



JUNTA DELEGADA
DEL
TESORO ARTÍSTICO

Libros depositados en la
Biblioteca Nacional

Procedencia

ROQUE PIDAL

N.º de la procedencia

2664



N.º 521



521



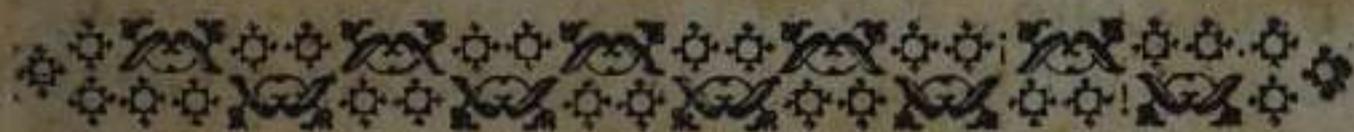
NUEVO ARTE
DE COCINA,

VIZCOCHERIA, PASTELERIA, COSAS
DE MASSA, AGUAS ELADAS,
Y DE OLORES,

DE HACER

DULCES,

DE TODOS GENEROS, ASSI SECOS
como en almivar, breve, y facil, con otras cu-
riofidades, sacadas de la Escuela de la expe-
riencia por un Curioso para que qual-
quier persona se gobierne.



Con licencia : En Sevilla , en lo Imprenta de la
Univerfidad , y Libreria de Don Joseph
Navarro y Armijo, en Calle de Genova,
baxo de el Retablo de Nuestra Sra.
del Populo, donde
se hallarà.

R. 1527

PROLOGO A EL LECTOR.

EL intento que he tenido en escribir este Librito haciendote un ramillete texido con trabajo, que la experiencia ha acreditado, entresacando de algunos Authores, lo que mas bien para tu conducta me ha parecido, por lo que, si en algo he complacido tu gusto, me lo agradeceràs, que yo creo, que juntandote se à el los maravedises podrá ser mayor, que de lo contrario nada. Vale.

CAPITULO I.

COMIDAS DE CARNE.

Comenzarèmos por los guisados que regularmente son mas usados, acomodandonos à el gasto mas moderado, guardando un medio à que se puedan acomodar los de buen gusto, y los que no lo sean, para que unos, y otros hallèn lo que necesitan, cantandoles à todos clara la cartilla.

ESTOFADO.

La carne de pierna la cortaràs en pedazos, como medias nueces, y la freiràs con manteca de puerco, y con la pringue que

te quedò freiràs un poco de cebolla bien menuda, y estando frita echala con la carne, poniendola dentro, v. gr. à una libra de carne ocho onzas de vino blanco, quatro dientes de ajos majados, perejil, pimienta, y sal: cogeràs una cebolla ajustada à la boca de la ollita, y le iràs poniendo algunos clavillos, y rajas de canela, de modo que no se salga por parte alguna: la pondràs à cocer à fuego manso, dándole algunas vueltas, y quando pareciere estar cocida la carne, destapala, y acabala de sazonar, sin mas caldo; es mui buen guiso: lo serviràs sobre unas rebanadas de pan; supongo, que para crecidas Comunidades sirve poco; pero si no son muchos, lo podràs hacer. El modo siguiente te darà mas luz, aunque todo viene à ser uno:

OTRO ESTOFADO.

Emperdigaràs las raciones cortadas en las parrillas, como se vayan emperdigando, ò tostando, la pondràs en la olla, cortaràs tocino menudo à modo de dados, lo freiràs, y quando se ponga blanco echale cebolla menuda, dexale freir bien, luego lo echaràs en el guisado con todas especias, y un puñado de perejil maxado, unos dientes de ajos majados, pondràs la olla à fuego manso con un poco de vino blanco, ò tinto, cubre la olla con pliego de

papel, sobre el que pondràs un pucherito de agua, y cercala bien no se exhale; quãdo te pareciere estàr cocida, destapala, sazonalala, y echa un poco de agrio.

GIGOTE GRUESSO.

Para hacer este gigote, de la pierna cortaràs la carne magra como dados, tocino de mismo modo, echando cebolla, y la carne en la sartén que se fria, y despues de frita la cebolla con el tocino, vuelve la carne à la sartén, para que se perdigue lo qual executado, ponla à cocer en olla; con sal, y todas especies, y quando te pareciere estàr cocida, cortaràs dos o tres pares de huevos duros segun la cantidad de la carne, echalos en la olla con un puñado de perejil picado, y piñones remojados; si echares alcaparras, salen grandemente. A este gigote suelen llamar Castellano naturalmente, porque tiene allà su origen.

GIGOTE COMUN.

Tomaràs de la carne magra, la assaràs bien en las parrillas, la picaràs con unas cebollas, y unos granos de ajo, y un puñado de perejil, la pondràs à fuego manso, que se vaya reogando con pimiēta, y sal, la iràs añadiendo poco à poco con agua caliente del puchero, que tendràs sobre la boca de la olla, y quan
do

do estuviere cocida , lo pondràs de este modo. Tomaràs un puñado de piñones remojados, los machacarás con unos huevos duros , y echalo todo en el Gigote, fazonandolo todo de especias, y unas pocas de alcaparras remojadas antes, y esto siempre que de ellas usares enguisados, lo serviràs con mui poco caldo ; y si tuvieres huesped , toma una magra de carne , assala, pícala cō un pedazito de tocino gordo, echala en la sartén puesta à el fuego, revolvien dola apressuradamēte, y quādo te parezca estàr bien frita, fazonala de sal , y todas especias, y un poquito de caldo, una migaja de aguardiente , lo serviràs, y esto lo puedes hacer en media hora. No hallaràs otro modo mas prompto para un principio de Carnero: en ocasion de huespedes repentinos es menester discurrir , ya que no se pueden echar.

GIGOTE DE CARNERO.

Tenera , y Jamon.

Tomaràs de estas tres especies , y coceràs las en agua , y despues de cocida , la picaràs , y echaràs en una cazuela , y la ahogaràs con un poco de manteca, y agrio de limon, y un poco de sal , y de toda especia , y algunos piñones, darles dos hervidas , y si quisieres añadirles algunas yemas de huevos encima, estará mejor.

SALMOREJO DE CONEJO.

Toma los Conejos , y partelos à pedazos , y echalos en una olla , ò cazuela , y para dos Conejos, como medio quartillo de aceite , y otro tanto de vinagre, y un puñado de agraz desgranado , y un poco de pimienta molida , y media cebolla picada, y una poca de sal, perejil , yerva buena, y ponlo todo à cocer hasta que los Conejos estèn tiernos, que echas en un plato.

CONEJOS EN PEBRE.

El mejor modo de guisar los conejos es en pebre: despues de despellejados los sobrea saràs mui bien en las parrillas , los haràs pedazos , y los pondràs en olla, ò cazuela, les echaràs aceite crudo, perejil, ajos, pimienta , los pondràs à fuego manso, que se vayan reogando, los añadiràs con agua caliente , y quando estèn medio cocidos les echaràs unas ojas de laurel, clavillo, y canela, y si añades alcaparras, salen bien, y si ronchas de lima, mejor: este es el pebre mas ordinario.

GAZAPOS EN GUISADO.

Tomatàs los gazapos despellejados, y los haràs pedazos, cortaràs tocino del tamaño de dados, lo freiràs, echaràs los Gazapos que se friã con un polvo de sal , los pondràs en la olla, que se vayan reogando con aquel recaò , y en ese
tiem-

tiempo prevendrá una salsa así: machacará avellanas tostadas con un migajón de pan, unos dientes de ajo, perejil, y todas especias, y las echará en los Gazapos, que no sea muy espesa: son muy gustosos, y si los quisieres hacer fritos con tocino, o manteca, son también buenos, echándoles todas especias, un poco de vino blanco, o aguardiente.

DE OTRO MODO LOS CONEJOS.

Los Conejos los asará, y los cortará a pedazos, y freirá cebolla, cortada algo larga con aceite, y echará los dentro dexándolos ahogarse bien, sazonados con pimienta, nuez, gēgibre, caldo de la olla, echale quanto se cubran los Conejos, que cuezan poco a poco hasta que estén bien cocidos, y echale un poco de vinagre, y azafran, y los servirá sobre rebanadas de pan blanco.

GIGOTE DE CONEJOS.

Asará dos Conejos, y después de asados pica las piernas, los lomos, y asentará este picado sobre unas revanadillas de pan blanco, y pondrá las espaldillas, las cabezas de los Conejos a el rededor, y luego mezclará un poco de caldo con otro poco de aceite, vinagre, pimienta, y sal, y lo echará por encima del Gigote, y ponle a estofar un poco, y sírvelo caliente; y si quisieres guardar el lomo de un Co-

nejo, y hacerlo rebanadillas, y assentarlo por cima del Gigote, parece mui bien.

OTRO DE CONEJO FRIO.

Assaràs los Conejos, y picaràs toda la carne de los lomos, y piernas, sin dexar mas de las cabezas, y fazonaràs de sal, y pimienta, y luego haràs una ensalada de todas yervas, y pondràs el plato de tu Gigote, y ensalada, haciendo como una rosca en el plato, è ir poniendo montoncillos de carne, y otros de ensalada, y en el medio pondràs un poco de ensalada mui bien puesta con todas las cosas que se suelen echar, sus ruedas de limon, y fazonala con algunas rajas de diafitron, granos de granada, confites, y todas las cosas que se suelen poner en las ensaladas, y emmedio unos cogollos de lechugas empie, y por cima del Gigote, ò Salpicon aceitunas, quitados los huesos, este plato es bueno para meriendas, porque se ha de comer frio, asì algunos le dicen, Conejos en Huerta.

SALPICON DE BACA.

Pues que diximos de Salpicon, quiero avisar, que quando te pusieren Salpicon de Baca, procura tener un poco de buen tocino de pernil, cocido, y picado, mezclado cõ la Baca, y luego su pimienta, sal, y vinagre, y su cebolla picada, incorporado cõ la carne, y unas ruedas de
cebolla

Cebolla para adornar el plato, es mui bueno, y tiene buen gusto.

GIGOTE DE LIEBRE.

Las Liebres son buenas tambien assadas, y picadas en gigote con aceite, vinagre, y pimienta; à estas Liebres, si quieres, le echaràs una Pebrada en lugar de el azeite, y vinagre: echaràs en la sartē un poco de vino tinto, y un poco de vinagre, y acucar un quarteron para cada plato, y un poco de caldo, lo sazonaràs con pimienta, xenjibre, y canela, y algunos clavos enteros, cueza hasta que el azucar vaya tomando punto; luego echala por cima de el gigote de la Liebre, y ponla à estofar un poco, esta Pebrada puede servir tambien para echar por cima de las Liebres armadas, y para encima de gigotes de Palomas, ò Cifones, ò Anades, y para encima de gigote de Venado.

LIEBRE GUISADA.

Despellejaràs la Liebre, la haràs trozos, y la pondràs à remojo en vino blanco, que se defangre bien; despues los sacaràs, y freiràs los trozos con manteca de tocino, y quando estuviere bien frita, la pondràs en la olla, echando de todas especias, menos azafran, con dos dientes de ajos majados, y sal; con aquel lardo que te quedò de freilos, freiràs cebolla menuda, y
la

la pondràs con el demàs recaò ; y del mismo tiempo pondràs el vino en que estuvo la Liebre à remojo , pondràs la olla à fuego manso que cueza un par de horas , y se harà una salsa mui gustosa.

LEBRADA.

Despues de defollada, y labada la Liebre, se ha de coger la sangre, echandola en la Lebrada, despues de hecha pedazos pequeños, puestos à cocer con tocino gordo picado ; y sal, y ya que estè medio cocida se le echarà un migajon de pan tostado deshecho con vino tinto, y de todas especias, y cominos, y un par de ajos machandolo todo, y desatarlo con vino, y se echarà en su olla con una poca de cebolla menuda, y perejil, y medio quartillo de miel; por requerir dulce, y se ha de apartar espesa para que estè buena.

OLLA PODRIDA.

Se ha de echar carnero, baca, tocino, pies de puerco, testùs, longamnizas, lenguas, palomas, liebre, forzales, garbanzos, ajos, y nabos, si fuere tiempo, y la carne que cada uno quisiere, todo en una olla, ha de cocer mucho, y especias, y despues de bien cocida se haràn platos de ella, y se servirà con mostaza, y por cima de ellos ojas de perejil, que parece mui bien.

CABRITO RELLENO.

Se ha de abrir el cabrito poco, quando le quitan las tripas, lavandolo muy bien, y se tomaràn dos ò tres assadurillas de cabrito, picandolas bien con tocino gordo, perejil, y yerva buena, piñones, y almendras, passas, y media docena de huevos, y especias, y primero que se le entre el relleno se le han de entrar los brazos por las costillas adentro, echandole despues el relleno con agrio, ò vinagre, y azucar, y se cocerà, y se pōdrà à hacer, de manera, que no se quemé, lardeandolo con manteca, y sal à la lumbre; y se sirvirà con naranja, y pimienta.

CABRITO ASSADO.

Partiràs el cabrito en pedazos, como quifieres, lo pondràs con fuego arriba, y abaxo en una cazuela, le daràs algunas vueltas, y quando estuviere medio assado le echaràs un poco de tocino frito, un puñado de perejil majado, unos dientes de ajos majado, con su agrio de limon, y si estuviere duro, y no tuvieres tocino, lo enternece un poco de vino blanco, ò aguardiente, y el aceite crudo, y fino echarà, dos cucharadas de grassa de la olla; pero si estàn gordos, nada de esto es menester, sino sazonalos de sal; y assi como la nieve à nadie espera, ni el assado, por que si se passa se echa à perder.

CRIADILLAS DE CORDERO.

Con algun rubor trato esta especie, por que como hoi estàn tan puestas las gentes en equívocos poco decentes, no quisiera darles materia tan arriesgada; pero dire brevemente lo que entiendo: ò jalà sea sin ofensa de tu oidos. abriràs las criadillas, quitandoles la primera, y segunda tela; ponlas à cocer con agua, y sal, cocidas las escurriràs, herviràs aceite, y fritas las pondràs à escurrir, batiràs unas yemas de huevos con polvo de harina, y sal, las iràs mojado à trozos, las volveràs à freir, y las serviràs con azucar, y canela: es plato mui regalado.

CARNERO VERDE.

Cortaràs los pedazos del tamaño que quisieres, los pondràs en la olla con sal, y pimienta, cortaràs tambien tocino del tamaño de dados, los freiràs bien, echaràs cebolla menuda, y frita la echaràs dentro de la olla, que pondràs à fuego manso, que se vaya emperdigando, dandole algunas vueltas, y quando te parezca haver pasado hora, y media, que se emperdiga, echale agua, de la que pondràs en un puchero sobre la olla del guisado, quãdo este estuviere bien cocido, pondràs perejil en abundancia, y yerva buena, cogollo de lechuga picado todo, piñones remojados, y picados, todas especias, un poco de agrio de limon, ò naranja es guizado estupendo.

JAMON LAMPREADO.

Freiràs lonjas de jamon, que esten desaladas, y en estandolo freir un poco de miel en una cazuela, y echar alli un poco de vino, y especias, y este caldillo hirviendo echarlo en el jamon que està ya frito, y dexarlo dar un par de hervores, y està hecho.

OTRO CON AGRIO.

En estando frito heruir un poco de vinagre, especias que tengan gusto de clavo, y pimienta, y color azafran, y echarlo dentro del jamon, y que dè un par de hervores, y estará hecho.

JAMONES ENTEROS.

Despues de raído, y bien labado, haviendolo quitado todo el pie, y el demasido gordo à el rededor, se echa à cocer en un perol con sola agua, y en estando cocido, de fuerte, que el hueso que atraviesa se despida de la Carne, se sacará: y punzando este jamon por una parte, y otra con clavo, pimienta, y canela, se echarà à cocer en vino, volviendolo de una parte, y otra, porque se empape bien, siendo necessario para cada jamon una azumbre de vino, y el salir tierno consiste, de más de que ha de ser bueno, quando le saquen del agua estè bien cocido.

LENGUA DE BACA.

Cocerlas en agua, y cocidas se parten revañadas con buen cuchillo, y envueltas en huevos batidos se echan à freir, enmelandolas despues, ò haciendoles otro caldillo de dulce, ò agrio.

CAZUELA QUAXADA DE CARNERO.

Se ha de picar mui bien la Carne con tocino, su perejil, y yerva buena, y hecho esto se ha de poner à la lumbre, y desatarla mui bien con su sal, agraz, ò vinagre, y especias, y despues de cocida la Carne se echarà en una cazuela con poca lumbre, y siendo dos, ò tres libras de Carne se le echaràn quatro huevos; con advertencia, que quando se pusiere la cazuela à la lumbre hà de estàr bien sazoadas de especias, y sal, con poco caldo, y se han de vatir los huevos mui bien, y echarlos por cima de la Carne, y no se ha de menear con los huevos, sino taparla con una tapadera, y echar un poco de lumbre debaxo, y encima hasta que se quaxen, y luego se pueden partir, ò en pedezos, ò sacarla entera.

ALBONDIGONES.

Picaràs la Carne con tocino, y perejil, y en estando bien picada amasalas con las claras de los huevos, y piñones, y harta especia, y las yemas

mas echarlas à quaxar en el caldo , que estará hecho para estos albondigones , y en estando esta Carne aderezada, como està dicho, hacerlos del tamaño, y forma de una naranja, poniendo emmedio dentro à cada uno una yema de huevo de estas que están quexadas , y ir las formando sobre una tablilla majadas è irlos echando en el caldo en casuela llana de fuelo, y cocidos, componlos con agrio de limon, y especias

ALBONDIGAS REPENTINAS.

Machacará la Carne magra , con un pedazo de tocino entre magro, y gordo , y la picará, como està dicho en otras albondiguillas; à media libra de Carne quatro huevos , un poquito de pan rayado, azucar, y canela, sin otras especias; luego hará las albondigas , y pondrá la sartén con buena manteca, bien caliente, como para freir; tomará las albondigas con la paleta, las chafará un poco, è irá echando en la sartén , que se frian bien, revolviendolas por una, y otra parte, y fritas las irá poniendo en los platos. Sirvelas con azucar, y canela por encima , para algunos huéspedes repentinos.

TORTILLAS DE GIGOTE

de Carnero.

Pica la Carne, como para gigote, cuezela , y quando esté cocida salala sin nada de caldo en

una

una vasija, dexala enfriar, echale pan rayado, azucar, y canela: amassala con huevos, podràs hacer las tortillas con manteca; y fino quieres hacerlas con dulce, las sazonaràs con todas especias; pero si llevan dulce, las serviràs con azucar, y canela por encima, y las has de freir antes en manteca.

COSTILLAS DE CARNERO.

En ningun tiempo son mejores, que quando estàn las yervas bien curadas, que es en Julio, y à San Mieguel. Toma las costillas descargadas; esto es, quitandoles el espinazo, y las golpearàs mui bien con la vuelta de la Cuchilla, las pondràs en las parrillas, que se vayan asfando; con tocino frito, y agrio de limon las iràs untando con unas plumas; y lo mismo con la cola del Carnero; y si à estas añades un poco de pan rayado, serà linda para los inapetentes.

SESSOS DE CARNERO.

El mejor modo de componer los sessos es cocerlos con agua, y sal; despues de cocidos cortalos à rebanadas mui pequeñas velas mojan-do con huevos batidos, y los freiràs con manteca, ò aceyte, firviendolos con azucar, y canela.

MANOS DE CARNERO.

Después de bien limpias en agua hirviendo, las partiràs, y quitaràs un gusanillo, que tienen entre las dos uñas; las coceràs con agua, y sal; cocidas las pondràs en una cazuela, con el caldo compondràs una salsa de piñones, y unos dientes de ajo, perejil, tomates, queso rayado, un migajon de pan, y todas especias; lo delataràs con el caldo de las manos, que den un par de hervores, y sirvelas de este modo, que en adelante hablarè sin rebozo de los pies de puerco.

MOLLETES RELLENOS DE CARNE.

Tomaràs los molletes del tamaño que quisieres, que estèn amassados del dia antes, sin desquebrajar; y por el medio quitale como un real de à ocho, y vele sacando algun migajon, de manera que no hagas alguna rotura, ten hecho picadillo de Ternera, ò Carnero, y bien cocido, y fazonado con buena especia, y agrio de limon, y piñones, llenar estos molletes de esta carne, y en estando llenos poner en la boca una yema de huevo, quaxada en el mismo caldo, y taparlo con el pedazo, que le quitaron de pan se tendrá uua cazuela como freidera con cantidad de manteca, y se podrán echar los molletes que cupieren, tapandolos la coronilla de arriba, ir con una cuchara echandoles de la manteca por encima para que se vayan traípassando,

teniendo una clara de huevo batido para cada uno, que se vaya quaxando de suerte, que se vaya echando hasta que se consume la clara, echando tambien un poco de azucar, con lo que se hará costras de manera que no le falte la manteca, ni tengan demasiada lumbre, por que no se quemem: Se le puede poner una tapadera, è irle poco à poco echando de esta manteca, quando se hayan de poner en los platos, con su poco de azucar, para que tengan mejor gracia, y sabor.

SARCHICHA.

Sacar la pulpa de la pierna de el Puerco, y picarla mui bien, y echarle un poquito de adobo de solo agua, sal, y oregano, un poquito de ajo, y pimiento; este adobo ha de ser quanto tenga gusto, y este con èl quatro horas, y majar clavos, pimienta, canela, y xenjibre, que este mui molido, y juntarlo con la carne, amasandola con los puños, hasta que lo este mui bien, y luego entrarla en las tripas, y atarla à trozos, y ponerla al humo hasta que tome color, y no mas.

SALCHICHONES.

Bien picada la carne echale canela, clavos, pimienta, matalahuga, muelelo, y piñones, y carne de pierna, juntarlo todo, y echarle un poco de vino bueno con que se ablande la carne, y echarla en las tripas, y ponerla à enjugar.

SOPA.

Cortaràs las sopas de buen pan, un poco crecidas, y delgadas, las tostaràs, prevèn tocino magro cocido, y unas taxaditas de higado fritas; huevos duros, de estos dexa una porcion de yemas sin picar, pica perejil, y echaràs una porcion de sopas, iras añadiendo del picado, y perejil, unos polvos de queso, de clavillos, y Canela; pondràs de nuevo otra porcion de sopas con otro tanto recado, y de este modo armaràs las piezas; machacaràs una salsa de abellanas, y la defataràs con el caldo de la olla, la pondràs à cocer en una ollita, dandole algunas vueltas, porque no se focarre; quando estè cocida, sazonalala de sal, y especias, mojaràs las sopas, echando la mitad de toda la salsa, las pondràs à hervir, y quando se haya embebido el caldo, retira las sopas, y echa la otra porcion de la salsa: las yemas que te quedaron partelas por medio, ve-las poniendo sobre las sopas, y si quieres poner unos cogollos de alcachofas cocidos antes, dicen bien entremedio de las yemas: pondràs fuego encima, hasta que se tuesten; y si en la salsa, al tiempo de defatarla, huvieres deshecho unos huevos crudos, no tendràs que echarlos despues por encima. Esta es una sopa mui buena; pero aun dirè mas.

SOPA COMUN.

Escogeràs del mejor pan que tuvieres cort-

ràs sopas largas , y delgadas , las tostaràs en las parrillas, ò en tortera, con fuego arriba, y abajo, y porque no se quemèn las daràs alguna vuelta, tendràs cocido higado de Carnero, lo rayaràs, y queso, armaràs las sopas en la vasija, de porcion en porcion de sopas les iràs echando del higado, y queso, con especias, clavillo canela, y perejil picado, hasta que se llene la pieza; tendràs una salsa de abellanas machacadas, las desataràs con el caldo de la olla, ponla à cocer, y cocida echaràs la mitad en la salsa sobre las sopas, las mojaràs, y pondràs ha hervir, y despues que hayà hervido, sacalas del fuego, echales encima la otra porcion de salsa, les pondràs fuego en la parte superior, hasta tostarse, las serviràs afsi: es mui buena comida para todos.

OTRA SOPA.

Cortadas, y tostadas las sopas, como queda dicho, has de prevenir pechugas de Capon, de Perdiz, higado frito, y unos trozos de longanizas cocidos con la carne, y à el mismo tiempo coceràs los Capones, y Perdices, y algunas lonjas de tocino desalado, y tierno, no tendràs que cocerlo, con algunos paxarillos, y huevos duros; armaràs la sopa, si quieres echarle dulce podràs, que à algunos les gusta con azucar, y canela, y algunos confites gruesos, ò gragea, y no dexes de echar en la olla especias, clavillo, canela, y azafran. Despues de armada la sopa la
bañaz

bañarás de caldo, y la pondrás à hervir hasta que se embeba el caldo: esta sopa no ha de llevar salsa despues de compuesta, y hervida; batirás unos huevos, echalos por encima, de modo que se introduzcan en la sopa, y sobre los huevos pondrás algunos dulces, corazones de alcachofas cocidas: Si quieres poner un Capon, ò Gallina sobre la sopa, la cocerás primero, y despues de cocida la pondrás en el asador, que se toste, y quando estè tostada pondrás en el asador un pedazo de tocino gordo, envuelto en papel de estraza, lo cebarás, y las gotas que caigan del tocino aplicarás à la Gallina: asimismo batirás bien unas yemas, y con un manojo de plumas untarás la Gallina al fuego, y quedará como si estuviera dorada. Tosta la sopa, que haga costra por encima, y sentarás la Ave los pechos para abaxo sobre la sopa. Esta sopa puede salir à la mesa de un grande de España.

SOPAS DE NATAS.

Batiras una libra de natas con ocho yemas de huevos, y un poquito de leche, y tendrás armado el plato con las revanadas de pan tostado, y untando el plato con un poco de manteca fresca, y echarás las natas con las yemas de huevos, y pondrás mas azucar por encima, y meterlo dentro de un horno con fuego manso; y si las natas se metieren todas entre el pan, echarás mas natas, y pondrás encima de todo

una pocas de natas sin huevos, y su azucar, y con esto la puedes quaxar en el horno. Esta misma sopa de natas se hace muy buena, echando vizcochos en lugar de pan.

SOPA DORADA.

Tomarás rebanadas de pan tostadas, y armarás la sopa, y pon el plato sobre un poco de lumbre así en seco, y ponle un poco de azucar molido por encima; y quando el plato esté bien caliente, echale caldo, quanto se bañe la sopa, y ponle mas azucar por encima, y tapalo con otro plato, y dexalos estofar muy bien; y quando el caldo esté bien embebido en el pan, batirás ocho yemas de huevos, y le echarás un poquito de caldo, y el zumo de medio limon, o una gota de vinagre, y echale por encima de toda la sopa, y ponle mas azucar por encima, y pon una cobertera, que esté un poco levantada de la sopa, y echale un poquito de lumbre arriba y dexala que se quaxe; y si quieres echarle un poquito de manteca muy caliente por encima, para que se quaxe mas presto, bien podrás, mas yo no lo uso, porque soi enemigo de manteca, sino es muy demasiado buena: Esta sopa se puede hacer de otra manera.

OTRA DORADA.

Batirás las ocho yemas de huevos, y pondrás
cal.

caldo sobre ellas , lo que fuere menester para remojas la fopa; y armaràs el plato con las rebanadas tostadas , y echaràs azucar por encima: luego pondràs el caldo con las yemas , y fu ha- cedo, de manera, quanto se bañe bien la fopa, y echales azucar molida por encima, y un poco de canela; y luego echale un poco de manteca muy caliente, y ponle al fuego con lumbre abaxo, y arriba.

OTRA DORADA DISTINTA.

De esta misma manera podràs hacer otra fopa dorada sin agrio, sino con huevos, y azucar y canela, todo mezclado; y quando fueres asentando el pan en el plato , has de ir echando del azucar y canela , y queso entre las rebanadas , y despues por encima , y echar su caldo con las yemas de huevos , y echar mas azucar: luego ponla à el fuego à quaxar, y quando estè medio quaxada , echale un poco de manteca mui caliente por encima.

SANGRE DE CORDERO, O CABRITO.

Tendràs cebolla cortada à lo largo can abundancia , le echaràs sal, y pimienta , luego que deguellen à el Cordero mezclaràs la sangre con la cebolla, y la pondràs en el horno , hasta que se tueste bien : es mui gustosa , y se puede comer fria ; y sino la quieres llevar al horno la puedes assar en casa entre dos fuegos , y para,

esto has de echar aceite, ò manteca de puerco, y fino pondràs aceite à hervir, y recien degollado el Cabrito iràs echando la sangre à cucharadas, y se hara como buñuelos, y sirvelo con pimienta, y sal.

CHORIZOS DE PUERCO.

Tomaràs carne de Puerco, que sea mas magra que gorda, y la echaràs un adobo de solo vino, y un poco de vinagre, y la carne ha de ser cortada de rebanadas: el adobo ha de ser corto, no mas de quanto se cubra: sazonado de especias, y sal: estese en ello veinte y quatro horas; y luego hinche los chorizos, las tripas que sean un poco gordas, y passados por agua cociendo. Estos se guardan todo el año, y se comen cocidos, y el vinagre ha de ser tan poco, que no se sienta despues al comer.

LONGANIZA, O SOLOMO.

La longaniza, ò solomo se hacen así: lo freiràs, despues lo pondràs en cazuela con un poco de vino blanco, ò aguardiente, que cuezan con unas ojas de laurel, y una raja de canela la vasija ha de estar bien tapada de modo que no se desbreve, y quede con mui poco caldo, que así es mui gustoso.

CAPITULO II

De la Volateria, Pollos en adobo.

Despues de pelados, y lavados los Pollos, y abiertos, se harà un adobo como para Ternera, y se echaràn en el adobo, y despues embafarlos, y perdigarlos, si quisieren; y fino, quando se vayan assando regarlos con manteca, y no les echaràn sal, porque basta la que han tomado del adobo, y se serviràn con un poco de adobo, agraz, y especias: es plato de regalo.

CODORNICES EN GUISADO.

Para estas freiràs tocino gordo, del tamaño de dados, y quando estè frito, quitaràs aquellos pedacitos, y freiràs las Codornices, las pondràs en el puchero, y con el pringue freiràs cebolla, la echaràs en el con un poco de perejil machacado, y un poco de vino blanco, y de todas especias: se haràn à fuego manso. Son buenas, sin llevar mas que vino blanco en lugar de agua.

PABOS ASSADOS.

El modo mas facil es: Despues de bien limpios, los tendràs al sereno dos noches, los pondràs à cocer en la olla, q̄ estèn medios cocidos, y los sacaràs, y pondràs en el assador biẽ seguros, los untaràs con manteca, echando unos polvos de sal, y pimienta, pondràs unos clavillos clavados

vados por el pecho, y grueso de las piernas, los empapelaràs con papel de estraza, los ataràs bien, y los assaràs à fuego manso, y quando estèn bien assados: haràs esta salsa agridulce, con un poco de azucar, y zumo de limon, canela, pimienta, sal, y un poco de caldo. Esta salsa es buena para todo genero de assado, y para Enfermos, porque los mas gustan de ella, pues todo lo agridulce es mui gustoso.

PERDICES EN GUISADO.

Limpias las perdices, la emperdigaràs, y las pondràs en una ollita con tocino frito, como dados, y cebolla, perejil, y todas especias, dos granos de ajos majados, un poco de vino blanco, y un puchero bien tapado, con agua encima; y si pudieses massa al circuito, serà mejor, que se cuezan à fuego manso, y cocidas desataràs unas yemas, echandolas por encima, las serviràs; porque no gustan à muchos en pebre.

PERDICES EN PEBRE.

El modo mas comun de componer Perdices es el pebre: despues de limpias las sobreassaràs en las parrillas, las acomodaràs en una cazuela, las echaràs perejil, pimienta, sal, aceite crudo, unas ojas de laurel, con unas ruedas de limon, ò naranja, y agua, que las cubra, las coceràs con unos ajos majados; y fino tuvieres naranja,

Con limon, écharàs aceitunas sin hueffos, o alcá-
parràs; quando estuvieren cocidas las sacaràs
del fuego, defataràs una yema para cada Per-
diz, y se harà una salsa mui gustosa, las servi-
ràs de este modo, y puedes enteras, que serà
mejor plato.

PEPITORIA DE MENUDILLOS de Pollo.

De los alones, mollejas, higa-dillos, y pezcue-
zos haràs pedacitos, los lavaràs bien, los escur-
riràs: freiràs tocino, y con el pringue freiràs los
menudillos, los pondràs en la vasija, freiràs ce-
bolla menuda, y la echaràs en la Pepitoria; ma-
chacaràs ajos con pimienta, sal, clavillo, cane-
la, y perejil; y quando estuvieren cocidos, echa-
ràs salsa de avellanas, como queda dicho, con
lo que darà un hervor, poniendo un poco de
agrio: con esto puedes añadir un plato para al-
gunos mui gustoso.

GALLINA DORADA.

Despues de bien limpia la Gallina gruesa, la
cortaràs los pies, alones, y pezcuezo; la coceràs
en la olla de la carne, y cocida la sacaràs, la
pondràs en el assador segura, envolveràs un pe-
dazo de tocino gordo, lo calentará en la pun-
ta del assador; enciendolo, y las gotas destila-
das rociarán la Gallina por todas partes; toma-
ràs

ràs despues quatro yemas, las batiràs bien, unta con ellas la Gallina, aysi caliente: si quieres echarle azucar, canela, podràs, y fino sola canela; y machacada esta, ponla sobre la sopa, y lo mismo haràs con Capon, ù otro genero de Aves.

POLLAS, O CAPONES, ASSADOS.

Limpia los Capones, ò Pollas, partidos, como queda dicho, los haràs un agugero junto à la rabadilla, para que estè recogida la pierna del Capon, que ha de partirse por mitad, los assaràs en una cazuela, con buena manteca de tocino fresca, que podràs mantener todo el año aysi: En la vasija de la manteca has de echar agua clara, que dure alli lo mas doce dias, y si la mudas de ocho en ocho dias serà mejor, y jamás se volverà rancia, la podràs aprovechar para muchas cosas, la gastaràs en assados; y las Aves compuestas con ella, perejil, dos granos de ajos majados, un polvo de pimienta; sal, y azafran, son linda cosa; y si los Capones estuvieren duros, que den un hervor en la olla de la carne; y para quando estuvieren assados, tendrán un poco de gigote bien compuesto en los mismos platos, donde serviràs los Capones pico arriba, les echaràs una cucharada de gigote: sirvelos à este modo.



ALBONDIGUILLAS DE AVE.

Tomaràs las pechugas de las Aves, que sean buenas, lo demàs coceràs para caldo ; las machacaràs bien , majaràs afsimifmo una enjundia de Gallina fresca; tendràs à remejo una miga de pan blanco ; mezclaràs el pan con la enjundia , con dos yemas de huevos , lo mezclarràs con la carne ; machacado todo junto , lo pondràs en torteras, echando dos huevos crudos, lo fazonaràs de sal, y canela , tendràs caldo de Ave calado, fin ningun genero de verdura ; lo pondràs en una cazuela , y haràs las albondiguillas del tamaño del purgar lo mas, las echaràs en el caldo hirviendo , coceràn como por espacio de tres quartos de hora , pondràs un poco de agrio de lima, ò agraz. Estas son para los Enfermos inapetentes . No han de llevar salsa alguna.

POLLOS DE CARRETERO, CON salsa de Pobres.

Este es un modo de componer Pollos promptos, y gustosos. Despues de bien limpios, los haràs quartos , los freiràs con tocino , ò aceite; tendràs un puchero de agua fazonada de sal, machacaràs ajos, de modo que sobrefalgan, cõ pimienta , agraz , y azafran : todo esto lo machacaràs junto, desatalo con el agua del puchero, que dè dos hervores, con un puñado de pan rayado; tendràs los Pollos compuestos en una

torrera, los echaràs la salsa por encima, que dê otros dos hervores, teniendo cuidado de menearlos, no se socaren. Estos son unos Pollos que si corre priessa, se pueden componer en media hora, porque de la sartén salen de modo que se pueden comer: la salsa sirve para suavizarlos, y abultarlos.

SUBSTANCIA PARA ENFERMOS.

Aunque sea poco la que el Enfermo tome es menester sea substanciosa. Para una escudilla tomaràs un cuarto de Gallina buena, con una docena de garbanzos, y una punta de brazuelo de Carnero, y quando estuviere cocido tomaràs el cuarto de Ave, lo majaràs en el almirez; tendràs un pedacito de pan remojado en el mismo caldo, lo majaràs con la carne, desatalo con el caldo de la Gallina, de manera que quede en una escudilla, lo colaràs por un paño limpio, echalo en un pucnero, ponlo al fuego, quanto se caliente; lo fazonaràs con sal, y un poco de azafran, y se puede darà el Enfermo, revolviendolo con una cucharita, por que suele assentar parte de la carne en la escudilla aunque se haya colocado; por esto, y porque los caldos, y substancia han de ser muy frescas, principalmente en Verano, en que si se guardan mucho rato se corrompen, lo que se havia de cocer una vez, lo pondràs en dos, y si quierdes desatar alguna yema de huevo fresco, lo haràs

primero en agua, para que esté medio cocida, antes de echarla en el caldo, batiendola en otra escudilla.

UNA PIERNA DE CARNERO ASSADA.

Golpearás la pierna de buena carne con la vuelta de la cuchilla, quitando el garron; tendrás un pliego de papel de estraza, lo bañarás de manteca de tocino, sal, y un polvo de pimienta, media docena de clavillos, clavados en la misma carne, le darás dos, ò tres cortes, en los que echarás un poco de agrío de lima, ò naranja, envuelve la carne en el papel, la asegurarás en el asador, y que se vaya asando poco à poco. Es mui gustosa, y algunos parecerá cocida, y no asada.

CAPITULO III

De los huevos de todos modos.

Los huevos rellenos se hacen de este modo: Sacando las yemas, partiendolos por medio, y picandolos con un poco de verdura, y pan rayado, fazonarás con todas especias, canela, y azúcar, echa huevo crudos à proporcion; quando está un poco blando el relleno, luego rellena los huevos, rebozalo con otros huevos bien batidas, con un poco de harina: los freirás con azúcar, y canela.

HUEVOS MEXIDOS.

Para hacer un par de huevos echaràs una onza de azucar en una cazuela, y vuelto de agua como un par de huevos, quando este bien caliente el agua con la azucar, echa los huevos bien batidos, ò deshechos, y con hierro dispuesto à este fin los revolveràs, hasta que se quaxen, así suelen darse à los Enfermos.

HUEVOS PASSADO POR AGUA.

A algunos parecerà cosa frivola el poner por escrito cosa, al parecer tan facil; pero no lo es: Para hacer mucha cantidad à un tiempo, pondràs un caldero de agua à hervir; quando estè hirviendo, echa los huevos frescos en un canasto, y así lo sacaràs todos à un mismo tiempo; porque si, supongo, quieres hacer cien pares, y no como te digo, unos sacaràs duros, otros rotos, y otros sin que estèn buenos para beberse.

HUEVOS EN ABREVIATURA,

Tomaràs calabaza, cebolla, tomates, perejil, yerva buena, y lo freiràs todo luego lo echaràs en vasija ancha, desharàs bien los huevos, sazonalos de sal, les pondràs fuego arriba, y abaxo, hasta que se tosten, despues los cortaràs como tortada, y podràs servir.

HUEVOS DUROS.

Tomaràs los huevos duros , despues de pelados los pondràs en vasija , con agua sazónada, freiràs cebolla abundante , y echaràs perejil, yerva buena, y demàs especias, una salsa de avellanas, y que dè un hervor; pan se pone â remojo en agua, y vinagre; pica luego avellanas, con dos diētes de ajos, y en los huevos echaràs aceite, con ajos fritos; defataràs la salsa con el agua sazónada : â proporcion de los huevos has de hacer la salsa, y echar el recaò,

OTRO DIFERENTE.

Pondràs agua sazónada en vasija ancha, echaràs perejil, yerva buena, ajos fritos , pimienta, azafran, è iràs echando los huevos estrellados, y daràn un hervor : si es tiempo de Primavera se podrá poner de todas yervas , afsi son muy buenos.

HUEVOS DE ESPUMA.

Tomaràs agua , y azucar correspondiente â los huevos, y lo echaràs en frio en un puchero, ò chocolatera: se defata con molinillo , y conforme se vaya calentando sevà revolviendo; y en hirviendo los sacaràs con espuma sobre algun plato de vizcochos , escudillandolos como el chocolate.

OTROS HUEVOS DUROS.

Cortaràs huevos por medio à lo largo, haciendolos rebanadillas, como quando se corta cebolla, y quando los tengas así dispuestos, freiràs cebolla menuda; frita que estè, echaràs los huevos con un poco de verdura machacada, garvanzos tambien machacados, lo incluiràs todo junto; sazonalò con todas especias, y quaxalo todo con huevos deshechos: si quieres èchar agrio, sabe muy bien.

OTROS HUEVOS DIFERENTES.

Tomaràs de luz, que no tenga espinas, bien desatado, y lo cortaràs como pedacitos de tocino, y haràs los huevos en tortilla: son tan gustosos, que algunos dudarán, si son con tocino.

HUEVOS RELLENOS DE OTRO MODO.

Sacàràs lo que los huevos frescos tienen dentro de la cascara, haciendole un agujero como una avellana: con yemas, y caldo del Puchero, azucar, canèla, y almendras picadas, haràs una massa ò pasta, que parecerà pan; con ella rellenaràs los cascarones de los huevos con un embudo pequeño, sin ensuciarlos; tapa los agujeros con cascara de huevos, y cocidos en un cazo, los podràs servir aunque sea à un Visitador, Obispo, &c. porque son de mucho gusto.

HUE;

HUEVOS HILADOS.

Haràs almivar de una libra de azucar, y tomaràs dos docenas de yemas de huevos, y los batiràs, mui bien; y luego los echaràs en una pũta de estameña, ò fervillèta, y los apretaràs, y colaràn todos, y quedaràn en la fervilleta las tetillas de los huevos, y las galladuras; y luego tomaràs una cucharita, que no tenga mas de un agujero, y pondràs el azucar iobre buena lumbre, que alce el hervor, y echaràs de las yemas batidas en la cucharita, è iràs echando iobre el azucar andando al rededor siempre por encima del hervor del azucar, porque no se pegue la buena hebra con la otra, y que salga mui delgado, y haràs una madexilla que parezca de seda, y haràs tres, ò quatro de ellas; y luego tostaràs unas rebanadillas de pan, y armaràs un plato; y si sobràre algun almivar, lo echaràs por encima, porque se mojen las rebanadas; y y fino tuvieres cucharita de un agujero, con un cascaron de huevo lo podràs hacer; y fino, con un pucherito chiquito, agujereado por el suelo, se hace mui bien. Y si alguno dixere, que sin tantas diligencias los podràs hacer, bien lo creo mas como lo que yo hago, no los harà, si no lo hace de esta manera. Si tuvieres muchos platos de huevos hilados que hecer, claro està, que no los estarias haciendo con un carcaron de huevo, sino que tomarias una cuchara espu-madera, y otra cerrada, y seis ù ocho libras de azucar en almivar, y afsi quando estuviere en

punto lo pondràs sobre unas trevedes, que tengan buena lumbre è iràs echando con la cuchara sobre la espumadera , y trayendolo por el hervor del azucar al rededor apriessã , se haràn mui buenos huevos hilados; mas con todo esto feràn como hilo , ò seda. Para armar estos platos de huevos hilados, para que levanten ; y se puedan deshilar, haràs unas ojuelas mui delgadas, y armaràs el plato sobre ellas, ò haràs una madexa mui grande, que vayan en ella todos los huevos que tocan à un plato , y assientalos sobre las ojuelas , y emmedio pondràs algunas guindas confervadas , y algunas cermeñas , ò confervillas menudas.

OTROS PLATILLOS DE HUEVOS

hilados

Haràs huevos hilados de la manera que està dicho; y haràs unas parrillas de pasta de mazapan, y las coceràs sobre un pliego de papel polvoreado de harina : hanse de cocer estas parrillas en el horno , y pon los pies hacia arriba , y assientalas sobre los huevos hilados , y sacaràs de las hebras de los huevos por entre las varillas de las parrillas, y pareceràn llamas de fuego , y del mazapan que te sobrà , à la mitad de el le echaràs unos polvos de sandalo, que es un palo de la India escofinado , que se halla en las Boticas , y pondràse colorado. Luego haràs dos rollitos de mazapan blancos , y otros dos de colorado, y pon uno blanco debaxo, y otro colorado encima, luego otro blãco, luego otro colorado:

rado: luego lo apretaràs un poco, q̄ se peguen unos con otros, y queden de ancho de dedo, y medio, y cortaràs de estos rollitos al través, y saldràn unos torreznillos, o cosa q̄ lo parezca, y estos coceràs, como cocistes las parrillas: luego assientalos sobre las mismas Parrillas, y parecerà tocino, que se està assando: luego toma unas rebanadas de pã tostadas, y remojadas en vino, y conservadas en azucar de las que estàn escriptas antecedentes, y compondràs el plato à redonda, y pareceran rebanadillas de diacitron. Este plato parece mui bien, porque todo lo que lleva es otra cosa de lo que significa. Y si otro dia quisieres adornar algun plato con unos huevos cocidos duros, que no sean huecos sacaràs leche de almendràs, y echale su azucar, y cuecela como almendrada, y tomaràs unos cascarones de huevos mui limpios, y assientalos sobre un poco de sal, y les tendràs hecho un agujero, que sea pequeño, por donde havràs sacado lo que tiene el huevo dentro, tan ancho como una avellana mondada, è hinchelo de esta almendrada, y dexalo quaxar: luego tomaràs pelotillas de mazapan, que tengan un poco de azafran, y una yema de huevo, y hase de cocer en un cacillo, y luego hacer las pelotillas, y meterlas en los cascarones, que vengan à quedar emmedio del huevo: luego derrite la almendrada, de manera, que no esté caliente, ni tibia, no mas de quanto no este quaxada, y luego acaba de henchir los cascarones, y dexa-

los clar, y despues de elados les podràs quitar las cascaras; y aunque los tenga una persona en la mano, fino los prueba, es imposible conocer que no son huevos; y si los prueba es una almendrada mui buena. Estos son para adornar algunos platos, y para hacer burla. Arvierte, que quando echares la yema del huevo al mazapan, que se le ha de dár una vueltecilla para que se cueza la yema, y luego sacarlo assí caliente, y hacer las pelotillas. El punto de almiar ha de ser mojando el dedo, y que haga un hilo.

HUEVOS ESPONJADOS.

Tomaràs media libra de miel, y otra media de manteca de Bacas, y ponlo todo en un cacito à el fuego: entre tanto batiràs docena, y media de huevos con claras; y quando està cociendo la miel, y māteca, echa los huevos dentro, y ponles una cubertera encima con un poco de lumbré, y sequaxará, q̄ parezcan huevos mexidos, y sirvelos sobre rebana dillas de pan. Estos huevos mas son para Frailes, y gente ordinaria, que para Señores, que con ocho maravedis de miel, y un poquito de manteca, podrà hacer una moza seis, ò ocho huevos, y con esto contentará à su Amo. A estos huevos seles suele echar un poquito de azucar, y canela por encima. Estos huevos mismos podràs hacer revueltos, echando la miel, y la manteca en un cazo, ò en una cazuela, y batir los huevos, mezclados con un poco de

de pan rayado, echalos sobre la miel, y la manteca, y revuelvelos con cucharon, y se vendran à hacer unos huevos revueltos mui buenos, y sirvelos sobre rebanadillas de pan, azucar, y canela por encima.

HUEVOS CON COMINOS.

Pondràs una olla con un poco de agua, sal, y un poco de yerva buena, perejil, y verdura picada, y echale un poco de buena manteca de Bacas fresca, ò buen aceite, y sazonaràs con todas especias, y unos pocos de cominos, y su diente de ajo, y batiràs otra tanta cantidad de huevos, como hai de agua, y batelos bien, y echalos dentro en la olla, ò en una cazuela de barro, que estè el agua cociendo, y velo revolviendo con un cucharon, hasta que estèn los huevos quaxados, que parezcan huevos revueltos, y pondràs en el plato rebanadillas de pan, y sirvelos encima. Estos huevos de cominos los podràs hacer batido los huevos con unos pocos de cominos, y sal, y pondràs la sartén al fuego con un poco de buena manteca, ò aceite, y quando estè bien caliente, freiràs en ella dos, ò tres dientes de ajos, y echa los huevos, y revuelvelos con un cucharon, hasta q̄ estèn enjutos, y sirvelos sobre unos picatostes. Estos huevos con cominos son buenos con sessos de Ternera, ò de Carneiro, cociendo primero los sessos, y luego freirlos, y tener los huevos batidos con sal, y cominos,

y echar los fessos dentro, y luego tomar un poco de manteca limpia, y calentarla, y freir los ajos en olla: echa los ajos à majar, pon los huevos en la sartén, revuelvelos con un cucharón, hasta que estén secos estos huevos con cominos. Si tu Señor no fuere amigo de ajos, no será mucha falta no llevarlos.

CAPIROTADA DE HUEVOS.

Haràs torrijas con manteca de Bacas, y huevos estrellados duros, tendràs rayado, cosa de una libra: luego haràs un zurciga, majando un poco de queso, y un diente de ajo, y echaràs allí media docena de huevos crudos, y lo desfataràs con caldo de garvanzos, ò agua tibia, y sazonaràs con pimienta, gengibre, y nuez nozcada, y azafran, y le echaràs un poco de manteca de Bacas, y ponlo à cocer, trayendolo à una mano, porque no se corte, y armaràs tu sopa con las torrijas, y los huevos estrellados, y echaràs queso rayado entre lecho, y lecho, y las torrijas han de ir de esquina: luego le echaràs la zurciga por encima, y dos pares de huevos estrellados blandos, y queso reyado por encima, y un poco de manteca mui caliente, y ponlo à quaxar en un horno: es cosa mui especial.

HUEVOS CRECIDOS.

Tomaràs doze huevos, è iras quitandoles las
cla-

claras, dexando las yemas en los medios cascarrones. Estas claras batirás con otros quatro huevos, y un poco de verdura picada, especias, sal, y un poco de pan rayado; y pondrás una sartén al fuego con manteca, y quando esté caliente, echa las yemas dentro, así enteras, y frianse; luego sacalas, y rebozalas con las claras, tornalas à echar en la sartén, y frielas: luego sacalas, tornalas à rebozar con mas claras: de esta manera irás haciendo, hasta que se acaben las claras, y vendrán à quedar los huevos muy grandes: luego harás unas torrijas, y una sopa con ella, y los huevos, entremetiendo uno con otro, y tomarás caldo de garvanzos, sazonado con especias, y un poco de agrío, y manteca de Bacas, y media docena de yemas de huevos, y delatarlos con el caldo, ò brodete. Y advierte, que esta sopa ha de llevar azucar, y canela entre los huevos, y las torrijas.

HUEVOS EN ESCUDILLAS.

Tomarás medio quartillo de agua clara, y ponla à cocer con solo sal, q̄ esté un poco mas salada del ordinario: y batirás seis, ò ocho huevos, y los pondrás en la cazuela donde esté el agua cociendo, y revuelvelos con un cucharón muy bien, hasta que se vayan quaxando, y harás nuevos revueltos, de manera, que no estén muy quaxados, y sirvelos así en su cazuela, si es nueva, sino en un platillo sobre unas rebanadillas.

Y fino quisieres hacer mas de quatro, se podran hacer en una escudilla de plata.

HUEVOS REVUELTOS.

Tomaràs seis onzas de azucar, y le pondràs un medio quartillo de agua en un cacito, y le pondràs la quarta parte de uno, y ponlo al fuego; y quando cociere, echale doce huevos batidos, y revuelvelos con un cucharón hasta que se quaxen, y vengán como huevos revueltos, de manera, que no estén mui quaxados, y sírvelos sobre unas rebanadas de pan, y ponles un poco de azucar, y canela por encima.

Estos huevos son buenos, porque no llevan manteca, ni aceite, y se puede hacer en una escudilla de plata quatro huevos, con dos onzas de azucar, y una gota de vino. Estos huevos se llaman por otra parte los huevos de Tolosa.

HUEVOS ARROLLADOS.

Tomaràs un quarteron de almendras, y otro de azucar, y haràs pasta de mazapan, y de esta pasta haràs unos rollitos delgados, y de una ochava de largo: luego haràs seis huevos, u ocho en tortillas mui delgadas, que no lleve cada tortilla mas de un huevo, y que tome toda la sartén, y envolveràs un rollito de la pasta en cada tortilla, y haràs de ella una rosquilla, y la travaràs con un palillo de oregano: luego bati-
ràs

ràs media docena de huevos , y revozaràs estas rosquillas, y frielas en manteca de Bacas, y quitale los palillos, y firvelas con miel , azucar , y canèla por encima. Estos huevos arrollados se pueden hacer de pasta de mazapan , echando sobre las tortillas azucar , y canèla , y las arrollaràs, y rebozaràs, y freiràs, y firvelas con miel, y azucar, y canèla por encima.

HUEVOS DE CAPIROTE.

Tomaràs docena, y media de huevos, y partiràs los cascarones por junto à las coronillas cerca de emmedio , y les quitaràs toda la clara , y quedense las yemas en los cascarones, y echaràs un poco de sal, y anis en cada uno ; luego pondràs la sartèn al fuego con media libra de manteca de Bacas, y menearàs las yemas con un palillo , è iràs echando en la sartèn estos cascarones voca abaxo , y luego veles echando de la manteca caliente por encima con la paleta , y vendran à hacer una tortilleja en la voca de cada cascaron: facalos angostos , y firvelos entre los huevos. Son huevos secos, y de buen gusto.

HUEVOS EN PUCHERO.

Bate una docena de huevos con un poco de sal , y luego pon media docena de cubiletos de cobre al fuego, con un poco de manteca en cada uno, dexandolo calentar mui bien : luego vò
echan,

echãdo en cada uno cosa de un huevo de aquellos batidos, y se haràn como esponja; y quando te pareciere que se pueden volver, que serà mui presto, vuelvelos con la punta del cuchillo, y frianse por otro lado, y saldràn unos huevos redondos, que pareceràn, esponjas sacalos à que se escurran de la manteca, sirvelos con miel, azucar, y canela por encima; y es una cosa especial.

SOPA DE HUEVOS ESTRELLADOS con leche.

Haz unas poquitas de torrijas, y cortalas luego, y que sean un poquito largas, angostas, y estrella una docena de huevos un poco duros: luego bate quatro huevos con claras en media azumbre de leche: luego arma una sopa de los huevos estrellados, y torrijas, de manera, que vayan mezclados los huevos con las torrijas, y entrelecho, y lecho un poco de azucar, y canela, y un poco de manteca de bacas, y echale de la leche con los huevos, de forma, que se empape bien la sopa, y luego echale su azucar, y canela, y ponlo à quaxar en el horno. Es comida excelente.



454

CAPITULO. IV.

TRATASE DE LA COMIDA DE
Pescado, y de algunos principios, y postres
para todos tiempos.

ABADEJO, O BACALAO.

Stendo mi intento instruirte en todas las cosas, que sirven al mantenimiento humano, me ha parecido comenzar en Abadejo, aunque notes el principio de poca substancia. Para componer, pues, gustoso el Abadejo, usarás este artificio. Cortadas todas las raciones, las pondrás bien lavadas en una vasija espaciosa, hasta que con ellas cubras la primera superficie, sobre las quales echarás ajos cascados, pan rayado, abundancia de perejil; sobre las que de nuevo echas en dicha vasija, harás la misma diligencia, y despues de acomodadas, todas las raciones, echarás aceite crudo, un poco de sal, y agua, que las cubra, y así pondrás el Abadejo à fuego lento, bien tapado, hasta que quede enjuto, y de este modo lo servirás con poco caldo.

ABADEJO ORDINARIO.

Despues de cocidas las raciones, las pondrás en una tabla à escurrir, las passarás por aceite, las irás poniendo en la vasija, echarás perejil, agua sazónada, hasta que se bañen, freirás cebolla, y
quan-

quando estuviere frita echaràs un puñado de harina con la misma cebolla, todas especias, y un poco de agrio, y todo esto sobre el Abadejo, que de un par de hervores, tozanandolo de sal: siempre que hablare de agrio, se entiende de lima, ò naranja, en cuya falta servirá el vinagre, ò agras; y en cosa que lleve queso, ò leche, ningun agrio es bueno.

ABADEJO DE OTRO MODO.

Cogeràs las raciones, y las pondràs à cocer, y al mismo tiempo pondràs à freir cebolla con abundancia; picaràs ajos en el almirez, con pimienta, y azafran: las desataràs con un poco de agua, luego lo echaràs en la sartén, con la cebolla, sazonado de sal, lo pondràs en una cazuela al fuego, y quando lo hayas de servir, iràs echãdo en los platos sobre el Abadejo, de la dicha cebolla, con un poco de zumo de tomate, ò de agraz, lo que traxere el tiempo, un puñado de perejil. Està gustoso.

OTRO ABADEJO DIFERENTE.

Le pondràs à cocer; quando haya dado un hervor, espumalo, quitale aquella agua; tendràs pan tostado à remojo en agua, y vinagre, luego lo escurriràs, lo picaràs en mortero, con unos ajos, todas especias, y un buen puñado de perejil; el aceite que ha de llevar este Abadejo,
ha

ha de ser con ajos fritos ; desataràs la salsa con agua fria, mezclalo todo sobre el Abadejo , lo pondràs que dè un hervor , y lo fazonaràs de sal ; no conoceràn si esta salsa es de avellanas, y es buena.

ALBONDIGUILLAS DE ABADEJO.

Coceràs el Abadejo con agua, y sal, luego lo pondràs à escurrir, le quitaràs las espinas, le capotaràs, echandole huevos correspondientes en crudo, pan rayado, todas especias, perejil, yerva buena, un poco de queso rayado, lo amasaràs todo junto, y haràs las albondiguillas, las iràs friendo en aceite, tendràs agua fazonada hirviendo, las iràs echando en ella à cocer, echaràs un poco de aceite, con ajos fritos ; picaràs una salsa de avellanas, con un poco de pan, remojado en agua, y vinagre, la desataràs con el mismo caldo de las albondiguillas, luego le echaràs en ellas, que dè un par de hervores.

ABADEJO FRITO CON MIEL.

Este Abadejo cocido, lo sacaràs, y pondràs, à escurrir; haràs la pasta à este modo: tomando una poca de harina floreada para diez raciones de Abadejo ; echaràs una escudilla de miel, haràs tu pasta con un poco de agua, luego pondràs la sartén con un poco de aceite al fuego, de modo que este bien caliente, y esto se ha.

haga siempre, que se huviere de freir, excepto las magras; (como se ha dicho en la comida de carne) moja las raciones en la pasta, y las freiras. Esto es bueno para Jamineros. Tambien puedes echar huevos, y azafran en la pasta, pero no ha de llevar miel.

ABADEJO EN OTRA FORMA.

Cogeràs las raciones, despues de bien lavadas las enjugaràs, las pondràs en una vasija espaciosa, tendràs una ollita de agua sazanada, luego echaràs ajos machacados, perejil, y especias, y antes de ponerla al fuego menearàs la vasija, hasta que se introduzca el recaò abaxo, y esto mismo servirà para Besugos, con la advertencia, que todo el recaò se ha de poner en una olla à cocer, menos el aceite, que ha de ser frito, y despues con dicho recaò, en un hervor estan cocidos; y podràs echar un poco de agrio de limon.

OTRO GUISADO DE ABADEJO.

Pondràs las raciones en la vasija, echaràs ajos crudos, con sal, pimienta, azafran, y aceite, perejil, y tomates, partecillas de naranja, y con un poco de agua la pondràs à cocer: es mui gustoso, y todas las cosas piden su sainetillo, porque el mucho recaò tambien descomponc la comida.

ABADEJO CON TOMATES.

Cortaràs las raciones, lavalas bien, luego las coceràs, espumandolas, ponlas à escurrir en una tabla, freiràs cebolla, y tomates con abundancia, compondràs las raciones en una vasija ancha, cubre la primera superficie de ella con las raciones, sobre las que echaràs la cebolla, y tomates, perejil, y pimienta, ajos machacados, y de esta suerte iràs prosiguiendo con las otras raciones, que de nuevo echaràs, hasta llenar la vasija; echaràs un poco de agua, quanto baste à bañarlas, que den un par de hervores, lo sazonaràs de sal: este no necessita de otra especia, por quanto suple el tomate; es así mui gustoso, y como conservaràs los tomates todo el año, veràs mas adelante.

ABADEJO CON PEBRE.

No tenia intencion de poner mas guisados de Abadejo; pero me ocurre lo q̄ me pasó en las Montañas de Alpar; con dos Cocineros, de tan poca substancia, como el Abadejo, que para hacerce así mismos, y al Abadejo de mas substancia, dixeron no debia cocerse; pero sí enharinarse antes de echarlo en la sartèn; bella cosa, pero esto parece discurrir mas en Carnes-tolendas, que en Ayunos, ya por lo enharinado, y ya por la superfluidad de aceite, que por no poderse aprovechar se desperdicia; quedan

se ellos con su mascarilla, que yo, como mas ajustado al estado de Religioso pobre, discurro que la harina mas daña en esta ocasion, que aprovecha, pero no la quito del todo, como veràs.

Despues de bien lavado el Abadejo, le pondràs à cocer con agua, y tal, lo espumaràs, para que se vaya toda la porcion que tiene corrupta, y el cocerlo, y espumarlo haràs siempre, que la calidad lo permita; lo pondràs en una tabla à escurrir, luego pondràs la sartén, lo iràs friendo, y acomodando las raciones en la vasija, de modo, que queden llanas, y la piel siempre mirarà à la parte superior, para que te puedas acomodar mejor al tiempo del partir; despues de hecha esta diligencia, tomaràs una porcion de aquel aceite, en que has frito el Abadejo, sobre la qual echaràs un puñado de harina, à proporcion del aceite, y Abadejo; (que linda cosa!) la pondràs al fuego, iràs revolviendo con la cuchara, hasta que conozcas que se quema la harina; luego la echaràs sobre el Abadejo, y causará el mismo efecto, como si al freirse se huviera enharinado, logrando al mismo tiempo, no desperdiciar el aceite en que se frito el Abadejo, pues si quedàra todo en harinado, no se podia aprovechar rara escudilla; v. gr. huevos, yervas: para lo que quisieres podràs usar, como si con èl nada huviera frito, lo que no se podia lograr, enharinado primero el Abadejo, en que se faltaba algo à la limpieza en no cocerlo; echaràs

unas

516

unas hojas de laurel en el Abadejo, picaràs unos dientes de ajos, con pimienta, azafran, y sal: todo esto desataràs, y echaràs en la misma vasija, con un poco de zumo de naranja; y fino la huviere, llevo dicho que el vinagre hece sus veces, lo bañaràs con agua, ponlo à cocer, y quando huviere dado dos, ò tres hervores, fazonalo: el perejil en qualquiera pescado es bueno; pero mas particularmente en el Abadejo.

ANGVILA ASSADA.

À la Anguila, despues que la hayas bien lavado, quitaràs dos dedos por la cabeza, y quatro por la cola; la enjugaràs con un paño, porque no sepa à cieno, y la pondràs en pedazos, sobre hojas de laurel; y fino las tuviere, ponla sobre unas cañas, partidas en raxas, y de este modo puedes hacer qualquier pescado, que en todos, ò en los mas dice bien.

ANGILA CON ARROZ.

Pondràs el arroz à cocer con todas especias; y si las Anguilas son gruesas, quando el arroz estè medio cocido las echaràs en èl; si fueren menudas, no las echas hasta que el arroz se haya cocido, con un puñado de perejil: assi componen mui buen plato.

CAZUELA DE ANGUILA.

Las Anguilas tambien son buenas en cazuela, haciendolas trozos, y ahogandolas en buen aceite, y cebolla menuda, y luego echarle agua caliente quanto se bañen, y luego majar un poco de verdura con un migajõcillo de pan, echarlo en la cazuela, y la zona con todas sus especias, y su agrio. Estas cuzuelas comen algunos agridulces, y son mui buenas assi.

ANGUILA EN PAN.

Estas Anguilas son mui buenas en empanadas, enroscadas como lampreas, y dadas unos cortes por los lomos, porque suelen romper la massa del pastel. A estas no es menester echar mas de sal, pimienta, y unas raxitas de un diente de ajo. Y advierte, que para empanar pescado, no es menester otra especia, que pimienta, y sal, sino es para las lampreas; o si quisieres empanar algun pescado, que no tenga espinas: y si le quisieres echar salsa negra, ù otra salsa de otra manera, ental caso podràs sozonar con todas especias; mas de sal, y pimienta.

ANGUILAS EN GUISADO CON SALSAS.

Este es el modo mas coinun: tomaràs las Anguilas, desbarrigadas las haràs trozos de dos dedos, ò como quisieres; las lavaràs mui bien, las
pon

pondrás en una cazuela, echando los ajos fritos, un puñado de perejil, cortado menudo, pimienta, azafran, clavillo, y canela, con el clavillo iras con tiento por ser especia mui ardiente: las pondrás á cocer con un poco de agua, y sal, y conforme vayan creciendo picarás una salsa de piñones, ó avellanas, y quando esté picada, tendrás un poco de pan en remojo; si las avellanas son tostadas, tambien el pan ha de ser tostado; lo exprimirás, y lo picarás todo junto, con dos dientes de ajos, segun la cantidad de las Anguilas: si quieres no sepa mucho á ajos, los assarás primero, y quando estuvieren cocidas las Anguilas, desata la salsa con el mismo caldo, la que echarás sobre dichas Anguilas, y dará dos hervores, teniendo cuidado de menear la vasija porque no se focarre con la salsa: la fazanarás; y sino quieres echarles salsa, tambien son buenas con el caldo.

UN BARBO EN ESTOFADO.

El Barbo, si es fresco, lo mejor es comerlo cocido; mas para diferenciar se hace de otras maneras. Etcamarás el Barbo, y abrelo, echa á mal las tripas, y la hiel, y guarda el higado, y las huevas, y harás el pez pedazos, y echalo en una olla, y echale un poco de vino tinto, y un poco de pimienta, nuez, sal, y un poquito de agua, que apenas se bañe el pescado, y echa las huevas dentro, y un poco de cebolla entera, y un poco

de manteca de Bacas fresca : luego pondràs un bordo de massa en la olla , y ponle encima una escudilla llena de agua, que se ajuste con la massa , y pon la olla sobre el rescoldo , y cueza allí media hora, ò mas, y hallaràs el pescado estofado con una salsa mui buena, y echa la cebolla fuera, y sirvelo sobre rebãnadas tostadas,

BARBOS EN MORETA.

Escamaràs los barbos , ò otro qualquier pescado, que sea grande , porque de ninguno que sea chico no se hace bien. Haràs los Barbos pedazos , y ahogaràs cebolla en un cazo , y echa allí los pedazos de los Barbos , y les daràs una vuelta con la cebolla, y la manteca, y luego les echaràs un poco de vino, y un poco de vinagre, y de todas especias , sal, y un manojo de yervas del jardin, y agua, quanto se vañea, y desataràs un poco de harina quemada, y con todo este recado lo pondràs à cocer à mucha furia , y no cueza mas de media hora , antes menos q̄ mas: esta moreta se suele hacer como està dicho , y se le añade azucar , y canela en la misma salsa ; mas yo me atengo à la agria. Estos Barbos grãdes , son buenos cortados en ruedas , y echados en adobo de Sollo , y assados en las parrillas , y sirvelos con un poquito del adobo , ò zumo de limon , ò naranja.

SOLLO PESCADO.

Para componer gustosamente el Sollo, le cortarás la cabeza, que no es afrenta, y sazonarás un cocimiento de agua, sal, vino, y vinagre; ponle buena manteca de Bacas fresca, y echale de todas especias, y cantidad de yervas, perejil, un poco de hinojo, y oregano, y con todo esto le cocerás, y mojarás unas rebanadas de pan tostado; y de este modo, aun despues de tan mortificado, te dará el pobre Sollo un buen plato.

SOLLO ASSADO.

Tomarás oregano, sal, y ajos, y lo machacará todo junto en el mortero, lo desatarás con vinagre, y echalo en una olla de barro, de manera que esté bien cubierta, y echale vino blanco, para que tome bien el gusto, unos clavillos enteros, y no eches otra especia alguna; sazónalo de sal, y que esté un poco agrio; echa el Sollo en ruedas en el adobo pon un poco de aceite encima, que sea bueno: este pescado se ha de asar en las parrillas; untalo con aceite, y con el adobo, o manteca fresca: si quieres hacer gigote de él, podrás sacarlo tan blanco, como si fuera de Capon; pero será capon gigote.

ALBONDIGUILLAS DE SOLLO.

Picarás la carne de Sollo mui bien, cruda co-

mo se hallàre; luego le pondràs huevos , y pan rayado, la sazonaràs con pimienta , clavillo , y canela: tendràs caldo de garvanzos compuesto, y haràs tus albondiguillas, y echandolas un poco de verdura picada, las quaxaràs con unas yemas de huevos deshechos , y assi las podràs servir.

COSTRADA DE SOLLO.

La carne del Sollo emperdigaràs en la sartèn, con buena manteca, ò aceite , la sacaràs en una pieza, que se enfrie, la sazonaràs con todas especias, canela, un poco de zumo de limon, azucar molida , y huevos crudos , bien deshechos: de esta manera haràs la costrada , cociendola al fuego manso ; fuele ser tan buena , como otra qualquier carne.

PASTELILLOS DE SOLLO.

Picaràs este pescado crudo , despues de bien picado le pondràs huevos crudos media docena; v. g. à proporcion de la cantidad del Sollo; sazonalò de todas especias, y un poco de agrio, y le echaràs sal, y aceite: despues mezclado todo , y de esto haràs una massa con harina , azucar molido , cernido , y un poco de aceite , ò manteca, unas yemas de huevo, con sal; amasado todo con un poco de vino blanco; de esta massa haràs los pastelillos , y los freiràs en la sartèn echales unos polvos de azucar por enci-

ncima , y firvelos calientes; es cosa estupenda.

DEL ATUN, BESUGO, Y SALMON.

Para componer el Atun lo pondràs en agua corriente dos dias , y afsi se le quitarà la sal ; lo haràs trozos del tamaño de nuezes , lo coceràs al modo , que dè en el agua un par de hervores , luego le quitaràs aquella agua , y lo Pondràs en otra , que vuelva à cocer ; y si aun afsi estuviere mui salado , repetiràs la misma diligencia con otra agua , y un puñado de tallo de cebollas , y fino un poco de paja de centeno : con el cocimiento estas dos cosas se desala , despues lo escurriràs ; dexalo enfriar , lo iràs enharinando , lo freiràs , y echalo en la olla donde se ha de guisar , con cebolla frita en abundancia , y en lugar de caldo echaràs vino blanco , y todas especias : dexalo cocer à fuego manto , dandole alguna vuelta con cuidado , no se deshagan las porciones ; lo fazonaràs , y quedará con una salsa , ponle la harina que se echò al freirle : este es un guiso , que algunos dudarán si es carne.

COSTRADA DE ATUM.

Picaràs de la carne magra del Atun , y le pondràs un poco de la hijada en lugar de tocino , la cantidad que te pareciere , picandolo todo junto mui bien , tomaràs un poco de manteca de vacas , y ponla à la lumbre en una cazuela , y si
no

no tienes manteca, pon aceite, porque los pobres nos componemos con lo mas barato, y quando estè caliente echaràs el pescado picado, y lo emperdigaràs de manera, que quede enjuto, como si fuera carne; lo sazonaras con todas especias, y canela, zumo de limon, y ponle unas passas; echale unas quatro onzas de azucar; v. g. à proporcion del Atun, huevos crudos, con la misma proporcion, y haràs la costrada, sazonada de sal; si es necessario, dale un baño de huevos deshechos por encima, la que assi pondràs à tostar, con un poco de juego por la parte inferior, y superior.

SALPICON DE ATUN.

Despues de desalado el Atun es mui bueno, si es de hijada: cocido que seà, haràs unas rebanadas de lo mas grueso, entrefacando lo magro; compondràs salpicon con cebolla, pondràs las rebanadas gruesas por la orilla del plato, y el salpicon en medio, con unas ruedas de cebolla cruda, echaràs aceite, y vinagre, y unos polvos de pimienta: este es el mejor pescado para salpicon.

BESSUGO ASSADO.

Este es el mejor pescado de estos Países: despues de bien limpios, y escamado, lo lavaràs, y enjugaràs con un paño limpio, lo pondràs en vasija espaciosa, sobre unas hojas de laurel, le
 echa-

charàs ajos fritos por encima , luego le pōdràs
 luego abaxo, y arriba algo mas, y quãdo los tro-
 zos estèn medio aslados, tendràs prevenida una
 cazuela, ajos picados, pimienta, perejil, sal, agrio
 de lima , ò limon , y los iràs rociando con un
 canojo, de plumas, ò perejil , por una , y otra
 parte, y sirvelos, que es cosa mui particular, por
 excelente que està,

ESCAVECHE DE BESUGO.

Has de escamar los Besugos, lavarlos bien, y
 los pondràs â enjugar: si los quieres freir ente-
 ros bien puedes; pero si los huvieres de servir en
 trozos, serà bien que antes los hagas; quitales
 las cabezas , que no son peores por mas desca-
 zados , que podràs aprovechar en plato ex-
 traordinario; pero no uses de trampa con ellas,
 porque à vista de todos saldràs por cabeza de
 besugo , que serà lo mismo que acreditarte de
 mala cabeza, y sin substancia. Luego freiràs tus
 trozos, y los pondràs en parte donde se enfrien;
 tomaràs el zumo de una docena de naranjas
 agrias, como zumo de fuegra , le echaràs un
 cuartillo de vinagre por aumento; pondràs
 agua al doble de vinagre, un poco de sal , y pi-
 mienta, y un poquito de clavillo, y azafran; pon-
 dràs el escaveche en una cazuela , adonde està
 caliente, y no cuefa. Este cocimiento , despues
 de caliente , que te parezca haya recocado un
 poco, retiralo, fazanandole primero; y quando
 està

este frio, echaràs los trozos de Besugo, que ve-
gan ajustados; si los quieres fervir calientes, f-
caràs la cantidad, que hayas de gastar, con u-
poco del mismo adobo, sin echar otra algu-
cosa; porque ya expelen de si el aceite, que pe-
cibieron al freirse, los que podràs conservar por
bastante tiempo.

BESUGOS EN ESCAVECHE A USO de Portugal.

Los Besugos de ninguna manera son ta-
buenos como cocidos con pimienta, y naranjas
con todo se comen assados, en cazuela, empa-
nados. Una manera de escavechar Besugos por-
drè aqui, que quizà no la habràs visto. Has de
escamar los Besugos, y hacerlos trozos; sino lo
quisieres freir enteros, tomaràs el zumo de un
docena de naranjas agrias, que sean buenas,
le echaras encima media azumbre de vinagre
un quartillo de agua, un poco de sal, pimienta
clavo, y gengibre, y un poco de azafran, por
este escaveche en una cazuela de barro, ò un
pieza da plata, adonde este caliente, y no cueza
y ponte à freir los Besugos, y en estando fritos
velos sacando del azeite, y asì como salen de l-
farten, caigan en el escaveche, que se cubra
todos, luego sacalos presto en un plato, y tapa
los con otro, de manera que estèn bien ajusta-
dos estàr asì, hasta que tengas otra sarteneda
frita, y entonces desembaraza los platos para
echar

har los otros, y haràs otro tanto con ellos, como con los primeros. Estos Besugos, si los frites calientes, con un poco del mismo escaveche, son mui buenos; si los quieres tener asidos, con solo aquel poco que estuvieren en el escaveche, les hallaràs tanto gùsto, como si huera un mes que estaban en él, y los puedes llevar muchas leguas en una banasta, ò cesta, entre unas pajas de centeno, y està mucho mas tierno, que el otro escaveche ordinario.

SALMON.

El mejor modo para este pescado, si es fresco, èrà cocerle, echarle aceite crudo por encima, un poco de agrio, y fino cogeràs cebolla frita, o serviràs, fazonandolo de sal; y si estuviere salado, ponlo, si ser puede, en agua corriente, como el Atun, por espacio de veinte y quatro horas; despues sacalo, y estregalo con un esparto limpio, como te digo en las notas del principio; porque la limpieza, aunque es forma accidental, basta para hacerte Cocinero de forma: lo serviràs con un polvo de pimienta, y aceite crudo.

SIGUE EL PESCADO.

salpicon de Atun.

Este Atun, despues de salado, es mui bueno, si es de hijada, y gordo, cocido, y hacer unas tebanadas de lo mas gordo, y de lo mas negro
ha,

hacer un salpicon con su cebolla, y pondrás rebanadas gordas por las orillas del plato; y salpicon en medio: luego otras rebanadas por encima, y ruedas de cebolla: luego ponles aceite, y vinagre por encima de todos.

ATUN LAMPREADO.

Cocerás el Atun, y luego lo freirás un poco con manteca de Bacas, y tomará un colorcito negro; y tendrás hecha la salsa negra con harina quemada, como se hace para los pastelones de carne, y la sazónarás con vino, y vinagre, y con dulce, y de todas especias, y canela: luego pondrás el Atun dentro, y un manojito de savia, y mejorana, y mondarás unas almendras, las tostarás, y ponfelas dentro.

CUBILETES DE CASON.

Sancocharás el Cason, y sacarle todo el pescado, y picalo con perejil, y echale clavos, cilantro, y azafran, y pimienta, y menearlo, y luego echarle un poco de aceite muy frito, vatirlo, y echarles siete claras de huevos, y quatro yemas, y sale vatido, y echarle zumo de naranja, lo que pareciere, y batirlo, y echar en cada cubilete una cucharada de aceite frito, y echar luego esta massa de Cason, y en medio una yema de huevo, y cubrirlo con massa, y ponerlos a quemar cubiertos.

ALBONDIGAS DE PESCADA.

Estando bien remojada la pescada, se hará trozos, y se pasará por agua hirviendo, para q̄ se pueda limpiar de las espinas; y estando bien limpia se picará en un tablero con perejil, yerba buena, y un migajon de pan, especias, y huevos, y si quisieren hacer dulces, se les echará azúcar, y hacer albondigas, y estará hecho el caldo donde se huvieren de cocer, aceite, y sal, y han de dar un hervor, y no mas, y quaxalas con los huevos que pareciere sea menester, y quitelas de la lumbre: si son dulces se servirán con azúcar, y canela, y fino unas ramas de perejil, y lima.

MANJAR BLANCO DE PESCADA.

Se ha de cocer la Pescada, y despues se limpiará de las escamas, y espinas mui bien, y se pondrá en un paño limpio, recio, y se fregará con muchas aguas, hasta que quede como un poco de almidon, y echarlo en un cazo, con una libra de azúcar, y una libra de arroz en polvo, y una assumbre de leche, y la pescada ha de ser una quarta, y no tiene diferencia del de Gallina, solo que no tiene tanto cuerpo para batirlo, y despues de incorporado, tambien se ha de batir; y si fuere para pellas el manjar blanco, se echarán dos onzas de almidon desleido con poca leche, junto con el demás recao, y con una

una poca de agua de azahar, es como el de Gallina.

GIGOTE DE GIVIA.

El tempano de la Givia, que sea bien grueso, se cocerá muy bien en agua, con una poca de sal, sepicará muy bien con perejil, cilantro verde, y un poquito de yerva buena; se ha de ahogar con aceite, y buena especia, clavo, azafran, pimienta, canela, y agrio de limon, y un poquito de vino, o agua, como quisieren.

ADOBO PARA PESCADO.

Freirás el pescado sin harina, y harás el adobo de este modo; coge hojas de laurel, ajos machacados, vinagre fuerte, tomillo, hinojo, ore-gano, unos pedacitos de naranja; con todo esto, harás un cocimiento, y echarás el pescado frio en él, y fino tuviere bastante sal, se le pondrá a proporción.

ENSALADAS.

Tomar todas verduras bien picadas, y echarle alcaparras, y labarlas muy bien, y echarlas en un lebrillo, o fuente, y echale mucho aceite, y poco vinagre, y hacer los platos, y encima lonjas de jamon, lenguas, o Truchas, o Salmon, yemas de huevos, y taxadas de diacitron, azucar, y granadas, y flor de borraja, que parece bien.

O T R A.

Tambien al tiempo de pepinos, quando son tiernos, à ruedas con aceite, y vinagre, son buenos para fruta nueva.

PRINCIPIOS DE COMIDA, Y SENA
para el Verano.

Para antes guindas, limas dulces, naranjas, natillas, ciruelas de todos generos, ubas moscateles, melones, higos, brebas, û otras frutas del tiempo.

I N V I E R N O.

Orejones lavados en vino, y echarlos en otro tiempo, y quando se ponen en la mesa se les echa azucar, y canela; tambien mantequilla de Baza fresca geringadas, passas, y almendras.

P O S T R E S.

A el tiempo de Quaresma, se come por ca, muelas, peros, y aceitunas, queso, y nuezes-higos de verano, cerefas, y peras, y melocotonnes, y alberchigas, albarcoques, y cermeñas.

COMO SE GUISAN LAS CRIADILLAS
de tierra.

Las criadillas de tierra se guisan de muchas
E manes

maneras en platillo. Coceràs las criadillas con agua, y sal, bien mondadas de las cascaras, y luego las ahogaràs con buen aceite, y un poco de cebolla menuda: luego les pondràs caldo de garbanzos, y fazona con toda especia, un poco de verdura bien picada, ponfela dentro, y cueza un poco: fazonalo de sal, quaxalas con yemas de huevo, zumo de limon, ò vinagre, y sirvelas sobre rebanadillas, ò en una casuela.

CAPITULO. V.

TRATASE DE LOS POTAJES, verdes, y secos.

A CELGAS.

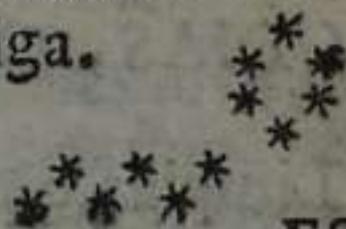
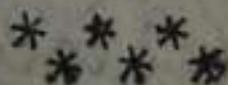
De esta yerva se podia escribir mucho, pondrè solo el modo mas comun, y facil: de las pencas crecidas tiernas quitaràs la tirilla, como quando se limpian para cortadas; las cortaràs despues à pedacitos, y las coceràs con agua, y sal: cocidas que sean, escurrelas en una tabla, haràs una massa con huevos, y harina, como para Abadejo; untaràs las pencas en massa, las freiràs en la sartèn, y sirvelas con azucar, y canèla; son mui buenas, aunque caras para los pobres: para estos, pues, despues de cocidas con agua, y sal, se les echan unos ajos fritos, un puñado de harina quemada en el mismo aceite: assi son mas ligeras, y no malas.

HAVAS VERDES.

Despues de cocidas con sal, las cortaràs, y echalas aceite con ajos fritos, machacaràs una salsa de avellanas tostadas; tostaràs asì mismo un poco de pan, y ponlo à remojo en agua, y vinagre, lo exprimiràs bien, y lo machacaràs con pimienta, y huevos correspondientes à la salsa, la defataràs con agua sazonada, y la echaràs en las havas, que den un hervor, de modo que no se locaren: advierte, que todo genero de yerbas es bueno escaldarlas, para que se vaya del verde.

ALCACHOFAS.

Pondràs la olla con agua al fuego, tendràs las alcachofas mondadas, ò quitadas las hojas exteriores; quando hierva el agua, escaldalas, y cuezelas; cocidas, ponlas en una cazuela con caldo sazonado con sal, y un polvo de pimienta, pondràs cebolla à freir, frita, quitale, y en el aceite echaràs un puñado de harina, hasta que se queme; lo echaràs sobre las alcachofas, y se hará una falsilla, dandole dos, ò tres vueltas: este es el mejor modo para dia de ayuno; y si fuere dia de carne, en lugar de aceite echaràs tocino entre magro, y gordo, que aun seràn mejores, aunque yo lo diga.



ESPINACAS.

Despues de lavadas ponlas en la olla con sal, y un poco de aceite, y que se vayan reogando; y quando estuvieren cocidas, sin mas agua, que la que ellas arrojan, escurrelas, y las compondràs de este modo: pondràs aceite con ajos fritos, luego tendràs passas, quitados los cabos, y las echaràs en el aceite, hasta que estèn bien hinchadas; lo echaràs todo sobre las espinacas, con un puñado de piñones remojados, y un poivo de pimienta, y revuelvelos bien, despues picalas en la misma vasija con la misma paleta, por mas limpieza; y si las quieres cocer, tambien puedes, componiendolas como queda dicho; pero no son tan buenas.

ESPARRAGOS.

Los esparragos los iràs haciendo pedacitos, los mas tiernos los pondras à remojo; luego tendràs agua à cocer, y los escaldaràs, poniendolos à cocer con agua, y sal, sazonalos, quando estuvieren cocidos, echando un poco de aceite crudo, clavillo, canela, y un poquito de azafran, y si quieres vaciarlo en una tortera, echaràs unos huevos abiertos, que cocidos con los esparragos son mui buenos.

JUDIAS, O HAVICHUELAS VERDES.

Limpias que sean, las pondràs à cocer con
agua,

agua, y sal, y quando estuvieren cocidas las sazónaràs; tendràs cebolla cortada, y frita, la echaràs sobre las judias, con un poco de sal; y un poco de pimienta, y dales dos, ò tres bueltas, para que perciba del recaò.

CRIADILLAS DE TIERRA.

Esta es una yerva mui regalada, criase como las patatas, debaxo de la tierra: las mondaràs, y las podràs echar en remojo en pedazos; escaldalas, ponlas à cocer, y cocidas que sean, pon à parte el caldo con que se cocieron; vacialas en una cazuela, echalas, aceite con ajos fritos, componiendo una falsilla del caldo que apartaste, con todas especias, dexa que dè un hervor, si te queda algo del mismo caldo, lo compondràs como de carne, ferà tambueno, q̄ dudaràs si es de carne, ò pescado. Las patatas se componen del mismo modo; y si comes muchas te advierto, estaràs de tan buen aire, y tan favorable, que con el aire que soples puedes componer embarcacion para ir al papa, fino es que sea tan fuerte, que por romper las velas sea necesario su reparo, que no se hace à costa de patatas.

CARDOS DE HUERTA.

Limpia bien los cardos, quitandoles los hilos, y telillas, cortalos, y echalos en agua fria, porque no se ennegrescan, escaldalos con agua co-

cida, y cuecelos con agua, y sal; machaca una salsa de piñones, ò avellanas con pimienta, y unos dientes de ajos; un migajon de pan; la defataràs con la agua sazónada, la echaràs en el cardo con aceite crudo, que dé un par de hervores: fino tuvieres salsa, echaràs aceite, y ajos fritos.

POTAGE DE JUDIAS, O havichuelas secas.

Despues de cocidas las quitaràs el agua, y las echaràs eceite crudo, pimienta, un puñado de perejil, y yerva buena, y ponlas à fuego manso, dalas dos vueltas, y sazónalas de sal; y fino quieres hacerlas de este modo, en la misma olla, antes de quitar el caldo, sazónalas de sal, y azafran, y las podràs fervir con aceite, y pimienta, sin caldo, y al que le guste echaràs un poco de vinagre en su escudilla.

ESCUBILLA DE ANGEL PARA Quaresma, y à los Eclesiasticos ser- virà para semana santa

Para esta escudilla es menester à cada libra de arroz una libra de azucar, y otra de almendras: el arroz lo has de lavar con agua tibia, luego lo pondràs à enjugar en unos manteles, y quando estuviere enjuto lo moleràs, y passaràs por cedazo de cernir harina; y si la muelas el dia antes, la dexaràs tendida, porque no se vuel-
va

va agria; facaràs la leche de este modo: pondràs un jarro de agua à hervir, y quando hierva echaràs las almendràs, que dèn dos hervores, luego las mondaràs, y las echaràs en agua fria; machacalas, y sacalas la leche, la colaràs con una servilleta limpia, la iràs echando en una olla, y la pondràs à entibiar con el azucar: luego desataràs la harina con poca leche, porq̃ se deshagan los gurutones; y quando estuviere desatada, la pondràs en la olla, que se ha de hacer la escudilla, à fuego lento, la iràs revolviendo con el cucharon, y quando se ponga dura se ha de revolver mas apriesa, la probaràs quando estè espesa, y no sepa à harina, señal que està cocida; tendràs una onza de canèla en infusion, la echaràs quãdo estuviere cocida la escudilla; para veinte escudillas has de menester seis onzas de azucar, y un quarto de canèla hecho polvos, con los quales serviràs la escudilla.

TOSTADAS DE PAN CON MANTECA

Cortaràs unas rebanadas de buen pan, tuestalas en parrillas, calienta la manteca, moja el pan en agua, escurrelo, frie las rebanadas, y quando las saques de la sartèn, las rociaràs con polvos de azucar, y canèla: las serviràs, si puedes, de la sartèn al plato, y adviertan los escrupulosos, que aunque parecen cosas chavacanas, muchos las ingnoran: con esta noticia no es necesario preguntar, y muchas veces no hai à quien.

PARA CONSERVAR TOMATES.

Quando estèn medio curados , echalos en aceite, frio , y los mantendràs todo el año , como si se cogieran entonces de la mata; pero los has de coger antes de salir el Sol, y el aceite sirva para quelquier cosa.

ADOBO DE ACEYTUNAS.

Cogeràs las aceitunas del Arbol , quando veas alguna morada , que es indicio tienen el hueffo, que pueden tener, daràs quatro, o cinco cuchilladas à cada una , ponlas en agua dulce, mudandola de dos, à dos dias, hasta que todas se hundan en el agua, y sal, y quando hayan tomado del agua, y sal, toma una vasija de medio cantaro, llenala de aceitunas, poniendo ruedas de limon, hojas de laurèl, y olivo , è hinojo: llenala de la misma agua de las aceitunas, y ponle un poco de canèla , y clavillo , y la mitad de pimienta, un poco de azafran, todo deshecho con el mismo adobo. Nota , que el adobo de las especias no dura mucho tiempo , porque se pone agrio con los limones , por esso se han de componer pocas de una vez , y acabadas aquellas compondràs otras del modo dicho : para esto puedes tenerlas todo el año en agua, y sal, iràs sacando, y componiendo: advierte, q̄ las aceitunas, despues del dia, q̄ las pones en agua, han de estàr cubiertas, porq̄ de lo contrario se pierden.

Otras

Otras aceitunas mas faciles compondràs
 así: recién cogidas, escogeràs las mas gruesas
 para enteras, como no estèn dañadas, las pon-
 dràs, si puedes, en vidrio con agua, y sal en pier-
 dra, con abundancia, que queden bien sabro-
 sas: de este modo, sin tocarlas, se conservarán
 todo el año; las menudas, y tocadas partiràs el
 adobo con hinojo tomillo, hojas de laurel, cas-
 cos de naranjas, cabezas de ajos machacados,
 que sepan bien à sal: este adobo frio echaràs so-
 bre las aceitunas; pero no las podràs conservar
 sino es un mes, poco mas, ò menos. Siquieres
 conservarlas mas tiempo, pondràs las aceitunas
 con agua, y sal, un puñado de hinojo, dos ma-
 sas de tomillo, cascós de naranja, y así se con-
 servarán dos, y tres meses. Antes de echar el
 adobo à las tres partidas, las mudaràs de agua
 nueve dias, para que pierdan la actividad, y for-
 taleza del verdor.

CAPITULO VI.

BUENA DIRECCION PARA hacer dulces, y modo de clari- ficar la azucar.

Para clarificar la azucar se ha de echar en un
 perol, y para cada libra, poco mas de medio
 quartillo de agua, y para cada seis, ò ocho li-
 bras de azucar, basta echarle una clara de hue-
 vo, q̄ se echarà en el agua, y se batirà con la ma-
 no

no hasta que estè el agua blanca , y hecha espuma , y se sacará una escudilla de esta agua , luego echar el azucar en un perol, y ponerlo à hervir; y en queriēdo abrir la hervura, echarla a quel agua, que se havia sacado, y envolviendo à hervir espumala bien, y cuclala , y si pareciere que està el azucar turbia, echale una poca de agua con mas espuma de huevo , y con esto se limpiarà; y advierte , que quando està el azucar en punto alta, si tiene mucha lumbre se quema , y se pone como arrope , y asì es menester tener cuenta no tenga mucha lumbre.

MEMBRILLADA.

Toma el membrillo , que sea bueno , y mondalo, y corta rebanadas delgadas del grueso de real de à ocho , quitandole lo duro de junto à el corazon, que no le quede nada , y para cada cinco libras despues de limpio, clarifica quatro libras de azucar , y echalo dentro, y dexalo cocer , y quando le faltare poco rayar para esta cantidad un membrillo: si es grande, y fino uno y medio , sacarle el zumo, echarfelo, y dexarlo poner en punto subido , y echale su olor , y si acaso el membrillo fuere tierno , y se cociere mas presto que el almivar , sacarlo , y subirla mas de punto.

CARNE DE MEMBRILLO.

Mondalos, y quitales el corazon , lavalos en
un

n par de aguas, porque no se pongan colorados, echalos à cocer en agua hirviendo y bien cocidos passalos por harnero espeso, y para cada libra de esta carne, despues de passada por el harnero, se le ha de echar una, y quarta de azucar, y en estando clarificado, y en punto de gruesso, que echandolo en un plato quede duro, haviendole echado agua de azahar se le echarà dentro la carne, y quitada de la lumbre se batirà bien batida, y luego se volverà à poner la lumbre, batiendola siempre, hasta que parezca estàr cocida, y luego se le echarà el amar, que pareciere, conforme à la cantidad que quisiere, è irle echando en sus caxas caliente, y en estando fria ponerla al sol hasta que estè bien curada.

MEMBRILLOS EN CASCOS con azucar.

Mondalos, hazlos cascós, en quartos, y medios, y para cada libra, limpios, sacados el corazón, se ha de echar en una libra de azucar, y en agua hirviendo, echalos dentro en ella, que den solo un hervor, ponlos à escurrir en un harnero, y ten el azucar clarificada, y colada, y fria echalos dentro, que cuezan hasta que estèn tiernos, y el azucar bien gruessa, y echale si quieres olor.

MEMBRILLOS RELLENOS ENTEROS.

Para cada tres membrillos mondados, sacados el corazon una libra de azucar blanca se clarifica, en quatro jarros de agua, y dexalo cocer que se vayan passando, y fino huvieren tomado color, irles achando mas agua; y en haviendo tomado color moxa dos membrillos y echales el zumo, con que se acaben de cocer toman color, y de rato en rato vèlos punzando para que se vayan calando, y si el relleno fuere de mazapan, hierva la pasta en una poca de esta azucar; y estando la almivar hecha se le pondrà encima canelones confitados.

VOCADOS DE CARNE DE membrillos.

Estando cocido, y limpio passalo por harnero espeso, toma azucar blanca, y mui dura, y muelela, y echa en ella el membrillo bate uno con otro, ponlo en el fuego, que cueza poco, y quando estè cerca de acabarse de cocer, echale agua de azahar, y ambar; la cantidad de azucar ha de ser por la misma orden de las caxas, has bocados, ponlos à curar al Sol, de manera q̄ queden bien secos.

CASCOS DE MEMBRILLOS CON MIEL.

Mondalos, quitales el corazon, lavalos en un

ar de aguas, partelos por medio, ò en quartos, en el agua hirviendo, y echalos dentro, que en un hervor, la miel que sea buena, y blanca, onla à la lumbre con una poca de agua, y quando se espume dexalo enfriar; echa los membrillos en ella, ponlos à fuego hasta que parezca estàr bien conservados, y la miel de buen punto, se apartaràn, se le echarà un polvo de canela quando los eches en el tarro.

JALEA DE MEMBRILLOS.

Para hacerla, que se pueda cortar como mermelada, has de tomar los membrillos que sean duros, y hazlos en una olla nueva hasta la mitad; enala de agua, tapala con un corcho, q̄ venga ajustado: cuecclos bien hasta que se deshagan, apartalos, y echalos en un paño, y se exprimirà, y torcerà bien, el zumo que cayere, que sea en cosa de barro, y pesa el zumo, y à cada libra una y media de azucar; clarificado, y colado se incorporà en el zumo, vuelvelo al fuego, cueza bien hasta que estè espeso, apartalo de la lumbre, y antes que se yele echa los membrillos, y si quieres que estèn colorados toma unos pocos de sandalos, deshazlos en agua, y quando se echare el zumo à incorporar con el azucar, echa los sandalos dentro, porque tome color, y quando se eche en los basos, echalos en aguas porque no se quiebren, y echale olor si quieres.

MODO QUE SE HA DE TENER PARA
 echar en sal la calabaza , cidra , y otras
 cosas; es lo siguiente.

Echa lo que fuere en tinaja, ò tarro, y como lo fueres echando los has de ir rociando con sal, y despues que estè la vasija llena, y apretado lo que se echare dentro con la mano , se ha de hacer una salmuera, ni fuerte, ni floxa , dexala aclarar, echala en las vasijas, de manera que cubra lo que estuviere dentro , y ha de estàr hasta que lo passe la salmuera , que serà como quinze días, ò mas, y podrá astàr todo el tiempo que quisiere, aunque sea un año, y de alli irlo sacando para conservar aunque se vaya endulzando lo , como se fuere gastando. Y para echar de ver quando està buena la salmuera, se echarà un arroba de agua un quartillo de sal colmado deshaciendo la sal con un palo bien, colarla , echarla en la vasija ; y la prueba para ver si estè buena es echar un huevo en la salmuera , y que suba encima, hasta q se cubra como una peceta

PERA PARA CAXAS.

Las peras pardas que estèn verdes , mondadas, y quitadas el corazon, pesarlos, y echarlo en agua fria, y lavadas en dos aguas, para cada dos libras de esta pera mondada, se ha de echar una y quarta de azucar, echa la pera à cocer en agua hirviendo , y estando tierna, echala en un

pañó, y exprímela, y estará el azúcar clarificada con su agua de azahar, estando en tan grueso punto, que echando unas gotas en un plato de quaxe, tendrás la pera bien maxada, echala a cocer en esta azúcar hasta q̄ esté buena, echa el olor que te pareciere, estando bien cocida la pera, porq̄ no se rebenga en el azúcar, echala en caxas, ò porcelanillas, y ponlas à curar.

PERAS ENTERAS EN ALMIVAR.

Mondadas se le darà à cada una tres puntadas con la punta del cuchillo, que la penetren bien, pon agua à hervir, y en estando hirviendo echa las peras q̄ dē un hervor, sacalas del agua, ponlas à escurrir, ten clarificada el azúcar, y en estando frio echa las peras, dale dos, ò tres hervores, echalas en una orza, guardalas hasta el otro dia, que las volveràs al fuego, dàles otro hervor, y en estando tiernas sacalas, cueze solo el almivar hasta que esté grueso, y echale las peras, guardalas hasta otro dia que estarán resecadas, y el almivar claro, ponerlas a fuego, y daràs un hervor, y si fueren para guardar, sacalas de aquel almivar en que las hicistes, y se hará à otro azúcar clarificado, y se cocerà hasta que esté bien espeso, y una à una válas sacando del segundo almivar en que se hicieron, y echalas en otro, que se hará nuevo, y siempre, que se charen en el almivar ha de estar fria, y si se hubieren de comer luego, en el que se hicieron podrá

drà passar, ha de tener para cada libra de per
media de azucar, y fino se cubrieren de azuca
en el perol, se podra añadir mas: han de lleva
tres puntos estos cocimientos.

ALBERCHIGA PARA CAXA.

Mondalas, y quitales los hueessos, pesalas,
à quatro libras tres de azucar, cuezelas e
agua, passalas por un harnero, echalas en el a
mivar clarificado que cuezan, hasta que se pue
dan apartar, echalas en caxas, ò porcelanillas,
ponles à curar.

DE OTRO MODO.

Mondadas, y quitados los hueessos, han de se
verdes, lavadas en un par de aguas, y echada
en agua hirviendo, y estando cocidas, y escurri
das en harnero, passarlas, è irlas apretando bien
que toda passe, y para cada libra de esta carne
despues de passada se ha de clarificar otra de
azucar, y puesta en punto mas alto, de manera
que se quaxe cada gota en un plato, estandolo
eches dentro la carne, cuezela hasta que estè en
su punto, echale color, ponla en caxas, ò en
porcelanillas.

DICHAS EN ALMIVAR ENTERAS.

Mondadas, y echadas enteras en agua hir
viendo, punzalas con la punta del cuchillo ha

ta el hueſſo, cuecelas hasta que eſtèn tiernas, y no mucho, porque no ſe deshagan, y luego echalas en el azucar clarificado, que eſtè frio, y que eſtèn hasta otro dia, que le daràs otro punto, y otros tres dias despues, ſi fueren para guardar, con tres baſta; con el azucar no hai taſa, ſino echar la que pareciere, conforme à la cantidad, y ſi fuere poco, y que daren en poco almivar, quando ſe le fueren dando los puntos añadirles mas la almivar.

Los puntos han deſer eſcurriendola el almivar, y hervirla un poco, y en eſtando fria echarla en los alverchigos, y no han de cocer con el azucar hasta el ultimo punto que quede gruelfo; han deſer verdes, y gordos los alberchigos.

DURAZNOS PARA CAXAS.

Mondados, y ſacados los hueſſos ſe cocerà, y peſarà la carne, y para cada dos libras, clarificaràs dos de azucar, y en eſtandolo, y que empieze à hervir, echale que cueza la carne del durazno, hasta eſtår buena, iràs con la cuchara deshaciendolo lo mas que pudieres; echale ſu agua de azahar, y ambar, antes de acabarlo de cocer, y eſtandolo, las echaràs en caxas, ò porcelanillas, y ponlas à curar al Sol.

LIMON, Y ALMENDRA PARA CAXAS.

Echar los limones de carne en ſalmuera, y
 F des;

despues de haver estado algunos dias, mudarles en agua dulce por algunos dias las aguas, dos vezes cada dia, que no tengan gusto de sal, los echaràs à cocer hasta que estèn tiernos, quita les las cascaras, exprimelos bien, y maxalos, echa le una libra de azucar, y media de almendra, ten el azucar clarificado à mas de medio punto, echa dentro el limon, y de que estè bien cocido, ten la almendra maxada, y echala dentro, advirtièdo, que ha de estàr el azucar de tal punto, que echandole las almendras, no han de dàr mas de un par de vueltas, à la lumbre, y quede con esto cocido, y echarle su olor de ambar, y ponerlo en caxas, ò porcelanillas, y ponerlo à curar al Sol.

LIMONES SUTIES EN ALMIVAR.

Los mayores limines, que hallares, que sean verdes, punzalos antes con la punta del cuchillo, lavalos, y echalos en salmuera, y tapalos con hojas de naranjo, y han de estàr lo menos un mes, y luego se facaràn, y lavaràn en muchas aguas, y los echaràn à cocer en un perol, y quando estè el agua mui hirviendo, coceràn, hasta que punzandolos con un alfiler se caigan de èl, y los echaràs en agua, y las iràs mudando, hasta que queden sin genero de sal, y en uno de estos dias, que se les và mudando las aguas, se le facarà parte de las tripas con un palito, por las punzadas; y si despues de estàr bien dulces pareciere

reciere que no estàn bien riernos , volveràn à cocer hasta que lo estèn ; y clarificar para cada ciento cinco libras de azucar, y en estando frio lo echaràs en el tarro, donde estàn los limones, y los dexaràs hasta otro dia , que los iràs facando uno à uno, y los iràs lavando en el almivar, y echandolos en otro tarro , y despues que los hayas facado todos, se colarà el azucar con un paño en el perol, y hervirà un poco, y lo volveràs à dexar à enfriar, y en estando frio lo echaràs en los limones, y esto se harà doce dias consecutivos , y despues lo echaràs todo junto , y cocerà hasta q̄ parezca estàr passados del azucar, y le echaràs agua de azahar, y de olor , y si te pareciere que tiene poco almivar, quando se cueza se añadirà.

CIDRA RAYADA PARA VIDRIOS.

Tomaràs las cidras , y las rayaràs , y ponlas à remojar seis, ù ocho dias , hasta que parezca estàr dulce , mudandole cada dia las aguas ; despues de echarla en agua hirviendo que dè dos hervores, y para cada libra de cidra, despues de rayada , y antes de remojarle se le ha de echar libra y media de azucar , y despues de espumada, y colada, echarle luego la cidra muí bien exprimida con un paño basto, y en tomando punto le echaràs su olor , haviendole echado antes el agua de azahar, y en pareciendo tener punto de un gruesso està hecho.

CIDRA EN CAXAS, Y BOCADOS.

Se ha de hacer pedazos, echala en agua, mudandola por seis, ù ocho dias, y luego cocerla bien, y majarla, y à cada libra de cidra, libra, y quarta de azucar; y estando à mas de medio punto, se echarà en el azucar, y cocerà, hasta q̄ parezca tiene el punto q̄ es menester, y echale olor, y en caxas, ò botes, y ponlo à curar.

PASTILLAS DE BOCA.

Toma una libra de azucar, y molida cernirla por cedazo mui apretado: se le ha de echar quatro reales de ambar, y dos de almizcle, y se muele con las granzas que quedare con el azucar postrero, se ha de amazar con una clara de huevo mui bien, vefflas haciendo, y echale un polvo de almidon porq̄ no sepeguen, las sellaràs con fello que gustes: ponlas al Sol hasta que estèn bien duràs, y secas, y cuidado conviene vayan bien amazadas.

AZUCAR ROSADO.

De la rosa de la tierra entera, quitale las hojas de afuera, y las que huviere marchitas: vè desfojando las buenas; y despues de estàr toda limpia dàle unas vueltas en un harnero, para q̄ caiga aquel granito, y las ojas pequeñas; y à cada libra de esta hoja, despues de bien limpia se le
echa:

echará dos de azucar; y clarificado que esté à medio punto, dexalo enfriar, y à la rosa se le ha de dár un hervor en el agua hirviendo, y esprimirla mui bien: estando la rosa, y el azucar, las pondrás à la lumbre, hasta que parezca estar cocida la rosa, y el azucar tener el punto que es menester: le echarás si quieres el ambar, ò almizcle, y está hecho.

MAZAPAN ROSADO.

Para el mazapan rosado, se ha de limpiar la rosa, de la manera q̄ está dicho, y darle un hervor: à y cada libra de rosa le echarás quatro de azucar, y dos de almendra majada: y despues que esté la rosa cocida en el azucar, y que esté mui grueso, echarás dentro las almendras, y darán un par de hervores, le echarás un poco de olor, y las echarás en porcelanillas, y de esto no se puede hacer mucha cantidad, porque no puede durar mucho entre año, de azucar rosado, con hacer la massa de massapan, de libra à libra, le echarás despues el azucar rosado que te pareciere, para que quede de buena sazon, y estará bueno: esto no se ha de curar mucho al Sol.

AZAHAR EN HOJA.

Escogerás la hoja del azahar, que sean de naranjos agrios fresca; y para cada libra de azahar, dos de azucar, y se ha de echar la hoja en

remojo, en un dia le mudaràs dos aguas, y esto hecho, se irà echando poco à poco en un mortero de piedra, y con la mano de palo unos golpes lentos, è irlos rodeando con una cuchara; de manera, que sea por parejo, porque de lo contrario se echarà à perder; y despues de bien majada, se ha de labar, y tener el agua hirviendo, y la echaràs à cocer; de manera, que no quede mui cocida, y luego irla lavando en muchas aguas frias; advirtiendole, que para irla echando de una agua en otra no se ha de esprimir, sino sola con una espumadera irla sacando, hasta que parezca sale el agua clara, y se administrará con las manos, de manera, que no se maltrate esprimirla, y tener el azucar clarificado à medio punto, y frio echarle dentro el azahar, y ponerlo à cocer, hasta que parezca estar medio cocido: y echale à cada libra de azahar medio quartillo de miel mui blanca, y buera y dexarlo cocer hasta que esté el almivar en punto de medio grueso; echale su olor, y en botes.

AZAHAR, Y ALMENDRAS para caxas.

Para libra, y media de hojas de azahar, y una libra da almendra, ha de llevar quatro libras y media de azucar de pilon, y ha de ser de esta manera: el azahar ha da estar dos dias en agua, mudandofelas poco à poco, de menera que no se quiebren, y ponerlo à cocer hasta que esté
tier-

tierno, y lavarlo en muchas aguas, y tener el azucar clarificado, y frio, echar dentro el azahar, quitandole el agua, y que cueza hasta que este bien conservado; echarle las almendras bien maxadas, que de un par de hervores, y echale olor, y ponlo en caxas.

AZAHAR CONFITADO.

Toma dos libras de azucar clarificado, y frio, echa una libra de hoja cocida, y esto se hara por la mañana, y a la tarde se puede poner a cocer hasta que se vaya agotando el azucar, y se vaya confitando, y no sea todo de una vez, sino la mitad, y con la cuchara lo iras esparciendo suavemente: de fuerte, que quede cada hoja de por si en poca lumbre.

ROSA CONFITADA.

A una libra de rosa dos de azucar, clarificado, colado, y puesto en punto, tomar la rosa mondada, y cernida, y limpia, echarlos alli, que ya estara en punto, y mui alto, y traherla alli hasta que vaya confitando en fuego manso; y estando ya cerca de estar confitada, quitense del fuego, vayanse esparciendo las hojas, que de cada una de por si, y embevido todo aquel azucar, y echarlo en un cedazo; ponganlo al Sol, hasta que se seque.

CALABAZA EN ALMIVAR.

Si fuere dura, mondale la cascara, y fino fuere raela bien, que no quede verde: la haràs taxadas de la forma que quisieres: lavalala bien, echala en salmuera, que esté quatro, ò seis dias, ponla al Sol otros tres, ò quatro, porque quede mas blanca en la salmuera, y luego quitala de alli: vèle mudando aguas hasta que quede dulce: echala à cocer en agua hirviendo, cueza hasta que esté bien tierna; de manera, que no se quiebren, ni deshagan dichas taxadas: despues de cocidas escurrelas con un paño encima de un harnero: ten el azucar, que pareciere, segun la cantidad de calabaza, pues en cosas de almivar no hai medida, y despues del azucar clarificado mas de medio punto, y frio echa dentro la Calabaza; dexala hasta otro dia, y se cocerà en azucar lo que pareciere que ha menester para que quede bien conservada, y fino bastare con un cocimiento, se dexarà hasta otro dia: y si la calabaza no estuviere bien conservada, se volverà à cocer, y si lo estuviere, se le darà el punto con solo el almivar, y con esto quedará acabada de hacer: y si le quieres echar olor, se rà al ultimo cocimiento.

CALABAZA PARA CAXAS.

Mondala, como està dicho, pefala, echala en agua hirviendo, y en estando cocida, sacala; es-
 primiràs,

primiràs , la majaràs mui bien , tēdràs el azu-
 car en medio punto , facaràs la mitad del azu-
 car echa la calabaza en la otra mitad, y afsi co-
 mo se fuere enjugando en la lumbre , le iràs
 añadiendo azucar de la que se apartò , hasta
 que estè hecha , y entonces le echaràs agua de
 olor, y ambar , y se echarà en la basijas , y pon-
 dràs à curar al Sol ; y para tres quartas de azu-
 car , dos libras de calabaza cruda , despues de
 limpia.

CALABAZA EN TAJADAS con miel.

Estando duras , y de mucha carne, cortaràs à
 trozos, y quitale la cascara, tripas ; haslas taxa-
 das, labaràs, y echaràs en la salmuera, demane-
 ra que estèn cubiertas ; tapalas , y ponlas al Sol
 ocho dias en la salmuera, porque blanquee lue-
 go; echalas à cocer, en la salmuera, cueza hasta
 que estèn tiernas , escurrelas en un harnero,
 echalas à endulzar, mudandole las aguas, hasta
 que no tenga gusto de sal , y espumar la miel,
 que pareciere que basta para esta cantidad, por-
 que esto no tiene medida ; y en estando espu-
 nada , antes que tome punto dexala enfriar , y
 estando echaràs la calabaza dentro , hasta otro
 dia en que la pondràs à cocer, hasta que parez-
 ca estàr la miel bien en punto, y la calabaza tier-
 na, y si fuere menester para que acabe de cocer
 añadirle mas miel, ò agua, se podrá hacer; y en
 estando cocida , y la miel gruesa , se le echarà
 cla-

clavos, y canèla, y nuez noscada, y se echarà en un tarro.

PATATAS PARA CAXAS con cidras.

Coceràs las patatas, y en estando cocidas mondalas, y majarlas mucho, y en estando de esta manera pesar quatro libras, y à estas quatro se ha de echar una libra de cidra, quitada la cascara, y rayada: y en estandolo se ha de pesar, y luego cocerla, atada en un paño, y mudarle el agua, para que pierda el amargor, y tener puesto en punto cinco libras de azucar; de manera, que es libra por libra, y en estandolo baxarla del fuego, y dexarla enfriar, y luego echar allí las patatas, y cidra, y que cueza hasta que parezca se despega del perol, y echarle una poca de agua de azahar con un poco de almizcle deshecho en ella, y menearla mui bien, y echarla en caxas.

PATATAS ENTERAS EN ALMIVAR.

Pesar las patatas crudas, y poner à hervir agua, y en estando hirviendo lavarlas, y echarlas dentro, que cuezan, hasta que se puedan mondar, y estando, mondalas, y limpialas bien. Para cantidad de ocho libras de patatas, tener clarificado quatro de azucar, y estando à medio punto, caliente, echar las patatas dentro, y dexarle,

le, hasta otro dia; se le escurrirà el azucar, y se le volverà à dár otras hervuras, y lo colarán si caliente, y se echarà en las patatas, y de esta manera se le darà tres puntos, y si pareciere que no están bien cubiertas, echarles mas almivar, y al quarto dia se pondrán à hervir con el azucar, y hervirán, hasta que se enternezcan un poco, y el almivar esté en su punto, de manera, que no se deshagan, y queden bien tiernas: y à los postremos hervores, le echaràs olor con un poco de agua de azahar cociendola al postremo.

GUINDAS EN ALMIVAR.

Para cada libra de azucar, se ha de echar dos media de guindas pesadas con huesos, y con un alfiler irselos quitando, de manera, que no se abran demasiado, y echales luego en agua fria, y sacarlás, sin apretarlas, y ponlas à escurrir en un harnero, y ten la cantidad de azucar à clarificar, y quando està à medio punto, se echarán dentro las guindas en el almivar hirviendo, estando bien escurridas, y habiendo hervido un poco, se sacaràn con la espumade todas y se dexarà mas, hervir el azucar, y estando grueso, se volveràn à echar dentro, y herviràn otra vez; de fuerte, que por tres veces se han de echar en la azucar, y à la postrema ha de quedar el almivar en su punto: y echales olor.

CIRUELAS DE FRAILE EN ALMIVAR

Las ciruelas de fraile han de ser verdes, y pondrás à hervir una poca de agua, y quando estuviere hirviendo, las echarás dentro, que den un hervor; de fuerte, que no se ablanden, fino quando parezca que pueden despedir el pellejo, y tener clarificado el azucar, que fuere menester para ellas, segun la cantidad, y las ciruelas, que estarán puestas à escurrir, y no se les ha de quitar el pellejo; y en estando el azucar frio, las echarás dentro, y dexarlas hasta otro dia, y luego cada dia irles dando un punto hasta que tengan quatro, y à el postrero ha de quedar bien espeso el almivar, porque fino se hervirá; y despues echale su almizcle, fino fueren para paridas.

TALLOS DE LECHUGA EN ALMIVAR

Para conservar se bien, se han de coger en fines de Mayo por delante, porque están en buena sazón, y tiernos, y no has de aguardar à que las espigas estén espigadas: despues de cogidos se han de mondar, y quitarles la cascara que tienen por encima, de manera, que queden muy limpios, y no les queden unas hebras, que suelen tener, y se han de echar en sal, para que desflemen, y se les quite verdina, y han de estar en sal quinze dias, y si mas, no perderán nada, estando bien tratados, donde no les caiga polvo; y quando quisieres conservar los sacarás
de

la fal , y echarlos en agua dulce , y les iràs
 udando las aguas cada dia , hasta que estèn
 rnos, y tendràs aparejado el azucar clarifica-
 , juntàlos con los tallos , y otro dia darles su
 cimiento, y afsi, hasta ocho, ò nueve; que es-
 ràn conservados , y hasta los cinco cocimien-
 s no ha de tomar punto el azucar , y se ha de
 ner cuenta se detengan un poquito en la es-
 madera las gotas que cayeren , y al sexto ha-
 una veleta pequeña; y al septimo , vela, y ve-
 ta; y al octavo vela gruesa ; y al noveno , que
 ràn acabados , y echales olor.

ESCORCIONERA EN ALMIVAR.

Han defer las raizes de escorcionera, tiernas,
 gruesas , lo mas que pudieren ser , y cogidas
 el mes de Marzo, y Abril , que son las mejo-
 s, porque entonces estàn con su virtud , antes
 e echen la hoja , que han de echar. Estas se
 an de limpiar mui bien , para echarse en la
 onserva , y no se han de salar , fino afsi como
 vayan limpiando , irlas echando en agua , y
 ego cocerlas ; y han de tener cuenta quien
 shiciere, que las cueza bien , porque son du-
 s de cocer , y tener clarificado el azucar , y
 olarlo, juntandolo todo, y dexarlas estàr vein-
 e y quatro horas junto con el azucar , y luego
 an de dàr un hervor, quitarlas , y dexarlas re-
 ofar otro dia , y darles otro cocimiento ; de
 manera, que à tres, ò quatro cocimientos pue-
 den

den estàr acabadas de confervar : y si las quisieres cubrir , las dexaràs reposar en el azucar otros dos dias , y se les echarà otro azucar fresco ; y cubtirlos como lo demàs.

ALMENDRAS VERDES EN ALMIVAR.

Estas almendras se han de coger al principio del mes de Abril , conforme la calidad del año , y se han de coger tiernas de los arboles , y harà una lexia , y las echaràs en ella , estando hirviendo , para que se les quite el bello , y luego darles otro hervor en agua , fino estuvieren bien tiernas , clarificar azucar , y echarlas dentro , dandoles sus cocimientos por la misma orden , que otras confervas , hasta que estèn confervadas ; y para cada libra de almendras , se echarà otra de azucar . Y si las quisieres confervar con miel , tomaràn la miel , y se pondrà à la lumbre , y se espumarà , y coiarà y echar dentro las almendras quitado el bello , por la orden , que las de azucar , y acabarlas de una vez , y como fueren cociendo , iràn echando un poco de agua , y el punto de la miel es como el que fedà en el plato .

CAMUEZAS ENTERAS EN ALMIVAR.

Las camuezas han de ser las mejores , y sanas , mondarlas , y punzarlas , con un punzortres , ò quatro veces , y tener clarificadas , para cada cinco libras de camuezas , quatro de azucar -

ir, y echarlas dentro, y darles un par de hervores, y dexarlas hasta otro dia, y hecer lo mismo, y guardarlas dos, ò tres dias, luego ponerlas à cocer, y si alguna estuviere tierna, sacarla porq̃ no se deshaga: y para esta cantidad, rayar un menbrillo, y sacarle el zumo por un paño, y echarfela, quando se pone à dar el postremo: estas han de quedar subidas, porque si no se hierven, y quando se apartan les echas ambar; sino no valen nada.

NUEZES EN ALMIVAR DE MIEL.

Las nuezes, que sean tiernas, se han de montar, y con un punzon delgado se han de punzar por dos partes, que las atraviessen de parte y parte y echarlas en agua con un puñado de sal, y mudarles las aguas ocho, ò nueve dias, y poner agua à hervir, y al cabo de ellos, bien lavadas, las echaràs en el agua hirviendo, que se muevan mui bien, hasta que punzandolas con un alfiler grueso, se caigan del alfiler, y no sean demasiada el estàr blandas, y ponerlas à escurrir, y baxarlas con un paño: y para cada ciento de nuezes, se echarà una assumbre de miel, y si fueren mui pequeñas, tres quartillos: la miel se ha de clarificar, y espumar, y dexarla enfriar, en estando fria, echar las nuezes dentro, y dexarlas; ponerlas à cocer, hasta que la miel esté en mui buen punto, y ellas mui bien passadas de la miel, y echales, quando las apartares de la
lum;

lumbre, clavo, canèla nuez nofcada; y echarlas en un tarro.

MASSAPANES.

A una libra de almendra, una libra de azucar de pilon, bien seco: ha de estàr la almendra muy bien majada, y quando se vaya majando, se ha de ir mojando la mano del mortero en agua de azahar, y quando estèn mojadas, amasarlas con el azucar, que estarà tambien muy bien molido, y tener batida una clara de un huevo, que estè hecho espuma: se irà amazando todo junto, y los iràs poniendo sobre obleas, y hacerlos de la hechura que quisieren, se les pondrà lustre, con un poco de agua de azahar, y un poco de azucar bien molido, echarlelo por encima con unas plumas unas gotas, y mejores son clarificadas con punto muy alto, y echarle flor de harina en una basia y llevarlos al horno, que cuezan, y no mucho.

SANAHORIA EN CAXAS.

Rayar la sanahoria, y despues de rayada hasta el corazon, y ponerla à cocer en un paño atada, y en teniendo espuma la miel, echarla en ella, y que cueza hasta que se pegue entre los dedos, y echarle ajonjolì tostado, clavo, y canèla, y sacada assumbre de miel, quatro escudillas de sanahorias, rayadas, despues de cocida, y echalas en caxas, ò botes.

SANA-

SANAHORIA EN TIRILLAS.

Mondaràs la sanahoria , y facaràs el cora-
 zon; cortarla en tirillas delgadas, y luego pesar
 quatro libras de sanahoria , y echar para ellas
 cinco quartillos de miel , y en ella media escu-
 lilla , de agua y ponerla à cocer ; y en haviendo
 hervido , y que estè mui bien espumada , echar
 en ella la sanahoria, q̄ ha de estàr mui bien cocida
 en agua, y embevida, ha de cocer en la miel,
 hasta que la embeva, y probar la miel, echando
 unas gotas en un plato, y en deteniendose estè
 buena, y luego echarle una poca de canèla mo-
 ida, y unos pocos de piñones, y almendras tof-
 adas.

BERENGENAS.

Han de cortarlas à ruedas , que ni sean del-
 gadas , ni mui gordas , y echenlas en salmuera
 los dias; facarlas, y labarlas mui bien, y echar-
 las en agua clara, y estèn en ella medio dia, mu-
 dandofela algunas veces , y luego las echaràn
 en agua hirviendo , y coceràn en agua hirvien-
 do, y coceràn hasta que estèn bien tiernas, y en
 estandolo, las vaciaràn en un harnero, y se aba-
 caràn mientras se espuma la miel , y en estan-
 do espumada , la dexaràn mui bien enfriar , y
 luego se echarà en ella , y las pondràn à cocer,
 hasta que estèn en buen punto , y han de que-
 dar en la vasija cubiertas de miel, y como las va-
 yan echando, echaràn à lechos clavos, y canèla

molida, la mayor parte de canela, y están hechas.

BERENGENAS ENTERAS.

Tomar las berengenas, y quitarles el capullo, raspandolas en un ladrillo, hasta que queden verdes, y para hacer esto las han de ir mojando en agua, y sal, y luego punzarlas, y lavarlas, y echarlas en agua hirviendo à cocer muy bien, cubiertas de hojas de parra, hasta que estén muy tiernas; y luego vaciarlas, sobre un harnero, y abaxarlas, echandolas en una olla, y cocer la miel; y en estando bien espumada, dexarla enfriar, y echarla en ellas; y cada tercer dia ha de volver la miel al fuego, y en dando unos hervores, dexarla enfriar, y volverla à echar; y esto se ha de ir haciendo, hasta que las berengenas se trasluzcan, como cuentas de ambar, y entonces, estarán buenas, y se acabará de cocer la miel, y echarán en ella clavos, y canela molido, y las berengenas, y en estando la miel en su punto, las volverán à la vasija, y quedarán cubiertas de miel.

NARANJADA EN TAJADAS.

Cortarás de cada naranja seis, ò siete tajadas, y quitale los pelillos que hace por dentro, y estarán en agua quatro dias, mudandole las aguas, y luego cocerán hasta que estén tiernas, y estandolo las echarás en un harnero, y abaxarlas,

las , mudandoles aguas hasta que pierdan el amargor, y espumar la miel, y dexarla enfriar, y en estando fria echarla en ellas, y cueza, hasta q̄ la miel estè de manera , que echando una gota en un plato , se detenga , y quede cubierta de miel en la vasija ; y para una aslumbre de miel, ocho, ò nueve de naranja.

NARANJADA EN CAXA.

Rayar la naranja, y cocerla, y para sacarla del agua, colarla , y apretarla en el paño , luego espumar la miel , y en estandolo echar en ella la naranja, y cueza hasta estàr buena, y echarla en la caxa , y â cada escudilla de naranja , una de miel.

Antes, y despues de cocida, se ha de lavar en muchas aguas , y para que se haga mejor , en una talega se vâ refregando mucho , para que se le quite el amargor.

COSTRAS DE CIDRA.

Cortar las costras, y echarlas â cocer en agua hirviendo, y una poca de sal, y en estando tier- nas, sacarlas , y echarlas â que se abaxen , y en estando frias , echarlas en agua , y mudarlas hasta que estèn dulces , y luego ponerlas en un tarro, y hacer el almivar, y en estando clarificado, y bien espumado , dexarlo enfriar , y echarlo dentro; y este almivar, se ha de cocer cada

dia un poco , y en enfriandose , se volverà à echar , aunque cada vèz ha de ir un poco mas caliente ; y esto se ha de hacer cada dia , hasta que estèn bien conservadas , y el postrer dia echar en almivar un poco de olor.

ALFAXOR EN CAXA.

Para hacer una caxa de alfaxor, se ha de amasar medio almud de harina, como para pan, con su levadura , y de la sazon , que el pan se cueze, liudo, y se hacen unos bollos largos , como de una tercia, de el gruesso de el canto de la mano à trechos , hundiendoles la massa , porque despues de cocidos se parten por alli , y los vuelven al horno aquellos pedazos, para que se vizcochen , y estandolo , luego caliente , se muele de fuerte, que no quede gruesso, ni hecho harina , y de este pan se echa lo que embebe una assumbre, y un quartillo de miel, el qual se echa en un perol , ò casuela grande , y se pone en el fuego à que cueza; y para ver quando està buena, se ha de tener un poco, y no de fuerte , que si està mui cocida sale duro, y en estado de este punto moderado , se le echarà como dos adarmes de pimienta , y uno de clavos , media nuez noscada , y media escudilla de matalahuga, que es lo que le dà el ser, y un poco de ajonjoli , media libra de almendras , un quartillo de avellanas , y medio ciento de nuezes , todo tostado , y cada cosa de porsi ; y para estarlo se ha de

de calentar una cazuela nueva, ò un perol, y en estando bien caliente, se echan allí las almen-
dras, y avellanas, meneandolas con bastante
aceleracion, para que se tosten, y no se que-
men; y en estando tostadas, echarlas en un pa-
ño, con el qual se refregaràn, para que las cas-
carillas que se han arrancado, se limpien, y sacu-
dan; y tambien las nuezes de la misma manera:
los piñones no se tuestan, porque se hacen acei-
tosos, y en estando todo tostado en el punto di-
cho, y luego el pan poco à poco, de manera,
que quede blandito, y no tenerlo en el fuego
mas de mientras se le està echando el pan, y
quitarlo luego, y con un paño basto taparlo,
atravesando la cuchara, ò una cañita, y dexar
lo un rato que hierva entre si, porque con esto
se enternece el vizcocho, y luego mirarlo si
tiene mucha miel, y està mui blando, y si lo es-
tuviere, irle echando mas vizcocho de lo mas
menudo, aunque se cierna por cedazo de cer-
das, y volverlo al fuego otro poco, y tener
cuenta no salga duro, ni tampoco blando, que
se reviene, y charlo en caxas, y por encima pol-
vorearle un poco de canela, y matalahuga mo-
lida, y queda hecho.

PATATA SOLA EN CONSERVA.

Pesar ocho libras de patatas, labarlas, y te-
ner agua puesta à hervir, y echarlas dentro, que
cuezan, hasta estàr tiernas, mondarlas, y qui-

tarlas con un cuchillo los cabitos , y limpiarlos con un paño , y majarlas en un mortero , bien majadas, y tener para esta cantidad, que sale de estas ocho libras, quatro libras de azucar, clarificado , à poco mas de medio punto , echar la patata , y dexarlo cocer, hasta que parezca tiene el punto necessario, y echale buena cantidad de olor, y echalo en sus caxas, porcelanas , para que se cure, y tome tès.

MIEL COLADA DE MIEL.

Para hacerla , se deshojarà la rosa , y pesar cantidad de tres , ò quatro libras , y à esta rosa se tendrà puesto à hervir como seis quartillos de miel agua , y en estando hirviendo se echarà la rosa dentro , y cocerà en esta agua , y se estará meneando hasta que quede el agua bien negra, y la rosa bien cocida , se dexarà enfriar un poco , y esprimirla mui bien con las manos , y en esta agua , se podrá echar dos assumbres de miel buena, y en una poquita de agua clara , se batirà una clara de huevo , y se echarà alli dentro , y se irà espumando hasta que parezca que tiene el punto que ha de tener de lamedor grueso, y quando este à mas de medio cocer, la colarán con un paño, y luego se acabará,

La de azucar se hace de la misma suerte , sino que en lugar de los quatro quartillos de miel , se echan libras de azucar , y tambien se puede hacer esta miel colada de el agua en que
se

se escalda la rosa, y quede el agua negra, para hacer el azucar rosado, como haya sido batante la rosa.

ESPEJUELOS DE CIDRA.

Echarlos un dia en sal, y otro dia desalarlos, y cocerlos, y poner el azucar en punto, y echarlo dentro tibio toda la cantidad, libra à libra, y si faltare echarlo, porque ha de hervir nueve dias el azucar sola, y el ultimo echarlos dentro del azucar à cocer, con que se acaban.

PIÑONATE.

Tomaràs libra y media de azucar, clarificarla, y ponerla à punto grueso, y estando en el fuego el almivar, echarle uua libra de piñones, que han de haver estado en agua la noche antes, y dexarlos cocer bien, hasta que se despeguen del perol, y luego mojar una tabla, tenderlos: en quaxandose cortarlos, y ponerlos en obleas.

DAMASCOS DEL PALO.

conservados.

No han de ser los damascos mui maduros, se han de passar por agua caliente, para que se ablande la dureza que tienen, y clarificado el azucar, que serà libra por libra, y frios los echaràs dentro sacados del agua caliente, y alli se estaràn hasta otro dia, que los escurriràn del azu-

car, y lo pondràs à cocer solo, y daràs tres, ò quatro hervuras, bien dadas, y quitado del fuego lo dexaràs enfriar; y estando frio lo echaràs en los damascos, y esto se ha de hacer ocho dias, y despues lo han de echar todo junto dos veces, y que cueza de manera, que no se deshagan, porque salga lo assado, y engroffando el almivar cada vez mas; y alcabo de los ocho dias, cocerà todo junto, hasta que tenga punto el almivar, y alli se le echarà su olor; y adviértese, que el punto bien alto, porque adelante adelgasa del almivar, sino queda bien en alto.

AZAHAR CONFITADO.

Tomar dos libras de azucar clarificado, y frio se ha de echar una libra de hoja cocida, y esto se hará por la mañana, y à la tarde se puede poner à cocer, hasta que se vaya agotando el azucar, y se vaya confitando mas, no todo de una vez, sino la mitad, y con la cuchara lo vayan esparciendo mansamente, de suerte, que quede cada hoja de porsì, en poca lumbre.

ROSA CONFITADA.

A una libra de rosa dos de azucar, clarificado, colado, y puesto en punto, tomar la rosa mondada, cernida, y limpia, y las hojas mayores echarlas en el azucar, que estará en punto mui alto, y traherla alli hasta que se vaya confitando

ando en fuego manso , y se iràn esparciendo las hojas , que quede cada una de porsì , y embebido todo aquel azucar , hecharla en un cejazo , ponerla al Sol , hasta que se enjugue .

VIZCOCHOS DE AZEMITE.

Tomar doce huevos , claras , y yemas , y echarlas en un perol , ò lebrillo , y echarle dentro una libra de azucar blanca molida , y azucar , y huevos batirlo à una mano , sin parar , hasta que se ponga mui espeso , y blanco , que para que se ponga de esta manera se ha de vatir mas de una hora , y en estando mui espeso tomar un quarillo de acemite blanco , y echarle dentro en los huevos , y azucar , y menearlo mucho ; de manera , que quede como una poleada espesa , y luego echar en una tortera un poco de polvo de este acemite , y cubrirla de obleas , y otro poco de este polvo encima , y luego abaxar esta poleada dentro , y tenderla como torta , y echarle una cuarta de anis , y otra de ajonjolì , y luego llevarlo al horno , y en estando quaxado , sacarlos del horno , y en casa irlo cortando à tiras ; y luego hechos los vizcochos , volverlos al horno , y ponerlos dentro , en la misma basia , despues que hayan sacado el pan , y estè medio frio : y quando trahigan la primera vez la torta de los vizcochos à medio quaxar del horno , antes que saquen de la tortera , se ha de rociar la torta con agua de olor , y echarla por encima un pol-

vo de azucar, y luego facarlas, y cortarlas à tiras.

CONSERVA DE AGRAS PARA el Verano.

Se han de tomar los agrases mas gordos, abrirlos por medio, y quitarles todos los granillos de adentro, y echarlos en agua limpia; y despues que estèn todos desgranados, apretarlos con la manó del agua, y echarlos en un cazo, y cada libra de agras, otra de azucar blanca, y no se ha de echar agua con los agrases; y adviértese, que no se ha de echar cada vez mas que un quarteron de agras, y uno de azucar, y tener gran cuenta no se quemem, porque ha de salir el almivar, y el agras claro como un bidrio, y echarlo en una basija de cristal, y todo el año se puede tener; y tener cuenta no lleve algun granillo, porque se pone la conserva muy negra.

ASAHAR ENTERO.

Ha de ser el mas cerrado, y no largo, y se ha de pesar, y echar en agua, y à las veinte y quatro horas se punzarà con un alfiler, à raiz de la naranjita dos, ò tres punzadas, y se echarà en salmuera templada, donde estará nueve dias; luego se ha de cocer, y echarlo en agua nueve dias, mudandola cada dia, hasta que estè dulce, y tener el azucar en punto, y fria echarfela en la vasija donde estuviere el azahar, bien escurrida
el

agua, y dexarla alli dos, ò tres dias, y luego darle el azucar, y volverla à poner en punto, dexarla enfriar, y echarfela, y à cada libra de ahar se le ha de echar tres de azucar, porque de estàr cubierto de ella, è irles dando cada dos dias un punto à el azucar, y echarfelo frio, està que parezca estàr conservado, y el azucar buen punto, ni gruesso, ni claro, y està he-

PASTILLAS DE BOCA.

Para cada dos libras de azucar, que sea de pi-
n, el mas seco, y blanco, que se hallàre, cer-
lo con un cedazo de tela entera, mui apreta-
, y con el mismo sedazo cernir una onza de
ma de almendro dulce, y esta harina de goma
echarà en un mortero de piedra, la mitad de
media escudilla de agua de ahar, y con la ma-
de el mortero se batirà muchissimo, y des-
es que està mui batida, se echaràn dos claras
güevos, y lo volveràn à batir mui bien, y lue-
irle amasando en un lebrillo bedriado, te-
endo revuelto en el azucar el olor que qui-
ren de ambar, ò almizcle, que esto se molerà
n las granzas del azucar, y cernirlo con el
simo sedazo, y esta massa en estàndo mui bien
bada, se iràn haciendo las pastillas del tama-
q quisiere, dexandolas un poquito orear, y
go sellarlas con un sello, ò dos, y ponerlas
Sol, que sequen bien: y si quisiere hacerlas
chocolate, se echarà dos onzas à cada libra
de

de azucar; y si de canèla, y clavos, se les echar un poco de polvo, en la massa de azucar, y iràn haciendo en la misma conformidad.

MOSTACHONES.

A una libra de azucar, libra, y quarta de almendra; clarificar el azucar, y en estando bien grueso se le echarà el almendra, que estarà muy majada, y darà un par de hervores, de manera que quede bien blanda esta massa; y quando se quite de la lumbre, se le echarà un polvo de clavos, y canèla: para esta cantidad es menester libra y quarta de azucar de pilon, molida, y cernida con el mismo cedazo, y de todo este polvo revuelto se le harà la massa de alcorfa, media onza de goma de almendro dulce, molida, cernida con este mismo sedazo; se echarà en un mortero de piedra con una poca de agua de azahar, quanta pueda caber en un huevo, y batiendola con ella muy bien, y con esto ir amassando el azucar; y canèla cernida, y hacer unas hojitas, que se iràn tendiendo con un polvo del mismo azucar, y tener hechos unos bollos de la massa de mazapan, que se requiere no estè muy blanda, ni dura, y poner este bollito dentro de la hoja, y cubrirlo todo con ella, como quien hace un rosquete, mas grueso por el medio, formar una S. y ponerlo sobre una tabla à enjugarlo à el Aire.

VISCOCHOS CON LECHE.

Cantidad de una libra de viscochos tostado
 nerlos en un plato grande, y tener una assun-
 de leche buena puesta al fuego manso, y
 ar dos onzas de almidon, y dos huevos bati-
 s con azucar, y à una mano irlo meneando
 sta que este espeso un poco, y echar encima
 los viscochos parte de esta leche, abaxando-
 , y echar otros dos huevos batido en la le-
 e, y que se espese mas, y echàr en los visco-
 os, hasta que parezca que estàn bien remoja-
 s, y se le echarà otros dos huevos, y esta na-
 a se echarà encima, con azucar, y canèla; es-
 se puede comer frio.

QUAXADA DE LECHE.

Poner à freir una poca de manteca, ò aceite,
 espues que estè frita, echar alli como una
 charada de miel, que se fria tambien, y echar
 de todas especias, clavo, canèla, azafran,
 ntro, y pimienta, hasta que se toste, y luc-
 echar quatro quartillos de leche, que se her-
 a un poco, meneandolo, y echarle alli una li-
 de azucar, y en hirviendo un poco, quitar-
 el fuego y echarle la cantidad de pan raya-
 , y de queso de cabras, la que bastàre para
 e quede espeso, y luego echarle una docena
 huevos, y baciàrlo en una cazuela, donde
 àn calentado un poquito de aceite y dexar-
 la

la quaxar, echandole por encima azucar, y canèla.

PIMENTADA DE LECHE.

Tomar una cucharada de miel, y ponerla a tostar, y echar en ella un quarto de canèla, otro de pimienta, otro de clavos, y otro de azafran y un poco de cilantro, todo molerlo, y echarlo con la miel, y en estando tostada, echar quatro quartillos de leche, y una libra de azucar, y que hierva, de forma que no se corte la leche, meneandolo, y baxarlo luego, y echarle una quarta de queso de cabras rayado, y el pan rayado que pareciere ha menester, de manera, que estè espeso, y luego echarle una docena de huevos batidos, y de ellos dexar seis yemas para encima, y echarlo en una cazuela llana à quaxar; para ponerla en la mesa, echarle por encima azucar, y canèla, y despues de fria sacarla de la cazuela: estas se llaman pimentadas de leche.

CAPITULO VII.

EMPIEZA LA MASSA.

RELACION DE ALGUNAS cantidades para hacer tortas, ojaldras, costradas, pasteles, y otras cosas.

Me ha parecido conveniente poner las cantidades de harina, que han de llevar las ojaldras, aun

unque es verdad que en esto no havrà el mayor arreglo, por quanto unas son grandes, y otras pequeñas; pero sin embargo, vamos à lo regular.

Cada ojalde, para que salga buena, llevará una libra de azúcar, y media de harina.

Cada torta, media libra de harina.

Cada coltrada, una libra de harina.

Las tortas de fruta verde, como son membrillos, peras, ò peros, tres libras de fruta, y tres cuarterones de azúcar; se han de mondar, y hacer rebanadillas, y echar azúcar, y fruta, y quatro y medio de agua, y ponerle à cocer, espumandolo, y se conservará poco à poco.

Las tortas de albercoques, melocotones, albarchigos, y duraznos, para cada libra de azúcar, quatro de fruta, porque se vâ la mitad en pedacillos, ò mondaduras. Para esta fruta se ha de poner el azúcar en un punto, como para huevos mexidos; este punto se dà de esta manera: har una libra de azúcar en pedacitos en un cillo, y quartillo y medio de agua; luego poner una clara de huevo batida, y ponerlo à cocer todo junto, y no se espume hasta que quiera tomar punto, porque recoja toda la espuma del azúcar; luego espumalo con la espumadera, y no quedare bien claro, cuélalo por la estameña, volviendolo al fuego, y moja la punta del cuchillo en el azúcar, y dexa caer una gota en la punta de un dedo, y aprieta con el otro dedo; si hiciere un gilito, es el punto de los huevos

mexidos, y en estando de esta manera està bueno para cocer la fruta de huefso, porque se conserva mui presto. Y advierte, que todas las veces que digo que se haga almivar para algun plato, ò para passar alguna fruta, se entiende, es el punto de huevos mexidos, porque es el punto mas blando que se dà à el azucar.

Las tortas de quaxada, queso fresco, ò requesones, lo mas ordinario es, llevar dos libras de quaxada, ò requesones, y ocho huevos, los seis mezclados con la quaxada, y los dos para hacer la massa. Para esta cantidad ferà menester media libra de azucar, y una quarta de manteca: el azucar ha de ir molido, y mezclado con la quaxada, y los seis huevos; estas tortas se pueden hacer con una libra de miel en lugar de azucar.

Para una torta de leche son menester tres quartillos de leche, con ocho huevos, los dos para hacer la massa, y con los quatro haràs una crema, como para pasteles de leche, y con su media libra de azucar, y una poca de manteca de Bacas, y cocerla en un cazillo, hasta que estè espesa; luego meter los otros dos huevos crudos, y haràs tu torta.

Todas las veces que dixere, que se cuele por estamaña, se entiende, que la estamaña no ha de ser de lana, porque son mui fucias para cosa de grassa; han de ser las estameñas de unas beattillas de lino gordas, y blancas. Estas son mui limpias, y en manchandose se pueden

en meter en colada , y se ponen mui blancas.

TORTAS DE NATAS.

Tomaràs ocho natas, ò un plato de ellas, que erà lo mismo, y ponlas en un cacillo, y les echaràs una docena de yemas de huevos , y como media libra de azucar molida, y cosa de dos onzas de harina de trigo , y un poco de pan rayado, con otro poco de clavo molido, y una gota de agua rosada , y ponlo al fuego , y menealo à una mano , hasta que venga à hacerse una crema, un poco espesa ; y luego sacalo , y dexalo enfriar , y metele otras seis yemas de huevos crudos , y haràs una torta de no mas de dos horas , si quisieres echar mas por la parte de abajo , y por la parte de arriba , con unas tiras haràs unas celoxias, cortandolas con la cortadera; y con este proprio batido podràs hacer pastelillos mui pequeños, y sirvelos entre ojuelas mui menudas, ò tallarines, un poco grandes, echando primero almivar à las ojuelas, y luego aflentar los pastelillos entre ellas.

OTRA TORTA DE NATAS.

Tomaràs un plato de natas , y le echaràs una docena de yemas de huevos crudos, y media libra de azucar molida , y un poco de pan rayado; luego haràs la torta de este batido afsi frio, echandole dos, ò tres hojas de massa debaxo, y

otras dos, ò tres encima. Con estas natas, y un poco de majar blanco, se hacen mui buenas tortas.

TORTA DE AGRAZ.

Desgranaràs cosa de seis libras de agraz, y tendràs un cazo con agua cociendo; echaràs el agraz dentro, y dexalo cocer dos, ò tres hervores; luego põlo en un colador, y dexalo escurrir un poco, y passa este agraz por un cedacillo, de manera, que no quede arriba mas de los granos; y tendras una libra de azucar en punto subido, y echa aquel agraz pasado dentro, y cueza hasta que se apure bien; y si estuviere algun poquito ralo, echale un poco de pan rayado, y sacado del fuego, y echale cantidad de canela molida, y un poco de olor, y haz tu torta, echando dos, ò tres hojas debaxo. Y advierte, que el agraz es unas veces mas agrio, ha de llevar mas azucar, y que estè bien subido de punto. Esta torta no ha de llevar huevos, sino es en la massa, y tiene mui buen gusto de agridulze.

UNA TORTA DE CIDRA VERDE.

Tomaràs una cidra, ò dos, que pesen quatro libras, y rayaràs toda la carne con la cascara, que no quede por rayar mas de lo agrio; y esta cidra la echaràs en un cazo, que estè lleno de agua, y cueza tres, ò quatro hervores: luego sacalo del fuego, y echa el agua, y la cidra en una
ser-

fervilleta, y colará toda el agua, y quedará toda la cidra en la fervilleta. Vuelve à poner el cazo lleno de agua en el fuego, y vuelve à echar la cidra, y cueza otros dos, ò tres hervores: vuelve à colar por la fervilleta; y de esta manera le darás tres ò quatro aguas, y probarás las cidras, y luego verás si está dulce; si lo está, tendrás una libra de azucar en punto bien subido, y echa dentro la cidra rayada bien esprimida del agua, confervalá mui bien, y luego saca la del fuego, y echale un poco de olor, y haz tu torta con dos hojos debaxo, y encima un rejadillo à modo de celoxia.

VNA TORTA DE LIMONES VERDES.

Buscarás limones poncis, que tengan la cascara gorda, y los partirás, y les sacarás toda la cascara, y la cortarás bien delgadas, como quien corta cebolla à lo largo, y echalas en agua fria, de un dia para otro; y luego les darás tres, ò quatro caldas, con otras tantas aguas, de la manera que se caldeò la cidra rayada, y probarás los limones si están bien dulces, y si lo estuvieren, exprímelos mui bien: y advierte, que para esto ha de estar el azucar mas delgado de punto, para que se vayan conservando los limones; y quando estén bien conservados, sacalos fuera, y echales su canela, y un poco de olor, y haz tu torta.

De cidra se hace esta torta, beneficiandola de la misma manera que los limones, cortada muy delgada, y dandole sus caldas como à los limones; y la cidra ha de ser agria, si es posible, porque las cidras agrias tienen la carne mejor, y mas tierna: ha de estar en remojo veinte, quatro horas, si huviere lugar, y fino, caldeandola muchas veces, la haràs endulzar. De estas cidras, ò limones podràs hacer pastelillos, añadiendoles huevos mexidos, y cañas de Baca, si fuere dia de carne; y fino sola la cidra, y huevos mexidos se puede hacer.

TORTAS DE OREJONES.

Tomaràs una libra de orejones, y los pondràs en remojo, de la noche à la mañana: luego dàles un hervor, y tendrà una libra de azucar clarificado, y echa los orejones dentro, y vayanle conservando poco à poco: luego sacalos, y dexalos enfriar, y haz una torta, echandole un poco de olor, ò un poco de agua de azahar, y una poca de canela, y despues de cocida lo torta, procura de tener un poco de almivar para echarle por encima.

La massa para esta torta la podràs hacer fina con un poquito de azucar, y echaràs dos, ò tres hojas de abaxo, un par de ellas arriba, que parezca à modo de costrada; advierte, que si los orejones estàn bien remojados; no es menester cocerlos.

TORTA DE ALMENDRAS.

Maxaràs tres quarterones de almendras mui bien , y le echaràs media libra de azucar , y lo majaràs todo mui bien : luego echale seis huevos con claras, y mezclalo bien, y haràs tu torta de dos hojas, una abaxo, y otra arriba, y untalo con manteca de Bacas por encima, y raspale un poco de azucar. Y advierte, que las tortas de almendras, siempre han de llevar los huevos con claras, y que estè el batido mui blando, porque de esta manera salen buenas, y de otra manera salen mui apelmazadas.

TORTA DE ALBERCHIGOS.

Tomaràs alberchigos conservados , y tiende una hoja de massa mui delgada , y ponla en la tortera, y ha de ser tan delgada, que se transparente por ella la tortera, y untala con manteca, y echale otras dos encima , untandolas entre hoja, y hoja: luego pon los alberchigos , de manera , que sean mui pocos , no mas de quanto cubran el suelo de la tortera; luego echale otra hoja mui delgada encima, y cierra la torta, haciendole unas hondecillas por el borde, y untale con un poquito de manteca ; y quando estè cocida, toma un poco de agua rosada, y rocíaràs la torta , y echale azucar raspada por encima , y vuélvele à la lumbre , para que tome color, y costra mui buena.

UNA COSTRADA DE LIMONCILLOS, y mazapan.

Tomaràs media libra de almendras, y media de azucar, y haràs mazapan; y luego facaràs el mazapan del almirez, y pondràs media docena de limoncillos en almivar de los secos, en el almirez, y majalos; y si quifieres echar algun poco de diacitron, tambien dà mui buen gusto. luego vuelve à echar el mazapan en el almirez, y majalo todo, y echale seis, ù ocho huevos con claràs, y mezclalo todo; y haràs docena y media de huevos mexidos, y los haràs pedacitos, y los echaràs en el batido de la torta, de manera, que se queden así sin deshacerse mas: luego haràs la massa fina, y haràs tu costrada, echando tres, ò quatro hojas debaxo, y encima unas tiras cortadas con la cortadera: advierte, que los huevos mexidos, siempre han de ser passados por la espumadera, estando el azucar en buen punto, y cociendo mui apriessa, porque no salgan apelmazados.

UNA TORTA DE GUINDAS.

Tomaràs quatro libras de guindas, y las facaràs los huesos, y ponlas en un cazillo, y echale una libra de azucar, y una gota de vino, y ponlas à la lumbre, y cuezelas hasta que echen de sí mucho zumo, y se ha de cocer poco à poco, hasta que estèn bien conservadas: luego haràs

tu torta con tres, ò quatro hojas debaxo, y una encima; y si sobrare algun almivar, despues que estè la torta cocida, se lo podràs echar por encima, fino es que ella tenga todo lo que ha de menester.

TORTA DE BORRAJAS.

Coceràs las borrajas que te pareciere, y luego echalas en un colador, y esprimelas mui bien del agua: luego picalas, y ahogalas con un poco de manteca fresca, y sacalas à enfriar, y ponle huevos hasta que estè batido: sazonalò con pimienta, gengibre, nuez, y canèla, y echale media libra de azucar molida, y haràs tu torta. De esta forma podràs hacer torta de espina-cas, y de otras qualesquier yervas. Si quieres añadir à estas tortas un poco de buen queso, podràs.

FRUTA DE GERINGA.

Tomar en un cazo, ò cazuela como dos huevos de vino, y medio quartillo de agua, y otro tanto de vinagre, como vino, y una poca de manteca, la cantidad de media escudilla, y ponerlo al fuego, y en estando caliente, echarle como tres almofadas de flor de harina, y que cueza mui bien, y luego quitarlas, y sacar esta massa, y amasarla con huevos hasta que este blanda, y luego echar esta massa en aceite hirviendo para que haga alguna labor, y emmelarla despues de frita.

La geringa ha de ser de naranjo ò otra madera recia, del tamaño de las de azofar, y el cabo del mismo grueso, liso, y parejo hasta el cabo, y el agujero por donde ha de salir la massa del mismo grueso del cabo, y dentro un hierro de brôce de chapa con una estrella en ella misma, para que salga la massa labrada, y parezca bien.

BUÑUELOS DE LOS MUI GRANDES.

Tomar una escudilla de aceite, y en estando bien frito echarle dos ascudillas de agua, y sal, y luego al punto ir echando flor de harina, sin parar, hasta que estè espesa, y luego ir la meneando sin cesar hasta que cueza esta massa que quede que se pueda sobar, y luego sacarla, y dexarla enfriar, y luego irle echando, y sobando los huevos que embebiere, y batirla como massa de buñuelos, y luego coger con la mano pedazos de esta massa, como quien hace buñuelos, y echarlos en el aceite, que estará mui hirviendo; y desde que se echa esta massa no han de parar de irlos aporteando, porque por todas partes se quiebren, y hagan mui grandes, y luego emmelarlos, y con esta cuenta se ha de ir haciendo esta massa, y están hechos.

BUÑUELOS DE MANJAR BLANCO.

Batir el manjar blanco con huevos, y azucar, y echarle un polvillo de harina de flor, y batirlo
mu-

mucho, y que quede mui espeso, y luego hacer los buñuelos, y freirlos en manteca, emmelarlos, y echarles azucar por encima.

TORTA REAL DE HUEVOS mexidos, y natas.

Hacer los huevos mexidos primero, y luego traer naforas, y tener puesta en la tortera, y su masa amasada con huevos, y luego juntar los huevos mexidos, y las naforas, con azucar, y canela, y echarlo dentro, y ponerles sus tirillas, y quaxarla en el horno, y si quisieren un poco de almizcle, y agua de azahar, està mui especial.

BUÑUELOS TOLEDANOS.

Tomar una escudilla de flor de harina, y echarle una poca de agua, que se haga una poleadilla espesa; el agua ha de ser cruda, y bair esta poleadilla mui bien, y echarles anis, y sal, y luego poner un poco de aceite à freir en sartén, que la cosa toda, y en estando quaxada de un lado, vuelvanlo del otro, y friase así toda esta poleadilla, haciendo tortitas, ponerla en un lebrillo, y amasarla mui bien, y para hacer esto no se han de freir mucho, y en estando bien amasadas vayan echando huevos, y amasando hasta que se haga una masita, y que los tolondroncillos se deshagan todo lo que pudiere, y se vata mucho, y luego pongan aceite à calentar,
y

y vayan haciendo buñuelos grandecillos, y luego se emmellaràn, y quedan buenos.

PAPIN CARTUXANO.

Tomar tres quartillos de leche de almendras, y media de azucar, echarlas dentro, y ponerla à cocer, que cueza hasta que vaya espesando, y luego tengan cocida otras tres libras de calabasa en agua, y unos granos de sal, y en estando cocida, esprimirla mui bien, que se haga una poleadilla, y cueze la leche, y la calabasa, y en estando cocido, echarle quatro huevos batidos, y una poca de manteca de Bacas fresca, y fino la llevare, no importa, que serà como una onza; y si tuviere gusto de poco azucar, añadirle la que pareciere, y dexarlo cocer, y en estando cocido, que se despegue de la cazuela, quitarlo, y dexarlo enfriar; y en estando frio, echarle polvo de canela, y azucar, y siempre se ha de menear, mientras se hace, y se puede comer frio: y si quisieren en lugar de la leche de almendras, puede ser de Bacas, y sabe mejor.

TORTA DE REQUESONES.

Una libra de requesones, media de azucar, y media docena de huevos, amassar todo esto en una porcelana, mui bien amassado, y bien rebuelto, y echarle un polvo de canela, y tener en una tortera tendida la hoja de massa de huevos, poniendo:

poniendo debaxo de la massa un poco de harina, para que no se pegue; quaxar la massa sobre un poco de lumbre, para que se despegue mejor: despues de quaxada labrarla à la redonda, y echar dentro estos requesones, que de esta cantidad, ferà torta mediana: y en estando dentro los requesones, y por parejo, ponerle unas tiras de massa por encima cruzadas, metiendola en el horno, y en estando à medio quaxar, se le echarà azucar, y canèla por encima; y no cueza demasiado, fino que quede doradita.

TORTA DE VIZCOCHOS.

A una basia hecha de vizcochos acabados de traer calientes del horno, facar la torta de vizcochos, y dexarla en un plato grande deshacer al fuego una assumbre de leche, y una libra de azucar, y dos naforas, y media onza de canèla, en estando deshecha irlo echando à cucharadas encima del vizcocho, hasta que se embèva; esto se ha de hacer sobre tarde, y dexarlas al aire: y si quisieren poner encima una gallina, pueden, y dexar una poca de la media onza de canèla, para echar por encima.

TORTA DE LECHE.

Tomaràs cinco quartillos de leche, y echarle los huevos con claras, y yemas batidas, y traerlo à una mano todo; y despues en un perol poner-

ponerlo al fuego , trayendolo porque no se afsiente el huevo à fuego manso , meneandolo como conserva, hacia abaxo , en cortandole la leche , echarlo en un paño , y dexarlo escurrir, y luego en este requeson , que queda , echarle una libra de azucar molida, y una quarta de canèla , y hacer la torta de massa , y ponerle en la tortera, con sus tiras, y enviarla al horno

TORTA DE MANJAR BLANCO.

Tomar el manjar blanco , y echarle los huevos que pareciere , azucar , y batirlo mucho , y luego poner la massa en la tortera , y echarlo alli , y ponerlo à quaxar , echandole una poca de canèla y azucar; y si quisieren pueden ponerle pedazos de diacitron encima.

TORTA DE PERAS.

Mondar las peras, y limpiarlas , y echarlas à cocer en vino, y en estando mui cocidas , ir las deshaciendo con una cuchara , hasta que estèn como majadas , y echarle luego una poca de agua de azahar , y cantidad de azucar molido, hasta que estè bien dulce, y luego ponerlo à enfriar , y entre tanto, amassar una poca de massa, de flor de harina, con vino, manteca, y un huevo , y tenerla mui delgada , y ponerla en la cazuela , que ya ha de estàr toda untada de manteca ; y hecho esto , batir tantos huevos como

fuc.

ueron las libras de peras, y echarlos dentro, y despues de bien rebuelto, echarlo en la cazuela, y tenderlo por parejo, cubriendolo de tirillas cortadas con carretilla, y lo mismo se ha de hacer à la torta de massa, despues de puesta en la azuela, y antes de echar la pera; y de esta misma manera se hacen las de manzanas, y peros; y echo todo lo dicho, se han de cocer en el torno.

TORTA DE MASSAPAN.

A cada libra de azucar, una de almendra, y majarla mui bien, y la juntaràs con el azucar, que sea blanca, y darle unas bueltas à la lumbrera, y echarle un poco de clavo, y canela moliendo, y en estando, fria, dos, ò tres huevos, lo que bastare para que quede blanda, y tener hecha una poca de massa de huevos, tendida, y puesta en la tortera, haviendole echado un poco de harina debaxo, y ponerla al calor de la lumbrera, que se quaxe la massa un poco, y se labrarà à la redonda con una carretilla, y se echarà la massa de massapan dentro, y se irà emparejando, y se pondrà una hoja delgada, de que se iràn sacando tirillas, y se iràn poniendo por encima, y en estando puestas, se le echarà azucar, y canela, y se cocerà en el horno, y no mucho, y para una torta grande serà menester dos libras de almendras, y otras dos de azucar; y quando se baya majando el almendra se ha de mojar la mano en el mortero con agua de azahar.

TORTA DE ARROS.

Guisar el arros como para comer, y luego tostar una poca de miel mui tostada, y traerlo en ella, y echarle alli todas especias, y un poquito de queso rayado, y dexarlo enfriar, y echarle sus huevos, y ponerla à quaxar, havien-
dole puesto debaxo su hoja de massa, y tiillas encima, y untado la tortera con manteca, por que no se pegue, y ponerla à quaxar.

COSTRADA DE ASSADURILLAS,
de Cabrito.

Tomràs tres assadurillas de Cabrito, y las envolveràs en los redaños, y assalas; luego picas-
las mui bien, y sazonalas con todas especias, y zumo de limon, y seis onzas de azucar, y pon-
le quatro huevos duros, ò los que fuere menes-
ter, y una caña de Baca picada; y si le quisieres
echar dos, ò tres onzas de almendras tostadas
con cascara, y mui bien majadas, le darà buen
gusto. Luego haràs tu costrada, haciendo un
poco de massa fina con yemas de huevos, y
manteca, y un poco de azucar, con un poco de
vino, y sobala mui bien, hasta que haga correa:
luego unta una tortera, y ponle tres, ò quatro
hojas debaxo, y dos, ò tres arriba, y untala con
manteca, y raspele azucar por encima, de ma-
nera, que la costrada ha de venir à llevar
media libra de azucar, y ocho huevos.

Esta costrada la podràs hacer de las assadurillas cocidas, y picadas con tocino, y à hogadas, sazonalas, como està dicho en las otras. Tambien se pueden hacer de Ternera, y Cabrito, y de Carnero, como afsimiiimo de muchos pescados, poniendo buena manteca en lugar del tocino, y de las cañas de Baca.

PASTELES DE TETILLA.

Los pasteles de tetilla se hacen con la misma massa de las ojaldras de torreznos, salvo, que ha de quedar un poco mas dura, y se ha de sazonar la carne perdigada, Carnero, y Ternera, todo mezclado, y ha de llevar sus yemas de huevos batidas, y yemas cocidas, y sus cañas de Baca; y si quisieres la carne hacerla agridulze, podràs. Has de poner un poco de massa sobre un papel untado con manteca caliente, y luego poner un poco de carne sobre aquella massa; luego iràs recogiendo todos los bordes de la massa, y vendràs à juntarlos sobre la carne, y enrollaràs alli mui bien, de manera, que haga una punta hacia arriba, y metelos en el horno con buena lumbre, y vendràn à quedar de la hechura de un pecho de muger, que por esso se llaman pasteles de tetilla.

PASTELES OJALDRADOS.

Ya se sabe, que los pasteles ojaldrados es mejor

jorno cebarlos con ninguna cosa, fino que vayan à la mesa con solo el caldo, que sale de ellos; para esto es necessario, que la carne entre mui jugosa, que quando le fazonen le echen un poco de mas agua; y digo agua, porque lo tengo por mejor, que echarle caldo, pues se puede fazonar con tocino bueno, y con cañas de Baca, y buenas especias. Has de perdigar la mitad de la carne, y volverla à picar mui menudo, y mezclarla con cruda, y fazonada, cierra tus pasteles. Y tambien tengo por mejor, que no lleven ojaldrado, mas que en las cubiertas, porque se embebè mucho el caldo, y la grasia en los pasteles, que son todos ojaldrados: y si huvieres de cebar, y quaxar, es necessario perdigar toda la carne; y en tal caso se pueden cebar con caldo, y yemas de huevos, y un poquito de agrio.

UN PASTEL DE AVE PARA ENFERMO.

Echaràs à cocer una pechuga de Ave, y en estando casi cocida, sacala, y pica toda la carne mui menuda sobre un tablero blanco, porque salga blanca, y pica una poca de enjundia fresca de la mitina gallina, y mezclala con la carne, y fazonala de sal, y mui poca especia, y unas gotas de caldo, y haràs tu pastelillo, y cuezelo, cebandolo con dos yemas de huevos, un poco de caldo, y agrio de limon.

Algunas veces le podràs dâr agrio, y dulce, y otras veces echarle crestas, y turmas de pollos,

todo cocido, y otras veces mōllejas de Cabrito fritas.

PASTEL DE POLLOS, O PICHONES.

Coceràs primero los pollos , ò pichones , ò otras Aves, que estèn medio cocidas, y las cortaràs en quartos , ò en medios , y picaràs tocino, y verdura, peregil, cilantro, y yerva buena, y tomando el tocino , y los pollos, ò pichones, ponlo todo en una pieza, y alli lo sazonaràs todo: luego haràs el vaso; que sea un poco grande , y pondràs la mitad del tocino por todo el suelo del pastel, y pondràs los pollos: luego por encima de todo , la otra parte del tocino ; y quando estuviere el pastel cocido , cebalo con caldo, yemas de huevos , y zumo de limon , y dexalo quaxar un poco.

EMPANADAS DE TERNERA.

La carne de Ternera , ya se sabe , que lo mejor es echarla en adobo , y comerla assada con la salsa de oruga : de las piernas podràs hacer empanadas frias, y calientes, como està dicho. Los pechos en sal, y cocidos , son mui buenos, y rellenos; y tostados sobre alguna sopa , ò sobre arros de grassa , tambien son buenos. La carne de Ternera es la que se acomoda en mas cosas de platillos rellenos , y empanadas, picada, y de la carne del pecho entero; y así no hai para què comenzar cosa tan larga.

EMPANADILLAS DE MASSA DULZE.

Tomaràs una libra de harina de trigo floreada, y ponla sobre el tablero, y haràs una pieza redonda, y echale dentro media libra de azucar molida, y cernida, y un quarteron de manteca de puerco, y echaràs ocho huevos, los dos con claras, y los seis sin ellas, y un poquito de sal, y amassa tu massa, y vendra à quedar encerada; y de esta massa has de hacer quatro empanadillas, que no ha de haver mas, ni menos; y por esta cuenta podràs hacer massa para muchas: lo que has de echar dentro, ha de estàr cocida, asado, ò frito.

OTRAS EMPANADAS DE PIES.
de Puerco.

Coceràs los pies de puerco, y en estando bien cocidos, quitales los huesos mayores, y sazonalos con un poco de especia, y haz tus empanadillas, echando en cada una dos medios pies, y sean redondas como las del tocino. Estos pies de puerco, si los quisieres sazonar dulces, tendràs un poquito de almivar, y passados por èl: luego echales un poco de especias, y dexalos enfriar, y haz tus empanadillas: si las quisieres hacer de buen solomo de Puerco, podràs beneficiarlos como las de los torreznos.

EMPANADILLAS DE SARDINAS.

Tomaràs sardinas frescas, escamalas, frielas de manera, que no se sequen mucho, y luego frie una poca de cebolla con un poco de buen aceite, y echalo sobre las sardinas, y fazonalo con un poquito de pimienta, y sal, fino la tuvieren las sardinas, y echa tres sardinas, y un poquito de la cebolla frita encima, escurrida del aceite en cada empanadilla, y cierra tus empanadillas de la manera que està dicho en las otras, y en la massa no has de echar aceite, fino manteca de Bacas fresca, porque con aceite no saldràn bien.

BUÑUELOS DE VIENTO.

Tomaràs un poco de harina floreada, cosa de media libra, y desatala con agua fria, y un poquito de sal, y haràs un batido como para hacer hostias: luego calentaras un poquito de manteca en una sartèn, como para hacer una tortilla de huevos, y quando està caliente echa el batido dentro en la sartèn, y menealo con un cucharon sobre las brasas y vendràse à hacer masita encerada, y cuezela mui bien, meneandola siempre, porque no se pegue en la sartèn, ni haga corteza, porque todo el toque de la massa està en que salga mui bien cocida de la sartèn, porque si sale bien cocida, en ninguna manera pueden salir malos los buñuelos. En es-

tando cocida la massa, echala en el almirez, y majala mui bien, y bele metiendo huevos poco, à poco, y majandola mucho, hasta que esté blanda; y los huevos no han de ser todos con claras, fino la mitad, porque no se esponjen demasiado, y se hagan resquebrajados. Estos buñuelos, si los passares por almivar, y les echares un poco de canela por encima, haciendo los buñuelos un poco grandes, entiendo, que es la mejor suerte de buñuelos, que se hacen.

OTROS BUÑUELOS DE VIENTO.

Si quisieres hacer los buñuelos de viento de tortillas, haràs el batido, como està dicho. Tomaràs una sartèn, y calienta un poco de manteca, y quando esté caliente, vaciala, que no quede mas de untada la sartèn, y echa un poquito del batido dentro, y hazlo correr por toda la sartèn, de forma, que se haga una tortilla mui delgada; y en estando quaxada, vuelvela de la otra parte, para que se quaxe, y luego echala en en almirez, y afsi iràs haciendo todo el batido en tortillas: luego majalas mui bien en el almirez, y vèle metiendo huevos. Esta suerte debuñuelos, y los otros dichos, frielos, y passalos por almivar, si lo tuvieres; y fino, echales miel por encima, y azucar ratpado.

* * *

* * *

* * *

* * *

OTROS

OTROS BUÑUELOS DE VIENTO.

Si huvieres de hacer muchos platos de buñuelos de viento, y te pareciere, que son mui embarazosos los que quedan referidos, pon un cazo al fuego con agua, y sal, y un poco de manteca; quando estè cociendo, echale harina dentro, sin quitar el cazo del fuego, y menearla con un cucharon de manjar blanco, y haràs embeber toda la harina que pudieres, de manera, que quede la massa encerada, y cuezela mui bien sobre el fuego, porque todo el toque de esta massa està en escaldarse bien la harina, y cocerse bien en el cazo sobre la lumbre, meneandola mucho, porque no se pegue en el cazo; y aunque se pegue algo, lo pegado se quedará en el suelo del cazo: luego echa esta massa en un barreño, ò en el tablero, y la sobaràs mui bien con las manos, è iràs metiendo huevos, hasta que este blando, y ponla sobre una tablilla, ò sobre una cubierta, y de alli iràs haciendo buñuelos con la buñulera, ò con un garabato de cuchara. Esta massa sirve para almojavanas, y para frita de geringa.

CAPITULO VIII.

MODOS FACIL, Y BREVE PARA
hacer algunos elados, y otras cosas.

AGUA DE LIMON.

Para doce vasos necesitas doce onzas de

azucar, y un limon: medio dia antes de componer el agua se le quita la corteza, y se machaca en el mortero, ò almirez; despues se echa en la garapiña con la agua, hasta que sepa à limon; la colaràs por un cedazo, echaràs el agrio de aquel limon, hasta que conozcas ha tomado de el, despues la azucar, y puede ser que dicha azucar sòbre, y siempre se ha de echar con reserva; la colaràs por un paño bien espeso en la misma garapiña; para elarla seràn menester tres libras de nieve; la dispondràs de este modo: la nieve menuda pondràs debaxo, bien cargada de sal, y la demàs que sea mas gruesa, como huevos, encima, cargada de sal, como la de abaxo; media hora antes de dàr el refresco la iràs moviendo y tendràs cuidado de darle alguna vuelta con una paleta de carrafca, porque se asuela, pegandose al suelo, y paredes, y se yela mucho; al tiempo de servir la sacaràs fuera de la caxa, tendràs una cuchara, que no sirva para otra cosa, sino bien limpia; y la misma regla observaràs en las demàs aguas.

AGUA DE CANELA.

Para el agua de canela es menester el azucar, como para el agua de limon, tres quartas de canela, cociendose un dia antes; cuezese à fuego manso en un pucherito nuevo, en donde quedará por espacio de media hora, cubierto el puchero, porque no se exhale; despues de cocida,

cida , pondràs el puchero en arena , ò trigo; quando hayas de componer el agua, echaràs la necesaria en la garapiñera , con el cocimiento de la canela, y el azucar, lo desataràs en una cazuela, y si fuere grueso lo moleràs antes , y lo passaràs por la estameña, ò paño espeso:llevaràs el mismo methodo, que en el agua primera.

AGUA DE AURORA.

Para doce vasos de esta agua echaràs una libra de azucar , y para esto es menester, que los seis vasos seã de leche de almendras, y los otros seis de agua de canela; los mezclaràs, y el azucar , pondràs en la garapiñera todo revuelto , y la nieve, como à las demás aguas.

LECHE DE ALMENDRAS.

Para doce vasos , una libra de azucar , doce onzas de almendras; se mondan, y se vãn echando en agua fria, porque no salga parda la leche. luego moleràs la almendra, y quanto esluviere bien molida, la desataràs con dichos doce vasos de agua : desataràs , y colaràs el azucar , y almendra del mismo modo; pero esta se ha de colar hasta que no le quede substancia, torciendo bien el colador , y aquel residuo inutil lo arrojaràs , y compondràs la nieve, como queda dicho.

LECHE ELADA.

La leche mejor es la fresca de Bacas ; para cada vaso son menester una onza de azucar , y tres quartos de canela para dece vasos , cocida antes , y con el agua que cocieres la canela desharàs el azucar , y lo colaràs , lo echaràs todo en la garipeñera con la leche , de modo , que estè poco mas de media ; echaràs la nieve , como à las dos , ò tres aguas ; tendràs un molinillo de un dedo de recio , redondo como una cobertera , y le iràs dando , como quien hace chocolate ; y quando conozcas se pega à las paredes , la separaràs con el cucharòn , hasta que estè toda garapiñada ; iràs escudillando , y colmaràs bien los vasos , para tomarla con cucharilla.

MODO DE HACER REQUESONES.

Pondràs la leche en una olla nueva , no empleada en otra cosa , desharàs un poco de quaxo , à proporcion de la leche , la pondràs al fuego , y como se vaya quaxando lo iràs sacando con una espumadera bien limpia ; lo echaràs en una cestilla , para que se escurra ; y quando le huvieres de servir , ò un poco antes , pondràs sobre el requeson una espumadera clara , apretandola un poco : lo que saliere por los agujeros serà como piñones , los iràs echando en las platos , y serviràs con polvos de azucar , y canela , y à algunos pareceràn gusanos. La flor de cardo , y
alca-

alcachofas saca, es buena para quaxar, machacada en almirez; desatase con la leche, y se cuele para quitarle las motas.

PARA REMOJAR OREJONES ò cascabeles.

Remojars el dia antes de servirse los orejones, ò cascabeles, en agua tibia, por todo el dia, hasta la noche, les quitaràs bien el agua, los echaràs vino blanco, hasta que se bañen; estarán con èl toda la noche, y los serviràs con azucar, y canela; y si los remojas con solo vino, serán mejores.

A D D I C I O N,

COMPREHENDENSE DIVERSIDADES
de cosas, con otras advertencias.

PASTILLAS DE OLOR.

A una onza de menjui, una quarta de estoraque, y esto se ha de mojar, y echarlo en agua de azahar, y rosada, poniendolo unos dias à el Sol; y quando parezca està bien remojado, sacarlo del agua, y dexarlo secar; de manera que se pueda moler, y cernir; y à esta cantidad, se ha de echar medio adarme de ambar, y la mitad menos de almizcle, y un adarme de polvillos de los mui finos, y todo esto se ha de moler con el
men-

menjui, y passarlo con el mismo cedazo, que ha de ser de seda, y esto se ha de echar à cocer en un quartillo de agua rosada, y medio de agua de azahar, y echar alli un adarme de algalia, y se irà meneando, hasta que todo se incorpore, y que cueza hasta que mengue la mitad del agua, y se iràn haciendo luego las pastillas; y si quisieren hacer mas cantidad, por esta misma cuenta se ha de ir echando el recaudo: esto mismo se echa en las casolejas, y se le añade unos pocos de clavos de comer, una poca de alhucema, y una calcara de cidra untada con algalia.

COMO SE HACEN PEVETES.

Tomar dos adarmes de alquitira, y echarla en una escudilla, y llenarla de agua de olor, y en estando embebida el agua, irle echando mas, hasta, que estè el alquitira mui hinchada, y deshecha, y que no pueda embeber mas agua, y tomar una onza de menjui, y una quarta de estoraque, molerlo, y cernirlo tambien por el mismo sedazo de seda, y medio adarme de ambar, y la mitad de almizcle, que asì mismo se molerà, y cernirà en los mismos terminos, con un poco del polvo del menjui, para que se mueva mejor, y à esta cantidad se ha de echar onza y quarta de carbon de sauce, que se hallarà en casa del polvorista, y de no haverlo, carbon de sepa, apagado con agua de olor, que tambien se ha de moler, y cernir por el mismo sedazo; y

en un mortero de piedra echar de estos polvos, una cucharada del alquitira, y se irá majando, revolviendo mui bien, hasta que el polvo se afite todo, afsi de uno, como de otro; y si la massa queda de buena manera, que se puedan hacer los bollitos, sin pegarse mucho, está buena, y aunque no se gaste toda la alquitira, no importa; y esta massa, como digo, despues de mezclada, se ha de masar mucho, porque quanto mas majada, toma mas lustre, y son mejores. Se le echará adarme y medio de algalia, y un darne de polvillos mui finos à esta cantidad dicha, y luego hacer los pebetes del grueso, y largo que quisiere, y ponerlos à enjugar en unas tablas, y no han de tener Sol, ni mucho aire, y por esta cuenta, se puede hacer la cantidad que quisiere, y lo bueno de ellos es revolverlos, y majarlos mui bien.

AGUA LA MEJOR PARA TEÑIR c a n a s.

Quatro quartos de alheria.
 Dos de clavos de comer.
 Un ochavo de retama.
 Un ochavo de rejalgar.
 Unos cogollos de romero verde.
 Un quarto de culantrillo.
 Todo ha de cocer en la cantidad de dosumbres de agua, y colarlo por un paño claro, luego echarle agua de azahar, como un quarto escafo: es cosa especial para teñirlas.

OTRA

OTRA AGUA PARA TEÑIR CANAS.

Un quartillo de lexia de panilla.

Quatro onzas de almartaga.

Medio espejuelo molido.

Tres quartillos de agua del Rio.

Tanto unto sin sal, como una cascara de nuez, todo hervirà en una olla nueva, hasta que quede en un quartillo, y luego en una redoma es eficaz cosa.

Para que se ponga el cabello rubio ha de estar la lexia fria, y para que se ponga negro, ha de estar quanto se pudiere su frir caliente, pey nandose mui bien, y con un hissopito de estopa darse en las raizes del pelo, y en el interin que se està mojando ha de estar la lexia al fuego.

HINOJO EN AZUCAR CANDI y anís.

Tomaràse del Hinojo yà granado, y asì como se ha cortado de la flor, se pondrà sobre planchas en la Estufa à secar, dividiendole en porciones pequeñas, segun fuere el grandor de su tallo. Este genero à demàs de ser primoroso: la vista es de buen gusto, y puede servir para componer platos.

CASOLEJA ORDINARIA.

Una poca de alhucema.

Unas cascarras de cidra.

Una

Una naranjita, clavada de clavos de comer.
 Un poco de algalia.
 Un poco de menjuì.
 Todo echarlo en un cazito, y agua de retaco,
 irlo reservando no quede seco.

BETUN PARA PEGAR METAL.

Dos quartos de almasiga.
 Dos onzas de pez griega
 La quarta parte de una onza de cera.
 Media onza de bermellon.
 Un poco de polvo de ladrillo.
 Todo mui molido, y cernido delgado: si es-
 uviere duro, echale cera; y si blando, pez grie-
 ga: la pez, y cera se derrite primero, y luego se
 echa la almasiga, y quitado del fuego el berme-
 llon.

OTRA RESINA PARA VIDRIOS.

Una poca de cal delgada.
 Zumo de ajos, clara de huevo, batirlo mu-
 cho, luego pegarlo, y queda mui bueno.

CASOLEJA MUI ESPECIAL.

Dos reales de ambar, dos de algalia, un real
 de almizcle, un real de polvillos, media onza de
 menjuì, un quartillo de agua rosada, unos cla-
 vos de comer, media camueza, si la huviere, un
 poco de canèla, media nuez nozcada molida,
 casca;

casca de sidra , una poquita de cimiente de trebol molida , todo se ha de echar en en agua rosada, y ponerle en fuego manso que guieva y se ha de reservar con agua voltisa rica , de manera, que no quede en seco.

TINTA PARA ESCRIBIR LA MEJOR.

A una assumbre de agua del pozo , tres onzas de agalla partida , y quatro onzas de alca parrosa , y cascaras de una granada, y darle un hervor à fuego manso, porque pierda la humedad , y menearlo con un palo de higuera , y a cabo de ocho dias echale una onza de goma Arabiga.

BARNIS PARA ALIÑAR LOS quadros maltratados.

Un quartillo de quinta essencia de aguar diente , echalo en una limeta con tres onzas de trementina de veto , y se ha de poner à el calor de un anafe, meneandolo hasta que este deshecha , y luego se le echarà dos onzas y media de sandiaca, y dos onzas de almaciga blanca, y estas dos cosas han de ser molidas, y cernidas , y se echarà en la limeta à el mismo calor , que se incorpore todo, y con un pincel nuevo irle dando à el quadro , que estarà ya lavado con una esponja, y agua con jabon , y si el quadro estuviere mui maltratado , antes del barnis se le ha de

de dar con un poquito de lana mojada en aceite de comer caliente, y luego limpiarlo, y después darle con el barnis.

DE LOS QUE SE QUEMAN, ò escaldan.

Si te escaldare el agua hirviendo, caida en escoldo, pondrás la parte leña en una vasija de linagre virgen, donde la tendrás buen rato, así como se levanta ampolla: otros cogen una cebolla machacada, y se estregan la parte escaldada; pero si se levanta ampolla, de la que se hace llaga, pondrás al fuego un perolito de agua, de modo que le falten dos dedos para llenarse; echárs una poca de cera blanca en grumo, ò de otra qualquiera, si aquella falta; lo cocerás, y dando un hervor lo sacarás: tendrás un poco de aceite en una escudilla, irás echando en ella poco a poco lo que hai en el puchero, poco à poco, de modo, que sola la cera caiga, y poco importa que caiga algo de agua, porque después se trabaja ella, y al mismo tiempo que cae, se revuelve con un palito hasta quaxarse: con este unguento untarás las llagas de la quemadura, por mañana, y tarde, y à pocos dias sanarás.

CAPITULO IX.

DE AGUNOS GENEROS DE HIPOCRAS.

Este genero de Bebida es mui comun en el
In-

Invierno, y se compone del modo siguiente.

HIPOCRAS BLANCO.

Conviene infundir en una assumbre de buen vino blanco una onza de canèla , un poco de nuez de especia , dos granos de pimienta , y un poco de gengibre molido , y algunas frutas en pedazos , y un limon , con una libra de azucar, por un poco de tiempo , como cosa de hora , y media, si se juzgare conveniente, para que la infusion se perfeccione: hecho esto, se clarificarà el licor passandole por la manga tres , ò quatro veces, y se podrá usar de èl.

OTRO MODO DE HIPOCRAS HECHO de aguardiente, mui especial.

Hacese infundiendo en una botella doble con aguardiente dos onzas de canèla fina , de gengibre poco mas de media onza , la octava parte de grana de paraíso , y otro tanta de pimienta, un adarme de clavos de especia, y otro tanto de nuez de especia : bien molido todo , y cubierta la botella , que tendrá un quartillo de dicho aguardiente, se dexará por espacio de tres dias , ò quatro , teniendo cuidado en cada uno de revolverle, à fin de que con esta mocion puedan despedir en el Aguardiente con facilidad su sudstancia: despues de hecho esto , se colará, y clarificarà en el modo ordinario por la manga,

ga, y se guardará en la botella bien tapada con un pergamino, y corcho.

El uso es siempre que se quisiere hacer hipocrás echar en una assumbre de buen vino tinto la quinta parte de medio quartillo de este aguardiente, aumentando una libra de azucar; pero si el vino fuese no aspero, fino dulce, y suave, se rebaxará el azucar.

OTRO GENERO DE HIPOCRAS MAS facil de hacer.

Tomaràse para este intento una onza de gengibre, dos onzas de canèla, media onza de clavos, y algunas gotas de agua de azar, y media libra de azucar fino; y bien infundido por espacio de un par de horas en dos assumbres, y media de buen vino clarete, clarificado en la manga, se guardará, ò se usará de èl siempre que se gustare.

CAPITULO X.

DEL TÈ, CAFÈ, Y CHOCOLATE DEL TÈ.

El tè es una yerva, que viene de la China, y de otras partes de la India Oriental, particularmente del Japon, que es el mas estimado por su natural bondad: distinguese este de aquel, por el color verde, palido, y algo descolorido; el otro tiene el color aunque verde mas obscuro,

y vivo: deberàse elegir, si ser puede, el que tenga las hojas menudas, y delicadas, y su color de un amarillo claro verdoso; su sabor es algun tanto amargo; su olor, aunque mas remisso, de ambar, ò de violeta.

Preparase echando en una terera unas hojas del tè, y sobre ellas se echarà media assumbre de agua hirviente, dexandolas en infusion por espacio de poco menos de medio quarto de hora, con lo que se distribuirà para servirle en las tazas, ò xicaras, aumentando para mitigar su natural gusto amargo, el azucar en polvo, ò en pedacitos, (y el mejor es el de Holanda) que se juzgare conveniente. Si se reconociese, que ha dado demasiado gusto à la agua, para otra ocasion se moderarà la dosis.

Los Japones suelen usar del tè hecho polvo, para prepararlo con la agua, y de este modo con mucha menos porcion, se puede disponer.

Algunos en lugar del azucar comun suelen usar del de piedra, y usan tambien de leche, echando tanto de esta, como de la agua del tè al tiempo de tomarlo.

Las propiedades del tè, son de vanecer los vapores del cerebro, y refrescar la sangre, toma-se ordinariamente por la mañana para confortar los espiritus, y al medio dia despues de haver comido, para que ayude à la digestion.

* * *

* * *

* * *

* * *

DEL

DEL CAFÈ.

El cafe es una especie de grano , que viene de Persia, y otros Payfes de Levante, fimità corta diferencia à nuestras judias, ò aluvias, el que tira à un color amarillo , y ligero , tiene preferencia al blanco; pero el mejor de todos es el de color pardo , obscura , ò griso. Se escogerà el mas limpio , nuevo , y pequenito ; tostase para servirse de èl en un Perol, sartèn, ò cazuela sobre fuego de carbòn , sin llama , para que el calor por todas partes sea igualmente penetrativo : para conocer su punto , se deberà deducir por el color que ha recibido, que serà de pardo leonado; y entonces puesto en una servilleta, se enjugatà del aceite, que naturalmente despide, ultimamente se pondrà en el molino , que por bien conocido, no se explica , à fin de moler el cafe; à falta de molino, servirà el mortero , pasando despues por el cedazo. Se advierte, que no es util preparar mucha cantidad de el cafe, fino folamente lo que se necesista; y para guardarle , una vez yà hecho polvo , se meterà en una caja.

Su uso para bebida , es hacer herbir media assumbre de agua en una cafetera de plata, cobre , ò de barro: despues que haya dado un par de herbores , se aumentará de tres cucharadas de cafe en polvo, que compondrà hasta en cantidad de dos onzas , y mezclado bien con la agua , se hará dàr una docena de herbores muy

suaves , à fin de que no rebose , con lo que se apartará del fuego , y se dexará reposar. Si huviere mucha prisa , se echará una pequeña cucharada de agua fria , para que mas promptamente reposen las heces; y despues de haver reposado , se echará en las tazas , echando cada uno à medida de su gusto del azucar quebrantado. Usase tambien de la leche, echando de esta, como de la agua de cafe al tiempo de tomar.

El cafe disipa, y destruye los vapores del vino, ayuda à la digestion, conforta los espíritus , è impide dormir con exceso.

DEL CHOCOLATE.

Ninguno ignora la composicion del chocolate , que es una pasta solida, compuesta de cacao, (cuya variedad de especies es mui notoria, entre las quales goza la mas superior preeminencia el de Caracas) de azucar , y canela. La dosis de cada una de estas, es pongo por exemplo, para ocho libras de azucar, otras tantas de cacao, y una onza de canela: y porque el modo ordinario de labrarle es tan comun, le omitiremos , como impertinente por sabido. Si se quisiere hacer mas delicioso , se pueden añadir, quando se forma la pasta , algunas gotas de agua de azahar , ò bainilla , bien mondada , y pasada por el tambor: no obstante aunque tiene particularidades de mas gustoso , y oloroso, ni se conserva tanto tiempo , ni es tan saludable;

ble; por lo que se debería evitar, como cosa dañosa, à causa de ser la bairilla de partes sumamente calidas, y no sirve de otra cosa, que de introducir en el cuerpo ardientes inflamaciones. De la agua de azahar, que no tiene estos defectos, se puede usar en debida proporcion; sin embargo, hombre juicioso, y prudente, despreciando afeminadas delicias, que solo sirven de destruir la naturaleza, toma el chocolate con sola la composicion de azucar, canela, y cacao, sin admitir otra alguna circunstancia; pues de este modo, además de ser perfecto, tiene la calidad de salutifero.

Esta virtud no la ignoran los Estrangeros, por cuya razon, en particular los Franceses le llaman *chocolat de santé*, que vale lo mismo, que decir en nuestro vulgar idioma chocolate de salud.

El modo de hacerle en la chocolatera para tomarle, se omite, tambien, porque no hai parte, ò casa, aun en la del mas rustico Aldeano, que no se sepa.

Muchos usan de un genero extraordinario de hacer el chocolate, que es, cambiando, por la agua buena leche fresca, y quando està hirviendo en el chocolateto, echan el chocolate menudamente raspado; (lo que tambien se ha de observar con la agua) y haviendo levantado un herbor, se apartará del fuego. Atempera la leche las partes calidas del chocolate.

Es utilísimo hecho con la debida puridad

para confortar el estomago, y el pecho; mantiene, y restablece el calor natural; alimenta, disipa, y destruye los humores malignos; fortifica, y sustenta la voz.

Si no huviere forma de poder hacer el chocolate commodamente, como sucede muchas veces à los caminantes, para no defraudarse de este salutifero beneficio, comerà el chocolate en pasta, cantidad de una onza, ù onza, y media, mas, ò menos, segun la regular costumbre, que se tuviere, aplicando sobre èl un vaso de agua; no obstante, que no se execute muchas veces à causa de ser opilativo. Debese guardar el chocolate en lugar seco, y entre papeles.

ALGUNOS GENEROS DE ROSOLI.

ROSOLI AL MODO DE TURIN.

Hacese este por destilacion, hasta la mitad de buen vino blanco, y delicado, à lo que se añadirà à correspondencia canèla, nuez de especia, y clavo de especia, con azucar lo suficiente para dulcificarle, y alguna agua olorosa, como de azahar, de jazmin, ò suberosa, ù otra, y bien cubierto con su refrigerante, se destilarà en el modo ordinario, como el aguardiente; pero se advierte, que el fuego ha de ser corto: de esta destilacion sale un rosoli mui claro, y se lo conserva tanto quanto se quisiere; si no se quisieren echar las aguas olorosas en su lugar, se

podrán confervar por la propria flor , metida dentro del alambique, bien limpias, para dar el gusto del ambar , ù otro, y destilado, se guarda en botillas, y se podrá usar de ello.

ROSOLI MAS COMUN.

Se tomarà, ya sea aguardiente, ò espíritu de vino, segun se hallare conveniente, la cantidad de una assumbre, y puesta en un vaso , ò botella de barro, con diez, ò doce clavos de especia, ò Pimienta larga, canela, cilantro, y anís, se dexará en infusion por tres, ò quatro horas, y habiendolo, despues de passado este tiempo, colado por un lienzo , se echará en una libra de azucar preparada al soplo, quando haya declarado el herbor , y bien incorporado, y mezclado todo por medio de la cuchara , se colará por la manga : si se quisiere dar olor de ambar , ò almizcle antes de colarlo por la manga , se echarán dentro de esto algunos granos de qualquiera de estos dos olores , ù otro , como de cidra, momo , &c. con cuya diligencia se perfumará suficiente.

OTRA MANERA DE HACER ESTE rosoli.

El rosoli del populo es ligerito, delicado, dulce , y mui agradable al gusto : executase el verdadero, haciendo herbir à fuego medianamente

te activo por un poco de tiempo assumbre, y media de agua, y despues de ya fria, se aumenterà de media assumbre de espíritu de vino, y otro tanto de azucar clarificado, un quartillo de essencia de anís destilado, otro tanto de la de canèla, un poco de ambar, y almizcle, ò Estoraque, &c. preparado con el azucar de polvo.

AGUA DE LA REYNA DE UNGRIA.

En el tiempo, que hai flor de romero, se procurará coger por la mañana, despues que el Sol con su influencia le haya disipado el rocío, en cantidad de libra, y media se pone à secar sobre alguna cosa limpia por espacio de dos dias naturales; y para que enteramente se seque, se tendrá cuidado de volverlo de uno, y de otro lado; si no huviesse bastante flor de romero, ò se careciesse totalmente de ella por lo intempestivo de su fazon, se podrá cambiar por la salvia, yerva hisopo, tomillo, y sandalo, conocido en algunas partes baxo del nonbre de almoradux, y se secará del proprio modo, que la flor del romero, y à falta de todo esto las puntas de las ramas, y todo aquello, que fuesse su gusto facil de hacer al tiempo. Puesto todo en el alambique con tres assumbres de aguardiente, se dexará infundir por espacio de doce horas, ò algo mas, y se derretirá en el modo ordinario, distribuyendolo en vasijitas, ò frasquitos de vidrio, y cubriendolo con pergamino mojado.

OTRO

OTRO MODO DE SACAR LA AGUA de la Reyna de Ungria.

Tomaràse la flor del Romero pura, y puesta à secar en el modo arriba dicho, al Sol en media assumbre, ò tres quartillos de buen espíritu de vino, se echarà media libra de esta flor en una vasija de barro, y bien cubierta entre estiercol de caballo reciente, ò acabado de echar de este animal, puesto en un cubeto, y en medio la vasija, llena hasta el cuello por la parte exterior; pero no de modo, que llegue con mucha proximidad à la boca de la vasija, à causa de que recibiria facilmente el vapor immundo del excremento el licor, y se dexarà de esta suerte, puesta con su tapon de corcho, y pergamino la vasija, por espacio de seis semanas, mas, ò menos, hasta que el licor ya hecho agua de la Reyna de Ungria, se note de un color rojo, y claro, y a hez profundicada con el fondo: hecho esto, se inclinará suavemente la vasija, vertiendo en una botella, redoma, ò frasco de agua, sin mezclarla con parte alguna de la hez. Es esta manera de hacer el Agua de la Reyna de Ungria, mas excelente, que ninguna otra, y sus virtudes no tienen precio, es maravillosa para toda fuerte de contusiones, heridas, y otras diferentes cosas.

OTRA MANERA.

Pondràse en una vasija de barro grueso media assumbre de buen espiritu de vino , con un rocio de las puntas del Romero florido , y un poco de Tomillo , Espliego , Salvia , y algunos palitos de Aucusa, para dàr color à la agua de la Reyna de Ungria; y bien cubierta la vasija , de modo que no evapore , se pondrà al Sol sobre arena , por espacio de un mes , en cuyo tiempo havrà recibido el color, y fuerza de las precedentes : esto executado blandamente , se inclinará la vasija sobre las limetas , frasquitos , ò redomas , à fin de que no se mezcle con ella la hez , que estará en lo mas hondo.

Este genero de agua de la Reyna de Ungria tiene las mismas virtudes, y excelencias , que la passada.

AGUA DE ESPLIEGO.

Despues de haver quitado à el Espliego aquellos brazuelos , que le mantienen , se infundirá en la agua , distilandose de el modo, que las demás.

Esta agua es utilissima para destemplar el sabor , y dar buen olor à los saborcillos comunes , como despues en su lugar se dirà.

AGUA DEL TREBOL OLOROSA.

Bien limpio el Trebol oloroso de sus brazos, se infundirà en agua, echando de èl la cantidad, que se quisiere à discrecion, destilándolo como las demás aguas; y puesto en las botellas, se guardará.

MISTELA DE GUINDAS.

Echaràse en un frasco una assumbre de buen guardiente, y diez libras de guindas estruadas, por espacio de seis dias, despues de los cuales, se meteràn las guindas en un lienzo blanco, oprimiendolas, para que caiga el zumo en una cazuela: hecho esto, se pondràn cinco libras de hermosa brussela, ò uba cresta à herbir al fuego, con tres libras de azucar, oprimiendolas para sacar el zumo, del propio modo que las guindas, mezclando uno, y otro en uno; y à cada media assumbre de este zumo, se echarà otro tanto de aguardiente, y otro quarteron de azucar: quando estuviere de este modo preparada la mixtion, se aumentará de los huesos de las guindas, de media libra de cilantro, quebrantado uno, y otro, y un poco de nuez de especia, otro tanto de clavos finos, de canèla, y de pimienta larga: todo bien molido, y bien cubierto el frasco, por espacio de un mes, se
de

dexará infundido ; cuyo tiempo finalizado, en el modo ordinario, se colará, y clarificará el licor por la manga, y puesta en las botellas, bien cubiertas con su corcho, y pergamino, se guardará para servirle de el licor.

MISTELA DE HENEBRO.

Moleráse en un mortero hasta en cantidad de medio quartillo los granos de henebro: bien maduros, y puestos à herbit en media assumbre de agua, hasta que hayan levantado cinco, ò seis herbore, se echará todo en dos assumbres, y media de buen aguardiente, y despues de haverse infundido por espacio de un dia, se aumentará, pongo por exemplo, à cada media assumbre de esta infusion, de un quarteron de azucar: si estuviessse demasiado fuerte, se templará con agua natural.

MISTELA BLANCA, Y OTROS colores, y sabores.

Mezclaráse con una libra de azucar una onza de canela, dos de clavos de especia, pimiēta blanca, gengibre, nuez de especia, y dos azumbres de agua clara natural: puesto todo en un perol al fuego, aumentando una clara de huevo para clarificar el azucar, aunque es mejor echar azucar, no en polvo, sino clarificado, rebaxando à medida de la agua, que

uviere el azucar, la dosis de las dos assumbres; todo se dexará herbir, hasta que se haya reducido de quatro en tres partes, ò algo menos, si se considerasse, que el licor no ha recibido suficiente gusto de la composicion: hecho esto, se añadirá à la coccion de media assumbre de aguardiente, haviendose infundido un breve tiempo, se clarificará por la manga, ò por un cedazo fino, que es lo suficiente.

Dasele à esta Mistela el olor, y sabor de las telas, ò frambuesas, ù otro qualquier genero de flores, echandola su zumo, ò sino se puede aplicar la flor de naranja, ù otra flor, ò ruta. Tambien se puede hacer mistela de vino, del mismo modo que la de aguardiente. En defecto de las mistelas rojas, arriba dichas, se puede dar à esta el proprio color, echando cochinitilla preparada con vino encendido de una mancha, bien grueso, y tinto del zumo de moras.

Es conveniente para hacer esta mistela tener en una vasija en infusion las almendras de los albaricoques, y guindas en aguardiente, por espacio de treinta, ò quarenta dias; y quando esto se haya executado, se aumentará en esta infusion, con la que recibirá un hermoso gusto. Tambien se puede hacer mistela de prompto, echando las especies, frutas, flores, aguardiente, ò vino, segun se juzga conveniente, y lo mismo de azucar clarificado;

cado ; y bien mezclado , se podrá usar de ello.

PASTAS PARA LABAR LAS MANOS.

Media libra de almendras amargas , mondadas , y bien machacadas en el mortero , rociandolas con agua , à fin de que no se aceiten , se aumentarán de seis yemas de huevo cocidas ; y bien mezclado todo , se echarà tres onzas de azucar en polvo , prosiguiendo en machacarlo , hasta que se haya ablandado : se sacará donde se quiera , y se usará de ella.

OTRO MODO.

Machacadas las almendras , se rociarán con leche en lugar de agua , como las precedentes , mezclandolas con sus yemas cocidas ; y sacadas del mortero , se desleirán con azucar clarificado , y puesto à secar à fuego lento , se meneará con una cuchara de palo ; y despues de convertida en massa , bastantemente suave , se usará de ella.

OTRA MANERA.

Tomadas las almendras amargas , y bien secas en la estufa , se machacarán poco à poco , con un poco de harina de flor , y passandolas por un cedazo , sobre papel , se podrá usar de ellas.

Estos tres generos son los mas excelentes, por lo mucho que blanquean, y suavizan; aunque tambien se pueden hacer de Almendras dulces, pan mojado, y otros varios modos.

CAPITULO XI.

DE OTROS MODOS DE NATAS
almendras, leches diferentes, quajadas:
modo de hacer la manteca, manjar
blanco, y otros.

NATA BATIDA.

De la nata fresca, dulce, y mejor, que se pueda, se elegirà en cantidad de un quartillo, mas, ò menos, segun la cantidad, que fuere necesaria, aumentando azucar en polvo à discrecion, un poco de agua de azar, y con un manogito de mimbres se batirà todo mui bien. Quando se viesse, que se levanta en alto, haciendo espuma, despues que por un breve espacio haya reposado, con la espumadera se hará sacando, formando de ella un pyramide sobre una porcelana: y para concluir la, se guarnecerà con pedacitos de limon confitado, naranja, cidra, ò otro genero de fruta de esta especie.

NATA A LA INGLESA.

Molerànse mui bien en el mortero de piedra los yemas de huevo, tres onzas de azucar, dos

onzas de corteza de limon , ò naranja confitada, y cinco onzas de buenos alphonfigos mondados: quando todo estè fuertemente molido, se destemplará, ò mezclará con un quartillo de leche , dexandolo despues de haverse incorporado , cocer ; y porque la nata se podria quemar , continuamente con el cucharon se revolverá : haviendose ya cocido, se aumentarán cinco, ò seis gotas de agua de azár, y puesta sobre un plato , se repetirá el cocerla, hasta que haya tomado un color doradito , y entonces bien pulverizada de azucar fino passado por el tambor , se podrá servir , guarneciendola, si pareciere à proposito.

NATA A LA PORTUGUESA.

Con medio quartillo de buena nata se mezclara un quartillo de leche dulce , y fresca, tres yemas de huevo, azucar en polvo à discrecion, un pedacito de canela , y otro tanto de corteza de limon , ò naranja confitada , dividida en pequeños trozos, y todo se pondrá al fuego, dexandola herbir hasta que parezca que se quiere pegar al perol , ò cazo , moviendolo (como dicho es) con el cucharon continuamente , y puesta en una porcelana, se podrá servir.

ESPUMA DE LECHE.

Desleirase en media azumbre de buena leche de Bacas , media libra de azucar , y un po-
co

eo de agua olorosa, ò unos pedacitos de canela, dexandolo todo en infusion un poco de tiempo, para que la canela comunique su natural fragancia al demàs compuesto. Despues de esto se colará por una servilleta, ò cedazo, sobre un perol, ò cazuela, aumentandole de medio quartillo de buena nata de leche de Bacas, y batiendolo todo con un molinillo, de modo, que haga espuma, se irá sacando esta con la Espumadera, poniendola sobre un cedazo, que tendrá debaxo un plato de plata en que cayga la leche de la nata, la que se volverá à echar en la que está en la cazuela, prosiguiendo en batir, y sacar la nata, ò espuma, hasta que haya lo suficiente para un plato, que entonces se tomará toda la que huviere sobre el cedazo, y se pondrá en el plato en que se ha de servir.

Muchos hacen esta Espuma con leche de Ovejas, en lugar de la de Bacas, pero necessita cocerse con huevos: supongo, para media assumbre de leche media docena de huevos, en lo que si se quisiere echar la nata, se podrá executar, aunque no tiene necesidad. Quando se sirva este genero de Espuma en el plato, ha de ser acompañada de otro de barquillos

ALMENDRAS A LA MODA DE Brusselas.

Haviendo mondado, y molido una libra de almendras dulces, se las sacará la leche bien es-

L

pefa,

pesa, aumentandola de media libra de azucar, unas rajitas de canela, y algun poco de agua olorosa: todo mezclado, se colará, y pondrá à cocer à fuego lento, hasta que se conozca haverse incorporado; y bien batida al modo del chocolate, se servirá así caliente en tazas, orzas de china, ò otras equivalentes vasijas por postre.

QUAXADA AL MODO DE POYTOU en Francia.

De la nata medianamente dulce, y algo fuerte, se tomará como en cantidad de un quartillo, con dos onzas de azucar en polvo y cinco, ò seis gotas de agua de azar; y puesto todo en una cazuela, se batirá hasta que esté bien esponjosa; y entonces se meterá en una cestita de mimbres, guarnecida de un lienzo blanco, donde estará una hora, tiempo suficiente para que evacue el suero, poniéndola entonces bien polvoreada de azucar en la porcelana para servirla.

QUAXADA REAL.

Con un quartillo de nata dulce, y fresca, se hará hervir media assumbre de leche de la mejor, hasta que se haya consumido una tercera parte, cuyo fuego será lento: hecho esto, se apartará del fuego, dexandolo enfriar un poco de tiempo, de modo, que esté algo tibio; y co-
mo

mo cosa de un garvanzo de quaxo , desteplado en dos cucharadas de leche , y un polvo de sal , todo bien desleido , se mezclará con el compuesto de leche, y nata; añadiendo quatro onzas , ò poco mas de azucar en polvo ; y bien incorporado, se pondrá en una cazuela de barro vidriado, cubierta con un plato por espacio de una hora , passandola de allí à gotear à una cestita de mimbrés, guarnecida, como dicho es, de gassa, ò otro lienzo equivalente à este, donde haviendo goteado, se passará à la porcelana para servir la pulverizada de azucar.

MODO DE SERVIR LA MANTECA con propiedad.

Sirvese la manteca hecha massa sobre una tabla; y para que perciba algun buen gusto , se mezclan con ella algunas almendras molidas fuertemente , y passadas por un cedazo cerrado , hilandola en una geringa à pedazos , formando quando vaya cayendo algunas figuras, y otras curiosidades , como rosquillas , &c. A este compuesto en lugar de las almendras , ò con ellas proprias , suelen añadir algunos flor de borraja , y un poco de sal , y passado por el tambor, para lo que antes se havrá secado en la estufa.

Las mantequillas de foria se hacen lavando bien en agua natural la Manteca , y desleida despues en un cazo, se la añadirá el azucar pro-

porcionado; y bien mezclado, se irá distribuyendo en cajas para servirse.

MODO DE HACER LA MANTECA de Bacas.

Ordeñada la leche de Bacas, así caliente, y colada por un lienzo, ò servilleta, se echará en una olla de barro nueva, vidriada bien limpia, y que no tenga olor, ni sabor malo, hasta que se llene: bien cubierta con su cobertera de barro, ò servilleta, se pondrá entre nieve, como cosa de la mitad de la vasija, por tiempo de quatro, ò seis horas, ò entre agua corriente fresca, especialmente de fuente, si es en el Estio, por una noche; pero ha de estar de fuerte, que cubra la agua la mitad de la olla: al fin de este tiempo, se sacará con mucho tiento la vasija, y por un agujerito, que ha de tener cerca del suelo, tapado ajustadamente con un corcho, se sacará la mitad de la leche; que es lo mas claro; y lo que quedasse en la olla, se meterá en un pellejo de Cabrito sacado entero, curtido, y limpio: bien atado por todas partes, se meneará fuertemente entre los brazos de una parte à otra, hasta que se conozca averse hecho una bola, que es la manteca; y sacada, se hará de ella lo que se gustare, ò se guardará en agua, ò se cocerá para ponerla en tripas. Otras veces se suelen hacer muchas bolitas quando se menean; pero despues se une en sacando la leche que resta, junta con
la

la que se separò de la olla: puede servir para quaxarse, ò comerse así con alguna compo-
sición, por estår demasiado defustanciada, y sin
manteca.

Puedese labrar la manteca para servirla, ha-
ciendo de ellas las figuras q̄ se gustaren, como
de granada, alcachofa, Escudo de armas, &c.

De dos assumbres de leche saldrà de mante-
ca una libra, ò cerca.

REQUESONES A LA ESPAÑOLA.

Echaràse en un perol dos assumbres de fue-
ro de Bacas, que es el mejor, y en falta de este
del de Ovejas, antes colado por una servilleta,
con un polvo, ò dos de sal; y puesto al fuego, al
querer romper el herbor, se irà echando por to-
das partes encima del suero tres quartillos de
buena leche, antes bien passada por una servi-
lleta, mezclada con medio quartillo de nata:
así que por todas partes levante un berbor, se
apartará del fuego à repolar un poco, y bien
quitada la espumilla negra, que andarà nadan-
do encima de la coccion, se irà sacando con la
espumadera el requeson, colocandole en el
molde de hoja de lata, que tenga agugeritos, ò
en cestillas de mimbres, ò barro, para que des-
pida el suero, de donde se sacaràn para poner-
los en la porcelana, y servirlos.

F I N.

TA.

TABLA

DE LO CONTENIDO EN

ESTE LIBRO.

CAPITULO I.

COMIDA DE CARNE.

E Stofado.	Pag. 3.
Otro Estofado.	pag. 4.
Gigote grueso.	pag. 4.
Gigote comun.	pag. 5.
Gigote de Carnero , Ternera , y Ja- mon.	pag. 5.
Salmorejo de Conejo.	pag. 6.
Conejos en pebre.	pag. 6.
Gazapos en guisado.	pag. 6.
De otro modo los Conejos.	pag. 7.
Gigote de Conejos.	pag. 7.
Otro de Conejo frio.	pag. 8.
Salpicon de Baca.	pag. 8.
Gigote de Liebre.	pag. 9.
Liebre guisada.	pag. 9.
Lebrada.	pag. 10.
Olla podrida.	pag. 10.
Cabruto relleno.	pag. 11.
Cabruto assado.	pag. 11.
Criadillas de Cordero.	pag. 12.
Carnero verde.	pag. 12.
	Ja-

Jamon lambreado.	pag. 13.
Otro con agrio.	pag. 13.
Jamones enteros.	Pag. 13.
Lengua de Baca.	pag. 14.
Casuela quaxada de Carnero.	pag. 14.
Albondigones.	pag. 14.
Albondigas repentinas.	pag. 15.
Tortillas de Gigote de Carnero.	pag. 15.
Costillas de Carnero.	pag. 16.
Meolladas de Carnero.	pag. 16.
Manos de Carnero.	pag. 17.
Molletes rellenos de Carnero.	pag. 17.
Salchiça.	pag. 18.
Salchichones.	pag. 18.
Sopa.	pag. 19.
Sopa comun.	pag. 20.
Otra Sopa.	pag. 20.
Sopa de Natas.	pag. 21.
Sopa dorada.	pag. 22.
Otra dorada.	pag. 23.
Otra distinta.	pag. 23.
Sangre de Cordero, ò de Cabrito.	pag. 23.
Chorizos de Puerco.	pag. 24.
Longañiza , ò Solomo.	pag. 24.

CAPITULO II.

DE LA VOLATERIA.

Pollos en adobo.	pag. 25.
Codornices.	pag. 25.
Pabos asfados.	pag. 25.
Perdices en guifados.	pag. 26.
	Per-

Perdices en pebre.	pag. 26.
Pepitoria de menudillos de Sollo.	pag. 27.
Gallina dorada.	pag. 27.
Pollas, ò Capones asñados.	pag. 28.
Albondiguillas de Ave.	pag. 29.
Pollos de Carretero con Salsa de pobres.	P. 29
Substancia para enfermos.	pag. 30.
Una pierna de Carnero asñada.	pag. 31.

CAPITULO III.

DE LOS HUEVOS DE TODOS MODOS.

Huevos rellenos.	pag. 31.
Huevos mexidos.	pag. 32.
Huevos passados por agua.	pag. 32.
Huevos en abreviatura.	pag. 32.
Huevos duros.	pag. 33.
Otro modo diferente.	pag. 33.
Huevos de Espuma.	pag. 33.
Huevos duros de otro modo.	pag. 34.
Otros huevos diferentes.	pag. 34.
De otro modo de Rellenos.	pag. 4.
Huevos hilados.	pag. 35.
Platillos de huevos hilados.	pag. 37.
Huevos esponjados.	pag. 38.
Huevos con cominos.	pag. 39.
Capirotada de huevos.	pag. 40.
Huevos crecidos.	pag. 41.
Huevos en escudillas.	pag. 41.
Huevos revueltos.	pag. 42.
Huevos arrollados.	pag. 42.
Huevos de capirote.	pag. 43.
Huevos en puchero.	pag. 44.

Sopa de huevos estrellados con leche. pag.44.

CAPITULO IV.

COMIDA DE PESCADO , Y DE ALGUNOS
principios , y postres para todos
tiempos.

Abadejo , ò Bacalao.	pag.45.
Abadejo ordinario.	pag.45.
Abadejo de otro modo.	pag.46.
De otro modo diferente.	pag.47.
Albondiguillas de Abadejo.	pag.47.
Abadejo frito con miel.	pag.47.
Abadejo de otra forma.	pag.48.
Otro guisado de Abadejo.	pag.48.
Dicho con tomates.	pag.49.
Con Pebre.	pag.49.
Anguila asada.	pag.51.
Con arroz.	pag.51.
En casuela.	pag.52.
En pan.	pag.52.
En guisado con Salsa.	pag.52.
Barbo Estofado.	pag.53.
En Moreta.	pag.54.
Sollo.	pag.55.
Asado.	pag.55.
Albondiguillas de Sollo.	pag.55.
Costrada de Sollo.	pag.56.
Pastelillos de Sollo.	pag.56.
Atun , Besugo, y Salmon.	pag.57.
Costrada de Atun.	pag.57.
Salpicon de Atun.	pag.58.
Besugo asado.	pag.58.
	EC.

Escaveche de Befugo.	pag. 59.
Befugos en Escabeche à uso de Portugal.	p. 60.
Salmon.	pag. 61.
Salpicon de Atun.	pag. 61.
Atun Lampreado.	pag. 62.
Cubiletes de Cason.	pag. 62.
Albondigas de Pescada.	pag. 63.
Manjar blanco de Pescada.	pag. 63.
Gigote de Xivia.	pag. 64.
Adovo para pescado.	pag. 64.
Ensalada.	pag. 64.
Otra.	pag. 65.
Principios de comida, y cena para el Ve-	
rano.	pag. 65.
Para Invierno.	pag. 65.
Postres.	pag. 65.
Criadillas de tierra, como se guisan.	pag. 65.

CAPITULO V.

DE LOS POTAJES, VERDES, Y SECOS.

Acelgas.	pag. 66.
Alcachofas.	pag. 67.
Espinacas.	pag. 68.
Esparragos.	pag. 68.
Judias, ò havichuelas verdes.	pag. 68.
Criadillas de tierra.	pag. 69.
Cardos de Huerta.	pag. 69.
Potaje de judias, ò havichuelas secas.	pag. 70.
Escudilla de Angel para Quaresma, y à los	
Eclesiasticos para la Semana Santa.	pag. 70.
Tostadas de pan con manteca.	pag. 71.
Para conservar tomates.	pag. 72.

Ado:

Adobo de aceitunas. pag.72.

CAPITULO VI.

*BUENA DIRECCION PARA HACER
dulces, y modo de clarificar la Azucar.*

Membrillada. pag.74.

Carne de Membrillo. pag.74.

Membrillos en cascós con Azucar. pag.75.

Membrillos Rellenos enteros. pag.76.

Vocados de Carne de Membrillos. pag.76.

Cascós de Membrillos con miel. pag.76.

Jalca de Membrillos. pag.77.

Modo de echar en sal la Calabaza, Cidra,
y otras cosas. pag.78.

Pera para caxas. pag.78.

Peras en Almivar. pag.79.

Alberchiga para caxa. pag.80.

De otro modo. pag.80.

Dichas en Almivar enteras. pag.80.

Durafnos para caxas. pag.81.

Limon, y Almendra para caxas. pag.81.

Limones Suties en Almivar. pag.82.

Cidra rayada para vidrios. pag.83.

Cidra en Caxas, y Bocados. pag.84.

Pastillas de boca. pag.84.

Azucar Rosado. pag.84.

Massapan Rosado. pag.85.

Azahar en hoja. pag.85.

Azahar, y Almendras para caxas. pag.86.

Azahar confitado. pag.87.

Rota confitada. pag.87.

Calabaza en Almivar. pag.88.

Ca-

Calabaza para caxas.	pag. 88.
Calabaza en tajadas con miel.	pag. 89.
Patatas para caxas con cidras.	pag. 90.
Patatas enteras en Almivar.	pag. 90.
Guindas en Almivar.	pag. 91.
Ciruclas de Fraile en Almivar.	pag. 92.
Tallos en Almivar.	pag. 92.
Escorcionera en lo mismo.	pag. 93.
Almendras verdes en lo mismo.	pag. 94.
Camuezas enteras en lo mismo.	pag. 94.
Nueces en Almivar de miel.	pag. 95.
Massapanes.	pag. 96.
Sanahoria en caxas.	pag. 96.
Sanahoria en tirillas.	pag. 97.
Berengenas.	pag. 97.
Berengenas enteras.	pag. 98.
Naranjada en tajadas.	pag. 98.
Naranjada en caxa.	pag. 99.
Costras de Cidra.	pag. 99.
Alfaxor.	pag. 100.
Pata sola en Conserva.	pag. 101.
Miel colada.	pag. 102.
Espejuelos de Cidra.	pag. 103.
Piñonate.	pag. 103.
Damascos del palo conservados.	pag. 103.
Azahar confitado.	pag. 104.
Rosa confitada.	pag. 104.
Vizcochos de acemite.	pag. 105.
Conserva de agras para el Verano.	pag. 106.
Azahar entero.	pag. 106.
Pastillas de voca.	pag. 107.
Mostachones.	pag. 108.

Viscochos con leche.	pag. 109.
Quaxada de leche.	pag. 109.
Pimienta de leche.	pag. 110.

CAPITULO VII.

RELACION DE HACER TORTAS, OJALDRES, Costradas, y Pasteles.

Tortas de Natas.	pag. 110.
Otra Torta de Natas.	pag. 113.
Torta de agraz.	pag. 114.
Vna Torta de Cidra verde.	pag. 114.
Vna Torta de Limones verdes.	pag. 115.
Tortas de Orejones.	pag. 116.
Torta de alimendras.	pag. 117.
Torta de Alberchigos.	pag. 117.
Costrada de limoncillos, y massapan.	pag. 118.
Torta de Guindas.	pag. 118.
Otra de Borrajas.	pag. 119.
Fruta de geringa.	pag. 119.
Buñuelos de los mui grandes.	pag. 120.
Buñuelos de Manjar blanco.	pag. 120.
Torta Real de Huevos mexidos.	pag. 121.
Buñuelos Toledanos.	pag. 121.
Papin Cartujano.	pag. 122.
Torta de requesones.	pag. 122.
Otra de vizcochos.	pag. 123.
Otra torta de leche.	pag. 123.
Torta de Manjar blanco.	pag. 124.
Torta de peras.	pag. 124.
Torta de Massapan.	pag. 125.
Torta de Arroz.	pag. 126.
Costrada de assadurillas de Cabrito.	pag. 126.

Pasteles de tetilla.	pag. 127.
Pasteles ojaldrados.	pag. 127.
Un pastel de Ave para enfermo.	pag. 128.
Pastel de pollos, ò pichones.	pag. 129.
Empanadas de Ternera.	pag. 129.
Pastel de pollos, ò pichones.	pag. 129.
Empanadas de Ternera.	pag. 129.
Empanadillas de massa dulce.	pag. 130.
Otras Empanadas de pie de puerco.	pag. 130.
Empanadillas de Sardinas.	pag. 131.
Buñuelos de viento.	pag. 131.
Otros.	pag. 133.
Otros.	pag. 132.

CAPITULO VIII.

Modo de hacer algunos Elados, y otras cosas.

Agua de limon.	pag. 133.
Agua de Canela.	pag. 134.
Agua de Aurora.	pag. 135.
Leche de almendras.	pag. 135.
Leche elada.	pag. 136.
Modo de hacer requesones.	pag. 136.
Para remojar Orejones, ò Calçaveles.	pag. 137.

ADICION.

Comprehenderse diversidades de cosas, con otras advertencias.

Pastillas de olor.	pag. 137.
Como se hacen pevetes.	pag. 138.
Aguas la mejor para teñir canas.	pag. 139.
Hinojo en azucar candi, y anis.	pag. 140.
Casoleja ordinaria.	pag. 140.
Betun para pegar metal.	pag. 141.

Otra

Otra resina para vidrios.	pag. 141.
Casoleja muy especial.	pag. 141.
Tinta para escribir la mejor.	pag. 142.
Barnis para alisar los quadros.	pag. 142.
Para los que se quemán, ò escaldan.	pag. 143.

CAPITULO IX.

DE ALGUNOS GENEROS DE HIPOCRAS.

Hipocras blanco.	pag. 144.
Otro modo de Hipocras.	pag. 144.
Otro genero de Hipocras mas facil.	pag. 145.

CAPITULO X.

Del Tè, Cafè, y Chocolate del Tè.

Del Cafè.	pag. 147.
Del Chocolate.	pag. 148.

Algunos generos de Rosoli.

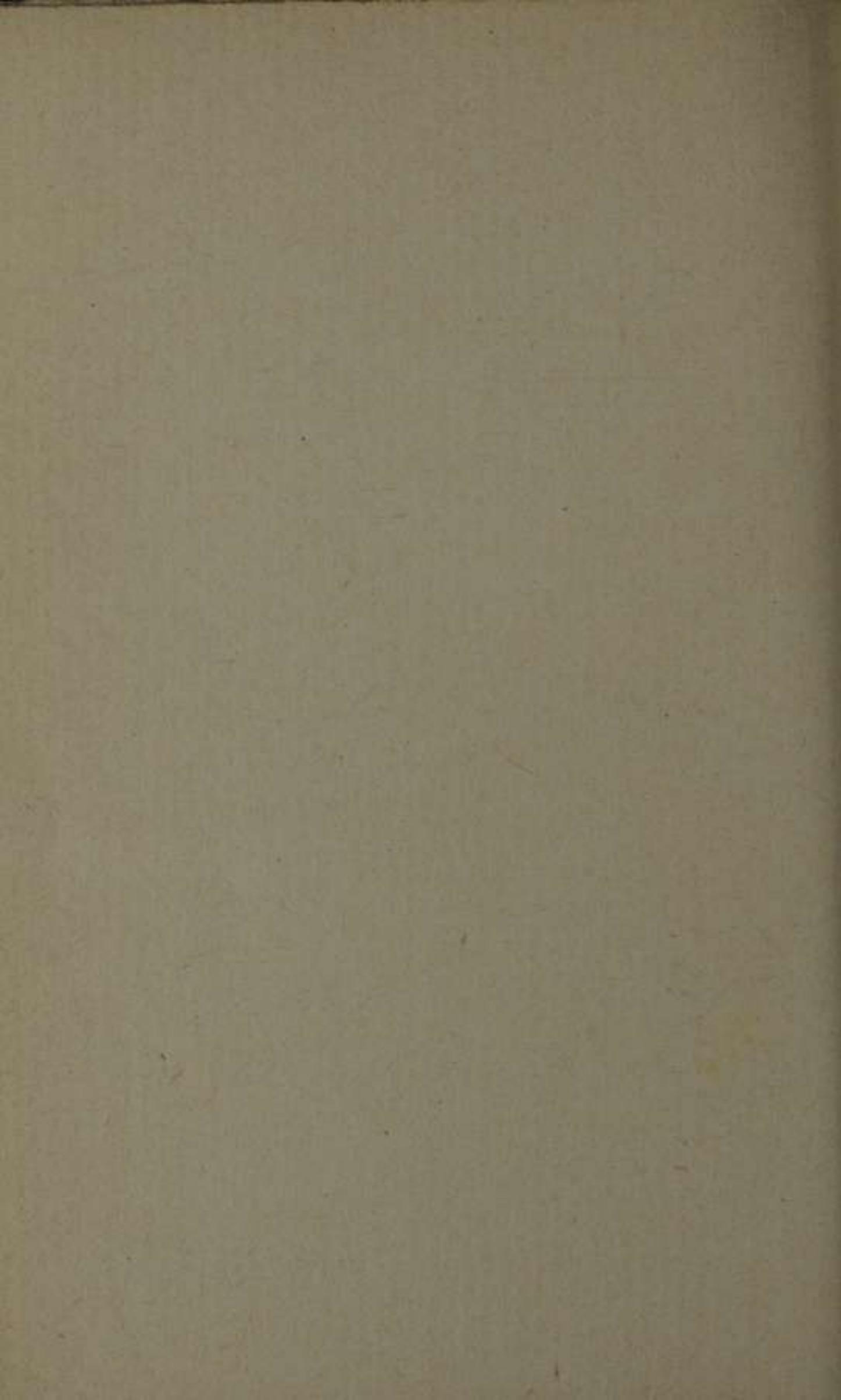
Rosoli al modo de Turin.	pag. 150.
Rosoli mas comun.	pag. 151.
Otra manera de hacer este Rosoli.	pag. 151.
Agua de la Reina de Ungria.	pag. 152.
Otro modo de sacar la Agua de la Reina de Ungria.	pag. 153.
Otra manera.	pag. 154.
Agua de Espliego.	pag. 154.
Agua del Trebol olorosa.	pag. 155.
Mistela de guindas.	pag. 155.
Mistela de Henebro.	pag. 156.
Mistela blanca, y otros colores, y sabo- res.	pag. 156.
Pastas para labar las manos.	pag. 158.
Otro modo.	pag. 158.
Otra manera.	pag. 158.

CAPITULO XI.

De otros modos de Natas, Almendras, Leches diferentes, quaxadas: modo de hacer la Manteca, Manjar blanco, y otros.

Nata batida.	pag. 159.
Nata a la Inglesa.	pag. 159.
Nata à la Portuguesa.	pag. 160.
Espuma de leche.	pag. 160.
Almendras à la moda de Brusselas.	pag. 161.
Quaxada al modo de Poytou en Francia.	pag. 161.
Modo de servir la Manteca.	pag. 163.
Modo de hacer la manteca de Bacas.	pag. 164.
Requetones à la Española.	pag. 165.

F I N.



Jovellanos T-2





