyte, agua, sal, y açafran, y de las especias sobredichas, y sea tanto, que las Berengenas esten medio cubiertas: atapese el vaso, y haganse heruir poco a poco, y en estando casi cozidas, añadase al caldo vn poco de pan rallado, y yeruezillas picadas, haziendo que esté sabroso de especias el caldo, y tenga del agrio, y en estando cozidas sirvanse calientes con el mismo caldo por encima, y si las quisieren al horno, no ay para que mondarlas, sino solamente rellenarlas de la misma composicion, ó verdaderamente de azeyte, agraz, sal, y pimienta, y vn diente de ajo, y en estando cozi-

cozidas se les quitará con presteza la corteza sin romper la Berengena, ò no cortarsehã por el medio, y con el cuchillo sacarseha la parte mejor, y seruirsehan assi calientes con pimienta, y çumo de naranjas por encima. Puedense tambien en el relleno poner queso rallado, y huevos.

Para freyr Berengenas.

MOndaras las Berengenas, y cortaras las a tajadas, y haganse heruir en agua, y dexẽ se escurrir sobre vna tabla, y enharinẽse, y friã se con buen azeyte de oliuas, y en estando fritas siruanse con pimienta, y sal, y çumo de naraja por encima, ò verdaderamẽte cõvn sabor cillo hecho de agraz, albahaca, y ajo, Puedense tambien cubrir en vna ajada hecha con nuezes, o con salsa verde, ò otras salsas.

Para hazer escudilla de Berengenas en dia de Quaresma.

MOndense las Berengenas, y haganse heruir, y en estando heruidas escurranse de aquella agua, y piquense con el cuchillo, y haganse freyr en azeyte con cebolletas en vn vaso de barro, ò de cobre estañado, y añadaseles agua, y sal, pimienta, canela, y açafran, y a lo vltimo vn manojillo de yeruas picadas, y vna

poca de la leche de almẽdras, y çumo de agraz, y en estando cozidas siruanse en escudilla con canela por encima: en las partes dõde se puede comer, en lugar de azeyte se puede poner mãteca de vacas, y en lugar de leche de almẽdras, huevos batidos, queso rallado, y especias.

Plato de Berengenas cozidas.

PVrguense las Berengenas quarteadas enteras con la sal sin mondarlas. Ponganse a cozer en agua, y a medio cozer mudeseles el agua: la qual sera caliente, hiruiendo, porque no se endurezcã: pero en muy poca cãtidad, mas ò menos, segun fuere la de las Berengenas: añadaseles azeyte, de manera que ni el agua ni el azeyte las cubra, y acabense de cozer, añadiendoles pimienta, y agraz, y tengase aparejada ajada con nuezes, y vn migajon de pan, y siruase en platos, y la ajada por encima.

Para hazer cebollas enteras en caçuela en dia de Quaresma.

TOmense las cebollas blancas, y dulces, las quales quanto mayores, tanto seran mejores, y haganse cozer en agua, y sal, de modo que esten bien cozidas, y saquense y dexense enfriar, y escurrir, y puncẽse cõ el cuchillo porque

que salga mejor el agua, y en estando escurridas mojense con vna poca de agua fria, y enharinense, y ponganse en vna torteta con tanto azeyte de oliuas caliente, que esté mas de medio cubiertas, y deseles el fuego por abaxo y por arriba, reboluiendolas algunas vezes: y en estando cozidas siruanse con azeyte y canela por encima. Puedense tambien cubrir con ajada, y salsa verde. Mas si algunos las quisiere rellenar, primero de cozerlas se les hara vn agujero en medio, que no passe abaxo, y se rellenaran de la composicion de las Berengenas, y sin enharinarlas sotestense, como hemos dicho cõ azeyte, y vn poco de agraz y agua teñida con açafran, y sal, y pimienta, canela, y vn manojito de yeruas picadas y siruase con aquel caldo. Puedese poner en el relleno queso, y huevos, y en el lugar de azeyte manteca, y siẽpre sera mejor, antes de rellenarlas hazerles dar vn heruor en el agua.

Para hazer escudilla de Hongos salados.

POnganse los Hongos salados a remojo por ocho horas, mudãdoles las aguas, y la vltima q̃ sea tibia, gustese la parte demas a dentro, y hallandose que està ya el Hongo dessalado, cortese a pedaços, y ponganse en vn vaso con azeyte de oliuas, y cebollas picadas, y hagase freyr poco a poco, añadiendo pimienta, canela y açafran: y en estando cozidos pongase dentro

tro leche de almẽdras no muy clara, desleýda con vn poco de agraz, y vn monogillo de yeruas con vnas passas, y hagase acabar de cozer, y siruase todo juntamente caliente con especias dulces por encima.

Para freyr Hongos salados.

HAgase dessalar el Hongo de la manera que está dicho: y enharinense, y en estando frito siruase con açucar, y çumo de naranja por encima, ò verdaderamente cubrase con salsa verde quajada, ò con otro saborcillo.

Para guisar las Cimas de los tronchos tiernos de las coles.

TOmense las dichas Cimas, que en otras naciones llaman Brotes, desde el mes de Hebrero hasta todo Março, quitandoles las hojas, y tomando la parte mas tierna antes de rebentar la flor, y hagansse heruir con agua y sal, atandolos a monogitos antes de echarlos en la agua hiruiendo, y antes que se acaben de cozer, saquense y desatense, y ponganse en platos, y tengase azeyte hiruiendo, y con vna cuchara vayase esparziendo por encima de los brotes, o tronchos, añadiendoles çumo de naranjas, pimienta, y vn poco de aquel caldo, con el qual

qual se cozieron, y siruanse calientes, porque frios no valen nada: de otra manera suelen salir mas gustosos. Despues de cozidos como dicho es, se ponen en vna caçuela con azeyte, pimienta, y naranja, de todo buena cantidad, y cubierta la caçuela, los dexen acabar de cozer, y siruanse calientes con pimienta por encima: y aduiertase, que quando no se cubren al cozer salen verdes y vistosos, y para conseruarlos dos horas, ò mas, despues de heruidos se pondrán en agua fria, y se dexaran estar alli hasta tanto que los quieran recozer, o freyr, y desta manera se cõseruarã verdes, y no tomaran mal olor, y seruirsehan como està dicho.

Para cozer Espinacas fritas, y de otras maneras.

TOmense las Espinacas tiernas, lauense y dexense escurrir, y tengase vna sarten con azeyte bien caliente, y ponganse dentro las Espinacas con poquissima sal, y rebueluanse con la cuchara, y batanse bien, y como estaran bien batidas, y cozidas, añadaseles passas, pimienta, y canela, çumo de naranja, o çumo de agraz, y vn poco de vino cozido, y hagaseles dar vn heruor, y siruase todo juntamente caliente. Y si las quisieres a la Florentina, ponganse en vna sarten en estando lauadas y escurridas sin azeyte, y hagan-

haganse freyr, y menee[n]se a menudo con la cuchara, y escurrase el agua, y añadaseles azeyte, sal, pimienta, vinagre, vino cozido, y passas, y pongase todo en vna olla, y dexense acabar de cozer poco a poco con su saborcillo, y en estando cozidas siruanse calientes, ò frias à beneplacito: queriendolas de otra manera, quando las espinacas fueren algo grandes, haganse cozer en agua hirviendo, y quando estuvieren cozidas, saquense, y esprimaseles el agua, y haganse pelotas grandes: las quales pelotas se conseruã de vn dia para otro, y quando se quieran seruir se frian con cebollas picadas en azeyte, añadiendoles sal, pimienta, y passas, y siruanse calientes con çumo de agraz ò çumo de naranja, y vino cozido. Tambien se pueden cozer del modo que se cuezen las otras yeruas en escudilla, particularmente con garuanços del dia antes remojados con azeyte, dandoles buen gusto de vinagre, y pimienta.

Para hazer escudillas de Azelgas, Borrajas, y Buglosa.

TOmense las Azelgas, las Borrajas, y otras yeruas, y cortense como suelen cortarse para hazer tortas, y ponganse en vn vaso de cobre, ò de barro con azeyte, haziendolas freyr poco a poco, porque de si mesmas hazen agua, y re-

yrebueluanse con la cuchara, y sino huuiere harto caldo, añadaseles vna poca de agua, y vna poca de pimienta. Puedese tambien espessar el caldo con vna poca de leche de almendras espessa: y puedense tambien cozer con cebollettas picadas, y si lo huuiere, agraz entero: puedese tambien tomar el cogollo de enmedio de las dichas dos yeruas, hazer vnos manojos, y hazerlos cozer en agua, y despues hazerlos acabar de cozer en caldo hecho de agua, azeyte, pimienta, açafran, ò agraz entero. Puedese tambien espessar el caldo con almendras majadas, ò pan rallado, y de todas las dichas maneras se pueden cozinar las endiuias, y escarolas, y se puedẽ poner puerros en lugar đ cebollas.

Para hazer escudilla de Chicorias.

TOmese el cogollo de la Chicoria, que es la parte mas tierna, y blanca, y hagase manojos: atense despues de bien lauadas, y hagan se heruir en agua hasta que esten cozidas, y despues que estuuieren cozidas ponganse en agua fria, y dexense estar en ella por vn quarto de hora, saquense y pongãse en vn vaso de cobre, ò de barro ancho, con azeyte, agua, pimienta, açafran, y passas, y haganse acabar de cozer, y queriendo hazer espesso el caldo, podras con almendras majadas, ò con pan rallado. Desta misma manera se pueden

hazer

hazer las rayzes, auiendoles primero sacado el coraçon, y las cimas, que en Roma llaman mazochi: pero con estas no será menester poner almendras: antes bié su comida es despues de cozidas seruirse con azeyte, y vinagre, sal, y pimiẽta. Las hojas de la misma Chicoria se cuezen, y suelen seruirse de qualquiera de las maneras sobredichas, y tambien picadas.

Para hazer escudillas de Esparagos siluestres, y horteses, o domesticos, y lupulos.

TOmese la parte mas tierna del Esparrago siluestre, o del lupulo: lauese, y hagase cozer a manojos, despues de heruidos como los del capitulo passado, y añadanseles yeruezillas picadas. Aunque los Esparragos domesticos no ay para q̃ heruirlos, basta cozerlos con el caldo

Para hazer escudilla de Bisaltos, Friso es, y Garuanços tiernos, y Hauas frescas.

TOmense los Bisaltos, desgranense y pongase en vn vaso con azeyte de olluas, sal y pimienta, y hagansse freyr poco a poco, añadiendoles tanta agua teñida con açafran, que los cubra dos dedos, y a medio cozer saquese vna parte dellos, y majense en el mortero, y desplo-

garse con el mismo caldo, y pongase en el vaso vn manojo de yeruas picadas, y hagaseles dar vn heruor, y siruanse calientes. Desta manera se pueden acomodar los garuanços tiernos, auiẽdolos hecho heruir primero, y hecho estar por vn quarto de hora en el agua fria, y desta misma manera se cuezen las hauas, y los frisoles frescos.

Para hazer escudilla de Garuanços roxos.

TOmense los Garuanços rozos, limpios de toda idmundicia, y ponganse a remojo en agua, ò en vna legia clara, no muy fuerte, ò en agua tibia, y vn paño con ceniza atado, y dexense estar a remojo por seys horas en lugar caliente: despues saquense, y lauense con agua clara, y tengase aduertencia, que la legia no sea muy fuerte, como esta dicho, porque los Garuanços se despojarian de su corteza, y tomariã el olor de la legia, saquense despues della, y lauense con agua tibia, y ponganse en vn vaso cõ azeyte, sal, y vna poca de harina mezclada con la cuchara, y tanta agua que los cubra quatro dedos, y mas, y haganse cozer con hojas de romero, y saluia, y cabeças de ajos enteros, y pimienta, y siruanse en escudilla, y queriendolos sin la harina, y sin los ajos, ponganseles yeruas cortadas menudas antes de seruirse: pero queriendo cozer los Garuãços para seruirse del cal-

do, no será menester ponerlos a remojo basta-rá limpiarlos, lauarlos bié, y ponerlos en vn vaso de barro vidriado cõ agua tibia, simple: el qual vaso se haga estar por seys horas sobre las cenizas calientes, teniendolo cubierto quando las quisieren cozer quitenseles vna espuma que auran hecho por encima, y cuezãse con la misma agua, añadiendoles vn poco de azeyte y sal, y para darlas olor vnas hojas de romero.

Para cozer las Hauas grandes secas.

LImpiense las Hauas, y pongansse a remojo, como hemos dicho en el capitulo passado, lauense con muchas aguas, y cuezanse con azeyte, agua, y sal, y quando estaran cozidas, poco mas, ò menos, pongaseles dentro cebollas fritas, yeruas picadas, pimienta, y açafran. Desta misma manera se cuezen los bisaltos secos, haziendoles estar primero a remojo en agua tibia antes que en legia.

Para hazer escudilla de Frisoles secos.

LImpiense los Frisoles, y lauense con agua tibia, y hãganse cozer en agua, hasta tanto que esten casi cozidos, despues pongansse en vn vaso con azeyte, sal, y vn poco de flor de harina mezclado juntamente, y castañas secas mondadas, y dientes de ajo, añadiendole el agua que

que bastare, y algunas cimas de saluia, y hagansse acabar de cozer, poniendole pimienta, canela, y açafran, y siruansse por escudilla. Puedense poner con ellos despues de heruido arroz y nabos, que se cuezan juntamente, y de los pedaços del queso se ralla, y esta vianda la llaman en Lombardia Maceo.

Para hazer escudilla de Lantejas secas.

LImpiense las Lantejas de toda inmundicia, y pongansse en vn vaso con agua tibia, y saquense aquellas que se subiran hazia arriba, y las otras hãganse heruir con la misma agua, y al tiempo que hieruã tomense las Lantejas que se subieren hazia arriba con el heruor con la cuchara grande agujerada, y pongansse en vn vaso separadas de las otras: lo qual hazen porque la arena, o tierra que a las vezes entra en el agujerito, salga fuera, y se vaya al hondo del vaso: y pongansse las Lantejas buenas en vn vaso con azeyte, sal, y vna poca de pimienta, açafran, y agua, vn manojo de yeruas picadas, y hãganse acabar de cozer, y para ser buenas hagase el caldo espesso. Puedense tambiẽ cozer con ellas dientes de ajos, y pedaços de Tencas, y de Luz grande.

Para cozer los Macarrones en dia de Quaresma de muchas maneras.

TOmese vna libra de flor de harina, y vna libra de pã rallado passado por el colador espesso, amassese todo con agua q̃ hierua, y azeyte de oliuas mezclado con vn poco de açafrã, y hagase la massa que no sea muy dura, pero bien mezclada sobre vn tablero, auiẽdo tomado color haganse los Macarrones sobre el rallo de rallar queso, y pógase a cozer en agua q̃ hierua con vn poco de sal, y en estando cozidos saquense y ponganse en vn vaso de tierra, ó de madera, y pógaseles encima vna ajada hecha de nuezes majadas dientes de ajos, pimiẽta, y vn migajon de pan remojado en agua caliente: mezclese todo juntamẽte, y siruanse con pimiẽta y canela por encima: pero queriendo hazer los Macarrones estirados, hagase la pasta mas dura, y dexese vn poco reposar la hojuela sobre el tablero, y cortese a listas quadradas, ó de otra manera, a beneplacito, y cuezanse en agua, y sal, y siruanse como los demas, y quien quisiere los podra cubrir de salsa verde.

Para freyr Macarrones en azeyte, llamados del vulgo Ferlingotos.

TOmese vna libra de la flor de la harina, otra libra de leche de piñones mondados, ò verdaderamente de almendras assi mismo mondadas: la qual este cibia con açucar, dese-

tro, y tres onças de migajon de pan remojado con la dicha leche, y otras tres onças de almẽdras dulces, y quatro de vino blanco, y hagase de todo vna pasta como la sobredicha, y della los Macarrones con el rallo, ò sobre el tablero, y frianse en azeyte, y siruase con açucar por encima: lo mismo se podra hazer de los estirados y cortados de las hojuelas hechas de la misma massa.

Para hazer sopas de Ciruelas passas, y otras frutas secas.

TOmense las Ciruelas passas, ponganse a remojo en agua tibia, y despues cuezanse con vino blanco, açucar, clauos, nuez moscada, y canela, molido todo juntamente, y en estãdo cozidas tenganse aparejadas rebanadas de pan tostadas en platos, y pongase encima las Ciruelas passas con la decoccion, y siruanse calientes con açucar por encima. Desta misma manera se pueden cozer los datiles cortados por medio, los higos secos y otras frutas.

Para hazer sopas de Vuas passas.

TOmense las Vuas passas, y cuezanse de la manera sobredicha, y majense otras tãtas pas-

passas crudas en el mortero, y destemplense con la decoccion de las passas cozidas, y passese por cedaço, y hagasele dar vn heruor, añadiendole de aquella decoccion, si estuuiere muy espessa, y mojense con ella las rebanadas del pan tostadas, poniendo las passas por encima con la misma decoccion, aduirtiendo que no esté el pan del todo traspassado, de manera, que se deshagan las sopas siruanse calientes con açucar por encima.

Para hazer sopas de Peras Moscarolas, y otras Peras, Manzanos, y Membrillos.

TOmense las Peras Moscarolas, y quitesele la flor, desele vn heruor en agua, despues cuezanse con vino, y açucar molido, clauos enteros, y canela a rajas, y las peras Bergamotas, y de Aragon, haganse assar, y despues quitesele la corteza con vino caliente, de modo que queden con color, y haganse cozer enteras, ò a tajadas, como las peras Moscarolas y despues se les puede hazer dar vn heruor en el agua despues de vn poco assadas. Las Manzanas dulces, que son mas tiernas que las peras, se assaran, y se cozeran del modo sobredicho enteras, ò cortadas à tajadas. Las manzanas coloradas de Aragon quieren cozer mas que las otras, tengase el orden en cozerlas q̃ en las Bergamo-

gamotas, y en estando cozidas las sobredichas frutas, tengase rebanadas de pan tostadas acomodadas en platos, y echenlas encima dellas con la decoccion. De la propria manera se pueden cozer los Membrillos.

Para hazer sopas de diuersas legumbres secas y verdes.

TOmense los bisaltos secos, cuezanse como se dize en el capitulo de la tortera, y majese vna parte en el mortero, y passese por el cedaço con su caldo, y pongase la parte passada en vna caçuela, añadiendole pimienta, canela, y yeruas picadas, y vn poco de azeyte, en el qual se ayan frito vnas cebolletas, y despues tẽganse aparejadas rebanadas de pan tostadas, y fritas, y acomodadas en platos, y sobre ellas pongase la parte de los bisaltos passada por el cedaço con los otros bisaltos enteros. Pero si quisieren seruir la sopa sin los bisaltos enteros, dexense las cebollas en el azeyte, ò mezclense con la parte passada de los bisaltos, y siruanse calientes cõ canela por encima. Dela propria manera se puede hazer de los garuanços blãcos, y de los quebrantados sin passarlos por el cedaço, sino solamente cozidos como està dicho en su lugar. Lo propio es de las lantejas.

Para hazer sopas de Hongos frescos, grandes de castaños.

TOmense los Hongos de los castaños, cortesele el peçon, y limpiense de vn pellejo que tienen encima, y lauense, y ponganse en vna tortera alta de orrillas, ò en vna caçuela cõ azeyte, dientes de ajos machacados, y buena cosa de sal, y poluorizense con pimienta, y si se hizieren en la tortera, cuezanse con fuego abaxo y arriba, y haziendose en la caçuela, rebueluanse de arriba abaxo, y añadaseles yeruas picadas, y majese la parte mejor del pie, ò peçon en el mortero, y destemplese con çumo de agraz, y agua teñida en açafran, y pongase todo en los otros Hongos, haziendolas acabar primero de cozer, y despues tenganse aparejadas las rebanadas del pan tostadas, y fritas en platos, y ponganse encima los Hongos con la decoccion. Desta misma manera se pueden acomodar los tronchos de las alcachofas, y abezerias despues de bien heruidos en agua, que seran mejores rellenos de vna composicion del mismo pie, ò peçon picado, y yeruabuena, y mayorana picada, y pan rallado, y pimienta, y canela, y despues sotestados con azeyte, añadiendole agua, y agraz, y tronchos de alcachofas heruidos, y majados en el mortero, pimienta,

ta, canela, y açafran, y vn poco de otras yeruezuelas cortadas menudas, y en estãdo cozidos siruanse con rebanadas de pan tostadas debaxo. Desta manera se pueden tambien acomodar los tronchos de los cardos heruidos, y cortados a tajadas.

Para hazer sopas de las Turmas, o Criadillas de tierra.

TOmense las Criadillas de tierra, y limpiense muy bien de la arena que tuuieren, y põganse entre cenizas calientes por medio quarto de hora, y hagaseles dar quatro heruores en vino, y pimienta, y limpiense de la corteza, y cortense a pedaçuelos, y ponganse en vn vaso de barro vedriado, ò de cobre estañado con tanto azeyte dulce que esten cubiertas, y vn poco de sal, y pimienta, y haganse freyr poco a poco, y añadaseles vn poco de çumo de naranjas, ò de agraz, y vino cozido, y haganse acabar de cozer, y despues tenganse aparejadas vnas rebanadas de pã tostadas, y fritas en azeyte, y mojadas de vna cõposicion de vino blãco, çumo de naranjas, açucar, canela, clauos: la qual aya heruido, despues põgaseles encima las Criadillas de tierra con el caldo, con el qual se cozieron, y siruanse calientes, aduirtiendo de que no esten muy saladas, ni muy dessaladas.

Sopas doradas, dichas vulgarmente capirotada para dia de Quaresma.

TOmense almendras dulces tostadas en la sarten, que no esten quemadas, y estreguése con vn paño aspero, y majense, y por cada libra dellas pongase seys onças de passas, vna de canela, y vna de cortezas de naranjas confitadas, y en estando todo majado en el mortero con libra y media de açucar, destemplese con çumo de narájas dulces, y maluasia y çumo de agraz, y passese todo por estameña, haziendo que la composicion sea liquida, y clara, y en auiendose passado põgase todo en vna caçuela, y hagase lenantar el heruor, meneãdolo siẽpre, y tengãse aparejadas rebanadas de pã tostadas y fritas en azeyte de almẽdras dulces, ò de oliuas bueno, y hagãse las sopas. De la propia manera se puedẽ cubrir diuersos pescados assados en parrillas hechos en caçuela, y heruidos.

Para hazer hueuos sorbidos.

TOmense los hueuos puestos del dia, y hãgaseles vn agujero, no mayor q̃ de la cabeça de vn alfiler, y ponganse en vn vaso lleno de agua, q̃ aya heruido, y retirese el vaso lexos del fuego, y hagase estar cubierto hasta tan-

tanto que aya salido vn poco de la clara por el agujero, y toquese aquella clara, porque si se hallare durilla, el hueuo estara cozido, y se puede hazer de otra manera, haziendo heruir el hueuo por espacio de vn Credo, y despues dalle con el lomo de vn cuchillo, porque si resistiere al primer golpe, estara cozido, y no estandolo, facilmente la corteza rompera. Conocerase tambiẽ si despues de auer estado por el dicho espacio de vn Credo en el agua hirviendo puesto sobre vna mesa, dandole vna castañeta baylare, estara cozido. El quarto modo de conocerlo sera, si despues de auer estado como dicho es, por espacio de vn Credo en el agua hiruiendo, tomandolo en la mano, y apretandolo en el puño, estuuiere tan caliente que no se pudiere sufrir en la mano, sin duda estara cozido. El que se coziere al calor del fuego se ha de reboluer muy a menudo, y en començando a sudar, y en faltando el sudor, se podra quitar, porq̃ està cozido. Quando se fitue se ha de aduertir de romperlo poco a poco lexos de la punta con el lomo de vn cuchillo, y teniendo la punta del cuchillo alta hàzia arriba: lo qual se haze para que descubriendo el hueuo la leche, se quede en el, y pongase ancima vn poco de açucar, y sal.

Para sotestar, o enterrar entre brasas hueuos en caçuela, o en platos a la Francesa.

Tome-

TOmese vna caçuela de barro con manteca limpia, y derretida, no muy caliente, y tópanse los huuevos dentro, y haganse cozer cõ fuego arriba y abaxo, y en començando a pararse blancos, poluorizense con sal, açucar, y canela, y sirvanse con la misma caçolilla, con vn poco de çumo de naranjas, y açucar por encima. Desta manera se pueden seruir en platos de plata, y en caçolitas de cobre estañado, o de plata. Puedese tambien cozer la yema sin la clara, y a las caçolitas pequeñas, y a los platos se les da el fuego por encima con la cobertera de las tortas.

Para hazer hueuos en tortilla en la sarten con manteca de vacas.

PAra que los hueuos salgan blancos y limpios, hagase purgar, y limpiar la mãteca de vacas, porque tomãdola cruda, aunque sea fresca, con todo esso ay dentro della leche quajada, y recogida: lo qual es causa de que salgã los hueuos roxos, y que se apeguen en la sarten: y quando la manteca estara purgada, hagase deshazer poco a poco a fuego lento, y estando deshecha, y no muy caliente, rompanse los hueuos en la manteca, teniendo la sarten torcida del mango, porque la manteca cubra los hueuos, y haganse cozer poco a poco, antes sobre las

las brasas que a la llama, echando sobre la yema de la misma manteca caliente con la cuchara, hasta tanto que se vea cubierta la yema, y entonces saquense los hueuos con la rasera, y sirvanse con çumo de naranja, y açucar por encima, y si los quisieren mas cozidos, bueluanse cõ la rasera.

Para freyr hueuos con ramillos de romero por dedentro.

HAgase calentar la manteca en la sarten, y rompanse los hueuos en la dicha manteca, y luego ponganse los ramillos a la larga y cõ la cuchara aprietense los hueuos de suerte que queden los ramillos del romero dentro, y sirvãse calientes con çumo de naranjas, y açucar por encima. Puedense tambien cozer de otra manera en la sarten hecha con vnos ojos como ojos de buey, y de todas las dichas maneras se pueden hazer con azeyte en lugar de manteca.

Para cozer huueuos duros con manteca de vacas, o con azeyte.

HAganse cozer los hueuos con cascara en el agua, que no esten demasiadamente duros, y despues ponganse en agua fria, descascarense.

rense, y al punto enharinense, y frianse con mãteca de vacas colado, ò con azeyte, y en estando fritos siruanse con açucar, y çumo de naranjas por encima, o verdaderamente se cubran con vna ajada, ò otras salsas.

Para cozer huevos rellenos.

HAganse cozer los huevos de la manera q̃ hemos dicho en el capitulo passado, pero que esten mas duros, y quitenseles la cascara, y partanse a la larga por medio: saquenseles las yemas, y majese en el morter o cõ açucar mezclado cõ passas, pimienta, canela, y emas de huevos crudos, vn poco de sal, çumo de naranjas, yerua buena, may orana, y pempinela picadas, y hinchase el vazio de la clara de la tal cõposicion, y pongase despues los dichos huevos con su relieno en la tortera con tanta manteca que esten medio cubiertos, y haganse cozer con fuego arriba, y abaxo, y en estando la cõposicion quajada, y cozida siruase con su saborcillo hecho de agraz, açucar, çumo de naranjas, y passas cozidas por encima, ò si quando estaran casi cozidos, pongaseles encima vna salsa hecha de almendras majadas con migajon de pan, y yemas de huevos crudas destempladas con çumo de agraz, açucar, y canela, y hagasele dar vn hervor à todo junto, dandole vn gusto de agredulce, y siruanse assi calientes cõ la salsa por encima poluorizada cõ açucar, canela.

para

Para hazer huevos rellenos arrollados como suplicaciones.

BAtanse los huevos, y hagase de vno solo vna tortilla que coja todo el suelo de la sarten, y poluorizese con açucar, y canela, y piñones mondados machacados, q̃ ayan estado a remojo, y passas cozidas en vino, y yemas de huevos duros quebrantadas, y rebuelua se la dicha tortilla hazia arriba como las suplicaciones, y despues hagase otra tortilla de la misma grandeza, y poluorizese con açucar y canela, y sobre esta pongase la que está rellena, y rebuelua se hazia arriba de modo q̃ tenga muchos dobleces: y cortense las puntas de vna y otra parte, y ponganse en vn plato de barro, ò de plata con mãteca, açucar, agua rosada, y çumo de naranjas, y cõ este saborcillo deseles vn hervor, y siruãse assi calientes poluorizados con açucar, y canela. Puedeseles tambien poner en el relieno queso fresco rallado, y queriendoles dar color verde, hagase con çumo de yeruas.

Para hazer tortillas dobles.

TOmẽse diez huevos, y batanse cõ vna poca d̃ agua rosada, y agua clara, y buena cosa d̃ sal, y hagãse diez tortillas, temejãtes aõllas

de

de los cañonzillos, y taquele la tortilla con vn tajador, o con vn plato de la grandeza de la sarten, y pongase en vna tortera, ò en vn plato de plata grandezillo, y encima de la tortilla esparzase canela, açucar, çumo de naranjas, y passas cozidas en vino, y tajadillas de queso fresco, ò queso mantecoso rallado, y yeruabuena, y mayorana, haziendo lo proprio en las demas tortillas hasta el numero de diez, y sobre las dichas tortillas pongase vna poca de manteca de vacas derretida, y açucar y agua rosada, y siruanse calientes. En lugar de la agua clara quando se batieren los huevos, se puede poner vna taça de leche de cabras, ò de vacas.

Para hazer tortillas con yeruas picadas, y otras cosas.

TOmense ocho huevos de dos dias, y batanse (que son mejores que los frescos para hazer tortillas, porque los frescos se endurecen, y salen tan amarillos como los otros) y estando batidos, añadaseles vna taça de leche de cabras, y yeruabuena, y mayorana picadas, y piñones mõdados machacados, que ayan estado a remojo, y criadillas de tierra assadas en las brasas, cortadas menudas, y de la tal composicion haganse tortillas con manteca de vacas, boluiendolas de manera que se cuezan de ambas

bas partes, y siruanse calientes con açucar, y çumo de naranjas, y canela por encima.

Para hazer tortilla en el agua.

TOmense diez huevos frescos, y batanse (los quales para este efeto son mejores q̃ los otros, paraque la tortilla sea mas tierna) y pongaseles vna poca de agua clara, y passense por estameña: tengase despues vn vaso cõ agua, manteca, y sal, que hierua, y echense los huevos dentro, y cubrase el vaso por vn poco, hasta tanto que los huevos vengan arriba, y reduzganse en vna pelota con la cuchara agujerada, y saquense despues, y ponganse en vn colador, dexando colar el agua, y siruase assi caliente con açucar, canela, y çumo de naranjas, ò de agraz por encima, y queriendola blanca, en lugar del agua põgase vna taça de leche de cabras, y queriendose verde, vna taça de çumo de azelgas, y espinacas puesto en el mismo instante que los huevos quando hierua el caldo, porque si estuuiesse el çumo mucho tiempo con los huevos, perderia el color: en lugar del çumo se pueden poner yeruezillas picadas.

Para cozer yemas de huevos esparzidas en açucar.

Tomese açucar derretido con agua rosada, y

pongase en vna caçuela, ò plato de plata, y en aquel açucar echese las yemas de hueuos, y hagansse cozer con fuego arriba, y abaxo, y sirua se en el mismo plato con canela, y agua rosada por encima.

Para cozer hueuos en tortilla en plato, en cazolitas de plata sin manteca, y sin azeyte.

VNtese la cazolita, ò el plato con vna poca de cera blanca, y pongase encima los hueuos, y haganse cozer con la pala enfogada por encima, porque quiere mas fuego arriba que abaxo, porque la cera se quede en lo hondo: siruanse con sal, çumo de naranjas: y açucar por encima.

Para cozer hueuos sobre la pala.

HAgase calentar la pala, y en estando bien caliente vntese con cera blanca, ò con azeyte, y luego esparzanse sobre ella los hueuos y haganse cozer con otra pala encima, ò al calor del fuego, y siruanse con sal, açucar, y çumo de naranjas por encima. Puedense tambien esparzir los hueuos sobre las brasas, que llamamos hueuos perdidos, para personas que no pueden comer.

Para

Para hazer hueuos tiernos, que llamamos rebueltos.

TOmese vna caçuela de barro, ò de plata, en la qual aya manteca de vacas, no muy caliente, y rompanse dentro los hueuos, y sobre ellos pongase vna poca de sal, y en començando a calentarse rompanse con vna cuchara de madera, ò de plata, y vayanse mezclando poco a poco, y añadaseles çumo de agraz, çumo de naranjas y açucar, y en auiendo tomado vn poco de cuerpo, siruanse calientes con agua rosada, y açucar por encima.

Para hazer Saluiata.

BAtanse diez hueuos, y mezclense con vna taça de çumo de Saluia, y espinacas, y passese todo por la estameña, y añadasele vn poco de sal, açucar, y canela, y tengase despues vna caçuela con manteca derretida, y hagase cozer dentro desta compoficion, mezclandola con la cuchara, y en estando casi cozida, añadasele vn poco de agraz, sirua se caliente con açucar y canela por encima: puedense tambien cozer como se cuezen los hueuos rebueltos en el capitulo passado.

Para hazer escudilla de hueuos con yeruas.

TOmese diez hueuos, y batanse, y tengase aparejado vn caldo hecho de manteca, sal, agua, pimienta, canela, y açafran, en el qual se aya espinacas, acelgas, yeruabuena, y mayorana cortadas menudas; como si fuessen para tortas, y quando aurà hernido vn poco con las yeruas, mezclensele los hueuos batidos con vn poco de pan rallado, y queso, y echense en el caldo, dãdoles vna buelta con la cuchara, y en auiendose subido hazia arriba siruanse calientes.

PARA HAZER PASTELES de varias suertes de pescados, y otras materias para dias de ayuno.

Para hazer empanada de Sollo.

TOmese el Sollo desollado, y cortese a pedaços de seys libras cada vno, y hagansse estar embueltos por dos horas en vna composicion de pimienta, clauos, canela, gengibre, y nuez moscada machacados, agraz, y çumo de naranjas con sal en abundancia, despues ten-

tengase hecha vna hoja de massa hecha de harina passada grosseramente por cedaço, y queriendo sazonarla por comer, amassese la harina de la manera que diximos en el segundo capitulo de los pasteles de carne: pero en lugar de los hueuos pongase vn poco de vino cozido de la Membrilla, y en lugar de la manteca vn poco de azeyte (por ser para dia de Quaresma) con pimienta molida, y sal buena cosa, y la hoja sea gorda de vn dedo, mas ò menos, segun la grandeza del pescado, y poluorizarseha con las mismas especias que hemos dicho, y pongase el pedaço del Sollo sobre la pasta, poluorizandolo con las mismas especias por encima, cierrese la empanada, y hagase cozer al horno, y si le quisieren dar el color con agua teñida de açafrã, quedarà en arbitrio, en estãdo cozido seruirseha cozido, ò frio, a beneplacito hazese desta manera, antes para conseruar lo q̃ para seruirlo caliente. Si el tal pastel lo quisiere para dia de carne, se podra mechar el pedaço del Sollo con mechas de la pança del tozino, ò se pueden poner con el tajadas de sobrasadas, ò salchichones, y hazer la pasta de la manera que hemos dicho para la lengua de vaca.

Para hazer pastel de Esturion, que es el Sollo en caxa.

TOmese la pança del Sollo que será siempre mejor, desuellese, y corteſe a pedaços grandes, y pequeños, segun el tamaño que ha de tener el pastel, y haganse estar por vna hora embueltos en especias, como en el capitulo passado: ponganse en la caxa con ciruelas passas, y guindas en el Inuierno, y en la Primauera: y en el Estio majuelas, ò agraz entero: la qual caxa sea hecha de harina passada por cedaço, y agua y sin sal, y sea bien sobada, y queriendose la caxa del pastel de mejor composicion ponganse en ella hueuos, y manteca de vacas, y cubrase el pastel, y haganse cozer, y en estando cozidos se seruira caliente: y aduiertase, que el Sollo desuyo es grasso y desta manera se puede hazer de todas las partes del Sollo, excepto la cabeça entera.

Para hazer pasteles de Sollo en caxa con Bisaltos frescos.

TOmese vna parte del Sollo desollada, y corteſe a pedaços del tamaño de vn hueuo, y haganse estar por vna hora en vna composicion de azeyte ò manteca de vacas derretida, pimienta, canela, y sal, y ponganse en la caxa cõ Bisaltos frescos: la qual caxa sea hecha de harina passada por cedaço, y añadaseles vnas yemecillas picadas con açafran: cubrase el pastel, y haga-

hagase cozer en el horno, y siruase caliente, y quedará en arbitrio ponelle algonas rajadillas de queso, aduirtiendo de poner menos sal en la composicion, y en lugar de los Bisaltos frescos se pueden poner los secos que ayan estado a remojo, y medio cozidos.

Para hazer pasteles de Sollo en caxa con su caldillo.

TOmese el Sollo desollado, ò qualquier parte que sea, y corteſe a pedaços, como en el capitulo passado, y haganse estar por dos horas en adobo real, y hecho de vinagre rosado, maluasia, açucar, sal, pimiẽta, clauos, y nuez moscada, y vn poco de ajo por darle olor, y tengase aparejada la caxa, algo mas sobada que las demas, y ponganse dentro los dichos pedaços, vna poca de manteca de vacas, y passas, cubrase el pastel, y hagase cozer, dexandole en la cubierta vn peçoncico, y en estando casi cozido, hagasele vn agujero en el peçoncico, y tengase despues aparejado vn poco del mismo adobo destemplado con açucar, y açafran, y yemas de hueuos batidos, y pongase en el pastel por el agujero del peçon, llenese à acabar de cozer, y siruase caliente.

Para hazer pasteles de pulpetas de Sollo rellenas en caxa.

TOmense las pulpetas hechas, y rellenas, como se ha dicho en su lugar, hablando de los pescados, y ponganse en la caxa con granos de agraz en el Verano, y con guindas en el Inuierno, y añadaseles pimiẽta, canela, y vn poco de manteca de vacas, cubrase el pastel, y cuezase en el horno. Y si en el dicho pastel quisieré poner vna salsa hecha de auellanas tostadas, y çumo de naranjas, quedarà en arbitrio, y no sera menester poner las guindas, si se pone la salsa. Puedese tambiẽ poner con las dichas pulpetas, cebollas fritas con yeruabuena picada siempre que no se pusiere salsa, y en estando cozido se seruira caliente.

Para hazer pasteles de la pulpa del Sollo picado en caxa.

TOmese vna parte de la pulpa del lomo del Sollo, y otra pança, y por cada libra destas pulpas quatro onças de atun de hijada gordo dessalado, auiendole quitado el pellejo, y los huessos, piquese todo juntamente, añadiẽdole pimienta, canela, clauos, nuez moscada, y açucar, y en el Inuierno çumo de agraz, y en la Primauera, y en el Verano agraz entero con vn manojo de yeruas, y desta composicion se haran pasteles grandes y pequeños, hojaldrados y por hojaldrar, y si no quisiessen que la cõposicion fuesse tan enxuta, hagase medio cozer el atun de hijada, y el Sollo antes que se pique, y añadaseles manteca de vacas, ò azeyte por cõseruarlo xugoso: pero la experiencia enseña q̃ es mucho mejor poner la composicion cruda en la caxa que cozida, porq̃ es mas sabrosa, hagase cozer en el horno, y siruase caliente.

Para hazer pasteles de las ouas, y del higado del Sollo.

TOmense las ouas, y el higado quitandole la hiel, y cortense à pedaçuelos: los quales se han de embolucr en las especias sobredichas, y açucar, y agraz, y azeyte, y ponganse en la caxa con aquella composicion, en la qual estuuieron embueltos, y en estãdo casi cozidos, por el agujero pongase vn saborcillo hecho de yemas de hueuos, açucar, çumo de naranja: y en dia de vigilia en lugar de yemas de hueuos, almendras majadas, destempladas con maluasia, açucar, y çumo de naranjas, hagase acabar de cozer, y siruanse calientes. Desta manera se pueden tambien acomodar los hueuos del

Sollo despues de estar hervidos, y cortados à bocadillos. Todos los sobredichos pasteles se pueden hazer mas picantes de especias, y se les puedé poner otras salsas, segú el gusto de quié los mãdare hazer. Y de la misma manera se pueden hazer pasteles de los pescados llamados aloſa, espada, y aguida, semejantes al Sollo.

Para hazer empanadas de Porcelletas, que son Sollos pequeños.

TOmese la Porcelleta, ò el Sollo pequeño fresco, y limpio de sus interiores, quanto mas grandes, tanto seran mejores, desuellense y haganse estar en vna composicion de especias, y agraz, y sal, como hemos dicho del Sollo grãde, ponganse en la hoja de massa, y hagase el pastel, y cuezase ni mas ni menos q̃ el del Sollo, y sirua se caliente, ò frio a beneplacito.

Para hazer pasteles de Porcelletas en caxa

TOmense las Porcelletas limpias de sus interiores, y desolladas, y cortése a pedaçuelos, segun su grãdeza: haganse estar por media hora embueltos en vna cõposicion de especias, en el capitulo de la pança del Sollo, y pongase en la caxa con vn poco de azeyte, ò manteca de vacas y ciruelas passas, y guindas, agraz entero,

entero segun los tiempos, y hagase cozer en el horno, sirua se caliente. Puedense tambien poner en el dicho pastel varios sabores, à gusto del que lo mandare hazer.

Para hazer empanada de Ombrina.

TOmense los pedaços de la Ombrina escamados, de seys libras cada vno, y si sera del lomo, enmechese de atun de hijada q̃ aya estado a remojo, y si fueren de la pança no ay paraq̃ enmecharlos, hagase estar por vna hora en la cõposicion de las especias del Sollo, pongase en la hoja de pasta, y haganse cozer al horno, y en estando cozidos, sirvanse calientes, ò frios, à beneplacito.

Para hazer pasteles de Ombrina en caxa.

TOmense los pedaços de la Ombrina frescos escamados, de seys libras cada vno, y haganse estar por media hora en vna cõposicio de especias, y sal, dicha en los otros capitulos. Ponganse en la caxa con cebollas fritas, abaxo, y encima, y granos de agraz, y vna poca de manteca de vacas: cubrase el pastel, y hagase cozer al horno, y sirua se caliente, y del tal pescado se pueden hazer pasteles de todas las maneras que del Sollo.

Para

Para hazer empanada de Atun.

TOmense los pedaços del Atun del tamaño que los quisieren, desuellese, y hagan se estar en vna composicion de pimienta, clauos canela, nuez moscada, gengibre, sal, azeyte, y vinagre, ò agraz, y tengase el orden de hazer la empanada que se ha dicho del Sollo. Puedese tambien hazer estar en adobo, y despues hazer pasteles con la hoja de pasta de la manera que hemos dicho del Sollo, y hagase cozer de la misma manera, situase caliente, ò frio, a beneplacito. Podrase tambien enmechar de Salmon que aya estado a remojo, poniendo menos sal en la composicion.

Para hazer pasteles de Atun en caxa de diuersas maneras.

TOmese la pança del Atun desollada cortada a pedaços del tamaño que los quisieren y hagase estar por vna hora en vna composició de especias, y sal, como está dicho, y pongase en la caxa hecha de harina passada por cedaço, y dentro ciruelas passas, y guindas secas, y cebollas fritas, cubrase el pastel, y hagase cozer al horno, y en estando cozido, situase caliẽte. Puedese tambien poner con la pança del Atun, bi-

saltos

saltos, y hauas frescas, y tambien se puede poner la pança en la caxa del pastel sola embuelta en las especias, y en estando medio cozida ponerle vn gustillo por el agujero hecho de ciruelas, y guindas, ò verdaderamente hazer estar la pança en adobo, como hemos dicho de la del Sollo, y se pueden hazer pasteles de todas las maneras q̃ se hazen de la pança del Sollo. De la misma manera se puede hazer pasteles de la palomida, que se hazen de las porcelletas, que son los Sollos pequeños.

Para hazer pasteles de Robalos enteros, y otros pescados maritimos.

TOmese el Robalo que no passe de diez libras, y sea fresco, y si fuere en el mes de Enero, no se le saque otra cosa que el intestino, y la hiel por la boca, escamese, y con la punta del cuchillo densele algunas punçadas, y hagase estar por vna hora embuelto en pimiẽta, y nuez moscada machacadas, clauos, canela, y gengibre molido, sal, azeyte, y vinagre, y pongase en la hoja de pasta hecha de harina gruessa polvorizado con las mismas especias abaxo, y arriba, y hagase cozer en el horno, y en estãdo cozido se podra seruir caliente, ò frio, a beneplacito. Puedese tambien despues de auerlo escamado hazerlo estar en adobo real assi entero,

pol-

poluorizandolo despues con especias, antes q̃ se pongan en la hoja de pasta, y en el dicho pastel se pueden poner hojas de yeruabuena, y mayorana, que le daran perfetissimo olor: demodo se puede tambien hazer en empanada la Ombrina pequeña, el denton, el Coruo, la Orata, y el Fragolino grande, y la Salpa grande.

Para hazer pastel de la Alosa entera.

TOmese la Alosa y escamese, y por la boca saquense las tripas, y la hiel, dexandole los interiores, y denselc algunas punçadas cõ el cuchillo, y guardese todo el orden que se ha dicho para hazer pasteles del robalo entero, y siruase caliente, ò frio a beneplacito.

Para hazer empanada del Cefalo grande.

TOmese el Cefalo grande, escamese, y limpiese de sus interiores, y denselc algunos cortes con la punta del cuchillo, embuelualo en pimienta, canela, clauos, nuez moscada, vinagre, y azeyte, y pongase en vna hoja de pasta con algunos dientes de ajos cortados, ò cõ yeruabuena, moyorana, y si lo quisieren echar primero en adobo quedarà en arbitrio no dexando de poluorizarlo con especias: hagase co

rer delmo lo acostambrado, y siruase caliente, ò frio, a beneplacito, y si lo quisieren en caxa, hagase pedaços, y guardese el orden del Robalo. De la misma manera se puede hazer de la alache del sorel, de las agujas grandes, y de la merluça fresca.

Para hazer empanada de los Besugos, y Pageles.

TOmese el Besugo grande, que sera siempre mejor, escamese, y por el ombligo saquesele la tripa: poluorizese con pimienta, clauos, canela, nuez moscada, y gengibre molido, y sal, y pongase con el Besugo yeruabuena, mayorana deshojada, y vn poco de serpillo, y pongase vna hojuela con manteca de vacas, ò con vn poco de azeyte, y hagase cozer del modo que los demas, y siruase caliente, ò frio, à beneplacito. Desta propria manera se puede hazer pastel del pescado llamado capon, y en Latin milnus cucullus, loccyx, y en las playas de Cataluña, y Valencia Caproig, y Lucerna, quitandole primero la espina del lomo.

Para cozer pasteles de la pulpa del Besugo, o pastel del Capon, y otros pescados.

Escamese el Besugo, y tomense las pulpetas quitandole las espinas, y el pellejo, escorchese el pescado capon, y tomese la pulpa sin espinas, y assi crudas la vna y la otra piquese con el cuchillo, añadiendole azeyte, ò manteca (segun el dia fuere) con pimienta, canela, clauos, nuez moscada, y buena cosa de açafran, y por cada libra de las dichas pulpas, piquense cõ ello dos onças de Atun de hijada desalado, ò verdaderamente de anchouas sin espina, yeruabuena, mayorana, vn poco de açucar y passas, y estando mezclado todo con vn poco de higado de alguno destos pescados cortado a pedaçuelos, hagansse pasteles en caxas grandes ò pequeñas, à beneplacito, y en estando casi cozidos se podra poner dentro por el agujero vn caldillo de çumo de agraz, y açucar, y en el Verano se puede mezclar con la con la composicion vn poco de agraz entero, y en todo tiempo se quieren seruir los dichos pasteles calientes: puede poner en los dichos pasteles seras, y en el Otoño criadillas de tierra limpias: desta manera se puede hazer pastel de las pulpas del fragolino, de la dorada, del denton, de los sardos maritimos, y de laguna, y de las anchouas frescas.

Para hazer pasteles de los Sardos,

TOmese el Sardo q̃ sea fresco, y sin sacalle los interiores escamese, y pongase por media hora en las dichas especias cõ flor de hinojo, y azeyte, y çumo de agraz, ò vinagre, y pongase vno sobre otro en la hoja de pasta, ò en caxa, poluorizandolos con las mismas especias, y vn poco de yeruabuena, y dientes de ajos, à beneplacito, y si quisieren les podran quitar la cabeça. Desta propia manera se puede hazer de la boga, y de qualesquier otros pescados pequeños, excetando el ignudo.

Para hazer pasteles del pescado llamado Ignudo en Italia.

LAuese el Ignugo con agua tibia, y embuelua se despues en las sobredichas especias, añadiendole por cada libra quatro onças de Atun de hijada que aya estado a remojo cortado menudo, y vn poco de agraz y açucar, y vnas cebolletas picadas fritas, y yeruabuena, y mayorana, y passas, y desta cõposicion hinchase la caxa, y hagase cozer al horno, como se cuezẽ los otros pasteles, y desta manera se puede hazer del Latarino, y de toda suerte de pescados pequeñitos frescos sin espina.

Para hazer pasteles del pescado Rodauallo.

Tomese el Rodauallo, y limpiese de sus interiores,

res, y desuellese, ò con el cuchillo quitensele vnas punchas que tiene sobre el lomo, hagase estar por media hora en vna composicion de pimienta, y clauos, canela, nuez moscada, y vn poco de azeyte, y çumo de agraz, y vinagre, y pongase en la hoja de massa, y empanese, y cuezase al horno, y siruase caliente, o frio, a beneplacito. Pero queriendolo en caxa, cortese a pedaços, y poluorizese con las sobredichas especias, pongase en la caxa con algunas tajadas de Atun de hijada salado, yerua buena, y mayorana, y algunas ciruelas passas damasquinas frescas por dentro, y hagase cozer. Podrase tambié poner en la caxa simplemente sin Atun de hijada, con vn poco de azeyte dulce, o manteca de vacas: y en estando casi cozido, por el agujero de arriba pógasele vn caldillo hecho de çumo de naranjas, açucar canela, y açafran, ò verdaderamente el sanorcillo de las lampreas: desta dos maneras se puede acomodar el lenguado, y la pagera que llamá en Italia, que es otra especie de Rodaballo, desollado quãdo serã grandes, y el pescado Sampietro, que es especie de Sardina, auiendole quitado las espinas.

Para hazer pasteles de Rajada.

TOmese la Rajada y escorchese, y si fuere grãde, cortese a pedaços de diez libras cada vno poco mas o menos, segun lo que quisieren, y cortese la parte de mas arriba, y mejor, que es el lomo, y pongase en la composicion de especias sobredicha, y agraz, có mas sal que se ha puesto en los demas, y pongase en la hoja de pasta, y hagase cozer como los otros, y puedese tambien antes de ponerse en la hoja, hazerla estar en adobo con ajo, y poluorizada con las mismas especias, y el tal se sirue caliente, ò frio, a beneplacito, y en el Verano se conserua quatro dias, y en el Inuierno diez: si fueren tajadas pequeñas, guardese el ordé del Rodaballo del capitulo passado.

Para hazer pasteles de Lampreas grandes

TOmese la Lamprea, y limpiese de su vasco sidad con agua tibia, y saquensele las tripas, y la hiel, y dexese el higado, y recojase la sangre, y cortese a ruedas, que no esté separada la vna de la otra, porq̃ se acomoden mejor en el paltel, y hagãse estar por vna hora, mas, ò menos, segun el tiẽpo, en vna cõposicion de pimienta, clauos, canela, nuez moscada, çumo de agraz, y açucar, y sal molida, y vn poco de azeyte de almendras dulces, ò de oliuas, pongase en la caxa con dariles frescos, y cortados, y passas, y en lugar de azeyte se puede tomar manteca de vacas, y con ella yerua buena, y mayorana picada: cubrase el paltel, y hagase cozer en el horno, y en auiendo estado en el por media

hora, destemplese su sangre con maluasia y çumo de naranjas, añadiendole mas açucar, pongase dentro del pastel por el agujero de arriba y dexese acabar de cozer, y en estando cozido, siruase caliente, y puedese conseruar algunos dias, y no queriendo el dicho saborcillo, pongase vna salsa hecha de almendras tostadas bien majadas en el morrero con passas, y açucar, destemplado con maluasia, y çumo de naranjas, y mezclado todo con su sangre antes q̃ se ponga en el pastel. Puedese tambien quando la Láprea es en demasia grande, darle vna calda en el azeyte antes de ponerla en la caxa. Desta manera se pueden acomodar la morena, y el congrio fresco.

Para hazer pasteles en caxa de Calamares grandes y pequeños.

TOmese el Calamar grande, y quitesele la espina, y aquella cartilagine que tiene al rededor de la boca, los ojos, y los cabellos, que muchas vezes tiene llenos de arena: conseruese vna vexiguilla que tiene llena de vn licor negro, como tinta, y hinchase el Calamar, despues de bien limpio, y lauado de la cópossicion que diximos arriba, hablando de rellenar este mismo pescado, y pongase en la caxa, en la qual aya manteca de vacas dura, y passas, y cebollas

bollas fritas frias, añadiendole pimienta, canela, y açafran, y en lugar de la manteca se puede poner en azeyte, y çumo de agraz, y poluorizado con las mismas especias, cubrase el pastel, y hagase cozer, y estando casi cozido destemplese el licor de su vexiguilla con çumo de naranjas, maluasia, y açucar, y pongase en el pastel por el agujero de arriba, y hagase acabar de cozer, y en estádo cozido siruase caliente. Puedese tambien en lugar desta salsa, quando no estuuiere relleno el calamar, y no huuiere cebollas en el pastel, poner el sabor de la láprea del capitulo passado, destemplando su licor en lugar de la lamprea. De todas estas maneras se puede acomodar la xibia rellena, ò cortada a pedaços, y el pulpo despues de limpio de dentro y fuera, y toda suerte de Calamares pequeños.

Para hazer pasteles de Tertugas de mar, o de tierra en caxa.

TOmese la Tertuga de tierra, q̃ es sin comparacion mejor que la de mar, y porq̃ tẽga mas xugo, en acabando de cortarse la cabeça, assi cruda, saquese de la cócha, y quitesele el pulejo, y las viñas, y toda otra inmundicia quitesele la hiel, el higado, y la corteza a los huessos si la tuuieren, todo esto embueluase en pimienta, canela, clauos, y nuez moscada, y sal,

vn poco de açucar, çumo de naranjas, y açafran: pongase en la caxa del pastel, añadiendole passas, y yerua buena, ò cebollas tiernas picadas fritas, y vn poco de manteca de vacas, ò azeyte, cubrase el pastel, y hagase cozer, y en estando casi cosido pongase dentro vn cal dillo hecho de çumo de agraz, açucar, naranjas, y hagase acabar de cozer, y en lugar deste sabor se puede poner otro hecho de almendras, y en lugar de las almendras, en la primera manera se pueden poner secas, y quando no la quisieren poner cruda en la caxa, se puede hazer cozer antes que se saque de la concha, guardando el sobredicho orden de limpiarla. Si fuere aquella de mar, la qual es muy dura, y la sacaren cruda de la concha, cortese a pedaços, y hagansse estar por quatro horas por lo menos en adobo hecho de vinagre, vino cozido, sal, y especias fuertes, y ajo, sacense del adobo, y embuelvanse en la composicion de las especias sobredichas. Pongansse en la caxa con cebollas picadas fritas, por debaxo y por encima, y vn poco de serpillo y mayorana, y hagase cozer como está dicho, y en estando casi cozidos, tomese del adobo, en el qual estuvieron los dichos pedaços, y pongase en el pastel por el agujero de encima, y dexe acabar de cozer, y sirvase caliente. De todas estas maneras se puede hazer el higado, y los sueños sin ponerlos en adobo, y destas maneras

neras se puede acomodar la Tortuga de agua dulce que tiene cola.

Para hazer pasteles de Cangrejos Lones, y de Langostas en caxa.

TOmense los dichos Cangrejos, y hagansse cozer con agua sal y pimienta, saquense, y tomese la pulpa de la cola y piernas, y si las colas se quisieren hazer enteras, enmenchense espessas de pulpa de Anguillas saladas, y lo mismo se hara de las piernas, si las huuiere sacado enteras: poluorizense con pimienta, clauos, canela, y nuez moscada, y pongase en la caxa, con ciruelas passas, guindas secas, y yerua buena, y cebollas picadas fritas: cubrase el pastel, y hagase cozer en el horno, y en auiendo tomado la primera calda, añadasele vn sabor de agraz, açucar, y canela, y açafrã, y hagase acabar de cozer. Puedese tambié dexar las cebollas: y el sabor dicho, y poner otro hecho como aquel de la Lãprea. Mas queriédolos de otra manera, tomése las pulpas crudas, y piquése, y guardese el orden q̃ hemos dicho de hazer el pastel de la pulpa de besugo, y hagansse pasteles hojaldrados, o sin hojaldre. Pero queriédo picar las pulpas cozidas de los dichos Cangrejos, guardese el orden q̃ hemos dicho de la pulpa del Sollo. De la propria manera se pueden hazer pasteles de qualquier otra suerte de Cangrejos.

Para hazer pasteles de Pagros, llamados en Italia Granchi.

TOmen los Pagros tiernos, y ponganse en la caxa con yeruabuena, y mayorana picadas, passas, pimienta, canela, clauos, nuez moscada, açucar, y sal, y manteca de vacas, ò azeyte dulce, y çumo de naranjas, ò de agraz: cubrase el pastel y hagase cozer, y en estando casi cozido, añadasele por el agujero de arriba vn çumo de agraz, teñido con açafran, y açucar, ò vn saborcillo hecho de passas, y hagase cozer, y el tal pastel se sirue en todo tiempo caliente.

Para hazer pasteles de Ostiones.

TOmense los Ostiones, y saquense de la cõcha despues de auer estado vn poco sobre las parrillas, ò verdaderamente crudos: conseruese su agua, embueluase con pimienta, y canela y ponganse en la caxa del pastel con vna poca de manteca de vacas, ò azeyte dulce, cubrase el pastel, y hagase cozer, como los demas, y en estando casi cozido tengase aparejado vn saborcillo hecho de otros Ostiones majados en el mortero, y vnas cimas de espinacas desleýdas con su agua, y vna poca de maluasia, y çumo de naranjas, y açucar, y pongase todo por

por el agujero de arriba en el pastel, y hagase acabar de cozer. Puedese tambien hazer en pastel, ò en cebollas fritas, y acompañarlas en la Primauera con setas. Puedese tambien despues de auerlas sacado de la concha, freyrlas con manteca de vacas, con yeruabuena, mayorana, y çumo de naranjas, y en estando frios pongase en la caxa del pastel, con passas, pimienta, canela, y cubrase el pastel, y hagase acabar de cozer desta misma manera se puede hazer de las Pechinas que llaman de Santiago, y de las Pechinas largas.

Para hazer pasteles de Gongolas, y Tellinas en caxa.

TOmense las Gongolas, y estouense en agua hirviendo, con sal y pimienta, en vna seruilleta ò red, y saquense en estando abiertas del agua, y con destreza quitenseles las cõchas, recogiendo el agua que està en la concha, haganse freyr en manteca de vacas, ò en azeyte dulce con yeruas picadas, y çumo de naranjas, dexense enfriar, y pongansse en la caxa con passas, y pimienta, y canela, y con ella se pueden poner tronchos de alcachofas cozidos, cubrase el pastel, y hagase cozer en el horno, y sirua se caliente.

Para hazer pasteles de Caracoles sacados de la Cascara.

TOmense los Caracoles viejos que son harto mejores que los nueuos, y haganse cozer en agua, y saquense de la concha, y purguése de sal, como se suele: haganse freyr có cebollas, ò yeruezillas, como hemos dicho de las Gongolas, y ponganse en la caxa con pimiẽta, canela, y vn diente de ajo, y vino cozido, y ciruelas damasquinas secas. y buena cosa de sal, y cubrase el pastel, y hagase cozer al horno, como los demas, y siruase caliẽte. Tãbien se pueden hazer en pastel de todas las maneras que los Ostiones, ecetando que no se hã de majar, y se pueden hazer pasteles ojaldrados.

Para hazer pasteles de las Truchas, y de los Carpiones.

TOmese la Trucha, y si la quisieren entera, escamese, y limpiese de sus interiores, dãdole vn corte a la larga por ambas partes, y si fuere grande, densele algunas punchadas con el cuchillo: dexenla estar por vna hora enbuelta, en vna composicion de pimienta machacada, clauos, y nuez moscada molido, y vn poco

vn poco de çumo de agraz, ò vinagre, y sal, y tengase aparejada vna hoja de pasta hecha de harina gruessa, y pongase la Trucha, con especias debaxo, y encima, y algunas tajadillas de limon, cubrase el pastel, y hagase cozer del modo que se cuezen las demas. El tal pastel de Inuierno se conserua por diez dias, y en el Verano por quatro, y se puede seruir caliente. Desta propia manera se puede hazer el Carpion grande, y pequeño, y otros pescados de rios, escamados, y limpios de sus interiores.

Para hazer pastel del Luz grande.

TOmese el Luz grande, ò mediano, escamese, y limpiese de sus interiores, y queriẽdo empanarlo entero, hagase estar por tres horas en adobo real hecho de vinagre, sal pimienta, vino cozido, y dientes de ajo, saquese, y poluorizese con las mismas especias que se ha poluorizado la Trucha, en el capitulo passado: pongase en la hoja de pasta con azeytunas dulces partidas, y hagase cozer en el horno, como se cuezen los demas, el qual se podra conseruar por ocho dias, y seruirse caliẽte, y quiriendolo en caxa, en estando el Luz escamado, se cortarà a pedaços a beneplacito, y se poluorizara con las dichas especias. Ponganse los pedaços en la caxa del pastel, cõ ciruelas passas, y

guin-

guindas secas, y haganle cozer, y en estando ya si cozido, por el agujero de arriba se le pondra vna salsa blanca hecha de almendras, migajon de pan, y açucar desstemplado con çumo de agraz, y malualia, ò vino de la membrilla y haga se acabar de cozer, y en estando cozido sirua se caliente. Puedese tambien hazer en pastel cõ cebollas picadas fritas, ò con yeruezillas picadas, y en todas las sobredichas maneras se puede acomodar el pescado llamado Carpion, es a saber Reyna; y el Luz grande, despues de escamado, se puede enmechar de Atun de hijada desalado, ò verdaderamente de anchouas desaladas.

Para hazer pasteles de Tencas rellenas.

TOmese la Tenca grande limpia de sus interiores, y rellenese de la composicion de que se rellenan las Tencas, como diximos en su lugar, y poluorizese con las mismas especias q la Trucha, y pongase en la caxa con algunas tajadas de camuesa, por encima, y hagase cozer en el modo que se cuezen los otros pasteles, y puede seruirse caliente, y conseruase. Puedese tambien desollar la Tenca, dexandole la piel en la cabeça y apegada la cola, y despues rellenar la de la composicion de que se rellena la piel de la Tenca, como diximos en su lugar, y despues de rellena poluorizarseha con las mismas especias,

especias, y açucar, y pódrase en vna hoja hecha de la flor de la harina, yemas de huevos, manteca, sal, y agua tibia, lo qual se haze para que el pan se pueda comer juntamente con la Tenca: cubrase el pastel, y hagase cozer en el horno, y sirua se caliente. Puedese tambien hazer el pastel dela Tenca grande sin rellenarla, y sin desollarla: pero aduiertase de quitalles siempre a las Tencas los dientes: porque hazen amarga la vianda. Puedese tambien a las rellenadas, antes de ponerlas en la hojuela, darles vna caida en la sarten con azeyte, porque desta manera se cozeran mas presto que las crudas.

Para hazer pasteles de Anguillas grandes en caxa.

TOmese la anguilla, desuellese, y limpiese de sus interiores, cortesele la cabeça, y la cola, y lo demas cortese a ruedas, y hagase estar por vna hora en adobo real, y poluorizese con las sobredichas especias: pongase en la caxa del pastel, con vn poco de azeyte, ò verdaderamente manteca de vacas, y hagase cozer, en el Inuierno se conseruara por ocho dias: mas queriendo seruirse caliente, no ay para que ponerle en adobo, sino poluorizarla con especias, y poner en ella cebollas fritas, y ciruelas passas, y guindas secas, y en la Primauera majuelas, y en el Verano agraz entero.

Para

Para hazer pasteles de Ranas de muchas maneras en caxa.

TOmense las piernas de las Ranas apartadas del cuerpo, y haganse estar por media hora en vna composicion de cebollas tiernas picadas fritas, pimiẽta, canela, açafran, y vn poco de agraz. Ponganse en la caxa con passas, y haganse cozer, y en estando casi cozidas, tomese yemas de huevos batidas, destemplense con çumo de agraz, y ponganse dentro por el agujero del pastel, y hagase acabar de cozer. Puedese tambien en lugar de las passas en la Primauera poner mojuelas, y en el Estio agraz entero, y no queriendo cebollas picadas, ponganse yerue zillas sin freyrlas, y en estando cozidas, sirvase caliente. Puedese tambien hazer el pastel hojaldrado.

Para hazer pasteles de Ranas sin huesso en caxa.

TOmense las Ranas, y hagase cozer con agua simple, y despues tomense las pulpas de las piernas, y mezclense con açucar, y las especias sobredichas, y çumo de naranjas, y ponganse en la caxa con manteca de vacas, y agan-

se

se cozer, y en estando casi cozidas, tengase ajada destemplada con el caldo, con el qual se cozieron las Ranas, teñida con açafran, ò verdaderamente salsa blanca de almendras destemplada con su caldo, y vn poco de agraz, y eche se por el agujero, y hagase cozer, y sirvase caliente, ò pongase otra salsa a beneplacito.

Para hazer pasteles de Atun de hijada salado en caxa.

TOmese el Atun de hijada, que no sea rancio, desollado, y hagase estar a remojo por seys horas, mudandole el agua y por otras dos horas hagase estar en vino, vinagre, y mosto cozido, saquese despues y pongase en la caxa, polvorizado con especias, y açucar, y añadasele cebollas picadas, ciruelas, passas, y guindas secas, y hagase cozer al horno, y estando mas de medio cozido, por el agujero se le pondra vn poco de aquel adobo, en el qual ha estado a remojo y hagase acabar de cozer, y sirvase caliẽte, y si lo quisieren cõseruar, no ay para que poner el caldillo, y en lugar del adobo se le puede tãbien poner el de la Láprea, ò qualquiera otro sabor. Desta manera se puede tambien hazer la Toñina, y la pauça del Estorion, que es el Sollo salpresada, y el Salmon quando auran estado à remojo, y desollados, y la Anguilla sa-

lada,

lada, sin auer estado a remojo, y qualquier otro pescado de salmuera.

Para cozer pasteles de Sardinas, y de Anchouas.

TOmese vno de los sobredichos pescados, laueselo cō vino, y partase por medio, y quitensele las espinas, poluorizense con açucar, pimienta, canela, clauos, y nuez moscada, y pongase en la caxa, mezclando las passas, y yeruezillas, y vn poco de manteca de vacas, ò azeyte: cubrase el pastel, y hagase cozer, y en estando medio cozido se le puede añadir por el agujero de encima vn saborcillo hecho de passas majadas desleuplado con çumo de naranjas, y maluasia, y açucar, y en estando cozido sirualo caliente. Puedese tambien hazer con cebolletas, ciruelas passas, y guindas secas, como hemos dicho el pastel de Atun de hijada. De la propia manera se puede hazer de los Arenques blancos despues de auer estado a remojo, y de los Agones, y Cefalos salados.

Para hazer pastel de pescado cecial, y otros pescados secos.

Tomese vna pescada cecial y hagase estar a remojo

mojo en agua tibia, desollādola, y partanse sus pulpas a pedaços, y haganse freyr con cebollas y yeruas cortadas, y en estando fritas, se pondran en la caxa del pastel con pimienta, canela, clauos, y sal, y nuez moscada majada passas, çumo de naranjas: cubrase el pastel, y hagase cozer como los otros, y si quisieren, le podrá poner algun caldillo dentro. De la propia manera se puede acomodar el Luz seco.

Para hazer empanada de la Saboga.

TOmaras la Saboga, y limpiarlahas de sus interiores, reseruando las ouas, y los huesos aduirtiendo que tanto seran mejores, quāto mayores: poluorizese cō buena cosa de sal, y mucha pimienta dentro y fuera, tengase hecha vna hoja de harina gruessa, y pongase encima la Saboga entera, con mucho peregil dentro, abaxo y encima, y cubrase con la misma hoja, y embiese al horno, y despues de cozida, sirualo fria: y desta manera dura veynte dias, y mas, teniendola en lugar enxuto, donde no pueda mohezerse el pan por dedentro, y auiendo peligro de mohezerse (lo qual se vee facilmente abriendo el pan por vn lado) bueluase al horno, y en auiendose enxugado se puede cōseruar mas dias. De la propria manera se puede hazer empanada de las ouas, y de los huesos de la Saboga.

TORTAS, O TORtadas, y tortillones, de pescados, y otras cosas, para dias de Quaresma.

Para hazer costradas del higado: y de las ouas del Sollo.

TOmese el higado del Sollo sin la hiel, laue se y corte se a tajadillas: hagase lo propio de las ouas, embuelua se en vna composicion de pimienta, canela, clauos, y açucar, y tengase aparejada la tortera vntada con azeyte, con manteca de vacas, con tres hojuelas de passas sutilissimas, y su tortillon deshojado al rededor bechos de la flor de la harina yemas de hueuos, manteca de vacas, agua rosada, y sal y leche de cabras tibia, ô agua comun, y las hojuelas esten vntadas de manteca de vacas entre la vna y la otra, y poluorizense por encima con las mismas especias. y açucar, y pongase encima yeruabuena y mayorana picada, y majuelas, ô passas, y yemas de hueuos duras desmenuçadas, pongase despues el higado, y las ouas encima, y añadase en la Primauera fetas frescas poniendole encima de aquella composicion que hemos dicho, que se ponga debaxo con çumo de naranjas, cubrase la tortera con otras dos

dos hojuelas vntadas con manteca de vacas, y por encima algunas listas de las mismas hojuelas, despues con el cuchillo que corte, y tenga la punta caliente, corte se el tortillon al rededor, y vnte se con manteca de vacas derretida. Lo propio se haga a las listas que se hubieren puesto encima, y cuezase en el horno ô baxo del tiesto, acudiendo a vntar de quando en quando con la manteca las listas, y el tortillon: porque hojaldren mejor, y en estando cozida la torta, sirua se caliente con açucar, y agua rosada por encima: algunas vezes se puede poner en ella algunas tajadillas de prouacura, ô qualquier otro queso fresco.

Para hazer tortada del higado, y de las ouas del Sollo.

TOmese el higado sin la hiel, y las ouas, y limpiense muy bien, y desele vn hervor en agua, y sal, y con ellas vn poco de la pança del mismo Sollo dessalada, y en estando hervido todo, saquese y dexese enfriar, piquese con el cuchillo con yeruabuena, y mayorana, mezclandolo todo con yemas de hueuos, y passas bien limpias, y açucar, y de las mismas especias de arriba, y vn poco de çidro rallado, y çumo de agraz teñido en açafran, no auiendo majuelas.

Despues tengase la tortera vntada con manteca de vacas, y vna hoja de pasta algo gruessa, y su tortillon al rededor hecho de la misma cõposicion, que el passado, y pongase la misma cõposicion en la tortera, haziendo que la torta no sea mas alta que vn dedo, ò dedo y medio, y con otra hoja hecha a zelosia, ò cortada de otra maneta, se cubrirà, y hagase cozer en el horno, ò baxo del tiesto, y sirua se caliente poluorizada con açucar, y agua rosada: y si fuere dia de ayuno, en lugar de la manteca de vacas, põgase azeyte: y en lugar de los huenos de gallina, y del queso fresco, hueuos de Sollo crudos, y piñones mondados machacados, y datiles cortados menudos: y de todas las sobredichas maneras se pueden hazer las ouas, y el higado de la Ombrina, y del Robalo, y de qualesquier otros pescados, assi maritimos, como de agua dulce.

Para hazer tortada de la pulpa del Sollo.

TOmese la pança del Sollo dessollada, que es la parte mejor, y hagase cozer cõ agua y sal, y en estando cozida saquese, y dexese enfriar, y piquese con el cuchillo, y con ella yerua buena, y mayorana, y vn poco de serpillo verde, mezclãdo higos secos cortados a pedaçuelos menudos, passas, y piñones frescos machacados, pimienta, canela, y clauos molidos, açucar,

açucar, buena cosa de sal, yemas de hueuos crudas, con vn poco de queso de Pinto rallado: y tengase aparejada la tortera vntada con manteca de vacas, y en ella vna hoja de pasta algo gruessa, y su tortillon al rededor. Pongase dentro la cõposicion con vn poco de çumo de naranjas, ò de agraz, porque tenga del suaue, y algunos bocadillos de mãteca de vacas por dentro, para que se cõserue xugosa, y cubrase cõ otra hoja de massa, y hagase cozer del modo que se cuezen las demas, y sirua se caliente poluorizada cõ açucar, y agua rosada, y en dia de ayuno en lugar de los hueuos y del queso põgase pasta de maçapan, ò hueuos de otro pescado, y en lugar de la manteca de vacas põgase azeyte. Destas maneras se puede hazer torta de la pulpa de toda suerte de pescados, assi maritimos como de agua dulce vsados, auiẽdoles primero dessollado, y quitado las espinas.

Para hazer costradas de lampreas grandes.

TOmense las Lãpreas, saquenseles los diẽtes, y recogase la sangre, y limpiese con agua caliente, y cortese a ruedas, y hallase estar por media hora en vna composicion hecha de sal, pimienta, clauos, nuez mosqada, y açucar, y hagase medio cozer en el assador, saque-

se despues, y cortese a tuedas por el medio, partiendole en dos partes. Tengase aparejada la tortera vntada con manteca de vacas, con tres hojuelas sutilissimas de pasta, vntada tambien con manteca, y su torrillon al rededor, y sobre las dichas hojuelas hagase vn suelo de yerbabuena, mayorana picada, y datiles frescos cortados menudos, y passas, y bocadillos de manteca, y açucar, y de las mismas especias, en las quales huniere estado embuelta la Lamprea y sobre el dicho suelo póganle los pedaços de la Lamprea, y sobre ellos otra tanta composicion, como la que se puso debaxo, vna poca de malnasia mezclada con su sangre, y çumo de naranjas, cubrase con otras dos hojuelas, y algunas listas de hojadas por encima, y hagase cozer en el horno ó baxo el tiesto, y en estando cozidas, sirualo con açucar, y agua rosada por encima, y en dia de ayuno en lugar de la manteca de vacas pongase azeyte, y desta manera se pueden hazer las Lampreas pequeñas, sin auerlas assado primero, y el Congrio fresco dessalado, y sin la espina de enmedio, y la morena, quando estara bien limpia de su vascosidad, y de las espinas.

Para hazer costrada de pescado Ignudo.

LAuese el pescado Ignudo con agua tibia, y limpiese muy bien de su vascosidad, y por cada

cada libra tomense tres onças del Salmon crudo dessollado, y piquese menudo, y mezclese con el dicho pescado. Tengase aparejada la tortera vntada con manteca de vacas con tres hojuelas semejantes a las dichas, y guardese en todo el orden que se ha dicho para hazer la costrada de los Sardos, con las mismas materias. Desta propia manera se pueden acomodar todos los pescados pequeños, quitandoles las espinas, y queriendo hazer tortas, añadase vn poco de queso rallado, y yemas de huevos, y en dia de ayuno en lugar del queso, y de las yemas de huevos, se pondran nuezes secas mó dadas majadas, y migajon de pan remojado con las nuezes, y hagase la tortera de las sobre dichas maneras.

Para hazer tortada de Cangrejos grãdes, assi maritimos, como de agua dulce.

TOmense los Cangrejos, y haganse cozer con vino, y vinagre, y pimienta, y saquese la pulpa de la cola, y de las piernas. Los de mar se cortaran a tajadas, y las colas y piernas de los Cangrejos de agua dulce se dexaran enteras, y si las quisieren cortar por lo largo las colas, podran: saqueseles primero vn nieruo que tiené, y frianse en la mãteca de vacas, y en ellãdo fritas dexense enfriar: tengase apa-

rejada la tortera vntada con mãteca de vacas, con tres hojaldres sutilisimos de pasta, vntados tambien entre la vna y la otra con mãteca, y su tortillon ojaldrado al rededor, y sobre las hojuelas pongase tajadillas de prouatura fresca, poluorizadas con pimienta, nuez moscada, clauos, y canela, açucar, y çumo de naranjas, y sobre ellas yeruabuena, mayorana picadas, y passas, y sobre estas materias ponganle las pulpas de los Cangrejos fritas, con otras tãtas materias por encima, quantas se huuieren puesto debaxo. Tambien se les pueden poner entre medias como a los Sardos, vna hojuela de pasta frita con manteca de vacas: cuezase con otras tantas tajadillas de prouatura fresca, y bocadillos de manteca, y dos hojuelas sutilisimas hechas de la manera sobredicha, y cuezase como las demas, y siruase caliente con açucar, y agua rosada por encima. En dia de ayuno no se ponga prouatura, en lugar de la manteca de vacas, pongase azeyte de almendras dulces, ò verdaderamente de oliuas, y queriendose hazer torta, despues de auer picado las pulpas menudamente, guardese el orden de la torta del Sollo. Desta manera se puede hazer de toda otra suerte de Cangrejos, y de los Lagostines.

Para hazer costrada de los Ostiones.

Tomense los Ostiones sacados de la concha, con-

conseruando su agua dellos, y si los huuierense cado crudos, tomese la parte mas blanca, y hagase freyr en manteca de vacas, y la otra parte que quedare majese en el mortero con almendras dulces tostadas, destempladas con su agua, y vn poco de agraz: y tengase aparejada la tortera vntada con manteca de vacas, con tres hojuelas conforme a las otras que hemos dicho, y sobre ellas passas, yeruabuena mayorana picadas, y poluorizese todo con pimienta, canela, y açucar: despues pongase sobre esto los Ostiones, con otra tanta composicion encima, y con el saborcillo, cubrase con otras dos ojaldres sutiles, y algunas listas ojaldradas y hagase cozer en el horno, ò baxo del tiesto, y siruase caliente con açucar, y agua rosada por encima, y en dia de ayuno en lugar de manteca pógase azeyte. Puedense tambien con los Ostiones poner seys turmas de tierra mondadas cortadas menudas. Desta manera se pueden acomodar los Ostiones en adobo, y salados, y toda suerte de Gongolas, y Pechinas largas, y Tellinas, y las demas deste genero, y estas costradas se pueden seruir por tortas.

Para hazer costradas de Caracoles sacados de la cascara.

TOmense los caracoles bié purgados, y hagánse cozer en agua, de modo que esten bien cozidos, y saquense de la cascara, tomando la parte mejor, y bueluanse a lauar, y purguense con sal, y haganse despues freyr con cebollas picadas, y tengase aparejada la tortera vntada con manteca de vacas, cõ tres hojuelas de pasta sutilissimas, vna, y otra, y el tortillon ojaldrado al rededor, y sobre ellas se põdra yerua buena, mayorana picadas, y passas, y poluorizese todo con pimiẽta, clauos, canela, y açucar, y sal, y ponganse despues los caracoles con otra tanta composicion encima, quanta se puso debaxo, y poluorizẽse con las mismas especias. Puedese tambien poner vn poco de queso de Pinto rallado, y añadiendole vn poco de çumo de agraz, ò de naranjas, cubrase con otras dos hojuelas, y algunas listas ojaldradas por encima. Puedese cozer al horno, ò debaxo del tiesto, situase caliente con açucar, y agua rosada por encima. Desta manera se puede hazer torta, auiẽdo picado los caracoles antes de freyrlos, y en dia de ayuno en lugar de manteca se ponga azeyte, en lugar de queso nuezes anexas quebrantadas, y mondadas.

Para hazer tortada de los interiores de las Tertugas de todas suertes.

Tome-

TOmese el higado sin hiel, y los hueuos sin corteza, y por cada libra desto tres onças de pulpa de Anguila salada cozida, majada en el mortero: hagase freyr el higado y los hueuos vn poco con mãteca de vacas, tengase despues aparejada la tortera con tres hojuelas semejãtes a las passadas, y el tortillon ojaldrado al rededor, y sobre las hojuelas se põdra yerua buena, mayorana, picada, y passas, pimienta, clauos açucar, y canela, y encima pongase el higado, y los hueuos, y la Anguilla majada, y destẽplada con çumo de naranjas, ò de agraz, y otra tanta composicion encima, que debaxo, y poluorizese con las mismas especias: cubrase la tortera con otras dos hujuelas semejãtes, y algunas listas ojaldradas, y hagase cozer en el horno, ò debaxo del tiesto y situase con açucar, y agua rosada por encima. Puedense tambien en lugar de la Anguilla majar seras y destemplarlas con çumo de naranjas, ò de agraz, y sobre la composicion en lugar de manteca de vacas, azeyte de almendras dulces, ò de azeytunas, y queriẽdola hazer con la misma carne de la Tortuga, hagase cozer bien, y tomense despues las pulpas, y haganse freyr bien, y guardese el sobredicho orden en hazer la costrada.

Para hazer costrada de las Anchouas saladas.

Tome-

TOmense las Anchouas, y lauense cõ vino, partãse por medio, y saquesele la espina: tengase aparejada la tortera con tres hojuelas, y el tortillon, sobre las quales aya yeruabuena, y mayorana picadas, y passas poluorizense de pimienta, canela, clauos, y nuez moscada, y põganse encima de las Anchouas, y sobre ellas ésta composicion, quanta debaxo. Puedesele poner en medio vna hojuela de pasta frita en manteca de vacas, y si quisieren tajadillas de prouatura, y cubrase con otras dos hojuelas semejantes, y sus listas ojaldradas por encima, y en esta do cozida, siruase caliente por encima, y agua rosada, y en dia de ayuno en lugar de la manteca y de la prouatura pongase azeyte, y piñones mondados machacados.

Para hazer costrada de Atun de hijada, y otros pescados salados.

TOmense tres libras de Atun de hijada que no sea rancio, y emojado, con muchas aguas, bien dessalado, sieruase, mudandole el agua, y estando casi cozido correse a tajadillas, y hagase estar en vinagre, y vino cozido: tengase aparejada la tortera vntada con manteca, y tres hojuelas como las sobredichas, y el tortillon al rededor, y sobre las hojuelas pongase açucar, pimienta, clauos, canela, yeruabuena, y mayorana picadas, passas, y piñones machacados, y ciruelas passas sin huessos, que ayan estado primero a remojo: ponganse despues sobre las dichas cosas las tajadas del Atun de hijada, con algunos bocadillos de manteca de vacas, prouatura fresca, ò qualquier otro queso sin sal, y otra tanta composicion sobre el Atun, como se ha puesto debaxo: y puedense hazer si quieren muchos suelos, y entre vno y otro vna hojuela de pasta frita, haziendo dos suelos con las mismas materias, y el Atun despues cubrase con otras dos hojuelas, y sus listas ojaldradas por encima, y hagase cozer al horno, ò baxo el tiesto, y siruase caliente rociada con agua rosada, y poluorizada con açucar, y en dia de ayuno pongase azeyte en lugar de manteca. Tambien se podran poner vnas cebolletas picadas fritas, y queriendose hazer torta, piquese el Atun menudo, y mezclense las otras materias, añadiendole huevos, y requeson fresco, y en dia de ayuno en lugar de los huevos, y requeson, pasta de maçapan, y huevos crudos de otro pescado. Desta manera se puede hazer tãbien de la Toñina, y del Salmon, de la Anguilla, y de los Mugnios, despues de auer estado a remojo, y escamados: porque los Mugnios no se cuezen.

Para hazer costrada del lomo de los Arenques ahumados, y de las Lizas saladas.

Tome-

TOmese la tortera con las tres hojuelas, y el tortillon, y pongansse sobre ellas las mismas especias, y composicion del capitulo passado, despues pongansse vnas tajadillas de Liza, y del lomo de los Arenques, con sus ouas, y huevos, poluorizandolos con açucar, y encima otra tanta composicion con çumo de naranjas: haganse dos suelos desta manera, si quisieren, con vna hojuela frita en medio, cubrase con otras dos hojuelas, y sus listas, cuezase al horno, y siruase caliente, poluorizada con açucar, y rociada cõ agua rosada, y en dia de ayuno en lugar de manteca pongase azeyte de almẽdras dulces, ò de olinas, y no siendo dia de ayuno, se pueden añadir en la costra tajadillas de queso fresco, sin sal, ò tajadillas de prouatura, que es queso de Bufalo.

De diuersas maneras de tortas, ò costradas de frutas y legumbres para dias de Quaresma, y cosas de leche a la vsança de Italia.

PAra hazer toda suerte de tortas, ò costradas, assi llamadas en Italia, se ha de amassar la massa de la propria manera que diximos tratando de los pasteles de carne, vsando siempre para los dias Quaresmales de manteca de vacas, y

a la torta delgada, como la que se suele hazer estendiendo la massa sobre la mesa, para cubrir los pasteles, llamaremos siempre hojaldre, aunque sea la massa lisa, y no deshojada, como es el hojaldre ordinario de que se cubren los pasteles de las pastelerias, y esto se aduierta, para que no aya confusion en tomar el hojaldre por el deshojado.

Para hazer costradas de hongos.

LImpiense los hongos de vn pellegito que tienen, y del peçon y de la tierra, y pongansse a remojo en el agua por vn quarto de hora, para que mejor se limpien de la tierra, saquense de alli, y dexenlos escurrir de aquella agua, y tungase aparejada vna caçuela tortera cõ tres hojaldres, y el tortillon a la redonda, y sobre el vltimo hojaldre se ponga vna poca de prouatura, ò queso seco rallado, yeruabuena, y mayorana picadas, todo poluorizado con açucar, pimienta, clauos, canela, y nuez moscada, y sobre esta composicion pongansse los hongos cõ otra tanta composicion, y especias por encima y rocíese con agraz, y çumo de naranja, y cubrase con otros tres hojaldres vntados entre el vno y el otro de manteca de vacas, cuezase en el horno, y siruase caliente con açucar por encima.

Costradas de turmas de tierra.

LImpiense las turmas, ò criadillas de tierra de la arena, o tierra que tuuieren: deseles vn heruor en vino, o caldo, medio cuezanse de baxo de las brasas, y quiteseles despues la corteza, y cortense a pedacitos, mezclandolos cõ otras tantas ciruelas passas, y pimienta, y mayorana picadas, y bocadillos de tuetano de vaca, con pimienta, canela clauos, nuez moscada, y y açucar, y çumo de naranja. y hagase la torta, como està dicho de las demas.

Tarta, y costrada de mançanas, y de todas suertes de frutas.

PElense las mãçanas, y cortensen a tajadas, y hagãse estouar en vn vaso de tierra, ò de cobre con manteca de vacas fresca, y açucar, y vn poco de malnasia, ò buen vino blanco, y en estando estouadas, saquense de alli, y hagase la torta, ò costrada con tajadas de queso fresco debaxo y encima, y poluorizense con açucar y canela, y por dedentro algunos bocadillos de manteca de vacas, y de la propia manera se puede hazer de toda suerte de pieças.

Torta de membrillos.

Pongase

POngase el membrillo à assar en el rescoldo de las brasas, despues quitesele la corteza con vino, ò agua, y cortese a tajadas delgadas: règase aparejada la caçuela tortera, cõ sus tres hojaldres, y el tortillon al rededor poluorizado con açucar, canela, y clauos, y ponganse las tajadas del membrillo con passas, y bocadillos de manteca, y todo se poluorize con açucar y canela, cubrase la torta con vn hojaldre gruesso, y algunas listas de hojaldre, y cuezase en el horno, y siruase caliente con açucar, y agua rosada por encima. Puedeseles añadir a los membrillos, datiles frescos cortados menudos, despues de ser cozidos en vino y açucar, y piñones remojados, y algunas tajadillas de queso fresco.

Torta de duraznos.

POluorisense los hojaldres, y el tortillon, cõ pimienta, clauos, canela, nuez moscada, y açucar, y ponganse las tajadas del durazno mõdado tieso, no muy maduro, con bocadillos de manteca de vacas arriba y abaxo, y hagansse las tortas como las demas.

Torta de yeruas a la Lombarda.

PIquense menudas las azelgas con el cuchillo, y lauense con muchas aguas: dexenlas

escurrir en el colador, sin esprimirlas, porque quede en ellas su çumo, tomese despues vna libra de queso de Pinto rallado, y vna libra de requeson fresco, y vna onça entre pimienta y canela, vn quarto entre clauos y nuez moscada, quatro onças de manteca de vacas fresca, y seys huevos, y hecha toda esta composicion, vntese la caçuela tortera vntada con manteca, y con vn hojaldre de pasta hecho de la flor de la harina, agua rosada, açucar y manteca, y yemas de huevos, y agua tibia, y pongase la dicha composicion en la caçuela tortera, cubriendola con otro hojaldre: hagase cozer en el horno, y sirvase caliente, y si quisieres puedes ponerle açucar en la composicion, y por encima.

Torta real de piñones, almendras, y otras cosas.

MOndese vna libra de almendras dulces despues de auer estado a remojo ocho horas en agua fria, y majense en el mortero, con otros tantos piñones mondados, que ayan estado a remojo en agua fria por seys horas, y estando todo majado cõ dos libras de açucar fino, añadaseles libra y media de natas de leche de cabras, ò de ouejas frescas, añadase tambien seys yemas de huevos frescos batidas, y quatro onças majadas en el mortero, y vn grano de almizcle, y media onça de gengibre, y vna poca de agua rosada, y queriendola blanca, en lugar de gengibre ponganse clauos, y canela, y nuez moscada, y tengase aparejada la caçuela tortera con vn hojaldre de pasta real debaxo algo gordo, y su tortillon hojaldrado alrededor hecho de la flor de la harina, açucar, manteca de vacas, agua, rosada, y la sal que fuere menester, y pongase dentro la composicion, de manera que no sea muy alta, ni muy baxa, y cuezase en el horno como el maçapan, haziendo que la cubierta quede hecha de açucar y agua rosada, y sirvase caliente, ò fria, a beneplacito.

Para hazer torta real de varias composiciones.

TOmense seys onças de almendras dulces mondadas, que ayan estado a remojo ocho horas en agua fria y seys onças de piñones remojados, y majense en el mortero, añadiendole tres onças de migajon de pan remojado en leche de cabras, y passese todo por el cedaço; añadiendole cinco libras de leche fresca, y dos libras de açucar fino molido, y mezclese todo, de modo q̃ venga à estar liquido, y pongase todo dẽtro de la caçuela a fuego manso de carbon, cuezase de modo q̃ tome cuerpo, mezclandolo de cõtino, cõ vna cuchara de madera

añadasele vna onça de canela, y media onça entre clauos, y nuez moscada, quatro onças de manteca de vacas, y dos onças de agua rosada, y en estando todo cozido, sáquese de la cáçuela, añadiendole seys yemas de huevos frescos, y seys onças de natas de leche de cabras, o de ouejas. y no teniendo ni vno ni otro, pongase requeson, y desta composicion hagase torta en el modo sobredicho, y siruase caliente, o fria, a beneplacito, y quando se sacare del horno, rozíese con agua almizclada.

Torta real de manjarblanco.

TOmense dos libras de manjarblanco hecho de pulpas de pechos de capon, harina de arroz, leche de cabras, y açucar como en su lugar está dicho, y pongansse con el manjarblanco ocho claras de huevos batidas, y seys onças de açucar, y dos natas de leche, y media onça de gengibre molido, y dos onças de agua rosada, y mezclese todo junto y hagase torta, como está dicho, y siruase caliente, o fria a beneplacito, y en la dicha torta se pueden poner tambien piñones mondados, remojados, o majados, y se puede cubrir con otro ojaldre de massa lisa, o hecho a manera de celosia.

Torta real de natas de leche.

Pon-

PONganse diez natas, y dos libras y media de requeson fresco, y quatro onças de queso rallado, y quatro onças de piñones remojados, y majados, y libra y media de açucar, y vna onça de canela, molida, y media onça entre nuez moscada, y clauos, y seys huevos frescos, y desta composicion se haga torta, como hemos dicho del manjarblanco.

Torta real de requeson, queso rallado, y çumo de mançanas.

SAquese el çumo de quatro libras de mançanas, y passese por la estameña, y tengase libra y media de requeson de ouejas, o cabras fresco, que aya estado a remojo quatro horas en la leche, y bien majada en el mortero, y tres onças de piñones. y diez claras de huevos bien batidas, y vna libra de açucar, y tres quartos de gengibre, mezclese todo con el çumo de las mançanas, y desta composicion hagase torta, con su ojaldre debaxo, y sin ojaldre en el modo dicho arriba, y en lugar del çumo de mançanas se puede poner çumo de membrillas, y en estando cozido siruase caliente, o fria como quisieres.

Para hazer torta real blanca.

To-

TOmese dos libras de queso fresco del dia y majese en el mortero hasta que venga tener manera de manteca, añadiendole dos libras de açucar fino, y tres onças de agua rosada, y tres natas de leche del dia, y quinze claras de huevos frescos, y todo se passara por el cedaço: tengase a punto la cazuela tortera untada con manteca de vacas fria, poluorizada con la flor de la harina: y pongase dentro la composicion, haziendola cozer poco a poco a fuego manso, y mas de la parte de arriba que de abaxo, y en estando casi cozida se le haga la corteza de arriba con açucar, y antes que se saque del horno, desele lustre cō la clara del huevo, como al roçapan, y sirvase caliente, ò fria, como quisieres, y esta torta, por causa del queso y de la leche, terá mejor en el mes de Mayo, y si quisieres, puedes hazer la massa con yemas de huevos, y especias ordinarias, y çumo de mançanas.

Torta blanca comun.

MAssense, ò rallense dos libras de queso fresco, y otro tāto requeson fresco, y vna libra de queso de Pinto mantecoso, y seys onças de queso de Parma, ò de tronchon, rallado, ò majado, q̄ sera todo vno: añadasele quinze claras de huevos frescos batidos, ò verdaderamente diez huevos, con sus yemas, y seys onças de nata de leche, y tres onças de agua rosada, y quatro onças de passas, y media onça de gengibre, y media onça de canela, y desta composicion hagase torta con el ojaldre, y cortillo al rededor, ò sin pasta, y hagase cozer en el horno, haziendole la corteza de açucar, dandole el lustre antes que se saque del horno, y quando se sirue se le puede poner encima pan de oro, ò de plata.

Torta blanca de migajon de pan.

TOmese vna libra de migajon de pan blanco, y pongase a remojo en vn açumbre de leche de cabras, ò de vacas, y hagase heruir poco a poco en la leche con vna libra de manteca de vacas fresco, y en estando cozido, de modo que este mas espesso que claro, cuelese por el cedaço, y tengase ocho onças de queso fresco del dia bien majado, con vna libra de requeson fresco, y libra y media de açucar, y media onça de gengibre, y vn poco de sal, y doze claras de huevos, ò ocho huevos con las yemas y claras, y desta composicion hagasele torta.

Torta de leche con diuersas composiciones a la Romana.

TOmense quinze huevos frescos, con tres libras de quajada, y media açumbre de leche, y vna libra de açucar raspada, y vna onça

de canela, media libra de passas, y sal la que fue re menester, y tengase vna caçuela de tierra, ò vna tortera alta con manteca de vacas, q̃ hierua dentro, y pongase dentro la dicha composicion, dandole el fuego poco a poco, hasta tã to que se vea que está espessa, y en estando cozida siruase caliente, o fria a beneplacito, como quisieres, con açucar, y agua rosada por en cima. De otra manera se puede hazer la dicha torta, poniendole en lugar de quajada, requeson fresco, y en lugar de açucar, miel, y membrillos, y migajon de pan rallado, y saldra mejor, cozer el pan rallado con miel, ò con vino cozido. La torta desta manera saldra mas parda, y requiere mas especias que de la otra manera, y se puede hazer en la caçuela con brasas por arriba, y por abaxo.

Para hazer torta sin massa, llamada Tarta.

TOmense seys libras de leche de cabras, ò de vacas, passada por cedaço, con veynte y cinco huevos bien batidos, añadiendole vn poco de sal, y açafran, y dos onças de agua rosada, y libra y media de açucar fino molido: tengase vna caçuela tortera alta, cõ seys onças de manteca de vacas dentro caliente, y pongase dentro de la cõposicion, meneandolo vn poco por respeto del açucar, q̃ no se vaya al hondo:

do: pongansse con esta composicion otras seys onças de mãteca de vacas fresca a bocadillos, y vna onça de canela bien molida, y quatro onças de passas que ayan dado vn heruor en vino, ò en agua, y hagase cozer en el horno, y en estando casi cozida hagase la corteza de açucar y canela, y sirvase caliẽte, y esta manera de torta, se llama tarta. De la qual se puede hazer otra torta desta manera. Poner la tarta en vn cedaço, y dexar colar el suero, y en auiendose enfriado, a cada libra se le mezclaran seys onças de requeson fresco, y quatro onças de queso mantecoso, y tres onças de piñones majados, tres onças de açucar, y quatro huevos, seys onças de quimo hecho de azelgas, y espinacas, y desta composicion hagase torta con el ojaldre abaxo, y arriba, y su tortillon al rededor.

Torta verde.

TOmense azelgas tiernas, y otras tantas espinacas, y borrajas, y bugloſa, y cortense menudas, lauandolas con muchas aguas, y friã se con manteca de vacas, tengase despues queso fresco, y anexo rallado, y requeson majado en el mortero, y pimienta, canela, y huevos batidos, y vna poca de leche de cabras, o de vacas, y de todo hagase vna composicion, y hagase torta, cuezase como las demas. Puedese hazer tambien sin massa, como las tortas blancas,

auiendo puesto mas manteca en la caçuela, y mas leche en la composicion, y en estando cozida, sirualse caliente, y en la que se hara sin massa, hagasele la corteza con açucar.

Otra manera de torta verde con çumo de yeruas.

MAjese el queso fresco, y el requesó, y queso anexo, tanto de vno como de otro, y a cada dos libras de queso majado vna libra de açucar, y vna libra de çumo hecho de azelgas, y espinacas, con dos libras de leche de cabras, ouejas, ò vacas, y diez hueuos batidos, y media onça de canela, media onça de pimienta, vn quarto entre nuez moscada, y clauos picados, y desta composicion hagase torta en la caçuela tortera, sin massa, es a saber, que quando se pusiere la composicion en la caçuela, este la manteca caliente: porque en vn punto se apricta la composicion, y no se apega al suelo, poniédole el fuego por arriba y por abaxo, y estando casi cozida hagasele la corteza de açucar y canela, y sirualse caliente.

Tortas llamadas quesadas, por ser hechas de queso a la Gallegesa.

Tome-

TOmese queso fresco hecho de vn dia sin sal y es harto mejor, quanto apunta a ser agro; majese en el mortero hasta que venga a hazerse como manteca, y mezclense con el vnas pocas de azelgas, y yeruabuena picadas, y pimienta molida: tẽgase despues vn ojaldre de pasta, y estiendase sobre vn suelo de cobre vntado con manteca de vacas, y sobre el pongase la composicion que no se leuante mas alta de medio ddo, y sobrela cõposicio esparzase azeyte dulce, y cubrase con otro ojaldre sutilissimo y cuezase del modo sobredicho, y sirualse caliente: porque fria no vale nada. Verdad es que a vezes la suelen recalentar, sobre las parrillas, y de la misma manera se puede hazer en la caçuela tortera.

Torta de yeruas comunes.

TOmense azelgas tiernas, cimas de espinacas, yeruabuena, mayorana; cortése menudas, lauense, dexẽse escurrir del agua de por si sin esprimirlas, ni apretarlas, tenganse dos libras de requeson fresco, y libra y media de queso Parmesano rallado, y seys onças de queso de Pinto mantecoso, y seys onças de manteca de vacas fresca media onça d pimiẽta, tres quartos d canela, vn quarto d clauos, seis hueuos frescos batidos, y seys onças de açucar, y de todas estas cosas hagase la cõposicion, y tegase

gase aparejada la caçuela tortera, con vn hojaldre de pasta real dentro, y su tortillon a la redonda, y pongase dentro la composicion, y cubrase con otro hojaldre; cuezase en el horno, y sirvase caliente. El hazerla alta, ò baxa, sera a tu aluedrio.

Para hazer torta de calabaças, y cebollas.

TOmese tanta cantidad de vno como de otro, y haganse cozer en agua: saquese, esprimase de modo que queden enxutas, piquense sobre la mesa, que no sea de nogal, y frianse con manteca de vacas, y en estando frias, por cada dos libras de calabaças, y cebollas fritas, tomese vna libra de queso fresco del dia, y vna libra de queso de Pinto majado con el queso fresco, y media libra de queso de Tronchon rallado, diez huevos frescos, vna copa de leche, vna libra de açucar, tres quartos de pimienta, vna onça de canela, y vn poco de açafran, y desta composicion hagase torta con vn hojaldre debaxo, y otro encima, y su tortillon hojaldrado al rededor, y cuezase en el horno, y sirvase en todo tiempo caliente, y en la composicion se podran poner yerezillas picadas, a gusto de quien la ha de comer.

Para hazer costrada de setas en dia de Quaresma.

Tomen-

TOmense las setas raspadas, y bien limpias de la tierra, y lauense bien, y si fueren grãdes, partanse en bocadillos, y haganse freyr en azeyte. Tengase aparejada la tortera vntada con azeyte con tres hojuelas de pasta de la flor de la harina, y leche de almendras, ò de piñones, tibia, sal, y açucar, y sobre las hojuelas pongase las setas mezcladas con yerua buena, y mayorana picadas, y tajadillas de Atun de hija da cozido, y dessalado, polvorizado todo con pimienta clauos, canela, y açucar, con çumo de naranjas, ò de agraz por encima, cubrase con dos, ò tres hojuelas de pasta semejantes, vntadas entre la vna y la otra con azeyte, y hagase cozer en el horno, ò debaxo del tiesto. Desta manera se puede hazer de toda suerte de hongos frescos, y bisaltos, hauas frescas tiernas, y sirvase caliente.

Para hazer costra de ciruelas passas, y guindas secas.

TOmense las ciruelas, y las guindas secas, q̃ ayan estado a remojo, y saquenseles los huesos: despues tenganse datiles limpios cozidos cortados a pedaços, y passas de Corinto, y higos secos de barriles cortados a pedazitos, y piñones machacados, pimienta, canela, clauos, nuez mozcada, y açucar, y mezclese todo

juntu-

juntamente, las frutas, tanto de las vnas como de las otras, y rengase aparejada la tortera, vntada con azeyte de almendras dulces, con tres hojuelas sutilissimas de pasta hechas de la flor de la harina, leche de piñones açucar y sal. Las quales hojuelas esten vntadas entre la vna y la otra con azeyte de almendras. Pongase la composicion dentro en la tortera, y si quisieren en la composicion vna hojuela de pasta frita en manteca de vacas, se podra hazer. Desta manera se pueden hazer muchos suelos, y cubrase con otras dos hojuelas sutiles y la tercera puede llenar muchas labores, y cuezase en el horno, o debaxo del tiesto, polvorizada con açucar, y sirvase caliente. Puedense poner en el las criadillas de tierra, y queriendose hazer torta, mezclense con las sobredichas materias huevos crudos de pescado, y mas yemas.

Para hazer tortas hogazas en dia de Quaresma hojaldradas.

TOmense dos libras de harina, seys onças de almendras dulces, ò verdaderamente vna libra de piñones mondados, y haganse leche, la qual sea tibia, tres onças de açucar, dos onças de agua rosada, vna onça de sal, dos onças de almendras dulces, y mezclese todo juntamente con la harina, y hagase vna massa no muy

muy dura, y mezclese por vn quarto de hora muy bien batida, y hagase vna hojuela larga sutil, y vntese con azeyte de almendras dulces, ò de olivas, y polvorizese con açucar y canela, y arrollese hàzia arriba, y en auiendo hecho el dicho tortillon, se haran ruedas pequeñas, y estas ruedas se haran hogazas, allanandolas con la palma de la mano, las quales se podran cozer en la tortera, como las tortas, ò freyrlas en el azeyte, y siruanse calientes con açucar y canela por encima: y desta hojuela se puede hazer tortillon relleno con açucar, y canela, y passas cozidas en vino, y piñones majados, y passas de sol sin granillos, y despues cozerlas de la manera que se cuezen las tortas, ò freyrlas: y aun desta pasta se pueden hazer flaonzillos, ò buñuelos rellenos de composicio hecha como se dize en la torta rellena de ciruelas passas de mazapan grande, y pequeño, y otras formas de frutas de sarten

Para hazer hogazas simples en dia de Quaresma.

TOmese vn pedaço de pasta hecha como en el capitulo passado, y della hagase otra hojuela sutilissima del tamaño de la tortera que quisieren, y otra hojuela algo mas gorda que la otra, y tengase aparejada la tortera vntada cõ

azeyte,

azeyte, y pongase dentro la hojuela mas gorda, y despues otras ocho, vntada entre la vna y la otra con azeyte de almendras dulces, y polvorizadas con açucar, y canela, y la vltima hojuela puede llevar las labores que dieren gusto y vntense por encima, y hagase cozer, y en estando casi cozidas deseles la capa de açucar, y firuase caliente, y algunas vezes se puede, poner entre hojuela y hojuela flor de sauco verde y seca.

Para hazer tortas de muchas suertes, llamadas caneladas, y mazapanadas.

TOmese vna libra de almédras dulces tres onças de mançanas mondadas, dos onças de piñonada, y vna onça de canela, dos onças de orejones, de duraznos, ò melocotones, que ayan estado a remojo, dos onças de corteza de naranjas confitadas, y en estando majado en el mortero, añadasele vna copa de agua rosada para hazer la composicion mas liquida: tengase despues aparejada la tortera, con vna hojuela de pasta algo gruessa hecha de la flor de la harina, sal, azeyte, leche de piñones y açucar, y pongase sobre la dicha composicion: y la tal torta no quiere ser muy gruessa: cubrase con otra hojuela que lleve diuersas labores: hagase cozer a poco fuego, dandole su corteza de açucar,

açucar, y agua rosada, y firuase caliente, o fria à beneplacito. Desta manera se puede hazer la torta màçapanada hecha de almendras majadas, y açucar, y agua rosada, ò pasta de maçapan: y tambien se puede hazer torta de la misma manera de diuersas frutas confitadas, mezcladas con pasta de maçapan, y piñonada majada con ellas y enla que le quisiere que aya vn poco del aspero, pógase çumo de naranjas, ò de agraz claro.

Para hazer torta de espinacas, y otras yeruas odoriferas en dia de Quaresma.

TOmense las espinacas tiernas, y hagase freir en azeyte bonissimo, y en estando fritas escurrase el caldo, y piquense menudas: pónganse con ellas yeruabuena, mayorana, y pimpinela picadas, passas de legia, y de sol sin granillos, y nuezes viejas majadas en el mortero, y migajon de pan remojado en agua, pimiéta, canela, açucar, y vnas pocas de cebollas fritas, y todo a buen juyzio. Tengase aparejada la tortera vntada con azeyte, y vna hojuela de pasta algo gruessa, y pongase dentro la composicion, cubrase con otra hojuela a zelosia, ò repulgada, y hagase cozer en el horno, ò debaxo del tiesto, y en estando casi cozida hagase la corteza de açucar, y firuase caliente. En esta

composicion se pueden mezclar colas de Cangrejos, caracoles fritos con cebollas, y tambié de las seras mondadas o algunas tajadillas de mançanas, y de muchas otras diuersas materias a juyzio del cozinero.

Para hazer tarta de cardos en dia de Quaresma.

TOmese el cardo, y mondesele la parte mejor, y pongase a remojo por dos horas: cortese el troncho en muchos tajadas, hagase heruir con agua y sal, y azeyte de almẽdras dulces, y en estando cozidos piquense menudos con el cuchillo, añadiendosele vn manojo de yeruas picadas, y por cada libra de composició quatro onças de criadillas de tierra mõdadas, cortadas menudas, y onça y media, ò dos onças de piñones mondados, que ayan estado a remojo machacados, tres onças de passas de Corinto bien limpias, quatro onças de açucar, media onça de canela, media onça de pimienta, buena cosa de safsumo de naranjas, tres onças de azeyte de almendras, y mezclese todo juntamente, y hagase torta cõ dos hojuelas de pasta, y hagase cozer en el horno, ò debaxo del tiesto, y en estando casi cozida hagase la corteza de açucar, y siruase caliente. Desta manera se puede hazer de los tronchos de las alcachofas, ò alcarchias, cozidos y picados.

Para hazer torta de esparragos hortenses, y siluestres.

TOmense las cimas de los esparagos, y haganse heruir, piquense menudas, y mezclense con la composicion del capitulo penultimo precedente, y hagase la torta del modo sobredicho.

Para hazer torta de bisaltos secos, y otras legumbres.

TOmense los bisaltos secos, que ayan estado a remojo, y haganse cozer, y en estando cozidos saquense del caldo, y majense en el mortero, y por cada libra dellos quatro onças de almendras dulces majadas con ellos, y cuelense por el colador, y añadaseles vn poco de su caldo gordo, y quatro onças de cebollas picadas frias, y vn manojo de yeruas picadas, y quatro onças de passas de Corinto limpias, y vna onça de pimienta, media onça de canela, seys onças de açucar, buena cosa de açafran: hagase la torta con dos hojuelas, y cuezase al horno, ò debaxo del tiesto, y en estando casi cozida, hagase la correza de açucar, y agua rosada. Desta propia manera se puede hazer de los garuaços secos, frisoles, lentejas, y de las hauas,

auiendolas cozido de la sobredicha manera.

Para hazer torta de garuanços quebrantados.

TOmense los garuanços quebrãtados limpios, y bien lauados, y cozidos con agua y azeyte, y en estando cozidos, passense por el cedaço, y por cada libra de la dicha pasta añadasele dos onças de piñones majados (en Italia les ponen vna fruta llamada mostachcioles) y yeruas picadas, vnas pocas de cebollas fritas, y vna onça entre pimiẽta y canela, y ocho onças de açucar, vn poco de maçapan, y tres onças de azeyte de almendras, para conseruarla xugosa. Despues tengase la tortera vntada con azeyte, con vna hojuela de pasta algo gruessa, y pongase la composicion en la tortera, y cubrase con otra hojuela hecha a zelozia, ò otras labores, y hagase cozer en el horno, ò debaxo del tiesto, haziendole corteza, y sirualse caliente. De la propia manera se puede hazer de las ouas quebrantadas.

Para hazer torta de leche de almendras.

TOmese vna libra de almendras dulces y majẽse en el mortero, cõ vna libra de açucar, y cinco onças de harina de almidon, y quatro onças de piñonada: destẽplense las dichas materias con libra y media de caldo de Luz, no muy

sio muy salado, y con tres onças de agua rosada, si estuuiere bien majado, no aurá para que passarlo por cedaço. Ponganse todas estas cosas en vna caçuela, y hagase cozer la dicha cõposicion, mezclandola de contino con vna cuchara de madera, y en començando a tomar cuerpo, quitese del fuego, y dexese enfriar, y hagase torta con dos hojuelas, de la manera q̃ se haze la prosedẽte. Puedese tambien poner la composicion en la tortera sin ser cozida: mas porque no tenga el olor de la harina, se haze primero cozer, y queriẽdo variar la tortera de color, pongase con canela, y açafran, y passas, y saldra amarilla: y queriendola verde: çumo de espinacas: y la tal torta se sirue caliente, y fria. La dicha composicion, quando està cozida en la caçuela, se puede seruir por escudilla, con açucar, y canela por encima.

Para hazer torta de almidon en dia de Quaresma.

TOmese vna libra de pasta de maçapan majada, y tres onças de piñonada, y quatro onças de almẽdras, y açucar, y mezclese todo jũto cõ tres onças de agua rosada, y desta composicio se hara torta, guardando el ordẽ de hazer la hojuela en la tortera vntada cõ azeyte de almẽdras dulces, y por encima cubrirla cõ otra hojuela hecha a zelosia, hagase cozer al hor-

no, ò debaxo del tiesto, y siruase caliẽte, o fria, a beneplacito, con açucar, y agua rosada por encima.

Para hazer torta de mançapan, y de varias composiciones.

TOmese vna libra de almendras dulces mõdadas, quarro onças de piñonada, vna libra de açucar, y majese todo juntamente con tres onças de agua rosada, y desta composicio haganse tortillas grandes, o pequeñas, con la hojuela de pasta hecha como se dira en el siguiente capitulo cortadas con la bujeta, o con el canuto de madera, y frianse enel azeyte, y en estando fritas, siruanse caliẽtes con açucar por encima. Desta manera se pueden hazer tortillitas de las composiciones de todas las costratas, y tortas sobredichas.

Para hazer flaonzillos de pulpas de Anguillas frescas.

TOmese la Anguilla fresca desollada y cortada a ruedas, y assada en el assador: partase por medio a ruedas, y quitese la espina, y tengase vna hojuela de pasta hecha de harina, agua rosada, vino blanco, sal, azeyte, o verdaderamente

damente leche de piñones tibia, polvorizese la Anguilla con pimiẽta açucar, y canela, clauos, y pongase dos, o tres pedaços sobre la dicha hojuela sutil, y larga vn palmo, y junto a la Anguilla passas, y vn poco de yeruabuena, y mayorana picadas, y arrollese la hojuela hacia arriba, cogiendo dentro la Anguilla haziendo tres doblezes a modo de rosquillas y en auiendo hecho el flaonzillo, mojese la pasta, y pegue se el vn cabo con el otro, para que no pueda salir la composicion, y de la vna, y otra vanda se le daran tres cortes con la bujeta: frianse en azeyte, y siruanse calientes con açucar por encima.

Para hazer fruta de sarten para dia de Quaresma.

TOmese vna onça de leuadura, y vna libra de harina, y amassese cõ leche de piñones hecha con vn poco de vino blanco, y agua rosada, y agua comun tibia, y sal, y açucar, y azeyte, y para darle color vn poco de açafran, y en estãdo hecha la pasta no muy dura, hagase vna hojuela sutil, y della cortar todas las labotzillas que quisieren, doblandola primero, y frianse en azeyte, y en estando fritos, siruase en platos, con miel, y açucar por encima. De la propia pasta se pueden hazer buñuelos, la qual se puede tambien hazer con leche de piño-

nes solamente con el vino, agua, azeyte, açucar, y sal.

Para hazer pasta liquida, de la qual se puedan hazer rortitas, buñuelos, y otras frutas de sarten.

TOmese la flor de la harina, y pongase en vn vaso de tierra vidriado, ò de tierra estañado, y amassese con agua, vino blanco, azeyte frio, y sal, y tiñase con açafran, y batase mucho con la cuchara de madera, de modo que venga a hazerse como vna cola derretida: despues tengâse moldes de diuersas formas, y hagânse calentar en el azeyte los dichos moldes, y mojente en la dicha pasta, y bueluanse en azeyte, y luego despegara la pasta, y se cozera la fruta de sarten en el azeyte, y en tomando color, saquese, y siruase con açucar por encima. Desta pasta se pueden hazer buñuelos de hojas de laurel, majadas en ella hojas de salua, de borrajas, y de ramillos de romero, añadiendole passas remojadas en vino caliente, vna poca leuadura, y açucar, y auiendo estado la pasta en lugar caliente, sera mejor para hazer tortillas. Y toda suerte de tortitas quiere seruirse caliente con açucar y miel por encima.

Para hazer vna pasta liquida, de la qual se podran hazer diuersas suertes de torrtillas fritas.

TOmese vna libra de almendras dulces: y majense en el mortero, y destemplense cõ tres libras de agua tibia, y hagase calentar la dicha leche, despues tenganse dos onças de leuadura destemplada con agua tibia, y pongase en la leche de almendras, con vna poca de sal, y quatro onças de açucar, y ocho onças de vino blanco, y quatro onças de azeyte, y dos libras de la flor de la harina, y vn poco de açafran para darle color, y batase la dicha pasta por media hora con la cuchara de madera, dexese reposar en lugar caliente por tres horas, bueluase a batir otra vez con la cuchara, cubrase el vaso, y por media hora pongase à vn calor templado, y bueluase a batir la pasta otra vez, y hagase la prueua en el azeyte caliente, y si la tal pasta se hinchare tendra perfecion, y sino bueluase a batir, y dexenla reposar. Despues con la cuchara se haran las tortillas, ò buñuelos, grandes, ò pequeños, como quisieren, y en estando cozidos siruanse calientes con açucar por encima, y desta manera de pasta se pueden hazer tortillas de Sardos, Anchouas, tajadas de mãçana, y de calabaças, y de puerros blãcos cozidos

y de colas de Calamares heruidos, de hojas de saluia, y otras materias. Puedese tambien hazer la pasta sin leche de almendras con agua tibia sola, y mas harina.

Para hazer tortillas de arroz.

TOmese vna tortilla de arroz limpio, y lauese con muchas aguas, y pongase al fuego con tanta agua fria, que lo cubra y en auiendose embeuido el agua, tengase leche hecha de vna libra de almendras, y media libra de açucar, y pongase dentro la mitad, añadiendole lo restante poco a poco, hasta tanto que este bien cozido, y durillo, y en estando cozido se estẽdera sobre vn tablero, y dexarseha enxugar por si mismo: tomese despues, y haganse pelotillas, y embuelvase en vna pasta liquida hecha de la flor de la harina, agua, sal, y vino blanco, y frianse en el azeyte, y siruanse calientes con açucar por encima. Puedese hazer de otra manera en estando enxuto el arroz, majese en el mortero, y añadase con el vn migajon de pan, embeuido en el caldo en que se cozio el arroz: hagase despues pelotas como esta dicho, y embuelvase con la flor de la harina, y frianse en el azeyte, y siruanse calientes con açucar por encima.

Para

Para hazer fruta de sarten cõ la geringa.

TOmese vna libra de agua clara, y media libra de vino, quatro onças de azeyte, dos onças de açucar, vna onça de louadura destemplado con agua clara, vna poca de sal, y açafran, y hagase todo juntamente heruir en vna caçuela, y estando hiruiẽdo tomese flor de harina, y pongase dentro poco a poco, mezclandola con la cuchara de madera, hasta tanto q̃ se haga solida: saquese, y majese en el mortero por vn quarto de hora, y si la dicha pasta fuere demasiadamẽte espessa, añadasele vn poco de vino, y azeyte, y despues tengase vna sarten con azeyte de oliuas bueno caliente, y pongase la dicha massa en la xeringa, y haganla passar de manera que cayga sobre el azeyte, y desta manera se pueden hazer muchas labores de la dicha massa, las quales en estando cozidas siruase con açucar por encima. Tambien se puedẽ hazer sin la xeringa, con estender la pasta a modo de rosquillas, mojando la mano con buen azeyte sin poner harina al menearla.

Para hazer varias suertes de bizcochos.

TOmense dos libras de migajon de pã blãco, y hagase bizcochar, y majese en el mortero, passandolo por el cedaço, de manera

que

que ſe pare como harina, y a cada libra de biz cocho paſſado por cedaço, otra tanta flor de harina, y dos libras y media de açucar fino paſſado, quatro onças de lauadora majada en el mortero deſtemplada con quinze huenos freſcos, y deſpues mezclandolo todo juntamente, con tres quartos de anis crudo molido, reduzido en poluos, quatro onças de agua roſada, y mezclado, y bien batido todo juntamente, de tal ſuerte que venga a ſer como vna paſta de hazer tortillas, dexeſe repoſar por dos horas en lugar caliente, y bataſe otra vez, añadiendole otros quatro huenos, y vna onça de ſal, y dexeſe repoſar por eſpacio de otra hora, deſpues tenganſe las torteras vntadas con manteca de vacas, y pongaſe dentro la dicha compoſicion, vn dedo de alto, y pōgaſe en el horno que no eſté muy caliente, y dexeſe alli haſta que venga a eſtar del todo enxuto, ſaqueſe deſpues, y con vn cuchillo delgado corteſe a quadros largos, grueſſos, ò ſutiles a beneplacito, y en eſtando cortados ponganſe en las torteras de mazapan eſtendidos con el papel debaxo, y buelua ſe al horno, que tēga vn calor templadiſsimo, y dexarſehan alli por media hora, reboluiendolos muchas vezes haſta tanto que eſten ſolidos, y para conſeruarlos blancos, y tengan ſe cubiertos con vn papel de eſtraça. En eſta compoſicion en lugar de la harina de trigo ſe puede poner otra tanta de almidon, pero con mas

leuadu-

ſeuadura, y mas huenos. Puedenſe tambien los dichos biſcochos hazer con la flor dela harina, huenos, açucar, flor de culantro, y almizcle, y en lugar de la harina ſe pueden hazer con pan blanco bizcochado reduzido en poluos, huenos, açucar y leuadura: y quando los pondran en la tortera para cozerlos en lugar de vntarla, ſe pueden poner obleas.

DE COMO SE HAN de hazer yelos, y ſalſas de diuerſas maneras, para dias de carne, y de Quareſma.

Para hazer yelo con pies de ternera, y de carnero.

TOmenſe quarenta pies de carnero, y ſeys manos de ternera freſcas, y limpias del pelo, y de toda inmundicia, y ſaquenſeles los hueſſos, y partanſe a pedaços, del tamaño de vna nuez: lauenſe con muchas aguas claras, y ponganſe en vna olla nueua, que aya eſtado primero a remojo, y no tenga mal olor, ò verdaderamente en vn vaſo de cobre eſtañado, en el qual puedan caber ſeys açumbres, con tres açumbres de vino blāco, y vna de agraz freſco, y lo reſtante de agua clara, y hagaſe todo her-

uir a

uir a fuego de carbon poco a poco lexos de la llama, espumandolo con vna cuchara de madera, y no de hierro, porque le da el color pardo, y el sabor amargo: y en auiendo heruido, y que se ayan consumido de las tres partes las dos hagase la prueua con vna taça desta manera. Pondrase vn poco de aquella decoccion en vn vaso de vidrio, y el vaso en el agua fria, o en lugar frio por media hora. y si la decoccion se quajare, y elare, saquese del fuego la olla, y passese la decoccion por el cedaço: y sino se clare, dexese heruir mas, y vayase haziendo otra vez la prueua, y en estando passada por el cedaço la decoccion de manera que cayga en vn vaso de tierra, que sera mejor siempre que de cobre, aunque sea estañado, y con diligencia quitesele la gordura que touiere por encima, y despues se pondra en otra olla mas pequeña limpia, y delicada con vn quartillo de vinagre blanco, y dos onças de açucar, y onça y media de canela machacada, y tres quartos de pimienta machacado, y otro tanto genjibre blanco cortado menudo, vna nuez moscada quartada a quartos, y hagase todo heruir por medio quarto de hora ponganse despues seys claras de huevos frescos batidos dandoles vna buelta, y mezclando lo todo, y en subiendose las claras arriba, tengase vn manguito de lana, ò de lienço, como el que vsan los boticarios para passar sus decoctiones, y passarseha muchas vezes por el saquillo, ò manguito, hasta tanto que salga clara, y pongase en lugar fresco a congelar en vidrios, o en platos, ò en otros vasos: y con este yelo se pueden cubrir pulpas de capones, y otras aues cozidas, o assadas, a beneplacito: y si quisieren que la decoccion del yelo salga menos gorda, tomense solamente los nervios, y las pieles de los pies, las quales ocuparan menos, y auran menester menos vino y vinagre, pero mas pies.

Para hazer yelo con pies, cabeças de cabritos, y pies, lomos, alas, y piernas de capones

TOmense quarenta pies, y quatro cabeças de cabritos, todo muy bien limpio de los pelos, y de toda inmundicia, y a los pies quitese las canillas, y a las cabeças los sessos, y los ojos, y partanse en muchos pedaços: pongase despues veynte pies, y quato lomos con sus alas, y piernas de capones, los pies de los quales se cozeran con agua y sal, y despues se pondrã debaxo de la decoccion, como luego diremos. Quando todas estas cosas estuuieren lauadas, y limpias, ponganse en vna olla de tierra algo menor que la del capitulo passado con dos açumbres de vino blanco dulce, y dos de agua, y vna de agraz, y hagase heruir hasta tanto que de las tres partes queden las dos, no descuydandose de espumarla, y hagase la prueua con

con vn vaso de vidrio, assi como diximos en el capitulo passado, y passese por el cedaço: y para que quede mas clara, despues de auerla passado por el cedaço, quitesele la gordura, y añadasele vn quartillo de vinagre, con dos libras de açucar, onça y media de canela machacada, media onça entre pimiẽta y gengibre machacado, y hagase heruir en vna olla mas pequeña por medio quarto de hora, poniendo dentro seys claras de huevos frescos batidas, y en auiendo heruido, de manera que las claras se vayan arriba, cuelese la decoccion por el saquillo, como en el capitulo passado, y en estando colada, pongase en platos, ò en otros vasos, a congelar con las pulpas de los sobredichos capones debaxo.

Para hazer yelo de pies de carnero, y de ternera, del qual se podran vellenar diuersos moldes, y cascaras de huevos.

TOmense pies de carneto, y de ternera, y si fuere en el mes de Abril, y de Mayo, en lugar de los de carnero, tomense los de cordero, limpiense, bien de los pelos, saquẽles los huesos, y lauense con muchas aguas, y pongase a heruir en vn vaso de tierra, con tanto vino y agua que los cubra, y ha de auer yguales partes de vino, y agua, y hagase cozer hasta tanto que

que la decoccion se aya consumido la mitad, teniendo cuydado de espumarla, y en auiendo hecho la prueua con el vaso de vidrio, estando la decoccion algo mas que las passadas, saquese del fuego, y passese por cedaço, quitesele la gordura, y pongase en vna olla, añadiendole vinagre fuerte, y açucar molido, y claras de huevos frescos batidos, y hagase heruir, y en subiendose arriba las claras de los huevos, tengase aparejado el saquillo, en el qual aya pimiẽta canela molida, y gengibre majado, y passese muchas vezes la decoccion assi caliente, hasta tanto que estè clara. Puedense tambien poner en el saquillo con las otras especias, nuez moscada, y clauos, y en auiendose passado hagase la prueua: porque requiere tener mas del suaue que de lo agrio, y dexese estar en vn vaso de tierra hasta tanto que aya perdido el calor, y queriendo henchir moldes de cera, ò de estaño, vntense los moldes con azeyte de almendras dulces, rezien hecho, y hinchanse del lleno, antes frio que caliente: porque si fuesse caliente, quitaria el azeyte de los moldes, y no se podria desapegar: pero queriendo henchir vasos de vidrio, ò cañoncillos quadrados de hierro blanco, ò cascaras de huevos, põgase tibia y en estando llenos los dichos vasos, se pondra a congelar en lugar fresco, y queriendolos de varias colores, en vn mismo vaso, o en las cascaras de huevos, pongase vna par-

te de vn color, y dexese cógelar, y sobre à que pongase vn poco de yelo blâco hecho de agua con leche de almendras, ò harina de almidon, y en estando el blanco congelado, pongase el otro color frio encima, porque si estuuiere caliente derretira los otros. Este mismo modo se puede tener en todos los otros molies, exceptando los de cera y estaño, y siépre que entre estos colores estuuiere el blanco, parecera mejor. Este yelo se puede passar por la xeringa, y quando huuiere yelo de muchas colores mezclados juntamente, y despues passados por xeringa, se pueden hazer piñas, cruzes, y otras labores.

Para hazer yelos de quixadas, hozicos, orejas, y pies de puerco.

TOmense veynte pies de puerco, y seys libras de pellejos, quitandoles la gordura, y que sean frescos, quatro hozicos, y quatro orejas, lauense, limpiense, y haganse heruir en vna olla con tres açubres de vino blâco, tres de agua, y media de vinagre, mas ò menos, à buen juyzio, y en estando espumado con vna cuchara de madera, se pondra vna poca de sal, vna onça de pimienta machacada, vna de gégibre, y dos nuezes moscadas, y hagase heruir todo jûto, y quando las orejas y los hozicos estaran casi

casi cozidos, saquense, y acabense de cozer en otro vaso con vino, vinagre, pimienta, y buena cosa de sal, para que sean mas sabrosas. y en estando cozida la decoccion, se hara la prueua, como en los demas capitulos q̃ hemos dicho, se le quitara toda la gordura con vna cuchara de madera, y passar seha la decoccion por el cedaço, y en auiendo passado, se pondran dos libras y media de açucar, media libra de miel, y ocho claras de hueuos bien batidas, haziendo leuâtar el heruor, como està dicho en los otros capitulos, passandola tambien por el saquillo: y tengâse à punto las orejas, y los hozicos partidos a pedaços, y acomodados con destreza en platos de los quales este cubierto el hondo cõ tres dedos de yelo cógelado, y despues rehinchanse los platos de yelo frio, de modo q̃ queden las orejas, y los hozicos entre el vn yelo y el otro, y entremedias del yelo con las orejas, y los hozicos se podran poner otros pies, sacãdolos antes de acabarse de cozer, como hemos dicho de las orejas. Cõuiene que el plato sea hondo, como vna albornia, y queriẽdo despues de elado el yelo sacarlo del plato, hagase calentar el plato sobre agua tibia, y en començando a tomar calor el yelo, rebueluase sobre otro plato mas grande, y si quisieren se pueden poner entre los pies, orejas, y hozicos, almendras mondadas. Esta manera de yelo requiere saber a agrio, y picar de especias.

Para hazer yelo de pies, hozicos, y orejas de puercos, entremezclados con tajadas de carne salada, hecha la decoccion de la manera sobre dicha.

DEspues de auer hecho la decoccion tẽgase seys orejas, y quatro hozicos de puercos cozidos en vino, vinagre, y agua con especias, es a saber, pimienta, canela, clauos, nuez moscada, gengibre, buena cosa de sal: y en otra olla cuezanse quatro çanahorias coloradas, cõ vino, vinagre, agua y pimiẽta, y en estando cozidas las dichas orejas y hozicos, se sacarã dexãdolos enfriar vn poco sobre vn tablero, hasta tanto que se corten con vn cuchillo a modo de agujetas: y hagase lo mismo de las çanahorias, y vayanse juntando tres listas de orejas, y vna de çanahorias, y con ellas se pondran florecillas de hinojo seco, y pimienta majada, y vn pecho de capon cozido, cortado como los hozicos, y estando todo acomodado junto, a modo de vn hazezillo, se pondra en vn lienço, ò en estameña, y se torcera muchas vezes para que tome forma de salchichon, y atese con hilo bramante, dexandolo colgado al sereno, y quando lo quisieren aparejar para comer, tengase vnos quadrados de hierro blanco, ò vnas

caçoli-

çolillas de tierra redondas medias del yelo congelado, y desatese el dicho salchichon del paño, cortandolo de traues a tajadas delgadas, ò gruessas, à beneplacito, y acomodense las dichas tajadas en las dichas caçolillas, ò en platos, ò en otros vasos mas acomodados, con otro tanto yelo por encima, de modo que las tajadas queden entre vn yelo, y otro, y en estando elado, si lo quisieren sacar de los vasos, seguarde el orden ya dicho del agua tibia: mas queriendolo hazer de otra manera, hagase cozer el pecho del capon con los hozicos, y las orejas y despues de todo cozido, cortese menudo como dados, y hagase lo propio de las çanahorias, y con estas materias mezclense almendras mondadas, y antes que pierda el calor, mezclese todo juntamente, con pimienta, canela, y clauos, y nuez moscada, flor de hinojo, vn poco de vinagre rosado, y luego põgase en vn paño sutil, y guardese en lo demas todo el orden sobredicho.

Para hazer yelo clarificado de pescados maritimos, y agua dulce.

DE los pescados maritimos tomese el Cõgrio, el Robalo, y la Ombrina, y de los de agua dulce, la Anguilla, el Luz, la Tenca, y la Rana, y cada vno destos pescados ais viuo

sin ser escamado, limpiese de sus interiores, lauese, quitesele los dientes, y las alillas, y pongase en vn vaso con tanta agua, y vino que cubra de dos dedos cubierto, y vn poco de agraz claro, y hagase heruir hasta tanto que esté bien consumado, y pongase despues pimienta, y canela molida, a discrecion, segun la cantidad del pescado, y hagase acabar de cozer, y deshagase el pescado con la cuchara de madera, que esté muy bien deshecho, pero aduiertase, que no hierua muy apriesa, ni sea muy salado, y hagase la prueua en el vaso de vidrio como en el yelo de carnero, y en estando cozido dexese todo repotar con vn poco de vinagre blanco por media hora, y despues passese por el cedaço, ò por estameña, y saquese con diligencia la gordura que huuiere encima, y hagase la prueua, q̃ no sea muy salado, y tenga punto de agrio, y pique de especias, porque esta manera de yelo no pide açucar: pongansse despues las claras de los huenos, y hagansse heruir con la decoccion hasta tanto que las dichas claras vengan arriba, y despues passese por el saquillo muchas vezes, hasta tanto que sea claro, y pongase con pulpas de Anguillas en platos, ò en otros vasos en lugar bien frio a congelar, y en este yelo se pueden poner dentro almendras mondadas, y piñones remojados en agua fria. Queriendo dar color a todos los sobredichos yelos claros, se data el amarillo con açafran, el azul

azul con çanahorias que ayan estado en vinagre, y con el tornasol se da el rojo, y los demas colores.

Para hazer gelea de membrillos.

TOmense los membrillos mançaniles frescos, que son mejores, y mas xugosos que las manças, y limpiense muy bien con vn paño sin mõdarlos: quarteense, y saquenseles solamente los granillos, y el coraçon duro de dentro, y pongãse en vna caçuela, con tanta agua clara que los cubra bien, y hagansse heruir a fuego lento de carbon hasta tanto que esten bien cozidos, y se deshagan, aduirtiendo que no se han de yr mezclando, y que se han de esprimir con vna cuchara de madera, ò de plata: cuelese despues aquella decoccion con vna estameña, ò verdaderamente con vna seruilleta blanca, esprimiendola vn poco, y por cada libra de decocciõ pógase vna libra d̃ açucar fino, y hagase todo heruir a fuego léto, hasta tãto q̃ se yele, haziẽdo la prueua en vn plato redõdo d̃ estaño.

Para hazer salsa vulgarmente llamada galantina.

TOmese vna libra d̃ passas de Corinto, majese en el mortero cõ seys yemas d̃ huenos

duros tres onças de pan tostado sobre las brasas remojado con vinagre rosado, y destemplese todo esto con seys onças de maluasia, y quatro de çumo de agraz, y passese por el cedaço, ò por estameña, añadiendole vna libra de açucar, tres onças de çumo de naranjas del sabor suaue, media onça de canela molida, vna onça entre pimienta y clauos, y nuez moscada, molido, y en auiendola passado desele vna calda en la caçuela, y despues dexese enfriar, y en estando fria sirualse por salsa con açucar y canela por encima, pero queriendo cubrir aues, y caças assadas en el assador, hagase mas clara con vn poco de caldo de carne que no tenga grassa.

Para hazer vna pebrada que pueda seruir como la salsa precedente.

TOmese vna libra de pan rallado, ò verdaderamente vn migajon de pan tostado sobre las brasas, y pongase en vna olla, con ocho onças de vino cozido, y vna libra de caldo magro de carne, ò agua, y quatro onças de vinagre, y vna onça de canela, y vna onça entre canela clauos, nuez moscada, y gengibre molido, y hase cozer y en estando cozido passese por el cedaço, ò por estameña, añadiendole seys onças de açucar, y tres onças de maluasia, y hagase otra vez heruir en vn caço, y despues sazonese, y dexese enfriar, y sirualse por salsa con açucar y canela por encima, rociandola con agua rosada: y para cubrir aues y caças assadas en assador hagase mas clara cõ vn poco de caldo.

Para hazer salsa de Paus.

TOmese vna libra de almendras dulces tostadas en la sarten, limpiẽse bien, y maiẽse en el mortero cõ vna libra de passas de Corinto bien limpias, y ocho yemas de huevos duros, si fuere dia de carne, seys higadillos de pollos assados sobre las brasas, y en dia de ayuno higado de pescado, y añadasele quatro onças de pã tostado remojado en vinagre, y en estando todo majado juntamente, destemplese con çumo de agraz claro, y vn poco de caldo de carne, ò de pescado, segun el dia fuere: y passese por el cedaço, ò por estameña, y despues pongase en vna caçuela estañada, con vna libra de açucar, tres quartos de canela majada, tres quartos entre canela, clauos, y nuez moscada, y hagase cozer añadiendo vn poco de çumo de naranjas, y en estando cozido dexese enfriar, y sirualse cõ açucar y canela por encima, y no queriẽdo poner carne de caldo, ni pescado, en su lugar pongase maluasia: cõ esta salsa se pueden cubrir los assados, y desta manera se haze la salsa llamada bastarda, añadiendole mas especias.

Para hazer salsas de passas, y otras materias.

MAjese en el mortero vna libra de passas con seys onças de pan tostado remojado en vino tinto, y vinagre, y tres onças de avellanas mondadas, y en estando todo majado juntamente, destemplese con el mismo vino tinto, y vinagre, y passese por el cedaço, y en estando passado, pongase en vna caçuela estañada, y añadasele canela, pimienta, clauos, nuez moscada todo molido, y entre todo venga a ser vna onça, pero mas de canela, que de las otras especias, y hagase cozer con vn poco de malvasia, y çumo de naranjas, y en estando cozido siruase caliẽte, cõ açucar y canela por encima.

Para hazer salsa de almendras mondadas.

MAjense en el mortero vna libra de almẽdras dulces mondadas, con seys onças de migajon de pan remojado con çumo de agraz claro, y tres onças de piñonada, y seys yemas de hueuos crudas, y en estando todo majado destẽplese con çumo de narãjas, y de agraz claro, y vn poco de vino moscatel, y passese por el cedaço, y pongase en vna caçuela con vna libra de açucar, añadiendo en todo pimienta, clauos, canela, y nuez moscada molida, que

que entre todo sea onça y media, y la mayor cãtidad de canela, y hagase cozer como la salsa passada y siruase caliẽte ò fria, ábeneplacico, con açucar, y canela por encima.

Para hazer ajada con nuezes tiernas, y almendras.

TOmense seys onças de nuezes tiernas mõdadas, y quatro de almendras dulces frescas, y seys diẽtes de ajos cozidos, ò vno y medio crudos, y majense en el mortero con quatro onças de migajon de pan remojado cõ caldo de carnero, ò de pescado q̃ no sea muy salado, y en estando majadas pongase vn quarto de gengibre molido. Si esta salsa estouiere bien majada, no ay paraque passarla, sino solamente desléplarla con vno de los sobredichos caldos, y si las nuezes fueren secas, haganse estar a remojo en agua fria, hasta tanto que se venga a ablandar, y se puedan limpiar. Con la sobredicha salsa se pueden majar vnos pocos de nabos, ò de coles crespas bien cozidas en buen caldo de carne, si fuere dia dello.

Para hazer vna salsa llamada nogada.

MAjense en el mortero vna libra de nuezes que no sean rãcias, con seys onças de almendras

mendras mondadas, y seys de migajon de pan remojado con caldo de carne, ò de pescado, y tres dientes de ajos, y en estando todo majado destemplese con vno de los dichos caldos, y sin passarlo pongase en la caçuela con vna onça de especias dulces, y vn poco de açafran, y vn poco de romero, yeruabuena, y mayorana picadas menudas, y hagase a todo dar vn heruor en la caçuela, y en estando cozida, siruase caliente, ò fria a beneplacito. Esta salsa suele ser ordinaria para cubrir ranas frias, ò caracoles, ò algunos pescados cozidos en agua, y se pueden tambié cubrir las assadu-ras de ternera fritas.

Para hazer salsa de çumo de granadas.

TOmese libra y media de çumo de granadas clarificado, y vna libra de açucar, y hagase todo heruir a fuego lento de carbon, hasta tanto que estuuiere cozido, y sobre todo el açucar sea fino, y hagase heruir poco a poco: cõseruarseha despues en vnos vasos de vidrio, ò de tierra vidriados.

Para hazer salsa de vuas roxas.

TOmense las vuas rojas, desgranense, lauense, y tomese lo mejor, y haganse heruir con tanta agua clara que las cubra tres dedos,

dos, hasta tanto que rebienten los granos, y passese la decoccion assi caliente por el cedaço y bueluase a passar por vn saquillo de raxeta bláca hasta tanto que salga clara, como vn rubi, y por cada libra de decoccion passada, pongase catorze onças de açucar, y hagase heruir poco a poco con la carne, mezclandola de cõtino por respeto del açucar, que facilmente se quema: ia El qual cuydado se ha de tener en todas las demas salsas: y en auiendo heruido por media hora, hagase la prueua, y si començare a pegarse, saquese luego, y põgase en vn vaso vidriado, y quãdo se aura enfriado se podra poner en vidrios, porque facilmente se congela, y tanto que se puede antes llamar yelo que salsa.

Para hazer salsa del cuerpo de las dichas vuas.

TOmese aquella parte q̃ quedara en el cedaço, y hagase heruir por media hora con agua y vino en vna caçuela, y passese por el cedaço, poniendole açucar, y vn poco de sal, y especias dulces, y siruase a beneplacito.

Para hazer salsa Real.

TOmense tres libras de açucar fino, y dos quartillos de vinagre blanco sin rosas, y vn quartillo de vino blanco, vn poco de canela

entera,

entera, y hagase heruir todo junto en vna olla nueua vidriada hasta tanto que esté cozida, y tégase cubierta la olla, que no pueda respirar, y conocerseha si está cozida poniendo vna poca sobre vn plato, y si estuviere cozida, la señal sera, que en cayendo la gota se quaje, de manera que tocandola con la mano no se deshaga. Siuarse despues fria, y tengase cuydado de que no se queme. Al tiempo del cozer se le puede añadir nuez moscada y clauos, y en lugar de la olla se pude hazer en caçuela.

Para hazer salsa de çumo de membrillos.

RAllese el membrillo ligeramente, sin mondarlo, con vn rallo, y pongase dentro de la estameña, y estrujese, hasta tanto que aya dado todo el çumo, y pongase en vna redoma, hasta tanto que lo mas espesso se vaya a lo hondo, y tomese la parte mas clara, y pongase en vna caçuela, ò olla vidriada, y por cada libra de çumo ponganse ocho onças de açucar, y dos onças de vinagre, y vna onça de vino de San Martin, y hagase cozer de la manera que se cueze la salsa real sobreescrita, cõ vn quarto de canela entera, media nuez moscada, y quatro clauos.

Para hazer salsa de çumo de mançanas.

To-

TOmense las mançanas, y sin mondarlas, rallense y saquese el çumo dellas, como hemos dicho del membrillo: añadasele vn poco de vinagre, y de vino blanco: y tomese la parte mas clara, y por cada libra de çumo pógase ocho onças de açucar, y cuezase como el çumo de los membrillos, con las mismas especias.

Para hazer salsa de çumo de naranjas, y limonzillos.

TOmense quatro onças de çumo de limonzillos, y vna libra de çumo fuerte de naranjas, y pongase a heruir la parte mas clara en vna libra de açucar fino, y vn quarto de canela entera, y dos clauos, coziéndolo como el del capitulo del çumo de granadas, hasta tanto que de tres partes se ayan consumido las dos.

Para hazer salsa de agraz frescos.

TOmense quatro libras de agrazones desgranense, y lauense, y haganse cozer con vna taça de agraz nueuo colado, añadiendole vna libra de açucar, y vn migajon de pan enxuto, dos onças de vinagre fuerte, y vn quarto de canela entera, y dos clauos, y en estando todo bien cozido passele por estameña. Esta salsa se sirue fria, y se gastara presto.

Para

Para hazer salsa verde.

TOmese peregil, cimas de espinacas, hazederas, pimpinela: y vn poco de yeruabueda, y piquese todo menudo, y majese en cimotero con tajadillas de pan tostado. Puedense poner almendras, ò auellanas: pero sin ellas sale mas verde: y en estando majado todo, añadasele pimienta, y sal, destemplandola con vinagre, y si estuuiere bien majada, no aura para q passarla. De la propia manera se haze de los pipanos tiernos de las vides.

Para hazer salsa de vuas negras.

TOmense los razimos de vuas negras que tienen los granos tiessos, y los peçonesnoxos, desgranense y ponganse a heruir en la cacuela a fuego lento, despues tomese aquel çumo que auran hecho las vuas, y cuelese por vna estameña, y por cada libra de çumo tomese ocho onças de açucar fino, y hagase heruir en vna caçuela, espumandolo, y a lo vltimo se le añadira vn poco de sal, y canela entera, y hagase heruir a fuego lento, y en estando cozido conseruese en vasos de vidrio, ò vidriados.

Para hazer mostaça suaue.

TOmese vna libra de salsa de vuas, y otra de membrillos cozidos en vino, y açucar, quatro onças de mançanas cozidas en vino, y açucar, tres onças de cortezas de naranjas confitadas, tres onças de cortezas de limonzillos confitados, y media onça de nuez moscada cófitada, y majense todas las confituras con el mébrillo, y con las mançanas en el mortero, y estando todas estas cosas majadas, se passaran por el cedaço juntamente con el çumo de las vuas, y se añadiran tres onças de mostaça, mas, ò menos segun la quisieren fuerte, y en estando passada, se le pondra vn poco de sal, y açucar fino molido, media onça de canela, y vn quarto de clauos todo molido, y no queriédo majar las confituras, piquense menudas, y no auiendo çumo de vuas, se puede hazer sin el, tomando mas membrillos, y mançanas cozidas, como està dicho.

Para hazer salsa de membrillos con çumo de naranjas.

TOmese vna libra de membrillos mondados, y limpios del coraçon y otra libra de açucar fino molido, y media de agua clara, y hagase cozer el membrillo cortado a pedaços, y en estando cozido el mẽbrillo, hagase la prueua de la decoccion, y si haze la gota, que no

corre, ni tocandola se rompe, saquese el membrillo, y pongansele en la decoccion tres onças de çumo de naranjas, y hagaseles dar vn hervor, espumandolo solo vna vez con la cuchara de madera, o de plata, y saquese despues, y enfriase frio. Puedese poner juntamente al cozer vna raja de canela entera, y dos clauos, conservase en vasos vidriados, y dura vn año, y viene a ser a modo de xalea: pero si lo quisieren con cuerpo, passese los pedaços de membrillo cozidos por el cedaço, con la misma decoccion, añadiendo pimienta, clauos, canela, y nuez moscada todo molido.

Para acomodar las guindas en xalea.

TOmense diez libras de guindas frescas cogidas el propio dia, que no esten golpeadas, y dexeseles la mitad del peçon, y atense en manogitos, a diez por manojo, y tengase vna cazuela con vna libra de agua clara, y pongase dentro las dichas guindas, y en començando a calentarse, pongansse dentro diez libras de azucar fino molido passado por cedaço, y hagase hervir poco a poco, espumandolo con la cuchara, y en viendo rebentado las guindas (y seran todas de vn color) saquense, y pongansse en vn plato, y dexense escurrir, y hagase hervir la decoccion de por si, hasta que tome punto, no faltando de espumarla, y hazer la prueua en el plato, y si hiziere la gota que tocandola no se rompiere, saquese del fuego, y despues atense los manojos de las guindas, y acomodense en vidrios, o en platos de plata, con la decoccion por encima, la qual sea tibia, y pongansse en lugar fresco a congelar. Desta manera se pueden acomodar las cerezas, y en la decoccion se pueden cozer las ciruelas Damascenas frescas.

TABLERO DE COzina, para conualecientes y enfermos.

Para hazer caldos perfectos, y destilados, tanto de aues, como de otras carnes.

Para hazer caldo perfecto de capon.

TOmese vn capon carnudo, y no repastado, que sea de media edad, ni muy jouen, ni demasiadamente viejo, porque el jouen no da aquella sustancia, y el viejo es demasiadamente duro, y se gasta mas tiempo en sacar el caldo, y se consume el caldo antes de ser cozido el capon, y si le quiere añadir agua, no vale nada. En acabando pues de matar vn capon de media edad (porque quanto mas ha

que es muerto, tanto menos fuerça tiene el cō
sumado) y en auiendole limpiado de sus inte-
riores, se cortara a pedaços, lauarsehan con v-
na agua sola sin esprimirlos, poniendo los di-
chos pedaçuelos en vna olla de tierra vidria-
da, y esten cubiertos de agua quatro dedos por
encima: hagase heruir a poco fuego, y espume
se con diligencia, y despues cubrase la olla con
vna cobertera de tierra, atapandola al rededor
con massa, de manera que no pueda salir el ba-
ho, y pongase despues la olla encima de las bra
sas lexos de la llama, con vn ladrillo sobre la co
bertera, ò con otro contrapeso, para que al tiē
po del heruir no leuante la cobertera, haga-
se heruir poco a poco tres horas mas ò me-
nos, segun fuere viejo el capon: ha de menguar
de tres partes las dos, para ser bueno, mas para
yr al seguro, y no auer de descubrir tantas ve-
zes la olla, ponganse los pies del capon en otra
olla, y hagase heruir con agua, teniendo tam-
bien atapado el vaso, y quando los pies estarā
cozidos: entonces el caldo sera bien consuma-
do, y sera hecho, y cuelese por el cedaço, ò por
la estameña: dese a beuer con açucar, y otras
materias, segun ordenare el medico.

Para hazer caldo con gallinas, y capones de otra manera, y con breuedad.

To-

TOmese el capon de la bondad y tamaño del passado, y muerto del dia, de la misma manera cortese à pedaçuelos, los mas pequeños que se pudiere, y con vna sola agua quitese le la sangre, y pongase en la olla con menos agua que el passado, hagase heruir por vna ho ra, espumandola muy bien: saquense despues los pedaçuelos, y ponganse en el morteto de marmol, y deseles tres, ò quatro bueltas con la mano de mortero, y bueluasea heruir en la olla con el mismo caldo: espumense otra vez de vna espuma blanca que hara, añadiendo vn poco de canela, y hagase heruir por vna hora, teniendo estouada la olla sudādo de la misma manera que la de arriba, y despues quando quisieren darlo a beuer, ò hazer caldillo, se colara. No se habla de la sal, porque queda al aluedrio del que lo haze.

Para hazer caldo de capon sabroso.

ALgunas vezes los medicos acostumbran recetar para los enfermos el guiente consumado. Tomese el capon cortado a pedaços, como està dicho, hagase heruir en vna olla à fuego lento hasta tanto que estè bien espumado: tengase la olla cubierta cō la cobertera, dexandola heruir con vn poco de tozino q̄ no sea rācio por vna hora (lo qual se haze para dar vn poco de gusto al caldo) saquese fuera el tozino,

y pōgaſe medio quarto d onça d canela entera, y en auiēdo heruido haſta auer cōſumido mas de la mitad, ſe colara por el cedaço, y deſte caldo ſe haran eſcudillas, porque es mas apropiado para eſſo que para darlo à beuer.

Para hazer caldo de las ſobredichas aues con diuerſas materias.

TOmeſe el aue gorda, y carnuda ſin hueſſos corteſe en muchos pedaçuelos, pero ſobre todo ſea muerta el propio dia, y en eſtando lauados con ſola vna agua, ſe haran heruir en vna olla con vn pedaço de canela de la manera ſobredicha, haſta tanto que aya menguado de las tres partes las dos: cueleſe aſsi caliente por el cedaço, y pongaſe por cada eſcudilla vna yema de hueuo freſco, y vna onça de açucar, y çumo de naranjas, ò vn poco de agraz, y deſe à beuer al conualeciente. Eſto dizen los medicos que es de grande ſuſtancia.

Para hazer el caldo de las ſobredichas aues de otra manera.

TOmeſe el aue cortada a pedaços, y laueſe con vna agua ſola: mezcleſe los pedaços en vn grande plato con la gordura de la dicha aue, y canela molida, y vn poco de agraz, y mal uaſia, y vnas paſſas de Corinto, y vn poco de ſal y ponganſe todas las dichas coſas en vna caxa de paſtel, hecha de la flor dela harina de huenos, y de agua, pongaſe a cozer en el horno. y hagaſe eſtar por vna hora, y vn quarto, ſaqueſe del horno el paſtel, y tomeſe del caldo que aura en la caxa, y cueleſe por el colador, y deſte ſe pueden hazer ſopas con rebanadillas de pā: puedeſe tambien beuer, y eſte caldo ſe llama ſulcido.

Para hazer vn caldo de capones de grande ſuſtancia reduzido en yelo.

TOmenſe quatro capones carnudos jouenes, y ſus cueſſos bien limpios de la ſangre cō ſus pies y todo, y corteſe todo menudo jūtamēte cō los hueſſos, y hagaſe heruir en vna olla nueua, q̄ no tenga mal olor con tāta agua q̄ los cubra quatro dedos encima, eſpumandola bien, y quando aura heruido tanto, q̄ aya menguado de tres partes las dos, ſe le quitara la gordura, y ſe colara el caldo por la eſtameña, y ſe pōdra a heruir ſin la carne cō vna raja de canela, y vna clara d hueuo batida, y ſe paſſara muchas vezes por la calceta, ò ſaquillo d lana d la manera q̄ ſe paſſa el yelo, y pondraſe en lugar frio à elar en las taças, haſta tanto que ſe aya

quajado, y aferrado, y quando se passara el dicho caldo, se le podra añadir vn poco de agraz y vn poco de açucar fino, y sal, y se puede tambié hazer sin canela. En el Otoño se puede poner a heruir con el vn poco de membrillo, ò al tiépo del passarlo por el saquillo, y en auiendose el caldo enfriado, se podra poner vn poco de çumo de granadas, el qual haze salir el yelo muy galano, y si le quisieren dar el color amarillo, se puede hazer cõ vn poco de açafrã. Suelen ordenar los medicos este caldo para los conualecientes que padecen grande sed.

Para hazer yelo con leche de almendras, el qual se sirue en platos como la quajada, y sera de caldo de capon.

TOmese el caldo cozido de la manera sobredicha sin canela, dexese hasta que aya perdido el calor: tenganse despues aparejadas seys onças de almendras dulces majadas con vna de harina de almidon blanco, y tres onças de açucar fino, destemplese con el dicho caldo, y passese por el saquillo muchas vezes, y pongase en lugar frio en platos a congelar.

Para hazer caldo de pollos de gallina.

TOmense tres pollos machos, mas carnudos que gordos, y en acabando los de matar, desplumar y limpiar de sus interiores, cortenseles el cuello, y los pies, y assi enteros lauense con agua: cortense menudos sobre vn tablero de madera, que no sea de nogal, pongase en la alquitara sobredicha, y por el mismo orden, y no auiendo comodidad de hazerlo de aquella manera, en estando majados los pollos con los huessos pongase en vna calabaça de vidrio, que tenga la boca redonda, y estrecha, y hagase heruir en el caldero, como diremos en el capitulo siguiente, dexese heruir por quatro horas, cuelese despues el consumado, el qual estara algo turbio, y gordo, y podrase quaxar, y encorporar con yemas de hueuos frescos, y darlo a bener a quien lo huuiere menester. De la propia manera se puede hazer de perdizes, de faysanes, de gallinas de las Indias muertas del propio dia, y aun de pulpa de ternera fresca del dia.

Para hazer caldo de pulpas de capon.

TOmense las pulpas de dos, ò tres capones muertos del dia, haganse cortar a pedaçuelos, y tengase por vna hora en maluasia, en caldo sin gordura frio, segun el orden que en esto dieren los medicos, y con vna aguja enhillada en seda carmesi, haganse muchos cosidos, de quatro pedacillos por cosido, tengase despues aparejada vna garrafa doble de vidro, ò

vna olla de alquitara, en la qual se pondran los cosidos al rededor por dedentro colgando del de arriba atandolos al cuello, de modo que no lleguen al hondo del suelo y despues taparseha la boca con vn trapo blāco hecho muchos doblezes, lleno de estopa, de modo que no pueda espirar, y despues pongase en vn caldero en agua fria que no llegue con tres dedos a la boca de la olla: pondrase el caldero sobre las trebedes, con fuego debaxo, y pondrase vn peso sobre la boca de la olla, para assegurarla, que no la derribe el heruor del agua, o assegurese de otramanera que estuuiere mejor, dexese heruir por tres horas, y para mas assegurarse tomese vn pie del dicho capon, y atado con vn hilo pongase a heruir en el caldero, y quando estuuiere cozido el pie, y deshecho, entonces se podra sacar la olla, y con destreza se sacaran los cozidos. Tomese aquel licor que aura ydo al hondo, y dese al conualeciente, y si se huuiere de hazer en la garrafa de vidio, guardese el mismo orden, y atapese la boca con vn pergamino mojado, y en el caldero pongase heno o paja para conseruar la garrafa, porque no de en los lados del caldero, teniendo atado el cuello con dos hilos, porque no se vaya a vna ya otra parte.

Para hazer caldo de carne de ternera.

Tomese la punta del pecho con el hueso y la carne

carne de las cañillas, rompi las funtamente cō los hueſſos, y despedaçada en muchos bocadillos, pongase a heruir en vna olla cō tanta agua que la cubra quatro dedos, y vn poco de sal, y hagase heruir hasta tanto que esté bien espumado, despues tapese la olla con massa al rededor, como hemos dicho del capon, y en estando cozido, de modo que mégue de tres partes las dos, y mas se colara por el cedaço. y deste caldo se podran hazer brodetes, y sopas, y se puede dar abener, segun la necesidad: y sino huuiesse las dichas partes de la ternera, tome se la pierna con su hueso, porque donde ay hueso siépre es mejor, pero aduiertase que la ternera ha de ser muerta del dia.

Para hazer caldo de coyunturas de ternera, reduzido en yelo.

TOmense diez libras de coyunturas de ternera, es a saber desde el nudo de la rodilla hasta el otro nudo cortadas a muchos pedaços, lauēsecō muchas aguas, hagase cozer cō agua q̄ la cubra quatro dedos de ventaja, en vna olla vidriada, q̄ no tēga mal olor, y sea nueua, y en estando bien espumado, añadasele vn poco de sal, cubrase la olla como hemos dicho dexese heruir, hasta tanto que méguen de tres partes las dos, y para mas assegurarse, se

puede

puede hazer la prueua en vn vaſo de vidrio, dexandolo aſtar en agua fria por media hora, y ſi el dicho caldo ſe congelare, quitarſeha la olla del fuego, y colarſeha en vn vaſo de tierra por vn cedaço, quiteſe deſpues la gordura diligentemente, de modo que el yelo quede limpio, pongaſe en vna olla mas pequeña, con quatro claras de hueuos freſcas batidas, y media libra de açucar, ſi diere licencia el Medico, con vn poco de agraz, ò çumo da naranjas, hagaſe leuantar el heruor, y cueleſe deſpues muchas vezes por el ſaquillo, haſta tanto que ſalga clara, como el ambar, y ſi quiſieren darle color guardeſe el miſmo orden que hemos dicho del capon.

Para hazer caldo de carnero llamado ſulcido,

TOmeſe la pierna del carnero en acabando de morir, y cruda ſin enmecharla, põgaſe en el aſſador, y hagaſe aſſar poco a poco, haſta tanto q̃ eſtè mas de medio aſſado, recogiendo el çumo que della yra cayendo, ſaqueſe del aſſador, y corteſe caliente con vn plato debaxo, recogiendo el çumo que hiziere, y aquellas tajadas põganſe en la prenſa, y cõ ella hagale dar el çumo que tuuiéren en el plato, y aſsi caliente cueleſe por el colador, ò por la eſtameña, y ſi eſtuuiere frio, calienteſe, y deſpues pongaſe

gaſe en vn vaſo delicado, y limpio cõ vn poco de açucar, y çumo de naranjas, y hagaſe heruir haſta tanto que mude el color, porque al principio eſtara como ſangre, y aſsi como ſe yra coziendo tornara de color leonado, y eſpeſſo: de ordinario ſe da eſte caldo a beuer. Tambien ſe hazen ſopas en el, y para que tenga mayor ſuſtancia, mandan los medicos que ſe le añada vna yema de hueuo.

Otra manera de caldo deſtilado ſingular para enfermos, y debelitados.

TOmen vna gallina bien pelada, limpia, y cortenla a pedaços, de manera que pueda caber por el cuello de vna redoma, y quebranta bien los hueſſos, de manera q̃ pueda biẽ ſalir la ſuſtancia dellos, y deſque ſea dentro de la redoma, echaras a cada vna gallina vn vaſo de agua y quinze, ò veynte clauos, y echarlohas todo dentro de la redoma, y deſpues ataparla has muy bin, de manera que no pueda ſalir ninguna coſa de la ſuſtancia de las gallinas, con ſu maſſa hecha con agua roſada: deſpues has de tomar vna caldera llena de agua con vn manojo de paxa de hordio, y de heno al ſuelo de la caldera, y ſobre la paxa poner la redoma, y cozer al fuego, y heruiendo el agua de la caldera, heruira tãbien la redoma, y no ſea rezio el heruor,

uor, sino manso, y cueza desta manera tres horas y media, y quedara en la redoma razonable cantidad de caldo: y este caldo es singular para los que estan enfermos, y la paxa se ha de poner en la caldera, porque la redoma no toque en el suelo de la caldera, porque de otra manera hirviendo la caldera, correria mucho peligro la redoma de quebrarse, y sino se quebrase, tomaria el sabor de la caldera el caldo. Y si este caldo quieren hazer de mayor sustancia, para dolientes muy debilitados, y eticos, puedese echar vnio de pierna de carnero assado, y no mucho, sino algo mas de medio assado, dándole algunos cortes hasta que le llegue al hueso, con vn cuchillo, y apretarla recissamente entre dos tajadores, para que salga el xugo, y caya sobre la escudilla del caldo solicido, y echalle vn poco de agraz bien majado con vnas hojas de albahaca: y es muy marauillosa cosa este caldo, y de muy grandissima sustancia. Y si le quereys hazer de muy mayor sustancia, que resucite los cuerpos medio finados, y que esten muy al cabo de la vida, echar en las brasas, ó carbones vivos, cincuenta pieças de oro que sea muy fino, y quando estouiere muy encendidas las dichas pieças de oro sacarlas con vnas tenazas bien limpias, y echallas en el caldo: si dos vezes, ó tres lo hizieres, sera el caldo de mayor virtud, y quanto mas hagas, se multiplicara la virtud del. Este caldo es de tanta excelencia

que

que no tiene precio, ni ni se puede estimar su valor.

Torta destilada para dolientes.

HAse de tomar vna gallina bien picada y bien limpia, y cortarla a pedaços, y picarla sobre vn tajador huessos y todo, y despues que sea bien picada, mezcla con ella vn quarto de onça de canela, y otro quarto de onça de clauos, y vn quarto de onça de sandalos blancos, y muscatelemos, y mas de vn vaso de agoa de endrinas, y de borrajas, y todo esto bié mezclado y picado, sea puesto en vna ollica de barro vidriado, ò de vidrio, y destilese a fuego mãso, y saldra vna agua muy clara: y esta agua es en si tan cordial, y tan singular, que tornara a vn hombre de muerte a vida, y esta torta no se suele dar sino a los que no pueden comer.

Para hazer pisto de pulpas de capon.

QVeriendo que el pisto sea sustancioso y blanco, tomense las pulpas del pecho del capon muerto del propio dia medio cozido sin sal, auiendole quitado los nieruos, y la piel, majense en el mortero de marmol liso, porque otra piedra no es tan buena para el propósito, y el marmol, ni enxuga, ni tira para si como otras piedras. Y aduiertase q̃ la mano de mortero

tero no sea de madera amarga, como es el nogal, y otras: y majese con las mismas pulpas vn migajon de pan remojado en caldo sin gordura, en el qual se aya cozido el capon (el pan ha de ser turrado porque el pisto no tenga tanto olor de carne) pongase con el açucar fino, y destemplese cõ el sobredicho caldo, y passese por el cedaço: hagase despues calentar en vna olla, sobre otra llena de agua caliente, teniendo bié atapada la boca de la que tiene el pisto, y el hazerlo espesso, ò liquido, sera conforme a la necesidad. Podriase tambien hazer sin pan, y majar en el capon vnas pepitas de melon, ò almendras dulces, y por cada pecho de capon, se han de poner dos onças de açucar, y quatro de almendras, ò media onça de pepitas de melon, y para quitar el olor de la carne, se le podra dar vn heruor con vna poca de mayorana, el qual se añadira alla a lo vltimo, porque si hiruiesse con el pisto, lo boluera negro.

Para hazer pisto de pollos cozidos en pastel.

TOmese el pecho del pollo carnudo, y no gordo, muerto del propio dia, cuezase cõ agua, y vn poco de sal hasta tanto que este medio cozido, y majese en el mortero con vn migajon de pan tostado, ò remojado en el caldo

caldo magro, ò quatro almendras, y vna onça de pepitas de melon, y tres onças de açucar, y estando todo majado, con el caldo magro del dicho pollo destemplarseha, y si estuuiere bien majado, no sera menester passarlo, sino añadirle vnas passas de Corinto, y vn poco de çumo de naranjas, y pondrase todo en vna caxa de pastel tan gordo que pueda tener la dicha cõposicion, hagase cozer en el horno a poco fuego, ò debaxo del tiesto, sin ser cubierto el pastel, porque basta que tenga vn poco de cuerpo, y situase caliẽte. Dela propia manera se puede hazer de las pulpas de la polla, y del faysan assado, y de la ternera, y del carnero, y del cabrito assado, ò cozido.

Para hazer pisto de carne de ternera.

TOmense las pulpas de la carne de la ternera aquellas que estã debaxo de la espalda, y los lomillos, y haganse mas de medio cozer, cõ q̃ sea la ternera muerta del proprio dia, porque sea mas sustanciosa, majense en el mortero con vn migajon de pan tostado, ò por tostar, y en estando bien majado destemplarseha con caldo magro de la misma ternera, y passarseha por el cedaço, por el colador, y cuezase como los demas. Desta manera se puede tambien hazer de carne de carnero, ò de cabrito.

Para hazer escudilla de pulpas de capon cozidas.

TOmense las pulpas del pecho del capon cozidas con agua, y sal, y piquense con el cuchillo menudamente con el gordo del riñon de la ternera, ò del cabrito, y con yeruabuena mayorana, hazederas, y pimpinela, y por cada pecho dos yemas de huevos sin las claras, y cò las claras y con ellos se podra poner sumo de agraz, y passas, y açucar, despues reduzgase la dicha composicion a modo de vn requeson, y tengase vn buen caldo de capon gordo, que hierua en vn vaso bien limpio, y pongase dentro la dicha composicion, y el caldo sea tanto, que la composicion no se apegue a lo hondo, hagase heruir por vna hora, poco mas, ò menos, segun el fuego huviere tenido cubierto el vaso, y sirvase caliente, con vn poco del mismo caldo por encima.

Para hazer escudilla de assadura de ternera, o de cabrito, con pulpas de pecho de capon.

TOmense las pulpas de vn capon cozido, que este medio assado en el assador sin

sin los pellejos que tuviere dentro, piquese cò el cuchillo, y juntamente la assadura, que estè medio cozida con agua, y el gordo del riñon de la ternera, ò de cabrito, con las sobredichas yeruezillas, añadiendole yemas de huevos frescos con la mitad de la clara, y açucar, y reduzgase la composicion a manera de vn requeson, ò desele otra forma, y hagase cozer con caldo gordo, y si quisieren poner agraz, podran, ò passas. Desta misma composicion se pueden hazer pasteles: pero entonces la composicion se haga mas liquida.

Para sudar, o estufar vn pollo.

TOmese el pollo que no sea muy manido, porque sea mas substancioso, hagase heruir con caldo de capon, si quisieren que tenga mas substancia: pero si lo quisieren simplemente, hagalo heruir a el solo con su cuello, y en estando casi cozido, se le podra añadir agraz entero, ò manzelas, y quando lo quisieren seruir, se le pondran dos yemas de huevos batidas, ò verdaderamente vnas yeruezillas cortadas menudas con vn poco de leche de almèdras, para hazer espesso el caldo, pero en el Otoño, ò en el Invierno, en lugar de agraz, se pòdran ciruelas Damascenas, ò guindas secas, ò passas. Desta manera se puede hazer los tordos gordos, y otro genero d paxaros, y la assadura d cabritos, y d ternera cozida à pocadillos, y las tarmas d cabrito.

Para sudar, y estufar perdizes, y fayssanes.

TOmese el fayssan, ò la perdiz, que no sean viejas ni manidas, y limpia de sus interiores cortesele la cabeça, y los pies y passese por el hervor del agua, o por las brasas, tomese vna olla de cobre bien estañada ò de tierra vidriada, con huesso de ternera, ò de vaca hecha pedaços, que tenga tuetano, lo qual se haze por darle sabor, pongase tanta agua que lo cubra tres dedos con vna raxilla de canela entera, y buena cosa de sal, y algunos pedacillos de membrillo, y ciruelas, y guindas secas, y hagase hervir con la cobertera muy bien sellada, pero primero de sellarla, se le podra poner media copa de vino de San Martin, ò otro que sea bueno, con vn poco de vinagre, y açucar, todo esto segun el orden q̃ diere el medico, y hagase cozer sobre las brasas, lexos de la llama. Desta manera se puede tambien guisar la olla de Indias, y las pollas nuestras ordinarias, y qualquier aue buena.

Para estufar cabeças de cabritos.

TOmense las cabeças de los cabritos, peladas limpias y blancas, assi fuera como dentro, pógãse en vna olla có vn huesso de ternera

despedaçado que tenga tuetano, haganse hervir con tanta agua, que las cubra dos dedos có vn poco de sal: en estando espumadas añadaseles vn poco de agraz claro, y vna poca de canela molida, haganse acabar de cozer, teniendo la olla atapada, que no pueda respirar, y có las dichas cabeçuelas se puede tambien cozer vn pedaço de calabaça, que no sea amarga, y a lo vltimo se le pueden añadir yeruezillas, y siruan se assi calientes, con vn poco del mismo caldo por encima Deste caldo se podra hazer pan estouado, y si quisieren hazer vn poraje de los ojos, orejas, y sessos, se guardara el orden que se tiene de los pies, y al vltimo se puede añadir, si quisieren, antes de seruirla, yemas de hueuos frescos.

Para hazer albondiguillas de pecho de capon.

TOmese de la misma composicion que hemos dicho seys capitulos atras hablando de la escudilla de las pulpas del capon, y hagase della albondiguillas, que sean antes quadradas que redondas, tengase despues vna tortera alta de lados, con el gordo del capon derretido dentro, y ponganse las albondiguillas dentro de la tortera, dandole fuego arriba y abaxo, y por arriba poco, reboluiendolas hasta tan

to, que estien algo apretadas, y solidas, pongase despues en la tortera tanto caldo de capon teñido con açafran, que las cubra vn dedo por encima, dandoles el fuego arriba y abaxo, haziendolas cozer a fuego lento, como esta dicho, y a lo vltimo añadasele vn poco de agraz claro, ò majuelas, y yeruezillas picadas.

Para hazer albondiguillas de higado, y pulpas de aues embueltas en redaño.

TOmese el pecho del capon, o de la gallina muerta del dia, crudo, o cozido, aunque de pollo sera mejor, por ser mas tierno, piquese con el cuchillo con el gordo de la terneta, y con su caña, o con gordo de cabrito, y algunos higados de pollos crudos, añadiendo yemas de huevos frescos, açucar, passas, flor de hinojo, yeruabuena, mayorana, y pempinela, cõ vn poco de canela molida, y sal, y hagansse las albondiguillas que llaman en Italia tomacellas, con la tela del cabrito de la ternera, auiendola primero teñido con açafran, cozanse con el gordo del aue derretido en vna tortera, sirvanse calientes con açucar, y çumo de naranjas por encima: de la propria manera se pueden hazer de las pulpas del pecho del faysan, y dela polla de Indias, con higados de ganssos, y tambien se pueden hinchir las tripas de la ternera, bien

bien limpias de toda inmundicia, à modo de salchichas, las quales se han de heruir primero, y despues assar sobre las parrillas, y tambien se pueden heruir vn rato las tripas, y despues ponerlas en agua fria para poderlas mejor menear, y hinchirlas, y en la dicha composicion se pueden poner assaduras de ternera, ò de cabrito cozidas.

Para hazer vna cazolita de higado de pollo.

TOmense los higadillos de pollos sin hiel y sin el coraçon y sobre todo sean frescos, y piquense frios con el cuchillo, con el gordo del capon, ò de ternera, o del cabrito, y con ellos flor de hinojo, y yeruabuena, mayorana, pempinela, hazederas, passas, y açucar fino, y yemas de huevos frescos con algunas claras con vn poco de sal, la qual composicion se pondra en vna coçolilla de cobre estañada, en la qual aya gordo de capon derretido, y poco a poco dessele fuego arriba y baxo, añadiendole vn poco de caldo de capon gordo, para conseruarla angosta, teniẽdo cuydado q̃ no se apegue en el suelo, ni a los lados, y quãdo lo querrã seruir, se vaziara la caçolilla en vn plato cõ açucar por encima, y vn poco de çumo d̃ agraz, ò de narãjas.

Desta composicion se pueden tambiē hazer albondiguillas, embueltas en la tela de cabrito, coziendolas en la gordura, poco a poco, y rellenos cō la red del carnero, assandolos en partillas, y boluiendolos muy a menudo. Puedese tābien hazer tortas con hojuelas arriba y abaxo, y otras cosas, y con los dichos higadillos se puede tābiē picar la assadura d cabrito cozida.

Caçuela de pollos para dolientes.

TOmar vna polla ò vn pollo, y matarlo de parte de noche, y cortarlo a pedaços, y despues tomar çumo de naranjas, y agua rosada, porque no sea fuerte el çumo, y despues tomar vna caçuela pequeña, y echar dentro el pollo, ó la polla con buena enjundia de gallina, o gordura della, con el dicho çumo, despues ponerlo en el horno, y de que sea casi cozido, tomar vn par de huevos frescos, y batirlos con cumo de naranjas, y agua rosada, y echarlo dentro de la caçuela, y despues tornarla al horno, y dexarla estar alli por espacio de vn Credo, y sacarla, y darla al doliente que ha perdido el comer.

Relleno para dolientes.

TOmaras vna polla que sea muerta de parte de noche, y bien pelada, y limpia, y tomar vnas pocas de almendras blancas, y buenas, y vnas pocas de passas, y gordura de gallina, y vn pedaçuelo de canela entera, y vn clauo, y mezclarlo todo, y poner lo dentro de la polla, y cozerla, porque no salga el relleno, y despues assarla en vn assador, y lardearla cō vnto de gallina, y desta manera se ha de hazer el relleno de las aues para dolientes.

Para estufar palpetas de carne de ternera.

TOmese el lomillo de la ternera, y corteſe a tajadillas delgadas, y golpeense con el lomo del cuchillo, y poluorizense con sal, y flor de hinojo, y rellenense con gordo de ternera, y yernezillas picadas, reboluiendolo hazia arriba, como quien haze rosquillas, y pongase en vna tortera ò caçuela de tierra con tāto gordo picado, y caldo de carne de ternera, que esten medio cubiertas: hagase con fuego arriba, y abaxo, boluiendolas alguna vez, y añadiendoles majuelas, agraz, ò passas, segun el tiempo, y a lo vltimo vnas yernezillas picadas, para que el caldo tenga vn poco de color, pongase vn poco de açafran. Si lo quisieren estufar de otra manera, guardese el orden que auemos dicho de las perdizes, y faysanes. Lo mismo se puede hazer del lomillo del carnero, y se podran assar en el assador, y seruirlos cō vn poco de caldo, y çumo de naranjas por encima.

Para hazer potaje de pies de ternera, cabrito y pollos.

TOmense los pies de la ternera, ò de cabrito, limpios de los pelos, y bien lauados, partidos en muchos pedacillos, y pongansse en vna olla de tierra vidriada con tanta agua que los cubra por encima quatro dedos, ò verdaderamente con caldo de carne de ternera, ò de cabrito, que no esté muy salado, y hagase heruir lexos de la llama sobre las brasas, y en estando espumados, echeseles vna poca de canela molida, y en estando casi cozidos, añadanseles majuelas, ò agraz entero, sin la piel, y sin los granillos, con vnas pocas yeruezillas picadas, y en el Inuierno en lugar del agraz entero, sumo de agraz, y queriendo encorporar, ò quajar el caldo, hagase con yemas de huuevos frescos batidas. Desta manera se puede hazer de los pies y alones de los pollos.

Para hazer potaje de turmas de cordero, y de ternera de leche.

TOmense las turmas del cordero, o ternera rezien muerta, y quitenles la bolsa, y cortese crudas de traues a tajadas, y pōgase en vna caçolilla, ò olla, en la qual aya gordo de capon derretido, no muy caliēte, y hagase freyr poco a poco reboluiēdolas, y en auiēdose encogido, y q̄ estaran algo solidas, añadase vn poco de caldo de capon, o de ternera, que no esté muy salado, y vna poca de canela, y açafrā, y hagase heruir, y despues pōgāse las materias del capitulo passado.

DIVERSAS MANERAS de assados de aues.

Para assar pollos.

TOmense los pollos mas tiernos y mas pequeños, y rellenense con sus higadillos, y gordo de ternera, para conseruarlos xugosos, o con cañas de ternera, passas, yeruezillas picadas, y agraz, o majuelas, yemas de huevos batidas frescas, y a vezes ciruelas Damascenas, ò guindas secas. lo qual ha de ser segun los tiempos, y segun el orden del Medico, y en estando rellenos, passense por el agua hirviendo, para que se recojan, mas pongansse en el assador, y embueltos en tela de ternera, o de cabrito, y con vn pliego de papel al rededor, porque se conseruen mas xugosos, hagansse assar a fuego lento, y mas presto al calor de las brasas, que de la llama, porque a la llama se queman, y se dessecan demasiado.

En

En estando cozidos, saquense del assador, desatandolos del papel, y de la tela, poniendo sobre ellos el çumo q̃ aurà colado dellos, mezclado con çumo de naranjas, y açucar, ò agraz. Lo mismo se puede hazer de las perdizes, fayfanes, pollas de India, y de las nuestras, y de qualquier otra aue que ordenare el medico.

Como se han de assar otras auezillas, las quales se han de pelar enxutas.

LOs paxaros que llaman gorriones, y otros que para comerlos, se suelen sacar de los nidos, tortolas, tordos, mirlas, y codornizes, todos estos se han de assar frescos. Los paxaros, y otras auezillas hortelanas, quieren ser assadas apriessa, y en estando casi cozidas se hã de poluorizar con pan rallado, y açucar, flor de hinojo y sal. Puedense assar embueltas en la tela de cabrito, ò de carnero, con flor de hinojo, y sal: las demas, quieren cozerse en el assador, y entre la vna y la otra vn pedazillo de la tela con algunas hojas de laurel, haziendole la corteza, como està dicho.

Para hazer pulpetas de cabrito, o ternera assadas.

POrque el cabrito es muy mas neruioso en las piernas que la ternera, tomese la parte mas

mas magra, y corteſe a tajadillas delgadas, golpeense con el cuchillo, y con el mismo gordo del riñon picado, y vnas yernezillas, y emas de hueuos frescos, y flor de hinojo fresco, y sal, llenense, y rellenense hàzia arriba, como rosquillas, y ponganse en el assador, y en estando assadas siruanse calientes, con vnas passas cozidas por encima, y çumo de naranjas, y açucar. De todas estas maneras, y las otras sobredichas, se pueden hazer de las pulpas del pecho del capon muerto del propio dia, y de la polla de Indias, y de los fayfanes, aunque es verdad que las pulpetas destas aues, quando se han de poner en vn assador se deurian embolucr en la tela de cabrito, ò de ternera, de la parte mas sutil para conseruarlas xugosas.

Para aparejar la cabeçuela de cabrito rellena.

TOmese la cabeçuela en acabando de morir el cabrito, pelado, dexandole vn poco del cuello, embueluase en vn paño blanco, y golpeese bien con vn baston, ò vna mano de mortero por todas partes, hasta que se ayã desencaxado todos los hueſſos, y no la piel, y por la parte del cuello, saquensele todos los hueſſos, y los sessos, y lo que està dentro, saquese a fuera, laueſe, y reduzgase a la prime-

ra forma, cosase la boca para que no pueda salirse la composicion, y tengase gordo de tenera, ò de cabrito, y assadura de cabrito medio cozida, yerua buena, mayorana, y peregil picado, passas, açucar, y canela, huevos frescos, y sal, y de todo hagase vna composicion, y tellenese della la cabeçuela, cosiendo el agujero del cuello, pongase a hervir en vna olla con buen caldo de otra carne, y en estando cozida, pongase vn plato con su mismo caldo, y sirvase caliente.

Hordiates para dolientes.

LA cevada la tomaras, y cozerlahas de vnete de tarde, segun la cantidad que quisieres hazer, despues tomar vna polla, ò pollo, y quebrantarle los huessos, y despues hazer hervir vna olla con agua que sea limpia, y medidamente, de manera que quando echares la polla ò pollo, haz que solamente la cubra el agua, y si es poca la fuerça, le echaras mas agua, y si la polla es mayor, es menester que cueza mas, haz que cueza, ò hierva siempre, y que nunca pierda el hervor, y no le eches sal hasta la postre, que no aya mas de vna escudilla de caldo, porque sera mas sabroso, y hecho esto despues que

que aya cenado el doliente, tomaras vnas pocas de almendras mondadas, y majarlashas cõ vn poco de blanco de la polla en vn mortero, y desleralashas cõ el caldo de la polla, ò pollo, y desque lo ayas passado pon esta leche en vna ollica, y si le quieres echar vn poco de almidõ, lo puedes echar con la leche, y despues tomar la cevada, ò hordio, desque sea cozido, y tomar vn cañamazo, que no sea muy ralo, y poner en el aquel hordio, y cevada, y apretar muy biẽ el cañamazo de manera que salga todo el licor de la cevada despues tomar aquella leche que sacaste, y passarla por vn cedaço, de manera q̃ passe aquel poco de almidon, y despues tornarla toda apassar la cevada, y haz que sea vn poco ralo, porq̃ en repasãdose en la noche, tornara espesso y esto quiero yo agora dezir que cueza de parte de noche con açucar, y en la mañana quando el paciente lo huviere de tomar, hazlo hervir vn poco, y de que lo quisiere tomar, ha de ser vna hora antes del dia, y duerma sobre ello vn rato, y hazerleha mucho prouecho, y de que le dieres este hordiate, haz echar sobre la escudilla vn poco de açucar, y sino quiere echar almidon, no lo eches, que no va en ello nada.

Hordiate de cevada preparada.

TOmese la cevada preparada limpia, q̃ primero aya sido biẽ majada enel mortero ha-

sta tanto que se le aya quitado el pelegito que tiene encima, pongase en el mortero a remojo en agua tibia, dexese estar por vna hora fregándola con la mano muchas vezes, y mudandole el agua, pongase en vna olla nueua por cada libra de ceuada, vn açombre de agua, y hagase cozer a fuego lento teniendo cuydado de que no le toque hierro, porque seria negro el hordiate, y amargo, y quiere heruir mucho mas el agua de la ceuada y en estando cozida la ceuada, y bien deshecha, passese por la estameña, ò por el cedaço, añadiendole al passar de la misma agua que se cozio: hagase claro, ò espesso, como lo quisieren, calentandolo en vn vaso delicadō, con açucar fino dentro, y con este hordiate se puede poner leche de pepitas de melon dentro y tambien destemplarla con caldo de capon magro, lo qual se hara, segun la necessidad, y la comissiō del medico.

Para hazer hordiate de ceuada comun.

TOmese la ceuada que suelen dar a los cauallos, y sobre todo sea nueua, y no tenga mal olor, majese en el mortero, auiendolo majado cō agua fria, hasta tanto que salga la corteza, y hagase heruir en vna olla nueua, que no tenga mal olor, con agua, y espumese cō vna cuchara de madera, dexādola acabar de cozer. Esto quiere cozer mas que el passado.

Para

Para hazer hordiate liquido.

TOmese qualquier suerte de ceuada, y limpiese de la misma manera, y hagase cozer en la olla, poniendo por cada libra de ceuada vn açumbre de agua q̄ mengue de las tres partes las dos, tanto que el agua venga a ser de color leonado, y espessa. Pongase la dicha ceuada en vna estameña, y aquella agua q̄ saliere primero, quitese luego, aprietese la estameña diestramēte, y atese, y cuelguese de vn clauo, y el hordiate que saliere (como dizē los medicos) sera mas exelēte, y en este hordiate se podra añadir leche sacada de pepitas de melon conaçucar.

Para hazer hordiate que se pueda lleuar por camino.

TOmese el hordiate hecho de la ceuada preparada, passado espesso, y solido, y estiēdase en las torteras estañadas, q̄ en cada vna no se leuāte mas q̄ el lomo de vn cuchillo, pōgase en el horno, despues de auer sacado el pan, ò auiēdo calentado el horno de aquel mismo tēple, y dexese el hordiate en el horno, hasta tāto q̄ se aya enfriado, saquese de las torteras, y pōgase en el papel, y bueluase a las torteras, y otra vez al horno, y dexese estar hasta tanto que

 se pue-

se pueda reduzir a poluos, y en estando hecho poluos, se pondra en caxas, ò en bolsas de cuero, y quando quisieren seruirse del, tomaran dos onças por cada escudilla. y se destemplara con caldo magro de aue despues de auer estado vn quarto de hora a remojo, añadiendole açucar: si quisieren passarlo por el cedaço, se podra hazer. y puedese tambien hazer dar vn heruor en leche de pepitas de melon.

PARA HAZER DIuersos caldillos ò broetes.

Broete de caldo de pollo, y yemas de huevos.

TOmese caldo de pollo, ò de carne de ternera, el qual sea medio consumado, y este frio, y por cada quartillo tres yemas de huevos frescos batidas, con çumo de naranjas, ò de agraz, y açucar, passese por estameña, pógase todo en vna ollica, la qual se póga encima de otra q̃ esté llena de agua hirviendo, y atapada bien la ollica, dexese estar por vn quarto de hora, mas, o menos, segun la cãtidad del broete, y en viendo q̃ comiéça a quajarse, quitese del fuego y denlele dos bueltas con la cuchara, y sirvase caliente. Puedese tambien hazer con el caldo caliente, es a saber quando hiruiere el caldo promptamente; echar los huevos batidos con las sobredichas materias, pero siendo el caldo frio, sale mas delicado.

Broete de huevos frescos.

TOmense los huevos frescos, batãse con la cuchara, y la yema todo juntamente, tengase despues vn vaso delicado consumado de aue, ò de ternera, que hierua con vn poco de agraz claro, y açucar, poniẽdo dentro los huevos, mezclando con la cuchara de madera, ò de plata, hasta tanto que tome cuerpo. Puedese tambien cozer sobre la olla llena de agua hirviendo del modo sobredicho sirvase caliente con rebanadillas de pan debaxo.

Broete con yervezillas picadas.

TOmese el caldo de aue, ò de ternera, ò carnero, con vn poco de canela molida dentro, con majuelas, ò agraz entero sin granillos, y sin pelejo, y hagase heruir cõ yervezillas mayorana, pẽpinela, y peregil picadas, por vn quarto de hora, poniẽdo despues huevos batidos, meneando con la cuchara, hasta tanto q̃ tome vn poco de cuerpo. Del tal caldillo, quãdo fuere claro, se podra hazer pan estouado, y seã las rebanadillas del pan sutiles, y si tuviere mucho

cho cuerpo, se puede seruir por escudilla. En el Inuierno, en lugar de majuelas, se puede poner çumo de agraz.

Broete blanco con leche de almendras.

TOmense almendras blancas mõdadas, haganse leche con caldo frio y magro de capon, y con la leche batanse claras de hueuos cõ çumo de agraz, y açucar, passense por el cedaço en vn vaso de cobre bien estañado, ò de cobre bien limpio, hagase cozer como el primero sobre vna olla llena de agua hiruiendo, ò sobre las brasas, meneandola muy amenudo con la cuchara, y en estando cozido siruase caliente con vnas sopas delgadas, ò sin ellas.

Otro broete que suelẽ darlo alas preñadas.

TOmense seys yemas de hueuos crudos sin las claras, que sean frescos, y seys onças de maluasia suaue, tres onças de açucar, vn quarto de canela molida, quatro onças de agua clara, mezclese todo juntamente, y passese por el colador, hagase cozer en vna ollita con agua hiruiendo, hasta tanto que el broete comience a quaxar, puedesele poner dẽtro vn poco de nata de vacas fresca, en lugar de la maluasia, qualquiera otro vino blanco dulce, y sino lo quisieren tan bueno, pongase menos vino, y mas

mas agua. Esta vianda en Milan se vsa mucho darla à las mugeres preñadas: tambien se puede hazer con las claras y las yemas de los hueuos, pero en tal caso se ha de passar por estamena, y siruase caliente.

Escudilla de hueuos, y çumo de azelgas.

TOmense los hueuos frescos batidos con çumo de azelgas, y vn poco de leche de almendras, passese por el cedaço, pógase en vna olla cõ caldo de aue, ò de ternera, no muy caliẽte, y hagase cozer sobre otra olla con agua hiruiẽdo, y pógasele vna poca de gordura del aue derretida encima, y sino lo quisieré cozer sobre el agua hiruiẽdo pógase sobre las brasas, haziendo q̃ hierua primero el caldo q̃ se metan los hueslos, siruase la escudilla caliente.

Para hazer escudilla de pan con leche de almendras,

COrtese el migajon de pan, como hemos dicho en el capitulo passado, põgase a remojo en el agua hiruiendo (lo qual se haze para quitar la vascosidad del pan, y para que la leche le puede mas facilmente penetrar, porque si se pusiesse el pan enxuto, las almendras se cozerian, y el pan en el medio se quedaria en-

xuto)y en eſtando el pan remojado, y colada el agua por el colador, pongaſe en la leche de almendras, y en la dicha leche, açucar fino, y vn poco de ſal, y pongaſe a heruir por vn quanto de hora, y puedeſe hazer liquida, o eſpeſſa: y quanto mas hiruira, tanto mas eſpeſſa ſaldra, pero menos blanca. Quien quiſiere podra ponerle a lo vltimo vn poco de leche de pepitas de melon, antes de ſacarla del fuego, dandole vna buelta con la cuchara, y ſiruaſe.

Eſcudilla de pan ſimple, para quando alguno eſta reſfriado.

TOmeſe vn migajon de pan como eſtà dicho, y en auiendo eſtado vn quarto de hora en agua hiruiendo, culeſe el agua, y hagaſe cozer cõ agua, y açucar, ſin ſal, y ſiruaſe caliẽte.

Para hazer pan rallado.

RAlleſe vn migajon de pan duro, porque de otra manera no ſe podria rallar con el rallo, paſſeſe por el colador aſsi enxuto, el qual no tenga los agujeros muy pequeños, tomeſe la parte mas ſutil, y pongaſe en caldo hirviendo de capones, o de ternera, paſſado por el cedaço, y para que el pan ſea mas ſabroſo, hagaſe heruir poco a poco.

Algunos quieren que hierua dos, o tres horas: pero hallo por experiencia, que baſta media: deſpues ſe le puede dar cuerpo con yemas de hueuos freſcos, o ſe ſeruira aſsi ſimplemente, y en los dias de ayuno en lugar de caldo, ponga ſe manteca freſca lauada, o azeyte de almendras dulces, y de qualquier manera que ſe haga, ſe ha de guardar ſiempre eſte orden que ſe ha de poner en caldo, o agua hiruiendo, y ſiruaſe caliente.

Para hazer pan rallado con leche de almendras.

EN eſtando el migajon de pan rallado como eſtà dicho, y paſſado por vn colador, ſe pondra en agua hiruiendo, dexandolo eſtar por vn quarto de hora, deſpues cõ vn cedaço, o eſtameña, ſe colara el agua, teniendo aparejada la leche de almendras dulces, la qual ſe hara primero heruir, y deſpues ſe le pondra vn pan, mezclando con la cuchara con buena coſa de açucar fino, haziendo que hierua por medio quarto de hora, deſpues ſe ſeruira: puedeſe tambien deſpues de auer colado el agua del pã poner en el miſmo vaſo de leche de almendras con açucar. Tambien a lo vltimo ſe puede poner leche de pepitas de melon: ſi quieren que eſta eſcudilla refreſque mas.

Para hazer pan passado por el cedaço, o passado por estameña.

EN estando cozido el pan en vna de las sobredichas maneras, se colara el caldo, o la leche, la parte mas sutil, y la mas solida se passara por la estameña, o por el cedaço, poniẽdola en vn vaso de cobre, estañado cõ yemas de hueuos batidos, y açucar fino, o con leche de almendras cozida y hagase sobreleuantar el hernor, para que no se hagan quajones, meneandola con la cuchara de madera, o plata, y siruase caliente.

Para hazer escudilla blanca con migajon de pan.

TOmese migajon de pan blanco, hagase cõzer con leche de cabras, passese la parte mas solida por el cedaço, añadiendo sele açucar fino molido, y las pulpas de vn pecho de capõ cozido en agua, y despues majadas en el mortero, pongase todo en vna caçuela, o en vn cacito estañado, cõ vna libra de açucar, mas o menos, segun la cantidad del pan, y pongase al fuego meneandola con vna paleta de madera hasta tanto q̃ tome cuerpo: en estando cozida se podra

podra seruir caliente, o fria. Lo mismo se puede hazer con leche de almendras. Estas viandas se hazen, quando no se puede hallar harina de arroz, o de almidon.

Para hazer manjarblanco con leche de almendras.

TOmense cinco libras de leche de cabras, acabada de ordeñar, y passado por cedaço, y ocho onças de la flor de la harina de arroz, y vn poco de capon, o de gallina jouen cozido, y despues deshilado como cabellos, y majado en el mortero, pongase primero la leche y la harina en vna caçuela sobre las treuedes cõ fuego de carbon, vn poco de sal blanca, mezclando con la paleta, y como se vera que haze vn poco de cuerpo, se pondra el pecho deshilado, o majado mezclado con leche fria, y buena cosa de açucar fino, y hagase acabar de cozer. Puedense tambien juntamente con la leche poner quatro natas frescas, porque haran el manjarblanco mas delicado, y en viendo que el mãjarblanco se apego al caço, al tiẽpo de alçar la paleta, entonces està cozido, sacarleha del fuego, y batirseha con la paleta, añadiendo agua rosada, y siruase caliente, o frio, abeneplacito.

Para hazer manjarblanco con leche de almendras.

TOmese media libra de harina de arroz lauado, y bien limpio, y por cada onça y media de harina vna libra de leche de almendras, la qual leche se aya hecho con agua, en la qual se aya cozido vna libra de arroz, y tres onças deaçucar. Pongase todo en vna caçuela, o en vn cacito bien estañado, hagase cozer a fuego lento de carbon, meneando con la paleta, hasta tanto que esté bien cozida, no descuydandose de poner sal, y agua rosada, y si el medico diere licencia en dia de ayuno, pulpas de pescado, capon, cozido, o del lomo de Luz cozido en lugar del aue; sirnase caliente, o frio, a beneplacito, con açucar por encima.

Para hazer escudilla de almidon con leche de almendras.

TOmense por cada seys onças de harina de almidon blanca, que no sea anexa, quatro libras de leche de almendras, destemplese todo, y passese por el cedaço con vna caçuela bié estañada con seys onças de açucar fino molido, y vna poca de sal blanca, hagase cozer de la manera que se ha cozido el manjar blanco, y estando cozida, saquese del fuego, añadiendo vna poca de agua rosada, y si la quisieren como manjar blanco, espesese mas, y pongase mas açucar, y sirnase caliente, o frio, a beneplacito.

Para

Para hazer escudilla de arroz con caldo de aue.

TOmese el arroz el mejor que se hallare, lauese con muchas aguas tibias, y en la vltima dexese estar por vna hora y pongase en vn vaso de tierra vidriado, o de cobre bien estañado, con caldo de aue, o ternera, o carnero, o hagase heruir poco a poco (lo qual se haze para que crezca) no descuydandose de yr añadiéndo caldo, lo que fuere menester, hasta tanto que esté cozido, y quanto mas cueza, apretado y estufado, tanto mas crecera, y saldra blanco Puedenlo passar si quisieren por cedaço, y se guardara el mismo orden que diremos del farro: y en Viernes, y Sabado, en lugar de caldo, se pondra manteca de vacas fresca lauada, y sirnase caliente.

Para hazer escudilla de arroz con almendras.

TOmese el arroz lauado con muchas aguas tibias, como hemos dicho en el capitulo passado, y en auiendo estado a remojo, se pondra en vn colador al calor del sol, o del fuego, reboluiéndolo hasta tanto q̃ esté enxuto, por

que

que estando mas, el mucho calor del fuego lo bolueria roxo. Pongase en vn vaso de cobre estañado, ò de tierra vidriado, y con tanta agua simple, que lo cubra dos dedos, y hagase leuãtar el heruor, por cada libra de arroz, vna libra de almendras dulces hechas leche, y vayase poniendo poco a poco la leche mas clara, hasta tanto que el arroz estuuiere medio cozido: la otra parte de leche, con vna libra de açucar fino molido, se pondra en el arroz, haziendolo heruir poco a poco cõ el vaso cubierto, hasta tonto que esté cozido, aduirtiendo de no mezclarlo con la cuchara, porque se romperia, y no saldria tan blanco, y lo quisieren passar, se guardaria el orden que diremos del farro passado: siruase caliente.

Para hazer escudilla de farro con caldo de capon.

TOmese el farro que no tenga mal olor, y laueſe con muchas aguas tibias, de modo que salga toda la tierra del agua, pongase en vna olla de tierra bien limpia, ò de cobre bien estañada, con tanto caldo de capõ, de carnero, ò de ternera, q̃ lo cubra, y poco a poco se yra añadiendo, hasta tãto q̃ se vera que está cozido podrase quajar con yemas de hueuos frescos, y darle color con açafran, siruase caliente, y en Viernes y Sabado, en lugar de caldo, pon manteca de vacas fresca lauada.

Para hazer escudilla de farro, con leche de almendras.

TOmese farro limpio lauado, y hagasele dar vn heruor con agua simple y açucar, y vn poco de sal, hasta tanto que se aya espessado lo qual se haze primero, porque con la leche no se cozeria bien, põgase despues la leche de almendras, destemplada con el caldo magro de aue, ò de carnero, ò de ternera, si fuere dia de carne, y sino con agua simple, hagase heruir poco a poco, meneandolo algunas vezes con la cuchara, hasta tanto que esté cozido, y si lo quisieren passar por el cedaço, ò por la estamena, se podra guardar el orden sobredicho, y en estando passado se le añadira leche, y pepitas de melon, dandole vna calda con la dicha leche: siruase caliente con vn poquito de agua rosada y açucar por encima.

Para hazer escudilla de leche de cabras, yemas de huenos, y çumo de naranjas.

BAtanse doze yemas de hueuos frescos con quartillo y medio de leche de cabras, y leys

seys onças de çumo de naranjas de sabor suaue claro, y passese por el cedaço con vna libra de açucar fino molido, y quatro onças de manteca de vacas derretida tibia, y pongase todo en vna olla de cobre vntada con manteca de vacas fria, y atapese la olla, y pongase a cozer en vaso lleno de agua que hierua, y dexese estar hasta tanto que se aya quajado la composicion, y en estando solida, taquese, y siruase cõ açucar, y agua rosada por encima.

Para rellenar vn pan grande.

TOmese vn pan redondo de dos libras cozido de vn dia, y hagasele vn agujero redondo en medio de la corteza debaxo, y saquesele todo el migajon, de modo que no quede mas de la corteza, la qual por defuera se ha de rascar primero de sacarle el migajon: tengase vna composicion hecha de vn pecho de capon cozido majado en el morrero con yemas de hueuos duros, y pasta de mazapã, y mollachones mezclado todo con passas, y yeruas picadas, y hueuos crudos, canela, y açafrã, buena cosa, rellenese el pan, y atapese el agujero con la corteza q̃ le sacaron, y pongase el dicho pã en vn estufador de cobre proporcionado, de manera que ni sea muy grande, ni muy pequeño cõ el caldo gordo, y hagase cozer poco a poco, por espacio de hora y media, y en auiendose hin-

hinchado el dicho pan, esta cozido: cuelese el caldo del vaso, y pongase con destreza el pan en el plato, porq̃ de otra manera no se podria sacar entero. Podrase cozer de otra manera, y es esta, en estando relleno el pan, pongase en vna seruilleta, o estameña, y atado pongase en vn calderillo con caldo que hierua, y dexese cozer teniendo con vna cuerdezilla atada la seruillera, para que con el heruor no vaya de aca para aculla, el pan en estando cozido en vna de las sobredichas maneras, siruase caliente con açucar, y canela, y vn poco de caldo gordo por encima. En este pan se podrian cozer paxarillos limpios de sus interiores, y assadura, y turmas de cabrito.

Almendras para dolientes.

PAra dos escudillas tomar vna libra de almendras, y aparallas, que queden blancas, no con agua hiruiendo, porque pierden la virtud, y el sabor, sino que este caliente, y dexarlas alli vn rato hasta que se pelen, y majarlas en vn morrero de piedra, dos, ò tres vezes, sacãdo cada vez la leche, y saldran tres escudillas de leche, y despues de cozida, quedaran con dos escudillas, y al cozer echẽle vn poco de sal, y su açucar, y vn poco de agua rosada, y cuezase a parte del fuego sobre las brasas, dõde no le de humo, y si el doliẽte tuuiere grã fiebre, y ardor en los riñones, se le puede echar pepitas de me-

lon,

lõ,ò de calabaças, y si tiene alguna estrechur de pechos, sacar la leche de las almendrascon aguade saluados cozida, que se dize taluma.

Otra almendrada para dolientes muy debilitados.

PAra vna escudilla tomar media libra de almendras blancas, y majarlas en vn mortero,con vna pechuga de capon,o de gallina assada o cozida,y yr mojando la mano del mortero en agua rosada, y de que esté bien majado,desatarla con el mismo caldo de capon, o gallina,y colarla por estameña y desele vn hetuor,o dos,con media onça de açucar,y vn poco de agua rosada.Puedes añadir con las almendras,pepitas de melon.

Otra almendrada para dolientes que tienen grande calentura,y grandes ardors.

COzer vna calabaça muy tierna con agua y sal,hasta que este bien cozida,y despues estrimirla entre dos tajadores o platos de plata,hasta que salga el agua dellas, y vaziar el agua en que fueron cozidas, y tornarlas a la olla,y yrles echando poco a poco leche de almendras,y meneando siempre con vn palo,o cuchara,hasta que esté espessa,y muy deshecha la calabaça.y echarle media onça de açucar, y trayendola siempre, y echarle vn poco de agua rosada.

PARA HAZER DIuersas escudillas de yeruas.

Escudilla de borrajas con caldo de aue.

TOmense las borrajas tiernas sin los troncos,y lauense con muchas aguas, haziendolas heruir por vn quarto de hora en agua simple,aduirtiendo de ponerlas en el agua que este hirujendo, porque si se pusiessen en agua fria perderian el color,y no serian tã sabrosas, y en estando heruidas,se escurriran por el colador:dexandolas estar en el por vn quarto de hora sin estruxarlas,porque no pierdan su bondad, despues sobre vn tablero bien limpio de olmo,o de otra madera,con que no sea de nogal,se picaran menudas con el cuchillo, tengase despues caldo de capon medio consumado, y ponganse dentro las borrajas, haziendo las acabar de cozer sin otra composicion,y en dia de Viernes y Sabado,en lugar del caldo se podra poner manteca de vacas lauada, o azeyte de almendras dulces,si es dia de ayuno.

Para hazer escudilla de borrajas con leche de almendras.

TOmense las borrajas tiernas, es a saber el cogollo de enmedio, en la cantidad q̃ bastare, laueſe cõ muchas aguas claras, atéſe despues los cogollos, como suelen atarse los brotones, denſele quatro hernores en el agua, y en auiendolos sacado, dexélos escurrir por ſi mismos, haganſe acabar de cozer en caldo de aue gordo, tengaſe aparejada leche de almendras dulces, es a saber deſtempladas las almendras con caldo de capon, y açucar fino, y hagaſe leuantar el hernor a la dicha leche en otro vaſo delicado, saquenſe despues aquellos cogollos del caldo donde ſe hã acabado de cozer, y põganſe enteros en el vaſo dõde eſtã la leche, deſſatandolos, y hagãlos heruir por vn quarto de hora, hasta tanto que la leche aya tomado vn cuerpo con los cogollos, procurando que no ſea la escudilla muy ſalada: y en dia de Viernes y Sabado: en lugar de caldo, pongaſe aue. Deſta manera ſe puedé tãbien acomodar las borrajas picadas del capitulo paſſado.

Para hazer escudilla de azelgas, borrajas, bugloſa, y otras yeruas con caldo de aue.

Tomenſe

TOmenſe las azelgas mas verdes, porq̃ las rojas y las negras no ſon tã buenas piquéſe menudas con las otras yeruas, y despues de bien lauadas como suelen picarſe para las tortas, ò ſino deshojadas a bocadillos, põganſe en vn caço de cobre, ò en otro vaſo de tierra delicado, con poquiſsimo caldo de aue, ò de carnero, ò de ternera, hagaſe cozer a poco fuego, reboluiendolos muy a menudo, porque hazen de ſi caldo, y añadaleles vn poco de eneldo, para darles olor, y en eſtando mas de medio cozidas, majuelas, ò granos de agraz, ò paſſas, segun el tiempo. Puedéſe tãbien lauar, y despues de cozidas picar cõ el cuchillo, como diremos de la chicoria, y quertendolas con leche de almendras, tengaſe el ordé que hemos dicho en las borrajas: y quertendolas con manteca de vacas, ò leche de almendras, guardeſe el ordé que hemos dicho del farro.

Para hazer escudilla de eſpinacas.

TOmenſe las eſpinacas en la Primauera, y lauenſe con muchas aguas, tomando la parte mas tierna, y haziendolas freyr con azeyte, o con manteca de vacas, o con gordura de aue: haganſe despues acabar de cozer con caldo de aue, y cituelas ſecas, y ſiruanſe calientes con ſu caldo.

Para hazer escudilla de lechugas con caldo de aue.

TOmense lechugas del mes de Março, hasta todo Mayo, la parte mas blanca, y haganse heruir en agua caliẽte, despues de bien lauadas, piquense con vn cuchillo, no muy menudas, y sin esprimirlas se haran cozer con buen caldo de capó, y poco menos de vn quarto de hora antes de seruirlas, se quajaran con yemas de hueuos frescos, quitandolas promptamẽte del fuego, porque quede la escudilla quajada: puedensele poner majuelas, y tambien se pueden hazer sin hueuos, y lo mismo se puede hazer de la escarola, y en Viernes, y Sabado, en lugar del caldo, mãteca de vacas fresca lauada, y en dia de ayuno azeyte de almendras dulces.

Para hazer escudilla de chicorias.

TOmense en la Primauera, ò en el Verano los cogollos de las chicorias es asaber la parte mas tierna, y hagãse manojos a modo de espargos, y haganse heruir en agua caliẽte por vn quarto de hora, saquense despues, y dexense estar otro quarto de hora en agua fria, y en sacãdolos del agua, dexẽse escurrir por si mismos sin esprimirlos, y despues haganse cozer en buen

buen caldo de aue, ò de carnero, ò de ternera, y con ellos se podrã cozer vnas passas de Corinto: siruanse despues cõ rebanadas de pan debaxo, ò sin ellas, à beneplacito. Los dias que no son de carne guardese el ordẽ sobredicho, assi en esta escudilla, como en las demas.

Para hazer escudilla de maluas.

TOmense las maluas en la Primauera, y en el Otoño, en los quales dos tiempos son mas tiernas; en la Primauera los tallos, y en Otoño las hojas mas tiernas, lauẽse bien, y atense a hazezillos, hagãse heruir en agua caliente, saquense, y póganse en agua fria por vn quarto de hora, pongãse en caldo de capó, y haganse cozer, y siruanse con su caldo, y en queriendo hazer escudilla del cogollo, y de las hojas, piquẽse menudas, y tengase el ordẽ de las chicorias: y queriendolas en ensalada con passas, en auiendo leuantado el heruor cõ el agua, saquẽse, y hagase dellas ensalada, como de espargos.

Para hazer escudilla de espargos siluestres, y domesticos.

TOmese la parte mas tierna, hagase heruir con agua caliente hasta tanto que se paren

tiernos, y acabese de cozer con buen caldo de capon, ò de ternera; y quierense seruir con poco caldo. Con los siluestres se puede poner passas. Los domesticos se pueden seruir con çumo de naranjas, açucar, y sal.

Para hazer escudilla de calabaças.

TOmese la calabaça que sea tierna, y dulce, aduirtiendo que segun dizen algunos, las que son mas pelosas son mas tiernas, y mas dulces. Rasprese con el cuchillo la que fuere tierna, y la que fuere dura quitesele la corteza, y cortese la parte mejor a bocadillos, la tierna, sin ser cozida se pone en vn vaso bien limpio con vn poco de caldo de aue, y hagase heruir a poco fuego, y boluiendola con la cuchara de madera, y añadiendole tanto caldo quanto fuere menester. Y aduiertase que la calabaça hiruiendo apretada haze el caldo mas delicado, y tiene siempre del pesso. A lo vltimo se le puede poner manjuelas, ò agraz entero, y para que tenga vn poco de color, pongasele vn poco de açafran. Tambien se puede encorporar con yemas de huenos batidas, y aun picarse menudamente con el cuchillo sobre vn tablero, y estando mas de medio cozida con agua y sal, despues ponerla picada en el caldo. De todas las sobredichas maneras se pueden guisar las cortezas de las calabaças secas al sol, que trae

de

de Saona, y de Genoua, y despues de cozidas en agua hiruiendo por media hora, y despues de auer estado en agua fria por vn quarto de hora. Puedense tambien despues de enharinadas, freyr en azeyte, o en otros licores, y seruirse calientes con diuersos sabores por encima.

Para hazer escudilla de calabaças en leche de almendras.

TOmese de la calabaça la parte cortada a dados, ò a ruedas, y hagase heruir con agua simple por vn quarto de hora, despues torneselo a heruir con caldo de aue, ò de carnero, ò de ternera, hasta que este cozida, y tengase aparejada leche de almendras dulces sacada con el caldo en que se cozio la calabaça, y vn poco de çumo de agraz en vn vaso delicado, y limpio, y con la dicha leche pongase la calabaça, haziendo la heruir hasta tanto que se aya quajado, poniendo harto açucar fino, para que la escudilla sea de mayor substancia, y siruase caliente cò açucar por encima, y en Viernes, y Sabado, en lugar de caldo pongase agua.

Para hazer escudilla de bisaltos frescos.

TOmense los bisaltos frescos tiernos, y pongase en vna olla, ò en vn caço estañado

con poquissimo caldo de aue, o de carnero, ò de ternera gorda, y hagase cozer, añadiendole enebdo picado, y queriendo darle vn poco de gusto, pongase vna tajadilla de tozino, y hagase cozer, poniendo vnas pocas de yeruezillas; en dia de ayuno guardese el orden dicho.

Para hazer escudilla de garuanços remojados.

TOmense los garuanços quebrantados, ò sin la corteza, y ponganse a cozer con agua, sal, y azeyte, auiendolos primero muy bié limpiado, hagase heruir poco a poco, antes apretados que anchurosos. Algunas vezes se suele poner con ellos yeruabuena picada, y sirua se con canela por encima.

Para hazer pestelillos de paxaros.

TOmese vn poco de pulpa de ternera, ò de carnero, con cañas de vaca, y piquese menuda con el cuchillo, sobre vn tablero, y pongase en la caxeta, roziandola con çumo de agraz poluorizandola con canela, y sal, y tengase despues los paxarillos limpios de sus interiores, y ponganse sobre la carne picada con ciruelas, y guindas secas, si fuere en el Otoño, y en el Inuierno, y en el Verano con majuelas, ò agraz, y alguna pera mascarola: hagase cozer al

al horno, y en estando casi cozido se pondra por el agujero de arriba, vn poco de caldo teñido con açafran, si lo concediere el medico. Desta manera se pueden hazer pastelillos de perdizes, faysanes, pollos, tordos, codornizes, y todas suertes de aues q̃ ordenare el medico.

Para hazer pastelillos de ternera picada.

TOmese la carne de la pulpa de la ternera sin hueSSos, nernios, ni pellejos, hagase le dar dos hernores en vna olla con otra carne, hasta tanto que se pare blanca, saquese, y pique se menuda sobre vn tablero, y de por si piquese el riñon de la ternera, es a saber el gordo del riñon, auiendole quitado los pellegricos, mezclese todo juntamente con majuelas, agraz entero sin granillos, ò passas, segun el tiempo, buena cosa de sal, y pongase todo en la caxuela del pastel, hecha de la flor de la harina, hueuos y manteca de vacas, y en auiendo cubierto el pastel, hagase cozer en el horno, y en estando casi cozido, añadasele por el agujero de encima vn poco de caldo teñido con açafran, y vna poca de canela molida, si lo concediere el medico, y sirua se caliente. De la propria manera se puede hazer de las pulpas del carnero, y del cabrito, y de los pechos del faysan, de gallinas, de capones, y de perdizes crudas.

Para hazer pastelillos de pulpas de pescados.

TOmese el Luz, y hagase assar en parrillas, y en estando casi cozido, quitesele las escamas y las espinas del pellejo, y tomaran las pulpas las quales se picaran con el cuchillo, y tengase aparejada la caxa del pastel, hecha de la flor de la harina, manteca de vacas, y yemas de huevos frescos, y pongase dentro la pulpa picada con manteca passas, yerua buena, mayorana, açucar, y vna poca de sal, y agraz, ò majuelas, segun los tiempos, y en estando cubierto, se hara cozer al horno, y en estando casi cozido, se le añadira vn poco de caldo hecho con manteca de vacas, teñido con açafran, y sirvase despues assi caliente. De la propia manera se puede hazer de las pulpas de la Ombrina, del pescado fresco, y del capon, pescado de la Tiglia, y del Fragolino.

Para hazer pastelillos de membrillos.

TOmense los membrillos, y haganse medio assar en el assador, embueltos en el papel vntado con manteca de vacas, saquense despues con destreza con vn cuchillo el coraçon, y limpiense por de fuera, quitandole la corteza, y hinchase el vazio del membrillo con cañas de

vaca,

yaca, ò mãteca, açucar, y canela, y cõ vn clauo entero, y tẽgase la caxa del pastel hecha de la flor de la harina, y mãteca de vacas, y yemas de huevos, la qual caxa sea proporcionada, segun el membrillo, y pongase dentro el membrillo, y hagase cozer al horno, y en estando cozido se podra seruir caliente, ò frio. Podrianse tambien poner los membrillos crudos en la caxa cortados, y algunas vezes con passas de sol. Desta manera se puede hazer de toda suerte de pescados, y mançanas crudas, sacandoles los interiores por la parte de la flor.

Para hazer torta de manjarblanco sin queso.

TOmense dos libras de manjarblanco, hecho como arriba diximos en su lugar, y seys onças de piñonada, y seys claras de huevos frescos, tres natas de leche passese todo por el cedaço, despues q̃ estuuiere bien majado en el mortero, pongase en la tortera dõde aya vna hojuela de massa, hecha de la flor de la harina, yemas de huevos manteca de vacas, sal y açucar, y agua rosada con otra hõjuela encima, cõ diuersas labores, hagase cozer en el horno, ò debaxo del fuego, haziendole su corteza de açucar, y agua rosada, sirvase caliente, ò fria ad beneplacito.

Para

Para hazer torta de natas de leche.

TOmense veynte natas de leche, vna libra de piñonada majada en el mortero, tres onças de bizcochillos de maçapan, ocho claras de huevos frescos, y en estando majado se passara por el cedaço cõ vn poco de agua rosada, y vn poco de sal blanca, añadiẽdole seys onças de açucar fino, y pongase en la tortera, donde aya vna hojuela hecha como la sobredicha: hagase cozer en el horno, ò debaxo del tiesto, haziendole su corteza de açucar, y agua rosada, y sirvase caliente, ò fria, à beneplacito.

Para hazer torta de membrillos sin queso.

TOmese el membrillo entero, y sin ser mõdado, pongase en el assador, cubierto al rededor con papel untado con manteca de vacas fresca, boluiendolo poco a poco, como se bueluen los assados, por dos horas, mas, ò menos, segun el tamaño del membrillo: y en estãdo cazido, quitesele el papel, y mondese, y tomese la parte mejor, y majese en el mortero, y por cada libra de mẽbrillo, tomese quatro onças de pasta de maçapã, y onça y media de mõstachones finos, tres onças de açucar, tres huevos frescos, dos onças de mãteca fresca, hecha la cõposicion, y passada por el cedaço por muchos

chos respetos, pongase en la tortera, dõde aya vna hojuela de massa hecha de la flor de la harina, yemas de huevos, açucar, y manteca de vacas no muy sutil, y cõ la misma massa cubrase la tortera a manera de zelosia ò cõ otras labores hagase cozer en el horno, ò debaxo del tiesto, haziendole su corteza de açucar y agua rosada, y sirvase caliente, ò fria, à beneplacito: y en la Quaresma en lugar de la manteca pongase azeyte de almendras dulces, y en lugar de los huevos migajon de pan cozido cõ leche de almendras. La massa se hara con leche de piñones, sal, y azeyte de almendras, y harina.

PARA HAZER DIuersas maneras de conserua.

Limon real cubierto.

EL limon real ha de ser muy maduro, y mõdada la cascara muy bie, y partilo en dos medios, y sacarle el agrio, y echarlo tres dias en agua, mudandola cada dia dos vezes, y luego tener al fuego agua caliente, y en hirviendo echarlos dentro, y cuezã con bue fuego, hasta q̃ esté muy tiernos, y los passe vn alfiler, y apartar los de la lũbre, y sacarlos del agua, y abañarlos bie en vna orça, y de q̃ esté frios, tener el açucar clarificado cõ su clara de hueuo, y vn poco de

bio

bio echarselo dentro, y taparlos, y otro dia sacarles el almiuar, y darle vn hervor, y bolverselo a hechar, y otro dia lo mismo, y luego cozerlos a ellos en el almiuar, hasta que el açucar se suba de punto, y luego sacarlos, y ponerlos a secar, y tener açucar muy blanco, que este subito de punto, y ha de ser con vn poco de almizcle, y tomar cada media, y bañado dentro, y ponerlos a secar y ha de ser a cada limó fino es muy grãde, vna libra de açucar, y fino los quisieren lustrar, tan buenos son sin el.

Rosa confitada.

TOmar açucar muy blanco, y cozerlo hasta que este subido muy frio: y tener la rosa fina deshojada, y echarla dentro, y tenerla dẽtro vn rato, yendola rodeando, y luego ponerla a cozer a fuego mãso, rodeandola muy a priessa, porq̃ se embeue el açucar, y echarles almizcle, y en estãdo seco, echarlo en su cedaço, y abrirle la hoja cada vna de por si, y cernerla del açucar.

Açucar rosado cozido.

TOmar rosa de la fina, y cortarle las cabeçuelas, yà la hoja el blãco del peçó, y moler açucar, y echarlo todo en vn librillo, y amasarlo todo muy bien, y que la rosa esté muy deshecha, y luego echarla en vn caço, y ponerla a cozer, hasta que embeua el çumo que tiene, y luego quitarlo, y sobre vna tabla mojada echar vnas rosquillas, y bocados. Y los bocados sobredichos, dexarlos secar, y luego quitarlos y guardarlos: y ha se de echar, à siete onças de rosa, vna libra de açucar.

Azahar cubierto.

EL azahar ha de estar muy abierto, y acabalo d̃ coger del arbol, y limpiarlo muy biẽ, lauarlo, y ponerlo a cozer, y en dando vn hervor, sacarlo de aquella agua, abaharlo, y luego echarlo en agua fria, y ponerlo a cozer, hasta que esté muy tierno, y luego quitarlo de aquella agua, y abaharlo, en estando frio, abrirle la hoja, y ponerlo en vn almofia, y tener el açucar a punto, y muy frio, y echarselo por encima, y menearlo poco a poco, y luego ponerlo a cozer a fuego manso, traerlo a priessa, hasta que el açucar se frise mucho: luego quitarlo, y ponerlo en vna tabla, y abrirle la hoja a priessa, y dexarlo secar. Hase de echar el almizcle, quando el açucar se frisa sobre el fuego, y hase de echar a vna libra de azahar otra de açucar.

Ciruelas en almiuar.

Las

LAs ciruelas han de ser muy gordas, y no muy maduras, sino vn poco tiessas, y mondarlas, y lauarlas, y tener el açucar clarificado, y echarlas dentro, y hã de estar siempre cubiertas de almiuar, y cada tercero dia yrlas calentando, y alpostrero acabarlas de cozer, y echarles su almizcle, y si se han de lustrar, sacarlas, y secarlas, y tener el açucar subido de punto, y bañarlas bien, y dexarlas enfriar.

Durazno cubierto.

HA de ser el durazno gordo, y bien maduro, y quitarle el hueso, de manera que quede entero, y mõdarle la cascara, y lauarlos, y echarlos en vn tarro, y tener el açucar clarificado y tibio, y echarlo dentro, y al tercero dia calentarlos, y al postrero dia acabarlos de cozer, y hã de andar nueue dias en los almiuares, y en estando cozidos, dexarlos secar, y tener el açucar a punto, y passarlos por el, y tener ambar, y almizcle, y echarlo en el açucar, y dexarlos secar.

Carne de alberchigos sin agua.

MOndar el alberchiga, y cortarla muy menuda, y moler el açucar, y echarlo todo junto en vna payla, y ponerla a cozer a fuego manso, trayendola rezio, para que se deshaga el

el alberchigo, y en haziendo blancos el suelo de la payla, està cozida, y apartarla, y batirla vn poco y echarle su olor, y luego echarla en sus vasos, y ha de ser a vna libra de açucar, dos de alberchigos mondados, y sin huessos.

Carne de limon, y batatas.

LOs limones han de ser maduros, y partirlos por medio, y echarlos en salmuera, que sea templada, y en passando ocho dias, sacarlos, y tener agua hirviendo, y sin lauarlos de la salmuera, echarlos dentro, y cuezan con mucho fuego, hasta que esten muy tiernos por estremo, y en estandolo, apartarlos de la lumbre, y abaharlos en otra agua tibia, y no en la que se cozieron, y dende a vn rato, quitarles el agua, y lauarlas muy bien, y sino estuuieren muy tiernos, boluerles a dar otro heruor, y sino se huuieren menester, yr sacandolos, y esprimiendolos, y majandolos en vn mortero de piedra. La batata se ha de lauar en dos aguas, y tener al fuego vna payla de agua hirviendo, y echar las dentro, y cuezan bien hasta que facilmente se monden, y luego limpiar, y majar, y luego pesar vna vna libra de batatas, y otra de limon, y a estas dos y media de açucar, y si le quisieren echar dos dozenas de almendras, y muy bien majadas, mas suaue es. Quando esta carne se huuiere de juntar, ha de estar el açucar muy clarifica-

rificado, y apunto, no tanto como para durazno, y en estándolo echarlo dentro, y cueza a fuego manso, y en haziendo blancos el suelo del caço, estè cozida, y apartarla de la lumbre, y echarle su almizcle, y dexarla vn poquito enfriar, y echarla en sus caxas, y ponerlas al Sol tres, ò quatro dias, y si han de hazer bocados, no han de cozer tanto como para caxa.

Azahar en açucar.

El azahar ha de ser acabado de coger, y echa la hoja, y de naranjo agrio, y escogerlo, y çarandarlo, y echarlo en agua fria, y tenerlo en ella vn dia, y vna noche, y luego lauarlo, y tenderlo encima de vna tabla, y golpearlo moderadamente, y tener a la lumbre agua hirviendo, y echarlo dentro, y cueza muy bien hasta que se despedace la hoja con facilidad, y luego que lo estè, quitarlo de la lúbre, y echarlo en vn pedaço, y lauarlo en muchas aguas frias, hasta que estè dulce, y tener el açucar, y miel clarificado, y despues q̃ estè el azahar bien escurrido, echarselo dètro: y ha de estar el açucar muy frio, quando le echen el azahar, y dexarlo assi hasta otro dia, y a otro darle vn hervor, y dexarlo assi hasta otro dia, y sacarlo, y ponerlo a cozer a fuego manso, y tener cuydado de rodearlo, porque cueza por vn parejo, y echar vna mucitra en vn plato, y si pega, està buena,

buena, y mirar el almiuar si està grueso, y si le falta, acrecẽtarle, porque no quiere quedar en seco, y si todo estuuiere a gusto, apartarlo, y echar el olor, y echarlo en su caxa, ò vidrio. La cantidad ha de ser dos libras de açucar, y vna de miel, y vna de azahar.

Zanahoria vellena.

Las çanahorias han de ser gordas, y lisas, y luego limpiarlas muy bien, y cortarlas en troços no grandes, y sacarles el coraçõ sin que se quiebre el troço, y echarlas a cozer en agua caliente, y en estando muy tiernas, sacarlas, y escurrirles el agua, y tener açucar, almendras, y nuezes, muy majado todo, y amassarlo con agua de azahar, y echarle vn poco de pimienta, y clauos, y canela, todo muy bien mezclado, y tellenar las çanahorias con ello, y luego batir huevos, y enbolverlas alli, y echarlas a freyr, y bolverlas a los huevos cantas vezes, hasta que se acaben, y mientras mas cubiertas, mejor, luego comerlas, y echarles su açucar y canela por encima.

Berengenas en escaueche.

Las berengenas han de ser maduras, y no de las muy grandes: tomarlas y raspar las, y abrirlas por medio en quatro quartos, que

queden enteras, y echarles dentro vn poco de sal, y dexarlas vn rato, hasta q̃ salga toda aquella aguaça, y luego tener agua caliente, y lauarlas de la sal, y echarlas en agua caliente, y cuezan bien, hasta que esten bien tiernas, y luego apartarlas, y abaharlas, y en estando frias, muy escurrida el agua, hinchirlas de canela, y gengibre, y clauos, todo muy molido, y dexarlas medio dia, y luego heruir miel, y echarle la miel por encima, y dexarlas otro dia: luego echarles vinagre hasta que se cubran. Ha de ser a cien berengenas dos libras de miel, y de especias vn quarto de cada cosa.

Tronchos de lechugas.

TOmar los tronchos de las lechugas, y cuezanlos en agua, hasta que esten tiernos, y escurrirles toda el agua, y echarlas en vna olla vidriada, y tomar cantidad de açucar, la que les pareciere que basta para q̃ se cubran, y muy bien clarificado, colar, y darle tres heruores, y despues de tibio, echarlo en la olla sobre los tronchos, y dexarlos hasta otro dia aquella hora, y quitarle el açucar, y boluerlo a cozer otro tanto como la otra vez, y apartarlo, y frio boluerselo a echar, y assi traerlo nueue dias, haziendolo assi en cada dia, y al postrero acabar de cozer el almiuar, hasta que este en punto

punto, y echarle el almizcle, y sobre los tronchos, y el almiuar, y guardarlos.

Bizcochos.

TOmar doze hueuos, y quitar las claras a los quatro, y con vna poquita de agua de azahar batirlos mucho, y moler vna libra de açucar, y echarsela poco a poco, siempre, batiendo a priessa, y echarle harina, ò almidon poluorizado, y batirlo con fuerça. Hase de echar la dicha harina quando vieren que es menester, y muy floreada, y la massa ha de quedar blanda, como de buñuelos, y luego echarla en sus ollas, y lleuarlas al horno, y a medio cozer sacarlos, y poluorizarlos con açucar muy molido, y cortarlos a su gusto, y boluerlos al horne, y acabarlos de bizcochar: y si quisieré quãdo los baten, hecharles tanto vino blanco como cascaron de hueuo, ha de ser muy bueno.

Melon en conserua.

EL melon que no sea muy maduro, hazerlo tajadas, y quitarle la corteza de encima, y todo lo blãco: luego echarlo en agua y sal tres dias, y despues seys dias en agua clara, mudãdo la cada dia, y luego cozerlos hasta q̃ entre vn pũçon sin premio, y luego sacarlo, y sobarlo en aguas frias, y luego ponerlo sobre vnos paños

en vn harnero a escurrirlo, y de que este bien escurrido, echarlo en vna olla, y clarificar el açucar, y echarlo dentro por este orden, siete, ò ocho dias, sacarle el açucar, y dandole vn hervor hasta que parezca que esten calados, y en el postrer baño echaran las tajadas para que den vn hervor, y dexaran el almiuar en punto, y echaran el olor que quisieren, y quitarlo para que se guarde en ellas.

Corteza de cidra.

LA cidra ha de ser madura, y mientras mas gorda mejor, y cortada la corteza, echarle en salmuera dos, o tres dias, y luego sacarla de la sal, y lauarla en muchas aguas, y ponerla a cozer en su agua caliéte a buẽ fuego, y cueza hasta q̃ quede muy tierna: luego apartarla de la lũbre, y abañarla y lauarla en dos, o tres aguas, y ponerla a escurrir, y esprimirle, si algũ agua le ha quedado, y majarle en vn mortero de piedra, y tener el açucar bien clarificado, y assi à punto echarla dentro, y ponerlo a la lumbre, cueza a fuego manso, meneandole poco a poco, y de que esté a medio cozer, echarle cantidad de agua de azahar, que se entienda vna escudilla, como sea para vna caxa, y de q̃ esté cozida: y para entender quãdo está cozida, ha de hazer blancos el suelo de la payla, y ha de quedar almiuarada. Luego quitarla de la lumbre, y echar

echarle su almizcle, ò ambar, y echarlo en su bocija, y ha de ser a vna libra de corteza de cidra, libra y media de açucar.

Fideos de cidra.

DEspues de mondada la cidra que le ayan quitado la corteza, hazerla quartos, y sacarle el agrio, y echarla dos, ó tres dias en salmuera, y al cabo destos dias lauarla, y cortarla en tirillas largas, que ni esten gordas ni delgadas, y en acabando de cortarlas, tener a la lumbre vna caldera de agua hirviendo, y echarlas dentro, y cuezan hasta que esten tiernas, y luego quitarlas, y echarlas en vn cedaço a escurrir y lauarlas en agua fria, y dexarlas escurrir, y tener el açucar a punto clarificado, y echarlas dentro, y dexarlas assi hasta otro dia, y luego ponerlas en vn alnafe de carbon, porque quiere fuego manso, y cueza hasta que embeua el açucar: luego echarle el almizcle deshecho en agua de azahar: si los quisieren cubiertos, echarlos en vna tabla y apartarlos para que se yelé, y guardarlos, y si hunieren de ser para porcelana, dexarlos con vn poquito de almiuar, y echarlos en su vasija, y guardarlos: a vna libra de fideos, otra de açucar muy blanco.

Para hazer diagargante.

TOmar vna libra de açucar de lo bueno y de poco peso, y echarlo en vna payla, y clarificarlo con vn hueuo, y colarlo, y echarle vna gota de vinagre, y otra de cera blanca, y vn poco de azeyte de almendras, y dexarlo cozer hasta que esté a punto muy alto, y prouarlo en los dientes, de modo que no cruxa, sino que se pegue, y luego apartarlo de la lumbre, y batirlo mucho á vna mano, hasta q̃ suba muy alto, y luego vaziarlo en vna piedra de marmol, auiendola vntado con azeyte de almendras, y yrlo despegando, como se vaya resfriando, con vn cuchillo.

Para hazer miel colada rosada de infusiõ.

HA se de mondar la rosa, y hinchir vna vasija grande, ò pequeña, de agua, y vaziarla en vn tarro, y ponerlo al fuego, y la misma vasija, henchirla de rosa, que no esté apretada, y luego echarle el agua hiruiendo por encima, y arroparla muy bien, y esto se ha de hazer siete dias, y nueue, si quisieren, y cada dia renouar la rosa fresca, y aquella misma agua boluerla a cozer, estruxando la rosa, y echandola a mal, y despues de cumplidos los siete, ò ocho dias, medir dos açumbres de agua, y echar otra tanta miel, y colar muchas vezes el agua en paño grueso, y ponerla a cozer junto con la miel, y espumarlo muchas vezes, y a medio

á medio cozer boluer a colarlo, y dexarlo cozer hasta que esté hecho el alminar, y si quisieren hazerlo con açucar, a medio açumbre de agua vn quartillo de miel, y libra y media de açucar en lugar del otro quartillo de miel, y ponerlo en sus ollas, ò redomas.

Miel rosada.

TOmar rosa Castellana, y la majaran, y sacaran el çumo, y echaran otra tanta miel, y si quisieren echar la mitad de açucar, y tendran la miel y açucar clarificado, y juntaran al çumo, y pondranlo a cozer, y a medio cozer colarlo, y boluerlo a cozer, y despues de cozido echarlo en vna olla, ò redoma.

Cidra y patata.

LA Cidra ha de ser madura, hazerla quatro quartos, y sacarle el agrio, y mondarla, y luego rallarla, y echarla a cozer, y en dãdo dos ò tres heruores, apartarla, y dexarla enfriar, y luego lauarla en agua tibia, y echarla en vn cedaço, y lauarla en aguas frias, hasta que no amargue, y dexarla hasta q̃ se escurra muy biẽ. Las paratas hã de ser gordas, y lauadas, y echarlas a cozer, y en estando tiernas mondarlas, y passarlas por vn cedaço despojador, y luego pesarla, y juntarla con la Cidra, y mezclarlo todo bien,

bien, y tener en vna payla açucar clarificado, y a punto grueſſo echarlo dentro, y ponerlo a cozer a fuego de carbon, que ſea manſo, y dexarlo cozer, y traerlo ſiempre a vna mano, porque no ſe pegue, y en haziendo blancos el ſuelo de la payla, eſta cozido: echarle vn poco de agua de azahar, y vn poquito de almiſcle, y apartarlo, y batirlo vn rato haſta que ſe enfrie, y luego echarlo en la caxa, y tenerlo cinco, ò ſeys dias al ſol, y luego guardarla. La cantidad ha de ſer, à dos libras de açucar vna y quarteron de pataca, y vna de cidra.

Hueſſos de duraznos.

TOmar media libra de almendras, y blanquearlas, y majarlas, y tomar vna libra de açucar molido, y cernido, amaſſarlo con el almendra muy bien, haſta q̃ quede muy ſonado, y ſino quedare muy duro: echarle otra poca de almẽdra, y tomar vna onça de canela muy fina, y dos adarmes d̃ ſãdalos colorados, todo muy molido y cernido, echarlo en la paſta, y amaſſarlo todo muy bien haſta q̃ tome color, y en eſtando la maſſa de buen rẽple, q̃ no eſte blanda, poluoreãdole por encima vn poco de açucar cernido, porque no ſe pegue, y hazer pedaços, y en cada vno poner vna almẽdra, ò media y poluorearlos con açucar, y ponerlos en ſus moldes, y ſacarlos, y ponerlos aſecar.

Dariles

Datiles en conſerua.

TOmaras la cantidad q̃ quiſieres de los datiles, y quitarles la florecita, y hazles vn agujero, vno por ay, y otro por el peçon, y quatro, ò cinco punçadas al rededor: para tres libras de datiles, tomar quatro de açucar, y clarificarlo muy bien, y toma de las quatro libras, las dos luego, y tomaras para con las dos, tres libras de agua, ò tres eſcudillas, tomaraslos datiles bien lauados, y echarlos a cozer con el açucar aguado, y cozerlohas con tanta cãtidad, haſta que el açucar quiera hazer tela, y entõces ſacarlos del fuego, y dexarlos eſtar vna noche en aquella agua y açucar: en la mañana tornaras a acrecẽtar las otras dos libras de açucar q̃ quedan, haſta que haga buena tela, y echarles vn poco de agua roſada, ò de açucar y echarlo do quiſieres.

Zanahoria encañutada.

PAra tres libras de çanahorias es meneſter vn açumbre de miel, y media libra de nuezes, y media de almẽdras, y media onça de clauos, y canela, y gẽgibre, y mõdar las çanahorias y ſacado lo d̃ dẽtro echar a cozer los cañutos, y d̃ la mitad de la miel pura: y deſpues q̃ eſtẽ cozidos, y conſeruados, ſacarlos en vn plato, y

echar

echar en la miel lo que les sacaron, y cuezã en aquella miel, hasta que esté conseruado, y apartarlo, y tostar las almendras, y poco de miel, y de aque esten medio tostadas, echar las nuezes, y reboluerlo todo jũto, y echar las especias, que son menester, y despues hinchir los cañutos de aquel açucar.

Para hazer tirillas de durazno, y membrillo.

A Vna libra de açucar, vna y media de durazno cortado como tirillas, y vna escudilla de çumo de membrillos: hase de echar todo junto, sin gota de agua, y quando hoviere cozido sin parar, hasta que esté en punto bien alto, porque el durazno escupe, y le han de echar a media libra de membrillos otra, y otra de durazno: han de cozer primero el membrillo en agua, y quando estuuiere tierno, sacarlo, y escurrirlo, y echarlo en el durazno, y el açucar todo sin agua, aunq̃ quãdo este a medio cozer, puedé echarle agua de olor, y si la quieren de miel, ocho libras de tirillas, y vn açumbre de miel, y ni mas ni menos sin agua.

Nuezes moscadas de açucar.

TOmaras las nuezes cozidas con sus peçones, y pũzarlas muy bien cõ nueue, o diez agujeros

agujeros cada vna, echarlas en agua por todo el dia, y a la mañana sacarlas de aquel agua, en otra limpia, y darles otro heruor, y sacarlas de aquel agua caliente, y echarlas en agua fria, y desta manera haras por tres vezes: lo vno perderan la tinta, que echandolo otro haranse dulces: entonces toma la canela muy fina, y hazla raxitas, y en cada agujero meteras vna raxa, y de que todas las tengas llenas, echalas en agua limpia, y dales otro heruor, porque se enternezca la canela vn poco, y ten aparejada açucar, la cantidad que vieres que las puede a ellas cubrir, y mete tus nuezes en tu olla, y cueze el açucar a punto que quiera hazer tela, y echalo en las nuezes, mas caliente vn poco de tibio, y otro dia tornaras a cozer el açucar, que suba mas alto de punto, que haga pelo, y mucho mejor es que haga tela: echalo en tres vezes, y si faltare, tornarlo a clarificar, y acrecentarlo: al tercero dia tornaras a cozer el açucar que suba mas alto, y que haga tela muy gruessa, y echalo assi hiruiendo en tus nuezes, al quarto dia las nuezes, y el açucar cozerlohas todo junto, y cueza hasta que haga yelo en el dedo, y entonces echaras vn poco de agua rosada, ò de azahar, y ponlas donde quisieres.

Para hazer mazapan de calabaça.

Toma:

TOmar las calabaças y mondarles todo lo verde, y que no les quede nada, y hagan los pedaços, y saquenles todo lo de dentro, y ponganlos a cozer en agua, y de que esté muy bien cozida, apartarla, y apretarla con vn paño muy bien, y luego majarla, y pesar para dos libras de açucar, vna de calabaça, y pongan el açucar a punto, y en estandolo, echenle dētro la calabaça, y ponganlo a cozer a fuego de carbon, y de que esté cozida, echenle almendras muy majadas, tanto que no parezca que la lleuan, y en estando todo mezclado, apartarla de la lumbre, y echarle su olor. La cantidad ha de ser a seys libras de açucar, dos y media de calabaças, y vna de almendras, y luego echarla en su porcelana, ò hazer bocadillos.

Para hazer fartiles.

TOmar vna cumbre de miel, y vna quarta de clauos, y vna de pimienta, y vn poco de gengibre, y anis que sea de buen sabor, y esta especia molida, y cernida, y la miel colada y espumada con vn poco de agua que se ha de echar a la miel, y luego las especias, y en hurtando vn poco cō ellas, tener echas vnas tortillas de massa con mucho azeyte bueno, y ha de ser delgadas, y secas en horno, y molidas en el almirez, y cernidas por cedaço, deste polvo echaran en la miel que queda, de manera, que dando

dando tres, ò quatro hervores, que de la massa hecha, y estando cozida, tendran canela molida, y polvorearala, y buscaran harina florida muy blanca para hazer la massa de los fartiles.

Conserua de peras moscatelas.

TOma las peras, y mondalas, y despues de mōdadas hazlas heruir en miel, ò açucar, vna ò dos vezes, y echarlashas polvora de garofoli, y de gengibre, y de nuez moscada, y de canela partes yguales, y rebuelto, y mezclado todo; y nota que las especias quieren ser aqui en cantidad, por amor del estomago.

Conserua de duraznos.

TOma los duraznos, y mondalos, y echalos a heruir con açucar, ò en miel, y las propias especias que a las peras, y de la propia manera mondarlos por de dentro.

Conserua de guindas.

HAnse de tener las guindas vn dia al sol, y despues sacarlas los huessos, y tornarles al sol por tres dias, y esten en miel, como las naranjas, y esté quinze dias en ella, y de tres a tres dias se hā d̄ poner al fuego, tāto, q̄ se escalde, y despues desto cuelalas bié, y echalas especias,

cias,y miel,como a las naranjas:y nota, que toda conserua mantiene muchos años con solo darle vn heruor, y echarle vn poco de miel,ò açucar,si dello es hecha.

Conserua de melones diferente.

HAnse de cozer los melones que sean buenos,no muy maduros, y hazerlos tantas rebanadas,como tienen,y quitales la corteza, y echala en vinagre de yedra, y bueno, en el qual estaran por espacio de diez dias, pero al quinto se les ha de mudar el vinagre, y estaran otro tanto,y cada dia se han de reboluer,y mecer,y al cabo de los diez dias sacarlas, y puestas en vna tabla, enxugalas con vn paño de lino,y dexalas alli por vn dia, y vna noche al ayre,y despues echalas a heruir en la miel,ò açucar,y den vn heruor, y cada dia las has de dar vn heruor en diez dias, y esten siempre en la miel,ò açucar,y acabo de diez dias aparejadas las vasijas en que las has de poner, haras poluora de garrofoli,y de gengibre,y de nuez moscada,y de canela,partes yguales, y rebuelto,y mezclado todo, pondras vn lecho de rebanadas,y otro de poluora,y despues de todas puestas,tomaras miel fina,y muy blanca,ò açucar, si de açucar las hizieres,y echalo encima, y estara vna conserua muy admirable,y muy perfeta.

Para

Para hazer letuario de naranjas.

PArte las cascaras de las naranjas en quato partes,y tenlas en agua diez dias,y cozerse han quando estan bien curadas del agua, poniendolas hazia la claridad y si se traspassan, ò trasluzen,y estan transparentes,estan buenas,y assi sacarlas,y enxugarlas muy bien entre dos paños limpios,y ponerlos en vna caldera, ò perol,ò caço,y echarles tanta cantidad de miel, que se cubran mas de medias,y hieruelas,rebol uiendolas,y quitalas presto del fuego, porque la miel no se endurezca,ò recuezca:despues de tenerlas estar assi quatro dias, y cada dia las has de menear tres vezes,y despues quitalas, y escurrelas de aquella miel que tienen, y echalas a cozer en la miel que te parezca, que basta,y despues que ayan coicdo espacio de vn Credo, quitalas del fuego, y ponlas como al melon con su especia.

Para aprouechar la miel.

NOta que la miel que quitaste dellas, ò de otras conseruas semejantes, es buena para hazer otras conseruas tales.

Para hazer nuezes moscadas diferentes.

HAnse de tomar las mas pequeñas en su tiempo, que seran por S. Iuan, y mondallas y acada vna hazelle cinco, o soys agujeros y luego poner las en agua por ocho, ò 15. dias, y despues enxugarlas muy sutilmente, y cozellas en miel, y açucar, ni mas, ni menos que las naranjas, saluo, que se ha de añadir siempre miel, porque se consume mucho; y quando les echaren las especias, tengase auiso que los clauos sean pocos, porque si son en cantidad, se hazen amargas.

Conserua de calabaças.

QVitales los cuellos a las calabaças, limpialas de dentro y de fuera, cortando las a lo largo, y haz heruir agua, y echarla por encima de las tajadas que tienes assi limpias, y esto haras ocho, ò nueue mañanas, y despues cuezelas en vna caldera no mucho, y despues ponlas sobre vna tabla a enxugar à la sombra dos dias, y despues destos dos dias enxugalas cõ vn paño, cada pedaço por si, ponlas en vna caldera, ò perol, y echalles cantidad de miel, que se cubran mas de medias, y hieruela reboluiendo las, y quitalas presto del fuego, porq̃ la miel no se endurezca, y despues dexalas estar assi quatro dias, y cada dia las has de mecer tres vezes, y quitalas despues de aquella miel, y echalas a cozer en la miel q̃ te parezca q̃ basta, y despues q̃ ayan

ayan cozido espacio de vn Credo, quitalas del fuego, y ponlas su especia fina como al melon.

Tirillas de duraznos.

AVna libra de açucar, media de durazno cortado como tirillas, y vna escudilla de çumo de membrillos, y hase de echar todo jũto sin gota de agua, y quando huuiere cozido sin parar hasta que este en punto bien alto, porque el durazno escupe, le han de echar su olor y ponerlo en la vasija, y para hazerla de durazno, y membrillo, hase de echar a media libra de membrillo, otra de açucar, y otra de durazno, ha de coger el membrillo primero en agua y quando este bié tierno, sacarlo, y escurrirlo, y echarlo en el durazno, y açucar, todo sin agua, aunque quando este a medio cozer, pueden echarle alguna de olor, y si los quieren de miel, a vna açumbre de miel ocho libras de tirillas, y ni mas ni menos sin agua.

Naranjas pererdes en el mes de Setiembre en el menguante de Luna.

COzeran las naranjas verdes que tẽgan granos, y cõ vso passallas de vna parte y otra, de manera que no se rompan, y hazerle cinco, ò seys agujeros, y echarlas en agua, y cozerlas

hã cada dia, y echarlas en yna caldera muy limpia, y den vn heruor, y esto ha de ser quinze dias arreo y otros dos y otros tres, hasta que se cumplan los quinze heruores cada dia, yendo coziẽdo los heruores, y tomar la mas ruyn de todas, y partirla, y prouarla del agrio, y de la corteza, que ni estè agrio, ni amargo, y si estan dulces, buenas, echarlas en vn librillo en seco, de manera que no se partan, ya yna dozena siete libras de açucar de a doze onças, y tomar la mitad del açucar, y molerlo en vn mortero, y echarlo encima dellas en el mismo librillo, y otro dia tomar aquel agua que ha salido dellas, y del açucar, y que den vn heruor, y otro dia solo al xarabe, y entre tanto que da el heruor, moler otro tanto de açucar, y poluorealle sobre las naranjas, y esto han de hazer cada dia hasta que haga hilo, y tomarlas con todo el xarabe, y darles vn heruor, y sacarlas, y esto ha de ser despues de frias, digo el sacarlas, y boluerlas a echar en el mismo librillo, y boluer a echar vn pedaço de açucar molido encima dellas, y de alli a dos dias, o tres, boluer a cozer el xarabe con ellas, y despues sacarlas cada vna de por si, y quede el xarabe solo, y echarles vna escudilla de agua rosada, y cozerlo hasta q̃ tenga punto que le tenga en la cuchara, y si quisieren vn poco de ambar molido con el açucar en la misma olla que las guardaran, y echar el xarabe encima, y despues q̃ las quitaren de cozer,

zer, cubranlas de manera que no de ayre.

Para hazer bizcocho.

TOmar vna dozena de huevos, y los diez sin claras, y batirlos en vn perol a vna mano, y despues de bien batidos echarles vna libra de açucar bien molido, y junto con los huevos batirlo muy biẽ, y echarle vna libra de almidon muy bien cernido, y vn poco de anis, y sal, y batirlo buen rato, y tener el hornillo de buen temple, y hazer sus casas de papeles con sus obleas debaxo, y echarlas alli, y poluorealas con açucar por encima, y mirarlas de en rato en rato hasta que esten hechas, y antes de mirar con vn cuchillo punçandolos, y si sale mojado no estan cozidos.

Memoria de milindres.

TOmar vna libra de açucar, y molido y cernido, tomar yna clara de huevo fresco, y batirla con vna caña, y echarla en el açucar, y amassarla muy bien, y si estuviere blanda, echaran mas açucar, y tomaran vna dozena de almẽdras blancas, y majadas, juntarlohan todo, y despues de amassadas tomaran de aquella massa, y haran vnos tosquillos como quisieren, y cozeranlos en vn horno con vna vasija.

Para hazer bollos de rodilla.

TOmar vn poco de harina muy blanca, y cernida, haran vna massa con manteca de vacas, y tenderla muy delgada, y luego yrla vntando con manteca derretida y tener huevos cozidos que esten duros, y las yemas cortadas en pedaços, yrlas poniendo entre la massa, y arrollando en la caña, y tener manteca de vacas hirviendo, y echarla dentro, y fuera bien, y enmelarlas bien con su açucar clarificado.

Para hazer bocados crespos.

TOmar vna libra de açucar, y clarificarla que este apunto grueso, y batirlo muy bien, y tendran media libra de almendras mal majadas, y echarlas dentro, y cuezan hasta que embeuan el almiuar, y despues de cozido, tomar vna cuchara espumadera, y echar los bocados del tamaño que quisieren.

Para hazer mazapan rosado.

AVna libra de rosa otra de almẽdras, y dos y media de açucar blanco, y la rosa ha de ser fina, y cortada, y limpia: tener agua hirviendo, y escaldarla biẽ, y luego sacarla, y esprimirla muy bien y tener el açucar clarificado, y echar la rosa dentro, y cueza, en estando grueso el açucar, moler las almendras, y echarlas dẽtro, y traerlas muy a priesa, porque no se quemen, y en estando cozido quitarlo del fuego, y hazer bocados: ò echarlo en su caxa.

Para hazer carne de membrillo delicada.

HAn de mondar los mismos membrillos, y quitarles los coraçones, y cozidos picarlos, y passarlos por cedaços, y tener membrillos humidos, y rallarlos, y sacar el çumo por vna prensa, y a dos libras de carne, dos quartillos de çumo, tomar quatro libras de açucar clarificado y ponerlo a punto muy alto, y echarle dentro la carne, y antes desto se ha de batir biẽ en vn librillo, y luego cueza hasta que haga tela y en haziendo la tela esta cozida, echarle su olor, y ponerla en su vaso.

Carne de pera y membrillo.

TOmar las peras que sean gordas, y que no sean trisperas, y cozerlas bien, y mondarlas, y cortarlas como no llegue al coraçon, y passarlas por cedaço de cerdas, y assi mismo el membrillo, y clarificar el açucar, y ponerlo a punto y echarle dentro la carne toda junta, y cozerla a fuego manso y trayendola siempre a vna mano, porque no se queme, y en haziendo blancos el suelo de la payla està cozida: echarle su olor, y apartarla, y batirla hasta que se enfrie, y echarla en su caxa: a cinco libras de peras, vna y media de membrillos, cinco libras de açucar muy blanco.

Raiz de escorzonera.

LA raiz de escorzonera ha de ser gorda, y fresca, y ponerla en agua vn dia, y luego lauarla y mondarla, y cozerla en agua, y en estãdo tierna sacarla, y lauarla, y escurrirla del agua, y tener açucar a punto, y echarle las raizes dentro, y dexarlas hasta otro dia, y essotro dia cozerlas en el almiuar, hasta que tenga buen punto, y esten bien passadas, y echarles su olor, y apartarlas.

Para hazer rosquillas.

PAra quarẽta yemas de hueuos vna libra de açucar molido, y tãto vino blãco como cabe en vna cascara de hueuo, y vn poquito de anis, y vna poquita de canela, y vna poquita de mãteca de vacas, y vna poquita de agua de azahar, amassarlo todo con harina floreada, y echarle lo q̃ huuiere menester cõforme ala cãtidad de los hueuos, hase de amassar liuiana la mano, y q̃ no se rompa la massa, la qual no ha de ser muy dura, ni muy blanda, sino sobadera, y estando buena, hazer las rosquillas del tamaño que quisieren, y tener al fuego vna payla de agua, y en començando a heruir echarlas rosquillas dentro, de manera que no anden vnas encima de otras, y que echen alli hasta que suba

ba arriba, y en subiendo estan cozidas, y luego saçarlas, y ponerlas en vnas masseras, y en estando eledas, sacarlas y embiarlas al horno a cozer, el qual ha de estar bien templado.

Para hazer carne de membrillo.

POngan vna olla al fuego, ò en agua, y mondando membrillos, y echãdolos, y despues de cozidos passarlos por cedaço de seda, y a vda libra de açucar, cinco onças de carne de membrillos medio cozidos, y echenlo en la carne de membrillos, y açucar, y pondranlo en vn caço a cozer, hasta que se tenga la gota en vna cuchara, y echarlo en vn botezico.

Xalea de membrillos.

AVna libra de açucar, dos de membrillos: han de mondar el membrillo, y hazerlo cascos, y echarlo a cozer en agua dulce, y cueza hasta que este muy deshecho, y ponerlo a escurrir en vn cedaço espesso, y no se esprima, porque toma mucho cuerpo la xalea, y tener el açucar clarificado con su clara de hueuo, y a punto, y echarle el çumo, y cueza a fuego manso, y ha se de echar vna gota en el suelo, y sino corre està cozida, y luego apartarla de la lumbre, y espumarla dos, ò tres vezes, y echarla en su caxa, ò porcelana, y echarle ambar,

bar, ò almizcle, y auentarla hasta que haga tela, y quitarsela con vna punta de vn cuchillo, y en criando otra hazer lo mismo, y a la tercera recogerla a vn lado, y meterla para dentro, y dexarla clar, y guardarla.

Xalea de guindas.

A Vna libra de açucar, dos y media de guindas, y han de estar las guindas sin peçones y en estando el açucar clarificado con clara de hueuo, y colado con paño espesso echarle las guindas, y cuezan a fuego manso, hasta que se deshagan muy bien, y luego quitarlas del fuego, y colarlas por vn paño no muy aspero, y esprimirlas mucho, y boluer este almiuar a la payla, y cueza de su espacio, hasta que se tenga vna gota en la punta de vn cuchillo, y en teniéndose, quitarla, y echar el almizcle en los vasos, y echar la xalea presto antes q̃ tenga lugar de enfriarse, y quitarla vna espumita q̃ haze en medio; y ponerla a donde le de ayre, y quitarle la tela con mucho cuydado, y dexarla clar.

Carne de membrillo.

TOmar los membrillos, y partirlos en quartos, y sacarles los coraçones, y mondarlos, y cozerlos, hasta q̃ esten muy tiernos, y luego passarlos por cedaço despegados, y tener clar

ese clarificado con clara de hueuo, y puesto a punto, y echarle el membrillo dentro, y hase de echar a cada libra de membrillo, otra de açucar, ò si fuere para caxa, hase de cozer hasta que haga blancos el suelo de la payla, y si fuere para bocados, ha de ser menos cozida, y menos membrillo.

Nuezes en conserua.

LAs nuezes se han de mondar, y puçar y tener nueue dias en agua, mudandosela en cada dia dellos, y al cabo poner vna payla de agua al fuego con vn puño de sal, y echarlas dẽtro, y cuezan hasta que esten tiernas, que las passe vn alfiler, y luego quitarlas y abaharlas, ò meter en cada vna dos o tres clauos de especia ò tener la miel espumada, y echarlas dentro, y cuezan a fuego manso, hasta q̃ esten bien tiernas, y bien cozidas, y apartarlas, y echarlas, vna poca de canela, y gengibre, y echarlas en su orça, a vn a çumbre de miel cien nuezes.

Zanahoria rallada.

ALa çanahoria se le ha de limpiar la cascara, y luego lauarla, y rallarla cõ vn cuchillo, y ponerla a cozer en vna payla de agua, q̃ primero aya dado vn hervor, y cueza vn rato, y luego apartarla, y esprimirla, y tener la miel espu-

espumada, y echarle la çanahoria dētro, y que cueza de espacio, hasta que embeua el almivar, y echarle los piñones. y ha de ser a vn açumbre de miel, seys libras de çanahorias, y en estando cozidas echarle vn poco de canela, y gēgibre, y echarla en su caxa, y si se huuiere de labrar, ha de ser con piñones.

Quartos de membrillo.

A Vna libra de açucar han de echar dos de membrillos bien despedaçados, y descoraçonados, y mondados: hase de cozer en agua hasta que esten bien tiernos que les passe vn alfiler, y estandolo, apartallos, y echarlos, y en estādo frios echarles el açucar clarificado, y yrles calentando, tres, ò quatro dias, dandoles en cada vno un hervor, y al postrero acabar los de cozer, y yrlos ecuādo con agua de olor, hasta que se paren colorados, y en estandolo estan cozidos, y buenos para guardar.

Massapan en massa.

A Vna libra de açucar otra, y otras dos onças de almendras todas muy blancas, y tenerlas en agua, porque no se azeyten, y yrlas majando con el açucar pocas a pocas, y luego amassarlo todo con agua de azahar, y muy poquita, porque no se quede blādo el maçapan, y tener

tener la massa hecha de la de los rosquetes, y tenderla la mas delgada que ser pudiere, y de la hechura que quisieren, y ponerlo encima el maçapan, lo que sea bueno, y luego cortar la massa con su carretilla, y hazer sus oregillas al rededor, y llenarlo al horno, y sobre algunos puedē poner tirillas labradas de la misma massa, y antes que se metan en el horno, echarles açucar molido muy blanco por encima, y vna poquita de agua rosada, para que salgan con buen lustre.

Massa de rosquetes.

HAn de tomar doze huevos, y batirlos muy bien, y echarles media libra de açucar blanco muy molido, y todo bien batido echarle la harina que pudiere embeuer hasta que quede la massa muy dura, y luego heruirla muy bien, que rompan la massa, y luego cortado quita, y arrolla delgados, ò tiēde como hojarascas, y han de lleuar agua de olor, y vayan al horno, el qual ha de estar muy manso, y bien templado.

Fruta de sarten.

A Vna libra de almendras, otra de açucar molido, y las almendras peladas, juncarlo todo, y amassarlo muy bien, y echarle dentro

canela,

canela, y clauos, y pimienta, poco de todo, y molido amassarlo con vna poquita de agua, y tener hecha la massa de hojuelas, y tenderla delgada, y poner el maçapan, y cortarla como empanadica, ò como quisieren, y luego tener el azeyte, y echarlas dentro, y freyrlas bien, y luego enmelarlas, y echarlas por encima açucar, y canela.

Hojuelas de azeyte, y vinagre,

HAn de tomaa seys huenos, y batirlos muy bien, y luego echar vn par de cascaron es de huenos llenos de azeyte, y media escudilla de vinagre, todo tibio, y mecerlo todo, y echarle la harina que embena, y heruir la massa mucho, hasta que quede muy blanca: y luego téder hojuelas muy delgadas, y cortarlas con vna carretilla, y quando las frian, ha de ser con dos cucharas, que anden bolteandolas, porque no se quemen, y torciendolas como cañotos porque tengan buena hechura, y no las frian mucho, y luego enmelarlas, y echarles por encima graxea de la muy menuda.

Guindas en almiuar.

TOmar las guindas, y passarlas por agua hiruiendo, y luego cortarlas vn poco de los peçones, y tener el açucar a pũto, y despues que

que estè frio echar las guindas dentro, y ponerlas a fuego manso, y rlas espumando poco a poco, y ha de ser al principio, y no menearlas porque no se deshagan, y en dando vn heruor sacarlas en vna porcelana, y dexar el açucar al fuego, y cueza vn rato, y luego boluer a hechar las guindas dentro, y darles otro heruor, y boluerlas a sacar, como de primero: y esto se ha de hazer quatro vezes: a la postrera echarle su agua de azahar, y quando las quieren echar en el vaso, echarle su ambar, ò almizcle.

Limones cubiertos.

TOmar los limones, y rallarles el humillo, y abrirles por vn lado, y sacarles vn poco del agrio, y echarlos en salmuera ocho dias, y despues sacar los gaxos, y dessalarlos muy biẽ, teniendolos vn dia en agua dulce, y luego tener vna payla de agua hiruiendo, y echarlos dentro, y cuezan hasta que los passe vn alfiler, y luego sacarlos, y abaharlos, y tener el açucar clarificado, y en estando frios los limones, y el açucar echarlos dentro, y darles dos heruores, y traerlos nueue dias assi, cada dia calẽtarlos à fuego mãso, y en estãdo biẽ conservados en el açucar, y quitarlos, y sacarlos dl, y ponerlos à secar, y luego tomar açucar mas blãco, y clarificarlo muy biẽ, y tenerlo en pũto mas q̃ para carne, y alli yrlos lustrando, y bañarlos tres o quatro

vezes

vezes en este açucar, y luego ponerlos al Sol, hasta que queden enxutos.

Limon de carne.

SScoger el limon que esté maduro, y mõdarle la cascarita muy delgada, y luego echarlos en agua dulce, y tenerlos vn buen rato, y luego lauarlos, y tener vna payla de agua hirviendo, y echarlos dentro: y hase de entender, que han de estar en quartos, y sacado el agrio muy bien quãdo los cuezan, y dexarlos cozer a buen fuego, hasta que los passe vn alfiler, sin pesadumbre, y luego apartarlos, y quitarles el agua, y echarles, y tener la miel espumada, y echarlos dentro, que esten cubiertos de la miel, y cuezan a fuego manso hasta que esten passados y el almiuar haga hebras gruessas, y luego echarle la agua de azahar, y quitarlos, y dexarlos enfriar, y echarlos en su orça, y guardarlos.

Limon cortado.

EL limon ha de ser muy amarrillo, porque no amargue, y mondada la cascara, sacarle el agrio, y luego cortarlo en tirillas, como fuere su gusto, y lauarlas en aguas dulces, y tener al fuego agua hirviendo, y echarlos dentro, y cuezan hasta que esten muy tiernos, y luego quitarlas, y abaharlas mucho, y tener el açucar clarificado con su clara de hueuo, y echarlas dentro, y cuezan de espacio, porque se conserueu, y dexarlas assi hasta otro dia, y acabarlas de cozer, hasta que la decoccion tenga punto, y han de tener siempre almiuar harto, y echarles su olor de ambar, ò de almizcle, y apartarlas que no hieruan con el, y guardarlas en su orça, atapadas con papel, con vn agujero enmedio, porque no hieruan, y en estando frias ataparlas bien.

Açucar rosado.

HAse de cozer la rosa que no sea de A[illegible]dria, y quitarle las cabeçuelas, y quitarle a la hoja el peçoncillo blanco que tiene, y luego echarla en vn alguidar, y moler el açucar, y molarlo todo muy bien, hasta q̃ la rosa esté muy deshecha, y hase de echar a media libra de rosa, vna de açucar, y de que esté bien heruido, echarlo en su vaso, y traerlo al sol, hasta que esté bien conseruado.

Miel colada.

HA de ser la rosa fina, y quitarle las cabeçuelas, y limpiarla bien, y ponerla en tres vasijas, y heruir agua dulce, la cantidad que les pareciere, y echarla sobre la rosa, sobre la vna no mas, y en auiendo estado vn rato, esprimir

la rosa, y tornar a cozer el agua sin la rosa, y en hiruiendo, echarla sobre la rosa otra, y dexarla hasta que se enfrie, y sacar la rosa, y esprimirla, como a la primera, y boluer a cozer el agua, y en hiruiendo, echarla sobre otra cosa, y hazer lo mismo que alas otras dos, y tener la miel espumada, y colar dos, ó tres vezes este çumo, y echarselo dentro, y cueza a bueu fuego, y no se ha de espumar al principio, porque se corta, hasta que passe aquella furia, y luego yrle sacando aquella espuma, hasta q̃ este cozida q̃ pegue en la mano, y haga hebra gorda, y luego quitarla, y colarla en su orça, ò vidrio, y ha de ser a dos libras de rosa, dos y media de miel.

Miel rosada.

TOmar la rosa que sacaron a la miel colada, y tener miel espumada, tantas libras como fueren de rosa, y en hiruiendo, echarla dentro, y cueza de espacio, porque tenga lugar de conseruarse, y en pegando esta cozida, y apartarla luego, y echarle ajonxoli, y guardarla.

Agrio de cidra.

SAcar el agrio en gajos, y mondarlo muy bié de los granillos, y de la tela, y tener el açucar molido, y echarlo con el agrio, y ponerlo a fue-

fuego manso, y cueza de espacio meneandolo, y hase de cozer vn poco menos que la xalea, y luego echarle su almizcle, y apartarlo, y echarlo en su vaso, y ha de ser a vna parte de agrio, dos de açucar.

Miel rosada del çumo.

LA rosa ha de ser de la fina, y deshojarla, y cernerla por vn harnero, y majarla muy biẽ en vn mortero de piedra, y luego echarla en vn librillo: si fuere cucha, echarle medio açumbre de agua, y si fuere poca, vn quartillo, y dexarlo estar vn dia, ò vna noche, y luego esprimirla muy bien, y colar el çumo dos o tres vezes por vn paño espesso, y tener el açucar, y miel clarificado muy bien, y echar dentro el çumo, y ponerlo a cozer a buen fuego de carbon, y cueza de espacio, y no espumarlo hasta que ayan passado los primeros heruores, y luego comẽçarla a espumar, y en haziendo hebra està cozida, y luego apartarla, y colarla, y dexarla enfriar, y guardarla: a vna escudilla de çumo, otra de miel, y media libra de açucar.

Carne de membrillo blanca.

LOs membrillos han de ser gordos y sanos, y que no sean muy agrios, y tener al fuego vna caldera de agua caliente, y despues de

lauados los membrillos, echarlos dentrō, y en estando tiernos yr sacando y mondando muy a priessa, porque no se enfrien: luego cortar tajadas, sin que lleguen al coraçon, y echarlas en vn mortero de piedra, y majarlas, y tener molido açucar que sea bien blanco, y reboluerlo todo junto, y echarlo en su payla, y ponerlo a fuego de carbon que sea mãso, y traerlo siempre, porque no se queme, y a medio cozer baxarlo del fuego, y batirlo mucho, y echarle su agua de azahar, y boluerlo a la lumbre, y cueza despacio, hasta q̄ haga blancos el suelo de la payla, y luego ponerla en el suelo, y batirlo, y echarle su almizcle, y echarlo en su caxa, o canastico, y sino quedare bien cozido, darle dos ò quatro dias de Sol: ha de ser a vna libra de açucar, vna y tres onças de membrillos.

Buñuelos diferentes.

TOmar vn quartillo de leche en vn cacito, y con harina hazer poleada a muy poco fuego, y cueza hasta que este muy dura, luego apartarla, y echarle los hueuos que les parecierē, y batirlo todo bien, hasta que este blanda, y luego enmelar, y echerle su canela y açucar.

Torta de massapan.

A vna

AVna libra de almendras otra de açucar, y vna poca de canela, todo muy majado, y darle dos bueltas al fuego, y quitarlo, y echarle media dozena de hueuos, y su agua de olor, y tomar harina y amassarla con hueuos y manteca de puerco, y açucar, y vino, poco de todo, y tenderla en su tortera, y echarle el condumio dentro, y lauarle con sus tirillas de la misma massa, y echarle açucar y canela por cima, y ponerla a cozer, y en estando rosadita vn poco, està cozida. A los tres hueuos, de los seys que que referi, se han de quitar las claras.

Pasteles de hueuos.

TOmar la cantidad que le pareciere de açucar, y echarlo en vn caço con su poca de agua rosada: cueza hasta que estè en punto, y luego batir los hueuos muy biē sin claras, y echarselos dentro: cueza despacio hasta que estè seco, y apartarlo, y tener la massa hecha con hueuos, y vino, y manteca de vacas, y açucar; quede vn poco tiessa, luego tenderla, y hazerle su facion como pastel, y luego echarle el condumio, y su canela, y ha de estar frita la massa, quā do le echen los hueuos.

Torta de guindas.

Para esta torta ha de ser la massa comun

de clara de hueuo, y vino blanco, y ha de ser muy sonada, y tenderla en su caçuela, y tener las guindas cozidas en açucar, y vn poquito de vino blanco y luego ponerlas en la massa por orden, y echarle el almiuar en que se cozieró, y poluorearle vna poca de canela, y cubrirla cō su tapa de massa agujerada y ponerla a fuego manso, y a medio cozer echarle vna poquita de agua de azahar, luego taparla con su tapadera de cobre, y ponerle brasa encima, y rodearla a menudo, porque no se queme.

Torta de requesones.

TOmar dos libras de requesones, y echarles seys hueuos quitadas las claras de los dos, y tres quarterones de açucar molido, amassarlo todo, y hazer massa de rosquetes con vna poquita de manteca de vacas, y tenderla, y ponerla en la caçuela, y echarle el cōdumio, y luego labarlas con tirillas de la misma massa cortadas cō carretilla, y con ella cortar la massa de la caçuela al gusto della, y con vn cuchillo hazerle sus almenitas, y poluorearle con açucar por encima, y ponerle su tapadera de cobre, y ponerle brasas por cima, y debaxo: cueza despacio, y tener cuenta que no se queme. Antes que se ponga la massa, se ha de vntar la caçuela con manteca de vacas, ō azeyte, y no se saque la torta hasta que se enfrie.

Co-

Coraçon de çanahoria en tirillas.

TOmar el coraçon de la canahoria, y cortarlo en tirillas muy delgadas, y largas, y tener al fuego vna payla de agua, y en hirviendo echarlas dentro, y den vn hervor, y luego sacarlas del agua, y abaharlas, y tener la miel espumada, y como la çanahoria esté fria, echarla en la miel: cueza a fuego manso, porque se passe, y en estando cozida, quitarla de la lumbre, y echarle canela, y clauos, y gengibre, y no mucho, porque amarga, y sus auellanas tostadas, y piñones y darle dos bueltas con todo, porque tome la especia, y guardarla: ha de ser a vna libra de çanahoria, otra de miel.

Tixolada de leche.

TOmar media açumbre de leche, y echrala en vn caço, y echarle dētro doze hueuos, ocho con claras, y quatro sin ellas, y tres quarterones de açucar, y vn quarteron de manteca de vacas fresca y ponerlo a fuego manso, y va yacoziendo de su espacio: y ha se de mecer a vna mano, y echarle media escudilla de agua de azahar, y espessarlo con vna poquita de harina floreada, buena cātidad de vna emboçada peqña, y en estādo espesso, echarle en vna escudilla nueua de barro, y echar en cada vna, vna po-

quita de manteca de la misma, à todas otrō quarteron, y lleuarlas al horno, y cueza hasta q̄ esten quajadas, y hanse de comer calientes.

Carne de durazno.

HAse de echar à vna libra de açucar, dos y media de durazno mondada, biē maduro y si estuuiere verde, dos libras: hase de lauar, y tener el açucar clarificado al fuego, y echarle luego el durazno, y cogerlo hasta q̄ se deshaga, y passarlo por cedaço, y cozer el açucar vn poco mas q̄ para el membrillo, y echarlo dentro, y traerlo con harta fuerça, hasta que haga blāco el suelo del perol, y echarle su olor.

Carne colorado.

TOmar los mēbrillos despues de partidos, y clarificar el açucar con harta agua, y echar los membrillos dentro, y tapar los, y yrlos ceuando con agua de azahar, hasta q̄ estè bien colorado, y deshecho, y passar el mēbrillo por vn cedaço de cerdas, y cozer el açucar, hasta que este a punto, y echarlos dētro, y darle dos ò tres bueltas hasta que haga blancos la payla, y luego echarle su almizcle, ò ambar, y echarlo en su vaso, ò caxa.

Alberchigos en almiuar.

AVn quartillo de miel, y vn quarterō de açucar, han de echar veinte alberchigos mōdados, y quitarles el hueso, y la miel ha de estar espumada, y echarlos dētro, y dar vn heruor, y guardarlas hasta otro dia à aquellas horas, y desta manera hā de andar nueue dias, dādoles en cada vno vn heruor, y el postrero dexarlo biē cozer, y echarle su agua de olor, y si no quedarē cubiertas, acrecētarles el almiuar.

Xalea de agraz.

HAn de tomar el agraz, y desgranarlo, y echar a dos libras de agraz vna de açucar: el agraz se ha de echar a cozer en agua dulce: y en estando muy cozido, de manera que este deshecho, luego apartarlo, y colarlo por vn cedaço que este espesso, y tener el açucar clarificado, y cozido, y echarle dētro deste çumo de agraz, y cueza con buē fuego: yrlo espumando poco a poco, y echar vna gota en el suelo, y si se tiene entera sin correr, esta cozida, y este es el punto en que se hā de ver si està cozida, ò si se tiene en la punta del cuchillo, y luego apartarla de la lumbre, y echarla en sus vasos, y dexarlo elar, hasta que haga tela, y quitarsela con vna punta de vn cuchillo muy sutilmēte, y luego echarle su olor, y guardarlo.

Calabaça en tirilla.

HAn de tomar la calabaça no muy grande, y mondarle la corteza, y hazer las ruedas, y yrlas cortando muy delgadas, hasta llegar al coraçon: luego yrla cortando muy delgadita cada tirilla enredada vna en otra, hasta que se acabe, y cortar desto quatro libras, y echarle vna escudilla de sal, y dexarlo assi vn dia, boluiendola cada hora, y luego lauarla, hasta que sepa à sal, y poner luego vna payla de agua a heruir, y escurrir la calabaça, y echarla dentro y cueza hasta que estè tierna, y en estandolo, sacarla, y lauarla, y luego poner vn poco de agua a entibiar para lauar la calabaça, y tener vna açumbre de miel espumada, y echarla dentro, y cueza hasta qué haga blancos en la payla, y decendirla, y echarla ocho marauedis de canela molida, y luego guardarla.

FIN.

TA-

TABLA DE LO QVE EN ESTE LIBRO SE CONTIENE.

Oficios de casa. folio. 1.
Oficio de mayordomo. folio. 1.
Oficio de Maestresala folio. 1.
Oficio de camarero. folio. 2.
Oficio de guarda ropa. folio. 3.
Oficio de copero. f. 3.
Oficio de trinchante. folio. 3.
Oficio de veedor. f. 3.
Oficio de despensero. folio. 4.
Oficio de cosinero. f. 4
Como se han de aguzar los cuchillos. folio. 4.
Como se ha de dar el aguamanos. fol. 5.
Como se han de poner las viandas en la mesa. fol. 6.
Cortes de las carnes. folio. 7.
Corte del tozino. f. 7.
Corte del lechon. f. 7.
Corte de la vaca. fo 7.
Corte de liebre y conejo. folio. 8.
Corte de espalda de carnero. folio. 8.
Corte de pierna fo. 8.
Corte de lomo y agujas. fol. 8.
Corte de cabrito. f. 9.
Corte del pecho de carnero, fol. 9.
Corte de las aues. f. 9.
Corte del pauo. fol. 9.
Corte del capon. fo. 9.
Corte de la perdiz. f. 10
Corte de la paloma. folio. 10.

300 *falsas,*

TABLA.

Salsas, manjares, y potajes.

Especias de hipocras añadido.fol.11.
Poluora de duque enmendado.fol.11.
Salsa blanca.fol.11.
Salsa de ansarones, folio.11.
Relleno de cabrito.folio.12.
Emborraçamiento de pauos, ò capones. fol.12.
Berengenas en caçuela.fo.12.
Potaje de lebrada,13.
Escaueche para guardar perdizes.fo.13.
Capirotada de perdizes.fol.14.
Agraz con albahaca. fol.14.
Brete cõ caldo de carne.fol.14.
Potaje de grassa.fo.15
Salsa Frãcesa.fol.15.
Salseron para aues saluajes.fol.15.
Salserõ blanco.fol.16
Salserõ para perdizes, ò gallinas,fol.16.
Potaje de higos,fo.16
Adobo de cabrito, folio.16.
Lebrada,fol.17.
Pichones sin hueſſo, fol.17.
Cabeça de ternera,sin hueſſos rellenos.17
Salchichas para verano.fol.18.
Caçuela de manos de ternera, ò cabrito. fo.18.
Para hazer vn pecho de vaca.fol.18.
Carbonadas de aue. fol.19.
Arteates d madrezuelas yemas, y tripas gallina,fol.19.
Otra diferencia.f.19.
Reolas de colas decarnero.fo.20.
Compueſto de colas. fol.20.
De riñonada de carne ro.fol.21.

Plato

TABLA.

Plato de hijadas de carnero.fol.21.
Plato lomoſo de carnero.fol.22.
Platos de mateates de pies de puerco.f.22
Toronjas de carne,folio.22.
Paſtelillos, quajados de ternera.fo.23.
Para enfriar el vino cõ coſa caliente.fo.23
Plato de ternera preparada.fo.23.
Dobladura de carnero.fol.24.
Torreznos con vino, fol.24.
Cardo guiſado.fo.24.
Manjar blanco.fo.25.
Fruta de ſarten.fo.25.
Fruta de manjar blanco.fol.25.
Platillo verde de carnero.fol.25.
Adobado de carnero, fol.26.
Ajetes para anſarones fol.26.
Rotolas de higados. fol.26.
Potaje llamado hijada fol.27.
Paſtel embote.fol.27.
Carnero adobado, folio.27.
Gratonada de otra ſuerte.fol.27.
Eſcaueche deconejos fol.28.
Mirrauſtre d otro modo.fol.28.
Oruga buena.fol.28.
Oruga de otra ſuerte, fol.28.
Moſtaça Franceſa, folio.29.
Sopas a la Lombarda. fol.29.
Salſa galatina buena. fol.30.
Adobado de carnero. fol.30.
Caldo lardero d puerco.fol.30.
Capirotada de criadillas de tierra.fo.31.
Sopas doradas.fo.31.
Paſtelillos de cañas de vaca.fol.31.

Empa-

Empanada de carne ò pescado, fol. 32
Potaje de nerricoque fol. 32.
Busaque de conejos, fol. 32.
Salsa blanca de ansorones, fol. 32.
Queso a la Flamenca, fol. 32.
De manos d' cabrito, fol. 32.
Como se salpresa, o cueze qualquierapar te de la vaca, fol. 33.
Diuersas maneras de cozinar la punta dl pecho de la vaca y ternera. fol. 33
Para assar la espalda de la vaca en assador, fol. 33.
Espalda assada en parrillas, de qualquiera carne a la Veneciana, fol. 33.
Lomillo de la vaca, assado en assador o ahogado, fol. 34.
Para assarlo de otro modo, fol. 34.
Lomillo de vaca ahogado en el horno, fol. 25.
Otro ahogado a la Tudesca, fol. 35.
Pulperones de lomillo, assados a la Romana, fol. 35.
Pulpetas de lomillo re llenas, fol. 36.
Diuersas maneras de guisar los pies de vaca, fol. 36.
Diuersas maneras de cozinar la vbre de la vaca, fol. 37.
Guisado de la vbre de vaca, sofrita, y de pies de ternera. 37.
Lengua de ternera assada, y rellena, f. 38.
Guisados diuersos de la lengua de ternera, fol. 78.
Rellenos de carne magra de ternera, f. 39.
Albondiguillas d' la carne magra, y higado de ternera, fol. 39.

Di-

Diuersas maneras de guisados de sessos de ternera, fol. 40.
Para assar relleno vn cabrito, vna liebre, conejo, fol. 41
Diuersas viandas de qualquier parte dl cabrito, fol. 41.
Diuersas maneras de guisar las cabeçuelas de cabrito, f. 41.
Caldo lardero de venado, o puerco domestico, fol. 42.
Cabeça de puerco jabali cozida, fol. 43.
Diuersos guisados de liebre, fol. 43.
Diuersos rellenos de carne magra d puerco fresco. 43.
Manteca de puerco, fol. 44.
Diuersos rellenos assados, fol. 44.
Diuersos rellenos cozidos con agua, y sal, fol. 45.
Capones y gallinas ahogados, fol. 46.
Otro modo de ahogar capones, fol. 46.
Capon cozido de otro modo, fol. 47.
Capones, gallinas, y pollos, assados, rellenos, fol. 47.
Gallo de las Indias assado, fol. 47.
Pepitoria, fol. 47.
Olla podrida, fol. 48.
Capirotada bastarda, fol. 49.
Capirotada para assados, fol. 49.
Capirotada comun, fol. 49.
Ginestada, fol. 50.
Auellanada, fol. 51.
Escudillas de manjar blanco, fol. 51.
Ginestada de yemas de huevos, fol. 52.
Manjar blanco de harina de almidon, f. 52.
Manjar blanco de migajon de pan, f. 52.
Escudilla de almidon con carne, fol. 53.

Es-

Escudilla de manjar-blanco de repente. fol.53.
Escudilla blanca de requeson.fo.53.
Escudilla de leche Vngaresca.fo.53
Escudilla de farro, y de semola.fol.54.
Escudilla de harina, y pan rallado,fol,54.
Para hazer y cõseruar pelotillas, llamadas melinfantes. fo.55.
Escudilla de hojaldrillos.fol.55.
Escudilla de macarrones a la Romana.57
Escudilla de macarrones con hierro. 57.
Fideos.fol.58.
Tortillas, ò buñuelos de pulpas de capõ, fol.58.
Tortilla con pança de puerco.fol. 59.
Escudilla de tortillas de yeruas a la Lombarda.fol.59.
Tortillas, ò buñuelos de frisoles, ò judiguelos.fol.60.
Escudilla de buñuelos sin cubierta,fol.60.
Escudilla de huevos con harina. fol. 61.
Otra d' huevos,y hierbas.fol.61.
Escudilla de arroz, y farro,con caldo de carne,fol.61.
Escudilla de trigo, y cevada sin corteza: fol.61.
Escudilla de mijo, ò panizo.fo.62.
Escudilla d' harina de castañas.fol.62.
Escudilla de frisuelos, y anas frescas, con caldo gordo de carne.fol.62.
Para freyr los frisoles con vayna,ò sin ella fol.63.
Escudilla de frisoles secos,y otras legumbres,fol.63.
Escudilla de garuãços machacados cõ caldo, y otras cosas.fo. 64.
Comida a la Romana. fol. 64.
Diuersas maneras de verças, con caldo de çarne:fol.64.
Escudilla de repollo. fol. 65.
Escudilla de repollo adobado en salmuera.folio. 65.
Escudilla de verças Milanesas.fol.66.
Hojas de verças rellenas de nogada.f.66.
Escudilla de verças a la Romana.fol. 67.
Diuersas maneras de escudillas de lechugas, con caldo de carne.fol.67.
Escudilla de yeruas diuersas.fol. 68.
Escudilla de espinacas con caldo de carne. fol. 68.
Diuersas maneras de escudillas de nabos. fol.69.
Escudillaide nabos a la Veneciana.fol.69.
Escudilla de cardo, y alcachofos. fol. 69.
Escudilla de turmas de tierra con pollos. folio. 70.
Diuersas maneras de rellenar calabaças, fol.70.
Sopas a la Lombarda con caldo de carne. 71.
Otras sopas a la Lombarda.fol.71.
Sopas de capirotada con caldo gordo. fol.72.
Sopas con almendras tostadas,y otras cosas.fol.73.
Tostadas de pan con riñon de ternera. fol.73.
Tortadas de pan con papada,ò pernil de puerco.73.
Las mismas cõ sessos, y liuianos de ternera.fol.74.

Sopas doradas, fritas con manteca. f.74.
Mantecadas folio.74.
Tortilla de hueuos cõ tozino.fo.75.
Tortilla doble.fol.75.
Otra tortilla de hueuos,fol.76.

De diuersas fuertes de pastéles,y tortas.

Pastel de lengua de vaca en hojaldre.f.76.
Lengua de vaca empanada.fol.77.
Pastel d quixada, ojos y hozicos de puerco,fo.78.
Pastel de lomillo de vaca,ò ternera. fo.78.
Pastel de pulpa de pierna de vaca, fol.78.
Pastel de vbre de vaca fol.79.
Pastel de cabeça de ternera rellena,fol.79.
Diuersos pasteles de lengua de ternera. fol.80.
Pastel de papada de ternera.fo.80.
Otro pastel de lo mismo.fo.81.
Pasteles hojaldrados de papada de ternera,fo.81.
Pasteles hojaldrados y lisos de assadura de ternera,fo.82.
Pastel de menudillos de ternera,fol.83.
Pastel de higado de ternera, ò carnero, fol 83.
Pastel de pierna de ternera,fol.84.
Pasteles lisos de pulpetones de ternera rellena.fo.84.
Otros pasteles de pulperas.fo.84.
Pasteles lisos, y hojaldrados de pulpa de de ternera picada fol.85.
Pasteles de riñonada de ternera, fol.85.
Empanadas de pies de ternera.fo.86.

Pas-

Pastel de cabeça de cabrito.fo.86.
Pastel liso y hojaldrado, de ojos, orejas, y tuetanas de cabrito, fol.86.
Pasteles de quartos de cabritos.f.87.
Pastel de quarto de cabrito montes,f.87.
Pastel de pierna de venado.fo.88.
Pasteles de lieores.folio.88.
Pastel de conejos caseros.fo.88.
Pastel de conejo delas lomas.fo.89.
Pastel de pernil de tozino,fol.89.
Pasteles de tuetanas de toros, y otros animales,fo.89
Pasteles de pauos,y otras aues,folio. 89.
Pasteles de la polla de Indias.fol 90.
Pasteles de toda suerte de pluma.fol.90.
Pasteles de toda suerte de paxaros.f.90.
Pasteles de leche.f.91.
Pasteles de crema.91.
pasteles de leche, y vbre de vaca.fol. 91.
pasteles riñones.fo.92.

Diuersas maneras de tortas,o torradas, que llaman en Italia costrades, y en Napoles copes.

Tortada de la vbre de la vaca.fo.92.
Tortas de la assadura de la ternera.fo.93.
Torta di riñon, y lomillo de la ternera.93.
Torta de lẽgua de ternera.fo.94.
Tortas d piernas,y pechos de aues. f.94.
Torta de toda suerte de paxaros pequeños,fo.95.
Torta de pernil de tozino.fo.95.
Torta real de pulpas de fayfanes,y perdizes fo.95.

Torta real de las mismas aues de otra fuerte.fol.96.
Torta de pecho de capon.fol.96.
Torta real, llamada hojaldre de boca de dama.fol.97.
Torta de requesones, fol.97.
Torta de legumbres. fol.98.
Torta de tronchos de cardos de muchas suertes.fol.98.
Torta de legumbres secas.fol.99.
Tortas de nuezes.fol. 99.
Torta de repollo.f.99
Tortas de verças, repolladas de otra suerte.fol.100.
Torta de calabaças, fol.100.
Torta de calabaças, sin massa.fol.100.
Torta de nabos.f.101
Torta de zanahoria. fol.101.
Torta de melones. 101
Torta de melocotones.fol.102.
Torta de diuersas peras gordas.fol. 102
Torta de peras, ò cermeñas almizcleñas. fol.102.
Torta de mançanas fol.102.
Torta de nisperos.fol. 103.
Torta de cerezas, y guindas frescas.103.
Torta de castañas frescas,y secas.fol.103
Torta Napolitana cõ diuersas maneras. fol.104.

Diuersas maneras de tortillones hojaldrados, y por hojaldrar rellenos y vacios.

Tortillõ relleno.f.104
Otra manera de tortillon relleno. fol. 105.
Otro tortillon relleno.fol.105.

Torti-

Vortillon de hojaldre abierto.fol.105.
Tortillon de hojaldre cerrado.fol.106.
Flaoncillos rellenos de muchas cosas.f.106.
Hojaldre y tortillon deshojado enxuto fol.107.
Hojaldre deshojado descubierto.f.107.
Hojaldre de otra manera.fol.108.
Hojaldre deshojado de otra manera.f.108.

Diuersas viandas, y guisados de pescados, y escudillas, y potajes de Quaresma.

Sollo cozido cõ agua y sal, ò con vino y sal.fol.109.
Sollo sudado cõ vino, agua, agraz, vinagre.fol.110.
Diuersos guisados de Sollo.fol.110.
Potaje de pedaços de Sollo.fol.111.
Escudilla de la pulpa del Sollo.fol.111.
Escudilla del Sollo de otra suerte.fol.112
Escudilla diferente de la misma composicion.fol.112.
Pedaços de Sollo cozidos en el horno ò debaxo del tiesto. fol.113.
Para cozer el mesmo de otro modo.f.113
Pedaços de Sollo cozidos, q̃ ayan estado en adodo. fol.113.
Pedaços de Sollo assados en parrillas.114.
Albondiguillas de pulpa del Sollo.f. 114.
Albondiguillas a modo de peras.fol. 115.
Rellenos de la pulpa del Sollo.fol.115.
Pulpetas de Sollo rellenas,assadas en assador.fol.115.
Tajadas de Sollo cozidas.fol.116.

Sollo frito. fol. 116.
Trajadas de sollo assadas en assador. 117.
Sollo cozido de otro modo. fo. 117.
Sollo cozido de otra suerte. f. 117.
Tripas de sollo guisadas de muchas maneras. f. 118
Hueuas, y higado del sollo cozidas. f. 118
Hueuas del sollo al horno, para luego, ò para guardar, fol. 119.
Tortilla cõ hueuas de sollo, y hueuos de gallina, folio. 119.
Tortillas de hueuos de sollo, folio. 120.
Pescadillos de diuersas maneras. folio. 120.
Cabeça de la embrina cozida. fol. 120.
pedaços de la embrina cozidos, folio. 120.
Potaje de la veneciana de embrina. fol. 121
Cabeça de atun cozida. fo. 121.
pedaços de atun cozidos en caçuela, ò parrillas, folio. 121.
pedaços de atun de otro modo, fol. 122.
pulpetones de atun rellenos, assados en assadores. folio. 122.
Guisados de paloma da. fo. 123.
Guisados de robalo. fol. 123.
Guisados de la embrina pequeña, fo. 123.
Guisados del corbo. folio. 124.
De la orata, ò doradillo, folio. 124.
potaje de la orata. 124
Otra salpreiada y conseruada en escaueche. fo. 125.
Del denton, folio. 125
Del fragolino. fol. 125
Del atolsa, fol. 125.
Atolsa assado en parrillas fol. 426.
Atolsa salpreiado, y en escaueche. fol. 126.
Cefalo grande assado en assados. fol. 127.
potaje de cefalo grande, fo. 128.
Cefalos cozidos en parrillas, y de otra suerte. fo. 128.
potaje de los interiores del cefalo frito. folio. 129.
Hueuas del cefalo guisadas de muchos modos. fol. 129.
De lobesugo, folio. 129
De la salpa. folio. 130.
De la sarda. folio. 130.
Sardas fritas y en escaueche. fo. 130.
Albódiguillas, y otras viandas de la sarda, fol. 131.
Del rodauallo. fol. 131.
Rodauallo assado en parrillas, folio. 132.
Rodauallo frito. 132.
Xolca del rodauallo, folio. 132.
Del rodauallo, y lenguado, folio. 133.
De la trajada, y esquadro folio. 135.
De la lamprea. fol. 135
Lamprea en caçuela, fol. 135.
Lamprea assada en parrillas, fol. 136.
Lamprea de rio en caçuela, fol. 137.
Lamprea salpreiada, y en escaueche. f. 137.
Del congrio. fol. 138.
Congrio cozido. f. 138.
Congrio fresco en caçuela. fo. 138.
Del calamar. fol. 139.
potaje de Calamares, y xibias folio. 139.
potajes de calamares fritos de otro modo, fol. 139.
potaje de calamares grandes. folio. 139.
potaje de calamares rellenos, folio. 140.
De la xibia, folio. 141.
Del pulpo, folio. 142.
Del palomo. fol. 142.
Del luz, ò merluza. folio. 142
Guisados del luz seco ò pescado cecial. 143

Del escorpion. f. 143.
Del papagayo. f. 143.
De la espada. fo. 144.
De la trucha. fol. 144.
Escaueche de truchas fritas. fol. 144.
Truchas en adobo assadas. fol. 145.
Truchas a la Tudesca. folio. 145.
Entrañas de truchas guisadas de muchas maneras. fol. 146.
Del carpion. fol. 146.
De la carpina. f. 147.
Carpina cozida con vino, agua, vinagre, y especias. fol. 148.
Carpina cozida de otro modo. 147.
Carpina, assada en parrillas. fol. 148.
Hueuas, y hueuos de la carpina guisados fol. 148.
Lengua de carpina guisada. fol, 148.
De la tenca, fol. 148.
Tencas assadas de otras dos maneras. folio. 149.
Tencas en caçuela. fol. 149.
Potaje de tẽcas de diuersos modos. 150.
Tenca frita, marinada y en escaueche. 150
Tenca en xelea. f. 150.
Entrañas de tenca cozidas. fol. 151.
Luz de rio, estanque, y laguna. fol. 151.
Potaje de luz a la Frãcesa. fol. 151.
Luz assado en assador, ò parrillas. fol. 152.
Luz frito. folio. 152.
Pedaço, pulpetas, y pulpetones, del luz. folio. 153.
Pança de luz de muchos modos. f. 153.
Salchichones d̃ la pulpa del Luz. fol. 153.
Interiores del luz cozidos. fo. 154.
De las anguillas. 154.
Anguillas en caçuela, y en parrillas. 155.
Anguillas cozidas en vino. fol. 155.
Anguillas fritas, y en escaueche, y cõseruadas en agraz y marinadas. f. 156.
Anguillas abierras rellenas, cozidas d̃ muchos modos. f. 156.
De las ranas. fol. 157.
Escudilla de ranas sin hueſſos. fol. 157.
De la Tortuga del mar folio. 158.
De la tortuga de la tierra, y agua dulce. 158.
Tortugas cozidas de muchos modos. 158
De los cangrejos, y lãgostas. fol. 159.
Cangrejos cozidos de otro modo. f. 159.
Escudilla de cangrejos y langostas. fo. 160.
Albondigullas de cangrejos, y langostas. folio. 160.
Pulpas de cangrejos y lãgostas fritas. 160.
Langosta rellena. 161.
Del cangrejo de agua dulce. fol. 161.
De los cangrejos langostines. fol. 162.
De las gãsetas de mar. folio. 162.
Hostiones en parrillas al horno, y de otros modos. fol. 162.
Hostiones cozidos de otro modo. fo. 162.
Hostiones en caçuela. folio. 163.
Hostiones en parrillas. fol. 163.
Hostiones en adobo. folio. 163.
Hostiones fritos. 164.
Del bonito. fol. 164.
De la palomida. 164.
De los copenos, y lucerna. fol. 164.
Capon cozido en blãco. fol. 165.
De la caballa. fol. 165.
Del esgombaro, ò macario. fol. 165.
De la leche. fol. 166.
De la boga. fol. 166.
De la mollera. folio. 166.

De la anchoua.fo.166.
Del inudo,ò apua.166
Del ſampietro,ò ſardina.folio.166.
De las agnjas. fol.167.
Potaje de las agujas. folio.167.
Del temara.folio.168.
Del agon.f.168.
Del perſico.folio.168.
Del liza, ò mujos.168.
De los barbos.fo.169.
Delboliche.folio.169.
Plato de peces grãdes. folio.169.
Albõdiguillas de qualquier ſuerte de peſcado.fol.169.
Congrio ſeco,ò cecial. fol.170.
Sardinas en cãçuela. f. fol.170.
De la ſaboga. fol. 171.
Del meto. folio. 171.
Eſcaueche para toda ſuerte de peſcados fritos.fol.171.
Cacuela de arnadi para Quareſma.f.172.
Qualquier ſuerte de peſcado en cãçuela.fol.172.
Peſcados grãdes al horno.fol.173.
Peſcados pequeños al horno.fol.174.
Cãçuela de peſcado ſalpreſado de toda ſuerte.fo.174.
Tellinas guiſadas con la concha,ò ſin ella. fol 175.
Del erizo marino.fol. fol.175.
De los caracoles.176.
Caracoles purgados y conſeruados.f.176.
Caracoles fritos,y guiſados de muchos modos.folio.176.
Potajes de caracoles blancos, y pequeños fol.177.
Diuerſos peſcados ſalados.fol.177.
Potaje de atun de hijada,y toñina. 178.
Salmon cozido.folio. 178.
Arẽques blãcos cozidos, ſalados y ſecos fol.178.
Agones, ſardinas, y anchouas cozidas. fol.179.
Cefalo ſalado,cozido. fol.179.
Anguillas ſaladas cozidas.fol.179.
Potaje de anguillas grãdes ſaladas.180.
Luz grãde, ſalado cozido.fol.180.

Eſcudillas de peſcado, y otras para dias de quareſma.

Manjar blanco cõ pulpa de peſcado.181.
Requeſon, y manteca de almendras fingidas. fol. 181.
Eſcudilla de almidon con leche de almẽdras.fol.182.
Eſcudilla de arroz cõ leche de almẽdras, ò azeyte.folio.182.
Eſcudilla de farro cõ lo miſmo.fol.183.
Gineſtada. folio. 183.
Cebollada.folio. 184.
Eſcudilla de calabaça. folio.184.
Calabaça rellena.184.
Calabaça frita. f. 184.
Cortezas de calabaças cozidas.folio. 185.
Berengenas en cãçuela.fol.186.
Berẽgenas rellas. foli. 186.
Berẽgenas fritas.186.
Eſcudilla de berengenas.fol.187.
Plato de berengenas cozidas. folio. 187.
Cebollas enteras en cãçuela.folio.187.
Eſcudilla de hongos. folio.188.
Hõgos fritos.fol.188.
Cimas de tronchos de coles guiſadas. fol. 188.
Eſpinacas guiſadas de muchos modos.fo. 189.
Eſcudilla de acelgas y otras

otras yeruas.f. 189.
Escudilla de chicoria. fol.190.
Escudilla de esparragos.fol.190.
Escudillas de bisaltos, y otras legumbres, fol.190.
Escudilla de garuãços rojos.fol.191.
Hauas secas cozidas. fol.191.
Escudilla de frisoles secos.fol.191.
Escudilla de lentejas secas.fol.192.
Macarrones cozidos. fol.192.
Macarrones fritos en azeyte.fol.192.
Sopas de ciruelas cassas,y otras frutas secas,fol.193.
Sopas de vnas passas. fol.193.
Sopas de diuersas frutas.fol.193.
Sopas de diuersas legumbres.fol.194.
Sopas de hongos frescos.fol.194.
Sopas de criadillas de tierra.fol.195.
Capirotada.fol.195
Hueuos soruidos.fol. 195.
Hueuos a la Francesa, enterrados entre brasas.fol.196.
Tortilla de hueuos cõ manteca de vacas. fol.196.
Hueuos fritos con ramillos de romero. fol.197.
Hueuos duros, cozidos cõ manteca de vacas,òazeyte.197.
Hueuos rellenos cozidos.fol.197.
Hueuos rellenos,arrollados como suplicaciones,fol.198.
Tortillas dobles.198.
Tortillas con yeruas picadas,y otras cosas.fol.198.
Tortilla en el agua.f. 199.
Yemas de hueuo cozidas, esparzidas en açucar.f.199.
Hueuos cozidos sobre la pala.fol.199.
Hueuos rebueltos. f. 199.
Saluiata.fol.200.
Escudilla de hueuos con yeruas. f.200.

Pasteles de varias suertes de pescados,y otros materias para dias de ayuno.

Empanada de Sollo. fol.200.
Pastel de sollo en caxa con bisaltos.f.201.
Pastel de sollo en caxa con caldillo. f.202.
Pastel de pulpetas de sollo rellenas en caxa.fol.202.
Pastel de la pulpa del sollo picada en caxa.fol.202.
Pastel de las ouas,y higado del sollo.203.
Empanada de porcelletas, ò sollos pequeños.fol.203.
Pastel de porcelletas en caxa.203.
Empanada de ombrina.fol.204.
Pastel de ombrina en caxa.fo.204.
Empanada de atun.folio.204.
Pastel de atun en caxa de diuersas maneras.fo.204.
Pastel de robalos enteros, y otros pescados.fo.205.
Pastel de alosa entera. fol.205.
Empanada del cefalo. fol.205.
Empanada de befugo y pagel,fol.206.
Pastel de la pulpa del befugo,y otros pescados.fo.206.
Pastel del sardo.f.206.
Pastel del ignudo, folio.207.
Pastel del rodanallo. fol.207.

Pastel de la raxada. f. 207.
Pastel de lamprea grã de fol. 208.
Pastel en caxa de calamar. fol. 208.
Pastel de tortuga en caxa. fol. 209.
Pastel de cangrejos lliones, y langostas en caxa. fol. 210.
Pastel de paxaros. f. 210.
Pastel de ostiones. 210
Pastel de gengolas, y tellinas en caxa. 211.
Pastel de caracoles sin caxcara. fol. 211.
Pastel de trucha, y carpion. fol. 211.
Pastel del luz grande. fol. 212.
Pastel de tencas, y lleña. fol. 212.
Pastel de anguilas grães en caxa. f. 213.
Pastel de ranas de muchas maneras en caxa. fol. 213.
Pastel de ranas sin huesos en caxa. fol. 213.
Pastel de atun de hijada salada en caxa. 214
Pastel de sardinas, y anchouas. 214.
Pastel de pescados secos. fol. 214.
Empanada de saboga. fol. 215.

Tortas, tortadas, y tortillones de pescados, y otras cosas para Quaresma.

Costrada del higado y ouas del sollo. f. 215.
Tortada del higado y ouas del sollo. f. 216.
Tortada de la pulpa del sollo. fol. 216.
Costradas de lagrimas grandes. fol. 217.
Costrada del ygnudo. fol. 217.
Tortada de cangrejos grandes. fol. 218.
Costrada de los hollio nes. fol. 218.
Costrada d caracoles sin

sin caxcara. fol. 219.
Tortada de los interiores de la tortuga. fol. 219.
Costrada d las anchouas saladas. fol. 220.
Costrada de atun de hijada, y otros pescados salados. 220.
Costrada de arenques y lizas. fol. 221.

Diuersas maneras de tortas, o costradas de frutas, y legumbres para Quaresma, y cosas de leche a la Italiana.

La Italiana. fol. 222.
Costradas de hongos. fol. 222.
Costradas de turmas de tierra. fol. 222.
Costrada d todas suertes de fruta. fol. 222.
Tortada de membrillos. 222.
Tortada d duraznos. fol. 223.
Tortada de yeruas a la Lobarda. fol. 223.
Torta real de piñones almendras, y otras cosas. fol. 223.
Torta real de varias composiciones. 224.
Torta real de manjar blanco. fol. 224.
Torta real de natas d leche. fol. 224.
Torta real de requeson queso, y çumo de mançanas. f. 225
Torta real blanca. fol. 225.
Torta blanca comun. fol. 225.
Torta blanca de migajon de pan. fol. 226.
Torta de leche con diuersas composiciones a la Romana. 226
Torta sin massa llamada tarta. fol. 226.
Torta verde. fol. 226.
Torta verde de otro modo. fol. 227.
Quesadas a la Ginouesa. fol. 227.
Torta de yeruas como

nes.fo. 228
Torta de calabaças, y cebollas.fol.228.
Costradas de setas.folio.228.
Costradas de ciruelas passas, y guindas secas.fo.229.
Tortas, ò hogazas hojaldradas.fo.229.
Hogazas simples folio.230.
Caneladas y maçapanadas.fol.230.
Torta de espinacas, y otras yeruas.f.231.
Tortas de cardos, folio.231.
Torta de esparagos. fol.232.
Torta de bisaltos secos, y otras legumbres.fo.232.
Torta de garuanços quebrantados. folio.232.
Torta de almidon.folio.233.
Torta de maçapan, y varias composiciones.fol.233.
Fraonzillos de pulpas de anguillas, folio. 233.
Frutas de sarten. folio.234.
Pasta liquida para buelos de sarten. 234.
Pasta liquida para diuersas tortillas fritas,fol.235.
Tortillas de arroz.folio.235.
Fruta de sarten con la geringa.fol.236.
Bizcochos de varias suertes.f.236.

Yelos, y salsas de diuersas maneras para dia de carne, y Quaresma.

Yelo con pies de ternera, y carnero. folio.237.
Yelo con pies, cabeças de cabrito, y pies, lomos, alas, y piernas de capones fol.238
folio.238.
Yelo de pies de carnero, y de ternera.fol. 238.
Yelos de quijadas, hozicos, orejas, y pies de puerco. fol. 239.
Yelo de pies, hozicos, y tajadas de carne. 240.
Yelo de pescados, y agua.fol.241.
Xelea de membrillos, folio.242.
Salsa galatina.fol.242.
Pebrada en lugar de la salsa precedéte.fol. 242.
Salsa de pebo.fo.243.
Salsa de passas, y otras materias.fol.243.
Salsa de almendras mondadas.fol.243.
Ajada con nuezes, y almendras.fol.244.
Nogada.fo.244.
Salsa de çumos de granadas.fo.244.
Salsa de vuas rojas.fo. 244.
Salsa del cuerpo de las dichas vuas.fo.245.
Salsa de çumo de mẽbrillo.folio.245.
Salsa de çumo de manças.fol.245.
Salsa de çumo de naranjas, y limõzillos. folio.246.
Salsa de agraz fresco. folio.246.
Salsa verde.fol.246.
Salsa de vuas negras.f. 246.
Mostaça suaue.f.246.
Salsa de membrillos con çumo de naranjas.folio.247.
Guindas en gelea.fol. 247.

Tratado de cozina para conualecientes, y enfermos y caldos perfetos, y destilados, assi de aues como de carnes.

Caldo perfetode l capon.fol.248.

Caldo de gallina, ò capon de otro modo. folio. 248.
Caldo de capõ. f. 249.
Caldo de las sobredichas aues cõ diuersas materias. f. 249.
Caldo de capones de sustancia reduzido en yelo. folio. 250.
Caldo de pollos. folio. 250.
Yelos con leche de almendras, y se sirue en platos como la quajada y sera caldo de capon. f. 250.
Caldo de pulpas de capon. fol. 251.
Caldo de carne de ternera. fol. 251.
Caldo de conjunturas de ternera, reduzido a yelo. fol. 252.
Caldo sulcido de carnero. fol. 252.
Caldo singular para enfermos, y debilitados. fol. 253.
Torta destilada para enfermos. fol. 254.
Pisto de pollos cozidos en pastel. f. 254.
Escudilla de assadura de ternera, ò cabrito con pulpas de pecho de capon. 255.
Perdizes y faysanes guisados y estofados. fol. 256.
Albondiguillas de pecho de capon. 257.
Albondiguillas de higado, y pulpas de aues en redaño. f. 257.
Caçolita de higado de pollo. fol. 258.
Relleno para enfermos. fo. 258.
Caçuela de pollos para dolientes. fo. 258
Potaje de pies de ternera, cabrito y pollos. fol. 259.
Potajes de turmas de cordero y ternera, de leche. folio. 259.

Diuersas maneras de assados de aues.

Para assar pollos. f. 260
Auecillas que se polan enxutas assadas. 260
Palpetas de cabrito, ò ternera assados. 260
Cabeçuela de cabrito rellena. fo. 261
Hordiate para dolientes. fo. 261
Hordiate de cenada preparada. fol. 262.
Hordiate de cenada comun. fo. 262.
Hordiate liquido. 263
Hordiate que se puede llenar por camino. fo. 263.

Diuersos caldillos, ò broetes.

Broete de caldo de pollo, y yemas de huevos. fo. 263.
Broete de huevos frescos. fo. 264.
Broete de yeruezillas picadas. fo. 264.
Broete cõ leche de almendras. fo. 264.
Broete para preñadas folio. 264.
Escudilla de huevos, y çumo de azelgas. folio. 265.
Escudilla de pan con leche de almendr. fo. 265.
Escudilla de pan si ples para resfriad. fol. 265.
Para hazer pan rallado. fo. 265
Pan rallado con leche de almendras. f. 266
Pan passado por el cedaço, o passado por estameña. fo. 266.
De migajõ de pan. folio. 266.
Manjarblanco con leche de almendras, folio. 267.
Escudilla de almidon con leche. fo. 267.
Escudilla de arroz cõ caldo de aue. f. 268.
Escudilla de arroz cõ almendras. fol. 268.
Escudilla de farro cõ

caldo de capon.folio.268.
Escudilla de farro cõ leche de almendras fo.269.
Escudilla de leche de cabras, yemas de hueuos, y çumo de naranjas.fo.269.
Para rellenar vn pan grande.fo.269.
Almendras para enfermos.fo.270.
Almendrada para enfermos muy debilitados.fo.270.
Almendrada para dolientes muy debilitados.fo.270.
Almendrada para dolientes q̃ tienen grã de calentura, y grãdes ardores.fo.270

Diuersas escudillas de yeruas.

Escudilla de borrajas cõ caldo de aue.folio.271.
Escudilla de borrajas con leche de almẽdras.fo.271.
Escudilla de azelgas, y otras yeruas cõ caldo de aue. fol.271.
Escudilla de espinacas fo.272.
Escudilla de lechugas con caldo de aue. fol.272.
Escudilla de chichorias.fo.272.
Escudilla de maluas, fol.273.
Escudilla de esparragos.fo.273.
Escudilla de calabaças fo.273.
Escudilla de calabaças en leche de almendras.fo.274.
Escudilla de bisaltos frescos.fo.274.
Escudilla de garuãços remojados. fo.274.
Pastelillos de ternera picada.fo.275
Pastelillos de pulpa de pescados.fo.275.
Pastelillos de membrillos.fo.275.
Torta de manjarblanco sin queso.276.
Tortas de natas de leche.fo.276.
Torta de membrillos sin queso, fo.276.

Para hazer diuersas maneras de confernas.

Limon real cubierto. fol.277.
Rosa cõfitada.fo.277.
Açucar rosado cozido fo.277.
Azahar cubierto.278.
Ciruelas en almiuar. fol.278.
Durazno cubierto, folio.278.
Carne de alberchigos sin agua.fo.278.
Carne de limon, y batatas.fo.279.
Azahar en açucar.280
Zanahoria rellena.280
Berengenas en escaueche.fo.280.
Tronchos de lechugas.fol.280.
Bizcochos.fo.281.
Melon en conserua.folio.287.
Corteza de cidra. folio.281.
Fideos de cidra.f.282.
Para hazer diagargante.fo.282.
Miel colada, rosada de infusion.fo.282.
Miel rosada. fol.283.
Cidra y patata.fo.283
Huessos de duraznos. fol.283.
Datiles en conserua. fo.284.
Zanahorias encañutada.fo.284.
Tirillas de durazno, y membrillo.fo.284.
Nuezes moscadas de açucar.fo.284.
Maçapan de calabaça. fol.285.
Para hazer sartiles, folio.285.
Cõserua de peras moscateles.fo.286.

Cóserua de duraznos, fo.286.
Conserua de guindas, fol.286.
Conserua de melones diferentes.fol.286.
Letuario de naranjas, fo.287
para aprouechar la miel.287.
Nuezes moscadas diferentes.fo.287.
Cóserua de calabaças. fol.287.
Tirillas de duraznos. fo.288
Naranjas verdes. 288.
para hazer bizcochos fo.289.
Melindres,fo.289.
para hazer bollos de rodilla,fo.289
para hazer bocados crespos.fo.289.
Maçapan rosado.289.
Carne de membrillo delicada.fol. 290.
Carne de pera, y membrillo.fo.290.
Rayz de oscorçonera. fo.290
para hazer rosquillas. fo.290.
para hazer carne de membrillos.fo.291
Xalea de guindas. folio.291.
Carne de membrillo. fol.291.
Nuezes en conserua. fo.292.
Quartos de membrillo.fo.292.
Massapan en massa.folio.292.
Fruta de sarté.fo.293.
Hojuelas de azeyte, y vinagre.293.
Guindas en almirar. fol.293.
Limones cubiertos.folio.294.
Limon de carne.f.294
Limon cortado.f.294
Açucar rosada. f.295.
Miel colada.fo.295.
Miel rosada.fol.295.
Agrio de cidra.295.
Miel rosada de çumo, fo.296

Carne

Carne de membrillo blanco fo.296.
Buñuelos diferentes. fol.296.
Torta de maçapan, folio.fo.296.
Pastelillos de huevos, fol.297.
Torta de guindas, folio.297.
Torta de requesones, fo.297
Coraçó de çanahoria en tirillas. fol. 298.
Tixolada de leche.folio.298.
Carne de durazno.folio.298.
Carne colorada.f.298
Alberchigos en almirar.fo.298.
Xalea de agraz.fo.299
Calabaça en tirillas. fo.299.

FIN.

Dize el autor que los generos
de comida carne, y pescado
y otros quales quiera generos
que sean el por hallado es bu
eno para las salvas de pesca
do y otras qualquiera especie
de salsa y no le agradeçe
no importa pero para la es
pesura es buena

Este es secreto para los
Ricapulos de Corina

De la Suerte de hazer el Jamon
nos dize no se obserue nada
de lo que Dezia el Doza por
que si me allo malo y de la
suerte que me he bebido una
Jarra de agua Con dos dine
ros de Aguardiente dispara
beberias son Juanetes