

R. 1518

EL REY.

POR quanto por parte de vos Francisco Martinez Montino, Cozineco mayor de nuestra Real Casa, no he hecha relacion, que por la larga experiencia que teneis, de las cosas tocantes al dicho Oficio, aveis compuesto vn libro, intitulado: *Arte de cozina*, el qual con mucho trabajo aveis escrito, y era de mucha importancia para los que vltavan el dicho Oficio; y nos pedistes, y suplicastes, os mandafemos dar licencia para poderle imprimir, y privilegio por veinte años para poderle vender, o como la nuestra merced fueffe. Lo qual visto por los del nuestro Consejo, y como por su mandado se hizieron las diligencias, que la Prematica, por Nos vltimamente hecha, que sobre la impression de los libros se dispone: Fue acordado, que deviamos mandar dar esta nuestra cedula para vos, en la dicha razon; y Nos lo tuvimos por bien. Por lo qual, por hazeros bien, y merced, os damos licencia, y facultad, para que por tiempo de diez años primeros siguien-

seque corren , y se cuentan desde el dia de
la cha della , vos , ò la persona que vuestro
poer tuviere , y no otro alguno , podais im-
primir , y vender el dicho libro , que de suso
seaze mencion por el original , que en el
nuestro Consejo se viò , que và rubricado , y
firmado al fin del , de Christoval Nuñez de
Len , nuestro Escrivano de Camara , de los
quien èl residen , con que antes que le ven-
da b traygais ante ellos , juntamente con el
dicho original , para que se vea si la dicha
impresion està conforme à èl , ò traygais tèn
en publica forma , como por corrector por
No nombrado , se viò , y corrigiò la dicha
impresion por su original . Y mandamos al
Impressor , que imprimiere el dicho libro , no
imprima el principio , y primer pliego , ni en-
tregue mas de vn solo libro con el original
al Autor , ò persona à euya costa se impri-
miere , y no otro alguno , para efeto de la di-
cha correccion , y tassa , hasta que primero el
dicho libro està corregido , y tassado por los
del nuestro Consejo . Y estando así , y no de
otra manera , pueda imprimir el dicho libro ,
principio , y primer pliego ; en el qual segui-
damente se ponga esta nuestra licencia , y
privilegio , y la aprobacion , y tassa , y erratas ,

lo pena de caer, è incurrir en las penas con-
tenidas en la Prematica, y leyes de nuestros
Reynos, que sobre ello disponen. Y manda-
mos, que durante el tiempo de los dichos
diez años, persona alguna sin vuestra licen-
cia no le pueda imprimir, ni vender, lo pena,
que el que lo imprimiere, aya perdido, y
pierda todos, y qualesquier libros, moldes, y
aparejos, que del dicho libro tuviere: y mas
incurra en pena de cinquenta mil marave-
dis: la qual dicha pena, sea la tercia parte pa-
ra la nuestra Camara; y la otra tercia parte
para el Iuez que lo sentenciare; y la otra ter-
cia parte para la persona que lo denunciare.
Y mandamos à los del nuestro Consejo, Pre-
sidentes, y Oydores de las nuestras Audiencias,
Alcaldes, Alguaziles de la nuestra Casa,
y Corte, y Chancillerias, y à todos los Co-
rregidores, Alsisistentes, Governadores, Al-
caldes Mayores, y Ordinarios, y otros Iue-
zes, y Iusticias de todas las Ciudades, Villas,
y Lugares de los nuestros Reynos, y Seño-
rios, así à los que agora son, como à los que
seràn de aqui adelante, que vos guarden, y
cumplan esta nuestra cedula: y contra su te-
nor, y forma, y de lo en ella contenido, no
vayan, ni passen, ni consientan ir, ni passar en

manera alguna, lo pena de la nuestra merced,
y de 200 maravedis para la nuestra Camara.
Dada en Madrid à 11. del mes de Enero de
1610.

YO EL REY.

Por mandado del Rey nuestro Señor

Jorge de Tovar

Tiene prerrogacion por quatro años
mas. Dada en Madrid à 17. de Febrero de
1620. Ante Lazaro de Rios.

PROF

PROLOGO AL LETOR:

EL intento que he tenido
 en escribir este librito,
 ha sido no aver libros por don-
 de se puedan guiar los que sir-
 ven el oficio de la cozina. y que
 todo se encarga à la memoria:
 solo uno he visto, y tan errado,
 que basta para echar à perder à
 quiẽ usare del. y compuesto por
 un oficial, que casi no es conoci-
 do en esta Corte: y assi las cosas
 del libro no estan puestas, de
 manera que ningun aprendiz
 se pueda aprovechar alomenos
 los Españoles, antes si se siguie-
 ren por el, lo erraran, y echarã
 à perder la hazienda, y tan-
 bien

bien por avermelo pedido algu-
nas personas. y lo que pretendo
es, que qualquiera persona que
se quiera aprovechar deste,
aciertelas cosas con mucha fa-
cilidad, y todas son cosas mias,
y ninguna escrita por relacion
de nadie, y muchas dellas son
de mi inventiva: porque las
cosas que son escritas por rela-
cion, muy pocas vezes salen
verdaderas: porque las perso-
nas q̄ dan las memorias, nunca
las dan cabales: y assi no se
puede escribir cosa, que no se
aya experemẽtado. Y lo que me
ha dado animo para escribir
es, aver servido tantos años al

Rey.

Rey N. S. y averse me encargãdo las mayores cosas que se han ofrecido en el Palacio Real, de mi arte, con satisfacion de mis mayores: y por ser yo muy inclinado a enseñar, porque he hecho grandes oficiales de mi mano, y assi espero en Dios, que con solo este poco de trabajo, q̄ he tomado en escribir este librito, tengo de hazer oficiales con pocos principios que tengan: y se ha de ahorrar mucha hacienda à los señores, porque no ay cosa que mas hacienda gaste en este ministerio en los banquetes, que trabajar à tiento. porque piensan, que por echar mucho

cho

cho recando es mejor, y por ahí
lo echan a perder mas presto, y
gastase la bazienda, y no luzer:
y si en alguna cosa huviere fal-
ta, suplico al discreto Letor lo
supla, que como hombre me au-
rè descuydado, que ya se que los
grandes oficiales no han menes-
ter libro: mas con todo esso por
ser todos tan amigos míos, ten-
dran en algo mis cosas, y toda-
via hallaran alguna cosa nue-
va: y los aprendizes, si hizie-
ren lo que yo ordeno, entiendo
que no podran errar. Y assi los
unos por deprender, y los otros
por curiosidad, todos se bolga-
ran de tener mi obrezilla.

Mu-

Mucho mas pudiera escribir
mas he ido dexando las cosas
que son muy ordinarias. Tam-
poco me he querido meter en ofi-
cio de nadie, mas de lo que toca
al oficio de la cozina por no en-
frascar mucho al Letor, antes
advierta, que en el capitulo de
las tortas, que està escrito en el
otro libro, ay muchas suertes
de tortas, que no solo no son
buenas, ni se deven hazer, mas
antes es impertinencia escri-
vir las, como son las de casta-
ñas, y otras de bigos, y de tur-
mas de tierra, y de navos, y de
çanahorias y de patatas, ni de
cerezas, ni se ha de echar agrio

en cosa que lleve leche, ni que-
so, porque son materiales muy
contrarios, y hazen mucho da-
ño à las personas que lo comen.
Y esto advierto, porque en el
otro libro se manda echar en
muchas cosas queso, y agraz,
hasta la torta de mançanas
dulces, ni de camuesas no son
buenas, sino les echan al con-
servar çumo de membriz-
llos, que con esso se-
ran buenas.

(.S.)

ADVERTENCIA ; ACERCA
de la medida, que han de tener
los cucharones para ha-
zer vizcochos.

EL cucharón con que han de batir los vizcochos, ha de tener de largo media vara menos tres dedos. Ha de ser de vnos cucharones llanos de pala, y vn poco prolongados de la pala, y ha de ser delgada la pala, y vn pequito honda, muy poco, y no ha de ser ancho de pala, porque corte bien los huevos. Y si quisieres batir los vizcochos con dos manos, como las Monjas, en tal caso ha de ser la pala del cucharón ancha, y redonda; porque desta manera no se puede batir con cucharón angosto de pala.

TABLA DE LOS BANQVETES QUE
van en este Libro.

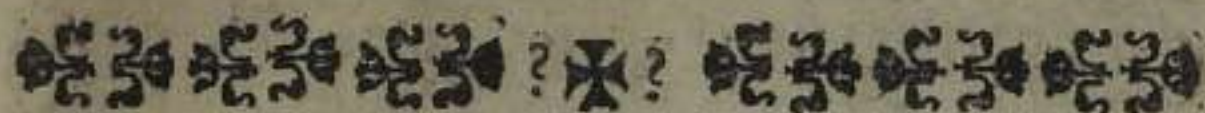
CAPITVLO PRIMERO.

DE la limpieza de la cocina , y del go-
vierno que ha de tener el cozinero
mayor en ella. Fol. 1.

Tratado, como se ha de servir en los ban- quetes.	10.
Como se ha de servir la vianda en la cocina.	13.
Banquetes por Navidad.	16.
Segunda vianda.	ibid.
Tercera vianda.	17.
Las frutas que se han de servir en esta vianda.	18.
Vna comida por el mes de Mayo.	ibid.
Segunda vianda.	19.
Tercera vianda.	ibid.
Las frutas que se han de servir en esta vianda.	20.
Vna comida por Setiembre.	21.
Segunda vianda.	ibid.
Tercera vianda.	22.
Vna merienda.	23.

La demas Tabla vâ al fin:

ARTE



ARTE DE CO-
ZINA, EN QVE SE TRATA,
EL MODO QVE MAS SE VSA DE
guisar en este tiempo, en viandas de carne,
y pescado; pasteleria, conserveria, y vizco-
cheria; y lo tocante para el regalo
de enfermos.

CAPITVLO I.

*De la limpieza de la cozina,
y del govierno que ha de tener,
el Cozinero mayor
en ella.*



EN este Capitulo pienso tratar
de la limpieza, que es la mas
necesaria, y importante, para
que qualquier Cozinero de

A

gula

2 *Arte de Cozinha.*

gusto en su oficio. Y para esto es necesario guardar tres, ò quatro cosas. La primera es, limpieza: y la segunda, gusto: y la tercera presieza; que teniendo estas cosas, aunque no sea muy grande oficial, gobernandole bien, darà gusto à su señor, y estará acreditado.

Ha de procurar, que la cozina esté tan limpia, y curiosa, que qualquiera persona que entrare dentro, se huelgue de verla: y ha de tener buenas herramientas curiolas, para cosas particulares, y trasordinarias, como son caçolillas, y barquillas, y gubiletos, torteras, piezas llanas, y moldes, y otras muchas piezas, para hazer diferencias de platos. Puesto todo muy bien lucido, y colgado por buena orden, que no anden las piezas rodando por las mesas, ni por el alvañar. Los afadores en su lancera muy lucidos, y los palos de masa, y cucharones de manjar blanco, has de tener en vna tabla, que estará colgada con vnos clavos de palo torneados, como los tienen los Boticarios, que sean mucho mayores; y otro como éste, para cedacillos, y estameñas. Esto ha de estar en la parte mas desembaraçada de la cozina, y si puedes alli acomodar la mesa, para las

las cosas de masa, y ponerle encima vn cielo de lienço, ò vn çaquicami de tablas, porque no cayga polvo de arriba, es cosa muy necesaria. Si fuesse possible, no avia de estar ninguna cozina debaxo de ninguna casa, sino à vn lado, debaxo de vn cobertizo, de manera, que no huviesse encima vivienda de gente; salvo si es de boveda, que con esso, y buena luz estará bien.

Has de procurar que la blanqueen; y no has de consentir à los moços, ni oficiales que la manchen pegando velas, aunque sean de cera. Hanse de poner vnos saetines hincados en las paredes, para poner las velas, y que no peguen enxundias de gallina en las paredes; porque vna enxundia, que no sea mayor que vn real de à quatro, haze vna mancha en la pared blanca tan grande como vn plato, y parece mal.

El agua la tendràs en tinajas, ò en tinacos con sus cuberteras: y tendràs quatro, ò seis cantaros en vna cantatera de palo, que no lleguen con los suelos al de la cozina. Éstos sean vedriados con sus tapadores; del agua destos cantaros echaràs para cozer todo lo que se huviere de guisar, y la otra lerà para lavar, y fregar las herramientas. No consien-

tas que se corte ninguna cola sobre las mesas, sino sobre vn tajo, que tendràs hincado en el suelo a vna punta de la mesa, donde embarace menos, allí cortaràn toda la carne, y quebraràn los huesos: y las mesas las haràs de pino blanco, y que las frieguen cada dia con agua hirviendo, y ceniza, y estaràn muy blancas, y como no estèn muy acuchilladas, pareceràn mejor que de nogal. La carne la picaràs en tajos de trozos de alamo negro, que aunque parece, que tendrà la madera negra, no la tiene sino blanca. Han de ser acerrados del tronco en vnos troços de ocho dedos de cantero, que parezcan ruedas de limon; porque adonde picares la carne, estè la hebra derecha à riba, que desta manera no sueltan genero de madera: y si la picas en tableros, aunque sean blancos de fresno, que son los mejores, sino picas con mucho tiento, sacaràs madera.

Los tab'eros de mesa, es forçoso que sean de nogal, y sean de poco mas de vna pulgada de cantero, y echales vnas cantoneras de hierro por los bordes, de manera, que vengàn à cercar casi todo el tablero: y en la vna punta vna sortija de hierro en la

Arte de Cozina.

5

viñagra, con vn botoncillo embevido en la madera, que se anda al derredor, para colgar el tablero. Estos tableros se han de colgar à la parte à donde està la mesa de la ma-
la. Algunos son amigos de tener algun apofentillo, ò recozina dentro en la cozina; mas yo no soy deste parecer, sino que no aya ningun rincón en la cozina, que no se vea en entrando por la puerta, salvo el al-
vañar.

A vna parte de la cozina, en lo mas desembarazado, se pondrà vn palo muy bien acepillado, para poner las capas, y vnos clavos para las espadas de los oficiales: y con esso vease toda la cozina, que quando estuvieres al tablero, ò en otra mesa haziendo algo, puedes gobernar, y mandar, y ver todo lo que passa. No consientas que aya cenizero en la cozina, sino que lleve la ceniza la lavandera cada dia, ò se eche à mal, porque se pueda barrer el fogon, y la vasura: tener vn esporton, y cada vez que se bariere la cozina, que echen la vasura fuera, porque no huela mal, ò lleguen moscas. Todas las vezes que entrases por la puerta de tu cozina, procura tener algo que enmendar; mira si està bien colgada la herra-

mienta, y si està cada cosa en su lugar: y si ay por las paredes, ò por el techo alguna telaraña, hazlo remediar luego, sin dexarlo para despues , porque se olvidará el moço de cocina, ò portador , y tendrás que bolver à mandar, y con esto tendrán cuydado , y te temerán. Y si el moço no fuere muy aficionado à tener la cocina limpia , no le tengas en ella, sino despídelo luego, porque no andes cada dia riñendo con èl : y mas, que sino se precia de hazer bien su officio de moço de cocina, nunca será oficial. Si fuere posible , no tengas picaros sin partido; y si los tuvieres , procura con el señor que les dè algo, ò con el limosnero, porque puedan tener camisas limpias que se mudar; porque no ay cosa mas a' querola que picaros , rotos, y sucios. Mas como es vna simiente, que el Rey Don Felipe II. (que Dios tiene) con todo su poder no pudo echar esta gente de sus cocinas , aunque mandò añadir moços de cocina , y otra suerte de moços de cocina, que se llaman galopines , todo porque no huviessè picaros , y nunca se pudo remediar. Solo en su cocina de boca no entravan mas de vn oficial, y vn portador, y vn moço de cocina , y vn galopin; y estos

el

estavan vna semana con el cozinero mayor, y el Domingo se mudavan à la cocina del Estajo, y venian otros tantos por sus semanas. Con todo, me criè yo en vna cocina, que no tuvo picaros, como tenia testigos, que la conocieron, como era el cozinero mayor de su Magestad la Reyna, Iuan de Melones; y Amador de la Aya, su ayuda, que les conosciéron muy bien. Solo esta cocina entiendo, que se ha librado desta gente, que fue la cocina de la Serenissima Princesa de Portugal Doña Iuana. Si ellos dãn en ser virtuosos, y se aficionan à aprender, en muy poco tiempo toman principio, y estos se hazen oficiales; mas los que son picaros vellacos, nunca son cozineros, antes dãn en otras cosas muy malas. Esto se entiende en las cocinas de los grandes señores, que en las cocinas pequeñas, mas faciles son de gobernar, y tener limpias.

Otra cosa tengo experimentada, que hombre que sea torpe, ò patituerto, nunca salen oficiales, ni son bien limpios. Procurese, que sean de buena disposicion, liberales, de buen rostro, y que presuman de galanes, que con esto andaràn limpios, y lo fèran en su officio, que los otros por ser pesados,

dos, tienen pereza, y nunca hazen cosa buena: que el oficio de la cocina, aunque parece que es cosa facil, no es sino muy dificultoso; porque ay tantas cosas que hazer, y cada vna tiene su punto, y todo se ha de encargar à la memoria: que los Boticarios, y los Medicos, y Letrados, quando se les ofrece alguna duda, con estudiarla en sus libros, salen della con facilidad. Y por esto digo, que la gente de la cocina ha de ser de buen tallo, y disposicion, y entendimiento. Has de procurar, que en la cocina aya cada dia ropa blanca para cubrir la mesa, y los asadores con la vianda, y para que se limpien las manos: y pondràs vna costumbre, que todos los oficiales, y moços, que entraren por la mañana en la cocina, lo primero que han de hazer sea, quitarse sus capas, y espadas, y colgarlas en el palo, y los clavos que estàn puestos para ello, y quitarse los puños, y lavar se las manos, y limpiar se en vna toalla, que esterà colgada para esto, y trabajar con mucha limpieza. Si alguno tomare su capa, y saliere fuera, quando bolviere à entrar, se torne à quitar los puños, y lavar se las manos, y limpiar se en la toalla.

A vna parte de la mesa grande, haràs poner

ner vnos manteles limpios, y pondràs sobre ellos la plata. Y quando fuere hora de hazer los gigotes, haganse sobre los manteles, porque los platos estèn limpios por los suelos; y no consientas hazer gigote ninguno à ningun moço, ni oficial, sin su toalla al ombro, y su tenedor: y tomarà la pieza, ò pierna ò ave con el tenedor muy bien, y picarà en el ayre con mucha gracia. Y advierta el que picare, que entretanto que picare no ha de toser, ni hablar, ni ha de hazer otra cosa ninguna, sino estàr con mucha compostura; porque es gran descomedimiento picar, y hablar. No consientas que en la cozina, entretanto que se trabaje aya conversaciones, ni almuerços. La gente de la cozina, antes que se ponga à trabajar, en acabando de tomar recaudo, luego ha de hazer vn almuerço, y almuercen todos, y ninguno ande comiendo por la cozina, que parece mal: y en acabando de almorçar, lavense las manos, y cada vno acuda à lo que tiene à cargo.

Tendràs vn cofre en la cozina, para guardar algunas cosas que sobran, y tener las especias, y vn caxoncillo para tus toallas, y algunos regalillos del señor. La llave del cofre

10 *Arte de Cozinha.*

fre daràs al oficial, ò ayudante mas antiguo. Las especias anden en sus bolsas, ò caxas, cada cosa aparte, y vna cucharita en ellas para fazonar con ella. Hinchele de vna vez de especias molidas, y cernidas, porque aprovecharà mas vna libra desta manera, que libra y media, si se moliesse à remiendos. Las cuchillas se amuelen los Viernes, ò Sabados, que ay menos que cortar con ellas.

Tratado, de como se ha de servir en los banquetes.

A Qui pondrè tres, ò quatro comidas, y vna merienda, y no pondrè ningun plato fantastico, sino todo cosas que se ayan de comer, y darè à entender, como se han de servir; porque en los banquetes, todo el toque està en saberlos servir: porque aunque se gaste mucho dinero en vn banquete, sino se sirve bien, no luze, y se afrenta el señor mucho, aviendo desordenes en èl: y algunas vezes las està mirando el señor, desde su asiento en la mesa.

Ha-

Hagamos cuenta, que estas comidas son de seis platos de cada cosa: hanse de poner seis bufetes , y si ponen los bufetes ancho por largo, seràn menester siete bufetes: para seis servicios , son menester seis Maestresalas , y seis personas , que sirvan como de Veedores, para solo llevar la vianda desde la cocina à la mesa ; y cada Veedor ha de llevar vn servicio , y entregarlo à su Maestresala, porque en tales dias no ha de baxar el Maestresala à la cocina; y si baxare la primera vez, no puede baxar las otras; porque se ha de servir la vianda en tres vezes. Ha de baxar el Mayordomo con sus Veedores. Digo, pues, que el Veedor que tomare el primer servicio, llevará cinco pajes , y estos llevaràn diez platos, cada vno dos , y detras del postre paje irá otro Veedor, con otros cinco pajes, y otros diez platos : y desta manera iràn los demàs, porque cada cinco pajes serviràn à su Veedor, sin que se mezclen vnos con otros : y en llegando à la mesa el primer Veedor con sus diez platos , se arri-marà al Maestresala de la cabecera de la mesa , y los demàs vayan cada vno à su Maestresala, y hagan alto , sin assentar plato ninguno en la mesa , hasta que llegue el
Vee-

Veedor postrero; y en viendo que estàn todos los Veedores con toda la vianda junto à la mesa, arrimados à sus Maestresalas, alcen todos los principios, salvo algunos perniles, ò cabeças de javali, que como son platos que vãn enramados, parecen bien en la mesa; ademàs, que entre la comida gusten algunas personas de comer vn poco pernil para beber. Desta manera estará la mesa muy llena, y no se perderà plato ninguno. En assentando la vianda en la mesa, bolveràn los Veedores por la segunda; y haràn lo mismo que hizieron en la primera, y levantaràn la vianda del primer servicio, salvo algunos platos regalados, que no ayan llegado à ellos, y los perniles, y assentaràn la segunda vianda. Y desta manera haràn la tercera. Y quando elçaren la tercera, levantaràn toda la vianda, sin dexar cosa ninguna y assentaràn los postres: y desta manera no puede faltar plato ninguno, que mas presto se echa de vèr la falta de vn plato, que de vn servicio todo.

Como se ha de servir la vianda en la cozina.

YA tengo dicho, como se ha de llevar la vianda desde la cozina à la mesa, y como se ha de servir: A ora me falta dezir, como se ha de servir en la cozina. Para vn servicio de à seis, se ha de hazer vna mesa tan ancha, que quepan seis platos à lo ancho; y porque en las cozinhas nunca ay mesas tan anchas, ni son menester; para este dia podràs hazer esta mesa de prestado en medio de la cozina, si es ancha, ò à la puerta debaxo de algun cubertizo; y sino huviere comodidad para esto, en vna cozina muy pequeña lo podràs hazer, teniendo vna mesa en que quepan tres platos por ancho en hilera, y diez por largo: y para los otros tres platos, pondràs vnas tablas en la pared, como las tienen los Confiteros, y Boticarios, y supliràn por mesa, y pondràs seis platos por lo ancho en hilera. A ora pondràs seis pavos en la cabecera de la mesa, los tres en la mesa, y los otros tres en las tablas que

estàn en la pared. Luego pondràs seis platos de ollas; y luego iràs poniendo todos tus diez, ò doze servicios de à seis. Aora, para servir esta vianda, que son sesenta platos, hallaràs seis hileras de à diez platos por lo largo, y cada hilera es vn trozo. La primera hilera daràs al primer Veedor, y este vaya al primer Maestresala; y luego otra hilera al segundo, y desta manera vayan vnos tras otros, sin que se mezclen vnos con otros; y cada vno llevará vn trozo, que es de cada cosa vn plato. Y despues que esté assentada la vianda en la mesa, tendrá cada cavallero delante de sí de todo quanto huviere en la mesa, y que lo pueda alcançar todo desde su asiento, que esso han de tener los banquetes, que cada cavallero que estuviere à la mesa, tenga en su bufete de todo quanto huviere en la mesa, que aunque la mesa sea muy larga, y la mirare toda, no vea cosa que no tenga delante de sí, que si el cavallero viesse alguna cosa en la mesa, que no la tuviesse delante de sí, no estaria bien servido el banquete, porque la mayor falta que puede aver en los banquetes, es servirte mal, ò faltar algun plato; que claro està, que si avian de ser seis pavos, y hur-

tal-

rassen vno desde la cozina à la mesa , y no pareciefsen allà mas de cinco, que quedaria vn bufete sin pavo , y se echaria luego de vèr; y si faltasse todo vn servicio , que son seis platos , no se echaria de vèr en la mesa , sino fuesse quien supiesse de toda la vianda: y por effo se ha de tener muy grande cuenta , y hazer mucha diligencia, para que entren los servicios enteros en la mesa; pues es todo el toque de que parezca muy bien el banquete , ò que se haga vna falta muy grande. Y con esto me parece , que està dado à entender , como se han de servir los banquetes.

(?!?)



BANQUETES POR Navidad.

Perniles, con los principios.

Ollas podridas.

Pavos asados con su salsa.

Pastelillos Saboyanos de ternera ojaldrados

Pichones, y torreznos asados.

Platillo de artaletes de aves sobre sopas de
natas.

Bollos de vazia.

Perdizes asadas con salsa de limones.

Capirotada con solomo, y salchichas, y per-
dizes.

Lechones asados con sopas de queso, y
açucar, y canela.

Ojaldres de masa de levadura con enxundia
de puerco.

Pollas asadas.

SEGUNDO.

CApones asados.

Anades aladas con salsa de membrillos

Platillo de pollos con escarolas rellenas.

Em-

Empanadas Inglesas.

Ternera asada con salsa de oruga.

Costrada de mollejas de ternera, y higa
dillos.

Zorçales asados sobre sopas doradas.

Pastelones de membrillos, y cañas, y hue-
vos mexidos.

Empanadas de liebres.

Platillo de aves à la Tudescas.

Truchas fritas con tozino magro.

Ginebradas.

T E R C E R O.

PPollos rellenos con picatostes de vberes
de ternera asados.

Gigotes de aves.

Platillo de pichones ahogados.

Cabrito asado, y mechado.

Tortas de cidras verdes.

Empanadas de pavos en masa blanca.

Befugos frescos cozidos.

Conejos con alcaparras.

Empanadillas de pies de puerco.

Palomas torcazes con salsa negra.

Manjar blanco.

Buñuelos de viento.

Las frutas que se ban de servir en esta vianda, son.

VVas, melones, limas dulces, ò naranjas, palas, y almendras, orejones, manteca fresca, peras, y camuelas, azeytunas, y queso, conservas, y suplicaciones.

**VNA COMIDA POR
el mes de Mayo.**

PErniles con los principios.

PCapones de leche alados.

Ollas de carnero, y aves, y jamones de tozino.

Pasteles ojaldrados.

Platillo de pollos con avas.

Truchas cozidas.

Gigotes de piernas de carnero.

Torreznos alados, y criadillas de carnero.

Caçuelas de natas.

Platillos de artaletes de ternera, y lechugas.

Em-

Empanadillas de torreznos con masa dulce.
Aves en alfitete frio con huevos mexidos.
Platos de alcachofas con jarretes de tozino.

SEGUNDA.

G Azapos afados;
Morcillas blancas de camara, sobre sopas de vizcochos, y natas.
Pastelones de ternera, y cañas, y pichones, y criadillas de tierra.
Ternera afada, y picada.
Empanadas de palominos.
Platillo de pichones con criadillas de carnero, y cañas.
Empanadas Inglesas de pechos de ternera, y lenguas de vaca.
Ojaldres rellenas de masa de levadura.
Fruta de cañas.
Pollos rellenos, sobre sopas doradas.
Empanadas de venado.
Pastelillos de conservas, y huevos mexidos.

TERCERA VIANDA.

S Almon fresco.
Pollas asadas, sobre arroz de grasa.

20 *Arte de Cocina.*

Pichones ensopados sobre ojuelas.

Pastelones de salsa negra.

Cabrito asado, y mechado.

Tortas de dama. /

Lechones en salchichones.

Empanadas frias.

Barbos fritos con tozino, y picatostes de pan.

Manjar blanco.

Fruta de piñas.

Huevos maymones.

Las frutas que se han de servir en esta vianda, son.

ALvaricoques, fresas, cereças; y podria ser que huviesse guindas, si fuesse el banquete al cabo del mes de Mayo; natas, y limas, pasas, y almendras, azeytunas, queso, confervas, y confites, y suplicaciones.

En esto no ay que dezir, porque se ha de servir de toda la fruta que huviere, y requesones.

*VNA COMIDA POR
Setiembre.*

- P**erniles con los principios.
Pavillos nuevos asados con su salsa.
Ollas podridas en pasteiones de masa negra.
Pasteles ojaldrados gubilettes.
Platillo de palominos, con calabaza rellena.
Perdigones asados.
Bollos sombreros.
Ternera asada, y picada.
Empanadas de pichones en masa dulce con torreaños.
Tortas de ternera, y cañas, y almendras.
Pajarillos gordos con pan rallado, sobre sopas doradas.
Truchas frescas cozidas.
Conejos gordos asados.

SEGUNDA VIANDA.

- C**apones asados.
Platillo de ternera, con albondiguillas
de

- de ternera, mollejas, y higadillos.
 Tortolas aladas.
 Platos de membrillos, y pollos rellenos
 reboçados.
 Caçuelas mogis de verengenas.
 Platos de salchichones, y cezinas.
 Platos de capones rellenos, cocidos con
 artaletes sobre sopas blancas.
 Pasteles de tetilla.
 Quesadillas de maçapan.
 Empanadas de liebres en figura de leo-
 nes.
 Bollos de rodilla.
 Pichones asados con costillas de carne-
 ro, y pan rallado.

TERCERA VIANDA.

- P**ollas asadas.
 Platillos de cañas con huevos encañu-
 rados.
 Pollos asados con salsa de agraz.
 Tortas de alberchigos en conserva.
 Empanadas frias.
 Cabrito asado, y mechado.
 Platillos de palominos con lechugas.

- Manjar blanco.
Piernas de carnero en gigote.
Caçolillas de natas , y cañas , y manjar blanco.
Salchichones de lechones cortados en ruedas, mezclados con otros salchichones, y lenguas.
Fruta de piñas.

Las frutas de esta vianda han de ser, huyas, melones, higos, ciruelas, natas, patas, y alinendras, melocotones, confites, y confervas, azeytunas, y queso, y suplicaciones.

VNA MERIENDA.

- P**erniles cozidos.
Caponos, ò pavos asados calientes.
Pastelones de ternera, y pollos , y cañas calientes.
Empanadas Inglessas.
Pichones, y torreznos asados.
Perdizes aiadas.
Bollos maymones, ò de vazia.
Empanadas de gazapos en masa dulce.
Lenguas, y salchichones, y cecinas.
Gigotes de capones sobre sopas de natas.

Tor-

- Tortas de manjar blanco, y natas, y maça
pan.
- Ojaldres rellenos.
- Salchichones de lechones enteros.
- Capones rellenos frios, sobre alfitete frio.
- Empanadas de pavos.
- Tortillas de huevos, y torreznos, y picatof-
tes calientes.
- Empanadas de benaçon.
- Caçuelas de pies de puerco con piñones.
- Salpicones de vaca, y tozino magro.
- Empanadas de truchas.
- Costradas de limoncillos, y huevos mexi-
dos.
- Conejos en huerta.
- Empanadas de liebres.
- Fruta de prestiños.
- Truchas cozidas.
- ñoclos de masa dulce.
- Panecillos rellenos de masa de levadura.
- Platos de frutas verdes.
- Gileas blancas, y tintas.
- Fruta rellena.
- Empanadas de perdizes en masa de bollos.
- Bañuelos de manjar blanco, y frutillas de
lo mismo.
- Empanadillas de quajada, ò ginebradas.

Truchas en escaveche.

Plato de papin tostado con cañas.

Solomos de vaca rellenos.

Quajada en platos.

Almojavanas.

Si la merienda fuere vn poco tarde, con servir pastelones de ollas podridas, passará por cena. Ensaladas, frutas, y conservas, no ay para que ponerlas aqui; pues te sabe, que se ha de servir de todo lo que se hallare, conforme al tiempo en que se hiziere la merienda. Y adviertate, que todos los platos que van escritos en estas viandas, los hallarán escritos en el libro; y la orden de como se han de hazer, y los recaudos que son menester para ellos.

Las volaterias, ninguna se ha de pelar en agua, y si se pelare, sean pichones, porque esta volateria no tiene casi hebra; y así no pierde mucho pelandose en agua. Y si se huvieren de rellenar pollos, o pichones, es forçoso pelarse en agua, porque no se pueden rellenar en otra manera. Las palomas torcazes, y chorches, y fisones, y otras aves salvages, si estuvieren bien limpias, y bien tratadas, bien se pueden asar sin lavarse, aunque yo no uso dello, por assegurar la
lim-

limpieza. Quanto à lo de pelar en agua de-
fiendo ; de manera , que no se pela cosa en
agua en las cozinhas de su Magestad, fino es
para rellenos, como tengo dicho.

CAP. II.

DE TODO GENERO de asado.

VN pavo se ha de perdigar sobre las
parrillas , despues de bien limpio, y se
ha de embroquetar con dos broquetas de
caña , ù de otra madera que no amargue;
luego espetarlo en su asador, y empapelarlo,
poniendole debaxo del papel vnhas lonjas
de tozino delgadas , y le echaràs sal , y se
podrà hincar algunos clavos en las pechu-
gas, aunque algunos no lo vfan.

Para la salsa de este pavo , tomaràs dos
onças de almendras mondadas , y tostadas
en la sartén, y las majaràs; y asaràs dos higa-
dillos de gallina , ò el del pavo , que estèn
bien secos, y machacarlo todo junto , y le
echa.

Echaràs dos onças de açucar: y de que este todo bien molido, lo desataràs con caldo, que no tenga grasa, y lo echaràs en vn cazillo, y ponlo à cozer, de manera, que dedos, ò tres hervores, meneandolo siempre con vn cucharon, y luego colarlo por vn cedazillo, ò estameña, y ponerle una poca de canela molida, y vn poco de çumo de limon. Se ha de servir fria esta salsa.

Vn capon se asa de la misma manera, salvo que no se ha de perdigar, ni empapelar, ni meter clavos. La salsa mas ordinaria que se sirve para capones; es de granadas. Esta se haze de esta manera: Tomaràs dos granadas azedas para cada capon, y desgranarlas, y poner los granos en vna estameña, ò cedazillo, y estrujarlos con vn cucharon, hasta que suelten toda la tinta, y agrio que tiene; luego echarle dos onças de açucar, y vn poco de vino tinto, y vnas ragitas de canela, y tres clavos enteros, y cueça hasta que este en punto, y sirvela en su platillo, ò escudilla fria. Con esta salsa se puede servir vn capon asado, y hecho carbonadas tostadas en las parrillas, y asentadas sobre vnas revanadas de pan tostado. Luego hazer la salsa de granadas (como esta

està dicho) añadiendo mas granadas, y mas açucar, y echarfelo por encima, y sirvale caliente.

Capon en gigote sobre sopa de natas.

ESte capon despues de asado, podras picar las pechugas, y hazer carbonadas de las piernas, y las caderas, luego hazer vna sopa de natas con vizcochos. Esta adelante en el capitulo de las sopas, la hallaràs escrita como se ha de hazer. Despues de hecha la sopa, y cozida, assentaràs las carbonadas del capon sobre ella, y lo picado de la pechuga en medio, sazonado de sal, y vn poquito de agrio, de manera, que el agrio no llegue à la sopa, y sirvale caliente.

Gigote de vna pierna de carnero.

Vna pierna de carnero en gigote, se ha de

de asar, y picarle muy menuda: luego tener el çumo de otra pierna que sea rezien muerta. Esta se ha de asar, que no sea muy seca, y luego punçarla muchas vezes, y apretarla con el tenedor, y la misma canilla de la pierna, ò con vna preña, y sacarà medio quartillo de çumo, ò sustancia. Esta se ha de echar sobre el gigote de la pierna manida que està picada, sazonandolo de sal. Ha se de servir caliente, sin echarle otra cosa ninguna. Y sino huviere otra pierna de que sacar la sustancia, quando se haze la pierna del gigote, pongase debaxo della vna graterilla, ò vn plato con vn poco de agua, y vn poco de sal, y vayase recogiendo la sustancia que cayere de la pierna: y con esto se cevarà el gigote, y servirà de sustancia. Y si à calo se asaren mas piernas con la del gigote, con hazer lo que està dicho, y sacarlas todas juntas sobre la sustancia de la graterilla, y dexallas estàr vn poco, distilaràn lo que bastarà para hazer el gigote del señor, pues que las otras seràn para el tinelo, ò para el estado. Este gigote con sustancia es bueno para servir con perdigones, asando los perdigones, y assentandolos sobre vnas reyanadillas de pan tostado.

tado: luego echar el gigote con mucha sustancia por encima, sazonandolo de vn poquito de especia, y vn poco de çumo de limon, y vna gota de vino. Adviertase, que en ningun gigote ha de caer gota de caldo, porque se echa à perder.

Como se haze la Ternera.

LA ternera, lo mas ordinario es echarla en adobo de ajos, y oregano, y vinagre, y sal, y asarla para ella, que estè en adobo, ò no, la salsa ha de ser de oruga: esta se haze tostando vn poco de pan, de manera que estè negro, y echarlo en remojo en vinagre; luego moler vn poquito de la oruga, y echar quatro, ò cinco partes de pan remojado sobre ella, y molerlo junto con vn quarteron de açucar, de manera que no estè muy fuerte la oruga, y delatarlo con vn poco de vinagre, y passarla por vn cedazillo, ò estameña, y echarle vn poquito de canela. Esta salsa se sirve fria. Otra oruga se haze de miel, y se puede guardar muchos dias. Adelante dirè como se hazen entrambas, y pondrè las cantidades

des, y la miel, y como se ha de beneficiar.

Las palomas torcazes se asan de manera que no esten muy asadas, y se sacan, y se ñalan por sus juntas, y se les echa mucho zumo de naranjas, y vn poquito de pimienta, y sal, y se buelven las pechugas abaxo, y se ponen vn poquito sobre las brasas, de manera que no cuezan. Sirvense calientes.

Tambien se sirven, asandolas mechadas, y poner debaxo dellas vn poco de caldo, y recoger el zumo dellas, y de otras asadas: luego tostar vnas revanadas de pan, y assentarlas en el plato, y señalar las palomas, y assentarlas sobre el pan, y sazonar el caldo, y el zumo de los alados echandoles sus especias, pimienta, nuezes, y gengibre, y zumo de limon, y echarlohas por encima de las palomas, y pondràs el plato sobre vn poco de lumbre, antes que se sirva, y vaya caliente à la mesa.

Palomas Torcazes con salsa de almendras.

Asaràs quatro palomas, y apartarlas,

y ahogarlas con vn poco de tozino gordo, y vn poco de cebolla cortada muy menuda: y luego echales caldo, quando se baxen, y vayan coziendo poco à poco, y sazona con todas especias, y tomaràs vn quarteron de almendras, y tostarlas con su cascara, y majarlas muy bien en el almirez: luego las desataràs con vn poco de caldo, y passarlas por vn cedazillo, ò estameña. Echaràs estas almendras dentro la vasija donde estàn las palomas, y echarlehas seys onças de açucar, y vn poco de agrio; y vayan coziendo poco a poco, y has de sazonar con todas especias, y canela, y ciruelas sobre revanadas de pan tostado. Estas palomas estofadas son buenas con salsa de ciruelas. Esta salsa de ciruelas se haze desta manera. Cozer las ciruelas, y passarlas por vn cedazillo, de manera, que no quede por passar mas de los huesos, y con la misma agua donde se cozieren las ciruelas, se puede hazer la salsa, y sazónarla con todas especias, y canela, y echarle açucar, de manera que esté bien dulce, y agria, y que esté vn poco incorporada, como salsa negra de harina, y ha de llevar su vino, ni mas ni menos que la de harina que-

quemada, y es muy buena para pastelones de lenguas de vaca, ò pies de puerco, y para anades, y para otras muchas bolaterias salvages.

Como se adereça las perdizes.

EN Las perdizes no ay que dezir para ellas, porque lo mas ordinario se comen asadas. La salsa destas se suele hazer señalandolas por las junturas; echando vn poco de limon, y vn poco de vino, y pimienta, y nuez de especia, y estofarlas vn poquito, de manera, que no cuezan; y si le quisieres echar vn poco de manteca de vacas fresca, será buena. Otra salsa de limones se suele servir con las perdizes, tomando limones, y mondarlos, y cortarlos menudos, y echar vn poquito de vinagre, pimienta, sal, y vna gota de vino blanco, y echarlo por encima de las perdizes, assi como salen del asador: y no se ha de calentar mas, porque amargaría; y si le quisieres echar alguna vez açucar, de manera que vaya agri dulce, no será malo.

Como se adereçan las Chor- chas.

LAs chorchas se firven de la manera q̄ tengo dicho en las palomas, y los liones, y otras aves salvages, añadiendoles vn poco de vino, y yervas, como es mejorana, y salvia, y hilopillo. Estas chorchas, dizen, que lo que tienen en las tripas, no es cosa suzia: y así los estrangeros las suelen sacar las tripas con el higadillo, quitando la hiel, y picanlo afina crudo, y echanlo en vna caçuela, sazonzandolas de especia, y sal, y vn poco de vino, y vn poquito de vinagre, y vn poquito de caldo, y ponenlo debaxo las chorchas, quando se estan alando, y con la sustancia que cae dellas, y de otros asados, hazen vna salsa, firven las chorchas sobre vnas revanadas de pan tostado muy bien apartadas, y echante salsa por encima, añadiendoles vn poco de çumo de limon. Muchos señores gustan dello, mas yo no he usado desta salsa, porque lleva la suziedad de las tripas.

Grullas asadas.

LAs grullas asadas se suelen servir háa
ziendo gigote de la mitad de la gru-
lla , y la otra media mechada , y asada : as-
sentaràs la media grulla entera en el pla-
to , sobre revanadas de pan tostado ; y pon-
dràs el picado al lado ; luego hiràs pebra-
da , echando en vna sartén vn quarteron
de açucar molido , medio quartillo de vi-
no tinto , la mitad de medio quartillo de
vinagre , vn poco de caldo ; sazonaràs con
todas las especias , y canela , y cueza hasta
que empiece à tomar punto , y la echaràs
por encima de la media grulla picada , y
ponla à estofar vn poco.

Si quiereres servir esta grulla picada con
vn poco de adovo de ternera , y vn poco
de pimienta , y vn poco de çumo de li-
mon sin dulce , ni otra cosa ninguna , es
muy buena. Las mollejas de las grullas
son muy grandes , y muy tiernas. Estas
limpiandolas , y echandolas en adovo,
luego abrir las tripas , y lavarlas , y echar-
las tambien en adovo. Luego espetar las

mollejas en vn afadorzillo , y las tripas rebueltas, luego aſarlas, y ſervirlas con vn poco del miſmo adovo , y vn poco de çumo de limon, ò naranja: es coſa muy regalada.

Tambien ſon buenas eſtas grullas parti- das por medio , y perdigadas en las parrillas , y mechadas , y echarlas en adovo; luego empanarlas en maſa negra que ſea gruessa , y quando eſtèn acabadas de cozer , hazerle vn agujero , y echarle vn poco de adovo dentro , y dexarlas cozer otra media hora, ſuelen ſalir muy buenas. Deſta manera ſe ſirven las abutardas , las tripas ſe han de rebolver à la molleja.

Todas las aves ſalvages podràs ſervir con eſtas ſalsas picantes , añadiendoles algunas yervas del jardin , como es ſalvia , y mejorana , y las podràs ſervir con ſalsas negras de benaçon en potages , ò en paſtelones: las quales ſalsas hallaràs eſcritas en el capitulo , donde ſe trata de javali.

Las anades, y çarcetas.

LAs anades , y çarcetas ſerviràs aſadas con ſalsa de membrillos. Tomaràs los mem-

membrillos , y los mondaràs , y partelos por medio, y cortarlos en revanadillas delgadas, y tomaràs tozino en dados, y los freiràs hasta que estè blanco: y luego echaràs dentro vn poco de cebolla picada , y los membrillos , y los ahogará hasta que estèn blandos. Luego sazonaràs con especia negra, y canela, y echaràs vn poco de vino, y vinagre, y açucar , y vn poco de caldo ; y tendràs las anades aladas, y mechadas, y aparadas, y las assentaràs sobre vnas revanadas de pan tostado ; luego echaràs la salsa por encima.

Esta salsa puede servir con sifones , y alcabanas, y pluvias, y gangas, y otros pajaros salvages, y con liebres aladas, si son tiernas: y sino son tiernas las picaràs , descarnardolas, y juntando la carne de la liebre con otra poca de ternera ò carnero ; y lo sazonaràs con todas especias , y su tozino picado, y huevos , y tornaràs à armar la liebre en vna caçuela grande , y pondràs al fuego con lumbrè abaxo , y arriba : y de que estè cozida la assentaràs sobre revanadas de pan tostado, y echaràs por encima, y por los lados la salsa de membrillos. Y advierte , que sino huviere membrillos , podràs

hazer esta salsa con peros agrios.

Gigote de Liebres.

LAs liebres tambien son buenas asadas, y picadas en gigote, con azeyte, y vinagre, y pimienta. A estas liebres, si quisieres, les echaràs vna pebrada, en lugar del azeyte, y vinagre, echando en la sartén vn poco de vino tinto, y vn poco de vinagre, y açucar, vn quarteron para cada plato, y vn poco de caldo, y lo sazonaràs con pimienta, y gengibre, y canela, y algunos clavos enteros, y cueza hasta que el açucar vaya tomando punto. Luego echala por encima del gigote de la liebre, y ponla à estofar vn poco. Esta pebrada puede servir tambien para echar por encima de las liebres armadas: y para encima de gigotes de palomas, ò sifones, ò anades, y para encima de gigote de venado.

Conejos.

Los conejos, lo mas ordinario es ser
vix

virlos con azeyte, y vingre. Si los quisiere servir con salsa de alcaparras, tomarás vn poco de buen azeyte, y freirás cevolla picada muy menuda, y tendrás las alcaparras bien desaladas, y cozidas, y echalas en vna sartén con la cevolla, y el azeyte, y echa pimienta, y vn poco de vinagre, y denle vn hervor, y señalarás los conejos, y los assentarás en el plato, y echarás la salsa de las alcaparras por encima; y si le quisiere echar dulce alguna vez, bien podrás.

Conejos en mollo.

LOs conejos en mollo los assarás, y los cortarás en pedazos, y freirás cebolla cortada larga con azeyte, y echarás los conejos dentro, y los dexarás ahogar muy bien. Luego sazonarás con pimienta, nuez, y gengibre, y echarás caldo de la olla, quanto se cubran los conejos, y cuezan muy poco à poco, hasta que estén bien cozidos, y echale vn poco de vinagre, y açafrañ, y los servirás sobre revanadas de pan blanco. Esto se entiende, que ha de ser con buen azeyte de Valencia, ò con otro azeyte,

que sea muy bueno.

Gigote de Conejos.

A Saràs dos conejos , y despues de asados picaràs las piernas , y los lomos , y assentaràs este picado sobre vnas revanadillas de pan blanco , y pondràs las espaldillas , y las cabezas de los conejos al derredor ; y luego mezclaràs vn poco de caldo , con vn poco de azeyte , vinagre , pimienta , y sal , y lo echaràs por encima del gigote , y ponle à estofar vn poco , y sirvelo caliente. Y si quieres guardar el lomo de vn conejo , y hazerlo revanadillas , y assentarlo por encima del gigote , parece muy bien.

Otro gigote de conejos frio.

A Saràs los conejos , y picaràs toda la carne de los lomos , y piernas , sin dexar mas de las cabezas ; y sazonaràs de sal , y pimienta ; y luego haràs vna ensalada de todas yervas , y compondràs el plato de tu gigote , y ensalada , hazlendo como vna rotca

en el plato , y ir poniendo montonzillos de carne , y otros de ensalada , y en el medio pondràs vn poco de ensalada muy bien puesta , con todas las cosas que se suelen echar, sus ruedas de limon , y sazonal de azeite , y vinagre; y luego adornala por la parte de afuera con algunas rajadas de diacitron, y granos de granada, y confites, y todas las cosas que suelen poner en las ensaladas: y en medio pondràs vnos cogollos de lechuga enteros en pie , y por encima del gigote , ò salpicon azeytunas , quitados los huesos. Este plato es bueno para meriendas , porque se ha de comer frio. Algunos los llaman conejos en huerta.

Salpicon de vaca.

PVes que tratamos de salpicon , quiero avilar , que quando te pidieren salpicon de vaca , que procures tener vn poco de buen tozino de pernil, cozido, y picado, y mezclado con la vaca, y luego su pimienta, sal, y vinagre, y su cevolla picada , mezclada con la carne, y vnas ruedas de cevolla, para adornar el plato , es muy bueno , y tiene buen gusto.

Pollos asados con su salsa.

LOs pollos asados, pocas vezes se firven con salsa, salvo si ay agraz. Para esta salsa tomaràs los granos de agraz, y tendràs en vna sartē tozino frito en dados, que estèn bien fritos, y los sacaràs fuera de la sartē; echaràs los granos del agraz à freir, y le daràs dos, ò tres bueltas sobre el fuego, y no mas, porque no le cuezan demasiado, y echaràs açucar, y canela, y pimienta, y vn poco de vinagre, y assentaras los pollos sobre revanadas de pan tostado, y echaràs la salsa de agraz por encima.

Pollos rellenos.

SI quieres rellenar pollos, tomaràs vn poco de tozino en revanadillas, y lo freiràs, y quando estè medio frito, echaràs vn poco de cevolla cortada à lo largo, y la freiràs, y à medio freir echaras vn poco de carne cruda picada, y lo freiràs todo, rebolviendolo con vna paleta, hasta que el-

te la carne perdigada , y echaràs alli yerva buena, y cillantro verde, y vn poco de mejorana. Luego batiràs media dozena de huevos para quatro pollos, y los echaràs en la sartén, y lo rebolveràs con la paleta, hasta que estè bien seco, y lo sacaràs al tablero, y picarlo muy bien, y ponerle quatro huevos crudos, y lo sazonaràs con especia negra , y açafrañ, y agrio de limon , ò naranja , y sal.

Este relleno es lo mas ordinario: sino tuvieres carne para este relleno , con higadillos de gallinas, y los demàs materiales , lo podràs hazer. Si quisieres reboçar estos pollos rellenos , podràs echar en el relleno agrio, y dulce ; y quando tengas los pollos rellenos, y espetados en el asador , tomaràs los pies de los pollos cortados por la junta, y aguzaràs el hueffo del pie , y lo meteràs por la cabeça del pollo. En cada cabeça del pollo pondràs los pies, de manera , que parezcan cuernos de venado, y los alaràs, y quando estèn asados , reboçarlos con yemas de huevos , de manera que estèn bien cubiertos, y como se vãn alando, hiras dando con vnas plumas, y las yemas , reboçando tambien los pies , que estàn puestos en las cabeças de los pollos. Quando estèn
bien

bien cubiertos, tomaràs vn poco de manteca caliente, y la echaràs por encima, y esponjarà el reboçado, y echaràs vn poco de açucar por encima, y lo facaràs, y servirlo con vnas ojuelas, porque no se firven sobre sopa, porque abultan mucho, que con quatro pollos henchiràs vn plato. Las cabeças destes pollos han de estàr puestos por la ravadilla, que vengan à quedar los cuernos sobre las espaldas.

Empanadas de perdizes.

EMpanadas de perdizes con masa de bollos: Tomaràs las perdizes despues de peladas, y limpias, y las perdigaras en las pattillas, y les daràs vn golpe en las pechugas, de manera que estèn medio aladas, y ponlas en vna pieza con vn poquito de vino, y de todas especias, y su sal; y tendràs vnas lonjas de tozino gordo muy delgadas, y otras chiquitas de tozino magro muy remojadas, y dexalo estar de esta manera por media hora; y toma harina, y haz vna masa encerada con huevos, agua, y sal, y vn poquito de manteca, y tiende vna hoja vn
poco

poco larga, y gorda, y tendras manteca fresca de vaca, lavada, y lavada, pondras muchos pedazitos de manteca por la hoja de mala, que tome la mitad della, y la roziaràs con vn poco de harina, y la doblaràs que cayga encima de la manteca del otro pedazo, que no la tiene, y la bolveràs a tender larga, y tornaràs a poner otros bocaditos de manteca por toda ella, y echaràs otro poco de harina, y lo rollaràs como ojaldrado.

Luego cortaràs cerca de vn palmo deste rolo de mala, y recogeràs las puntas, y haràs vna torta redonda. Y tomaràs vnas lonjas de tozino gordo, y pondraslo sobre la masa; luego pondràs sobre ellas otras pequeñas de tozino magro. Y pondras vna perdiz, la pechuga para baxo, y luego le pondras en las espaldas otra lonja de tozino gordo, y iràs recogiendo la masa de manera, que todas las orillas vengan a juntarse en las espaldas de la perdiz, mojandolas con vn poco de agua, porque quede cerrado, como cerradero de bolsa. Luego bolveras la perdiz la pechuga àzia arriba, y la moldaras de manera, que no te vea por donde se cerrò; y tomaràs dos pies de la perdiz, y los hincaras en la empanada, las vnas a fuera, y la doraras

con

con yemas de huevos, y ponlo sobre vn papel, y metela en el horno. Son muy buenas empanadas, y se llaman empanadas sin repulgo.

Empanadas en asador.

YA que avemos empezado a dezir de estas empanadas trasordinarias, pondre aqui otras dos maneras de empanar en asador. Tomaràs tortolas, ò perdizes, ò palominos, ò pichones, y cortales los alones muy a raiz, y las piernas recogeríelas, de manera que queden muy redondas, y espetarlas, y asarlas: y quando estèn asados, tendras echo vn batido con harina de arroz, açucar, yemas de huevos, y vna gota de vino; luego echale, a lo que se vaya asando, vn poco de sal, y especias; luego iràs dorando con el batido lo que le està asando; y quando èste baño estuviere bien seco, le echaras vn poco de manteca, y lo dexaras secar mas, y luego dale otro baño con vnas plumas; y desta manera iras haziendo, hasta que no se vea nada de la bolateria. Luego lo bolveras à rociar con manteca, y echales açu-

açucar molido por encima, y quedaràn redondas como empanadas, y pareceràn empanadas Inglesas en el gusto.

Otras empanadas en asador.

TOMARàs carbonadillas de pierna de ternera muy delgadas, y las batiràs con la buelta del enchillo, y mechatlas, y echalas en adovo de la milma ternera añadiendole especias, y luego espetarlas en vn asador delgado, y que vayan muy juntas, y apretadas; y en vn asador puedes hazer tres empanadas, apartada vna de otra dos dedos; y quando estèn asadas haràs vna masa fina sin açucar, y la sobaràs mucho, que haga coquea, y la tenderàs delgada, y haràs levantar el asador sobre la mesa, y tomaràs aquella hoja de masa, y la vntaràs con manteca, y rebuelvela sobre el vn tercio de las chuletas, que dè tres, ò quatro bueltas. Luego le pondràs vn papel por encima, vntado con manteca, atalo por las puntas, y por el medio; luego haz otro tanto a las otras dos empanadillas. Y despues que estè todo echo ponlas à asar hasta que estè la masa bien

cozida, y que tenga color. Luego quitales el papel, y rozialas con manteca, y echales açucar rasgado por encima.

Sopa de perdizes.

A Saràs las perdizes, y luego las cortaràs, apartando toda la carne de los huesos, y las haràs tajadillas pequeñas; luego haràs vna sopa de pan blanco, cortado con la mano à bocadillos, de manera que estè la sopa bien alta. Luego pondras por encima la carne de las perdizes. Luego tomaràs caldo de la olla, y ehale vn poco de buen azeyte, y vinagre, que estè bien agrio, y pimienta, y vn poco de sal, y echalo por encima de la sopa, y de la carne, y ponla a calentar, y sirvela caliente. Esta sopa es sopa de gazpacho caliente. Esta misma sopa podras hazer de conejos, beneficiandola como la de las perdizes.

Perdizes asadas con azeyte.

Pondras à asar las perdizes, luego tomara
ras vn poco de buen azeyte , y echar-
lehas dos partes de agua , y echale sal,
de manera que esté salado , y batelo mu-
cho , hasta que se ponga blanco : y con es-
ta salsa iras untando las perdizes quando
se van asando ; luego haras otra salsa co-
mo esta , y sirvela con las perdizes assi
fria en su trincherero. Esta salsa ha de lle-
var mucha sal.

Anades estofadas.

Perdigaràs las anades en las parrillaç,
de manera que esten medio asadas; lue-
go dales à cada vna vn golpe en la pechu-
ga , luego freiras tozino en dados con vn
poco de cebolla , y assentaras las anades
en vna olla , y echa el tozino , y la cebolla
por encima , y ahoguenle vn poco ; luego
echale vn poco de vino blanco , y vn po-
co de vinagre , y echale agua caliente,

D

quan-

quanto se cubran las anades , luego sazona con todas especias , y tal , y echale dentro dos , ò tres membrillos en quartos: luego poneras vn borde de masa à la olla, y assientaras otra ollita llena de agua sobre la olla de los anadones , de manera que ajuste muy biẽ con la masa, y ponla sobre vn poco de rescoldo , de manera que cueza poco a poco: y quando esten cozidos , sirvelos sobre vnas revanadas de pan tostado con su salsa por encima , y no eches los membrillos , que como no llevan dulce, no saben bien. Si quieres echar dulce en estos anadones bien podras , y podras fer vir los membrillos con ellos: y sino huviere membrillos , podras echar ciruela pasada , coziendolas , y passandolas por vn cedazillo , y desatarlas con el mismo caldo de los anadones , y echalo dentro , y vn poco de açucar , ò buena miel , y canela molida , y dexar algunas ciruelas enteras , quitados los huesos para que vayan por encima de las anades: y sirvanle como està dicho.

(? †?)

Lechones asados.

LOs lechones, lo mas ordinario es asar
se, y servirle con sopa de queso: de to-
pas, no digo por agora nada, porque ade-
lante harè vn capitulo, que trate dellas.

Salsa de lechon.

Tomaràs el hígado del lechón asado,
y majarlohás con vnas almendras to-
stadas con cascara, y vna revanada de pan
tostado, y remojado con caldo, y majar-
seha todo muy bien, y passarlohás por vn
cedazillo, ò estameña, y sazónaras de to-
das especias, y canela, y cueza vn hervor,
echandole quatro onças de açúcar, y vn
poco de cumo de limon. Y si quieres ha-
zer esta salsa sin dulce, echarlehas vn gra-
no de ajo asado, y vn poquito de queso, y
sus especias, y no has de echar genero
de agrio adonde entrare
queso.

Vn lechon en salchichon.

Tomaràs vn lechon que sea grande, mayor de los que se suelen alar, y despues que estè muy bien pelado, cortarlehas los pies, y abrirlohas por la barriga, y despues de destripado iraslo descarnando, demanera que toda la carne vaya pegada en el pellejo, arrimando el cùchillo à los huesos. Hase de desollar cabeça y todo, que no quede en los huesos ninguna carne, y echaras el pellejo con su carne en agua que le desfange, y luego escurrirlohas, y pondraslo sobre el tablero, la carnaza cara arriba. Tomaràs sal molida en cantidad, y sembrarcelahas por encima, demanera que estè bien salado; luego tendras pimienta, y clavo, y nuez, y gengibre todo mezclado, y echarlohas por encima, demanera que quede toda negreando, y artollarlohas, començando por la cabeça; y despues que estè artollado, atarlehas las puntas muy rezio, porque no se salga la fazon; luego lo iràs atando con hilo de bala muy apretado, y de-

xar-

xarlahas vn poco enarqueado , como vara de ballesta , y pondraslo à cozer con vino, vinagre, salvia, mejorana , y otras yervas , y vn poco de agua, quanto le cubra, sazondolo de sal, y especias, que estè vn poco subido, y lo serviràs frio con algunas flores, ò ruedas de limon, quitandole primero todos los hilos con que estava atado. Y si quieres servirlo en ruedas de limones, parece muy bien , y es muy buen plato. Cortando este lechon en ruedas, parece ojaldrado, y sirvelas sobre algunas hojas verdes , y adornalas con ruedas de limones.

Vna pierna de carnero estofada.

TOMARàs vna pierna de carnero , que sea recien muerto , y la golpearàs con la mano del almirez , de manera que estèn quebrantados los huesos , y mecharlahas con mechas gordas de tozino, que la atraviesen toda por dentro, derecho por la hebra, y ponle vnos clavos de especia hincados , y algunos ajos ; luego metela en vna

54 *Arte de Cozinha.*

olla, y echale tanto vinagre, como quepa en vna calcara de media naranja, y otra tanta agua, y vn poco de pimienta, y nuez de especia, y no ha de llevar otra especia: echale vn poquito de sal, y tomaràs vn poco de masa, y haràs vn rollito, y pondrasle por el borde de la olla; luego pondràs encima otra ollita, que ajuste en la boca de la olla grande, de manera que con la masa no pueda respirar: y desta manera la pondràs al fuego, que sea vn poco de rescoldo, y la ollita que està sobre la olla grande, ha de estàr llena de agua, porque de otra manera se secaria la olla de la pierna. Quando aya estado al fuego hora y media, la sacaràs del fuego, y quita la ollita, y buelve la pierna, y torna à poner la ollita sobre la olla, y vazia el agua caliente de la ollita, y buelvela à henchir de agua fria, y dexala acabar de cozer, y la hallaràs muy tierna, y con dos escudillas de sustancia; sirvela sobre vnas revanadillas de pan tostadas, y echa la sustancia por encima. Si la quisieres servir picada como gigote, tambien es buena. Y advierte, que sino quisieren ajos en ella, que importa poco que no los lleve, que sin ajos se puede hazer.

*Otra pierna estofada, de otra
manera.*

Golpearàs la pierna muy bien, y la perdigaràs sobre las parrillas, y de que estè bien perdigada, metele vnos clavos, y vnos ajos, y metela en vna olla, y echale vn poco de vino tinto, y vn poco de vinagre, y sazona con especia negra, y echale tozino en dados, frito con vn poco de cebolla picada, y su sal, y agua, ò caldo, hasta que se cubra la pierna, y tapala con vna cobertera, podràs echar dentro, si quisieres, algunos membrillos, ò peros agrios, ò almendras tostadas: y si alguna vez la quisieres hazer dulce podràs, añadiendole mas agrio, y canela: y si la salsa estuviere muy clara, la especeràs con vn poquito de harina quemada, desatandolo con el mismo caldo de la pierna.

*Otra pierna estofada, de otra
manera.*

E Charàs à cozer vna pierna de carnero, y quando estè medio cozida, la quitaràs del fuego, y dexala enfriar, y la picaràs como para gigotes; y pondràs alli tambien los hueffos, y echale vn poco de caldo, y vn poquito de vino blanco, y vna gota de vinagre, pimienta, nuez, gengibre, y vn poco de manteca de vacas fresca, y media cebolla cruda entera, y vn poco de oregano molido, y ponla sobre vna poca de lumbre en vn plato, ò cazuela de barro, tapala, y dexala estofar media hora à poca lumbre, y corta vnas revanadillas de pan muy delgadas, y alsientalas en vn plato, y compon los hueffos de la pierna encima, y luego echaràs el picado con su salsa, y la media cebolla echaràs à mal, y echale vn poco de çumo de limon, ò de naranja encima, y sirvela caliente. Desta manera puedes estofar carbonadas de cabrito con sus hueffos, y carbonadas de pierna de ternera, añadiendoles mas caldo, despues que estèn estofadas,
para

para que se puedan cozer bien.

Vna pierna de carnero re- llena.

TOmaràs vna pierna de carnero , que no sea manida , y desuellala, abriendola por la parte de adentro, de manera que no se rompa; luego descarnala , y pica la carne, y de la mitad haràs vn relleno , perdigando la carne con su cebolla, y tozino, como està dicho para los pollos rellenos , echando alli vnas hojas de yerva buena, y mejorana, y quatro huevos , y despues que està bien seca, juntala con la otra carne que està cruda, y picala junta, y sazona con todas especias, y vn par de huevos, y sal, y el çumo de vn limon , y vn poco de mejorana picada: luego tendràs el pellejo de la pierna sobre el tablero, asido al jarrete, y ponle vn poco de redañõ por la parte de adentro, y buelvela à cozer con vna mechadera, y vn poco de hilo de bala , y espetalala en vn asador, atandola muy bien , porque no se ande , y ponla asar, y pondràs debaxo vna pieza con

vn poco de caldo , a donde cayga la sustancia de la pierna; y tostaràs vnas revanadillas de pan, y ponerlas en vn plato, y saca la pierna, y atsientala sobre ellas, y toma la sustancia, y echale çumo de limon , y vn poquito de especia , y dale vnos cortes à la pierna por encima, y echale la sustancia.

*Vna pierna de carnero à la
Francesa.*

HAs de defollar la pierna, y descarnarla, y picar la carne, echando con ella tozino, y cebolla cruda , y vn poco de mejorana, y axedrea , hisopillo , y quatro huevos crudos, y especias , y vn poquito de vinagre, y sal, y ponle vn redaño sobre el pellejo por la parte de adentro, y luego echaràs la carne sazonada, y la coferas con vna mechadera , y vna hebra de hilo de bala: y despues ataràs la pierna con vnas bueltas de hilo, y ponla en vn perol , ò en vna olla , y echale alli caldo quanto se cubra , y echale tozino frito en dados, y vn poco de cebolla cruda, cortada à lo largo, y vn poco de man-

teca de vacas fresca, y vino, vinagre, salvia, mejorana, y hisopillo; y cuezase con todo esto, hasta que estè cozida; y luego echale vn poco de harina quemada, que no estè muy negra, delatada con el mismo caldo, de manera que no estè muy espesa, ni muy negra, sino vn poco parda, y la assentaràs sobre revanadas de pan tostadas, y le daràs vnos cortes; y echa la salsa por encima.

Otra pierna de otra manera.

OTra pierna se haze armada, descarnando toda la pierna, y picar la carne con su tozino, y sazónarla con sus especias, y quatro, ò seis huevos, sal, y vn poquito de agrio, y armarla en vna caçuela grande, de manera que parezca la misma pierna, y ponerle por encima algunos trozos de cañas de vaca, y algunos piñones hincados, algunas yemas de huevos duros, y cuezale con lumbre abaxo, y arriba; y sirvela sobre vna sopa. Desta manera se arman gallinas, y pichones, y cabrito; salvo que los corpanchones de las gallinas se han de cozer primero, y despues armar sobre ellos, y se ha de per-
di-

digar la mitad de la carne, y hazer vn relleno, y mezclarlo con la otra mitad de carne cruda, porque estè mas tierno.

Vn platillo de pichones, ò pollos, ò palominos.

Tomaràs media dozena de pollos pedrados, y limpios, y los cozeràs, en estando à medio cozer, los assentaràs en vn cazillo, ò cazuela de barro, y tomaràs vnas lechugas perdigadas, y las assentaràs sobre los pollos; y luego pica vn poco de verdura, yervabuena, peregil, y cilantro verde; luego toma tozino en dados muy menudos, y los freiràs hasta que estè bien frito, luego echa la cebolla cortada muy menuda, friela con el tozino, y echala sobre los pollos; luego sazonalò con pimienta, nuez, y gengibre, y èchale caldo hasta que se bañen los pollos, ò palominos, y ponlos à cozer, y hazlos apurar, hasta que queden con poco caldo; luego batiràs quatro yemas de huevos, y vna gota de vinagre, y sacaràs primero de la flor del platillo en vn plato; luego quita-
ràs.

ràs el platillo, y llevalo al fuego, y no cueza; porqu e no se corte, y pondràs vnas revanadillas de pan en el plato; luego echa el platillo sobre las revanadillas con el mismo cazito, y echa la flor por encima, y vn poco de zumo de limon, ò naranja.

Advierte, que todas las vezes que puedas hazer cada platillo de por sí, que es mejor que no hazer muchos juntos, y vãn con mejor gracia: luego buscaràs algunas cosillas con que adornar los platillos, como son mollejuelas de cabrito, ò de ternera; y con solo agraz, y verdura lon buenos, sin lechugas, y sin huevos.

Pollos rellenos cozidos.

LOs pollos rellenos cozidos con lechugas rellenas con carne sazonada, como para albondiguillas, q̄ no tengan mas de carne, tozino, huevos, y de todas especias, sin perdigar, y rellena los pollos entre cuero, y carne, y assientalos en vn cazo, ò cazuela; y luego perdiga las lechugas, y quitales el cogollo de enmedio, y en su lugar se hinchirà de la carne del mismo relleno de los

los pollos, y atalas por las puntas, y así en atalas con los pollos rellenos, y echales cebolla frita con tozino, y todas especias, y echale vn poco de verdura picada, y caldo, hasta que se cubran las lechugas, y cuezan hasta que se apure el caldo, quanto se bañen los pollos.

Luego quajará este platillo con quatro yemas de huevos, batidas con vn poco de vinagre, sacando primero la flor, y podrás sacar los pollos, y partirlos por medio, y ir armando el plato, poniendo entre pollo y pollo lechuga rellena. Y despues que esté el plato compuesto, echarás la flor por encima, porque le dà mucha gracia.

En este relleno de pollos, y lechugas, podrás echar yemas de huevos duros, y cañas de vaca, al tiempo que se rellenan. Tambien podrás echar algunas vezes à estos platillos açucar, y canela por encima, añadiendole mas agrio de limones, ò naranjas.

Advierte, que el dulce no se ha de echar quando cueza, sino quando està ya puesto en el plato, y es muy buen gusto el agrio, y dulce. Quando tuviéres muchos platos de cada cola, harás estos platillos de esta ma-

nera. Las lechugas rellenas las haràs aparte en vna pieza grande, y los pollos rellenos en otra, y quajaràs el platillo de los pollos, ò el de las lechugas; y quando vayas firviendo, mojaràs las sopas, ò revanadas con el caldo que està quajado, y iràs componiendo tus platos de pollos rellenos, y lechugas, echando de la flor por encima.

Esto basta para entender, que lo mismo es hazerle de pollos, como pichones, ò gallinas; porque aunque tengo dicho, que partan los pollos por medio, parecen bien enteros, y las lechugas entremetidas entre pollo, y pollo: y luego echaràs açucar, y canela por encima, y la flor del platillo; y añadiràs mas agrio de limon, ò naranja. Y si acaso no tuvieres pollos, ni pichones recién muertos, y no los pudieres rellenar, rellenalos por dedentro; y si acaso no huviere lechugas, puedes rellenar escarolas.

Platillo con membrillos.

EStos platillos podràs hazer sin rellenos, tomaràs los pollos, ò pichones à medio

dio cozer , y los partiràs en medios , ò en quartos , y los assentaràs en vn cazillo , ò cazuela , y freiràs tozino en dados , que sea muy menudo , y estè bien frito. Luego echa cebolla picada muy menuda , y friela , y echaràs membrillos cortados delgados , como quien corta cebolla larga , y los echaràs en la sartén con la cebolla , y el tozino , y frielo hasta que los membrillos estèn blandos , y echalo todo en el cazillo , de manera que queden cubiertos los pollos , ò pichones ; luego lo sazonaràs con pimienta , nuez , gengibre , y canela , y echaràs vn poco de vino , y vn poquito de vinagre , y cosa de seis onças de açucar , y le echaràs caldo hasta que se bañen por encima , y cueza hasta que se apure q̄ quede como conservado ; sirvelo sobre revanadas de pan tostado , y componlo con algunas torrijas , ò algunas vbres de ternera tostadas. No los saques con cuchara , sino con el mismo cazillo lo puedes echar en el plato , de la misma manera que està en el cazito. Estos platillos no es bueno hazerse muchos juntos , porque no se anden cuchareando , sino cada plato de por sí , en caçuelas , ò en cazillos. En lugar de los pollos , echenle lenguas de vaca cozidas.

Otro platillo con yervas.

Para hazer platillo de pollos, pichones, ò gallinas, ò otra qualquiera cosa, tomaràs los pollos, ò pichones, y los cozeràs à medio cozer, y los assentaràs en vn cazo, ò cazuela; y tomaràs las yervas perdigadas, como son lechugas, ò escaròlas, ò rponces, ò chicorias dulces, ò amargas, que todas son buenas, y iràs mudando cada dia su manera de yervas, y bolateria; y assentaràs las yervas sobre los pollos, ò pichones, y freiràs cebolla con tozino, y lo echaràs por encima, y echaràs caldo hasta que se bañen; y picaràs vn poco de verdura, peregil, ò yeruabuena, y echalelo por encima, y sazonalò con todas especias: y de que estè el platillo cozido, lo quajaràs con yemas de huevos batidas, y vn poco de vinagre, apartando primero la flor; y no cueza mas de medio hervor, porque no se corte; y lo sacaràs en el plato sobre revanadillas de pan, y le echaràs la flor por encima.

Pongo aqui esta manera de quajar los platillos, porque es lo mejor. Tambien se

pueden hazer de otra manera, que es hazer vn brodete; y despues de hechos sus platos, echarle del brodete por encima, y luego echarle vn poco de la flor del platillo: y es muy acomodado quando ay muchos platos que servir; mas con todo esso aconsejo, que se quare cada vno de por si.

Ya tengo dicho, que à estos platillos se les puede echar dulce quando quisiere, mas no han de cozer con èl, sino echarse lo quando lo sirvieres en el plato, y ha de ser açucar, y canela, añadiendo mas agrio de limon, ò naranja. Este brodete, para servir los platillos, se haze batiendo yemas de huevos, y vn poco de vinagre, y echar caldo, conforme la cantidad que fuere menester, y ponerlos sobre el fuego, trayendolo à vna mano, de manera que no se corte, y dexarlo vn poco ralo; suelen echarle vn poquito de açafra. Seràn menester ocho yemas de huevos para vna açumbre de caldo, y este servirà para quatro, ò cinco platos.

(?!?)

Platillos sin verduras.

Sino hallares verduras ; toma carnero , ò ternera ; picala , y sazonallo ; como para albondiguillas ; con sus huevos , especias , y tozino ; y luego echalo en vn cazito , y echale caldo , defatalo , y ponlo sobre el fuego , y velo meneando , y haràs vn pastel embote , y mete allí los pollos , ò pichones , y sazonallo todo ; y podràs poner en ello algunas cañas de vaca .

La volateria que entrare en estos platillos , ha de estar cozida del todo , y la sacaràs en los platos ; y pondràs yemas de huevos duros por encima , y adornaràs el plato con algunas torrijas cortadas angostas . Estos pollos con ternera , ò cabrito ; podràs hazer con albondiguillas ; assentando los pollos en vn cazillo ; y sazonallo con todas especias , y vn poco de verdura picada , y freiràs vn poco de cebolla con tozino , y echaselo dentro ; y le pondràs caldo hasta que se cubran bien ; luego haràs albondiguillas sobre los pollos , y cuezan dos hervores , y quajalos con yemas de huevos ba-

tidos con vn poco de vinagre , y sirvelos sobre revanadas de pan, y çumo de limon, ò naranjas por encima. Advierte, que antes que venga el agraz vn mes , vienen los agrazones , que se llaman por otro nombre grufela , y por otro se llama vualpin. Estos nacen en vna manera de espinos, que sirven de agraz para los platillos. Para cada platillo son menestre quatro pollos , y seis huevos, sin los demas adherentes que se suelen echar por encima , como son mollejas , higadillos , y carbonadillas mechadas.

Capon à la Tudesca.

TOmaràs vn capon que estè cozido , y pondraslo en vn cazo con caldo, y tēdras cosa de libra y media de ternera de pierna medio cozida: y picarlahas sobre el tablero , y echarlahas en vna pieza , y echale doze yemas de huevos crudas , y vn poco de vinagre , y sazónaras con todas sus especias , y echalo donde estuviere el capon , de manera que el capon estè bien cubierto. Y advierte , que el caldo
don-

donde estuviere el capon, ha de tener buena grasa. Demas desto , le echaras dos , ò tres cañas de vaca hechas trozos , y ha de cozer el capon con la ternera poco apoco , cosa de vna hora. Luego sacaras el capon sobre revanadas de pan , componiendole aquella ternera al derredor , y por encima , y pondrasle yemas de huevos duras por encima , para adornar el plato con las cañas.

*Vn platillo de aves con
azederas.*

TOMARàs las aves, ò pollos, ò lo que quisieres, y cozerlohas , y los assentaràs en vn cazito, ò cazuela, y echarlehas encima muchas azederas crudas, y tomaràs tozino en dados muy chicos, y frielos mucho hasta que esten blancos , y echales cebolla cortada muy menuda , y friela , y echalo todo encima de las azederas , y sazonaràs con todas especias , y echale caldo quanto se bañe, y ponlo à cozer : y en dando vn

par de hervores sacarlohas del fuego. Este platillo no se quaja con huevos: sirvelos sobre revanadas de pan, y es muy apetitoso.

Vna ave à la Portuguesa.

TOMARàs vna ave cozida, y rellena, salpimentada, y assentarlahas sobre ojuelas, y cercarlahas con huevos hilados, y conservas, como son cemeñas, y diacitron cortado, y otras conservas, y ojuelas: este plato se sirve frio.

Vna gallina rellena en alfirete.

HARàs vna masa con solo huevos, y sal, y vn poco de manteca, de manera que no ha de llevar agua, ni vino, mas de solos los huevos, y haràs ojuelas vn poco gordas, y freyríashas con manteca de puerco, y tendràs vna ave rellena, y cozida, y assentarlahas sobre las ojuelas, y tendras hecho vn brodete con buen caldo, y gra-
la,

sa, y echaràs al derredor del ave vn poco dello, de manera que no se mojen todas las ojuelas, y echaras açucar, y canela por encima de todas las ojuelas: y sírvale caliente.

Otra ave en alfitete frio.

TOMARàs las ojuelas de la misma manera que està dicho atras, y cortarlas redondas, vnas mayores que otras, antes de freyrlas, y tendras huevos mexidos, y iras echando en el plato vna hoja de la mala frita, y luego huevos mexidos encima, y luego otra hoja encima de los huevos mexidos, è iras echando hojas, y huevos mexidos, hasta que està bien alto el plato, poniendo los mayores debaxo, y luego tendras vnas almendras rajadas muy menudas, y tomaràs vn poco de almivar que està muy subido de punto, lo echaràs por encima de todas las ojuelas: luego echaràs las almendras cortadas por encima del plato, y las apegaras al almivar: luego tendràs vna gallina cozida, rellena, y salpimentada, y la pondras en medio del plato. Este plato se sírvete frio,

Gallina Morisca.

A Saràs vn par de gallinas, y luego haràs los quartos, y cortaràs vn poco de tozino en dados muy menudos, y los freyras muy bien hasta que esten blancos, y echale vn poco de cebolla picada muy menuda, y ahogaràs las gallinas con este tozino, y cebolla, echale caldo quanto se cubran, y echale vn poquito de vino, y vn poco de vinagre: y si huviere vn poco de manteca fresca se le puede echar. Sazona con todas especias: en este platillo no se echan huevos. Ha de salir vn poco agrio: Si le quisieres echar vn poco de verdura picada podràs.

Pichones ensapados.

Tomaràs quatro pichones rezien muertos, y pelalos en agua caliente, y abrelos por las espaldas, desde la cabeça hasta la cola, solo el pellejo: luego los iras desollando; de manera que no se rompa el pellejo.

pellejo, y cortaràs las piernas, demanera que queden los muslillos en el pellejo, y los alones, cortandolos por las juntas. Luego pondràs el pellejo sobre el tablero, y lo rellenaràs con relleno de la misma carne de los pichones, y ternera, ò cabrito, y picaràs la carne, y freiras tozino en revanadillas delgadas: y en estando medio fritas, echa vn poco de cebolla cortada à lo largo, y lo freiras con el tozino. Luego echaràs vn poco de yervabuena, y cilantro verde, y mejorana si la huviere, peregil muy poco, porque si es mucho dà mal gusto en los rellenos: y sino huviere yervabuena, y cilantro verde, echalelo seco, y molido. Echaràs en la sarten la carne picada, y lo freiras: luego echa ocho huevos crudos, y rebuelvelo todo con la paleta, hasta q̄ estè bien seco el relleno. Luego tornalo al tablero, y picalo muy bien, y metele otros quatro, ò seis huevos crudos, y sazona con todas especias, y agrio de limon, y pondràs yemas de huevos duras en el pellejo, y cañas de vaca en trozos: luego echaràs el relleno encima, y coseras el pellejo del pichon con vna aguia, y vna hebra de hilo larga, demanera que en la costura no aya

mas de vna hebra , y pondras los pichones en vna cazuela con lonjas de tozino debaxo , y encima , y pondrásla al fuego , y tapala con vna cobertera , y echale lumbré debaxo , y encima : y despues de asados , tiratás por la punta del hilo , y saldrá todo , y sirvelo sobre vnas ojuelas muy delgadas , y echales vn poco de almivar por encima sin tocar à los pichones. Luego corta vna docena de almendras en ragitas muy menudas , y echales por encima las ojuelas. Si quisieres hazer este relleno dulce , echale açucar , y canela , añadiendole mas agrio. Tambien podras mezclar este relleno , si fuere amigo de dulce tu señor , vn poco de pasta de maçapan mezclado con yemas de huevos duros , y mezclado con el relleno de la carne. Sino quisieres servir estos pichones sobre ojuelas , sirvelos sobre vna sopa de natas , ò sobre vna sopa dorada. No te dize como se han de hazer las sopas , porque adelante las hallaràn escritas. Esta suerte de pichones pongo aqui , porque es el ave que mejor se acomoda desta manera ; porque tambien se pueden hazer de pollos , ò de gallinas.

Vn capon relleno con ostiones.

Porque voy tratando de rellenos, quiero poner aqui vn plato de carne, y pescado: y si te hallares à donde lo huviere fresco, aparejaràs vn capon para relleno, y tomaràs ostias frescas, y haràs vn relleno con vn poquito de ternera, y ostias, y friendolo todo en la sartén con tozino, le echaràs vn poquito de verdura, y quatro huevos crudos, lo rebolveràs sobre la lumbre con la paleta hasta que esté bien seco, y sazona con pimienta, y gengibre, y nuez, y picalo sobre el tablero, y echale otro par de huevos crudos, y tendras otros pocos de ostiones ahogados, y mezclalos con el relleno, asì enteros como estan, y echale vn poco de agrio de limon, y rellena el capon con este relleno, y embroquetalo, y perdiguele vn poco, y espetalo en el alador. Luego tomaràs vna lamprea fresca, y lo rodearàs al capon atandolo muy bien, y lo pondras à asar, y pondras debaxo vn plato que recoja el çumo del capon, y lamprea: echaras alli vn poquito de caldo, y vn poco de

de pimienta, y nuez, y vna migaja de clauo, y tostaras reuanadas de pan, y ponlas en el plato, y el capon encima con su lamprea, y echale la salsa por encima, y vn poco de agrio de limon, ò naranja: y sino huviere lamprea, haràs el capon con hostias: y siruelo sobre vna sopa dorada, ò de natas, y siruelo caliente.

Otro capon relleno.

Tomaràs vn capon, y lo rellenaràs entre cuero, y carne, con ternera, y algunas cañas de vaca, de la manera que està dicho en los pollos rellenos, y le dexaràs el pescuezo con su pico, y cortaràs el medio pico de la parte de arriba: y despues de relleno pondrasle de manera, que entre la rabadilla por el pico, y el pescuezo venga por el lomo, y lo embroquetaràs, y ponle vna lonja de tozino en la pechuga, y afalo, y despues de alado, toma vna dozena de yemas de huevos, y lo reboçaràs con ellas, de manera que estè bien cubierto: luego echa vn poco de manteca caliente, y esponjarà el reboçado, y tomaràs vnos bollos de rodilla, y ar-
ma.

máras el plato con ellos , y con el capon.
Estos bollos adelante dirè como se hazen.

Otro capon relleno.

A Parejaras vn capon para relleno ; y cortarle has el pescuezo, y los pies, este relleno ha de ser de ternera , ò de cabrito , y no ha de ser perdigado en la sartén , sino carne picada cruda , con su tozino, y huevos, y especias , como para albondiguillas ; echandole algunos trozos de cañas de vaca , y yemas de huevos cozidas : y si quisieres echar piñones bien puedes. Rellenaras el capon entre cuero , y carne , y por lo hueco, y echarlohas à cozer : y luego haras artaletes de otro capon del relleno que sobrare : añadiendo yemas de huevos cozidas , y picadas, y cozeras los artaletes en vna tortera : quando estè el capon cozido , y los artaletes haras vna sopa de pan de leche, ò de lo mas blanco que huviere, y la mojaràs con solo caldo; y despues que estè bien esponjada , asentarás el capon en ella , de manera que se entierre casi la mitad; luego le daràs vno

corres por la pechuga , y iràs metiendo los artaletes por aquellas cuchilladas, y pondràs los demàs al derredor del capon, y le echaràs vn poco de çumo de limon, ò de naranja por encima , y vnos higadillos de aves fritos ò mollejas de cabrito, ò de ternera. Si quisieres echar algunas ruedas de limon puedes, quitandole la cascara ; porque no amargue. Por no gastar dos capones , podràs sacar la carne de la pechuga deste capon, para hazer los artaletes.

Empanadas de pollos en- sapados.

A Parejaràs los pollos , abriendolos por las espaldas , y los rellenaràs , como tengo dicho atràs en los pichones , y los coleràs con vna hebra de hilo larga ; y tomaràs ojaldrado, y haràs vna hoja grande, y gorda, y la pondràs sobre el tablero, y sobre ella vn pollo , la pechuga para arriba, y ponle otra hoja de ojaldrado por encima, y repulgalas; y haràs de manera ; que quede la punta de la hebra del hilo con que està cosido,

sido, fuera, porque despues que estè cozida la empanada, puedas tirar de ella, y saldrà toda, y cuezela en el horno, y raspale vn poco de açucar por encima. Y advierte, que esta empanada ha de llevar vna lonja de tozino delgada, sobre las espaldas de cada pollo.

Tambien se pueden empanar estos pollos, y pichones, ensapados en mala dulce, mas se han de comer calientes. A todos estos rellenos, se les podrá echar agraz quando està pequeño, y se pueden echar passas de Corinto: y el agrio que les echaràs dentro, no lea de vinagre, si es posible, sino de limon, ò de agraz. Esta empanada de ojaldrado, se haze muy buena de vn capon relleno, porque con sola vna se hinche vn plato, y podrasle poner el pescuezo de fuera que buelva àzia la pechuga, con vna cubierta de ojaldrado, que quede la cabeza fuera.

Como se hazen los rellenos:

Porque voy tratando de rellenos, digo, que todos los que han de ser asados, han

han de ser, friendo tozino, y cebolla; luego echarle la carne picada, y huevos crudos, y freirlo hasta que esté seco, como huevos rebueltos; y luego echarlo en el tablero, y picarlo, metiendo mas huevos crudos, y sazonar, y rellenar: y en lo que se dize de cebollas, yervas, ajo, ò otras cosas, te has de conformar con el gusto de tu señor; porque aunque quites algun material, de lo que va escrito, no por esto dexará de estar bueno: y todos los rellenos que han de ser cozidos, han de ser de carne sazonada en crudo, y procurar que lleven buen tozino, y algunas cañas de vaca, y vn poquito de riñonada de carnero fresco, y vn poco de agrio de limon.

Artaletes de aves.

TOMARÁS para vn plato dos pechugas de aves, y harás las chulletas muy delgadas, de manera que de cada pechuga hagas ocho, o diez chulletas, y las golpearás con la huelta del cuchillo: y tendrás dos docenas de huevos cozidos duros, y les sacarás las yemas, y picalas sobre el

tablero, y picaràs vn poco de yervabuena, y se la echaràs; y sazonaràs con pimienta, nuez, gengibre, y quatro yemas de huevos crudos, y vn poco de çumo de limon, y vn poco de sal.

Luego pondràs las chulletas tendidas sobre el tablero, y picaràs vn poco de teziño gordo muy picado, y pondràs vn poquito sobre cada vna dellas, y lo tenderàs por toda la chulleta; luego echaràs del baido de las yemas de huevos, y las rollaràs cada vna de por sí; y así haràs todos los artaletes. Luego tomaràs vnas broquetillas de caña muy delgadas, y las iràs metiendo de quatro en quatro, y ponlos en vna tortera vntada en manteca, y cubrela con su cobertera, y ponle lumbre abaxo, y arriba, y cuezale.

A este relleno podràs echar açucar, y canela si quisieres, y vn poco de pasta de maçapan, mesclado con los huevos, y sirvelos sobre vna sopilla dorada; y sino fueren dulces, basta mojar la sopilla con vn poco caldo, y vn poco de agrio, sin huevos, ni otra cosa. He puesto esta manera de artaletes, no porque son los mejores, sino porque son los que su Magestad come mejor.

POTAIERIA.

Otros artaletes de aves.

A Parcejaràs las chulletas de las aves , y tomaràs carne de pierna de cabrito, y la picaràs , y freiràs vn poco de tozino gordo en revanadillas , y vn poquito de cebolla , y picaras la carne , y echarlahas en la sartén con el tozino , y friase bien , y echale vn poquillo de yervabuena , y seis huevos crudos , y freirlohas todo , rebolviendolo con la paleta , y de que estè bien seco , sacarlohas al tablero , y picalo muy bien, y metele otros dos, ò tres huevos crudos , y fazonaras con todas especies. Luego tendras otras quatro yemas de huevos duros , picadas con vn poquito de verdura. Luego arrollaras los artaletes , como està dicho en los de atras , y lo meteras en sus broquetillas. Luego assentarlos con las puntas sobre las yemas duras picadas : y luego assentarlos en su tortera vntada con manteca , y cubrelo con

su cobertera ; y ponlos à cozer con lumbre abaxo , y arriba: y sirvelos sobre alguna sopa. Este plato no dexes de adornarle con algo ; como son mollejas de cabrito , ò algunas turmas de carnero fritas : y sino tuvieres nada desto, dexa vn poco del relleno de los artaletes , y echale mas huevos crudos , y vn poco de leche ; y echalo à quajar en vna tortera : y de que esté coziendo cortalo en revanadillas , y iras metiendolas entre los artaletes, y pareceran muy bien : porque si es posible, nunca se ha de servir ningun plato de platería, sin que le pongan algunos adherentes para adornarle.

Otros artaletes de ternera.

Picaràs carne de ternera con tozino gordo, y lo sazonaràs con huevos , y todas las especias , como para albondiguillas , y tomaràs vn tableño mojado con vinagre , y agua , y tomaràs la carne picada , y assenarlahas por el tableño , del ancho de seis dedos, y de largo lo que alcançare. Luego tomaràs vna dozena de yemas de hue-

vos duras, y picadas con verdura, peregil, y yervabuena, y lo echaràs por encima de la carne, que està tambien por el tablero, de manera que se cubra toda con yemas, y verdura, y echale algunas cañas de vaca picadas, y vn poco de especia. Luego cortaràs esta carne al traves, del ancho de tres dedos; luego los arrollaràs, y iràs haziendo artaletes, assentandolos en vna tortera; para esto no son menester broquetas, porque no se abre.

Adviertase, que de la ternera se pueden hazer artaletes, haziendo carbonadillas muy delgadas de la misma ternera, y hazer el relleno, como està dicho en los artaletes de ave, y cabrito; y adornarlos con vnas carbonadillas, mechadas de la misma ternera; han de ser muy delgadas, y golpeadas con el cuchillo, y mechadas, y asadas en las parrillas; y luego echarles sal, pimienta, y çumo de naranjas, y con esto se han de adornar los artaletes de ternera.

Artaletes de cabrito.

Echaràs à cozer las piernas de cabrito, y
quan-

quando estè mas de medio cozido, sacalo al tablero, y picalo muy bien, y mezclale tozino gordo picado, y algunas cañas de vaca en pedazillos. Luego echale media dozena de yemas de huevos, y vn poco de verdura, yervabuena, y mejorana, y sazonallo de todas especias, y sal, y quatro yemas de huevos duras picadas, y echale vn poco de çumo de limon, ò naranja, y toma vn redaño de carnero delgado, y ve haziendo con èl los artaletes, y alsientalos en vna tortera, vntada con manteca, y cuezanse con lumbrè abaxo, y arriba; y sirvelos sobre vna sopa.

Y advierte, que del cabrito se pueden hazer los artaletes, haziendo de las piernas las chulletas muy delgadas, y descarnando lo demás, podràs sacar carne, y picarla; y luego freir tozino, y cebolla, y la misma carne picada, y echale sus verduras de yervabuena, mejorana, y vn poco de petegil, y echarle media dozena de huevos crudos batidos, y freirlo hasta que estè muy seco: luego sacarlo al tablero, y picarlo muy bien, y ponerle otros tres, ò quatro huevos crudos. Sazonalo de todas especias, y vn poco de agrio de limon, y poner las chulletas de ca-

brito sobre el tablero, y ponerle el relleno, y arrollarlas, como està dicho en los de atràs. Y à todos estos artaletes de carne, que sean dulces, ò no lo sean, se les pueden echar à todos pasas de Corinto, y à todos los rellenos de aves. Los artaletes con redaño, se pueden hazer de la carne de las albondiguillas, y cañas de vaca.

Vna cazuela de ave.

TOMARàs vna ave, y la cozeràs, y despues de cozida, la cortaràs à pedacitos; luego freiràs vn poco de tozino en dados, muy menudo, y le echaràs vn poco de cebolla picada muy menuda. Luego assentaràs el ave en vna cazuela, y echa sobre ella el tozino y la cebolla frita.

Y advierte, que en esta cazuela de ave, le puedes echar criadillas de tierra cozidas, y ahogadas con el tozino, y la cebolla, ò algunos cogollos de lechuga cozidos; y sino huviere nada desto, echale puntas de esparragos perdigados, ò rponces; qualquiera destas verduras han de ser primero cozidas.

Luego sazonarás con todas especias, y echale caldo de la olla quanto se bañe, y cueza dos, ò tres hervores no mas: luego sacarás vn poco de la flor, y quajarás la cazuela con quatro yemas de huevos batidos con vn poquito de vinagre, y pongale al fuego, y no cueza mas de medio hervor, porque no se corte, ò se quaje demasiado. Luego ponle vnas revanadillas de pan angostillas, hincadas al derredor de los bordes de la cazuela, y echale la flor por encima; y si la quieres hazer agridulce, echale vn poco de açucar, y canela, vn poco antes que la quajes, y puedes añadir vn poco de mas agrio.

Vn platillo de artaletes.

DEspues de echos los artaletes, y cozidos en las torteras, ò cazuelas, los sacarás: y los assentarás en vn cazillo, y mezclarás con ellos algunos pichones, o pollos, ò aves en quartos, y algunas criadillas de carnero, ò de tierra, y la verdura picada, y freiras tozino gordo cortado muy menudo, y quando estè bien frío

to echale cebolla picada muy menuda , y frielo muy bien , y echalo sobre los artaletes, y sazona con todas elpecias , y echale caldo hasta que se bañe, y cueza dos, ò tres hervores. Luego batiràs quatro yemas de huevos con vn poco de agrio , y quajará este platillo , apartando primero la flor del: y sírvelo en vn plato sobre revanadillas de pan blanco , y echale vn poco de zumo de limon por encima, ò naranja, y la flor : y sírvase caliente.

Palominos ahogados.

TOMARÀS seis palominos despues de limpios , y hazlos quattos, ò medios; luego freitàs vn poco de tozino en dados muy menudos , y le echaràs vn poco de cebolla picada muy menuda , y echa allí los palominos , y los ahogará vn poco. Luego echalos en vna cazuela de barro , y echales caldo quanto se cubran. Tomaràs seis yemas de huevos duros , y las majará en el almirez con vn poco de verdura picada, y con vn poquito de pimienta , nuez, gengibre , y vnos poquitos de cominos , y

tanto pan como media castaña. Todo esto se ha de majar muy bien en el almirez, y desatarlo con vn poco de caldo de los palominos, y vna gota de vinagre, y echalo todo en la cazuela, y cuezan dos, ò tres hervores, aviendolo sazonado de sal; y sirvelo sobre revanadillas de pan, ò en la misma cazuela.

Otros palominos ahogados.

A Parejaràs los palominos, de la manera que està dicho en el capitulo antecedente, y picaràs vn poco de verdura, peregil, yervabuena, y cilantro verde, ò seco, con vn pedacito de pan duro, y echale medio grano de ajo, y vnos pocos de cominos, pimienta, y nuez, y picalo muy bien, tanto como para salsa de peregil; y desatalo con vn poco de caldo, y vn poquito de vinagre, y echalo en la cazuela con los palominos, y cuezan dos, ò tres hervores: y sirvelos sobre revanadillas, ò en la misma cazuela. Este platillo ha de salir muy verde, y el otro de las yemas cozidas, ha de ser entre verde, y amarillo.

Desta manera haràs el carnero verde, coziendo primero el carnero, hecho pedazitos como nuezes: y despues que tengas la salsa molida en el almirez: desatala cõ el caldo que se coziò el carnero, y echaràs el carnero en vna olla, ò cazuela, y echale la salsa encima: luego freiràs vn poco de tozino gordo muy menudo, y vn poco de cebolla, y echasela dentro, y dè dos, ò tres hervores, y sirvelos sobre revanadillas de pan, y quatro yemas de huevos duras encima. Has de advertir vna cosa, que todas las vezes que frieres tozino, y cebolla para platillos, que ha de ser en dados muy menudos, y el tozino muy frito, antes que eches la cebolla en la sartén, porque entrando la cebolla en la sartén, ò cazuela no se frie mas el tozino sino assi se queda: y como son platillos que no han de cozer mas de dos, ò tres hervores, quedase el tozino crudo, y siente-se quando se come en el platillo. Desta manera son buenos los conejos, y el cabrito, alandolo primero, y haziendolo pedazos, y ahogandolo como los palominos. Con esta salsa se adereçan las ranas, y otros pescados.

*Otra manera de carnero
verde.*

Pondras à cozer el carnero, como està dicho, cortando el carnero à pedazitos, tamaños como nuezes, y echalo à cozer con agua, y sal, y vn pedazo de tozino gordo, y vna cebolla entera: y quando el tozino, y la cebolla està cozido, sacalo al tablero, y echale cantidad de verdura, peregil, yervabuena, y cilantro verde, y picalo todo junto así caliente como està, y despues que està bien picado, y el carnero bien cozido, echa la verdura, y el tozino picado dentro de la olla: y si vieres que tiene mucho caldo, saca vn poco antes de echar la verdura, y sazona con todas especias, y echale vn poco de agraz si fuere tiempo, y cueza dos, ò tres hervores: luego batiràs tres, ò quatro yemas de huevos desatadas con vn poco de vinagre, y sacaras toda la flor del platillo con la verdura, y quajarlohas con las yemas de huevos: y sírvelo sobre reyanadillas

llas de pan. Luego echale toda aquella flor por encima: y si huvieres de hazer muchos platos juntos, no los quates con huevos, sino toma vna poca de buena manteca de puerco, y calientala bien, y echa dentro vn poquito de harina, y friela vn poco, demanera que no se ponga negra, no mas de quanto haga vnas ampollitas blancas, y echala en el poraje, y pondràs vn poquito de açafra, y vn poco de agrio, y viene à quedar muy bueno; y quando lo sirvieres, echale de la flor por encima.

Plato de pollos rellenos con membrillos.

Rellenaràs quatro pollos, como està dicho, y los assaràs, y reboçaràs con yemas de hueyos; luego tendràs seis membrillos enteros, conservados, y rellenos de huevos mexidos, y armaràs los pollos sobre ojuelas, y pondràs los membrillos entre pollo, y pollo vn membrillo, compuestos con ojuelas entre los pollos, y los membrillos, y pedacitos de xalea de los membrillos por

encima de las ojuelas. Este es plato de merienda.

Pepitoria.

Pelaràs las aves, y les cortaràs los alones, y los pescuezos: estos alones, y pescuezos pelalos en agua, porque salgan blancos; y cortaràs las puntas à los alones, y à los pescuezos les quitaràs los picos, y los gáñates, y les daràs dos golpecitos sin acabarlos de cortar: el vno en medio del pescueço, y el otro en la cabeza; porque quando se coman, puedan comer los fetos de la gallina; y los pies se pelen tambien en la milma agua caliente.

Todo esto se echarà à cozer con agua, y sal, y vn pedacito de tozino gordo, y vnas cebollas enteras; y en estando cozido el tozino, y las cebollas, sacalo al tablero, y picalo con mucha verdura así caliente: y despues que esté muy bien picado, buelvelo à echar en la olla, y sazona con pimienta, gengibre, y nuez, y cueza. Luego toma vn poco de buena manteca de puerco en vna sartén, ò cazito, y ponla à calentar; y quando esté

estè bien caliente, echale vn poco de harina floreada, y sea tan poca la harina, que no se haga masa en la sartén, sino que haga vnas ampollitas blancas, y que se quede muy blanca, y echala así con la sartén dentro en la olla de la pepitoria, y echale vn poco de vinagre, y vn poco de açafran.

A estas pepitorias no se han de echar huevos batidos, sino cozerlos, y assentar las yemas duras encima del plato. Y advierte, que los higadillos no se han de cozer, sino asarlos, ò freirlos, y assentarlos por encima de los platos; y las madreçillas de las gallinas las podràs rellenar, y adornar los platos cõ ellas, y con los higadillos. Este plato ha de estar vn poco subido de sal, especias, y vinagre, porque de otra manera està la carne dulce. Advierte, que todas las vezes que digo que sazones con todas especias, se entiende pimienta, clavos, nuez, gengibre, y açafran; porque la canela no ha de entrar en cosa que no lleve dulce, y en todos, ò en los mas dulces ha de entrar canela; porque està puesto al reves en el otro libro.

† † †

Albondiguillas de ave.

HAs de picar la pechuga que sea muy buena, y tendràs vn pedacito de pan blanco, tanto como vna castaña, remojada en agua fria. Luego picaràs otro tanto tozino gordo como el pan: y si fuere para enfermo, en lugar del tozino echaràs vna enxundia del capon, que sea fresca, y la picaràs con el pan; y luego mezclaràs el pan, y tozino, ò enxundia, y le echaràs dos yemas de huevos, y mezclalo con la carne, y echale otras dos yemas de huevos, y piquele todo junto muy bien; sazonallo con pimienta, nuez, gengibre, y cilantro seco; y tendràs caldo de gallina colado, que no tenga ningun genero de verdura, en vna ollita, ò cazuela, y haràs las albondiguillas del tamaño de cermeñas: y no han de cozer mas de dos hervores, ni han de estar hechas, sino tener aparejado el recado; y quando tu señor pidiere la comida, entonces se han de hazer; porque si se hazen antes se ponen morenas vn poco: y si se firven en acabando de hazer van muy blancas.

Estas albondiguillas no hân de llevar ningun genero de verdura, ni açafrañ; porque lo que se pretende es , que salgan muy blancas: has de tener vna buñolera con que las hazer, como quien haze buñuelos, que de la misma manera se pueden hazer. Las has de quajar con dos yemas de huevos, y vn poco de çumo de limon. Estas son las que se sirven mas ordinariamente al Rey nuestro señor.

Otras albondiguillas.

SI quisieres hazer otras albondiguillas de ternera, que parezcan de ave , pica la ternera, luego echa vn poquito de pan blanco en remojo en leche; luego pica vn poco de tozino gordo, y vn poquito de riñonada de carnero , que sea fresca del dia ; luego echa el pan con ello, y picalo todo junto , y despues echaràs vn par de yemas de huevos, y piquele muy bien , y meclese con la carne; y piquele mucho , y echale otro par de huevos, ò los que fueren menester , y sazonallo con pimienta , nuez, y gengibre, y echa vnas gotas de leche en la carne, y pondrás

dràs caldo colado en vna olla, ò cazuela, y haràs las albondiguillas, mojado la buñolera en leche, mesclado con vn poco de caldo, y echaràs vnas gotas de leche dentro en las albondiguillas, con solo esto saldràn tan blancas, como las de las pechugas de aves. A estas no se ha de echar ningun genero de agrio, ni se han de quajar con huevos, porque sin ello tienen muy buen gusto. Desta carne puedes hazer rellenos con redaño de carnero, y asarlos en tortera,

Albondiguillas Castellanas

TOma vna pierna de carnero, y pica la carne con tozino, verdura, y cebolla cruda, y echale quatro huevos con claras, y sazonallo con todas especias, y sal, y haz las albondiguillas, y pica verdura, y echasela dentro, y cueza cola de hora, y media, porque se cueza la verdura, y cebolla que tiene: y quando las quisieres servir, quajalas con huevos, y azedo, apartando primero la flor, y despues que estèn en el plato, echa la flor por encima.

Albondigas reales.

Picaràs carne de ternera con vn pedazo de tozino gordo, y sazonallo con todas especias, y quatro huevos crudos. Luego tendràs yemas de huevos cozidas duras hechas quarterones, y cañas de vaca en trozos, y haz las albondigas tan grandes como membrillos gordos, poniendo dentro de cada vna vnas pocas de cañas, y yemas de huevos, y ponlas à cozer en mucho caldo: y quando las quisiere servir, sacalas en el plato, y abrelas por medio, porque se parezcan las cañas, y yemas.

Estas se han de quajar con yemas de huevos, y azedo: y si rellenasses vn par de pollos desta misma carne, y los coziesses, y despues los assentasses en el plato, partidos tambien por medio, componiendo el plato con albondigas, y los pollos, no seria menester otros aderentes. Y con esto no es menester tratar mas desta materia, porque de qualquiera carne las podràs hazer. A su tiempo volveremos à tratar otro poco de otras albondiguillas.

Vna liebre en lebrada.

TOMARàs vna liebre que sea recién muerta, y la desollaràs muy limpiamente; luego le sacaràs la asadura, y la echaràs en vn poco de agua; y si tuviere sangre la liebre recogelela, enxaguandola por dentro con vn poco de vinagre, y echalo adonde està la asadura: y haràs la liebre pedazos, y los echaràs tambien con el asadura, porque se delangre. Luego los sacaràs de alli, y los pondràs en agua clara, adonde se lave muy bien: y tomaràs vn poco de tozino, cortado en dados, y frielo en la sartén con vn poco de cebolla; y echaràs alli los pedazos de la liebre, y ahoguenle vn poco, y despues los echaràs en vna olla. Luego colaràs el agua, y vinagre adonde estuvieron los pedazos de la liebre, y asadura, por vn cedazillo, ò estameña, y echalo en la olla, y ponle vn poco de vino, y sazonallo con todas especias, y canela, y sal, y echale mas agua, si fuere menester, quanto se cubra la liebre; y ponle vn quarteron de açucar, ò vn poco de miel, que estè bien dulce;

y cueza hasta que estè bien cozida : y con solo esto estarà la salsa bien negra, y espesa, sin echarle otra cosa ninguna. Y si la liebre no tuviere sangre , quemaràs vn poco de harina, y la desataràs con caldo.

A esta lebrada le podràs echar vn poco de ajo , y vnos pocos de cominos si quisieres: y si quieres hazer esta lebrada agria, has de aparejar la liebre, como està dicho , y sazonallo con todas especias, salvo canela, y le echaràs vn poco de ajo , y cominos. Hanse de servir estas lebradas sobre revanadas de pan tostado , y si quisieres tostar vnas pocas de almendras con calcara, y majarlas, y desatarlas con el caldo de la lebrada dulce serà bueno , porque le dà muy buen gusto.

Olla de liebre.

Cortaràs la liebre en pedazos, y la lavaràs muy bien , y freiràs rozino en dados , y luego echaràs los pedazos de la liebre en la sartén, y le daràs dos bueltas sobre la lumbre, y la echaràs en vna olla , y ponle agua hasta que se cubra, y sazonalala de sal, y echa-

echale vnos garbanços : y quando estè la liebre à medio cozer , ponle de todas verduras, y dos cebollas enteras , y vna cabeza de ajos, y vnos pocos de cominos, y de todas especias: y de que estè cozida, sacala sobre vna sopa blanca.

Esta liebre la podràs cozer con nabos, y sazonalas con todas especias , alcaravea , y verdura con tozino : y si fuere en tiempo que no huviere navos, echale de todas verduras enteras, con sus cebollas, ajos, yervabuena , y peregil ; y sazonalas con todas especias.

Gigote de liebre.

A Saràs la liebre , y despues de asada la descarnaràs toda la carne, y la picaràs sobre el tablero, y assentaràs la cabeça de la liebre con los quartos delanteros en el plato , sobre vnas revanadas de pan tostadas. Luego pondràs lo picado à vn lado, de manera que estè acomodado con la otra media liebre ; y haràs vna pebrada en vna sartén , echando medio quartillo de vino tinto, vn poco de vinagre , vn poco de cal-

do, y quatro onças de açucar, y lo sazonaràs con pimienta, vn poquito de clavo, gengibre, y canela, y cueza vn poco hasta que el açucar comience à tomar punto, y echala por encima de la liebre picada, y ponle vn poquito de sal, y pondràs el plato sobre vna poca lumbre, y sirvelo caliente. Este gigote es muy bueno con azeyte, vinagre, pimienta, y vn poco de caldo, en lugar de la pebrada.

Empanada de liebre.

YA se sabe que las liebres son buenas empanadas, muy bien mechadas, y empanadas de mala negra. Si quisieres empanar esta liebre picada, la descarnaràs toda la carne, y la picaràs con tozino gordo, y sazonaràs con todas especias, y vn poquito de vinagre, vn poco de mejorana, è hilopillo, picado todo. Luego tiende vna hoja de mala negra, y assentaràs la liebre descarnada, y encima della acomodaràs la carne picada sobre los huesos de la liebre, de manera q̄ torne à estàr en su misma forma, como si estuviere entera. Luego tender otra hoja, y
 echar

fela encima de la liebre, y cerrarla con su repulgo, y cozerla en el horno. Esta se come fria; y si quisieres echarle unos pocos de cominos, no estaria mala.

Esta liebre podras empanar picada, y sazonada, como està dicho, y meterla en vn vaso de masa negra, ò blanca, como quisieres. Esto no ha de llevar hueffo ninguno, antes ha de llevar en medio de la carne unas mechas de tozino algo gordas à lo largo; y si la quisieres tervir caliente, echale salsa negra, como si fuera pastelón de venado.

*Plato de albondiguillas
fritas.*

TOMARàs quatro libras de pierna de ternera, las dos haràs carbonadillas muy delgadas, y golpeadas con la buelta del cuchillo, y mecharlas muy bien, y echarlas en adovo. Luego picaràs las otras dos libras, y sazonaràs como para albondiguillas con sus especias, huevos, y tozino, y haràs albondiguillas enharinadas con harina, y iraslas poniendo sobre vn tablero. Luego pondràs à

asar las carbonadillas sobre las parrillas : y entretanto que se asan freiràs las albondiguillas, así enharinadas como estàn, en buena manteca de puerco, y luego freiràs picatostes de pan blanco angostos : y de todo esto iràs armando el plato con picatostes, y albondiguillas, y carbonadillas, entremetiendo vno con otro ; y luego echarle por encima çumo de limon, ò naranja, y adornar el plato con algunos higadillos fritos.

De esta misma carne sazónada para albondiguillas podràs freir, reboçandola con huevos, y con vnas torrijas : y desta carne frita haràs de presto vn plato, y le echaràs agrio de limon por encima ; y si quisieres echarle açucar, y canela, podràs, añadiendo mas agrio de limon, ò naranja, y tendrá muy buen gusto. No han de ser albondiguillas, sino vnos bocados vn poco largos.

*Albendiguillas de pan va-
llado, y grasa.*

ECharàs à cozer vn riñon de ternera, y quando estè medio cozido, sacalo, y
 pis

pica la grasa, y vn poco de tozino gordo muy picado, y luego le echaras tres partes de pan rallado, y sazonnaras con todas especias, y sal, y echarlehas cantidad de yemas de huevos: y desto haras vnas albondiguillas vn poco grandes, quajalas con vnas yemas de huevos, y vn poco de azedo, y firvelas sobre reyanadillas de pan blanco.

Platillo de cañas de vaca.

TOmaràs los tuetanos de tres, ò quatro cañas de vaca, y haras los pedacitos de vna pulgada de largo, y pondraslos en vn cazillo, y le echaras media libra de açucar, y vn poquito de verdura picada, y vn poquito de vino blanco, y el çumo de medio limon, y sazonnaràs con todas especias, y canela, y le pondràs dos cucharadas de caldo, y vn poco de açafra, y vn granito de sal, y cueza dos, ò tres hervores. Luego tendràs vn poco de pan rallado, y batiràs dos dozenas de huevos con clara, y los pondràs sobre las cañas, y echa vn poco de pan rallado, y açucar, y canela, todo rebuelto,
por

por encima de los huevos, y ponlos al fuego sobre vn poco de brasa, y cubrelo con vna cobertera, y echale lumbre abaxo, y arriba, y cueza poco à poco, hasta que esté quajado con buena color encima. Luego tomaras vna paleta, y lo desapegaràs del bazo, y tendras en el plato vn poco de ojaldrado frito, ò ojuelas, y echaràs el platillo sobre ello; de manera, que quede la flor àzia arriba, y tendras tres, ò quatro cañutos de huevos encañutados, y los meteras por el bollo de las cañas para adornarle: y sino tuvieres cañutos, ni ojaldrado, con vnas torrijas lo podràs adornar. Come se caliente, porque frio no vale nada.

Fruta de cañas.

TOMARAS dos cañas de vaca que sean buenas, y saca los tuetanos dellas, y partelas en pedazitos, y dales vn hervor: y luego sacalos, y toma vna dozena de yemas de huevos duros, y echalas con las cañas, y echale vn quarteron de açucar molido, y canela, y mezclalo todo muy bien

bien. Luego haràs vna masilla fina sin dulce, y la tenderàs sobre el tablero , y haràs empanadillas pequeñas deste batido de cañas sin repulgo ; sino cortaràs con la cortadera al derredor de la empanadilla, mojan-dola primero con vnas plumas , y vn poco de agua, y golpearle los bordes con el tello de la cortadera , y le picaràs con vn alfiler por encima : y luego frielas con mucho cuidado , que no se rompa ninguna en la sartén, porque echarà à perder la manteca, y ponlas en el plato, y echales por encima vn poco de almivar , ò vna poca de buena miel, y su açucar raspado. Este plato se sirve caliente.

Vn plato de madre-cillas de gallinas rellenas.

TOMARàs las madre-cillas , y las cortaràs vn poquito por la parte de adonde son mas anchas, que es la overa , y meteràs por alli el dedo con mucho tiento, y iràs rollando la madre-cilla en el dedo, rompiendole vnas telillas que tiene, y bolverlas à lavar: y
luc-

luego iràs metiendo el relleno por lo mas ancho con mucho tiento, porque son muy faciles de romper, y luego con las puntas que sobraten daràs vn nudo, y quedará redondo como rosquilla, y las echaràs à cozer por espacio de vna hora. Luego las tostaràs sobre las parrillas, y las assentaràs sobre vna sopa dorada, y adornaràs el plato con algunas mollejas de cabrito, ò higadillos, ò turmas de carnero fritas.

Este plato es bueno para el dia Sabado, haziendo el relleno con higadillos de gallinas, ò asaduras de cabrito. Ha de ser este relleno hecho de la manera que se haze para pollos asados, y por tenerlo dicho, no digo aqui de la manera que se ha de hazer.

Potaje de azenorias.

LAs azenorias es vna potajeria, que para solas no son muy buenas: en dia de pescado las podràs cozer con agua, y sal, y luego hazerlas raxitas, y ahogarlas con marea de vacas, ò buen azeite con su cebo. llas; y echarlas en vna olla, ò cazuela, y sazornarlas con todas especias, y sal, y echarles
 agua

agua caliente quanto se cubran, y ponerle dulce de miel, ò açucar, y vinagre, que estèn bien dulces, y agrias. Luego freiràs vn poco de harina, de manera que estè bien quemada, y desatala con el mismo caldo de las azenorias, y travalas con ella: y si quisieres, haz vnos huevos estrellados duros, de vno en vno, y echaselos dentro, y cuezan vn poco. Luego sirve azenorias, y huevos todo rebuelto.

Cazuela de azenorias, y pescado cecial.

COzeràs las azenorias con agua; y faldas luego las haràs raxitas, dexando el coraçon; y cozeràs pescado cecial en tarraçones, y los enharinaràs, y frielo; y luego enharina las azenorias, y frielas tambien, y assienta el pescado, y azenorias en vna cazuela, y pica vn poco de verdura, peregil, yervabuena, y cilantro verde, y majalo en el almirez con vn pedacito de pan tostado, y remojado en vinagre, y echa alli de todas especias, y canela, y desata esta salsa con
agua

agua caliente, y echale miel, ò açucar, y vinagre que estè bien dulce, y agria. Luego echa esta salsa en vn cazo, y dale vn hervor, y echaia en la cazuela del pescado, y cueza vn poco, y pruevala de sal, y sirvela en la misma cazuela: y si quisieres echar huevos estrellados duros en esta cazuela con el peicado, y las azenorias, no ferà malo.

Esta suerte de azenorias, y pescado se llama sobrehula: y si huviere muchos platos que hazer, se puede hazer en vna pieza grande, y de alli ir haziendo los platos. Y advierte, que quando tuviere las azenorias, y el peicado frito, que has de freir vn poco de cebolla muy menuda en el mismo azeite, y echarla en la salsa de la cazuela.

Ensalada de azenorias.

LAs azenorias para ensalada, se han de buscar de las negras, lavarlas, y mondarias de las barbillas, y cortarles el peçon, y la colilla, y meterlas en vna olla, las colas por abaxo, y que estèn muy apretadas, y poner la olla en el rescoldo, y echarle lumbre al derredor, y por encima, y se aharàn muy bien.

bien. Luego sacarlas, y mondarles vnas cacaritas que tienen muy delgadas, y sazonalas de sal, y sirvelas con azeyte, y vinagre, y calientes: y si las quisieres echar açucar, podràs. La olla ha de estâr boca abaxo. Hante de poner estas azenorias a donde estàn las borrajas, y haslas raxitas.

Fruta rellena.

HAràs vn batido de huevos, y harina, y leche, como està dicho en la fruta de hierros: y tendràs vn hierro à manera de hongo, y haràs muchas frutas con èl, calentandolo en la manteca, ò azeyte, adonde se ha de freir la fruta. Y tendràs vn paño de lienço doblado dos, ò tres vezes, y enxugar el hierro con èl. Luego mojarlo en el batido, y meterlo en la sartén, y desapegarlo del hierro, y freirlo: y estas frutas de hongos rellenas de todas conseruas, y huevos hilados; y les pondràs otros hongos encima como cobertera: y de stos hongos rellenos armaràs el plato con ojuelas, y huevos hilados. Luego haràs vna espuma de claras de huevos, leche, y açucar, y cubriràs con ella vnas ramitas de romero, y las hincaràs en

Vn poco de masa , y ponlas à enxugar en el horno; y las hincaràs por entre las frutas rellenas, y raspale vn poco de açucar por encima, ò echale vn poco de manà en lugar de açucar, y parecerà muy bien. Advierte, que en lugar de la fruta podràs rellenar toronjas conservadas. Estas en el capitulo de las conservas las hallaràs escritas, como se han de conservar.

Estas toronjas rellenas podràs hazer de carne, endulçandolas como para conservar. Luego hazer vn relleno de carne de ternera , ò carnero , picando la carne muy bien con tozino ; y luego perdigarla en vn cazuello con vna gota de caldo , y sacarla , y tornarla à picar, y lazonarla de especias, y sal , y meterle vnos pedazitos de cañas mezclados con la carne , y metele huevos , los que te pareciere ser necessarios, y que estè la carne como para pasteles de tetilla , ò pasteles de escudilla ; y echale dulce de açucar , y agrio de limon, y rellena las toronjas, y raspales açucar por encima , y metelas en el horno sobre vnas revanadas de pan , y dale lumbre por abaxo, y arriba, y dexalas quajar muy bien, y raspales açucar por encima.

Advierte, que este relleno de las toronjas

jas podràs hazer, como se haze para rellenar pollos, haziendolo agridulce, y le podràs poner pasas de Corinto; piñones, y cañas de vaca.

Tambien lo podràs hazer con yemas de huevos duras, mezclados con otro tanto de pasta de maçapan, y cañas de vaca, todo majado junto: luego ponerle vnas yemas de huevos crudas, y sazonallo de especias, canela, y çumo de limon, y las toronjas han de ser conservadas. Estas se podràn endulçar, conservar, y rellenar todo en medio dia, aunque sean acabadas de cortar del arbol. Se ha de hazer vna lexia, y aclararla, y darles vn cozimiento en ella: luego darles tres, ò quatro cozimientos en agua dulce, y con esto se pondrán tiernas, y dulces. Luego tener almivar, y cozerlas en èl: y luego rellenarlas de lo que quisieres.

*Costrada de asadurillas
de cabrito.*

TOmaràs tres asadurillas de cabrito, y las embolveràs en los redaños, y asadas;

las; luego picalas muy bien, y sazonalas con todas especias, y çumo de limon, y seis onças de açucar, y ponle quatto huevos duros, ò los que fueren menester, y vna caña de vaca picada: y si le quisieres echar dos, ò tres onças de almendras tostadas con cascara, y muy bien majadas, le darà buen gusto. Luego haràs tu costrada, haziendo vn poco de masa fina con yemas de huevos, y manteca, y vn poco de açucar, y vn poco de vino, y sovala muy bien, hasta que haga correa. Luego vnta vna tortera, y ponle tres, ò quatro hojas debaxo, y dos, ò tres arriba, y vntala con manteca, y raspale açucar por encima, de manera, que la costrada ha de venir à llevar media libra de açucar, y ocho huevos.

Esta costrada la podràs hazer de las asaduras cocidas, y picadas con tozino, y ahogadas, y sazonalas, como està dicho en las otras. Estas costradas te pueden hazer de ternera, y cabrito, y de carnero, y de muchos pescados, poniendo buena manteca en lugar del tozino, y de las cañas de vaca.

(? § ?)

Como se han de asar los paxarillos gordos.

LOs paxarillos oncejeros, y vencejos, y çorçales, y tortolillas, y otros paxarillos tiernos, se han de asar en alador delgado atravesados, ò ponerlos en vnas broquetas de hierro, ò de caña, que quepan seis en cada vna. Luego atarlas en el alador, y han de llevar entre paxaro, y paxaro vna reuadilla de tozino gordo, y ponganse à asar: y quando estè asados, echales pan rallado, y sal por encima, de manera que queden bien cubiertos, y sirvelos con sus ruedas de limon: y podras hazer vna salfilla agri dulce con vn poco de açucar, y çumo de limon, y vn poco de canela, y vn poquito de pimienta, y sal, y vn poco de caldo. Esta salfilla es muy buena para todo genero de asado, y para higadillos de gallina asados, ò fritos, y para carbonadillas de ternera, y de aves, y particularmente para enfermos; porque los mas dellos gustan desta salfilla, porque todo lo que es agri dulce, es muy gustoso.

Cazuela de paxarillos.

FReiràs vn poco de tozino en dados muy menudo ; luego echa los paxarillos limpios, y partidos por medio , ò enteros, como quisiere, y ponle vna poca de cebolla picada muy menuda , y lo ahogaràs todo junto , de manera que no se quemie la cebolla, y echale caldo quanto se cubran, ò agua caliente; luego sazonallo con todas especias, y sal , y echales vn poco de verdura picada, peregil, yervabuena , y cilantro verde, ò seco: y de que estèn los paxaros cozidos, bate quatro yemas de huevos, y vn poco de vinagre , y quaja la cazuela ; y sino quisiere echar huevos , maja vn poco de verdura con vn pedacito de pan, como està dicho en los palominos ahogados , y en el carnero verde.

Esta cazuela se puede hazer de cabrito, y de pollos, ò pichones , y de catnero , y de menudillos de aves, y de mollejas de ternera, y de cabrito, y de muchos pescados, gastando buena manteca en lugar de tozino, y se les puede echar alguna vez dulce , añadiendo mas agrio.

Sal-

Salsa brenga.

Tomaràs aves asadas, ò pollos, ò pichones, ò otra qualquier bolateria, y la partiràs en quartos; luego cortaràs cebolla à lo largo, y friela con manteca de vacas; luego echa dentro la bolateria, y ahoguefe todo muy bien, y echale vn poco de vino blanco, y especias, y vn poco de sal, y çumo de limon; y sirvela sobre revanadillas de pan.

Sustancia asada.

Esta sustancia despues de sacada, se le ha de quitar toda la grala.

Ataràs vna pierna de carnero, que sea recien muerto, y quando estè asada, y no estè seca, sacala, y punçala por muchas partes, de manera que passe el cuchillo de vna parte à otra. Luego metela en vna prensilla de nogal, y aprietala, de manera que se quebranten los hueffos, y sacaràs mas de medio quartillo; y desta manera se haze de capones, y de aves.

*Platillo de artaletes de
ternera.*

Tomaràs tres libras de pierna de ternera, y cortaràs ocho, ò diez chulletas della muy delgadas de dos dedos de ancho, y vna ochava de largo, y la batiràs con la buelta del cuchillo, de manera que queden muy delgadas; se han de cortar al través de la hebra. En esto se gastarà vna libra de la ternera: Aora toma las otras dos libras, y picalas muy bien en el tablero, como para pasteles, y pica media libra de tozino con la carne de las dos libras de ternera, y metele tres huevos con claras, y sazónala con todas especias, y sal: y de las dos partes desta carne sazónada, haràs vn albondigon grande, metiendo en medio del quatro yemas de huevos duras, hechas quartos, y vna caña de vaca hecha pedacitos, y esto ha de quedar en medio del albondigon, y ponlo à cozer en caldo, de manera que se cubra.

Aora, de la vna parte de la carne picada, y sazónada que quedò, haràs el relleno
de

de los artaletes, tomando quatro onças de tozino gordo en revanadillas, y echalo en la sartén, y friase; y à medio freir ponle media cebollita cortada à lo largo, y friase vn poco; luego echa la carne picada en la sartén, y rebuelvela con la paleta sobre la lumbre, hasta que esté bien perdigada: y echale tres huevos con claras, y vn poquito de verdura picada, y rebuelvelo todo sobre la lumbre, hasta que esté bien seco.

Luego sacalo al tablero, y picalo muy bien, y ponle dos huevos crudos, y metcele bien, y echale vn poco de zumo de limon, y pruevalo de sal, y especias; y si le faltare algo ponfelo, y echa sobre cada chulleta de la ternera vn poco deste relleno, y rollarlo, y haràs vn artaleta, y cada tres artaletes pondràs en vna broquetilla de caña: y en teniendo hechos los artaletes, ponlos en vna cazuela, que esté vntada con manteca, y ponla sobre brasas: y quando los artaletes estuvieren tostados por vna parte, buelvelos para que se tuesten por la otra; luego sacalos de alli, y ponlos en la vasija, donde está coziendose el albondigon, y cueza todo junto, sazonando el caldo de especias, y vn poquito de verdura picada.

Todo esto ha de cozer vna hora, luego quajalo con dos huevos, batidos con vn poco de azedo. Luego saca el albondigon en el plato sobre vnas reyanadillas de pan, y dale dos, ò tres cortes, y se abrirà como granada; y saca los artaletes de las broquetillas, y los iràs asentando por entre los cortes, y por enmedio; sirvelo caliente. Es buen plato, y muy abultado, que si no fuese el plato muy grande, con dos libras de ternera se puede hazer.

Este platillo se podrá hazer de otra manera: haràs el albondigon, como està dicho, y luego tomaràs vna gallina cozida, ò vnos pollos, ò pichones, y lo haràs pedacitos, y lo ahogaràs en vna sartén con vn poco de tozino picado menudo, y vn poquito de cebolla muy picada: y de que està bien ahogado todo, echalo en la vasija donde està coziendo el albondigon, y sazonallo de especias, y verdura, como està dicho: y quando està cozido, quajalo con dos huevos con claras, ò quatro yemas, y vn poco de azedo. Luego saca el albondigon, y dale dos, ò tres cortes, y se abrirà, y echa el platillo de la gallina, ò pichones en medio, y

parecerà muy bien. Y adviértase , que de la manera que està dicho , que se ha de fazonar la carne para los albondigones , se ha de hazer para las albondiguilla chicas de ternera , ò de carnero , y de gallina : y tambien , quando la carne estubo fazonada para albondiguillas , podras desatarla con vn poco de caldo , de manera que estè ralo , y ponerlo sobre la lumbre , y andar lo a vna mano con vn cucharon , y haras de presto vn pastel embotte , ò vna cazuelilla quajandola con dos huevos , y vn poco de azedo. Y adviértase , que aunque se dize que se eche caldo en los platillos , no ha de aver caldo todas las vezes , mas con echar à cozer los huesos de la carne que picaste con agua , y sal , y cueza vna hora , y es mejor caldo para platillos que el de la olla. Y adviértase tambien , que no digo en ninguna parte que hagan los platillos ahogando la carne , ò pollos , ò pichones , ò cabrito , ò conejos , es , porque salen los platillos morenos , y coziendose vn poco , y espumandolos : y luego sacarlos , y ahogarlos con su tozino , y cebolla , y especias ; y luego echarle del mismo caldo en que se coziò , salen de
buen

buen color; y sino los quisieres cozer, alente: y quando estèn medio asados, se podrán cortar, y ahogar.

Sopa dorada.

TOmaràs revanadas de pan tostadas, y armaràs la sopa, y pon el plato sobre vn poco de lumbre, así en teco, y ponle vn poco de açucar molido por encima. Y quando el plato estè bien caliente, echale caldo quanto se bañe la sopa, y ponle mas açucar por encima, y tapalo con otro plato, y dexalos estofar muy bien: y quando el caldo estè bien embevido en el pan, batiràs ocho yemas de huevos, y le echaràs vn poquito de caldo, y el çumo de medio limon, ò vna gota de vinagre, y echalo por encima de toda la sopa, y ponle mas açucar por encima, y pon vna cobertera, que estè vn poco levantada de la sopa, y echale vn poquito de lumbre arriba, y dexala que se quaje: y si quisieres echarle vn poquito de manteca muy caliente por encima, para que se quaje mas presto, bien podràs; mas yo no lo vfo porque soy enemigo de manteca, sino

es muy demasiado buena : esta sopa se puede hazer de otra manera.

Batirás las ocho yemas de huevos , y pondrás caldo sobre ellas, lo que fuere menester para remojar la sopa ; y armarás el plato con las revanadas tostadas, y echarás açucar por encima ; luego pondrás el caldo con las yemas, y su azedo, de manera, quanto se bañe bien la sopa , y echales açucar molido por encima, y vn poco de canela ; y luego echale vn poco de manteca muy caliente, y ponle al fuego con lumbre abaxo, y arriba.

De esta misma manera podrás hazer otra sopa dorada sin agrio , sino con huevos , y açucar, y canela, todo mezclado ; y quando fueres assentando el pan en el plato, has de ir echando del açucar, y canela, y queso entre las revanadas, y despues por encima, y echar su caldo con las yemas de huevos , y echar mas açucar , luego ponla al fuego à quajar ; y quando estè medio quajada,

echale vn poco de manteca

muy caliente por

encima.

(o)

Sopas de natas.

B Atiràs vna libra de natas con ocho yemas de huevos, y vn poquito de leche, y tendràs armado el plato con las rebanadas de pan tostado, y untado el plato con vn poco de manteca fresca, y echaràs açucar molido encima de las rebanadas: luego echaràs las natas con las yemas de huevos, y pondràs mas açucar por encima, y meterlo dentro de vn horno con fuego manso: y si las natas se metieren todas entre el pan, echaràs mas natas, y pondràs encima de todo vnas pocas de natas sin huevos, y su açucar; y con esto la puedes quajar en el horno. Esta misma sopa de natas se haze muy buena, echando vizcochos en lugar de pan.

Otra sopa de natas.

B Atiràs quatro huevos con claras, y medio quartillo de leche, y tomaras vna libra de natas, y echaràs la mitad con los hue-

huevos, y la leche, y tomaràs vna libra de queso fresco, y lo haràs revanadillas muy delgadas. Luego haràs otras tantas revanadillas de pan blanco sin tostar, y tendràs media libra, de açucar molido, y vntaràs vn plato con vn poco de manteca fresca, y pondrasle vn lecho de revanadas de pan en el plato, y le echaràs vn poco de los huevos, y las natas, y açucar. Luego echaràs otro lecho de revanadas de queso, y ponle: y bolveràs à echar de los huevos, y las natas por encima, y açucar molido, y vnos pedacitos de manteca fresca: y desta manera iràs haziendo hasta acabar los materiales. El postrer lecho ha de ser de revanadas de queso; ha de quedar la sopa muy bien empapada: y luego ponla à cozer en vn horno, y quando estè medio cozida, echale la otra mitad de las natas por encima sin huevos, y ponla açucar, y acabala de cozer.

Advierte, que sino tuvieres natas, y tuvieres buena manteca fresca, bate los huevos con leche sola, y haràs torrijas de pan, y vntaràs el plato con manteca de vacas. Luego iràs mojando las torrijas en los huevos, y leche, y assentandolas en el plato por la misma orden, con las revanadas de queso;

fo, y entre lecho, y lecho echaràs açucar molido, y vnos pedacitos de manteca fresca; y desta manera vendrà à salir que parezca que es de natas.

A esta sopa, podràs echar canela con el açucar. En las sopas de natas se ha de echar poca vianda encima, porque sola la sopa haze plato. Has de poner alguna ave de leche, ò algunos pollos rellenos, ò algunas morcillas blancas, que adelante dirè como se han de hazer: y si fuere dia de pescado, algunos artaletes de algun pescado, ò huevos estrellados, ò tortillas de agua, cosa que no manche la sopa.

Vna cazuela de natas.

TOMARàs libra, y media de natas; y las batiràs con seis huevos con claras, y vn quartillo de leche. Tendràs doze onças de açucar molido, libra, y media de queso fresco en revanadas, y haràs otras tantas revanadas de pan blanco sin tostar: vntaràs vna cazuela con manteca de vacas, y iràs haziendo, con la misma orden que està dicho en la sopa de natas, y queso fresco; y iràs echan-

echando lechos de pan mojado en las natas, y huevos, y leche, echando açucar entre lecho, y lecho, y sus revanadas de queso, y vnos pedacitos de manteca de vacas frescas: y sino la huviere buena, no eches ninguna, que las natas lo supliràn; el vltimo lecho de arriba ha de ser de revanadas de queso.

Cuezela en vn horno à poca lumbre, porque no se queme, que tarda mucho en quajarse: y sino hallares queso fresco, tomaràs de lo mas frescal que hallaras, que no sea de quajo, sino de yerva, y lo rallaràs, y lo echaràs en lugar de las revanadas del queso fresco, y pondràs menos cantidad, y mas açucar.

Torrijas de natas sin pan.

TOMARàs vnas pocas de natas, que no lleven leche ninguna, y les pondràs vn poco de açucar, y yemas de huevos crudos en cantidad, y lo batiràs todo junto: hã de ser tantas las yemas, que venga à estàr el batido ralo, y lo pondràs en vnas torteras, que no tenga el batido de alto, mas del grueso de vn dedo chiquito de la mano.

Untaràs vn poco la tortera , porque no se pegue , y ponla al fuego con poca lumbre abaxo , y arriba , y se quajara ; sacala del fuego , y dexala enfriar : y quando estè fria dale tres cortes en la tortera , y otros tres atravessados , de manera que queden torrijas quadradas. Luego sacalas con la paleta muy sutilmente , y las pondràs sobre el tablero : luego bate huevos con claras , y reçalas , como torrijas de pan , y frielas en buena manteca , y passalas por vn poco de almivar , y sirvelas calientes , echandolas vn poquito de canela por encima ; y podrá ser que no las ayas visto desta manera à otro oficial.

Estas torrijas de natas , si les quifieres echar vn poco de pan rallado , ò vn poquito de harina , no por esso dexaràn de salir buenas : y sino hallares natas , tomaràs cosa de quatro onças de harina de trigo , ò arroz , y vn quarteron de açucar molido , y mesclado todo junto , ponlo en vn cazillo , y luego echa vn poquito de leche , de manera que se haga vn batidillo espeso , y echale despues huevos hasta vna dozena , la mitad con claras , y echa las yemas primero , y bate muy bien el batido con el cucharon ; y de que estè bien batido , que no tenga ningun buru-

xo , vè echando los demás huevos, y bate-
lo muy bien: y luego vè echando leche co-
sa de media açumbre , antes mas que me-
nos, y tazonalò de sal, y vnta vna tortera , ò
dos con manteca, y echaràs el batido , que
quede del grueso de vn dedo , y ponlo al
fuego con lumbrè abaxo, y arriba , y quaja-
lo, y sacalo al tablero, y dexalo enfriar , y
cortaràs las torrijas , de la manera que està
dicho en las natas, y reboçalas con huevos,
y frielas; y sino tuvieres almivar, sirvelas con
buena miel, y açucar, y canela por encima.

Migas de natas.

TOmaràs seis escudillas de natas , y des-
haràs tres panecillos de leche , que
sean molletes, y haràs los bocadillos del ta-
maño de media nuez , cortadas con la ma-
no, porque para ningun genero de migas no
se ha de cortar el pan con cuchillo , salvo
las migas de gato, que han de ser de las cor-
tezas del pan.

Y teniendo estos panecillos cortados,
como digo, ponles las natas, y seis onças de
açucar molido , y rebuelvelo todo así en
frio,

frio, porque se mezclen las natas, y el açucar con el pan ; luego pon el cazillo sobre las brasas , y vèlas rebolviendo con vn cucharon, porq̃ no le peguen, y ha de ser sin aporrear mucho el pan , porque se haria vna pasta. Y quando las natas fueren derritiendose , haras vn bollito, acomodandolo con el cucharon , de manera que no se pegue, ni se aplaste el pan , y quando estuvieren tostadas por abaxo , buelvelas de la otra parte , de manera que de ambas queden tostadas ; luego sirvelas calientes. Estas migas las quieren algunos señores, q̃ esten tostadas por la parte de afuera : y que por dedentro no esten derretidas las natas , si no que esten blanqueando : y para q̃ salgan desta manera , mezclars en frio muy bien el pan , y el açucar, y las natas: y en poniendo el cazillo al fuego , no le rebuelvas, sino empieza luego à acomodar el bollito : y desta manera lo sacaras tostado por defuera , y por dedentro blanco. Estas migas se llaman por otro nombre hezes.

De esta propia manera podras hazer hezes de requesones, salvo que les has de echar vn poco de manteca fresca por de-

retir, porque las naçulas son muy secas, aunque adelante enseñarè, como has de hacer manteca de naçulas.

Migas de leche.

Desharas tres panzillos molletes de leche, como tengo dicho, con la mano, y los bocadillos sean mayores, con todas sus cortezas, y ponlo en vn plato, y echale cerca de medio panzillo de tal, y luego echa la leche hasta que se bane, y ponlo sobre vn poquito de fuego, y tapalo con otro plato: y en calentandose por la parte de abaxo, buelve los platos el de arriba para abaxo, y tornense à calentar por la otra parte: luego pon la sartén al fuego con vn poco de manteca de vacas: y quando estè caliente fric en ella vn par de granos de ajos, y luego sacalos, y echa las migas, y dales dos, ò tres bueltas con la misma sartén, ò con vn cucharón; luego velas acomodando, y haziedo vn bollo redondo como vna tortilla, y grueso cesa de dos dedos, y menearlas con la sartén, porque no se peguen, hasta que

estèn tostadas por vna parte, y luego buelvelas por la otra, y tuéstense tambien, y sírvelas calientes sin dulce; y si las quisieres echar dulce, ponfelo despues de tostadas, y no importará que no lleven ajos. Advierte, que estas migas no se han de andar mucho, meneando con el cucharon, porque se hazen maçacote, como migas de pastores, sino que quede la torta de las migas muy bien tostadas, y muy juntas, y mas que queden los bocados de pan enteros.

Migas de gato.

LAs migas de gato se hazen de cortezas de pan, cortadas con cuchillo muy delgadas, enchirás el plato deste pan, y tendrás vn poco de agua coziendo, sazónada de sal, y pimienta, y vn poquito de ajo, y açáfran, y remojarás las migas con ello: y quando estèn bien estofadas, calentará vn poco de azeyte bien caliente, ò vn poco de manteca de vacas, y se lo echarás por encima. Sobre estas migas se suelen poner huevos frescos escalfados, ò estrellados blandos, y se les suele echar vnavez

zes vna poca de alcaravea : y no te espan-
tes, porque pongo algunas cosas extraordi-
narias : esto bien se que lo saben hazer los
oficiales, mas porque se, que aunque sean
muy ordinarias, ay moços, y moças que
no lo saben, ni sus amos les han de dar re-
cado para los platos regalados, y quisiera
que todos se aprovechassen. Con esto dexo
las migas, aunque faltan otras para su
tiempo, y tratarè de algunas cosas de masa,
y empezare por las tortas, y bollos; y luego
por los pasteles, y frutas, y otras cosas tra-
sordinarias.

EMPIEZA LA MAZA.

Tortas de natas.

Tomaràs ocho natas, ò vn plato de'las,
que serà lo mismo, y ponlas en vn ca-
zillo, y les echaràs vna dozena de ye-
mas de huevos, y cerca de media libra de
açucar molido, y cosa de dos onças de ha-
rina de trigo, ò vn poco de pan rallado, y
vn poquito de clavo molido, y vna gota
de agua rosada, y ponlo al fuego, y anda-

lo à vna mano , hasta que venga à hazerse vna crema vn poco espelã; y luego sacalo, y dexalo enfriar, y metele otras seis yemas de huevos crudos, y haràs tu torta de no mas de dos hojas, aunque no aya inconveniente. Si quisieres echar mas por la parte de abaixo, y por la parte de arriba , con vnas tiras haràs vnas celogias, cortandolas con la cortadera: y con este propio batido podràs hazer pastelillos muy pequenitos , y sirvelos entre ojuelas muy menudas, ò tallarines vn poco grandecillos , echando primero almi-
 vat à las ojuelas : y luego assentar los pastelillos entre ellas.

Y si quisieres hazer estos pastelillos vn poco mayores , les podràs echar vnos pocos de huevos mexidos , y algunas conser-
 vas cortadas , todo rebuelto con el batido. Tambien podràs hazer frutillas pequenas rellenas, como las de las cañas de vaca. Y tambien podràs hazer empanadillas pequenas cozidas en el horno; y la masa de estas empanadillas hallaràs escritas las cantidades de harina, açucar, huevos , y manteca, adonde estàn escritas las empanadillas de torreznos ; porque pienso escrivar muchas suertes de vianda , que se empanan en esta

Arre de Cozinha. 135

masa , porque cada vna se faz de diferente maneira, y la mala es toda vna, y de las mejores que se haze.

Otra torta de natas.

TOMARàs vn plato de natas, y le echaràs vna dozena de yemas de huevos crudos, y media libra de açucar molido , y vn poco de pan rallado ; luego haràs la torta deste batido así frio, echandole dos, ò tres hojas de masa debaxo, y otras dos, ò tres encima. Con estas natas, y vn poco de manjar blanco, se hazen muy buenas tortas

Torta de agraz.

DESgranaràs cosa de seis libras de agraz, y tendràs vn cazo con agua coziendo, echaràs el agraz dentro, y dexalo cozer dos ò tres hervores ; luego ponlo en vn colador, y dexalo escurrir vn poco, y passa este agraz por vn cedacillo , de manera que no quede arriba mas de los granos : y tendràs vna libra de açucar en punto subido, y echa

aquel agraz passado dentro, y cueza hasta que se apure bien: y si estuviere algun poquito ralo, echale vn poquito de pan rallado, y sacalo del fuego, y echale cantidad de canela molida, y vn poco de olor, y haz tu torta, echando dos, ò tres hojas debaxo. Y advierte, que el agraz es vnas vezes mas agrio que otras: y quando estuviere mas agrio, ha de llevar mas açucar, y que estè bien subido de punto. Esta torta no ha de llevar huevos, sino es en la masa, y tiene muy buen gusto de agridulce.

Vna torta de cidra verde.

TOMARàs vna cidra, ò dos, que pesen quatro libras, y rallaràs toda la carne con la cascara, que no quede por rallar mas de lo agrio: y esta cidra la echaràs en vn cazo que estè l'eno de agua, y cueza tres, ò quatro hervores; luego sacalo del fuego, y echa el agua, y la cidra en vna servilleta, y colarà toda el agua, y quedará toda la cidra en la servilleta. Buelve à poner el cazo lleno de agua en el fuego, y buelve à echar la cidra, y cueza otros dos, ò tres
her-

hervores. Buelvela à colar por la cervilleta ; y desta manera le daràs tres , ò quatro caldas, y probaràs las cidras : y luego veràs si està dulce , si lo està , tendràs vna libra de açucar en punto bien subido , y echa dentro la cidra rallada bien esprimida del agua, conseruala muy bien ; y luego sacala del fuego , y echale tanta canela , que quede bien parda, y echale vn poco de olor , y haz tu torta con dos hojas debaxo , y encima vn rejadillo à modo de celogia.

Vna torta de limones verdes.

BVscaràs limones poncís , que tengan la cascara gorda , y los partiràs , y les sacaràs toda la cascara , y la cortaràs bien delgada , como quien corta cebolla à lo largo , y echalas en agua fria , de vn dia para otro ; y luego les daràs tres , ò quatro caldas con otras tantas aguas , de la manera que se caldeò la cidra rallada , y probaràs los limones si estàn dulces : y si lo estuvieren , esprimelos muy bien del agua , y los echaràs en el açucar. Y advierte, que para esto

esto ha de estar el açucar mas delgado de punto, para que se vayan conservando los limones; y quando estèn bien conservados, sacalos fuera, y echales su canela, y vn poco de olor, y haz tu torta.

De cidra se haze esta torta, beneficiandola de la misma manera que los limones, cortada muy delgada, y dandoles 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 y quatro horas, si huviere lugar; y sino, caldeandola muchas vezes, la haràs endulçar. Destas cidras, ò limones podràs hazer pastelillos, añadiendoles huevos mexidos, y cañas de vaca, si fuere dia de carne; y sino sola la cidra, y huevos mexidos se puede hazer.

Torta de orejones.

Tomaràs vna libra de orejones, y los pondràs en remojo, de la noche à la mañana; luego dales vn hervor, y tendràs vna libra de açucar clarificado, y echa los orejones dentro, y vayanse conservando

poco à poco: luego sacalos , y dexalos enfriar; luego haz tu torta , echandole vn poco de olor, ò vna poca de agua de azar, y vn poquillo de canela : y despues de cozida la torta , procura de tener vn poco de almi-
var para echarle por encima.

La masa para esta torta la podràs hazer fina con vn poquito de açucar , y echaràs dos, ò tres hojas abaxo, y vn par dellas arriba, que parezca à modo de costrada. Advierte, que si los orejones estàn bien remojados, no es menester cozerlos ; y se han de remojarse en vino aguado.

Torta de almendras.

MAjaràs tres quatterones de almendras muy bien , y le echaràs media libra de açucar, y lo majaràs todo muy bien; luego echale seis huevos con claras, y melclalo bien , y haràs tu torta de dos hojas, vna abaxo, y otra arriba , y vntala con manteca de vacas por encima, y raspale vn poco de açucar. Y advierte, que las tortas de almendras siempre han de llevar los huevos con claras , y que estè el batido muy blando,

do, porque desta manera salen buenas, y de otra manera salen muy apalmazadas.

Torta de ternera, ò cabrito.

Tomaràs cola de media libra de pierna de ternera, y ponla à cozer, y quando estuviere medio cozida, sacala al tablero, y picala muy menuda. Luego tomaràs media libra de almendras mondadas, y las majaràs bien con otra media libra de açucar; y pondràs la ternera picada dentro del almirez con las almendras, y el açucar, y majalo todo junto muy bien; luego echale huevos con claras, hasta que estè ralo, y tiende dos hojas de masa, y ponlas en la tortera debaxo, y echa el batido en ella; luego tendràs dos cañas de vaca, y velas poniendo en la torta, de manera que quede bien empedrada con ellas: y le echaràs vn poco de canela, y vn poquito de clavo, y cierra tu torta, y cuezela à fuego manso. Si quisieres picar las cañas de vaca menudas, y mesclarlas con el batido, bien puedes. Esta torta se sirve caliente, y se puede hazer de livianos con tezino.

Torta de pichones, y natas.

A Saràs quatro pichones, y los descarnaràs todos, y picaràs la carne : luego tomaràs seis natas, y las batiràs con doze yemas de huevos, y lo mesclaràs todo junto, y le echaràs media libra de açucar, y vn poquito de clavo con vn poco de canela, y haz tu torta, y sirvela caliente.

Torta de alberchigos.

T Omaràs alberchigos conservados, y tiende vna hoja de masa muy delgada, y ponla en la tortera, y ha de ser tan delgada, que se transparente por ella la tortera, y vntala con manteca, y echale otras dos encima, vntandolas entre hoja, y hoja; luego pon los alberchigos, de manera que sean muy pocos, no mas de quanto cubran el suelo de la tortera; luego echale otra hoja muy delgada encima, y cierra la torta, haziendole vnas ondecillas por el borde, y vntala con vn po-
qui-

quito de manteca; y quando estè cozida, toma vn poco de agua rosada, y rociaràs la torta, y echale açucar ralpado por encima, y buelvela à la lumbre, para que tome color, y costra muy buena.

*Vna costrada de limoncillos,
y maçapan.*

TOmaràs media libra de almendras, y media de açucar, y haràs maçapan; y luego facaràs el maçapan del almirez, y pondras media dozena de limoncillos en almivar, de los secos en el almirez, y majalos; y si quisieres echar algun poco de diacitron, tambien da muy buen gusto. Luego buelve à echar el maçapan en el almirez, y majalo todo, y echale seis, ò ocho huevos cõ claras, y mesclalo todo. Y haràs dozena y media de huevos mexidos, y los haràs pedacitos, y los echaràs en el batido de la torta, de manera que se queden asì sin deshazerse mas. Luego haràs la masa fina, y haràs tu costrada, echando tres, ò quatro hojas debaxo, y encima vnas tiras cortadas con la

cortadera. Advierte, que los huevos mxi-
dos, siempre han de ser passados por la es-
pumadera, estando el açucar en buen pun-
to, y coziendo muy aprieta, porque no sal-
gan apelmazados.

Vna torta de guindas.

TOmaràs quatro libras de guindas, y les
facaràs los hueffos, y ponlas en vn ca-
zillo, y echale vna libra de açucar, y vna go-
ta de vino, y ponlas à la lumbre, y cuezelas
hasta que echen de si mucho çumo; y se ha
de cozer poco à poco, hasta que estèn bien
conservadas. Luego haràs tu torta con tres,
ò quatro hojas debaxo, y vna encima: y si
sobrare algun almivar, despues que estè la
torta cozida, se lo podràs echar por enci-
ma, fino es que ella tenga todo lo que ha
de menester.

Torta de borrajas.

COzeràs las borrajas que te pareciere, y
luego echalas en vn colador, y espri-
me-

melas muy bien del agua: luego picalas, y ahogalas con vn poco de manteca fresca, y sacalas à enfriar, y ponle huevos hasta que estè blando este batido: sazonallo con pimienta, gengibre, nuez, y canela, y echale media libra de açucar molido, y haràs tu torta. Desta manera podràs hazer torta de espinaças, y de otras qualesquiera yervas: si quitières añadir à estas tortas vn poco de queso bueno, podràs.

Torta de azelgas.

Cortaràs las azelgas muy menudas, y tomaràs pan rallado, y queso por iguales partes, y echale huevos hasta que estè blando; y luego echale media libra de açucar molido, y sazonallo con todas especies, y canela: luego echale las azelgas cortadas muy menudas como estàn, y echale vn poco de manteca de vacas, y vn poquito de sal, y tendrá el gusto de cazuela de mogi. Destas mismas azelgas cortadas muy menudas, haràs vna torta, que llaman gatafuras tomaràs vna libra de quajada muy esprimida, y que estè muy agria, hecha del dia antes,

tes, y la desfaràs muy menuda, como para ginebradas, y la melclaràs con las azelgas, y le pondràs pimienta, y vn poco de azeyte que sea muy bueno, y haz tu torta con vna hoja muy delgada abaxo, y otra arriba. Esta torta no ha de llevar açucar, ni huevos, sino solo las azelgas crudas, y la quajada, y pimienta, y azeyte, y vn poco de sal.

*Relacion de algunas cantidades,
para hazer tortas, ojal-
dres, costradas y otras
cosas.*

NO he puesto las cantidades de harina, que han de llevar los ojalbres, por que vnas vezes son grandes, y otras pequeñas.

Para cada ojalbre que sea bueno, llevará libra, y media de harina.

Cada torta, media libra de harina.

Cada costrada vna libra de harina.

Las tortas de fruta verde, como son mēbrillos, peras, ò peros: tres libras de fruta, y

tres quarterones de açucar: se han de mondar, y hazer revanadillas, y echar açucar, y fruta, y quartillo, y medio de agua, y ponerle à cozer, y espumarle, y conservele poco à poco.

Las tortas de albercoques, y melocotones, y alberchigos, y duraznos, para cada libra de açucar quatro de fruta, porque se va la mitad en huessos, y mondaduras. Para esta fruta se ha de poner el açucar en vn punto, como para huevos mexidos. Este punto se dà desta manera. Echar vna libra de açucar en pedacitos en vn cazillo, y quartillo, y medio de agua, luego ponle vna clara de huevo batida, y ponerlo à cozer todo junto; y no se espume hasta que quiera tomar punto, porque recoja toda la espuma del açucar; luego espumalo con la espumadera, y sino quedare bien claro, cuélalo por la estameña, y buelvelo al fuego, y moja la punta del cuchillo en el açucar, y dexa caer vna gota en la punta de vn dedo, y aprieta con el otro dedo; y si hiziere vn hilito, es el punto de los huevos mexidos: y en estando desta manera, està bueno para echar la fruta de huesso, porque se conserva muy presto. Esto se entiende para tortas; que para guar-

guardar, en el capitulo de las conservas està escrito la orden que se ha de tener. Y advierte, que todas las vezes que digo, que se haga almivar para algun plato, ò para passar alguna fruta, se entiende, que es el punto de huevos mexidos, porque es el punto mas blando que se da al açucar.

Las tortas de quajada, ò queso fresco, ò requesones, lo mas ordinario es llevar dos libras de quajada, ò requesones, y ocho huevos, los teys mezclados con la quajada, y los dos para hazer la masa: para esta cantidad serà menester media libra de açucar y vn quarteron de manteca; el açucar ha de ir molido, y mezclado con la quajada, y los seis huevos. Estas tortas se pueden hazer con vna libra de miel en lugar del açucar.

Para vna torta de leche son menester tres quartillos de leche, y ocho huevos, los dos para hazer la masa, y con los quatro haras vna crema, como para pasteles de leche, y con su media libra de açucar, y vn poco de manteca de vacas, y cozerla en vn cazillo hasta que se elpese: luego meter los otros dos huevos crudos, y hazer tu torta.

Sino tuvieres quajada, y quisieres quajar leche, ponla à entibiar: luego toma vn poco de yerva de quajar, que es la flor de cardo, de los que parecen alcachofas, y lavala en agua tibia muy bien, y passala en otro poquito de agua tibia: y luego toma vn guisarrillo blanco, y alpero, y estriega en èl la yerva, hasta que se ponga el agua morena: luego cuelala por vna punta de estameña, ò servilleta, y menca la leche: luego echa aquella agua dentro, y ponla al amor de la lumbre, y se quajará; y sino tuvieres yerva, con desatar vn poquito de quajo con vn poco de agua tibia, y echarla en la leche se quajará.

Todas las vezes que digo que se cuele por estameña, se entiende, que la estameña no ha de ser de lana, porque son muy suzias para cosa de grasa. Han de ser las estameñas de vnas beatillas de lino gordas, y blancas, que las venden los Portugueses para las moças. Estas son muy limpias, y en manchandose se pueden meter en colada, y se ponen muy blancas.

Albondiguillas de borrajas.

COzeràs las borrajas , y luego las esprimiràs muy bien del agua , y picalas en el tablero , y echales vn poco de pan rallado , y vn poco de yervabuena picada , y yemas de huevos , hasta que estè el bati-do vn poco blando , y sazona con todas especias , y tendràs en vn cazillo , ò cazuela, caldo de garvanços , sazonado con buena manteca de vacas , y cebolla frita , y haràs las albondiguillas , como si fuessen de carne , y cuezan dos hervores , y qualas con yemas de huevos , y agrio , y sirvelas sobre revanadillas de pan.

Vn plato de todas frutas.

TOmaràs cosa de media libra de guindas en conserva , y algunas perillas , ò alberchigos , y albarcoques , y algunas ciruelas de monje. Todo esto has de conservar , por tu mano , porque todos los materiales con que has de trabajar , es neces-

sario saberlos hazer. Y en quanto toca à las conservas , adelante dirè algunas fuertes dellas , como se han de hazer. Haràs dozena y media de huevos mexidos, y con estas conservas , y huevos mexidos, y vnas ojuelas muy delgadas armaràs vn plato , componiendole muy bien , entremetiendo las conservas con las ojuelas, demanera que se vea todo. Este plato se haze de muchas maneras , mudando las conservas , como son cermeñas , y limoncillos , y membrillos en su tiempo ; mas en todo tiempo han de entrar los huevos mexidos , ò encañutados , porque es lo que mas adorna este plato.

Bollo de vazia.

HAs de tomar dos libras de açucar , y clarificarlo ; luego hazer en el veynte huevos hilados , y quatro yemas doradas que sean duras , y ponerlo todo en vna pieza. Luego tomaras dos libras de almendras mondadas , y majaras la vna libra y vn quarteron , y los tres quarterones haras vnas taxitas muy menudas , de-
ma-

manera que salgan de cada almendra mas de veynte raxillas. Luego apartaras la mitad del almivar, y echaras las almendras majadas en la otra mitad, y cuezelo sobre el fuego, meneandolo con vn cucharon hasta que se haga vn maçapan muy seco, que se desborone todo como pan rallado, y echale alli vn poco de canela molida, y vn poco de gengibre: y puesto todo desta manera, toma dos libras de manteca fresca de vacas, y cuezela, y espumala: y con esto tienes aparejado todos los materiales: agora haràs vn poco de masa con agua, y sal, y dos huevos con claras, y la sobaràs muy bien, hasta que haga empollas, y quede vn poco blanda, como para ojaldrado, y haràs el bollo de esta manera.

Tomaràs vna tortera que sea vn poco onda, y tiende vn hoja de la masa muy delgada, que se estiende con las manos como ojaldrado, y ponla en la tortera, vntandola primero con manteca; y ha de ser la hoja tan delgada, que se trasluzga la tortera por la masa; luego vntala con manteca, y ponle otra, y otra, hasta tres; luego echaràs vn lecho de maçapan desmoronado, que parezca

pan rallado ; luego toma vn manojo de plumas, y rocía este lecho con manteca, y tiende otra hoja delgada, y echalela por encima, y echale vn lecho de huevos hilados , y buelve à rociarla con manteca. Luego echaràs otro lecho de raxitas de almendras , y rocialo con manteca ; y desta manera iràs haziendo lechos , y metiendo hojas de masa muy delgadas entre lecho , y lecho , hasta que se acaben los materiales , y cerraras el bollo con otra hoja de masa muy delgada , y le cortaràs los bordes à la redonda , y hazle el borde ondeado , y rozialo con manteca , y ponlo à cozer dentro de vn horno : y quando te pareciere que està bien cozido , echale por encima del bollo la otra mitad del almivar que tienes guardado, y echalelo caliente ; y como se mezcle con la manteca que tiene el bollo, cozerà muy recio à borbollones: y no buelvas à cubrir el horno , sino dexalo cosa de dos credos, y sacalo de presto con vn paño, y echalo en vn plato , porque si te descuidares, y se aferrasse el almivar, no lo sacariàs sino haziendolo pedazos.

Y despues que lo tengas en el plato, ponle encima las quatro , ò cinco yemas do-

radas, y en cada yema tres, ò quatro raxitas de las almendras. Estas yemas han de quedar medio enterradas en el bollo, y echarle por encima vnos polvos de canela. Este plato puede durar vn mes, si fuere menester, vnos le comen caliente, y otros frio. A mi parecer es mejor caliente, por amor de la manteca,

Bollo maymon.

HAs de cozer treinta y seis huevos duros, y sacales las yemas, y deshazlas con vn cucharon muy bien, de manera que parezcan hormigos, y tendràs libra y media de almendras muy bien majadas, de manera que no se enazcynten; y mezclalas con las yemas de huevos, y le echaràs canela molida, hasta que vengan à quedar pardos. Luego tendràs dos libras de açucar en punto, y haràs masa como para el bollo de vazia; y echaràs tres hojas debaxo como al otro, y tendràs dos libras de manteca de vacas fresca, cozida, y espumada. Luego haràs vn lecho de aquellas yemas, y las rociaràs con vn po-
co

co de manteca, y otro poco de almivar, de manera que lleve mas açucar que manteca. Luego echaràs otra hoja de mala encima muy delgada, y otro lecho de yemas de huevos, y almendras, y rociala con manteca, y açucar: y desta manera iràs haziendo lechos, hasta que se acaben los huevos, y almendras, y cierra tu bollo con otra hoja muy delgada, y corta los bordes, y hazlos ondeados, y rozialo con manteca, y cuezelo en vn horno: y quando te pareciere que està bien cozido, si tuvieres almivar de sobra, echase-lo por encima de todos los bordes, y sino tuvieres, no le harà falta, porque lo tendrá dentro.

Otro bollo sombrero.

TOmaràs media libra de limoncillos en conserva, y media libra de diacitron, y lo majaràs todo junto muy bien; luego echaràs en el almirez quatro pellas de manjar blanco, y lo majaràs todo junto, y le pondràs huevos hasta que estè blando, y sacalo en vna pieza, y haràs vna dozena y media de nuevos hilados, y méclalos con el batido
de

de los limoncillos, y manjar blanco hecho pedacitos; y con este batido haràs el bollo desta manera.

Haràs vna masa fina sin açucar, y tiende vna hoja vn poco gorda, en que se ha de armar el bollo; luego haràs vnas ojuelas redondas, del ancho de la copa de vn sombrero, vnas mayores que otras, y frielas en manteca de vacas; y vè armando el bollo sobre la hoja de masa gorda, y pondràs sobre ella vna ojuela de las mas anchas; y luego echaràs del batido del manjar blanco, y limoncillos, y rocíala con manteca de vacas, si fuere buena, y sino en su lugar vnas pocas de natas; porque si la manteca no es buena, todo lo echa à perder: y desta manera iràs poniendo hojas de masa frita, y encima della del batido, hasta que le acabe, poniendo las ojuelas mas pequeñas en lo mas alto. Luego tiende otra hoja de masa vn poco gorda, y cubriràs el bollo con ella, y la juntaràs con la hoja de abaxo muy bien, y la cortaràs con la cortadera, de manera que queden dos dedos de falda, que parezca sombrero. Luego cortaràs de la misma masa vna pluma, que sea ancha de abaxo, y puntiaguda de arriba, dandole vnos cortecitos con la cortadera: y

alsientala en el bollo como pluma ; luego haràs de la misma masa su toquilla à modo de cordon , y ponle vna roseta de la misma masa , y la adornaràs con vnas yemas de huevos, desatadas con vn poquito de agua, y ponlo sobre vnas obleas , y sobre vn pliego de papel untado con manteca, y ponlo à cozer en vn horno sobre vna hoja de cobre : y quando estuviere cerca de cozido untalo con manteca , y echale vn poco de açucar raspado por encima , porque haga costra. Este bollo las mas vezes se sirve frio.

Este bollo sombrero lo podràs hazer con los mismos materiales de otra manera. Tendràs cola de dos libras de conservas en almivar, y quatro pellas de manjar blanco, y dozena y media de huevos hilados ; y armaràs el bollo de la misma manera que el de atrás, salvo que todos los materiales han de ir distintos : pondràs vna hoja de masa cruda, y luego vna hoja de masa frita, y pondràs sobre ella de todas conservas , y bocadillos de manjar blanco, y huevos hilados, y la rozaràs con vn poco de manteca de vacas, que sea buena; lino la huviere buena , no le pongas ninguna. Desta manera iràs echando
le-

lechos hasta que se acaben los materiales, y cerarras tu bollo, de la manera que dixc en el otro.

Tambien podràs hazer este bollo sin las hojas fritas, con las conservas, y manjar blãco, y huevos hilados: y en lugar de las hojas, echaràs lechos de tallarines fritos muy delgados, y le echaràs açucar, y canela, y los roziaràs con manteca de vacas; y desta manera haràs el bollo.

Bollo de rodilla.

TOMaràs masa de levadura, de los panes y cillos candeales, que estè vn poco dura, y la sobaràs muy bien, hasta que estè mas blanda, y haga empollas. Luego tendràs vna hoja como ojaldrado, de masa delgada, y la roziaràs con vna poca de manteca de vacas, y artollala en vn pedazo de caña; luego corta la masa, y saca este ojaldrado de la caña; de manera que quando salga de la caña, se pueda hazer como cubierta de pastel ojaldrado, salvo que ha de estår mas gordo, y ha de tener vn ahujero en medio; y lo echaràs à freir en manteca de

vacas; y quando estè frito, tendràs yemas de huevos batidas, y echalas por encima del bollo con vna cuchara muy poco à poco por todo el bollo, y ellas se iràn metiendo por todas las hojas, y esto ha de ser en la misma sartén; luego buelvelo, y frielo vn poco, y torna à echar de las yemas de huevos por la otra parte, y acabalo de freir: Tendràs almívar en punto, y passalos por ella, de quatro bollos haràs vn plato.

Advierte, que en esta masa podràs echar yemas de huevos, aunque se aya de ojaldrar; la manteca ha de ser de vacas, porque se pueda comer en dia de pescado. Estos bollos se podràn hazer, sin poner yemas de huevos al freir, que sin esso seràn muy buenos.

Vn rebollo.

OTro bollo se haze, que se llama rebollo, es como el bollo sombrero, salvo que se diferencia en la hechura. Haràs vna masa fina, y tiende vna hoja vn poco larga, y de tres quartas de ancho, y pon por vn borde todas las cosas que se echan en el bollo

1cm-

sombbrero; y luego rociaràs esta hoja de masa con manteca de vacas, y la arrollaràs como rollo de ojaldrado, y lo assentaràs en vn plato untado con manteca, y cuczelo en el horno: y quando estuviere cozido dale vna costrada de açucar por encima.

Y advierte, que quando se pongan los materiales en la hoja, los has de poner à la larga por junto al borde, y has de poner mas à la vna parte que à la otra, para que quando estè arrollado parezca lamprea, ò anguila, que se vea la vna punta cabeça, y la otra cola: se ha de cozer enroscado.

Bollo roscon.

HAràs vna masa fina sin açucar, y tiende tres hojas redondas, del tamaño de la falda de vn sombrero grande muy delgadas, y untalas con manteca, y pon vna sobre otra, y tiendelas vn poco mas con el palo de la masa, de manera que todas tres parezcan vna. Esta hoja ha de ser redonda; y cõpondràs de todas conservas, y huevos mezclados, y vnos pocos de tallarines fritos, y vn poco de manjar blanco al derredor: esto ha de

de ser en ruedo que parezca vna corona , y le podràs poner pedacitos de maçapan cozido en el cazo, como està dicho atrás, y rocialo con vn poco de manteca ; y luego haràs otra hoja de tres hojas, como la de abaixo, y ponela encima, mojando primero con agua los bordes, y el hueco de la corona , y la assentaràs vn poco floja, de manera que se pueda juntar por enmedio la vna hoja con la otra, y apretarlas muy bien con los dedos, de manera que se peguen bien : luego cortaràs aquella masa de enmedio en dos cruces, vna por otra , que venga à hazer ocho puntas ; y iràs levantando vna à vna, y pegandolas al bollo, y haràn vna corona redonda , y la redondearàs por la parte de afuera , que no quede mas borde , de quanto se pueda hazer vn repulgo, y le vntaràs con manteca , y raspale vn poco de açucar por encima : y si lo quisieres dorar , y despues echar su coltra de açucar , parecerà muy bien.

Con estos mismos materiales podràs hazer otro bollo redondo, que parezca empanada de anguila, y echandole sus dos , o tres hojas fritas, que sean grandes , y redondas, echando los materiales sobre ellas. A todos estos bollos podràs echar natas , mezcladas

CON

con yemas de huevos , que sirven al bollo de manteca , y es vno de los mejores materiales que lleva.

Vn pastelón de maçapan.

HAs de hazer vna hoja de masa fina, que sea vn poco gorda , y has de tener aparejados los materiales, que seràn , manjar blanco, mermelada , maçapan cozido en el cazo, que estè bien seco, alberchigos en conserva, calcos de membrillos , que sean todos confervas blandas en el almivar. Luego tendràs dos libras de pasta de maçapan , hecha en el almirez, y haràs vn rollito largo , y redondo; y con esto formaràs vn pastelón sobre la hoja de la masa fina , vtancolo por debaxo con vna gota de agua , y le levantaràs con los dedos , cosa de vna pulgada , à modo de borde de pastel; y pondràs dentro vna hostia blanca, cortada de las esquinas, y sobre esta hostia pondràs de todos los materiales que estàn dichos , de manera que cargue todo sobre la hostia ; luego haràs otro rollito de pasta de maçapan, y irasle poniendo sobre el otro borde, mojandolo pri-

mero con vna gota de agua, y sabiràs el borde con los dedos, otro tanto como el otro, ò mas; y tornaràs à meter dentro otra hostia, y la bolveràs à cargar con los mismos materiales; y desta manera iràs haziendo, hasta que tengas vn pastelon muy abultado. Luego haràs vnos rollitos de la misma pasta muy delgados, y haràs sobre el pastelon vn enrejadillo, y lo repulgaràs; y con esto quedará cerrado. A este pastelon no se le ha de echar ningun genero de manteca.

Y advierte, que quando començares à hazer este pastelon, has de cortar vn suelo de la masa, no mas de lo que fuere menester para armar el pastelon, y le has de poner luego sobre dos, ò tres obleas, porque despues de hecho lo puedas passar desde el tablero à la hoja del horno: y si lo quisieres armar luego sobre la hoja, ahorrará trabajo. Y advierte, que esto de hazer el pastelon de tantas piezas, es mas seguro que levantarlo de vna, porque desta manera el peso no haze fuerza en las paredes, y siempre sale muy derecho; y de la otra manera nunca dexa de salir tuerto, y algunas vezes le cae, porque yo lo tengo experimentado.

Quando este pastelon estuviere cozido,

tomaràs vn poco de açucar molido , y cernido , y lo defataràs con vna gota de agua, demanera que quede espeso , y lo vedriaràs afsi caliente como està con vnas plumas , y quedarà con muy bien lustre,

Bollos pardos.

Tomaràs media libra de almendras dulces mondadas, y las majaràs en el almirez, y despues de majadas echales media libra de açucar , y haràs masa de maçapan. Luego pondràs en el tableto media libra de harina de trigo floreada , y sobre ella media libra de manteca de vacas fresca , y media dozena de yemas de huevos , y la pasta de maçapan, y vna poquita de sal: y con esto haràs vna masita encerada , sin echar agua , ni vino, ni otra cosa ; y le echaràs canela molidada, y cernida, hasta que estè la masa muy parada ; luego haràs vnos bollitos à modo de mostachones, haziendoles vnas raitas con la buelta del cuchillo. Cuezanse sobre obleas à fuego manso; y con estas cantidades podràs hazer vn plato destes bollos.

Bollo frite.

H Aràs vna mala de agua, y sal, y huevos encerada, y la sobaràs vn poco, y la tenderàs que quede vn poco gorda; y tenderàs manteca de vacas frelea, y que estè muy bien lavada, y sobada; y pondràs en la mitad de la hoja de la masa muchos bocadillos de manteca, y la polvorearàs con vn poco de harina, y echaràs la media hoja, que no tiene manteca, sobre la que lo tiene, y bolveràs à tender la hoja, que quede vn poco gorda; y pondràs bocadillos de manteca en la mitad, y bolveràs à doblarla como la primera vez, y tenderàs otra vez la hoja, y echaràs manteca por toda ella, y la arrollaràs, apretandola muy bien.

Luego cortaràs este rollo de masa en trozos, y à cada trozo recogeràs las puntas, y haràs vna tortilla redonda de cada vna, tendido con las manos, de manera que de seis destes bollitos se haga vn buen plato: y si quisieres hazer de cada bollo vn plato, haràs vn rollo gordo, y cortaràs los pedaços vn poco grandes, y haràs las tortas gordas, y

anchas, del gordor de vn dedo. Harà cada bollo vn plato, y los doraràs con vnas yemas de huevos, defatadas con vna gota de agua, y los pondràs sobre papeles vntados con manteca. Cuezelos en el horno, y sirvelos con buena miel por encima, y açucar ralpado.

De esta masa de bollos podràs hazer muchas suertes de frutas: y ya està dicho, que puedes hazer de cada bollo vn plato, y de seis bollitos vn plato; y podràs hazer destos bollitos pequeños mas delgados, rellenos de naçulas con sus yemas de huevos, y açucar, ò de peros conservados, ò del relleno de fruta de cañas, ò de otra qualquiera cosa, has de hazer dos bollitos, y poner el relleno sobre el humo, y luego poner el otro encima, y cerrarlo como pastel de dos hojas sin repulgo.

Otras vezes les podràs dár vnos cortes por encima, que lleguen hasta el medio, y abriràn muchas hojas, aunque no levantaràn tanto. Y tambien podràs hazer fruta de masa, haziendo bollos vn poco mas delgados; y luego cortarlos de la manera que te pareciere, vnas eses como rolquillas, otras cortadas al selgo: y estas frutillas las pondràs

Sobre medios pliegos de papel, y cuezelas en el horno, dorandolas primero; y sirvelas por fruta de postre con su miel, y açucar raspado por encima: es muy buena fruta.

Esta masa es muy buena para hazer todo genero de tortas, porque deshoja muy bien y es masa muy suave: y si quisieres hazer algunas empanadillas de pescado, ò de otras cosas tiernas, son muy buenas.

Otra manera de masa de bollos.

PAra hazer las empanadas, que están atrás escritas, haràs la masa desta manera. Echaràs harina de trigo floreada sobre el tablero, y haràs vna presa redonda, y dentro della echaràs yemas de huevos, y sal, y vn poco de vino; y tomaràs la manteca fresca bien lavada, y sobada, y haràs muchos bocadillos, y los pondràs al derredor de la presa en la propia harina; y luego la amasaràs sin sobarla, no mas de quanto se mezcla la harina con los materiales. Luego haràs tus empanadillas, y deshojaràn casi tanto como la
ma-

masa de los bollos, ha de ir vn poco mas salada que la otra, porque no ha de llevar dulce ninguno.

Quiero dexar agora los bollos, porque se pueden hazer de tantas maneras, que seria cosa muy larga: y sabiendo hazer los que tengo dicho, siempre el oficial haze algo mas de lo que le enseñan. Agora pondré aqui media dozena de ojaladres, de los mejores que se hazen.

Ojaladre de torreznos.

HAràs vna masa con buena harina floreada, y agua, y sal, y huevos con claras vn poco dura, y la sobaràs muy bien; luego iràs metiendo manteca de puerco fria, hasta que la masa haga mucha correa; luego iràs metiendo açucar molido, y cernido, hasta que la masa esté bien dulce; ella perderá la correa con el açucar, mas sobandola mucho, la tornarà à cobrar.

Tendràs rozino de pernil que sea bueno, cortado al traves de la hebra, y muy delgadas las revanadillas, y las tendràs en agua tibia dos, ò tres horas, y no sea mas de tibia,

porque se echaràn à perder. Luego las escurriràs desta agua , y las lavaràs en dos , ò tres aguas frias , y à la postre las lavaràs en vn poco de vino , y las apretaràs muy bien, que no les quede ninguna agua , ni vino. Tomaràs vn poco de la masa, y haràs vn rollito, y daràs con èl en el tableto , y la haràs tender mucho. Luego lo cogeràs por medio, y haràs della vn cordon , torciendo las dos puntas ; y tendràs papeles untados con manteca, y deste cordon haràs vna rosquilla, de manera que lo torcido se vea por las orillas. Luego toma de las rebanadillas del tozino, y le assentaràs cinco , ò seis en medio de la ojaldrilla , de manera que haga el hoyo en medio redondo , y queden los bordes libres, y mas altos que el tozino ; y cuezelas en el horno, y no les echés otra cosa ninguna; de quatro, ò cinco destas se haze vn plato : y si quisieres hazer vna ojaldrè grande, que haga plato , de la misma manera lo podràs hazer.

Con la propia masa de las ojaldrillas puedes hazer vnos ojaldrès grandes, cortando vn poco mas gordo el tozino, y coziendolo con agua, y vino, metorana, y hisopillo. Quando el tozino estè blando, saca las yer-

vas,

vas, y el cozimiento, dexando vn poco; luego echale vn poco de açucar, y esto cueza vn poco, y dexalo enfriar, y echalo en la ojaldre por toda elia, y ponle vna poca de canela, y echale vn enrexadillo de la misma masa. Estas se hazen bien en torteras. Las yervas no importarà mucho que se pongan.

Ojaldre relleno.

Tomaràs masa de levadura, como para pan candéal, y la sobaràs, y haràs della ojaldrado con manteca de puerco, que sea vn poco gordo; luego tomaràs media libra de almendras, y haràs pasta de maçapan con otra media libra de açucar, y le echaràs vn poquito de agua de azar, y vn poco de canela molida, y vn poquito de clavo, y vna migaja de nuez de especias, y le daràs vna buelta sobre el fuego en vn cazillo; y luego haràs vna hoja de ojaldrado muy ancha, y gorda, tendiendola sobre el tablero con los dedos, dexandole buenos bordes, y la assentaràs sobre vn pliego de papel, y haràs vna torta de maçapan, casi tan ancha como la ojal-

oialdre, y la assentaràs sobre ella. Luego haràs otra hoja del oialdrado, y se la pondràs encima, mojando los bordes con agua, y cerraràs tu oialdre, de manera que queden los bordes muy iguales, y gordos, rocíala con manteca, y ponla à cozer en el horno; y quando la oialdre estuviere cozida del todo, toma vn poco de miel que sea muy buena, y echasela por encima de toda la oialdre; luego echale mucho açucar, y canela, y buelvela al horno, hasta que se embeva toda la miel, y se enxugue el açucar; luego sacala y sirvela caliente.

*Oialdre con enxundia de
puerco.*

Tomaràs dos libras de masa de pan con levadura, y si fuere possível ha de ser pan de leche, y de pan candeal, y le pondràs quatro, ò seis huevos; y tomaràs enxundia de puerco fresca, y la deivenaràs, y la majaràs muy bien en el almirez, y le iras quitando las venillas que salieren, y le iràs mesclando con la masa, y la sobaràs muy bien, hasta que
ha-

haga mucha correa; y quando vieres que tiene harta manteca, iras e metiendo açucar molido, y cernido: esto ha de ser poco, porque ha de llevar despues almivar por encima. Esta masa ha de quedar bien blanda.

Luego vntaràs vna tortera con enxundia, y le pondràs vnas obleas debaxo, y por los bordes, y echaràs la masa dentro, y ponla al fuego en vn horno: y quando la ojaladre estuviere quajada, tomaràs vn poco de agua fria, y te mojaràs los dedos, y haràs vnos picos por toda la ojaladre, lo mas alto que pudieres; y si te quemares vè metiendo la mano en el agua; y buelve la tortera al horno, y acaba de cozer la ojaladre. Luego tendràs media libra de açucar en almivar, y echalela por encima de toda la ojaladre, y cueza vn poco, y sacala, y has vnas rosquillas de melindres, y pondràs en cada pico de la ojaladre vna rosquilla. Estos melindres hallaràs escritos, como se han de hazer, en el capitulo de los vizcochos. Serviràs esta ojaladre caliente.

Otra ojaladre se haze de la misma manera en dia de pescado, solo en lugar de la enxundia, se ha de echar manteca de vacas fresca, que sea muy buena, lavandola prime-

ro, y sobandola muy bien. Esti ojaladre ha de llevar tres quarterones de açucar ; y si fuere muy grande llevará mas: es muy buena fuerte de ojaladres.

Advierte, que la masa con levadura, si no hazes luego los ojaladres, se azedarà la masa, y estariàn agrias las ojaladres; echales sus melindres, y sirvelas calientes.

Ojaladre de mazapan.

HAràs vna masa con agua, y sal, y quatro huevos con claras, de manera que quede vn poco dura, y la hiràs sobando con manteca, hasta que estè la masa blanda, y que tenga mucha correa. Luego tomaràs pasta de maçapan, hecha de media libra de almendras, y media de açucar, de manera que venga à ser tanta cantidad de pasta, como de masa, y mezclalo todo, y sobalo muy bien, porque se mezcla el maçapan con la masa; luego tendràs vnas quartillas de papel untadas con manteca, y haràs vnas ojaldrillas llanas, y redondas, y las cozeràs en el horno; y tendràs vn poco de buena miel caliente, y passalas por ella, y ponlas en su
pla-

plato, y se enxugarán muy presto, y echales vn poco de açucar, y canela por encima.

Estas son muy buenas para dia de Sabado con manteca de puerco; y en dia de pescado con manteca de vacas.

Ojal dre con leche.

TOmaràs media açumbre de leche, y ponla al fuego en vn cazo, y echale vn poco de manteca fresca de vacas, y vn poco de sal; y quando empieze à cozer, echale harina de trigo floreada, y menealo con vn cucharon, y ha de quedar vna masa vn poco dura, y cuezela muy bien sobre la lumbre, y sacala luego al tablero, y ponle media dozena de huevos. Luego iràs sobandola, y poniendole manteca hasta que estè blanda; luego ponle media libra de açucar molido, y cernido.

Luego pondràs vnas obleas en vna tortera, y echa la masa dentro, y pon tu ojal dre à cozer en vn horno; y quando estè quajada haràs los picos, como està dicho en los de atrás, y acabala de cozer, y echale vn poco de almivar por encima, y buelve-

la otro poquito al horno, para que se acabe de enxugar; son de muy buen gusto estos ojaladres.

Y advierte, que en qualquiera ojaladre podràs meter si quisieres, en lugar de torreznos algunas cosas de conservas, como son cascos de membrillos, ò cermañas, ò alberchigos, ò albercoques.

Vna ojaldre tropeçada.

ECharàs en el tableto harina de trigo floreada, la que te pareciere que será menester para vna ojaldre, cosa de libra, y media, y haràs vna presa redonda, y echa dentro della cinco, ò seis huevos, y la manteca que te pareciere será menester; luego echaràs otra tanta cantidad de pasta de maçapan, como ay de harina, y vn poquito de vino, y vn grano de sal, y amasala, sin que la sobes mucho, no mas de quanto se embeva la harina con los materiales, y haràs tu ojaldre grande que haga vn plato, ò seis pequeños. Estos no se han de passar por miel, ni se les ha de echar otra cosa, mas de vn poco de açucar raspado por encima. Salen enxutas, y
des-

desboronan mejor que las otras.

De esta misma masa se pueden hazer vnas rosquillas chiquitas, y vnos panecillos redondos muy pequeños, y suelen salir muy buenos.

Panezillos rellenos de conservas.

Tomarás masa de levadura de panecillos eandeales, cosa de dos libras, y le pondrás cinco, ò seis huevos; luego vele poniendo manteca de vacas, hasta que haga mucha correá: luego meterás media libra de açúcar molido, y cernido; y despues que la masa estuviere bien hecha, tomarás escudillas vntadas con manteca, y pondrás dentro dellas vnos pedacitos de obleas; luego hinche las escudillas de masa, y ponlas à cozer en vn horno, y se haràn vnos panecillos redondos, y dexalos cozer muy bien. Luego sacalos, y hazles a cada vno vn agujero en el fuelo, y sacale por alli todo el migajon, y tendrás vn poquito de almivar, y echarás dentro la mitad del migajon, guardando las

coronitas para bolver à tapar los agujeros, despues que se rellenan: luego haràs vna pasta del migajon, y el almivar, y vna poca de canela molida, coziendolo sobre el fuego; y luego lo sacaràs, y mesclaràs con huevos mexidos, y confervas cortadas muy menudas, con lo qual bolveràs a rellena los panezillos, y taparàs los agujeros con las coronillas, y buelvelos al horno, y dexalos calentar bien, y dales vn vidriado con vn poco de baño blanco. Este baño adelante dirè como se ha de hazer.

Estos mismos panezillos podràs rellenar con carne perdigada, y sazónada, echando a la carne vnas yemas de huevos, y vn poquito de agrio; y haràs los agujeros en lo alto de los panezillos, y no han de ser vedriados, y la masa se ha de hazer con manteca de puerco.

Pasteles de tetilla.

LOs pasteles de tetilla se hazen con la misma masa de los ojaldres de torreznos, salvo que ha de quedar vn poco mas dura; y se ha de sazónar la carne perdigada,

carnero, y ternera, todo mezclados; y ha de llevar sus yemas de huevos batidas, y sus yemas cocidas, y sus cañas de vaca: y si quisieres hazer la carne agridulce podrás. Has de poner vn poco de masa sobre vn papel untado con manteca caliente, y luego poner vn poco de carne sobre aquella masa; luego irás recogiendo todos los bordes de la masa, y vendrás à juntarlos sobre la carne, y la arrollarás allí muy bien, de manera que haga vna punta àzia arriba, y metelos en el horno con buena lumbre, y vendrán à quedar de la hechura de vn pecho de muger, que por esto se llaman pasteles de tetilla.

Otros panezillos rellenos.

A Gujerrarás los panezillos molletes por el suelo, y sacales todo el migajon, y echalo en vn cazo, y echale allí buena miel, y vn poco de azeyte, que sea bueno, y harás vna pasta sobre la lumbre, y echale vn poco de canela, y buelvelos à rellenar, y tapa los agujerillos con las coronillas que quitaste, y ponlos en el cazo, y echales por encima miel, y azeyte, y tenlos al fuego que estén

bien calientes ; y quando los firvieres raspa-
les vn poco de açucar por encima.

Ojaldres vizcochados.

B Atiràs ocho huevos frescos , y echales
tres quarterones de açucar molido, y
cernido, batelo muy bien , como para viz-
cochos; y quando estuviere bien blanco , y
espelo, echale cola de media libra de man-
teca de vacas, que sea muy buena, derretida,
y espumada ; luego echale harina de trigo
floreada, de manera que quede el batido vn
poco blando, como para vizcochos , y le
la pondràs poco à poco , cerniendola con
vn cedazillo, porque no haga burujones , y
ponle vn poco de anis; y vnta vna tortera , y
ponle vnas obleas en el suelo, y en los bor-
des, y echa el batido encima , y mete la tor-
tera en vn horno a fuego manio ; y quando
estè bien cozido, sacala de la tortera,
y ponla à vizcochar vn poqui-
to ; y firvela alsì
entera.

Pasteles ojaldrados.

DÉ cosa de pasteles ; no pienso dezir ; sino muy poco , porque quando vn hombre viene à saber hazer vn pastel , ya sabe lo que se ha de echar dentro. Ya se sabe , que los pasteles ojaldrados , son mejores no cebarlos con cola ninguna , sino que vayan à la mesa con solo el caldo que sale dellos. Y para esto , es necessario que la carne entre muy jugosa , que quando se sazona ; le echen vn poco de mas agua ; y digo agua , porque lo tengo por mejor , que echarle caldo , pues se puede sazonar con buen tozino , y con cañas de vaca , y buenas especias. Has de perdigar la mitad de la carne , y tornala à picar muy menuda , y mezclarla con la cruda , y sazona , y cierra tus pasteles. Y tambien tengo por mejor , que no lleven ojaldrado , mas que en las cubiertas , porque se embeve mucho el caldo , y la grassa en los pasteles que son todos ojaldrados : y si se huviere de cebar , y quajar , es necessario perdigar toda la carne : y en tal caso se pueden cebar con caldo , y yemas de

huevos, y vn poquito de agrio.

Vn pastel de ave para enfermo.

ECharàs à cozer vna pechuga de ave, y quando estuviere casi cozida, lacala, y pica toda la carne muy menuda sobre vn tablero blanco, porque salga muy blanca, y picaràs vna poca de enxundia freica de la misma gallina, y metclala con la carne, y sazonalala de sal, y muy poca especia, y vnas gotas de caldo, y haràs tu pastelillo, y cuezelo, y lo cebaràs con dos yemas de huevos, y vn poco de caldo, y agrio de limon.

Algunas vezes le podràs dar agrio, y dulce, y podràs otras vezes echarle crestas, y turmas de pollos todo cozido, y otras vezes mollejas de cabrito fritas.

(? § ?)

Pastel de pollos, ò pichones:

COzeràs primero los pollos, ò pichones, ò aves, que estèn medio cozidas, y las cortaràs en quartos, ò en medios, y picaràs tozino, y verdura, peregil, cilantro, y yerva buena, y tomaràs este tozino, y los pollos, ò pichones, y ponlo todo en vna pieza, y allí lo lazonaràs todo: y luego haràs el valo, que sea vn poco grande, y pondràs la mitad del tozino por todo el suelo del pastel, y pondràs los pollos; y luego pon encima de toda la otra parte del tozino: y quando estuviere el pastel cozido, cebalo con caldo, y yemas de huevos, y çumo de limon, y dexalo quajar vn poco.

En estos pasteles podràs echar cañas de vaca, y algunas criadillas de tierra, ò de carnero, y les podràs echar tantas cosas, que los podràs llamar pasteles podridos; porque à buelta de los pollos, pichones, ò aves, podràs hazer artaletes de ternera, ò de aves, y cozerlos, y ponerlos en el pastel. Algunas vezes se ponen albondiguillas, alcachofas,

riponces , y higadillos fritos. Y si estos pasteles huvieren de llevar carne picada de tenera , ò carnero , con las aves , ò sin ellas, el tozino ha de ir en la carne picada , y ha de ser perdigada , y no ha de llevar genero de verdura, sino sazonar con todas especias, y cañas de vaca , y ponerle yemas de huevos duras : y quando estuvieren cozidos, quitarlos con su caldo, y las yemas de huevos cruados, batidos con agrio de limon.

Para ningun genero de pasteles no es bueno poner curciga cozida , sino batir las yemas de huevos, y agrio, y cebar los pasteles antes que salgan del horno.

Sopa de capirotada.

TOMARàs lomo de puerco y salchichas, y perdizes todo asado , y haràs torrijas de pan , y iràs armando tu sopa con torrijas , y solomo , y salchichas , y perdizes: han de ser hechas quartos las perdizes , y el solomo hecho pedaços , y iràs poniendo todo este recaudo en lechos , y como fueres echando las torrijas , y la carne, iràs echando queso rallado , y en el queso echa-

echaràs pimienta, y nuez, y gengibre, y iras poniendo lechos, hasta que la sopa estè bien alta. Luego estrellaràs vnos huevos que no sean muy duros, y los assentaràs por encima la sopa: luego majaràs vn poco de queso, con vn grano de ajo, y defatalo con caldo, luego batiràs en vn cazillo ocho huevos, quatro con claras, y los otros quatro sin ellas, y los batiras mucho, y defatalos con caldo; luego echaràs el caldo, y el queso majado, que està en el almirez con los huevos, y echaràs el caldo que te pareciere, que serà menester para mojar la sopa, y ponla sobre la lumbre, y traela à vna mano, porque no le corte: y quando estè espeso, sacalo del fuego, y velo echando por encima de la sopa poco à poco, de manera que se embeva muy bien, y echale queso por encima. Ha de venir à quedar la carne, y lo demas cubierto con la salsa, y ha de llevar açifran, que quede vn poco amarillo: y quando la sopa estuviere medio cozida, echale manteca de puerco por encima bien caliente, y queso rallado; y luego acabalo de cozer en vn horno. En estas capirotadas se meten tambien aves, y anades como sean tiernas, porque es como olla por-

drida, que han de hallar muchas cosas en ellas, y han de ser todas aladas primero.

Vna olla podrida en pastel.

HAs de cozer la vianda de la olla podrida, coziendo la gallina, vaca, ò carnero, y vn pedazo de tozino magro, y toda la demàs bolateria, como son palomas, perdizes, çorçales, y solomo de puerco, longanizas, salchichas, liebre, y morzillas: esto todo ha de ser alado, primero que se echen à cozer. En otra vasilla has de cozer cezina, lenguas de vaca, y de puerco, pies de puerco, orejas, y salchichones; y del caldo de entrambas ollas echaràs en vna vasija, y cozeràs alli las verduras, verças, y navos, peregil, y yervabuena, y los ajos, y las cebollas han de ser alados primero.

Sacaràs toda esta vianda en piezas, que estè dividida vna cosa de otra, y las verduras en otra pieza, demanera que no estè nada deshecho, y dexalo enfriar; y haràs vn vaso muy grande, y bien gordo de masa negra de harina de centeno, ò de cemite, y lo assentaràs sobre vna hoja de horno, y iràs as-

assentando de toda la vianda que tienes cozida dentro del pastel, y iràs sazonando con todas especias, y alcaravea, y echaràs de las verduras, ni mas, ni menos. Y quando estuviere lleno el pastelón, ciérralo, y mételo en el horno de pan, porque no avrá horno de cobre tan grande, que se pueda cozer dentro; y pondráslo sobre vna hoja de horno de cobre, y no lo quites de la hoja donde está, hasta que se cueza: y quando la masa del pastel estuviere mas de medio cozida, agujera el capirote de la cubierta, y hinche-lo de caldo, y cueza en el horno por espacio de vna hora.

Respecto desto no ha de ir la vianda del pastel muy deshecha quando entrare en él, porque ha de estar en el horno, por lo menos hora y media; y desta manera ha de ir à la meta con todo su caldo, y vianda, y allà lo sacaràn con cuchara de plata. Tambien se les suelen echar azeytunas fritas, y algunas castañas: mas algunos señores no gustan dello, ni yo loy aficionado à ponerlo.

*Pasteles de cabeças de
carnero.*

COzeràs las cabeças poco mas de medio
cozidas : luego las descarnaràs , y pi-
caras la carne , y las lenguas , y picaras to-
zino , y lo melclaras con la carne , y sazona
con todas especias : luego haràs vna masa
fina dulce , casi tan dulce como la de las em-
panadas Inglessis , salvo que no ha de llevar
tanta manteca , y haràs vnos pastelillos de
medio talle , è los hincharàs de la carne , y
cierralos , y cuezanse , y cebalos con el cal-
do de las cabeças , y yemas de huevos , y
agrio , y dulce , y quando esten à medio co-
zer , vntalos con vn poco de manteca , y
aspales açucar por encima , y suelen salir
muy buenos : y aunque llevan la masa
dulce , y parece que se han de caer ,
no salen sino muy
derechos.

Como se ha de beneficiar vn javali.

QViero poner aqui , como has de beneficiar vn javali , y vn venado , y lo que se puede hazer de todos estos despojos destas reses. El javali , sino està abierto , lo chamuscaràs , ò lo pelaràs con agua caliente ; y si estuviere abierto , facale vna correa por la vna parte de la abertura , desde la cola hasta la degolladura , y colielo con ella que parezca que no està abierta ; porque de otra manera le ahumarìa , y chamuscalo : y despues que està chamuscado , cortale toda aquella correa , y dexale enfriar : luego cortale la cabeça , con todo el pescuezo , de manera que llegue à la punta de las espaldas : luego facale la lengua , y lavala muy bien , y embuelve la cabeça en vn angeo , y la lengua vaya dentro , y echala à cozer en vn caldero que se pueda cubrir : y echale tres quartillos de sal , antes mas que menos : porque quando salga del cozimiento , ha de amargar de salada,

y echale salvia, y mejorana, y hisopillo, y vna açumbre de vino, y media de vinagre, y cueza hasta que estè bien cozida, y sacala, y desembuelvela: y tendras dos onças de canela molida, y mezclada con vn poco de pimienta, y nuez, y echáelo por encima, que estè como salpimentada, y tapala con vn paño por media hora. Sirvela entera muy enramada. Si quisieren carbonadas del pescuezo, corta vnas rebanadas, y cueselas en las parrillas, y sirvelas con vn poco de vino tinto, y gomo de limon, y vn poco de canela, y nuez de especia; sirvelas calientes. De lo que quedare podras hazer vn queso.

Queso de cabeça de javali.

Este queso haràs desta manera, sacaràs toda la carne que pudieres de la cabeça, y el pescuezo, despues de cozida, de manera que no lleve ningun pellejo, y haràs vnas rebanadillas delgadas, y cortaràs tambien la lengua: y si quisieres echar vn par de lenguas mas bien puedes, y echaràs esto en vn cazo, y echale caldo hasta que se bañe, y echale vn quartillo de vino

no blanco , antes mas que menos , y medio
quartillo de vinagre , antes menos que mas ,
y vn manojo de yervas que tenga salvia , y
melorana , y hitopillo , y cueza hasta que
mengue la cantidad del vino , y vinagre , y
vn poco mas : y luego haràs vn aro de vna
pleyta de esparto , y pondràs vna estameña,
ò lienço sobre vn tablero de nogal , y sobre
esta estameña pondràs el ato , y haràs vna es-
pecia que tenga pimienta , y vn poco de cla-
vo , y gengibre , y nuez , y vn poco de sal.
Echaràs vn poco desta especia , dentro en el
aro sobre la estameña. Luego echaràs vna
cucharada de carne con vna espumadera , y
tornaràs à echar por encima de la especia , y
la apretaràs con vna paletilla , ò cucharon:
luego echa otra cucharada de la carne , y
echa otro poco de especia por encima , y
tornala à apretar con la paleta , ò cucha-
ron : y desta manera iras haziendo hasta
henchir el aro de la pleyta : luego echa-
ràs la otra punta de la estameña por enci-
ma , y ponle vna cobertera , ò otra cosa
llana , y cargala encima con cosa que pe-
se dos arrobas , y dexala estàr así hasta que
se enfrie : luego saca el queso , y lo serviràs
frio : y si quisieres servir algunas revana-
das

das deste queso calientes , derrite tozino gordo, y pon en vna sartén desta grasa, como para vna tortilla , y allí podràs tostar las reuadas del queso. Las yervas que se echaron al cozimiento del queso , han de estar atadas, y te han de arrojar. Si quando hiziste el queso pusieras dentro en el aro vnas hojas de laurel , y quando lo acabaste pusieras otras encima, parecerià muy bien, mas toma algunas vezes demasiado gusto del laurel, como està caliente: y por esso vso pocas vezes del, y de romero ninguna , fino es para enramar, porque son cosas muy fuertes , y suelen echar à perder la vianda.

Adovos de solomillos.

EStos solomillos se han de poner en agua que se desangren muy bien; luego haràs vn adovo con agua, y sal, y vinagre, y hisopillo picado muy menudo , y mejorana, tambien picada menuda , y vn poco de vino blanco ; y si quisieres poner vn poco de ajo bien podràs , y lo sazonaràs con todas especias. Estos solomillos se han de servir alados; y si quisieres ponerlos en adovo ordinario
de

de ajos, y oregano, y agua, y sal; los has de per digar primero en las parrillas.

Sirvense alados los vnos, y los otros; y algunas vezes en empanadas de masa blanca. Advierte, que los lomos del javali, si èl es nuevo, son muy buenos alados.

Empanadas frias de javali.

PArtiràs el javali por medio, y de las piernas haràs quatro empanadas, dos para frias, y dos para calientes. Las frias las per digaràs en las parrillas; luego las mecharàs con tozino gordo, con vna mechadera grande, que las mechas sean tan gordas como el dedo pequeño de la mano: y estas mechas han de ir derechas con la hebra de la carne; y se han de salpimentar con especias, y sal; y luego mechar; y las mechas han de atravesar toda la pieza de parte à parte por enmedio, y muy espesas; y luego las echaràs en vinagre, que se cubran, y estarán en èl seis horas; y luego las empanaràs en masa negra de cemite, ò de harina de trigo por cerner, como viene del molino.

Ha de ser de dos hojas cada empanada,

y muy gordas ; sazonaràs con toda especia, y has de procurar que el repulgo sea muy fuerte, y quando estèn cozidas echales la salsa para frias. Esta salsa se haze desta manera. Tomaràs revanadas de pan , y ponlas en las parrillas sobre la lumbre à donde huviere mucha llama , y quemele , de manera que quede muy negro : y luego passalo por vn poco de agua fria , porque luego deshecharà el humo que tomò de la llama , y echale caldo quanto se bañe , y echale vino , y vinagre , y vn manojo de las yervas del jardin, salvia , mejorana , hisopillo , y agedrea , y cebollas, y yervabuena, y cueza poco à poco hasta que el pan se ablande bien : luego todo esto se ha de passar por vn cedazillo , ò estameña , y quando las empanadas estuvieren bien cozidas , echales la salsa , y cuezan con ella vna hora : luego sacalas , y tapa los agujeros por donde entrò la salsa , y menealas muy bien , porque se mezcle la salsa con la especia , y la carne. Estas se sirven frias. La salsa no ha de llevar especias , porque en las empanadas se ha de echar vn poco de mas especias , y ellas se mezclaràn dentro con la salsa. Desta manera se hazen tambien estas empanadas de piernas de carnero.

*Empanadas de javalí
calientes.*

E Stas empanadas, se han de empañar en pastelones, y hanse de mechar, y sazonar, ni mas ni menos que las frias, salvo que la salsa ha de llevar dulce, y se han de servir calientes: para esta salsa de pastelones calientes, ha de ser la salsa muy negra; y podrás quemar harina, y delatarla con vn poco de vinagre: luego echarle caldo, y vino, y vn manojo de yervas del jardin, y vn poco de cebolla frita con tozino muy menudo, y le echaras canela, porque las otras espetias ya las tiene la empanada. Y esta salsa ha de ser como digo, bien negra, y bien agria, y dulce. Ha menester cada pastelon, media libra de açucar. Han de ser picantes, y sirvenle calientes.

*** **



Pastelones de javali picados.

DE las espaldas del puerco, haràs pastelones picados, picando la carne muy bien, y metiendole sus especias, y sal, y haràs tus pastelones à modo de barcos, y echales vna cama de carne: luego les echaràs quatro, ò cinco mechas de tozino gordo, como las de las empanadas: luego pondràs otra cama de carne, y otras tantas mechas, y acomodaràs la carne en el pastelón de masa negra: y quando lo quisieres servir hinchelo de la salsa negra, ni mas ni menos que à la de los pastelones calientes de la pierna.

Otros pastelones picados.

TAmbien podràs hazer estos pastelones de otra manera, picando carne como tengo dicho, salvo que el tozino que avia de ir en las mechas, ha de ir picado, mezclado con la carne. Luego tendràs salsa negra sazónada, y en el mismo tablero sazónaràs la carne, y irasle metiendo de aquella
salsa

salla hasta que la carne esté blanda. Luego ponla en el vaso , y cuezase : y quando lo quisieres servir, no tienes que hazer mas salsa, que ella echarà de si.

Otra suerte de pastelones de javali.

TOMARàs los dos pedazos de javali , los primeros de los lomos , junto à la cola , y echalos à cozer con agua , sal , vino , vinagre , salvia , y mejorana , y de las otras yervas, y quando esten casi cozidos, sacalos, y enfriente. Luego metelos en pastelones de masa negra , sazonados con todas especias, y tozino picado por encima , y por debaxo , y cierra tus pastelones , y cuezase : y luego quemaràs pan , como para las empanadas frias , y passalo por vn poco de agua fria, porque se le quite el humo , que esto tiene el pan que al punto se le quita , y cozerà este pan con caldo del cozimiento de las piezas del javali, y passalo por vn cedazillo , ò estameña , y saldrà vna salsa vn poco parda, y ha de ser agri dulce. Y advierte , que en tod

das estas salsas negras, no digo que sazones con especias, porque las empanadas que han de llevar salsa, han de llevar siempre vn poco de mas especias; porque la salsa no lo ha de llevar, que allà dentro se mezcla ella con las especias de la empanada, salvo que à la dulce se le ha de echar canela: y digo, que quando estuvieren cozidos estos pastelones, se les ha de echar desta salsa, y se han de servir calientes.

Otros pasteles de javali.

T Omaràs pedazos de carne de javali con huesos, y cuero, y todo de qualquiera parte, aunque sean de costillas, ò de pechos; porque se pueda empanar todo el javali, aunque lleve cada pastelon dos, ò tres pedazos, que para estas empanadas no importa nada echar la carne en pedazos: echa esta carne en adovo de oregano, sal, agua, y ajos, y vinagre sin otra cosa. Ha se de echar en adovo crudo, y sin perdigar: han de estar veinte y quatro horas en èl: luego perdigarlas en las parrillas, ò en vn asador, como si se alasse; y quando esten bien perdigadas, si
el

el javali fuere flaco, meteles vnas mechas de tozino, así sin orden; porque como tienen todos sus huesos, no podrás mechar con orden: y si el javali fuere gordo, no lo ha menester, empanense en pastelones redondos, echando dos pedazos, ò mas en cada vno, y sazona con todas especias, y sal: y en la cubierta del pastelón harás luego vn agujero que quepa vn dedo, porque no levante quando se cueza, porque es necesario que quede la cubierta del pastelón asentada sobre la carne, en este modo de empanar: echalos à cozer en horno de pan, y quando esten cozidos, tomarás del adovo en que han estado, y echales à cada vno vn par de cucharadas del mismo adovo, y cuezan con él vna hora. Este adovo no se ha de colar, sino así como está con su oregano, y ajos; y quando echares el oregano al adovo, majalo con la sal, y los ajos, porque no se vean las hojas en las empanadas: son muy buenas, y comense calientes: y tambien se pueden comer frias, porque aunque se les echa el adovo, no se ve la salsa en ellas, sino muy poco. Advierte, que estos pastelones han de tener la masa muy gorda, porque de otra manera se suelen quebrarse, por

quanto llevan el adovo al cozer.

Otras empanadas de javali.

EStas empanadas puedes hazer , sin ningun genero de salsa , y seràn muy buenas , tomando carne de la pierna del javali , y perdigalas en las parrillas , y mechalas con muchas mechas de tozino salpimentadas , como està dicho , derechas con la hebra , y por medio de la empanada : y luego echalas en vinagre , sal , ajos , oregano , y vn poco de vino blanco sin agua ninguna , y esten en el adovo ocho , ò diez horas , y empanalas en masa negra , y las empanadas sean de dos hojas , y la zona con todas especias , y sal , y cuezante muy bien ; porque todo el toque de las empanadas , para que salgan buenas està en saberlas mechar bien , y que estèn bien cozidas , que sin estas dos cosas ninguna yaldra nada.

De como se cueze el javali fresco.

TOmaràs vn pedazo del javali, del lomo, ò del pecho fresco sin sal, y echalo à cozer con agua, sal, vino, vinagre, y de todas yervas del jardin: y quando la pieza estuviere casi cozida, echale vnos clavos enteros, y vn poco de pimienta, y acabese de cozer, y sirvelo sobre vna sopa blanca, y le quitaràs à la mitad de la pieza el cuero, y la otra mitad vaya con èl: y en la parte que quitaste el pellejo, daràs dos, ò tres cortes al traves de la hebra, y le meteràs entre los cortes vnas revanadas de pan: y en lo demas echaràs peregil en rama. Sirvelo con mostaza, ò oruga.

Como se ha de salar el javali.

SI quisieres salar este javali, salalo luego, antes que estè manido: descargalo bien de los huesos gordos, como son el espina-

zo, y las espaldas, y las cañas, y hazlo piezas pequeñas. Si estuviere muerto de algun dia; irás mojando estas piezas en vinagre, y salandolas: y estense con la sal dos dias, y cuelgalas à donde las dè el ayre. Es muy bueno despues de seco, para servir con nabos, y con otras verduras. Y con esto dexarè de tratar del javali, y dirè algo del venado. Y esto todo importa mucho saberlo los pasteleros, porque desto saben mucho menos que los cozineros.

Como se ha de adereçar un venado.

EN matando el venado, se ha de abrir, y guardar el redañio, y la tripa grande que se dize del cagalar. La tripa la lavaràs en muchas aguas, de manera que el sebo quede muy blanco. Luego echale vn poco de agua tibia, y ablandarà, y la podras bolver, y le ataràs las puntas muy bien, y luego lavala con sal, y luego en muchas aguas, y echala à cozer con agua, sal, y vn poco de tozino, hasta que estè bien cozida: luego
sa.

lávala , y cortala en pedazillos , y metela en vna cazolilla , y echale allí vn poco de caldo , y vna gota de vino , y vn poco de manteca fresca de vacas , y sazón con pimienta , nuez , y gengibre , sin otra especia ninguna : y con esto cueza vn poco. Luego tuesta revanadillas de pan , y sírvelas sobre ellas ; y si le quisieres echar vn poquito de verdura picada , bien podràs : y tambien la podràs quajar con vnas yemas de huevos , y azedo , aunque no es mucho menester. Advierte , que en la cazolilla conde se sazónò la tripa , se ha de echar tambien vn manogito de yervas , mejorana , jedrea , y hisopillo ; sino huviere manteca de vacas , sea tozino derretido , y sino quisieres servir la tripa en platillo , echaràs las yervas , vino , y vinagre , en el primer cozimiento , y quando estuviere bien cozida , lávala , y embuelvela en vn poco de pan rallado , atsi caliente como està : y luego tuestala en las parrillas , y sírvela sobre vna sopilla dorada.

Platillo de las puntas de cuernos de venados.

LOs cuernos del venado, ò gamo quando estan cubiertos de pelo, tienen las puntas muy tiernas. Estas se han de cortar, de manera que quede àzia la punta todo lo tierno, y los pelaràs con agua caliente, y quedaràn muy blancos, y los adereçaràs como la tripa del venado, salvo que no se han de tostar, sino cozerlos con vn poco de caldo, y sazonar con pimienta, nuez, y gengibre, y echale vn poquito de vino, y vinagre, y vn poco de manteca de vacas fresca: y con esto cuezan cosa de vna hora: y no se ha de quajar con huevos, ni se le ha de echar genero de verdura. Es muy buen platillo, solo el nombre tiene malo.

Lo que se ha de hazer del redaña del venado.

ECharàs en agua el redaña para que se desangre bien ; luego lo esprimiràs del agua , y cortalo à pedazos , y ponlo en vn cazo à derretir , como se derrite la enxundia de puerco : y quando anden casi fritos los chicharrones , tendras camuelas en quarterones , y las echaràs dentro , y frianse alli : y quando estuvieren fritas , sacalas , en el almirez cosa de medio quartillo de agua , y echa alli la grasa del redaña , sobre la agua , y dexalo vn poco enfriar , y haràs vna torta muy blanca , y guardala. Luego tratarè lo que se ha de hazer della. Con la grasa que quedare en los chicharrones , has de hazer vna tortilla de huevos muy gorda , y muy esponjada , y los chicharrones se han de secar mucho , y les echaràs sal , que esten bien salados , y se han de echar encima de la tortilla , con las camuefas , todo hecho vn montonzillo , y vnos picatostes de pan blanco à la redonda ; has de embiar la tortilla à la mesa
muy

muy caliente , y bien apuntada de sal. Tambien se suelen hazer torrijas desta grasa de venado , sin dulce , sino bien apuntadas de sal.

Migas de la grasa del venado.

DEsta grasa del redaño del venado , podrás hazer migas : remoja el pan con agua , y sal , que esté coziendo : luego pon en la latten vna poca de grasa del redaño , y freitàs en ella vn par de granos de ajo : luego saca los ajos , y echa las migas , y frielas demanera que esten bien tostadas por entrambas partes. Estas tortillas , y migas de grasa de venado , dizen , que son buenas para los que tienen camaras.

Empanadas de venado.

LAs empanadas deste venado , ò gamo , se han de beneficiar de la manera que he dicho del javali , salvo la manera que dixen que se coziessse el javali , porque las del venado , no salen tan bien cozidas como las del

javali : y si el javali no es bueno , ò gordo , tampoco salen bien cozidas.

Solomillos de venado.

LOs solomillos de venado, son mejores, y mayores que los de javali , y así adereçados con los adovos que tengo dicho en el javali , y mechados, y alados , y la lengua cozida , luego echada en adovo , y despues frita con tozino derretido , hendida por medio, es muy buena.

Como se ha de salar el venado, y se pueda comer fresco.

SI quieres salar venado gordo, ò vaca gorda muerta por el mes de Octubre , y que se pueda comer fresca todo el invierno, como si no se huviera salado , y la grasa que esté fresca , como si se acabara de matar, harás de sta manera. Tomarás piezas grandes de à quatro , ò seis libras cada vna , y quitales los huesos grandes, como es el espinaço,

y las espaldas, y las cañas de las piernas, y las salaràs, estregandolas mucho con la sal, y iras assentando en vn dornajo de barro muy bien salados, y dexales estar alli cinco, ò seis dias hasta que se vayan purgando, y haziendo salmuera: luego sacales de alli, sacudiendo muy bien la sal; y luego toma toda aquella salmuera, y mas sal, y ponla en vn barquillo, ò caldera, y echale agua tanta cantidad, que se puedan cubrir las piezas del venado, y echale mas sal, y meneala con vn cucharon de manjar blanco, hasta que estè bien deshecha la sal. Luego toma vn huevo fresco, y echalo en la salmuera; y si se hundiere echale mas sal, meneando con el cucharon, hasta que estè deshecha, y buelve à poner vn huevo fresco en la salmuera: y si se tuviere encima, que no se hunda, y se descubra la mitad del huevo, està buena la salmuera; porque el huevo fresco en agua dulce, se vâ al suelo como vna piedra.

Esta salmuera has de cozer, y espumar muy bien; luego apartala, y dexala enfriar, y quedará tan clara como agua de la fuente: luego assienta las piezas del venado en el dornajo, y echale la salmuera por encima: y entiendase, que ha de estàr bien fria, y ha de

cubrir las piezas muy bien, que tenga vn palmo de salmuera por encima, y dexale estar asi otros ocho dias; luego la miraràs, y si estuviere algo rebuelta, buelve à sacar las piezas, andando lo menos que pudieres en ellas con las manos, y buelve à hazer la prueba del huevo fresco, y buelve à cozer la salmuera, y dexala enfriar, y buelve à meter las piezas dentro, y las puedes dexar todo el Invierno, que la salmuera estará siempre muy clara, y la carne muy fresca.

Quando se huviere de cozer, echala en agua dulce, de la noche à la mañana, mudandole el agua vn par de vezes, y estará como si acabara de venir de la carniceria; y cuezela, y sirvela sobre vna sopa blanca, con peregil en rama por encima.

*Como se hazen los tajajos
como de venado.*

Se haze

PARA salar vn venado en tajajos; en mantando la res, la has de desollar luego, y la haràs piezas pequeñas, y largas, que tengan poco hueso, o ninguno, y estregalas con
la

la sal medio quebrantada, y cuelgalas à donde les dè el ayre, y no es menester mas. Si quisieres hazer las piezas de à quatro libras, ponlas en sal tres, ò quatro dias, aviendoles quitado los huesos grandes.

Como se puede llevar la carne de vn venado veinie, ò treinta leguas, sin que se eche à perder en las grandes calores.

HAràs las piezas del tamaño que quisieres, y haz vn cozimiento de agua, y sal, vino, vinagre, y yervas del jardin, salvia, mejorana, y hisopillo, y cueze las piezas del venado en este cozimiento, hasta que tengan muerta la sangre, y luego sacalas, y dexalas enfriar; y luego embanastalas en vna banasta, poniendo vn lecho de pajas de centeno, luego otro lecho de las piezas del venado, ò gamo: y desta manera iràs poniendo lechos, hasta que se hincha la banasta, de manera que

que la carne no llegue la vna con la otra, sino que cargue todo sobre las pajas del centeno: y desta manera puede ir, aunque sea camino de treinta leguas, con buena diligencia. Luego se puede ir coziendo, como si se acabara de matar: la carne de las empanadas perdigalas en las parrillas, y mechalas muy bien con las mechas salpimentadas, y echalas en vinagre por el espacio de quatro, ò seys horas: y luego sacalas, y dexalas escurrir del vinagre, y embanastalas, poniendo vn lecho de pajas de centeno, y luego otro de empanadas, y luego otro de pajas de centeno; y desta manera se pueden llevar: y en llegando adonde se han de comer, se podran empanar, y duraran despues tanto, como si se acabara de matar.

*Vna empanada de pecho
de vaca.*

TOMARàs vn pecho de vaca que sea muy gordo, y lo dexaràs manir, y luego cuezelo con buen rato de sal, y quando

estuviere cozido , sacalo en vna pieza assi caliente como està , y echale vn poquito de vino por encima , y vn poquito de vinagre , y de todas especias : y si te pareciere que no tendrá harta sal , echale vn poco , y dale vnas cuchilladillas para que tome mejor la sazón , y dexalo estar allí hasta que se enfrie : y luego haràs la masa desta manera. Echa en vn cazillo vn poco de caldo , y vn poco de vino , y vn poco de naez , y gengibre ; luego toma riñonada de ternera , y fino la tuvieres sea de vaca , y desuellala muy bien , y majala en el almirez , hasta que esté como manteca , y echala dentro del cazillo , donde tienes caldo sazonado , y ponlo à cozer : y entre tanto que cueze pon harina floreada sobre el tablero , y haràs vna preta redonda , y echale ocho yemas de huevos , y vn poquito de sal : luego haràs la masa con el caldo que tienes en el cazillo sazonada , y la has de masar , y tender muy apriessa , y poner el pecho , y cerrar la empañada antes que se enfrie , porque si se enfriasse no la podrias juntar ; ponla sobre vn papel untado con manteca , y ponla à cozer en el horno ; y quando vaya tomando color , ponle vn redaño de carnero encima , y acabala de

cozer; luego abrela por lo alto, y cebala con el adovillo, que quedò adonde estuvo el pecho, y cueza con èl vn poco, y sirvela caliente.

Esta es empanada Inglessa; que las que llamamos Inglessas, no lo son, sino empanadas dulces, que estas no han de llevar dulce: Esta suerte de empanar; se puede hazer de lenguas de puerco, ù de ternera, añadiendoles vn poco de tozino picado; porque el pecho no lo ha de menester. Tambien lo podràs hazer de medios pavos cozidos.

Como se adereza vna frasia de ternera.

EL mejor plato de la ternera, es la frasia: Esta se haze desta manera. Haràs apartar las piezas gordas à vna parte, y las pequeñas à otra parte, assi como están pegadas al entresijo, y ponlas en vna vazia grande llena de agua, ò en vn arroyo; y tomaràs vn pabillo como vn vfo, que estè vn poquito romo de la punta, y lo meteràs por vna punta de la tripa, y la iràs llamando con el cuchillo, y con

mo se vaya hinchendo el platillo, lo iràs cortando à lo largo, hasta que halles el otro cabo de la tripa, de manera que han de quedar todas las tripas abiertas, y pegadas en su lugar en el entresijo; luego las lavaràs muy bien en agua, luego en sal, y quedaràn muy blancas. Estas las echaràs à cozer con vn poco de agua, y sal; y quando estèn perdigadas, sacalas, y cortalas à pedazos, y ponlas à cozer con vn poco de tozino gordo, y vna cebolla, con su fazon de sal; y quando estèn cozidas, saca el tozino, y la cebolla, y picalo sobre el tablero, y buelvelo à echar en la olla, y sazonallo con pimienta, nuez, y gengibre, y cueza otro poco; y quajalo con yemas de huevos, y vinagre, y saldrà vn platillo muy blanco, y muy gustoso: y si à esta frasia quisieres echar vn poco de peregil picado por encima, despues de servido en el plato, bien podràs, porque parece muy bien: y tambien podràs picar verdura con el tozino cozido, y la cebolla cozida, y echarlo dentro; y quando lo quajares aparta vn poco de la flor, y quando estè en el plato echaselo por encima.

De las tripas gordas haràs morcillas de camara; las quales dexo para adelante, porque

que pienso escribir otras dos, ò tres fuertes de morcillas de puerco.

Como se adereça vna cabeça de ternera.

LA cabeça de ternera la cozeràs con agua, y sal, y la sacaràs en el plato, y le quitaràs las quijadas, y la abriràs por encima de los sesos, y le quitaràs aquellos huesos, y tendràs hecha vna pebrada desta manera. Freiràs tozino de la papada en dados, y vn poco de cebolla muy menuda; luego echa alli vino, y vinagre, y vn poco de açucar, y de todas especias, y canela, y cueza vn poco, y echala por encima de la cabeça.

Otras se sirven hendida la cabeça en dos medias, y cozida, y enharinada, y frita, y con la pebrada encima.

Otras se sirven en medias, y tostadas con pan rallado sobre alguna sopa: y tambien la podràs servir no mas de cozida, blanca con pimienta, y vn poco de vinagre, y peregil en

rama.

Sesos de ternera.

Delos sesos podràs hazer picatostes, co-
 ziendo los primero, y luego picarlos,
 y echarles pan rallado, y açucar, y canela, y de
 todas especias, y ponle algunas yemas de
 huevos, de manera que estè vn poco blando,
 y pondràs deste relleno sobre revanadas de
 pan, y ponlas en vna tortera untada con man-
 teca, y cuezansi con poca lumbre abaxo, y
 mucha arriba. Estos picatostes puedes hazer
 picantes sin dulce, y algunas vezes les podràs
 echar queso, y dulce.

Destos sesos se pueden hazer buñuelos,
 picandolos como està dicho, y mezclandole
 pan rallado, y sus huevos, y vnas pocas de es-
 pecias, y freirlos. Estos sesos podràs picar
 muy bien despues de cozidos, y luego echar-
 les sal, y pimienta, sin otra cosa ninguna, y
 poner destos sesos sobre vna revanada de
 pan: y luego poner otra revanada encima de
 esta, y apretarla vn poco, y tener manteca de
 puerco muy caliente, y freirlos alli, de mane-
 ra que el pan quede muy tostado: y estas em-
 panadillas de sesos han de ir à la mesa muy

calientes. Son muy buenas para quien come poco dulce.

Empanadas de ternera.

LA carne de la ternera, ya se sabe que lo mejor es echarla en adovo, y comerla asada con salsa de oruga: de las piernas puedes hazer empanadas frias, y calientes, como està dicho atrás en las del javali. Los pechos en sal, y cozidos son muy buenos, y rellenos, y tostados sobre alguna sopa, ò sobre arroz de grasa tambien son buenos. La carne de la ternera es la que se acomoda en mas cosas de platillos, y rellenos, y empanadas Inglesas picadas, y de la carne del pecho entero: y así no ay para que començar cosa tan larga, solo pondrè aqui vn platillo de los huesos.

V spot.

Tomaràs los jarretes de la ternera hechos pedazos, y ponlos à cozer con agua, y sal; y quando estèn medio cozidos sacalos, y ponlos en vn cazo, y toma tozino en

dados, y frielos; y tendràs cantidad de cebolla picada à lo largo, y friela en el tozino, y echala en el cazo sobre la carne, y la zona con pimienta, nuez, y gengibre; luego echale caldo hasta que le bañe, y cueza poco à poco; y luego tendràs para cada plato destes huesos seis yemas de huevos duros, y vn poco de pan blanco, remojado todo en vinagre, y lo passaràs todo por vn cedazillo, ò estameña, y con esto quajará el platillo; y quando lo sirvieres tendràs vn poquito de verdura picada, y echalelo por encima. Es muy buen platillo.

Y si fuere tiempo de canahorias, cuezelas primero, y luego hazlas raxitas, y frielas con el tozino, y cebolla, y echalas en el platillo. Ha de salir vn poco agrio. Bolvamos agora à tratar otro poco de cosas de masa.

Empanadillas de masa dulce.

Pondrè aqui quatro, ò cinco fuertes de empanadillas de masa dulce, que aunque las viandas sean diferentes, la masa siempre ha de ser de vna manera. Tomaràs vna libra de harina de trigo florcada, y ponla sobre

bre el tablero, y haràs vna presa redonda, y echale dentro media libra de açucar molido, y cernido, y vn quarteron de manteca de puerco, y echaràs ocho huevos, los dos con claras, y los seis sin ellas, y vn poquito de vino, y vn poquito de sal, y amasa tu masa, y vendrà à quedar encerada: y desta masa has de hazer quatro empanadillas, que no ha de aver mas ni menos: y por esta cuenta podràs hazer mala para muchas. Lo que has de echar dentro, ha de estàr cozido, ò alado, ò frito.

Haràs vnas de torreznos que sea tozino bueno, y tierno, y haràs vnos torreznos pequeños vn poco delgados, y alalos en las parrillas, de manera que no se sequen; luego echalos así calientes en vn poco de vino blanco, y dexalos estàr media hora. Luego haràs de la masa ocho torticas redondas, y destas haràs quatro empanadillas de à dos hojas, y en cada vna vn torrezno partido por medio: han de ser tan iguales estas tortillas de la masa, que no las has de cercenar, ni las has de mojar con ninguna cola para repulgarlas, ni has de echar especia ninguna. El tozino estè bien desalado: no se han de dorar, ni echar açucar por encima.

*Otras empanadillas de pies
de puerco.*

COzeras los pies de puerco , y de que es-
tèn bien cozidos , quitales los hueffos
mayores , y sazonalos con vn poco de espe-
cia, y has tus empenadillas, echando en cada
vna dos medios pies, y sean redondas como
las del tozino. Estos pies de puerco si los
quisieres sazonar dulces, tendràs vn poquito
de almivar, y passalos por èl. Luego echales
vn poco de especias, y dexalos enfriar, y haz
tus empanadillas : si las quisieres hazer de
buen solomo de puerco podràs , beneficiand-
dolo como las de los torreznos.

Empanadillas de sardinas.

TOmaràs sardinas frescas, escamalas , y
frielas, demanera que no se sequen
mucho , y luego frie vna poca de cebolla
con vn poco de buen azeyte , y echalo so-
bre las sardinas , y sazonalo con vn poquito
de

de pimienta, y sal, fino la tuvieren las sardinas, y echa tres sardinas, y vn poquito de la cebolla frita encima, escurrida del azeyte en cada empanadilla, y cierra tus empanadillas, de la manera que està dicho en las otras, y en la masa no has de echar azeyte, fino manteca de vacas fresca, porque con azeyte no saldràn bien.

Otras empanadillas de criadillas de tierra.

COzeràs las criadillas con agua, y sal, luego ahogalas con vn poco de buen azeyte, y sazonalas con vn poco de pimienta, nuez, y gengibre, y vna migaja de açafrañ, y sal; y luego ve haziendo tus empanadillas. Y advierte, que estas empanadillas se han de servir calientes. Estas empanadillas es mejor tenerlas hechas dos, ò tres dias antes que se ayan de servir, porque estará la masa revenida, y calentandole estará muy tierna, y con diferente gusto, y las puedes hazer de otras muchas cosas, como son paxarillos gordos, y gaçapillos: todo esso queda al alvedrio del
ofi-

oficial. La masa, se dezir, que es de las mejores que se hazen. Advierte, que estas empanadillas no han de llevar dentro ningun genero de caldo, que no es masa que lo puede sufrir.

Vna empanada Inglesa.

SI quisieres hazer vna empanada Inglesa con esta masa de las empanadillas, podràs añadiendo la tercera parte de mas harina, y huevos, porque no estè tan fina, sino que tenga vn poco de mas fuerza: le echaràs quatro huevos con claras, y quatro sin ellas; y con esto podràs hazer de la masa, que avias de hazer ocho empanadillas, hazer vna empanada Inglesa; y con esto podràs hazer empanada de vn pecho de ternera cozido, hecho pedaços, ò entero, como quisieres.

Picaràs vn poco de tozino con vn poco de verdura, y despues que tengas tendida vna hoja desta masa dulce, que estè vn poquito gorda, ponle vn poco de tozino picado en el suelo àzia la vna parte: luego tendràs el pecho sazonado de todas especias, y sal, y

al-

assienta la carne sobre el tozino, y ponle por encima otro poco de tozino picado, y cierra tu empanada en media luna; y vntala por encima con vn poco de manteca por derretir, y raspale vn poco de açucar por encima, y si no quisieres echarle tanta manteca, le podràs echar vn poco de agua con vn hisopillo, y raspale açucar encima, y serà lo mismo que con la manteca. Algunos les dãn despues de cozidas vna costra con espuma de claras de huevos, y açucar: y porque no es bueno, no lo pongo aqui. En estando cozida quajala con quatro yemas de huevos, y caldo, batidas con vn poco de agrio de limon: y si quisieres hazer esta empanada Inglesã de carne picada, picaràs dos libras y media, ò tres de carne de ternera, ò cabrito, muy bien, con lu tozino gordo, y vn poquito de verdura: y quando estè bien picada metele huevos crudos, coã de quatro, y sazonalõ con todas especias, y sal, y vna gota de vinagre, ò çumo de limon, porque enternece la carne. Y si le quisieres poner vn poquito de pan rallado, y mezclarlo con la carne, no es malo, como sea poco; y la ego tiende la hoja para la empanada, y assentará esta carne picada sobre ella, de manera que sea

sea la empanada vn poco ancha; cierrala en media luna con su repulgo, y ponle su manteca, y su açucar por encima. Y advierte, que todo el açucar que se huviere de echar en las empanadas Inglessas, y en las empanadillas, y en los ojaldres, ha de ser cernido por cedazo de cerdas, porque todos los granillos que quedan enteros, no se derri-tan en la masa: y así no se mezclan bien el açucar con el harina:

Buñuelos de viento.

TOMARàs vn poco de harina floreada de cosa de media libra, y desatala con agua fria, y vn poquito de sal, y haràs vn batido, como para hazer hostias: luego calentará vn poquito de manteca en vna sartén, como para hazer vna tortilla de huevos; y quando estè caliente echa el batido dentro en la sartén, y menealo con vn cucharón sobre vnas brasas, y vendrase à hazer vna masita encerada, y cuezela muy bien, meneandola siempre, porque no se pegue à la sartén, ni haga cortezas, porque todo el toque desta masa está en que salga
 muy

muy bien cozida de la sartén , porque si sale bien cozida , en ninguna manera pueden salir malos los buñuelos. En estando cozida la masa, echala en el almirez, y majala muy bien, y vele metiendo huevos poco à poco, y majandola mucho hasta que esté blanda, y los huevos no han de ser todos con claras , sino la mitad , porque no esponjen demasiado , y se hagan resquebrajados. Estos buñuelos , si los passares por almivar , y les echares vn poco de canela molida por encima , haziendo los buñuelos vn poco grandes , entiendo que es la mejor suerte de buñuelos que se hazen.

Otros buñuelos de viento.

SI quisieres hazer los buñuelos de viento to de tortillas haràs el batido, como está dicho en los de atras. Tomaràs vna sartén, y calienta vn poquito de manteca , y quando esté caliente vaziala, que no quede mas de vntada la sartén , y echa vn poquito del batido dentro , y hazlo correr por toda la sartén, de manera, que se haga vna tortilla muy delgada : y en estando quajada , buelvela

vela de la otra parte para que se quaje; y luego echala en el almirez, y así irás haciendo todo el batido en tortillas: luego majalas muy bien en el almirez, y vele metiendo huevos, como está dicho en los de atrás, y viene à ser vna misma cosa. Esta suerte de buñuelos, y los otros de atrás frielos, y passalos por almivar si lo tuvieres, y sino echales miel por encima, y açucar raspado.

Otros buñuelos de viento.

SI huvieres de hazer muchos platos de buñuelos de viento, y te pareciere que son muy embaçosos los que quedan referidos atrás, pon vn cazo al fuego con agua, y sal, y vn poco de manteca; y quando estè coziendo echale harina dentro, sin quitar el cazo del fuego, y meneala con vn cucharon de manjar blanco, y harás embever toda la harina que pudieres, de manera que quede la masa encerada, y cuezela muy bien sobre el fuego; porque todo el toque desta masa está en el escaldarse bien la harina, y cozerse bien en el cazo sobre la lumbre meneandola mucho,

cho, porque no se pegue en el cazo; y aunque se pegue algo, lo pegado se quedará en el suelo del cazo: luego echarás esta masa en vn barreño, ò en el tablero, y la sobarás muy bien con las manos, è irás metiendo huevos hasta que esté blanda, y ponla sobre vna tablilla, ò sobre vna cobertera; y de allí irás haziendo buñuelos con la buñolera, ò con vn gatavato de cuchara. Esta masa sirve para almojavanas, y para fruta de jeringa.

Almojavanas de quajada.

Quajará vna agumbre de leche con yerva de quajar, y ponla à calentar vn poco; luego la irás juntando que se venga à hazer vna pella; y fino se quisiere juntar bien, calientala vn poco mas, y se juntará; exprímela muy bien, y ponla sobre el tablero, y sobala con vn poco de harina, de manera que no le quede burujon ninguno; luego metele yemas de huevos, hasta que esté blanda, que se puedan hazer las almojavanas sobre el tablero con harina, y frielas poco à poco; y quando lo saques de la sartén, tendrás aparejado vn poco de almivag

hecho, y coziendo, y tendràs vn poco de suero en otra vasija, è iràs passando las almojavanas por el suero, y luego por el almivar, y veles echando su canela molida, y suelen salir muy buenas.

De quello fresco tambien podràs hazer almojavanas, sobando el quelo con vn poco de harina; luego metele huevos, como està dicho. A estas echaràs vn poco de yerva buena picada, ò leca molida, y la beneficiaràs, como està dicho en las de atrás.

Otras almojavanas de quajada diferentes.

Quajaràs la leche, y luego echa la quajada en vna servilleta, y esprimela vn poco, de manera que quede blanda; luego echala en vn cazillo, ò caçuela, y ponle dos, ò tres yemas de huevos, y vn poquito de harina, y meneala con vn cucharon, de manera que quede blanda, y bien rala, y pon la farten al fuego con manteca, ò buen azeyte, y vè haziendo las almojavanas desta manera.

Mojaràs la palma de la mano con agua, y haràs alli la almojavana con vn agujero enmedio, y velas dexando caer en la sartén: y si se desparramare en la sartén, echales vn poquito de mas harina, y salgan redondas muy delgadas. Este batido ha de estar tan talo, que apenas se puedan hazer las almojavanas, y han de salir coscuradas como buñuelos picados; se han de passar por almidon, y no se han de passar por el suero, porque lo que pretendo en las otras en passarlas por el suero, es que salgan muy tiernas, y en estas pretendo que salgan muy tiesas, porque algunos señores gustan de las vnas, y otros de las otras.

Buñuelos de queso fresco.

TOmaràs el queso hecho del propio dia, ò vn dia antes, y quitale las coratezas, y sobalo en el tablero, de manera que no le quede burujon ninguno: luego echale vn poquito de harina, y metele yemas de huevos, hasta que esté vn poco blando: luego pondràs vna sartén al fuego, con mucha manteca, de manera que no se caliente

te mucho. Luego haràs vnos buñuelos grandes, y redondos, y dexa estar la sartén con poca lumbre que ellos se iran bolviendo sin que lleguen à ellos. Quando estèn fritos, passalos por vn poco de almivar, ò miel, y echale su canela molida por encima: y deste mismo queto, ò quajada bien esprimida, podràs hazer buñuelos majandola en el almirez, ò echandola alli vna poca de harina, y sus huevos, de manera que venga à estår bien blanda, y haz tus buñuelos con vna cuchàra.

Quesadillas fritas de quajada

QVajaràs la leche, y quando este quajada ponla sobre la lumbre, de manera que se caliente, y luego vela juntando con las manos poco à poco, y la vendràs à juntar toda: y luego sacala fuera del suero, y esprimela muy bien, y echala en el almirez, y majala bien, y echale vn poco de harina, y vele echando huevos hasta que estè blanda, y ponle vn poco de yervabuena picada, ò leca molida, y sazona de sal, y luego amasa vna masita fina sin açucar, y tiende vna hoja grande,

de, y delgada, y estiendela sobre el tablero, y con vna cucharita iras echando cucharadillas sobre la hoja de la masa deste batido, apartadas las vnas de las otras, y mojarás los dedos de la mano en agua, è iraslas aplanando todas que vengan à estar anchuelas: luego toma la cortadera, y velas cortando al derredor, que no se arrime mucho la cortadera al batido: luego saca las cercenaduras, y vê haziendo tus quesadillas como candilejas, que tenga cada vna cinco, ò seys piquitos: y para hazer estos no las has de mojar, porque es mejor quando hazen estos picos, que los juntes con el mismo batido, y con esto pegan muy bien: y despues que tengas hecha vna sarteneda, pon la sarten al fuego, de manera que la manteca no se caliente mucho, y velas echando dentro boca abaxo, y frianse poco à poco, y velas bolviendo, de manera que no se tuesten mucho: y en sazondolas tendras vn poco de miel espumada, y passalas por ella, y velas assentando en el plato, y con cada lecho iras echando açucar, y canela. Es fruta que se puede guardar muchos dias, y la miel ha de tener vn poquito de agua al espumarse, y las quesadillas no han de

ser mayores que vn real de à ocho. Y advierte, que quando acabares de hazer el batido, has de hazer vna quesadilla, y probarla en la manteca: y si el batido se esparciere por la sartén, echale vn poquito de mas harina.

Quesadillas de horno.

HAs de majar el queso fresco, y meterle huevos hasta que esté blando, y echale vn poco de yervabuena molida, y echa à cada libra de queso vn quarteron de açucar, y vn poco de manteca de vacas, y haràs vnos vasitos anchuelos, y baxos, è hinchelos deste batido; y despues de cozidos echales vn poco de buena miel por encima.

Fruta de cañas.

TOmaràs dos, ò tres cañas de vaca, y las haràs trozos, y perdigalas en agua, y sal, que den dos hervores; luego sacalas, y tendràs doze yemas de huevos cozidos, y pondràs las cañas, y las yemas de los huevos,

vos, y vn quarteron de açucar molido, y vn poco de canela molida: y juntos todos estos materiales, deshazlo todo con vn cucharon de manera que se haga vna pasta, y amasaràs vn poco de masa fina frita sin açucar, y tien- de vna hoja delgada de la masa; y pondràs tres, ò quatro cucharadillas de la pasta de las cañas, y mojaràs la hoja con vn poquito de agua por la vna parte con vnas plumas, y tambien entre la pasta, porque pegue bien la masa; luego bolveràs vna punta de la ho- ja por encima de todos aquellos monton- citos de pasta, y la assentaràs muy bien con la mano por el borde, y por entre medias dellas, y luego con el tello de la cortadera iràs dando al derredor, y vendrán à quedar hechas empanadillas; luego tomaràs la cor- tadera, y cortalas, y picalas con vn alfiler: en cada vna daràs cinco, ò seis picadas, y pon- dràs la manteca al fuego, y friante con mu- cha cuenta, porque no se rompa ninguna, que si se rompiesse vna, echaria à perder la manteca; y desta manera podràs freir las de- más. A estas empanadillas les podràs echar vn poco de almivar en lu- gar de miel.

Empanadillas de quajada.

VNas empanadillas podras hazer de quajada, esprimiendolo bien, y sazondandola bien: luego metela dos huevos, y otras dos yemas à la quajada que saliere de vna açumbre de leche, y echale vn quarteron de açucar, y vn poco de manteca de vacas; y si estuviere muy rala, echale vn poquito de harina: haràs vn poco de masa fina que tenga vn poco de açucar: luego tiende vna hoja larga, y delgada; luego pondras vn montozillo del batido en la vna punta de la masa, que sea vn poquito largo, y ha de estar vn poco desviado del borde de la hoja: luego le daras tres cortezitos con la cortadera que sean cortos, y mojaras la masa con vnas plumas, y doblala por encima del batido, de manera que parezca empanadilla, y los cortezitos vengan à caer en medio del batido, de manera que se vea el batido por enmedio dellos: luego redondeala con la cortadera dos dedos desviado del batido; y asientala con el sello, y levanta aquel borde, y haràs vn dobléz en la

vna

una punta , y otro en medio , y otro en la otra punta , y entre dobléz , y dobléz , que junte la masa à la empanadilla , como quando hazes empanada Inglesa con picos. Estas son buenas para meriendas , aunque se sirvan frias , porque han de llevar poca manteca , y poca açucar , al cozerlas has de vntar con vna poca de manteca derretida , y no les has de echar açucar por encima , ni las has de dorar , sino asi blancas : el batido subirà , y abrirà : los golpes que tiene encima parecen muy bien. Sino tuvieres leche para hazer estas empanadillas , podras hazer vn poco de almidon con leche de almendràs bien incorporado. Luego le podras echar los huevos , y vn poco de manteca , porque el açucar ha de ir deshecho en el almidon quando se coziere : y con este batido podras hazer empanadillas como las de la quajada.

Otras empanadillas.

SI quisieres hazer vnas empanadillas muy chiquitas , haràs vn poco de papin con harto açucar , y yemas de huevos , y

vn poco de manteca de vacas fresca, y su sazón de sal, y leche de cabras, y dexalo enfriar, y haràs vn poco de masa dulce, por la cuenta de las empanadillas de torreznos, y pies de puerco, que està escrita atrás, y no sean mayores que vn real de a ocho. Para hazer este batido echaràs seis onças de açucar, y media açumbre de leche, y seis huevos, y tres onças de harina.

Fruta de fillos.

BAtiràs doze yemas de huevos: luego echa alli vn poco de harina, quanto quede vn poco incorporada, y batelo muy bien, que se mezcle bien la harina con las yemas de huevos: luego echale vn poquito de leche, y sazón de sal, y pon la sartén al fuego con mucha manteca: y quando està bien caliente, echaràs vn poquito del batido para probar: y si el batido se quajare como buñuelos, echaràs algunas yemas mas, y vn poquito de leche, y quando ello se hiziere como vna espongita, que està vn poquito quajado en medio, y à la redonda està como vna esponja, entonces està
bue-

bueno : y haràs destas frutillas dos, ò tres en cada sarténada , y han de salir morenas , y se han de passar por almívar , y echarles su canela por encima , y aunque no es muy galana , es muy de buen gusto. Lo que tiene es , que gasta mucha manteca. Y si quando probares el batido en la sartén se esparciere todo por la manteca , con echar vn poquito de mas harina despolvoreada , y batirlo muy bien , se enmendará , y hará la esponjita que tengo dicha.

Fruta de chicharrones.

PAra hazer vna fruta , que se llama chicharrones , has de batir diez huevos con claras , y todas muy bien batidas : luego tomaràs vn poco de harina , y veselo despolvoreando por encima de los huevos , y batelos mucho , hasta que se deshagan todos los burujoncillos , y ha de quedàr vn batido vn poco mas incorporado , que el batido de la fruta de borrajas : y luego echar le medio panecillo de sal , porque esta fruta ha de salir vn poco salada , porque no ha de llevar dulce. Luego pondras la sartén al fue-

fuego con vn poquito de manteca fresca , y quando estè caliente , echaràs la mitad del batido dentro trayendolo por toda la sartén , de manera que se haga como vna tortilla , y no la dexes tostar , sino en estando quajada por la vna parte , bolverla por la otra , y quajele , y luego echala sobre vn tablero , y haràs la otra del batido que queda , y luego cortaràs estas tortillas en pedazitos , vnos quadradillos , otros mas larguitos , otros como effes , otros de las hechuras que te pareciere ; luego tomaràs la manteca de vacas la mas fresca que tuvieres , y la cozeras , y freyras estos chicharrones , que así se llaman , poco à poco dandoles buelta con la misma sartén , de manera que quando tomaren color , esten bien calados , y parezcan vizcochados. Estos se sirven sin dulce , porque tienen el gusto de chicharrones de puerco , y no son buenos , sino con manteca de vacas fresca.

Fruta de prestinos.

B Atiràs doze huevos en vn cazo con claras , y echale canela molida , hasta que
estén

estèn los huevos pardos , y echale vn poco de sal: luego ve echando harina , y iraslo rebolviendo con vn cucharon de manjar blanco, y hazle embever toda la harina que pudieres ; de manera que quede vna masa encerada , y sacala al tablero , y sobala vn poco ; luego vè haziendo rollitos delgados como cera hilada : luego tomaràs vno de los rollitos , y vè torziendo con los dedos, cogiendo la puntilla , y torziendo saldrà vn prestiño de la hechura de vn piñon , de manera que no venga à tener mas bulto que vn piñon con cascara : y si te pareciere que es cola muy prolija , vè cortando el rollito de la masa con vn cuchillo al sesgo , vnos bocaditos del tamaño del piñon , y despacharàs mas presto , mas no saldran tan bien hechos , y veles echando harina , porque no se peguen vnos con otros : y quando tuvieres muchos hechos, pon la sartén al fuego con mucha manteca , ò buen azeyte , y velos friendo con mucha cuenta , porque se canla la manteca muy presto , y de que estèn bien fritos , tendras miel espumada , y muy subida de punto : y para ver si està la miel en punto , echa vnas gotas en vn poco de agua, y si hizieren correa no està harto ; y

si en sacándolas del agua se quebraren como vidrio, está buena la miel, echa los prestiños dentro en ella, y dales vna buelta, y tendras vn tablero de masa mojado con agua fria, y trastornaràs los prestiños encima con su miel, y tendras vn poco de agua en que mojar las manos, è iras apartando montonzillos, y acomodandolos à modo de piñas, ò de la manera que te pareciere, y entretanto que no se enfriaren, ellos se iran desmoronando: mas yendole enfriando, los haràs quedar como quisieres, mojando siempre las manos en el agua: luego armaràs tu plato destas piñas. Si los quisieren embiar fuera los podràs echar en vnas ollas que esten mojadas con agua, así como salen los prestiños del cazo, y se apègaràn vnos con otros, y no en la olla.

Fruta de piñas.

TOMARàs cosa de media libra de harina, antes menos que mas, y la desataràs con vn poco de vino blanco, y agua, y echale ocho huevos, y ha de quedar el batido bien batido, y vn poco grueso, como

mo el de los chichatrones , y echale vn poco de sal , y vntaràs vna tortefa , y echa el batido dentro , y cubrelo con su cobertera , y ponla con lumbre abaxo , y arriba: y en estando quajada , saca la torta sobre vn table-ro , y cortala en pedazos quadrados como rorrijas , y dale vnos cortezitos cruzados vnos por otros , y quedaran vnos quadradillos como garvanços , y frielos , echando los cortes para baxo en la manteca , y frianse poco à poco , y elponjaràn , y apareceràn à modo de piñas. Sirvelos con miel , y açucar rasgado por encima. Si quisieres servir la torta entera , dale los cortezitos , y friela en vn cazo con mucha manteca , los cortes àzia baxo , y cargala en medio con vna cuchara para que se amolde con el cazo , y de vna sola podràs hazer vn plato , y parecerà vn mortion , echale miel , y algun poco de graxea por encima.

*Vn platillo de jadeo de manos
de ternera.*

Tomaràs las manos de ternera cozidas,

y

y la reboçaràs con huevos, y las freiràs; y luego tendràs hecha vna salsa, que se llama jadeo. Para vn plato desta salsa tomaràs seis yemas de huevos crudos, y los batiràs en vn cazillo, y le pondràs medio quartillo de vino blanco, y vn poco de vinagre, y pondràs pimienta, nuez, gengibre, y canela, y vn quarteron de açucar, y media libra de manteca fresca de vacas, y vn par de cucharadas de caldo, y los sazonaràs de sal, y ponlo al fuego, y traelo à vna mano como almendrada: y quando èsta salsa començare à cozer, estará como ha de estàr: luego meteràs dentro las manos de ternera, ò cabeçuelas de cabrito reboçadas, y ponlo con vn poquito de recoldo, quanto dè vn hervor recio, porque no se corte. Sirvelo con revanadillas debajo, ò con torrijas.

Este plato se puede hazer de pollos, pichones, ò aves, y no han de ser reboçadas, sino cozido blanco, y se puede hazer de manecillas de cabrito, ò de carnero reboçadas. Este caldo de jadeo, es bueno para tomar à las mañanas sin carne,

quando haze frio.

(? § ?)

Platillo de cabeçuelas de cabrito, y de las tripillas.

PAra este platillo has de pelar las cabeçuelas en agua caliente, y las manezillas, y de las tripillas haràs vna frasia, como està dicho en la de la ternera, que aunque èsta es chiquita, es vna misma cosa: luego cozeràs todo esto en vna olla con vn poco de tozino, y vna cebolla; y quando està cozido, picaràs el tozino, y la cebolla con vna poca de verdura, y lo sazonaràs con todas especias; y despues lo quajaràs con tres, ò quatro yemas de huevos, y vn poco de vinagre, y apartaràs primero vn poco de la flor; y sirvelo sobre revanadillas de pan, y echale la flor por encima, y vn poco de zumo de limon. En este platillo no has de echar las aladurillas de cabrito.

*Otro platillo de cabeçuelas
de cabrito.*

CON las cabeçuelas, y asadurillas de cabrito podràs hazer vn platillo, coziendolo todo, salvo el higado; y despues de cozidas las cabeçuelas, las assentaràs en vn cazillo en medias, y cortaràs los livianos, y el higado en revanadillas delgadas, y freiràs tozino en dados: y le echaràs cebolla cortada muy menuda, y frielo vn poco, y luego pon alli las asadurillas, que se ahoguen, y ponlo todo sobre las cabeçuelas, y lazonallo con todas especias, y echale caldo hasta que se bañen, y cuezan, y echales vn poco de verdura picada, y vn poco de agraz en grano, si fuere tiempo, y fino vn poco de vinagre: y si lo quisieres quajar bien podràs, mas no es menester mucho; antes si le quisieres echâr vn poquito de mostaça, quando se quisiere servir podràs, porque es como fricasea, y en ellas dize bien la mostaça.

De esta manera puedes hazer la fricasea de las cabeçuelas, quitandoles los huesos,

y mezclando la carne con las asadurillas, y lazonandola en la sartén.

Fricasea de cosas fiambres.

LAs fricaseas se hazen de muchas cosas de algunas aves fiambres, pollos, ò pichones, que estèn cozidos, ò asados, y esto ha de ser en sartén, quando lo quisieres servir, porque no es bueno estàr hecho antes. Freiràs tozino en dados, que estè bien frito, luego echale cebolla picada, y los pollos, ò pichones, ò aves, cortadas à pedacitos, y frielo todo junto en la sartén, y luego echale vinagre aguado con caldo, y vn poco de verdura picada. Sazonalo con todas especies, y sal, y dexalo cozer dos hervores, y echalo en el plato sobre revanadillas de pan: y si quisieres echar vn poco de mostaza podràs, porque dize muy bien; particularmente, si la fricasea es de cabeçuelas de cabrito, ò de callos de vaca, ò de panças de carnero.

Estas fricaseas son muy buenas, quando se camina con algun señor, que ay poco espacio para adereçir de comer, que con lle-

var algunas aves fiambres , entre tanto que se le afa otrá cola , se haze la fricasea , pues que en vn melon no ha de faltar vna sartén.

Cabeçuelas de cabrito rellenas.

Pondrás à cozer las cabeçuelas partidas por medio ; luego freirás vn poco de tozino en revanadillas , y echarás alli los se-
los , y vn poco de carne picada , ò los livia-
nos del cabrito picados , despues de cozi-
dos : luego le echaras media dozena de hue-
vos crudos , y lo rebolverás todo en la sartén
hasta que estè bien seco ; luego sazonalò de
todas especias , y echale otros dos , ò tres
huevos crudos , y vn poco de agrio , y vn po-
co de sal , y rellena las medias cabeçuelas , y
alsientalas en vna tortera vntada con man-
teca , y ponla al fuego con lumbre abaxo , y
arriba . Tambien se ha de echar en este relle-
no vn poquito de verdura picada .

Y si alguna vez las quisieres hazer agri-
dulces podrás : y si llevaren dulce , sirvelas
sobre vna sopa dulce ; y sino sobre vna sopa
de queso .

*Otro platillo de cabeçuelas
de cabrito.*

HEndiràs las cabeçuelas por medio , y las lavaràs muy bien ; luego tendràs vn poco de peregil , y yervabuena , y vnas hojas de mejorana ; luego pondràs desta verdura encima de la media cabeçuela, mezclada con vnas revanadillas de tozino muy delgadas, y vn poco de todas especias ; luego ponle otra media cabeçuela encima, y atala muy bien con vn hilo : y desta manera puedes hazer las demás , y echalas à cozer con agua, y sal, y vn poco de tozino , y vnos garvanços ; y los livianos de las afadurillas enteros, y sazonalos con vn poco de especias : y de que estèn cozidas sacalas , y desatales los hilos , y sirvelas sobre vna sopa blanca, abiertas las cabeçuelas, y la verdura àzia arriba, y echa alli los livianos enteros , y vnos pocos de garvanços à modo de olla.

Este es muy buen platillo , y no ha de llevar agrio ninguno , salvo algun poco de agraz en grano en el tiempo ; y si fuere pol-

sible, las cabeçuelas no han de ser defolladas, sino peladas.

*Otro plato de cabeçuelas, y
ajaduras de cabrito.*

COzeràs las cabeçuelas de cabrito partidas por medio, y despues de cozidas passalas por vn poco de manteca, y luego echales inucho pan rallado, y açucar, y canela, todo rebuelto, y asientalas en vna tortera vntada con manteca, y ponlas al fuego con lumbré abaxo, y arriba; y quando estèn medio tostadas, tendràs vnas yemas de huevos batidas, y pondràs con vn manojo de plumas destas yemas por encima las cabeçuelas; y luego ponle mas pan rallado, y açucar, y canela, y vnas gotas de manteca caliente, y dexalas acabar de tostar: y luego sirvelas sobre vna sopa de leche. Esta la haràs desta manera.

Haràs vnas torrijas de pan blanco, luego batiràs quatro huevos con vn quartillo de leche, y vntaràs vn plato con manteca de vacas, y iràs mojando las torrijas en la leche,

che, y los huevos, y assentandolas en el plato, y tendràs seis onças de açucar, molido, y se lo iràs echando por encima, y vnos bocadillos de manteca fresca: y assi acabaràs de hazer la sopa, y le echaràs toda la leche, y los huevos, y manteca fresca por encima, y ponla à cozer en vn horno à fuego manso; y luego sirve las cabeçuelas encima. Es buen plato para Sabado.

Advierte, que esta sopa es muy buena para los Viernes, con huevos estrellados encima; y con el recado desta sopa, y vnas reuandas de queso fresco, ò vnos requesones, se puede hazer vna caçuela, y poner en el postrer lecho vnos huevos estrellados; y le parece mucho à la caçuela de natas. Y si quisieres servir las cabeçuelas de cabrito asadas sobre la sopa, partiràs las cabeçuelas por medio, y despues de lavadas les echaràs vn poco de sal en los sesos, y vn poco de pimienta; luego le pondràs vna longita de tozino delgada encima, y atalas muy bien con vn hilo, y espetalas en el asador, y embuelve la asadurilla del cabrito con vn poco de recado, y su sal, y ponlas à asar, y sirvelas sobre la sopa de leche.

(? § ?)

Q4

Vnos

*Vnos picatostes de vbre de
ternera.*

COzeràs la vbre con agua, y sal, y la des-
venaràs muy bien, y majala en el almi-
rez, y echale alli dos tantos de pan rallado,
como es la vbre, y echale cosa de quatro, ò
leis onças de açucar, y yemas de huevos,
hasta que estè vn poco blando: y si lo estu-
viere mucho, ponle mas pan rallado; y al-
fienta este batido sobre vnas revanadas de
pan blanco, y ponlas en vna tortera vntada
con manteca, apartadas vnas de otras, y
ponle vn poco de açucar por encima, y pon-
las al fuego à poca lumbrè abaxo, y mucha
encima. En estos picatostes dize muy bien
vn poco de manjar blanco, mesclado con la
vbre.

Y advierte, que de este batido se pue-
de hazer vna muy buena tortera, po-
niendole mas huevos, y
mas açucar.

*Otros picatostes de riñones
de ternera.*

A Saràs los riñones de ternera, y picalos
así calientes, y sazonalos con especias,
y echales vn poco de açucar, y pan rallado,
y huevos: y si les quisieres poner vn poco
de verdura picada podràs, y assientalos so-
bre sus revanadas de pan, y cuezante como
los de atras en su tortera. Estos son mejo-
res para adornar platos, que para servir so-
los.

*Morzillas blancas de
camara.*

T Omaràs riñonada de ternera, y sino la
huviere sea de vaca, y desvenala de
las venas, y pellegitos que tiene, y picala
con cuchillo pequeño muy menuda, y pon-
le otra tanta cantidad de pan rallado, como
ay de grasa, y pica vn poco de tozino gor-
do

do muy menudo , y freiràs alli vn poco de cebolla picada muy menuda , y echala con la grasa, y echale açucar molido , de manera que estè bien dulce , y sazona con todas especias, y canela, y echale huevos hasta que estè como batido de buñuelos de pan rallado: luego echaràs vn poco de leche , hasta que estè bien blando, y sazona de sal : y luego hinche las tripas grandes de la ternera , y pon vn cazo al fuego con agua , y sal ; y de que estè coziendo , echa dentro las morzillas , y iraslas picando con vn alfiler, ò aguja muchas vezes , porque no se rebienten ; y quando estèn cozidas, sacalas, y tuestelas en las parrillas, y sirvelas sobre sopas de natas, ò sopa contrahecha con leche, y queso fresco. Estas morzillas haràs tambien con los livianos de la ternera, cozidos, y muy picados, y los mezclaràs con la grasa , y el pan rallado, aunque el pan no ha de ser tanto para estas morzillas, como para las blancas, y las sazonaràs como las otras, y saldran entre blancas, y pardas, y son muy buenas.

Morzillas de puerco dulces.

TOmaràs la sangre del puerco colada; y no se menee quando se cogiere, porque se quaje luego, dexala quajar bien, y tendras vn cazo de agua coziendo, y echaras alli la sangre, y dexala cozer hasta que estè dura; luego sacala, y ponla en vn paño, ò estameña, y ponla sobre vn tablero, y cargala como queso, y dexala estàr así hasta que se enfrie, y se escurra del agua: luego rallala, y echale vn poco de pan rallado, y açucar, que estè bien dulce. Luego tomaràs enxundia de puerco, y la desvenaràs muy bien, y majala en el almirez, y mezclaras la que te pareciere con sangre, y lo desharàs todo muy bien, hasta que estè bien mezclada la grasa con la sangre, y la zona con todas especias, y canela, y vn poquito de anis, y haràs tus morzillas muy chiquitas, y perdigalas. Estas no son para guardar mucho.

Salchichones de carne de puerco.

Tomaràs carne de pernil de puerco fresco, y la picaràs con otra tanta carne gorda del mismo puerco; y luego le echaràs la tercia parte del pernil añexo bien picada, y mezclalo todo muy bien, y lazo- na con todas especias, y sal, y echale çumo de limon, y vn poquito de vino, y hinchi- ras las tripas que sean vn poco gordas: y haràs tus salchichones pequeños, y los has de perdigar en agua, y sal, y luego los frey- ras, ò añas en las parrillas. No son para guardar mucho, mas son buenos para fres- cos.

Chorizos de puerco.

Tomaràs carne de puerco, que sea mas magra que gorda, y la echaràs en adovo de solo vino, y vn poco de vinagre, y la carne ha de ser cortada en ravanadas:

el

el adovo ha de ser corto , no mas de quanto se cubra : sazonallo de especias , y sal , y estele en ello veynte y quatro horas ; y luego hinche los chorizos , las tripas que sean vn poco gordas , y passalos por agua coziendo. Estos se guardan todo el año , y se comen cozidos , y el vinagre ha de ser tan poco , que no se sienta despues al comer.

Longanizas.

VNas longanizas pondrè aqui , porque las suele comer bien su Magestad. Tomaràs carne de los solomos de puerco , que no tenga mucho gordo , y la cortaràs en reva nadillas menudas , y las echaràs en adovo en agua , sal , y vn poco de vinagre ; y sazonaràs con todas especias , salvo nuez , que no ha de llevar sino pimienta , clavo , y gengibre , y le echaràs vnos pocos de cominos , de manera que sepan bien à ellos , y este en adovo veynte y quatro horas : luego hinchiràs las longanizas , y ponlas à enxugar. Estas no llevan ajos , ni oregano : y si le quisieres echar algun poco de ajo , han de ser alados , y pocos.

Vn solomo de vaca relleno.

PAra vn plato es menester dos solomos. Abriràs estos solomos por medio à lo largo, de manera que no llegue la abertura à la otra parte: luego le daràs otras dos cuchilladas à lo largo, vna en cada parte, de manera que venga à estar el solomo casi tan ancho como largo: luego pondras las dos puntas de los lomos vna sobre otra, y haràs de solos lomos vno largo: luego picaras carne, y tozino, y los sazonaràs, como para salchichas, echandola de todas especias, y anis: y sazónada esta carne de especias, y sal, y vn poquito de vinagre, le pondràs vnos huevos, y rellenaràs los solomos, y los coseràs con vn hilo, y vna aguja, ò mechadera, y haràs dellos vna rosca, y ponla en vna tortera grande à cozer, con lonjas de tozino debaxo, y otras encima, y mete la tortera en vn horno con lumbre abaxo, y arriba, y de la carne sazónada que te sobrare del relleno, haràs vnas torrijuelas reboçandolas con huevos, y frielas en manteca de puerco, y con estas torrijas, y el
cal-

ca'do que saliere del roſcon , haràs la ſopa , y aſſe taràs el roſcon ſobre ella , y le echaràs ſumo de limon por encima : y deſpues que ayas quitado todos los hilos , pondràs ruedas de limon por encima.

Manjar blanco.

QViero poner aquí algunas potajerias de legumbres : y eſto hago (como tengo dicho) para los mancebos , y mugeres , que ſirven à algunos ſeñores , y no ſaben eſtas coſas , aunque parecen muy faciles. El manjar blanco , para vna pechuga , la ſacaràs de la gallina , acabada de matar , y tendràs la olla coziendo , y echala dentro , y cueza haſta que eſtè caſi acabada de cozer : luego deſhilala muy menuda , y ponla en vn cazo , y echale medio quartillo de leche , y batela con el cucharon , de manera que no ſe corte : luego echale vna libra de harina de arroz , y echale otro poquito de leche , y batelo muy bien ; luego vele echando leche , y trayendolo à vna mano haſta que tenga cinco quartillos , y echa vna libra de açucar , y ſi le echares cinco quarterones ſerà

ferà mejor : echale vn poco de sal blanca,
 cantidad de vn panecillo de los de Madrid,
 y pon el cazo sobre vnastrevedes con bue-
 na lumbre de tizos de carbon , y traelo à
 vna mano con mucho cuydado , porque no
 se queme , ni se ahume : y quando comen-
 çare à quajar , batelo muy bien : tardarà en
 cozerse tres quartos de hora , poco mas , ò
 menos. Para ver si està cozido, toma vn po-
 co en la punta de vn cuchillo , y dexalo en-
 friar vn poco , y llegalo à la mano , sino se
 pegare està cozido. Advierte , que si ha-
 zes muchas pechugas juntas , como si fue-
 sen seis , no pueden llevar tanta leche , que
 à seis pechugas bastaràn siete açumbres de
 leche, y sino fueffen muy buenas las pechu-
 gas , aun feria mucha leche , porque traba-
 jan mas las pechugas , y se deshazea mas, y
 no pueden llevar tanta leche, porque saldria
 el manjar blanco blando. Otro manjar blanco
 se haze con mas leche, y mas açucar,

mas yo me atengo

à este.

(? § ?)

Buñuelos de manjar blanco.

DEste manjar blanco aprovecharàs lo que sobrare para regalar à tu señor. Haràs vnos buñuelos, echando vn poco de manjar blanco en el almirez, y lo majaràs muy bien; y luego le echaràs vn pòquitode harina, y hemas de huevos, hasta que estè blando, y luego pondràs vna sartén al fuego con vn poco de manteca, y quando estè caliente, vè echando buñuelos con vna cucharita, y velos friendo; y quando estèn casi fritos, los iràs apretando con la paleta, de manera que queden todos despachurrados; luego sacalos, y passalos por vn poco de almivar, y ponles por encima vn poco de canela. Estos se llaman buñuelos despachurrados. Y advierte, que se han de freir con muy poca manteca.

(? ✕ ?)

*Otros buñuelos de manjar-
blanco.*

TOmaràs tres , ò quatro pellas de manjar blanco, y haràs ynos rollitos del tamaño , ò gordor del dedo pequeño de la mano, y los iràs cortando en pedazitos , vn poco mayores que avellanas, y ponles harina por encima, y iràs haziendo de ellos vnos bodoquillos, y ponles harina , porque no se peguen, y pon à calentar la manteca, que estè bien caliente en la sartén , y echalos dentro, y ponlos al fuego à buena lumbre, y meneando siempre la sartén à vna mano , y en tomando color , sacalos luego con la espumadera, y no te descuydes , porque se quemaràn, ò se despachurraràn. Escurrelos bien de la manteca, y sirvelos sobre vnas ojuelas, y raspales vn poco de açucar por encima.

Deste manjar blanco podràs hazer vnas pellas tostadas , poniendo cada pella sobre vna reu: nada de pan ; y luego las assentaràs en vna tortera vntada con manteca, y ponle por encima vn poco de açucar raspado , sin

Otra cosa ninguna: y ponlas con vna poca de lumbre abaxo, y arriba; y en estando doradas, sacalas, y sirvelas, que son mucho mejores que tostadas en sartén, ni en parrillas.

Picatostes de manjar blanco.

Pondrás las pellas de manjar blanco en el almirez, y echales yemas de huevos, majándolas hasta que esté vn poco blando; luego vè poniendo sobre vnas revanadas de pan deste manjar blanco, que tengan mas manjar blanco que pan, ponlas en vna tortera vntada con manteca, y raspales vn poco de açucar por encima, y ponle lumbre moderada abaxo, y arriba; y de que estén dorados, sacalos.

Éstos son buenos para componer platos de pollos rellenos, ò pichones; y tambien se suelen servir solos.

Frutillas de manjar blanco.

DEste manjar blanco puedes hazer frutillas, haziendo vna masa fina sin açuca-

car; y luego hazer vnos rollitos de manjar blanco, del gordor del dedo pequeño, y tender la masa muy delgada, y hazer vnas frutillas como medias herraduras, y vnas empanadillas muy pequeñas, y otras como candilejas; y puedes hazer vnos pastelillos de ojaldrados de dos hojas, y fritos, y passados por almívar. El manjar blanco de estos pastelillos, no ha de llevar huevos.

Cazolillas de manjar blanco.

DEl manjar blanco podràs hazer vnas cazolillas, poniendole yemas de huevos, natas, y cañas; y las cazolillas han de ser muy pequeñas. Se han de cozer en el horno, y pareceràn tijeladas de Portugal, aunque son mejores. Deste manjar blanco podràs hazer vnos pastelillos de masa llana, metiendoles dentro manjar blanco, y huevos mexidos, y algunas cañas de vaca, y conservas, y sino fuere dia de carne, se haràn sin las cañas: para estos podràs hazer los vasos de pasta de maçapan, perdigandolos primero, porque no se caygan: cuezelos en el horno, y sírvelos con vnos tallarines fritos à la redonda.

Torta de manjar blanco.

Tomaràs cinco, ò seis pellas de manjar blanco, y le pondràs yemas de huevos, hasta que estè vn poco blando; luego haràs tu torta con dos hojas, vna abaxo, y otra arriba, y roziala con manteca, y raspa el açucar por encima. Advierte, que esta torta para ser muy buena ha de llevar quatro escudillas de natas, mezcladas con manjar blanco: y fino las tuvieres, toma media libra de pasta de maçapan, y vna caña de vaca en trozos, todo mezclado con manjar blanco, y mezclalo todo muy bien, y serà muy buena torta.

Como se ha de hazer el arroz.

Tomaràs el arroz, y lo ventaràs de las pajas, y las hojitas; luego lavale con agua tibia, hasta que saiga el agua clara; luego tapalo en vn colador cerca de la lumbre, y se enjugará presto, y esponjarà algo; luego ponlo en el tablero, y mondalo, y tendràs tantas

açumbres de agua caliente , como ay libras de arroz, y ponlo dentro del cazo , y cueza dos hervores , y apartalo , y tapalo cerca de la lumbre, y èl irà esponjando , y embeverà toda el agua; luego ponle otras tantas açumbres de leche , como ay libras de arroz , y ponle el açucar , media libra de açucar para cada libra de arroz, y sazonallo de sal, y ponlo al fuego de brata, y cueza poco à poco, y menealo pocas vezes , porque no se deshaga el grano, y con esto saldrà granado , y duro. Y si el arroz fuere para mesa muy regalada, podràs poner tres quarterones de açucar à cada libra de arroz : y entiendase , que el arroz ha de ser bien granado , porque de otra manera nunca sale bueno.

Buñuelos de arroz.

DEste arroz podràs hazer buñuelos; apartando vn plato dello, y dexalo enfriar; luego ponle vn puñado de harina , y dos huevos con claras, y rebuelvelo con vn cucharon , no mas de quanto se embeva la harina, y los huevos, porque si los rebuelves mucho, se echarà à perder. Luego pondràs

la manteca al fuego, y echaràs buñuelos con vn cucharon, que sean vn poco grandes, y frielos bien, que salgan morenos, y sirvelos con miel, açucar, y canela por encima. Son mejores de lo que parecen. La harina ponfela de vna vez, y antes pequena de mucha harina, que de poca.

Cazuela de arroz.

DEste arroz podràs apartar vn plato, y ponerle media dozena de yemas de huevos, y dos con claras, y vn poco de pan rallado, y vn poco de canela molida; y re-buelvelo todo, y pon vna poca de manteca de vacas en vna cazuela, y echa el arroz dentro, y raspale vn poco de açucar por encima, y cuezelo en vn horno, y de que estè bien cozido, sirvelo en la misma cazuela. En lugar del pan rallado podràs poner requesones si quisieres. Deste mismo arroz de la cazuela podràs hazer vna torta, y podràs hazer tambien vnos picatostes sobre revanadas de pan, y raspales açucar por encima, y cuezelos en vna tortera con lumbre abaxo, y arriba.

Arroz à la Portugueffa.

HAràs vna libra de arroz con leche, de la manera que està dicho arriba; y quando lo quisieres servir, batiràs vna dozena de yemas de huevos muy batidas, y pondràs el arroz sobre la lumbre, y iràs echando estas yemas de huevos, y rebolviendolo muy apriessa; y en dando vn hervor, sacalo, y echalo en los platos, y pon el açucar, y canela por encima, y sirvelo caliente.

Arroz de grasa.

EL arroz de grasa se ha de limpiar, como està dicho en el de leche: poniendole à cada libra açumbre y media de caldo, ò algo menos, y sus cañas de vaca, y tres quarterones de açucar, porque el de la leche ha menester algo menos de açucar, por quanto la leche es mas dulce que el agua; y el de la leche de almendras ha de llevar tambien mas açucar; y si mezclas leche de
al.

almendras con la leche de cabras, y le pones vna libra de açucar à vna libra de arroz, es el mejor arroz de todos, y mas gustoso. De este arroz de grasa podràs hazer todas las cosas, que tengo dicho del arroz de leche, y te saldràn mejores. El arroz de azeyte, y de manteca de vacas, se ha de hazer por el orden que està dicho en el de grasa, y por esso no ay que tratar dello.

Cazuela de arroz sin dulce.

Mondaràs el arroz de parte de noche, y lavalo muy bien en agua caliente, y en la agua postrera dexilo estàr vn poco; y luego assi caliente escurrido del agua, ponlo en vnos manteles, que estèn doblados dos, ò tres vezes, y arropalo muy bien, y dexalo alli hasta la mañana, ò desde la mañana hasta las onze del dia, y lo hallaràs esponjado, y tierno: luego ponlo en vnas cazolillas con vn poco de agua caliente, quanto se bañe, sazonado de sal, y pimienta, y vn poco de azeyte que sea bueno, y metelo en vn horno con poca lumbre, y se embeverà el agua, y quedará el arroz muy granado, q̄ no se pegue

gue vn grano con otro, y muy tierno, y de buen gusto.

Platillo de alcachofas.

LAs alcachofas se adereçan desta manera. Limpiarlas de las hojas mas verdes, y de la cascara del pezon, y cortales las puntas hasta cerca del medio; luego perdigalas en agua, que se les quite el amargor; luego sacalas, y esprimelas, y metelas en vna olla, ò asientalas en vn perol, ò caçuela con los pezones àzia abaxo: y si tuvieres manteca fresca, ponela assi cruda, y sazonalas con pimienta, nuez, y gengibre, y vnos clavos enteros, y ponles vn poco de vino blanco, y vn poco de vinagre, y agua caliente, ò caldo hasta que se bañen, y ponle dentro vn manojo de peregil, y yerbabuena, y cilantro verde, y vnas cebollas enteras, y sazonalas de sal, y vn poco de açafrañ; y con esto se pueden cozer, y tuesta vnas revanadas de pan, y sirvelas sobre ellas: pon los pezones àzia arriba, y echaràs à mal las yervas todas, y las cebollas, que con la manteca se harà vn caldo espeso, que parezca quajado: sino tuvieres

res manteca fresca , y fuere dia de carne, freiràs cebolla con tozino, y ponlelo, y verdura picada, y la demàs sazón que se pone à las de la manteca , y las quajaràs con yemas de huevos, y vn poco de agrio.

Alcachofas asadas.

Perdigaràs las alcachofas con agua , y sal, cortandolas primero cerca la mitad àzia las puntas, y esprimelas del agua , y ponlas à cozer en caldo , que tenga buena grasa, ò en agua, y sal , y mucha manteca de vacas, y ponlas en vn hornillo , los pezones àzia abaxo sobre vnos pedazillos de masa; y echales dentro por las puntas vn poco de sal, pimienta, y azeyte que sea bueno, y ponles lumbre que sea moderada abaxo, y arriba, y irànse calando: y quando estèn asadas, sacalas, y assientalas en el plato, y ponles zumo de naranja por encima , aunque parezcan que estàn secas, por dentro estaràn muy tiernas , y muy gustosas.

Platillo de alcachofas.

LAs alcachofas quando están tiernas, todo lo tierno dellas es muy bueno para adereçar en platillos. Perdigaràs las alcachofas con agua, y sal, de manera que estén casi cozidas; luego le quitaràs todo lo tierno, y lo ahogaràs con vn poco de manteca de vacas fresca hecha pedazitos; luego le pondràs vn poquito de vinagre blanco, y el çumo de vn limon, y lo sazonaràs con todas especias, y vn poquito de verdura picada, y vn poco de açafrañ, y le pondràs vn par de cucharadas de agua, y vn poco de sal; luego batiràs diez y ocho, ò veinte huevos, y los echaràs dentro en el cazillo sobre las alcachofas, y ponle vn poco de pan rallado por encima.

Este plati lo ha de llevar media libra de açucar, juntamente con las alcachofas; luego pondràs el cazillo al fuego, con vn poco de lumbre abaxo, y otra poca encima de vna cobertera, y cueza poco à poco hasta que estè bien quajado, y dorado por arriba y sírvelos sobre revanadillas de pan tostado,

y açucar , y canela por encima. Estas alcahofas son buenas para platillos de pichones, ò de pollos, y para pasteles de criadillas de tierra, y pollos, y para otros muchos platillos.

Potaje de habas.

LAs habas en dia de pescado, las buscaràs que sean muy tiernas , y las mondaràs , y pondràs azeyte que sea bueno, en vna cazuela de barro, ò en vna olla, y ponla sobre brasas : y quando estè caliente echa las habas dentro , y tendràs lechugas lavadas, y deshojadas , y las torceràs en las manos , y las haràs lo mas menudo que pudieres, sin llegar cuchillo à ellas, y esprimelas del agua, y las iràs echando con las habas, y vayanse ahogando habas, y lechugas: ellas iràn echando agua de si , que casi bastarà para servir de caldo: echale de todas especias , y verdura, cilantro verde mas que de las otras, y la zona de sal, y ponles vn poquito de agua caliente, y vn poco de vinagre, y cuezan hasta q̄ estèn blandas : echale vnos huevos crudos para que salgan escalfados con las habas

bas ; y sirve las habas , y los huevos todo junto en la misma cazuela. A estas habas se le suele echar vn poco de eneldo , mas algunos señores no gustan del.

Otras habas.

MOndaràs las habas , y perdigalas en agua , y ahogalas en azeyte con manteca fresca , y su cebolla : y despues de bien ahogadas, echales caldo de garvanços, ò agua caliente , quanto se cubran , y sazón de sal, y de todas especias, y verdura picada, y mucho cilantro verde; y si quisieres echar lechugas perdigadas primero , y medio picadas , echalelas dentro , y quajalas con huevos , y azedo , y si las quisieres hazer sin lechugas , con sola la verdura son buenas. Estas habas son buenas con sabalo en cazuela.

Habas en dia de carne.

LAs habas en dia de carne se han de guisar con tozino frito en dados , y en lo de.

demas guardar la orden que està dicha en las de pescado , las vnas ahogadas sin perdigar, y lechugas tambien crudas del menuzadas con las manos , y han de llevar de todas verduras, y las otras se han de perdigar, y quajar con huevos , y agrio. Estas habas quando estan tiernas , son buenas para echar en los platillos de carne , y en pasteles de pollos, ò pichones.

Sopa de lechugas.

Perdigaràs las lechugas , y luego assentaras los cogollos en el cazillo , todas las puntas cara dentro, y picaràs las demas medio picadas , y echalas dentro en el cazillo: luego freyras vn poco de cebolla muy menuda con manteca de vacas, y echafela dentro en el cazillo, sazona con todas especias, y canela , y echale vn quarteron de açucar dentro , y agua caliente quanto se bañen las lechugas , y sazona de sal , y cuezan , y den dos , ò tres hervores : luego quajalas con quatro yemas de huevos , y vn poco de vinagre , y tendras revanadas de pan tostado assentadas en vn plato , y echaràs las lechugas

gas con el mismo cazito , de manera que caygan en el plato todas sin descomponerse : echale açucar , y canela por encima , y zumo de limon , o naranja : luego haràs seis, o ocho huevos escalfados , o estrellados blandos , y ponlos encima de la sopa de lechugas : y sino huviere lechugas , se puede hazer de borrajas , de berros , o escarolas , y de otras muchas verduras.

Lechugas rellenas.

PERDIGARàs las lechugas , que estèn medio cozidas, enteras, o en medias, porque poniendo debaxo media lechuga , y luego el relleno , y otra media encima , viene à juntar el pezon , que parece vna lechuga entera. Digo , pues , que picaràs vnas pocas destas lechugas cozidas à medio picar , y esprimelas muy bien : luego pondràs vn poco de manteca fresca à calentar en vna sartén, y freyras alli vn poco de cebolla cortada larga, y echa alli las lechugas picadas, y dèn vna , o dos bueltas en la sartén : luego echale huevos en cantidad en la misma sartén , y ponla sobre el fuego, y vè reboviendo,

do, como huevos rebueltos , hasta que esté bien seco; luego echalo sobre el tablero , y picalo todo junto muy bien, y ponle huevos crudos, y vn poco de pan rallado , y queso rallado, y açucar, que esté bien dulce , sazonalo con todas especias, y canela ; el relleno no ha de quedar muy blando, ni ha de llevar genero de agrio; rellena tus lechugas, assentando primero las medias lechugas en vna tortera vntada con manteca , y acomodandolas que no lleguen vnas à otras; luego assienta encima el relleno muy bien puesto , y luego pon las otras medias encima sobre el relleno, de manera que quede todo cubierto, y vntalas con manteca, y pon la tortera al fuego con poca lumbre, para que se quaje el relleno, y no se quemén las lechugas. Estas serviràs sobre vna sopilla dulce, ò con torrijas, y su açucar , y canela por encima , y vn poquito de queso rallado. Las lechugas son muy dexativas para hazer platillos en dia de pescado, mas para en dia de carne son muy buenas.

(? o ?)

S

Les

*Lechugas rellenas en dia
de carne.*

A Parejaràs las lechugas , como està dicho en las de atrás : luego picaràs carne de ternera, ò carnero con su tozino, y la sazonaràs de sal , y de todas especias , y le pondras huevos, de manera que estè vn poco blanda como para albondiguillas , y le pondràs algunas pocas de cañas de vaca , y vn poco de çumo de limon , y rellenaràs las lechugas en la tortera , poniendo la media lechuga debaxo , y assentaràs la carne encima, y vntala con manteca , y cuezale en la tortera à fuego manso , porque no se uiefren las lechugas ; y sirvelas sobre vna sopa con vnos pedazos de pechos de ternera, cozidos, y tostados en las parrillas con pan rallado , entre lechuga , y lechuga vn pedazo del pecho, ò con palominos cozidos.

Cazuela mogi de berengenas.

JAs berengenas se adereçan en platillos, y se sirven con queso rallado por encima, y de otras muchas maneras; mas yo no quiero poner aqui mas de dos, ò tres maneras. Para vna cazuela mogi son menester dos ò tres dozenas de berengenas, si fueren pequeñas, que son las mejores. Tomaràs tres dozenas, y quitales los palillos de los pezones, y abrelas por medio, y ponlas à cozer en vna olla con agua, y sal, y ponles en la boca de la olla vnas hojas de parra, ò lechugas, porque no estèn descubiertas. Despues que estèn cozidas sacalas en vn colador, y escurrelas del agua vna à vna, y aparta la mitad dellas para picar; luego tomaràs vna libra de queso de yerva que sea bueno, y rallalo, y mezclalo con otro tanto, ò poco menos de pan rallado, y echalo todo en vna pieza, y sazonallo con todas especies, y canela, y alcaravea, y ponle media libra de açucar, y vn poco de miel, porque el dulce desta cazuela no es bueno todo açucar, ni todo miel, sino con miel, y açucar; lue-

go echale dos dozenas de huevos batidos, y batelo todo muy bien con vn cucharon; y luego echaràs dentro las berengenas picadas, y las que estàn en medias, y rebuelvelo muy bien, sazona de sal, y de vn poco de açafrañ, y con esto haràs dos cazolitas medianas, ò vna buena: echa vn poco de azeyte, no mas de quanto le vnte la cazuela, porque estas no han de llevar mas azeyte de lo que fuere menester para vntarlas, que serà menos de dos onças, que echandole mas recaudo, las echaràs à perder: luego echa el batido en las cazuelas que estèn bien llenas, y ponle encima vna yema de huevo cruda, ò las que quisiere, y metelas en vn horno, y cuezanse a fuego manso; y quando esten medio cozidas, vntalas con vn poco de azeyte, y les echaràs vn poco de queso rallado por encima, y haràn vna costra. Estas cazuelas se hazen sin genero de dulce, y en lo demas han de llevar todo lo que llevan estas, y mas han de llevar vnos pocos de cominos. Quando tuviere muchos platos que hazer, y no tuviere cazuela, echa el batido destas cazuelas dulces en vnas torteras grandes, y sirvelas en reyanadas, con su açucar, y

Canela por encima: y para diferenciar platos haràs las revanadas, y las reboçaràs con huevos, y frielas, y firvelas con torrijas de pan mezcladas con las revanadas, y tendràs açucar, y canela, y vn poquito de queso rallado, echarselo por encima. Estas cazuelas se hazen tambien de carne con cañas de vaca, y berengenas, ò alcachofas.

Berengenas rellenas.

LAs cozeràs partidas por medio: luego las esprimiràs, y luego las sacaràs lo que tienen dentro, de manera que quede cada vna hueca como media nuez, y picaràs vnas pocas de berengenas cozidas, y freyràs vn poco de cebolla con vn poco de manteca de vacas, ò cō buen azeyte; y luego echa alli las berēgenas, y vn poco de yervabuena y cilantro verde, y huevos crudos, y ponlos sobre el fuego, y rebuelvelos hasta que estè bien seco: luego sacalo al tablero, y picalo todo muy bien, y metele huevos crudos, y vn poco de pan rallado, y vn poco de queso, y sazona con todas especies, y canela, y vn poquito de alcaravea, y vn poco de

açucar: luego hinche las medias berengenas, y reboçalas con huevos, y frielas, y sirvelas con açucar, y canela por encima.

A estas berengenas les puedes hazer el relleno en dia de carne con carne, y de las mismas berengenas, y en dia de Sabado con livianos de carnero, y de ternera muy bien picados, y con berengenas; y en lo demas guardarás la orden que está dicho en las de pescado.

*Plato de berengenas en dia
de carne.*

COzerás las berengenas en medias; luego sacalas, y las esprimerás del agua, y ahogalas con vn poco de tozino, y cebolla, y sazona con todas especias, y vn poco de alcaravea, y echales caldo hasta que se bañen, y tendrás vn poco de tozino cozido, y picalo con vn poco de todas verduras, y echalelo dentro, y cuezan vn poco, y sirvelas sin quajar, y echales por encima vn poco de queso mesclado con vn poco de alcaravea,

Platillo de almendrucos.

Tomaràs los almendrucos antes que se quajen los huesos, y los estregaràs con vn paño para que se les quite el vello, y luego ponlos à cozer con agua, sin otra cosa: luego echalos en el colador, y frie cebolla picada con tozino, ò con buena manteca de vacas, y ahogaràs los almendrucos con ella, y les echaràs caldo quanto se bañen, y sazona con todas especias, y canela, y vn poco de dulce de açucar, y cuezan dos, ò tres hervores, y echales vn poquito de verdura picada, y no los quajes con huevos, sino así como fricasea. Sirvelos sobre vnas revanadillas de pan blanco. Este platillo es muy bueno.

Garvanços dulces con membrillos.

ECharàs los garvanços à cozer, y quando esten cozidos, tomaràs membrillos,

llos, tanta cantidad como los garvanços, y mondalos, y quitales las pepitas, y cortalos por medio: luego del medio cortaràs rebanadillas delgadas à lo largo, y à lo ancho del membrillo: luego tomaràs manteca de vacas fresca, y freyras cebolla, y los membrillos hasta que esten bien blandos: luego echalos con los garvanços, y sazona con todas especies, y canela, y vn poco de vinagre, y echales dulces de açucar que estèn bien dulces, y tengan poco caldo: luego haràs vnos tallarines muy delgados, y frielos, y echaràs en el plato vn lecho de tallarines (aunque se pueden servir sin ellos,) y otro de garvanços, y açucar, y canela: y desta manera hincharàs el plato. Y advierte, que este plato ha de ser bien dulce, y bien agrio: y sino haviere buena manteca, haga-se con buen azeite, sino haviere membrillos haga-se con peros agrios.

Otros garvanços dulces.

COzeràs los garvanços con su agua, y sal, y azeite bueno, y vnas cebollas enteras, y picalas mucho, y ahogalas con azeite.

azeyte, ò mantequilla fresca, y echales en la olla de los garvanços, y tendràs pan tostado remojado en vinagre, y sacaràs algunos garvanços al almirez, y majalos con vn poco de verdura picada, y toma el pan remojado, y exprímelo de la vinagre, y echalo en el almirez, y majalo todo muy bien, y desfatelo con vn poco de vinagre, donde se remojò el pan, y con caldo de los garvanços, y echalo en la olla, y sazona con todas especias, canela, açafran, y dulce de açucar, ò miel, que esten bien agridulces, y sírvelo sobre vna sopa de canteros de pan.

Como se adereça la calabaza.

LAs calabazas es muy buena potajeria, demas de ser muy buena para enfermos, y para platillos de pollos, ò pichones, ò aves, y para qualquiera desta bolateria. Las perdigaràs que este medio cozida, y la calabaza tambien ha de estar perdigada, y cortada, y menuda: armaràs el platillo en vn cazito, ò cazuela, poniendo la bolateria debaxo: luego freyràs vn poco de cebolla cõ tozino, y echa alli la calabaza, y ahogue se

vn poco , y echalo todo en vn cazillo sobre los pollos , ò pichones , y echale vn poco de caldo quanto se bañe , y sazona con todas especias , y vn poco de verdura picada ; y si tu vieres alguna caña de vaca , echasela dentro en trozos , y echale vn poco de agraz en grano ; porque las calabazas , y el agraz todo viene en vn tiempo , y dexalo apurar ; y luego quajalo con yemas de huevos , y vn poco de agrio. Son los mejores platillos de todo el año. Agora pondrè aqui otros tres , ò quatro platos de calabaza diferentes.

Potaje de calabaza.

TOmaràs las calabazas largas , que sean tiernas , y ratpalas de toda la cascara , y cortala vn poco menuda , y ponla à perdigar en agua , y sal , y luego echala en el colador à que se escurra , y pon en vn cazo , ò cazuela vn poco de manteca de vacas , ò buen azeyte , y freyras vn poco de cebolla , y echa alli la calabaza , y ahogala vn poco : luego echale caldo de garvanços , ò agua caliente quanto se bañe , y echale verdura
pi.

picada, y fazona con todas especias, y ponle vn poco de leche dentro, y toma vn poco de manteca, y ponla à calentar en vna sartén: y quando estè caliente, echale vn poquito de harina, y friela de manera que no se ponga negra, ni espesa en la sartén, sino que haga vnas empollitas blancas, y echala sobre el platillo de la calabaza, y echale vn poquito de açafrañ, y vn poco de agrio: y con esto no es menester quajarse con huevos. Si le quisieres echar dulce bien podras, y açucar, y canela por encima. Sirvela sobre reuanadillas de pan, y adornala con algunas torrijas.

*Calabaza rellena en dia de
pescado.*

Cortaràs la calabaza en trozos, del tamaño de pastelillos de medio talle, y quitale todo lo de adentro, no acabandolos de agujerar por la vna parte, y perdigalos en agua, y sal, y echaràs alli vn poco de la cabeça en pedazitos para el relleno, y de que estè perdigado sacalo en
el

el colador, y frie vn poco de cebolla cortada larga, con vn poco de manteca de vacas; luego echa alli la calabaza que està en pedazitos, y ahoguele todo en la sartén, y pon vn poco de verdura entera.

Y de que esto estè bien ahogado echale huevos crudos en cantidad, y rebuelvelo con la paleta sobre el fuego, hasta que estè bien seco; luego sacalo al tablero, y picalo muy bien, y ponle vn poco de pan rallado, y queso que sea bueno, y sazonallo con todas especias, y vn poco de açucar, y canela, y ponle huevos crudos, de manera que no estè muy ralo: y rellena tus pastelillos, y ponles vn poco de queso rallado por encima, y asientalos en vna tortera untada con manteca, y echales vn poquiro de manteca por encima, y pon la tortera al fuego con lumbré abaxo, y arriba, y cuezan e así en seco, y sirvelos sobre vna sopa dulce que lleve queso. Si la quisieres servir en platillo, quando estuviere acabada de cozer, pon en la misma tortera caldo de garvanços, que llegue à igualar con los pastelillos; y sazónale este caldo con verduras, y especias: y si le quisieres poner agraz, con no echar queso al relleno, será muy bueno, y parecerá

relleno de pollos , y el agraz no lo has de echar hasta que tengas hecho el relleno del todo ; porque los granos queden enteros ; y si tu señor no fuere amigo de agraz en grano , echale al relleno agraz sacado , y será vna misma cuenta. Y tambien podras al rellenar estas calabazas ; cortar algunas largas hendidas por medio , que queden à manera de tejas , y las asientaràs en la tortera , y rellenarlas , y ponerlas vnas yemas de huevos duras encima , y servir de las redondas , y de las largas todo junto con algunas torrijas entre medias , parece bien.

Calabaza en dia de carne.

LA calabaza en platillo , ha de ser como la del dia de pescado , sálvo que en lugar de manteca de vacas , ò azeyte , ha de ser tozino frito en dados , y en lo demas todo ha de llevar vna cuenta. La calabaza rellena en dia de carne , como està dicho no ha menester llevar calabaza dentro , ni queso , ni dulce , sino carne , y haz tu relleno , como para rellenar pollos ,
friendo

friendo vnas longitas de tozino , y vn poco de cebolla cortada à lo largo , y vn poco de verdura ; y ponle carne picada , y frielo vn poco , y echale huevos crudos , y rebuelvelos sobre la lumbre ; hasta que estè bien seco ; luego sacalo al tablero , y picalo muy bien , y ponle huevos crudos , y sazonallo con todas especias , y rellena tus pastelillos , y ponle vna yema de huevo encima de cada vno ; con algunas cañas de vaca , y pica vn poco de tozino gordo , y vnta la tortera , y alsientalos dentro , y cuezan así en seco .

Y advierte , que estos pastelillos de calabaza que se cuezen en seco , es mejor que sean baxitos ; lo que avia de ir en vno , vaya en dos : y no importa mucho , aunque estèn agujerados por entrambas partes , que como el relleno es seco , se quajan luego los suelos , y se quedan con su sazón . Sirvelos sobre alguna sopa , y adorna los con algunas torrijas .

Calabaza rellena en platillo.

SE han de rellenar los gubilettes de la calabaza con carne cruda , picada con to-

zino gordo, y sazónada con todas especias, y huevos, como si fuera para hazer albondiguillas, y mezcla dentro de la carne algunas cañas de vaca, y vn poco de agraz en grano, ò del agraz sacado, y hinche tus pastelillos, y assientalos en vn cazo, que estèn muy juntos vnos con otros; luego ponles caldo hasta que se cubran, y echa alli verdura picada: y sino tuvieres arta grasa, freiràs vn poco de tozino en dados muy menudos, y ponle vn poco de cebolla cortada muy menuda, y echalo sobre el platillo de los gubilettes de la calabaza, y ponle vn poco de verdura picada, y sazónalo de especias. Y quando quisieres servir el plato, quajalo con vnas yemas de huevos y vn poco de azedo: y si le quisieres echar vn poco de açucar, y canela por encima, podràs; y aparta primero la flor, y despues ponfela por encima.

Plato quajado de calabaza.

DE la calabaza larga, ò redonda podràs hazer platos, coziendo la calabaza con agua, y sal; luego sacala en el colador, y escurrese, y ponla sobre el tablero, y picala
muy

Muy bien, y meclale pan rallado, queso, y açucar, y sazonallo con todas especias, y canela, y ponle huevos crudos hasta que estè bien blanda: vnta vn plato, ò vna tortera con manteca, y hinchelo de aquel batido, y ponles por encima vnas revanadillas de queso; y si fueren en dia de carne, en lugar de queso sean cañas de vaca: y tambien podràs ponerle vn tuelo de ojaldrado, y hazerle buenos bordes, y cuezanse en el horno, y parecerà costrada: y sino le quisieres echar queso, lo podràs hazer agridulce, y tendrà muy buen gusto.

Calabaça frita.

DE la calabaca redonda podràs hazer platos, quitandole la cascara que es muy recia, y de lo blando de dentro haràs revanadillas muy delgadas, y las harinaràs, y frianse muy bien, y pareceràn hojatascas: y se han de seruir con açucar, y canela, y çumo de limon, ò naranja: y si son para freir, mucho mejores que las largas, y para otra cosa ninguna no son tan buenas: y si fuere dia de carne, freiràs estas calabacas redondas

CON

con manteca de puerco, y echales açucar, y canela, y agraz, y no se frian hasta que se quieran servir; de manera que vayan calientes à la mesa. Son de mucho gusto. Y advierte, que estas calabazas antes que se frian se han de sazonar de sal.

Potaje de calabaza redonda.

Perdigaràs la calabaza en agua, y sal, y luego sacala al colador que se escurra, y la ahogaràs en su caçuela, ò olla, con su cebolla picada con manteca de vacas, ò buen azeyte, y sazonalò con todas especias, y canela, y dulce de açucar, ò miel: ponle vn poco de agua caliente, quanto se bañe; y quando estè bien cozida rebuelvela con el cucharon hasta que se deshaga bien, que parezcan puches, y le puedes echar vn poco de pan rallado; y luego quajarla con vnos huevos, y agrio, de manera que sean agridulces, y sirvela en el cudillas, y su açucar, y canela por encima. Este platillo no es muy bueno para mesas regaladas, mas es bueno para Conventos, y personas particulares; y si lo siryeres en plato no se deshagan mucho.

Sopa de calabaza redonda.

FReiràs la calabaza redonda en revanadillas, como està dicho, y armaràs vna topa de calabaza frita, y revanadas de queso fresco, y açucar, y canela: y entremedias pondràs vnos huevos rellenos, y vnos bocadillos de manteca fresca; luego batiràs quatro huevos con claras, y les pondràs vn quartillo de leche, y mojaràs la sopa con esta leche, de manera que quede bien empapada, y ponla à cozer en vn horno. Suele salir muy buen plato.

Como se aderezan los navos.

LOs navos no es muy buena potajeria: yo trato dellos de mala gana, porque soy muy enemigo dellos, porque en qualquier platillo donde caere algun caldo de navos se echa à perder; con todo esto dirè tres, ò quatro maneras de navos. Hante de escoger que sean delgados, y lisos, y de tierra fria: ráspalos, y perdígalos vn
po-

poco, sacalos en el colador, y luego frie tozino en dados, y cebolla menuda, y echa allí los navos, y ahoguenle vn poco: luego echales caldo de la olla, hasta que le cubran, y echale allí vn poco de tozino gordo; y quando los navos esten cozidos, saca el tozino en el tableto, y picalo con verduras, y buelvelo à echar dentro en los navos, y sazonallo con todas especias, y vn poco de alcaravea, y dexalos apurar, que no quede mas caldo de lo que ha de llevar en el plato, y pon vn poco de çumo de naranjas por encima. Sobre estos navos has de poner siempre alguna cosa salada, como es cezina de vaca, ò ganços, lenguas, ò salchichones: y sino tuvieres nada de esto, ponle vn jarrete de pernil, que sea bueno el tozino.

Y advierte, que este plato de navos con cezinas, ha de ser ordinario en la temporada de los navos: y despues en su lugar berças, ò repollos, ò otras verduras, porque los mas de los señores gustan del.

(? ✠ ?)

Navos quajados.

COzeràs los navos en buen caldo , hasta que estèn bien cozidos; luego sacalos, y picalos muy bien en el tablero con vn poco de tozino gordo cozido , y sazonallo de todas especias: y si le quisieres poner vn poco de dulce podràs, y echale media dozana de yemas de huevos, y vnta vn plato con vn poco de tozino gordo picado, y echa alli los navos, y ponle cañas de vaca por encima, y ponlo à quajar en el horno , y sirvelo en el mismo plato caliente.

Navos lampreados.

COzeràs los navos , y luego ahogalos con manteca de vacas , y cebolla , y despues que estèn medio fritos ponles agua caliente quanto se bañen, y sazona con todas especias, y canela ; luego quema vn poco de harina en teco, y desatala con el mismo caldo, y haràs vna salsa vn poquito espesa, y negra, y ponles açucar, ò miel , que estèn bien
dul-

dulces: y quando los quisieres servir, entonces les has de poner el agrio, porque los navos no requieren mucho agrio. Cozidos los navos con toda su fazon sin dulce, y luego fritos con toz no hasta que estèn dorados; y luego ponerles pimienta, y naranja, son muy buenos: mas para mi ningunos son tan buenos, como los que son echados en la olla de carne, sin perdigar, ni especia, ni agrio, sino buena vaca gorda, carnero, y tozino.

Sopa de navos.

COzeràs los navos en la olla con buena grasa, y luego sacalos, y picalos bien menudos, y haràs vna sopa del mismo caldo, y vè echando los navos picados sobre la sopa, y entre lecho, y lecho iràs echando açucar, y canela, y çumo de naranja, ò limon, y vn poco de pimienta. Y desta manera llenaràs el plato de los navos, y encima de todo pondràs su açucar, y canela, pimienta, y agrio, como està dicho, y ponle de la grasa de la olla, y sirvelo caliente.

Como se adereza el relleno.

EL relleno, lo mas ordinario es guisado con buena grasa, y con vn poco de queso, y alcaravea por encima. Para rellenar este relleno, buscaràs los repollos que sean pequeños, y muy apretados, y los agujeraràs por el pezon, y les quitaràs todo lo que tienen dentro, que queden huecos como calabaza; luego picaràs vn poco de carne con tozino, y le pondràs huevos, y sazonaràs de especias, sal, y vn poquito de alcaravea, y pondràs en esta carne vnos pedazos de cañas de vaca, y vnas yemas de huevos duros en quarterones, y rellenaràs los repollos con esta carne, y buelveles à tapar los pezones, y ponlos à cozer en buen caldo con buena grasa, y sazonalos con vn poco de alcaravea, sin otra cosa ninguna: y quando los quisieres servir sacalos, y haràs de cada repollo quatro quartos, y los assentaràs en el plato, la carne àzia arriba; y pondràs encima de este repollo algun tozino magro cozido, ò algunos salchichones, ò otras cezinas, y en dia de pescado el relleno de las lechugas.

Potaje de arbejas.

TAs arbejas , es muy buena potajeria quando son tiernas. Estas las mondarràs, y ahogarràs con manteca de vacas, ò tozino, si fuere dia , y pondràs à cozer las cascarras: y quando estèn cozidas, que serà muy presto, velas poniendo en vna estameña , y las iràs estregando alli, y poniendo del agua con que se cozieron, y passarrà mucha verdina dellas ; y quando las arbejas estèn bien ahogadas, ponles desta agua y sazonalas con todas especias, y vn poco de verdura picada; y quando estèn bien cozidas, freiràs vn poco de harina en manteca, de manera que se fria, y quede muy blanca, y rala, y ponla sobre las arbejas, de manera que queden vn poco travadas con poco caldo, y su agrio.

Advierte, que à todos los platillos sueltos de calabças , berengenas, alcachofas, ò habas , que de mi parecer nunca se han de quajar con huevos , ni las pepitorias ; sino freir vn poco harina con manteca, que estè caliente, y no de manera que queme la harina, ni has de poner mucha harina, que se ha-

ga engrudo en la sartén, sino que quede bien rala, y blanca: y quando ella hiziere vnas empollitas meneandolo vn poco, ponla con la sartén en la potajeria. Y no te parezca que soy enfadado en esto, porque todo el toque de ser oficial vno, está en saber hazer bien los platillos. Estas arbejas has de servir sobre revanadillas de pan, y adornar el plato con algunas torrijas cortadas: y si las arbejas estuvieren enxutas, pon encima del plato vna tortilla de agua: estas arbejas son muy buenas con platillos de carnero, como son pollos, o pichones, o aves.

Como se adereçan las espinacas.

LAs espinacas, lo mas ordinario es guisarlas dulces, enxutas, con passas, y piñones, coziendolas primero, y picarlas, y esprimirlas del agua, y ahogarlas con vn poco de buen azeyte, y cebolla, y sazonar con todas especias, y tal, y vn poco de agrio, y luego echarles su dulce de miel,

ò açucar , y sus passas , ò piñones , y algunas vezes garvanços , y estas no han de llevar casi caldo , porque han de yr muy enxutas.

Espinacas à la Portuguesa.

ECharàs el azeyte en vna cazuela , y quando estè caliente, tendràs las espinacas mondadas , y lavadas , y quitadas todos los pezones , y muy esprimidas del agua , è las iras echando en el azeyte meneandolas con vn cucharon , y ellas se iran alli ahogando , de manera que vendran à caber muchas en la cazuela , y ellas mismas haran vn caldillo , y echaràs alli mucho cilantro verde: y despues que esten bien ahogadas sazonalas de especias , y sal , y echales vn poco de mas agua caliente que se bañen bien , y echales vinagre , que estèn bien agrias : luego echales alli quatro , ò seis huevos crudos , que se escalfen en las mismas espinacas , y cubre la cazuela para que los huevos se pongan duros , y sirvelos en la misma cazuela.

Fruta de borrajas.

HAràs vn batido de leche, harina, huevos, y sal, de manera que quede vn poco ralo; y sino huviere leche, bien se puede hazer con agua: y tomaràs la hoja de la borraja, lavada, y escurrida, y mojala en el batido, y ponla en la sartén; y si el batido se desparramare por la sartén, es que tiene poca harina; y si saliere muy grueso, es señal que tiene demasiada: y lo remediaràs con poner mas huevos, y vna gota de leche; y la que estuviere rala, se enmendará con poner vn poco de harina. Freiràs luego las borrajas, mojando en el batido cada hoja de por sí, y las iràs echando en la sartén; y de que estèn bien fritas, sirvelas con miel, y açucar rasgado por encima.

De este mismo batido podràs hazer fruta de laurel, incorporandolo vn poco mas, y mojando las hojas del laurel, de manera que queden los pezones de las hojas enxutos: y quando estèn fritas, las tomaràs en la mano izquierda, y tira con la otra por el pezon, y saldrà la hoja, y quedará la fruta hueca; y sir-

vela con miel, y açucar raspado por encima. De este mismo batido, podràs hazer fruta de hierros.

Fruta de frisuelos.

HAràs vn batido, como el de la fruta de las borrajas, atras escrito, con leche, ò vn poco de vino blanco; el batido ha de estar vn poco mas incorporado. Tomaràs vna sartén con manteca, ponla al fuego, y calientese bien; y tomaràs vna cuchara cerrada, y hinchela deste batido, y lo iràs echando en la sartén, colandolo por otra cuchara espumadera, que tenga los agujeros vn poco grandes, y esto ha de ser andando por toda la sartén, hasta que parezca que està la sartén llena, porque ha de hazer vnas espumas; y quando te pareciere que està frita por vn cabo, toma vna paleta, y mira si la puedes bolver entera, y sino pudieres, la bolveràs en pedazos; y para estar la fruta como ha de estar, ha de estar lisa por la vna parte, que es la parte de arriba, y por la parte de abaxo ha de parecer vn garvin de muger con muchos granillos redondos, como perdigones de arca-

ca-

cabuz , que parecen muy bien : y si los granillos estuvieren muy menudos , y se desparramaren algunos por la sarten , tiene poca harina , y se puede remediar , como està dicho en la fruta de borrajas. Esta es muy buena fruta , sirvela con miel , y açucar raspado por encima.

Borrajas con caldo de carne.

LAs borrajas es vna yerva , que dizen, que es muy sana : y assi acostumbra algunos señores comerlas, y lo mas ordinario es cozer las borrajas , y picarlas sobre el tableto , de manera que no estèn muy picadas , y ponerlas en vna ollita , ò cazuela, y echar alli caldo de la olla del señor , que no tenga berças , ni navos , y que no lleven demasiada grala , sin especias , ni otra cosa ninguna, y cuezanse alli con aquel caldo , y sirvelas al principio que se han de comer antes que la fruta verde.

Sopa de borrajas.

COzeràs las borrajas , y las picaràs muy menudas , y las esprimiràs , que no tengan ningun genero de agua , y tendràs leche de almendras , fazonada con su açucar , ni mas ni menos que para almendrada , y ponla al fuego , y cuezela andando à vna mano con vn cucharon; y quando la almendrada estè cozida, echale dentro las borrajas picadas, y den dos hervores: luego tendràs vna sopilla hecha de pan tostado, y encima della vnos huevos frescos escalfados: luego echa las borrajas por encima con su leche de almendras, y tomaràs vn poco de mante. ca fresca de vacas, y echasela por encima. Es muy buena sopa, y se puede dàr à çnfermos.

Otra manera de borrajas.

COzeràs las borrajas , y picalas muy bien , y esprimelas mucho , y echalas en el almirez , y majalas vn poco con vn poco de pan rallado , y vn poco de açucar
moli-

molido, y vnas poquitas de especias, pimienta, y canela, y vnas yemas de huevos crudos. De todo esto haràs vnas tortillas, cada vna del tamaño de vn as deoros, sobre el table-ro, que sean vn poco delgadas: luego tendràs la sartén con muy poca manteca de vacas, y reboçaràs estas tortillas de borrajas con yemas de huevos, y frielas que estèn bien tostadillas, y sirvelas sobre vnas torrijuelas de pan, y su açucar, y canela, y çumo de limon. Destas borrajas cozidas, y picada, puedes hazer buñuelos, poniendoles vn poco de pan rallado, y sus huevos; son muy buenos, y y baratos.

Tambien puedes picar las borrajas cozidas, y melclarlas con huevos, y pan rallado, y sazonarlo de sal, y vnas poquitas de especias, y hazer vna tortilla: y si le quisieres echar dulce podràs.

*Como se han de aderezar
algunos pescados.*

TRatarè vn poco de pescados, aunque no me pienso detener mucho en ello,
por-

porque los pescados, quanto toca à cozimientos, y frituras, que son las dos maneras mas ordinarias, casi todos vãn por vn camino. Vna cosa tienen los pescados frescos, que no quieren ser cozidos en mucha cantidad de agua, sino muy poca, que sean como estofados, porque en mucha agua se ponen delabridos.

Como se adereza el sollo.

OViero empezar por vn sollo, que es el pescado que tiene mucha apariencia con la carne, mas que otro ninguno. A este sollo cortaràs la cabeza, y sazonaràs vn cozimiento de agua, sal, vino, y vinagre, y ponle buena manteca de vacas fresca, y echale de todas especias, y cantidad de gengibre, y de las yervas del jardin, mejorana, y hisopillo, y vn poco de hinojo, y vn poco de orégano: y con todo esto la cozeràs, y mojaràs vna sopa con el mismo caldo, y sirvela sobre ella, como cabeça de ternera, y serviràs oruga con ella, porque es su salsa. Adelante dirè como se ha de hazer la oruga; y si huviere de cozer a'gun pedazo del sollo, ha de ser
el

el cozimiento como el de la cabeça. Este follo tiene cinco hileras de conchas. Antes que le parta es necesario quitar todas estas conchas. Las puedes cozer en vn cozimiēto como el de la cabeça: y tambien las puedes hazer vn platillo, friendo cebolla con buena manteca de vacas, y ahogar allí las conchas; y luego echarle vn poco de vino, y vn poquito de vinagre, y sazonar con todas especias, y majar vn poco de verdura, y hazerle vna salsa, como carnero verde. Son muy buenos platillos. Las huevas del follo se han de perdigar vn poco, y luego echarlas en adovo de ajos, y oregano, y vinagre, agua, y sal: luego sacarlos del adovo, y las enharinaràs, y las freyràs, y sirvelas con vnos picatostes, y pimienta, y naranja: y si hallares criadillas de tierra frias tambien, y sirvelas rebueltas con las huevas, y sus picatostes, y naranja, y pimienta, que es muy buen plato. Agora podràs hazer del follo de la manera que si fuera carne de pierna de ternera: y en esto no avia para que detenerme, pues està dicho en la carne; con todo esso dirè dos, ò tres platos. Cortaràs el follo en ruedas, y de ahí se irá haziendo las diferencias de los platos.

Sollo asado.

EL sollo de ninguna manera es tan bueno como asado, y echaràs las ruedas del sollo en adovo, y haràs este adovo desta manera. Tomaràs oregano, sal, y ajos, y lo majaràs todo junto: luego lo desataràs con vinagre, y echalo en vna olla de barro, de manera que estè bien cubierto, y echale vino blanco que sepa bien à ello, y vnos clavos enteros, y no eches otra especie ninguna, y pruebalo de sal, y que estè vn poco agrio, y metele el sollo en ruedas en el adovo, y echale vn poco de azeyte encima que sea bueno. Este sollo se ha de asar en las parrillas, vntandolo con azeyte, y adovo, ò con manteca fresca: y si quisieres hazer gigote del, podràs hazer vn gigote tan blanco como de capon, y pondràs en el plato vnas revanadillas de pan muy delgadas, y assentaràs alli vna rueda del sollo, y al lado le echaràs otra pieza picada en gigote que no sea muy menudo, y echale por encima vn poco del adovo, y vn poco de çumo de limon. Sino lo huvie-

res de servir en gigote , tomaràs vnos panzillos hendidos por medio , y frielos en manteca , y sirve el sollo entre ellos , como torreznos con sus limones al lado , y pimienta , y sal por los bordes del plato.

Albondiguillas del sollo.

Ticaràs la carne del sollo muy bien , assi cruda como està : luego le pondràs huevos , y vn poquito de pan rallado , sazonarà con pimienta , y gengibre , y nuez , y tendras caldo de garvanços , sazonado con buena manteca de vacas , y haràs tus albondiguillas , y echale vn poquito de verdura picada : luego quajalas con quatro yemas de huevos , batidas con vn poco de vinagre . Sirvelas sobre revanadillas de pan.

Pastel de sollo.

Ticaràs la carne del sollo cruda : luego tendràs vna poca de manteca de vacas en vna cazuela al fuego , y echaràs dentro la carne picada , y la rebolveràs con vn cuch-

charon , hasta que se perdigue , y quede muy granujada : luego sacala del fuego , y sazona con todas especias , y sal , y dexalo enfriar : luego haràs tu pastel , y lo cerarràs ni mas ni menos que de carne : y quando estè cozido , lo cebaràs con caldo de garvanços , y yemas de huevos batidos , y çumo de limon , y vendrà à salir vn pastel , que parecerà de pechuga de capon . Y advierte , que en estos pasteles de pescados , dizen bien passas de Corinto , y algunas vezes piñones .

Vn pastel embore de follo.

Picaràs el follo , y lo perdigaràs en la cazuela , como està dicho para el pastel , salvo que has de freir primero vn poco de cebolla muy menuda en la manteca : y luego perdigar la carne , que quede muy granujada , sazona de todas especias , y sal , y echale vn poquito de verdura picada , y vn poco de agua caliente quanto se bañe , y cueza vn poco , y quajalo con vnas yemas de huevos batidas con vn poco de çumo de limon , y sirvelo sobre revanadillas de pan ,

y asaràs vn poco del sollo , y lo haras reuadadas , y adornaràs el pastel embote con èl , y otras vezes con torrijas , y yemas de huevos duras.

Vna costrada de sollo.

PIcaràs la carne , y la perdigaràs con buena manteca , como està dicho en los pasteles , y la sacaràs en vna pieza que se enfrie , y lazonaràs con todas especias , y canela , y vn poco de çumo de limon , y vn quarteron de açucar molido , y echale quatro huevos crudos muy bien batidos , y haràs vna masa fina que tenga vn poco de açucar , y haràs tu costrada : echando tres , ò quatro hojas debaxo muy delgadas , vntando primero la tortera : luego echaràs el batido del pescado , y cerraràs la costrada con otras dos hojas , y vntalo con manteca , y cuezelo à fuego manso.

Suele ser tan buena como la carne.

*Vna empanada Inglessa
de sollo.*

Picaràs el pescado assi crudo, y despues de muy bien picado le pondràs huevos crusos hasta quatro, y lazonaràs con todas elpecias, y vn poco de agrio, y sal, y le echaràs vn poco de manteca de vacas: y despues de mezclado todo esto, haràs vna masa con dos libras de harina, y tres quarterones de açucar molido, y cernido, y vn quarteron de manteca de vacas, antes mas que menos, y ocho yemas de huevos, y vn poco de tal, y amalala con vn poco de vino: y con esta masa haràs tu empanada Inglessa, y la vntaràs con manteca, y echa-le vn poco de açucar por encima: y despues de cozida la abriràs por lo alto, y la cebaràs con vn poco de caldo de garvanços, y quatro yemas de huevos batidos, y agrio de limon.

Empanada de follo.

TOmaràs vn pedazo de follo , y lo perdigaràs vn poquito en las parrillas , y echalo en adovo de vino , y vinagre , y sal , y vn poquito de hinojo , y estele en èl dos horas : luego empanalo en masa blanca , sazonzando de pimienta , y sal , y vn poco de manteca de vacas. Estas empanadas suelen salir vn poco secas , porque el pescado no tiene mucha grata , que por mejores tengo las empanadas del atun fresco , que estas , si ellas se huvieffen de comer en dia de carne mechandolas con tozino son muy buenas : y si se matara el atun en el tiempo que muere el follo , mechandolas con el gordo del atun , tambien son muy buenas.

Artaletes de follo.

Plcaràs vn pedazo de carne de follo : luego freiràs vn poco de cebolla en manteca cortada à lo largo , y echale el pescado picado encima , y perdigalo en la sartén , y echale

echale vn poco de yervabuena : luego baticàs media dozena de huevos , y echafelos dentro , y rebuelvelos fobre la lumbrre con la paleta nafta que eftè bien fecho , y facalo a tablero , y picalo muy bien , y echale otros tres , ò quatro huevos crudos , y fazona con todas efpecias , y çumo de limon : luego tomaràs otro pedazo de follo , y haràs reuanadillas delgadas , y las baticàs con la buelta del cuchillo , como challetas de pechos de gallinas , y las rellenaràs con el relleno que eftà dicho , y las meteràs en fus broquetas de quatro en quatro , y afsientalos en vna tortera , vtandola primero con manteca de vacas ; y despues de cozidos , firvelos fobre vna fopa dulce. En efte plato no ha de entrar azeyte , todo ha de fer con buena manteca. Y advierte , que no fe dize mas de fte pelcauo , por el çufar prolixidad , porque fe puede hazer del , todas las cofas que fe pueden hazer de carne , como fon pafteles calientes de falfa negra , y empanadillas dulces , y otros rellenos en las torteras , tambien con falfas negras , y con falfas de membrillos : y efte fe tiende con la aguja paladar , y otros pelcados grandes , que no tienen efpinas en la carne , y no tie-

nen humo, que los que tienen humo, como es el congrio, y la merluza, y el cazon: de todos estos no se pueden hazer estos platos, que estan dichos del follo, sino asados, y fritos, y estofados, y empanados: estos son sus adereços, y en cazuela son muy buenos: y por esto no piento dezir mucho de los pescados. El follo hecho pedazos, y en pastel con buena manteca es bueno.

Aguja paladar.

Este pescado se parece algo al follo, mas no es tan bueno, que es mas blando, podràs hazer del lo mismo que està dicho del follo; aunque, como digo, es pescado blando, y tambien salen las empanadas vn poco secas; de ninguna manera es tan buena como asada, y tambien es buena en cazuela: y no se puede tener en adovo tanto como el follo.

*Como se aderezan las
truchas.*

LAs truchas es el pescado del rio mas regalado, y lo mas ordinario es comerlas cozidas: y si ellas estuvieren acabadas de matar, no es menester para cozerse mas de agua, y sal, y vnas ramas de peregil, y no mas agua de quanto se cubran: y si despues de cozidas las quisiere echar algun azedo por encima, podras, y del caldo de las truchas se pueden hazer sopas. Y si las coziere en caldo de carne, seràn mejores.

Otro cozimiento de truchas.

TOmaràs agua, sal, vinagre, y ramas de peregil, y quando coziere, echa las truchas dentro, y al servir, echales mas vinagre por encima, y pimienta, y ramas de peregil.

O T R O.

E Scamaràs las truchas , y las partiràs por medio , hendidas de arriba abaxo, que se hienda tambien la cabeça , y harasla pedazos , y ponla en vna pieza , y echale alli vinagre que se cubra , y echale vino: luego pondras agua al fuego con mucha sal , y vn poco de cebolla ; y quando estè coziendo , echa las truchas dentro con el vinagre , y el vino , y ponle vna cobertera encima del cazo. Estas se suelen servir entre vnos doblezes de servilleta à vfo de Alemania , mas los señores de España no las quieren , sino enteras, vn poco mas moderado el cozimiento de sal , y vinagre. Para este plato han de ser las truchas grandes.

Truchas estofadas.

TOmaràs las truchas lavadas , y escamadas , y las partiràs , como està dicho, y asientalas en vna cazuela, ò cazo, y échale alli vino , vinagre , pimienta , gengibre, quez , y vna cebolla entera , vn manogito
de

de yervas, mejorana, yervabuena, y vn pedazo de manteca de vacas fresca por dretir, ò manteca salada de Flandes, y sazona de sal, y echa agua quanto se bañen no mas, y pónlo al fuego con su cobertera, y estofese alli, y tostaràs revanadas de pan, y sirvelas sobre ellas, que vaya bien bañado de caldo. Y advierte, que los mas de los pescados, ò todos son buenos desta manera: y así si dixere de algun pescado estofado, se entiende que ha de ser desta manera. A estos pescados estofados le suelen echar algunas vezes peras, ò membrillos, ò algunas passas de Corinto.

Sopa de truchas-

TOmaràs vna trucha que sea grande, y haràsla pedazos hendida por medio, y la freiràs con tozino si fuere dia de carne, y sino con manteca de vacas: luego tomaràs vino tinto en vna sartén, y vn poco de agua, y vn poco de vinagre, y echale açucar que estè bien dulce, y sazona con todas especias, y canela, y vn poco de sal; y pondràs à cozer esta pebrada hasta que comience à

tomar punto con el açucar , y echa las truchas dentro : luego haràs vna sopa con pan tostado , y asistenta las truchas encima , y echales la sal la que se moje bien la sopa , y echale vn poco de manteca fresca por encima , ò vn poco de grata de tozino , y dexalas estofar vn poco , y sirvelas calientes.

Cazuela de truchas.

FReiràs las truchas en buen azeyte : luego picaràs de todas verduras , peregil , y yervabuena , y cilantro verde : y majaràs esta verdura en el almirez , tan molido como para hazer salsa de peregil : luego le echaràs vn poco de pan remojado en agua fria , y majalo todo , y lazona con todas especias , y canela : luego desatalo con vn poco de vinagre , y agua , y echale dulce de buena miel , ò açucar : de manera que estè agridulce , y ponlo al fuego , trayendolo à vna mano , hasta que cueza , y echale vn poco de cebolla frita muy menuda en buen azeyte : luego asienta las truchas en vna cazuela , y echales la salsa por encima ,

y cuezan vn poco con la salsa , y sirvela caliente.

Plato de truchas, y berças.

TOmaràs vna trucha que sea grande , y la escamaràs , y la hendiràs por medio de cabo à cabo , y haràs pedazos della, y la freiràs con tozino magro , y gordo : y luego tendràs cogollos de berças , que esten blancos , y han de ser cozidos con su fazon: y en acabando de freir la trucha, freiras picatostes de pan blanco : luego echaràs los cogollos de berças en la sartén , y los freiràs de manera que no se sequen, y los sacaràs : luego iras armando tu plato: pondràs vn lecho de picatostes ; luego otro de cogollos de berças , y pedazos de truchas , y iras echando pimienta , y naranja , y entremetiendo picatostes , y tozino magro entre medias de las berças , y truchas. Sirve este plato caliente. Es plato de mucho gusto. Si quisieres hazer este plato en dia de pescado, lo que se avia de hazer con tozino , haràs con buena manteca fresca.

Pastelon de truchas.

EStas truchas grandes son buenas hechas pedazos, empanadas con revanadillas de tozino magro en vn pastelon: y despues que estè cozido, hazer vna salsa negra, y echarfela dentro: y sino quisieres hazer la salsa negra, haràs vna pebrada, y serà lo mismo: y si fuere en dia de pescado, en lugar del tozino sea vn poco de buena manteca fresca de vacas, y cueza con la salsa vn poquito, y sirvela caliente. Estas truchas grandes, tambien son buenas hechas pedazos, y echadas en adovo de sollo, y asadas en las parrillas, y servir las con pimienta, y naranja, y vn poquito del adovo.

Como se adereza el atun.

EL atun fresco es muy buen pescado, y lo mejor es tomar las hijadas, y ponerlas en adovo de sollo, y asarlas en las parrillas. Es vn pescado muy regalado, sirviendolo

lo con su naranja, y pimienta, y vn poco del adovo: y tomando de la otra parte magra del atun en pedazos, mezclados con pedazos de la hijada, y empanarlos con salpimienta, son muy buenas empanadas.

Este pescado fresco es muy bueno en cazuela, haziendo pedazos del, y ahogar vn poco de cebolla con buen azeyte, y echar alli del atun, los pedazos que te pareciere que son menester, y ahogalos muy bien, y sazonalos con todas especias, y sal, y ponles vn poco de agua caliente, quanto se bañen, y echa'e vn poco de verdura picada, y tu agrio, y dexalo cozer vn poco tapada la cazuela, que sea medio estofado.

Este pescado, aunque despues de salado tiene vn poco de rancio, que algunas personas no lo comen de buena gana, quando esta fresco acabado de sacar del agua, tiene buen gusto, y se pueden hazer muchas cosas del, como son pasteles, y costradas, y pastelones de salsa negra: y esto se ha de mezclar del atun de la hijada con lo demás, porque fuera de las hijadas, no tiene genero de gordura.

(?) (?)

(?)

Costrada de atun.

PARA hazer vna costrada; picaràs de la carne magra del atun, y le pondràs vn poco de la hijada, en lugar de tozino, en la cantidad que te pareciere, y picandolo todo junto muy bien. Tomaràs vn poquito de manteca de vacas en vn cazito, ò en vna cazuela, y quando estè caliente pondràs alli el pescado picado, y lo perdigaràs, de manera que quede muy granujado, como si fuera carne, y lazonalo con todas especias, y canela, y çumo de limon, y ponle vnas passas de Corinto, y echale quatro, ò seis onças de açucar, y ponle vnos huevos crudos, cosa de quatro, y haràs tu costrada con tres, ò quatro hojas debaxo, y dos encima, y vntalo con manteca, y açucar raspado por encima, cuezela, y sirvela caliente. Y entiendase, que ha de ir lazonada de sal.

Pastelon de atun.

Para hazer vn pastelon de atun con salsa
ne-

negra , has de perdigar el atun en las par-
rillas , ò freirlo vn poco con buena man-
teca de vacas , porque salga el atun vn poco
moreno, y hazer tu pastelón de masa blanca;
y en estando cozida la masa haràs la salsa ne-
gra , como està dicho en los pastelones de
javali. Y advierte , que si la quisieres hazer
de ciruelas, es muy buena.

Para peccados has de tomar ciruelas pas-
sas , y cozerlas muy bien, y luego passarlas
por vna estameña, y servirán de harina que-
mada, y daràn muy buen gusto de agrio: lue-
go lo sazonaràs (como està dicho) de to-
das especias, y açucar; y ha de venir à quedar
la salsa bien agridulce. Si quisieres hazer pla-
tos con esta salsa de ciruelas , picaràs el pe-
cado crudo con sus verduras, y lo sazonaràs
con todas especias , y le pondràs huevos, y
armaràs vnos albondigones grandes , y lar-
gos; ò vnos roscones, ò como te pareciere,
en vnas torteras vntadas con manteca de
vacas, y pondraslas à cozer con lumbre aba-
xo, y arriba : y quando estèn cozidas ponles
la salsa de las ciruelas, y sirvelas sobre reva-
nadas de pan tostado, y echales la salsa
por encima; y esta salsa ha de llevar
vn poco de vino.

Salpicon de atun.

ESte atun, después de salado es muy bueno, si es de hijada, y gordo, cozido, y hazer unas revanadas de lo mas gordo, y de lo mas magro hazer vn salpicon con su cebolla, y pondrás las revanadas gordas por las orillas del plato, y el salpicon en medio; luego otras revanadas por encima, y ruedas de cebolla: y luego ponles azeyte, y vinagre por encima de todo.

Atun lampreado.

ESte atun es bueno lampreado: cozerás el atun, y luego lo freirás vn poco con manteca de vacas, y tomará vn colorcito negro; y tendrás hecha la salsa negra con harina quemada, como se haze para los pasteles de carne, y la sazonarás con vino, y vinagre, y con dulce, y de todas especias, y canela; luego le pondrás el atun dentro, y vn manogito de salvia, y mejorana; y mondarás unas almendras, y las tostarás, y ponélas dentro.

Olla

Olla de atun.

ESte atun despues de salado, es muy bueno para hazer vna olla, que tenga el gutto de la olla podrida de carne. Cozeràs el atun, y luego lo freiràs vn poco à pedazos grandes, y tendràs caldo de garvanços, y le echaràs cogollos de berças que esten bien perdigadas, y de todas las verduras, y sazonaràs con todas especias, y alcaravea, y freiràs vn poquito de harina que quede muy blanca, y echafela dentro, y sirvelo sobre vna sopa blanca, y serviràs salsa de oruga con ella.

Escabeche de atun.

ESte atun fresco en escabeche lo podràs hazer lonjas de dos libras, y sazonar de sal, y lo asaràs, y dexalo enfriar: y puedes hazer escabeche con su vino, y vinagre, especias, y vn poco de hinojo, y alsienta el atun en el barril, y cebalo con escabeche, y tapalo: y desta manera podràs hazer el follo.

Cazuela de lampreada.

YA se sabe, que la lamprea en cazuela, ò empanada, es lo mejor; y así tomarás la lamprea despues de bien lavada, y quitada la hiel, que la tiene en la boca. Y la cortarás en tarazonas, y asíentalas en vna cazuela, echando allí vn poco de cebolla frita con buena manteca freica, ò vn poco de buen azeyte, y vn poco de vino, y vn poquito de vinagre, y sazón con todas especias, y sal, y echale vn poco de agua caliente quanto se bañe, y cueza mas de media hora: y no será menester otra cosa, que ella echará de sí vna salsa vn poco espesa, porque la lamprea no ha menester mas salsa que la que echare de sí: el vino ha de ser tinto, si fuere posible. Si quisieres hazer esta cazuela dulce bien podrás, mas yo tengo por mejor que no lo lleve.

Empanada de lamprea.

Para empanar esta lamprea, la has de lavar

var

var muy bien , y rasparle los dientes , y abrirla , y quitarla todo lo que tiene dentro , y quitarle la hiel , que està en la boca , y vn nervio que tiene arrimado al lomo por la parte de dentro , y darla dos , ò tres cuchilladitas por el lomo , y arrollarla , y meterla en vn vaso de masa negra , y echarle alli de todas especias , y su sazón de sal , y vna gota de vino , y cerrar tu pastel , y ella misma hará su salsa. Esta lamprea se come fria , y se empana en masa negra , porque dure mas dias , porque si es para comer luego , bien se puede empanar en masa blanca.

Lamprea asada.

LA lamprea , si es acabada de sacar del agua , la puedes limpiar , y espetarla en vn asador enroscada , y ponla à asar , y ponla debaxo vna pieza con vn poco de agua , sal , pimienta , y nuez , y con lo que distilare de la lamprea se hará vna salisilla , y quando la lamprea estè asada , sacala en el plato , y echa la salsa por encima , y agrío de limon , ò naranja.

Lamprea en cezina.

LAs lampreas en cezina, se han de echar en remojo, y las lavaràs muy bien, y hazerlas pedazos, y freir vn poco de cebolla con buena manteca de vacas, ò buen azeyte, y sazonallo con todas especias, y vna gota de vinagre, y vn poco de vino tinto; luego quemaràs vn poco de harina, y defatala con agua, y ponela de manera, que no sea mas de quanto se bañe, y cueza poco à poco cosa de media hora; sirvela sobre revanadas de pan tostado.

A estas lampreas les podràs echar açucar alguna vez, añadiendo algun poco de mas agrio, para que sea agri dulce; porque desta manera suele salir muy bueno.

Xibia, calamares, y pulpo.

EStos tres pescados ay, que casi tienen vn natural, porque la xibia, y el calamar tienen vna bolla de vna tinta muy negra; esta es menester quitarla con mucho tien-

niento, porque no se rompa; porque aunque la laven en muchas aguas, nunca se le acabará de quitar la tinta: y estos tres pescados, despues que se ayan limpiado muy bien en entrado en el agua à cozer, nunca mas han de salir del agua caliente, porque se pondriã muy duros, y muy crudos.

Si quisieres hazer vna cazuela, que es el mejor adereço que tienen, en la misma agua caliente los has de limpiar, porque son muy blancos. Despues de limpios, para hazerlos en cazuela, freiràs la cebolla en la misma cazuela, y sacaràs el pescado del agua caliente, y lo pondràs dentro de la cazuela, ahogalo alli, y sazonalo con sus especias, y verdura, y ponle agua caliente quanto se bane, y no le pongas agrio hasta que lo quieras servir, porque son pescados que se encrudecen con mucha facilidad: y si los adereçan con cuydado, son muy tiernos, y blancos. El pulpo es vn poco mas duro: este se suele açotar, dando con èl en vna piedra, ò golpeandolo con vn palo; las cazuelas destes pescados son buenas agridulces.

(?)

*Como se aderezan los
caracoles.*

Los caracoles, lo mas ordinario es aderezarlos en potaje. Tomarás los caracoles, y los lavarás en muchas aguas; luego los pondrás en vna valija, que sea ancha, y tenga agua, quanto se bañen bien: y esta pieza la pondrás sobre la lumbre, de manera que se vaya calentando poco à poco, y ellos se irán saliendo de sus conchas, y se irán muriendo con todo el cuerpo fuera de ellas: y en estando muertos los sacarás, y lavalos muy bien con sal, y con mas aguas, luego los pondrás à cozer con agua, y sal otros dos, ò tres hervores, porque se les acabe de quitar la verdina que tienen, y buelvelos à sacar, y ponlos en el colador que se escurran: luego freirás cebolla con buen azeyte, y pondrás alli los caracoles, y los ahogarás muy bien, y echalos en su olla, y ponles agua caliente, y sal, y cuezan tres, ò quatro horas: luego picarás verduras, y las majarás con vn poco de pan, como quien
ha

haze carnero verde, sazonallo con todas especias, con hinojo, y con vn poco de tomillo fallero, y lo desataràs con el caldo de los caracoles: y si estuviere algo ralo, freiràs vn poquito de harina, y ponlela dentro: y si quisieres poner algun poco de ajo bien podràs; y al tiempo de servirles, podràs poner vn poco de agrio.

Caracoles rellenos.

SAltearàs los caracoles, como està dicho en agua caliente, y luego los lavaràs con sal, y despues con muchas aguas; y luego ponlos à cozer con agua, y sal, hasta que estèn bien cozidos; luego sacalos de las calcaras, y quitales todo lo blando, que son las tripas, y vè guardando las conchas mejores, y mas blancas: despues que estèn todos sacados, freiràs vn poco de cebolla muy menuda con buena manteca de vacas, luego pon alli los caracoles, que se ahoguen bien; luego maja vnas verduras con vn poco de pan bien majadas, y sazona con todas especias, y vn poco de hinojo, y esta salsa podràs sobre los caracoles, que se estàn ahogando
con

con la cebolla, de manera que sea la salsa corta, y cueza con los caracoles vn poco: sazonallo de sal, y çumo de limon ; luego iràs tomando las conchas , y metiendo dos, ò tres caracoles en cada vna, è los iràs componiendo en vna tortera por su orden , arrimados vnos à otros, que queden llenos de la salsa, y ponles lumbre abaxo, y arriba, y tuestente vn poco: luego sacalos, y assientalos en el plato, arrimando vnos à otros sin reuana da ninguna , y ponles de la salsa por encima. Y advierte, que à esta salsa se le puede poner ajo, y comino , si gustaren del.

Pastel de caracoles.

EStos caracoles podràs cozer , como està dicho ; luego sacarlos de las conchas , y quitarles lo blando, que son las tripas , y ahogarlos con vn poco de manteca , y sazonallos con todas es pecias , y vn poquito de verdura picada , y vn poco de sal ; y puedes hazer de ellos vn pastel , y podràs poner en este pastel algunas puntas de esparragos perdigadas , ò algunos riponzes, cozidos primero con agua, y sal ; y qua-

jaràs este pastel con yemas de huevos, vn poco de caldo de garvanços, y su agrio de limon, ò vn poco de vinagre. Suelen ser muy buenos estos pasteles.

Como se guisan las criadillas de tierra.

LAs criadillas de tierra se guisan de muchas maneras en platillo. Cozeràs las criadillas con agua, y sal, bien mondadas de las calcaras; y luego las ahogaràs con buen azeyte, y vn poco de cebolla bien menuda; luego les pondràs caldo de garvanços, y sazonalò con todas especias, y vn poquito de açafrañ, y vn poquito de verdura muy bien picada, y ponfela dentro, y cueza vn poco: lo sazonalò de sal; y luego quajalas con vnas yemas de huevos, y cumo de limon, ò vinagre; y sirvelas sobre revanadillas, ò en yna cazuela.

(? ✕ ?)

Otro platillo de criadillas de
tierra.

COzeràs las criadillas con agua, y sal; luego ahogalas con buen azeyte, y cebolla, como està dicho en las de atras, y haras vna salsa majando de todas verduras, y vn migajon de pan, que salga la salsa muy verde, como carnero verde, y sazona con todas especias, y vn poquito de cominos, y vn granillo de ajo, y desatala con caldo de garvanços, ò agua caliente, y vn poquito de agrio de vinagre, y razónalo de sal; luego la pondràs sobre las criadillas, y ponlas al fuego, y les echaràs dentro tres, ò quatro huevos crudos, que se escalfen alli hasta que estèn duros, y sirvelas sobre revanadillas las criadillas, y los huevos todo junto, y ponles por encima vn poco de agrio de limon, ò naranja.

(?)

Cazuela de criadillas de tierra.

EStas criadillas puedes adereçar de qualquiera destas maneras , que están dichas, que tengan poco caldo , y ponlas en vna cazuela, y quajalas con huevos , y que sean en cantidad , y ponles vn poco de pan rallado, y metela en vn horno que se quajen. Estas criadillas son buenas fritas con naranja y pimienta : y si huviere algunas huevas de algun pescado, frianse tambien ; y las firviras con las criadillas , con pimienta , y naranja.

Criadillas de tierra con huevos rebueltos.

LAs criadillas de tierra podràs freir , y luego batir vna dozena de huevos , y ponerles vnos pocos de cominos , y sal , y echar estos huevos sobre las criadillas , y

há-

hazer huevos rebueltos: y si le quisieres echar vn poco de ajo, podràs, friendo primero los ajos en la manteca, ò azeyte de las criadillas, para que quede alli vn poco de gusto. Y advierte, que este de ajo se ha de echar con mucha moderacion: y lo mejor es alar primero, ò freir los ajos, y luego freir las criadillas, y echar los ajos à mal. Otras muchas maneras pudiera poner aqui; como son tortas, y costradas con su dulce; mas fuera de las suertes que van aqui escritas, no me contenta ninguna.

Pastel de criadillas de tierra.

EStas criadillas ahogadas, como està dicho atras, y sazonadas con todas especias, y sal, y vn poquito de verdura, y metidas en vn pastel: y en estando la masa cozida, podras batir vnas yemas de huevos, y vn poco de caldo de garvanços, y su agrio, y cebado el pastel suele salir muy bueno; y si echasses la mitad de criadillas, y la mitad de hostias frescas, seria muy buen pastel. Empanadas son tambien buenas: y ya he dicho atras, como se han de hazer en

empanadillas, ò empanada Inglessa. Estas criadillas en platillo con muchos riponzes, y quajadas con sus yemas de huevos, y çumo de limon, es muy buen platillo. Y advierte, que si echasses riponzes con las criadillas, y las hostias frescas, que dizen muy bien, y es vn pastel muy regalado.

Platillo de cardo.

Mondaràs el cardo, y lo desvenaràs lo mas que pudieres, y cuezelo con agua, y sal, y luego ahogalo con buena manteca de vacas, y su cebolla menuda, y de que estè bien ahogado, sazonalo de pimienta, nuez, y gengibre, y echale vn poco de verdura picada, y agua caliente quanto se bañe, y cueza en cosa de barro, y si fuere cobre, sea bien estañado: y de que estè el cardo bien cozido, echale vn poco de leche, y cueza vn poco, y quajalo con huevos: y sino quisieres gastar huevos, calienta vn poco de manteca, y frie en ella vn poco de harina, de manera que no se quemé, sino que salga rala, y blanca; y quando ella hiziere vnas ampollitas, trastornala
con

con la sartén dentro del platillo: y yo tengo por mejor estos platillos quajados con la harina, que con los huevos: y quando sirvas el cardo, le podrás echar açucar, y canela por encima. Y si quisieres hazer este platillo sin leche, hazonalo como està dicho en lo demas, y echale vn poco de açifran, y echale su dulce, y çumo de limon para que salga agridulce: el agrio sea poco.

Otro platillo de cardo.

Mondaràs el cardo, de manera que quede lo mas tierno, aunque gastes mas cardos, y lo desvenaràs mucho, y cuezelo con agua, y sal, hasta que està bien cozido: luego ahogalo con manteca de vacas, sin ninguna cebolla, y echale vn poquito de agua, y vn poquito de vino, y el çumo de medio limon, y media libra de açucar, y sazona con pimienta, nuez, canela, y vn poquito de verdura picada, y vna migaja de sal, y otra de açifran, y cueza vn poco: luego batitas diez y seis huevos con claras, y echalos dentro en el cazillo donde està el cardo, y echarle por encima

Vn poco de pan rallado, y pon el cazito al fuego con vn poco de lumbre abaxo, y tapalo con su cobertera, y ponle lumbre encima, y quajese de manera que no se queme, y por la parte de arriba estè dorado; luego sacalo sobre vnas torrijas delgadas, y haz de manera, que salga este platillo entero, como està en el cazillo, la flor àzia arriba, y ponle por encima vn poco de açucar, y canela.

Y advierte, que todos los platillos que tengo dicho, que se han de cozer con manteca de vacas, ò buen azeyte, se entiende, que en dia de carne ha de ser tozino en lugar de la manteca, y caldo de carne en lugar de caldo de garvanços.

Pastel de cardos.

COzeràs el cardo, como està dicho, y luego ahogalo con manteca de vacas, y sazonallo con sus especias; luego ponle vn poco de leche, y vna poquita de verdura, y vn poquito de sal, y ahogue se muy bien, y le pondràs mas leche, quanto fuere menester para el pastel, ò pasteles, y para cada vno seis onças de açucar; y quan-

do estè el cardo cozido , sacalo con vna espumadera , y dexalo enfriar , y echalo en los pasteles con su manteca : y quando estè la masa cozida , batiràs huevos con claras, para cada pastel quatro , y lo dexaràs con la leche en que se fazona el cardo , y hinchiràs los pasteles desta leche , y quajente los pasteles descubiertos : y quando esten quajados , les podràs poner las coberteras encima : y si los quisieres servir abiertos, podràs perdigar primero los vasos de los pasteles , y podràs echar la leche , y el cardo con sus huevos. Y advierte , que quando ahogares el cardo, que ha de tener manteca en cãtidad: y si quisieres hazer este pastel sin leche , podràs henchir el pastel de solo cardo , fazonado con especias , y su verdura , y su açucar molido: y despues cebarle con caldo de garvanços , y yemas de huevos batidas; y en los pasteles que llevan leche , puedes ahogar el cardo , y echar la leche al quajar.

(?)

Cebollas rellenas.

LAs cebollas cozidas, y ahogadas con manteca de vacas, y sazonadas de sal, y todas especias, y servidas con queso rallado por encima, son buenas. Las cebollas rellenas, tomaràs dos, ò tres cebollas grandes para vn plato, y les cortaràs el pezon, y las rayzes, y echalas à cozer: y quando esten medio cozidas, sacalas, y metele el dedo por enmedio, y sacaràs el tallo de enmedio la cebolla: y luego sacaràs otra vn poquito mayor: luego iras sacando todas las telas enteras, de manera que cada vna parezca vna cebolla entera: luego picalas chicas, y frielas con manteca, y vn poco de verdura: luego echaràs alli en la sartén seis, ò ocho huevos batidos, y lo rebolveràs sobre la lumbre, hasta que esté bien seco: luego sacalo al tablero, y picalo muy bien, y echale queso rallado, que sea bueno, de yerva, que el de quijo no se ha de echar en cosa ninguna que le aya de guisar si fuere posible, y echaràs otro tanto pan rallado como queso, y echale huevos crudos,

hasta que el relleno esté vn poco blando, y echale vn poco de açucar, y sazona con todas especias, y canela, y rellena los cascos de las cebollas, y alsientalas en vna tortera vntada con manteca, tapala con su covertera, y ponla al fuego con lumbre abaxo, y arriba, y se rostaràn vn poco, y le quajara el relleno, y haràs vna sopa dulce con açucar, y canela, y queso todo rebuelto, y se mojara con caldo de garvanços, y media dozena de yemas de huevos, y alsienta las cebollas encima de la topa: luego echale vn poco de manteca de vacas bien caliente por encima, y queso rallado; y pon esta sopa dentro en vn horno, para que se quaje, y tome color el queso rallado, que va por encima.

Como se adereçan las carpas.

LAs carpas para ser buenas, han de venir vivas à la cozina. Estas no se han de elcamar, sino abrirlas por vn lado como lechon, y sacarles las tripas, y la hiel: y si tuvieren muchas huevas, sacalas, y echa estas carpas en vinagre, que se mojen

jen bien , y velas bolviendo , que se mojen por todos cabos , y se pondrán muy azules , y pon el cazo al fuego con agua , sal , y alguna cebolla , y peregil en rama : y quando estè coziendo , echa las carpas , y la vinagre todo junto en el cazo en que estava , y tapa el cazo , y quando estèn cozidas , sívelas con vinagre , y ramas de peregil , y pimienta. Estas carpas han de salir muy azules , porque parecen así muy bien.

Sopa de carpas.

Escamaràs las carpas , y lavalas muy bien , y abrelas por la barriga , y sacaras las tripas , y la hiel , guarda las huevas , el higado , y la sangre que tuvieren dentro : luego partiràs estas carpas por medio , desde la cola à la cabeça , y haraslas pedazos , que estaran corriendo sangre , y assientalas en vn cazillo así sin lavar , porque se aproveche la sangre : luego corta cantidad de cebolla larga , y echala por encima de los pedazos de carpa así cruda sin freir , y fazona de sal , y especias , y échale vn poco de vino tinto , y vinagre , que esten

vn poco agrias , y vn poco de agua quanto le bañen , y echa alli las huevas , y el higa-
do: luego pon al fuego vna sartén con man-
teca de vacas , y dexala calentar tanto , has-
ta que se queme , y se ponga bien negra ; y
así caliente como está , la echarás por en-
cima de las carpas , y ponlas à cozer à mu-
cha furia , hasta que se apure : y con lo
esto se hará vna salfilla negra , y travada,
que parecerà que se le echò pan tostado , ò
harina quemada. Sirvela sobre revanadas
de pan tostado , y echala con el mismo ca-
zito en el plato , porque no se han de re-
bolver : y si tuvieres mas de vn plato, pro-
cura que cada plato se haga de por sí, si fue-
re posible. Estas carpas hechas pedazos , y
fritas y assentadas sobre vna sopilla de pan
tostado : y luego tomar en vn plato vn po-
co de manteca fresca en pella , y vn poco
de vinagre bien aguado, y pimienta, gengi-
bre , y nuez , y pongale à calentar sobre
brasas : y quando la manteca esté derretida,
y la salsa esté blanda , echala por encima de
las carpas , de manera que ande bien baña-
da la sopa. Esta se llama salsa de brugete : y
si coziesses vnos esparragos , y luego freir-
los , y assientales entre las carpas, y la sopa,
luc-

suele salir muy buen plato. Si echasses dulce à la sopa de las carpas, estaran buenas.

Pastel embote de carpas.

TOMARàs dos carpas grandes, porque de chicas no se puede hazer este plato, y las defollaràs, y descarnaràs toda la carne que pudieres, dexando quedar el espinaço, y las costillas, y todas las espinas grandes, y picaràs esta carne muy picada: luego ahogaras vn poco de cebolla muy menuda, con manteca de vacas, y echaràs alli la carne de las carpas, y la perdigaràs reholviendolo con vn cucharon, y vendrà à quedar granujada, que parecerà carne de pechuga de ave, y sazona de todas especias, y vn poquito de verdura picada, y sal, y echale vn poco de agua caliente quanto se bañe, y cueza vn poco: y luego quajala con yemas de huevos batidas, y como de limon, y tendras las cabeças de las carpas cozidas en vn cozimiento de agua, sal, y cebolla, y vinagre, y pondras estas cabeças en el plato, sobre revanadias de pan, y echaràs el pastel embote al derredor,

porque se eche de ver que es de carpas, que en el gusto parecerà de carne, si la manteca es buena.

*Vnas albondiguillas de
carpas.*

DEscarnaràs las carpas, como està dicho, y picaràs la carne cruda, y le pondràs media dozena de yemas de huevos, y vn poquito de pan rallado, y sazonallo con pimienta, nuez, gengibre, y sal; y tendràs caldo sazonado con muy buena manteca de vacas, y haràs tus albondiguillas quando las quisieres servir; y tendràs las cabeças de las carpas cozidas, y assientalas en el plato, y pon las albondiguillas al de-
gredor: y entiendo que son mejores que de ningun pescado; porque este pescado
no tiene ningun genero
de humo.

(?)

(? ✕ ?)

Como se puede freir, asar y cozer vn pescado todo en vn tiempo, sin partirlo.

NO soy amigo de escribir platos fantásticos, mas con todo esto quiero poner aqui, como se puede freir, cozer, y asar vn pescado entero todo en vn tiempo. Tomaràs la carpa, ò tenca, ò barbo, ò otro qualquiera pescado, que sea vn poco largo, y lo espetaràs en vn asador, despues de bien limpio, y escamado, y haràs el abertura muy pequeña: y el asador ha de entrar por la cola, y ha de salir por la cabeça; luego tomaràs vnas sedañas, ò lino rastrillado, y le pondràs sal en vn pedazo de la cola; luego embuelve aquel pedazo con las sedañas, y mojalas por encima con azeyte, que queden bien empapadas; luego tomaràs otras sedañas, y las pondràs anchas, y pon alli peregil en rama, y cebolla cortada, y sal, y embuelve la cabeça hasta las alas con aquellas sedañas, de manera que las cebollas,

y el peregil queden arrimadas à la cabeça, y moja estas sedañas con agua, y haràs vn co-
zimiento de agua, sal, y vinagre, y moja
las sedañas muy bien, y acomodalas, por-
que no es menester atarlas con ningun hilo,
que ellas se pegan muy bien: luego has de
poner este cozimiento sobre vn poco de
lumbre, demanera que estè coziendo, y
en otra cazuela vn poco de azeyte, que
estè tambien muy caliente al lado del asa-
dor: has de poner à asar el pescado, y has
de ir echando de aquel cozimiento por en-
cima de las sedañas, que estan en la cabeça,
demanera que nunca se vengam à secar, y
el pedazo de enmedio ha de estar descu-
bierto, y has de tener vn poco de azeyte
en otra vasija con vn poco de sal, y vn po-
quito de ajo, y vna gota de agua, y vn po-
co de oregano molido, y vna gota de vi-
nagre, y haslo de ir vntando con vnas plu-
mas: y el taracon de enmedio viene à ser
asado: la otra vasija de la cola has de te-
ner solo con azeyte bien caliente: y de
quando en quando le has de ir echando
deste azeyte caliente por encima de las se-
dñas de la cola; porque desta manera se
freirà, como si se friera en la sartén, y la
par-

parte de la cabeça se cozerá, como si se co-
ziera en vn cazo, y vendrà à estàr frito,
cozido, y alado, todo en vn tiempo. Ago-
ra sacará el pez del alador en vna pieza lla-
na, ò en vn plato grande, y cortará las se-
deñas con las tijeras muy sutilmente, por-
que no se deshaga la cabeça, que lo otro
bien tieño estará, y despues de quitadas to-
das las sedeñas, alsientalo en vn plato gran-
de, y quedará la cabeça tan naturalmente
cozida, y azul, como si se coziera en su
cozimiento, y lo demas quedará alado, y
frito. Agora pondrá tres salserillas en el
plato con tres salsas: à la parte de la cabeça
pondrá peregil, que tenga yervabuena, y
pimienta, y vn poco de azeyte, y en la de
enmedio pondras vna salserilla con vna sal-
sa, al modo de ajopollo, mezclado con vn
poquito del adovo con que se alò el pesca-
do: y en la de la cola pondrá vn poco de
escabeche muy bien hecho; y con es-
to será el pescado frito, cozido, y
alado con sus salsas.

(!?!)(!?!)

(!?!)



Como se guisan las enguilas.

LAs enguilas es vn pescado, que se tiene alguna sospecha de que no es muy sano, y assi siempre se acostumbra echarle vn poco de ajo, esto queda al alvedrio del oficial, ò al gusto del señor; lo mas ordinario es comerlas asadas: y para esto es necesario hazerlas trozos despues de desolladas, y abiertas, y echarlas en adovo de agua, sal, y oregano molido, y vn poco de vinagre: y digo el oregano molido, porque à los adovos siempre se ha de moler el oregano con la sal gorda, que de otra manera no tomaran bien el gusto. Estaran estas enguilas en adovo vn par de horas: luego las asaràs en las parrillas; y sirvelas con vn poco de adovo, y çumo de limon, y vn poco de pimienta. Tambien las podràs servir con vn poco de ajopollo. Y si las huvieres de freir, las has de echar tãbien en adovo, como està dicho, y ha de ser el adovo vn poco mas fuerte, porque despues no ha de llevar mas de vn poco de çumo de naranja por encima, y vn poco de pimienta.

Cazuela de enguilas.

LAs enguilas tambien son buenas en cazuela, haziendolas trozos, y ahogandolas con buen azeyte, y cebolla menuda, y luego echarle agua caliente quando se bañen, y luego majar vn poco de verdura con vn migajonzillo de pan, y echarlo en la cazuela, y sazona con todas especies, y tu agrio. Estas cazuelas comen algunos agridulces, y son muy buenas así.

Enguila en pan.

EStas enguilas son muy buenas empanadas, enrolladas como lampreas, y dadas vnos cortes por los lomos, porque suelen romper la masa del pastel. A estas no es menester echar mas de sal, y pimienta, y vnas raxitas de vn grano de ajo. Y advierte, que para empanar pescados, no es menester otra especia que pimienta, y sal, fino es para las lampreas; o si quisieres empanar algun pescado que no tengan espinas, y le quisieres
echar

echar salsa negra, ò otra salsa de otra manera: en tal caso podras sazonar con todas especias; mas para empanadas lecas, no es menester mas de sal, y pimienta.

Vn barbo estofado.

EL barbo si es fresco, lo mejor es comerlo cozido; mas para diferenciar se haze de otras maneras. El camaràs el barbo, y abrelo, y echa à mal las tripas, y la hiel, y guarda el higado, y las huevas, y haràs el pez pedazos, y echalo en vna olla, y echale vn poco de vino tinto, y vn poco de vinagre, y pimienta, nuez, y sal, y vn poquito de agua, que apenas le bañe el pescado, y echa las huevas dentro, y vn poco de cebolla entera, y vn poco de manteca de vacas fresca: luego pondras vn borde de masa en la olla, y ponle encima vna escudilla llena de agua que se ajuste con la masa, y pon la olla sobre el rescoldo, y cueza alli media hora, ò mas, y hallaràs el pescado estofado con vna salsilla muy buena, y echa la cebolla fuera, y sirvelo sobre revanadas tostadas.

Barbos en moreta.

Escamaràs los barbos , ò carpas , ò otro qualquier pescado que sea grande, porque de ninguno que sea chico , no se haze bien: haràs los barbos pedazos, y ahogaráz cebolla en vn cazo, y echa alli los pedazos de los barbos , y les daràs vna buelta con la cebolla , y la manteca , y luego les echaràs vn poco de vino , y vn poco de vinagre , y de todas especias , y sal , y vn manojo de yervas del jardin , y agua , quanto se bañen , y delataràs vn poco de harina quemada ; y con todo este recaudo lo pondràs à cozer à mucha furia , y no cueza mas de media hora antes menos que mas: esta moreta se suele hazer , como està dicho , y se le añade açucar , y canela en la milma salsa ; mas yo me atengo à la agria. Estos barbos grandes son buenos cortados en ruedas , y echados en adovo de lolo, y afados en las parrillas , y sirvelos con vn poquito del adovo, ò çumo de limon,

ò naranja.

Besugos en escabeche à uso de Portugal.

LOs besugos de ninguna manera son tan buenos como cozidos con pimienta, y naranja; con todo se comen afados, y en cazuela, y empanados. Vna manera de escabechar besugos pondrè aqui, que quiza no la avràs visto. Has de eicamar los besugos, y hazerlos trozos, fino los quisieres freir enteros, tomaràs el çumo de vna dozena de naranjas agrias que sean buenas, y le echaràs encima media açumbre de vinagre, y vn quartillo de agua, y vn poco de sal, y pimienta, clavo, y gengibre, vn poco de açafran, y pon este escabeche en vna cazuela de barro, ò vna pieza de plata à donde estè caliente, y no cueza, y ponte à freir los besugos; y en estando fritos, velos sacando del azeyte: y asì como salen de la sartèn, caygan en el escabeche, que se cubran todos, y luego sacarlos presto en vn plato, y rapalos con otro, de manera que esten bien ajustados, y dexalo estàr asì hal-

ra que tengas otra sarteneda frita, y entonces desembaraça los platos para echar los otros, y haràs otro tanto con ellos, como con los primeros. Estos besugos, si los sirves calientes, con vn poco del mismo escabeche, son muy buenos: y si los quisieres tener así secos, con solo aquel poco que estuvieron en el escabeche, les hallaràs tanto gusto, como si hubiera vn mes que estavan en él, y los puedes llevar muchas leguas en vna banasta, ò cesta, entre vnas pajas de centeno, y està mucho mas tierno, que el otro escabeche ordinario.

*Sardinias rellenas en
escabeche.*

TOMaràs sardinias frescas, ò alomenos que sean frescales, y escamalas, y quitarles las agallas, que no les quede mas del testuz: luego abrelas por medio hasta la cola, arrimando el cuchillo à la espina del lomo: luego saca la espina del lomo toda, dexando el testuz de la cabeça, y velas quitando vnas raspillas que tienen en las

hijadas, y fino son frescas del todo, ponlas así abiertas en remojo, lo que te pareciere. Y advierte, que no han de estar abiertas por el lomo, sino por la barriga: luego pondrás à cozer, para doze sardinas, seis, ò siete huevos duros, y los mondaràs, y los pondrás en el almirez con clara, y todo, y majalos bien, estèn como esponja, que no se conosca la yema de la clara; luego sazonalò con todas especies, y vn poco de cilantro: y si quisieres poner vn poquito de comino, podràs, como quien sazona vna moreilla; echale vn poco de tal, y cosa de dos, ò tres huevos crudos, de manera que no estè muy blando el relleno, y iràs rellenando las sardinas, poniendo vn poco de relleno en la sardina à la larga; luego cerrarla, que vuelva à estar en la misma forma de sardina; y aunque no llegue à juntar bien por la barriga, por el relleno, no importa, porque no se abrirà; luego bati-ràs otros tres, ò quatro huevos, y reboçaràs estas sardinas, y frielas en buen azeyte; y despues que las tengas fritas, haràs vn escabeche con vinagre, agua, especies, açafian, y dulce de miel, ò açucar, y lo cozeràs, el pumalo, y dexalo entriar, y pon las sardinas en vna olla con algunas ruedas de limon, y pon

el

escabeche encima, y las puedes guardar vn mes, ò cerca dèl: y si las quisieres embiar fuera, podràs hazer el escabeche de los besugos à la Portuguesça, con mucho çumo de naranjas: y quando se acabaren de freir, passalas por el escabeche, y estofalas entre los platos, como los besugos; y assi se podrán embiar fuera en seco, en alguna olla, ò cessa.

Como se guisan las langostas.

LAs langostas se comen cozidas, en vn cozimiento de agua, sal, y pimienta; lo que està dentro en la concha mayor, dizem, que son los sesos. Esta concha, despues que aya cozido la abriràs, y con vna cucharita desharàs vn poco aquellos sesos, y ponerles vn poco de vino dentro, y vn poco de pimienta, y nuez, y vn poquito de manteca fresca, y çumo de limon, y vna migaja de sal, y ponlo sobre las parrillas, que dè vn hervor. Desta manera son de buen gusto; y los demás tuetanos se comen assi, descascarandolos con pimienta, y naranja.

Langeta rellena.

SI quisieres rellenar la concha de la lan-
 gosta, haràs vn relleno con los mismos
 fetos, y vn poco de la cola picada, que es
 carne muy blanca. Freiras vn poco de ce-
 bolla con vn poco de manteca de vacas, y
 echaràs alli la carne picada de la cola, y los
 fetos, y le daràs vna buelta en la sartén:
 luego echarle huevos crudos, y los freiràs
 hasta que esten secos, y echale vn poquito
 de yervabuena, y sacalo al tablero, y picalo
 todo, y echale vn poquito de pan rallado,
 y huevos crudos hasta que esté vn poco
 blando, y sazona con todas especias, y
 echale passas de Corinto si las huvlere, y
 vn poco de çumo de limon, è hinche la
 concha deste relleno, y ponla dentro de
 vn hornillo sobre vn poquito de masa, por-
 que no se trastorne, y ponle lumbre aba-
 xo, y arriba, y se quajara: luego haràs
 vna sopilla, y pondràs la concha rellena
 en medio, y pondras al derredor las pier-
 das con sus conchas, porque gustan los
 señores de partirlas, y estas tendras en la

cozimiento calientes, hasta que se ayan de poner en el plato: y tambien podràs poner vn poco de la carne de la cola al derredor de la concha, porque es carne muy blanca, aunque es vn poco dura, de la carne de la cola podràs hazer pasteles, y pastel embotte, y otros qualesquier platillos, como tengo dicho en el sollo, y en las carpas, y los tuctanos de las piernas pondras como cañas de vaca. Desta carne de la cola de las langostas, se puede hazer manjar blanco, porque tiene hebra, por la cuenta del de carne.

*Como se adereçan los
cangrejos.*

LOs cangrejos grandes, que algunas vezes son mayores que langostas, tambien se adereçan, echandoles dentro vn poco de vino, y pimienta, nuez, y vn poco de manteca fresca, y çumo de limon, y se pone sobre las parrillas à estofar: y entienda se que ha de estar cozido primero. Este cangrejo se puede rellenar como langosta, y poner las piernas al derredor: los can-

grejos pequeños se han de estofar vivos con agua, sal, vino, y vn poquito de vinagre, y pimienta; y los señores gustan de partarlos con los dientes, y chupar los tuetanos.

Como se aderezan los ostiones.

Tomaràs los ostiones mayores, y lavà las conchas muy bien, y abrelas con la punta de vn cuchillito, porque son muy fuertes de abrir, mas si metes la puntilla del cuchillo, y llegares à herir en el ostion, luego se abrirà la concha con mucha facilidad; luego los descarnaràs, y pondràs en las conchas mas hondas dos, ò tres ostiones en cada vna, y ponlos sobre las parrillas, y pondràs en cada vno vn poquito de manteca de vacas fresca en pella, y vn poquito de salpimienta, y ellas se ahogarán allí, y las bolveràs para que se ahoguen de la otra parte, y les echaràs encima vn poco de zumo de naranja, ò limon, y han de ir calientes à la mesa en las mismas conchas. Desta manera son mejores que de otra ninguna.

Pasteles de ostiones.

DEstos ostiones frescos podràs hazer buenos pasteles, ahogandolos con buena manteca de vacas, y sazonandolos con todas especias, y vn poquito de verdura, y sal: y de que estèn cozidos los pasteles, cebarlos con huevos, y agtio. Tambien son buenos para rellenar pollos, ò capones, ahogandolos, y sazonandolos con todas especias, y rellenar los pollos sin otra cosa ninguna: y si quisieres hazer vn relleno de pollos, ò capones de carne; despues de hecho, pondràs en èl ostiones enteros, porque estos de qualquier manera que vayan han de ir enteros. En empanadas Inglessis son muy buenos, ahogandolos, y sazonandolos con todas especias, y vn poco de verdura: y si huviere criadillas de tierra que mezclare con ellos, son muy buenos. Estos ostiones fritos con naranja, y pimienta, tambien son buenos.

Como se adereçan los mariscos.

EStos pescadillos de conchas, que se llaman mariscos, como son los cangrejos, y pelebres, y gambaros, y almejas, y otros muchos, todos son buenos cozidos con agua, y sal, y pimienta, porque es mucho gusto descafcarlos, y comer los tuetanos; y descafcando los gambaros, y langostines, y los mexillones, y otros muchos que ay, son buenos ahogados con su manteca, y cebolla, y sazonando con todas especias, y adereçandolos en su cazuela, echaràs su verdura picada, y su agrio de limon, y agraz, sazonandolo de sal, son muy buenas cazuelas, y fritos con naranja, y pimienta son buenos.

Ranas.

EStas ranas, ya se sabe que su comer mas ordinario es fritos con naranja,
y.

y pimienta: y tambien se hazen buenas albondiguillas dellas, quitando los huesos, y picando la carne de las piernas, porque no tienen otra, y sazonzando con todas especias, y echarle vn poquito de pan rallado, y le echaràs yemas de huevos crudos, y lazon de sal, y tendras aparejado caldo de garvanços con buena manteca, y haràs tus albondiguillas vn quarto de hora antes que las ayas de servir, y quajalas con sus yemas de huevos, y agrio de limon. Tambien son buenas estas ranas ahogadas con buena manteca, y cebolla menuda, y luego hazer vna salsa, como para carnero verde.

Pastel de ranas.

DEstas ranas podras hazer vn pastel, las ahogaràs con vn poco de manteca fresca, y les echaràs encima vn poco de agua caliente, y vn poquito de verdura, y sal, y den vn hervor: luego sacalas con la espumadera, y sazonalas con todas especias, y sal, y metelas en el vaso con vn poco de manteca de vacas: y quando estè cozido, batiràs vnas yemas de hue-

huevos con çumo de limon, y pon del caldo à donde se han perdigado las ranas, y cebaru pastel, y quajese: y desta misma manera se han de sazonar para empanadas Inglessas de ranas, ahogando estas ranas con su manteca, y cebolla; se les puede poner de todas especias, y vn poquito de vino, y vn poco de agrio, y estofarlas.

Destas ranas se haze muy buen manjar blanco, perdigando las ranas en agua, que den vn par de hervores, y quitarles vnas venillas negras que tienen; y luego tomaràs cantidad destas ranas, como de pechuga, y media de gallina, y las desharàs con los dedos muy blandamente, porque son muy tiernas; y luego batirlas con vn poquito de leche con el cucharon de manjar blanco, y ponerle la harina del arroz, por la cuenta del manjar blanco de carne.

Pasteles de pies de puerco.

Cogeràs los pies de puerco, y luego les quitaràs los huesos grandes, y los reboçaràs con huevos, y friante: y picaràs vn poco de tozino gordo, y sazonaràs los pies
 con

con todas especias, y pondràs vn poco del tozino picado, y assentaràs los pies en el pastel, y pondràs otro poco de tozino por encima, y cierra tu pastel: quando estè cozido, batiràs quatro huevos con claras, y le pondràs leche, lo que fuere menester llenar el pastel, y le pondràs vn quarteron de açucar molido, y lo mesclaràs todo, y cebaràs el pastel, dexalo quajar, y sirvelo assi caliente: y si tuvieres buena manteca fresca, bien la pondràs poner, en lugar del tozino picado.

Cazuela de pies de puerco.

EStos pies de puerco los podràs hazer en cazuela, vntandola con manteca de vacas, ò tozino gordo picado, y sazona los pies con todas especias; luego tomaràs quatro, ò seis huevos, y batelos muy bien, y ponles leche, lo que fuere menester para henchir la cazuela, y ponle quatro, ò seis onças de açucar, y vn poco de canela, y assienta los pies reboçados en la cazuela, y ponle los huevos, y la leche sobre los pies de puerco, de manera que estè bien mesclado, y echales su manteca fresca por encima,

y metela en el horno à quajar. Y advierte, que en esta cazuela de pies de puerco, y en el pastel atras escrito, podràs echar vnos pocos de piñones majados, y rebueltos con la leche, y los huevos le dãn muy buen gusto; y esto que digo de echarle quatro, ò seis onças de açucar, se entiende para vn pastel mediano, que si fuesse para vn pastel grande, seria menester media libra. Esto se queda al alvedrio del oficial.

Cazuela verde de pies de puerco.

COzeràs, y reboçaràs los pies de puerco, como està dicho en los servicios de atras, y los assentaràs en la cazuela: luego picaràs verdura, y la majaràs en el almirez con vn migajon de pan muy majado, como para salsa de peregil, y lo desataràs con vn poco de vinagre, y agua caliente: luego freitàs vn poco de tozino en dados muy menudo, y vn poco de cebolla, y sazona con todas especias, y canela, y echale quatro, ò seis onças de açucar, de manera que este

estè bien agridulce : luego ponlo à cozer, trayendolo à vna mano con el cucharon , y dando dos hervores , echalo en la cazuela, y cueza otro poco , y sirvela caliente. Las cazuelas de pies de puerco , y pasteles de leche , que llevan leche de cabras, los podràs hazer con leche de piñones ; y quando sacares la leche de los piñones (si fuere posible) sacala con otra leche de cabras, y sino sea con agua ; y en sacando la leche , aquel orugo que queda de los piñones , la mitad dello tornaràs à echar con la leche , y los huevos para quajar el pastel , ò cazuela ; porque el orugo de los piñones , no es lequeron , como el de las almendras, antes es muy blando , y dà muy buen gusto ; y con esto quedará el pastel muy bien quajado , y sabrà à los piñones.

Pasteles de piñones , y huevos mexidos.

MAjaràs vna libra de piñones remojados , y iras echando vnas gotas de leche de cabras en el almirez , y quando

do estuvieren bien majados los piñones, defatarlos con mas leche de cabras, cola de media açumbre; luego batiràs media dozena de huevos, y lo meſclaràs todo, luego le pondràs cosa de ſeis onças de açucar, y vna migaja de ſal. luego haràs gubileres de mala llana vn poco anchos, y no muy altos, y perdigalos en el horno, poniendoles vna migaja de manteca à cada vno, y picalos con la punta del cuchillo en el ſuelo, porque no hagan empollas; y en eſtando tielos ponles del batido, de manera que les falte vna pulgada para hinchiſe: luego tendràs dozena y media de huevos hilados, y alguna caña de vaca en trozos, y con eſto acabaràs de hinchiſe los gubileres, que luego ſubira el batido, y ſe meſclarà con los huevos, y las cañas, ponlos à cozer, que ellos ſubiràn vna pulgada cada vno por encima del borde, y no bolveràn à baxar.

Es vn plato, que parece muy bien: y ſi quiſieres eſprimir la leche de los piñones, y quitarle la mitad del orugo de los piñones, bien podràs, que con el demàs recado quajará muy bien: y con eſte recado haràs ocho, ò diez paſteles de los que tengo dicho atrás: parecen muy bien en las meriendas.

das. Agora quiero tratar vn poco, de algunas maneras de huevos.

Huevos hilados.

HAràs almivar de vna libra de açucar, y tomaras dos dozenas de yemas de huevos, y los batiràs muy bien; y luego los echaras en vna punta de estameña, ò seruilleta, y los apretaràs, y colaran todos, y quedaràn en la seruilleta las tetillas de los huevos, y las galladuras; y luego tomaràs vna cucharita, que no tenga mas de vn agujero, y pondràs el açucar sobre buena lumbre que alce el hervor, y echaras de las yemas batidas en la cucharita, y iras echando sobre el açucar, andando al defredor siempre por encima del hervor del açucar, porque no se pegue la vna hebra con la otra, y que salga muy delgado, y haràs vna madexilla que parezca de leda, y haràs tres, ò quatro dellas: y luego tostaràs vnas revanadillas de pan, y armaràs vn plato, y si sobrare algun almivar, lo echaràs por encima, porque se mojen las revanadas: y sino tuvieres cucha-

rita de vn agujero , con vn calcaron de huevo lo podras hazer , y fino con vn pucherrito chiquillo , agujerado por el tuelo , se haze muy bien. Y si alguno dixere , que sin tantas diligencias los podras hazer , bien lo creo ; mas como los que yo hago no los harà , fino lo haze desta manera. Si tuvieres muchos platos de huevos hilados que hazer , claro està que no los estarian haziendo con vn calcaron de huevo , fino que tomarias vna cuchara espumadera , y otra cerrada , y seis , ò ocho libras de açucar en almiivar : y asì , quando estuviere en punto lo pondràs sobre vnas trevedes que tengan buena lumbre . è iras echando con la cuchara cerrada sobre la espumadera , y trayendolo por el hervor del açucar al derredor aprieta , se haran muy buenos huevos hilados ; mas con todo esto seran como hilo , ò seda. Para armar estos platos de huevos hilados , para que levanten , y se puedan deshilar , haràs vnas ojuelas muy delgadas , y armaras el plato sobre ellas , ò haràs vna madeja muy grande , que vayan en ella todos los huevos que tocan à vn plato , y alsientalos sobre las ojuelas , y en medio pondras algunas guindas conservadas , y al-

gunas cermenas, ò otras conservillas menudas.

Otro plato de huevos hilados.

HAràs huevos hilados, de la manera que está dicho atrás, y haras vnas parrillas de pasta de maçapan, y las cozeràs sobre vn pliego de papel polvoreado de harina: hanse de cozer estas parrillas en el horno, y pon los pies àzia arriba, y asientalas sobre los huevos hilados, y sacaras de las hebras de los huevos por entre de las varillas de las parrillas, y pareceran llamas de fuego, y del maçapan que te sobrà, à la mitad del le echaras vnos polvos de sandalo, que es vn palo de la India etcofinado, que se halla en las boticas, y pondrase colorado. Luego haras dos rollitos de maçapan blancos, y otros dos de colorado, y pon vno blanco de baxo, y otro colorado encima; luego otro blanco, luego otro colorado: luego los apretaràs vn poco, que se peguen vnos con otros, y queden de ancho de dedo y medio, y cortaras destos rollitos al traves, y saldrã vnos torreznillos, ò cosa que lo parezca, y estos coze-

ras, como coziste las parrillas: luego asientalos sobre las mismas parrillas, y parecerà tozino que se està asando: luego toma vnas reuadas de pan tostadas, y remojadas en vino, y conservadas en açucar de las que estan escritas atras, y compondras el plato à la redonda, y pareceran reuadillas de diacitron. Este plato parece muy bien, porque todo lo que lleva es otra cosa de lo que significa. Y si otro dia quisieres adornar algun plato con vnos huevos cozidos duros, que no sean hueros; sacaràs leche de almendras, y echale su açucar, y cuezela como almendrada, y toma vn poco de colapege derretida, y echala dentro en la almendrada: luego tomaràs vnos cascarones de huevos muy limpios, y asientalos sobre vn poco de sal, y les tendras hecho vn agujero, que sea pequeño, por donde avràs sacado lo que tiene el huevo dentro, tan ancho como vna avellana mondada, è hinchelo desta almendrada, y dexalo quajar: luego tomaràs pelotillas de maçapan, que tengan vn poco de açafra, y vna yema de huevo, y hase de cozer en vn cazillo: y luego hazer las pelotillas, y meterlas en los cascarones, que vengan à quedar en medio del huevo:

lue-

luego derrite la almendrada, de manera que no esté caliente, ni tibia, no mas de quanto no esté quajada, y luego acaba de bencir los cascarones, y dexalos helar, y despues de helados les podrás quitar las cascaras; y aunque los tenga vna persona en la mano, sino los prueba, es imposible conocer que no son huevos; y si los prueba es vna almendrada muy buena. Estos son para adornar algunos platos, y para hazer burla. Advierte, que quando echares la yema del huevo al maçapan, que se le ha de dar vna bueltezilla para que se cueza la yema; y luego sacarlo así caliente, y hazer las pelotillas: el punto del almivar ha de ser mojando el dedo, y que haga vn hilo.

Plato de huevos mexidos.

PAra hazer vn plato de huevos mexidos, haràs almivar de vna libra de açucar, y batiras veinte y quatro yemas de huevos, y pondras el açucar donde cueza muy apriesa: luego echaràs todos los huevos juntos sobre el almivar; de manera que suba el almivar por encima de todos los huevos, y

afsi iras haziendo el bollito de los huevos mexidos ; y si los quisieres servir juntos con el mismo cazito , lo podras echar sobre el plato , poniendo debaxo vnas hojuelas , ò vnas revanadillas de pan , y fino sirvelo en pellitas , adornando el plato con algunas confervas.

Huevos esponjados.

Tomaràs media libra de miel , y otra media de manteca de vacas , y ponlo todo en vn cazito al fuego : entre tanto bataràs dozena y media de huevos con claras ; y quando estè coziendo la miel , y manteca , echa los huevos dentro , y ponles vna covertera encima con vn poco de lumbrè , y se quajara que parezcan huevos mexidos , y sirvelos sobre revanadillas de pan. Estos huevos mas son para frayles , y gente ordinaria , que para señores , que con ocho maravedis de miel , y vn poquito de manteca , podrá hazer vna moça seis , ò ocho huevos : y con esto contentarà à su amo. A estos huevos se les suele echar vn poquito de açucar , y canela por encima. Estos mismos
huc-

huevos podràs hazer rebueltos , echando la miel , y la manteca en vn cazo , ò en vna cazuela , y batir los huevos , mezclados con vn poco de pan rallado , y echalos sobre la miel , y la manteca , y rebuélvelos con vn cucharon , y se vendran à hazer vnos huevos rebueltos muy buenos , y sirvelos sobre revanadillas de pan , y açucar , y canela por encima.

Huevos de alforja.

HAràs dos dozenas de huevos hilados , como està dicho en los de atras , y ha de estàr el açucar bien subido de punto que haga hilo : y despues que estos huevos esten hechos , haràs cinco , ò seis partes dellos , y haràs de cada parte vn bollito vn poco larguillo à manera de mostachon , y los apretaràs muy bien , y desta manera haràs los demas , y pondraslos sobre el tablero à que se enxuguen : luego los pondras sobre la hoja del horno , sobre vn papel polvoreado de harina , y metelos en el horno à fuego manso , y dexalos tomar vna coloreilla dorada , que parezcan panczillos vizcochados ;

y desta manera pueden ir en caxas, à donde quisieren. A estos huevos se les suele echar en el almivar agua de azar, ò algun otro olor. Otros se hazen batiendo las yemas de huevos, y echando vn poco de almivar en vna tortera ancha: luego echar las yemas de huevos, de manera que se estienda por toda la tortera, y que tengan de grueso medio dedo, cubre la tortera, y echale lumbre abaxo, y arriba, y se quaxatà, y luego la sacaràs, y haràs vnas tiras del ancho de dos dedos, y las cortaràs que queden como tabletas, y dexalas enxugar, y ponlas sobre la hoja del horno sobre vnas cañitas, y le daràs vn poco de fuego que se sequen bien: luego las vidriaràs con vn poco de açucar, ò les daràs vn baño blanco. Este baño, y vidriado hallaràs escrito donde se trata de vizcosos.

Huevos con cominos.

Pondras vna olla con vn poco de agua, sal, y vn poco de verdura picada, peregil, y yervabuena, y echale vn poco de buena manteca de vacas fresca, ò buen azeyte, y

te, y sazonaràs con todas especias, y vnos pocos de cominos, y vn grano de ajo, y batiras otra tanta cantidad de huevos, como ay de agua, y batelos bien, y echalos dentro en la olla, ò en vna cazuela de barro que estè el agua coziendo, y velo rebolviendo con vn cucharon hasta que estèn los huevos quajados que parezcan huevos rebueltos, y pondras en el plato revanadillas de pan, y sirvelos encima. Estos huevos de cominos, los podràs hazer batiendo los huevos con vnos pocos de cominos, y sal, y pondràs la sartén al fuego, con vn poco de buena manteca, ò azeyte: y quando estè bien caliente, freyràs en ella dos, ò tres granos de ajo, y saca los ajos, y echa los huevos, y rebuelvelos con vn cucharon hasta que estèn enxutos, y sirvelos sobre vnos picatortes. Estos huevos con cominos son buenos con sesos de ternera, ò de carnero, coziendo primero los sesos; y luego freirlos, y tener los huevos batidos con sal, y cominos, y echar los sesos dentro: y luego tomar vn poco de manteca limpia, y calentarla, y freir los ajos en ella: luego echar los ajos à mal, y echar los huevos en la sartén, y rebolverlos con vn cucharon, hasta que estèn

secos todos estos huevos con cominos. Si tu señor no fuere amigo de ajos, no sera mucha falta no llevarlos.

Capirotada de huevos.

HAràs torrijas con manteca de vacas, y huevos estrellados duros, y tendràs queso rallado, cosa de vna libra; luego haràs vna çurciga majando vn poco de queso, y vn grano de ajo, y echaràs alli media dozena de huevos crudos, y lo desataràs con caldo de garvanços, ò agua tibia, y sazomaràs con pimienta, gengibre, y nuez, y açafrañ, y le echaràs vn poco de manteca de vacas, y ponlo à cozer trayendolo à vna mano, porque no le corte, y armaràs tu fropa con las torrijas, y los huevos estrellados, y iras echando queso rallado entre lecho, y lecho, y las torrijas han de ir de esquina, y luego le echaràs la çurciga por encima, y dos pares de huevos estrellados blandos, y el queso rallado por encima, y vn poco de manteca muy caliente, y ponlo à quajar en vn horno.

*Otra capirotada de huevos
rellenos.*

COzeràs vna dozena de huevos duros, y luego los partiràs por medio, y sacaràs las yemas; y estas yemas, y vn poco de queso rallado, y vn poco de pan rallado, picado todo; luego le echaràs yemas de huevos crudas, hasta que estè blando el relleno, y sazona con todas especias, y sal; y buelve à henchir los huecos donde salieron las yemas, y todo lo que pudiere caber en el medio huevo; luego batiràs quatro huevos, y reboçalos, y frielos, y luego majar piñones, y queso, y vn grano de ajo, y seis yemas de huevos, y defatalo con caldo de garvanços, y sazonallo con todas especias, y cueze la çurçiga; luego tendràs torrijas hechas, y armaràs la sopa con ellas, y los huevos rellenos, y queso rallado: luego echar la çurçiga por encima, y su queso, y manteca bien caliente; luego metela en el horno à quajar. Esta sopa de huevos rellenos podràs hazer, echando

do en el relleno vnos pocos de piñones majados , y vn poco de açucar , y todo el demas recado , salvo ajos , que no han de entrar aqui : y para hazer la çurciga majaràs piñones , y sacaràs leche dellos con vn poco de agua tibia : luego echaràs media dozena de huevos , los tres con claras , y haràs tu çurciga con dulce de açucar , y armaras la sopa con torrijas , y huevos rellenos , y en lugar de queso, açucar , y canela , rebuelto con vn poquito de queso rallado , que sea muy bueno : y luego que tengas la çurciga cozida , echasela à la sopa , como està dicho en las de atras , y echale su manteca muy caliente por encima , y ponla à quajar en el horno. Y advierte , que los piñones majados han de ir rebueltos con la leche , y saldrà espesa , que es lo que se pretende.

Otros huevos rellenos.

EStos huevos rellenos podràs hazer , sacando las yemas , partiendolos por medio , y picarlos con vn poco de verdura , y vn poco de pan rallado , y sazonar con todas especias , y canela , y vn poco de açucar,

car, y echale huevos crudos quando este vn poco blando el relleno: luego rellena los huevos, y reboçalos, y frielos, y luego firvelos sobre torrijas, con açucar, y canela, y çumo de limon. Estos no han de llevar queso, leche, ni piñones.

Huevos crecidos.

Tomaràs doze huevos, y iras quitando: les las claras, dexando las yemas en los medios cascarones: estas claras batiras con otros quatro huevos, y vn poco de verdura picada, y especias, y sal, y vn poco de pan rallado, y pondràs vna sartén al fuego con manteca: y quando este caliente, echa las yemas dentro, así enteras, y frianse: luego sacalas, y reboçalas con las claras, y tornalas à echar en la sartén, y frielas: luego sacalas, y tornalas à reboçar con mas claras: y desta manera iras haziendo, hasta que le acaben las claras, y vendran à quedar los huevos muy grandes: luego haràs vnas torrijas, y vna topa con ellas, y los huevos, entremetiendo vno con otro, y tomaràs caldo de garvanços, sazonado con el-

especias, y vn poco de agrio, y su manteca de vacas, y media dozena de yemas de huevos, y desatarlos con el caldo, ò brodete. Y advierte, que esta sopa ha de llevar açucar, y canela entre los huevos, y las torrijas.

Huevos en escudilla.

Tomaràs medio quartillo de agua clara, y ponla à cozer con solo sal, que estè vn poco mas salada del ordinario: y bñtiràs seis, ò ocho huevos, y los pondràs en la cazuela donde està el agua coziendo, y rebuelvelos con vn cucharon muy bien, hasta que se vayan quaiando, y haràs huevos rebueltos, de manera que no estèn muy quajados, y sirvelos así en su cazuela, si es nueva, sino en vn platillo sobre vnas revanadillas. Y sino quisierès hazer mas de quatro, se podrán hazer en vna escudilla de plata.

(? ✕ ?)

Huevos rebueltos.

Tomaràs seis onças de açucar, y lo pondràs en medio quartillo de agua en vn cazito, y le pondràs la quarta parte de vino, y ponlo al fuego: y quando coziere, echale doze huevos batidos, y rebuelvelos con vn cucharon hasta que se quajen, y vengan como huevos rebueltos, de manera que no estèn muy quajados, y sirvelos sobre vnas revanadillas de pan, y ponles vn poco de açucar, y canela por encima.

Estos huevos son buenos, porque no llevan manteca, ni azeite, y se pueden hazer en vna escudilla de plata quatro huevos, con dos onças de açucar, y vna gota de vino. Estos huevos se llaman por otra parte los huevos de Tolosa.

Huevos arrollados.

Tomaràs vn quarteron de almendras, y otro de açucar, y haràs pasta de macapan, y de esta pasta haràs vnos rollitos del.

delgados, y de vna ochava de largo: luego harás seis huevos, ò ocho en tortillas muy delgadas, que no lleve cada tortilla mas de vn huevo, y que tome toda la sartén; y embolveras vn rollito de la pasta en cada tortilla, y harás della vna rosquilla, y la travarás con vn palillo de oregano: luego batiras media dozena de huevos, y reboçarás estas rosquillas, y frielas en manteca de vacas, y quitales los palillos, y sirvelas con miel, açucar, y canela por encima. Estos huevos arrollados, se pueden hazer de palta de maçapan, echando sobre las tortillas açucar, y canela, y las arrollarás, y reboçarlas, y freirlas, y sirvelas con su miel, y açucar, y canela por encima.

Tortillas de agua.

BA tiras quatro huevos muy bien batidos con su sal: luego pon la sartén al fuego con azeyte, ò manteca, que para estas no importa que sea bueno, ò malo el azeyte, porque no ha de llevar ninguno; en estando caliente el azeyte en la sartén, vazialo, y echale presto vnas gotas de agua en la sartén,

ten , y tornalo à bolver cara abaxo , que se cayga tambien el agua: luego echa los huevos de presto , y rebuelvelos con vn cucharon , como quien haze huevos rebueltos: y quando se vayan quajando , arrollalos al medio de la sartén, recogiendo los, que venga à quedar redonda la tortilla , y gorda à modo de vn panzillo , y luego buelvela con la punta del cucharon : y desta manera haras quantas quisieres. Y advierte , que estas tortillas han de llevar vn poco de mas sal que las otras, y han de quedar tiernas por dentro: y quando se hazen, ha de andar la sartén bien caliente : y quando se echare el agua, no han de ser mas de vnas gotas , y se ha de vaziar esta agua, y echar los huevos cõ tanta presleza, que no se enfrie la sartén, porque se pegaria la tortilla si se enfriasse.

Tortillas Cartuñas.

LAs tortillas Cartuñas has de hazer, ni mas ni menos que las de agua , salvo que no han de llevar agua , sino calentar la manteca , ò azeyte ; y quando este caliente vaziarlo todo , y echar los quatro

tro huevos bien batidos, y rebolverlos con vn cucharon, como la tortilla de agua: y quando se vayan quajando, irlos recogiendo en medio de la sartén; y luego bolverla con la punta del cucharon, y ha de quedar tierna por dentro, y gordita. Para estas es menester que sea el azeyte, o manteca buena, y no pongas mas de quatro huevos en cada vna, que no saldràn buenas si echas mas.

Tortillas dobladas.

BAtiràs doze huevos con su sal, y pondràs la sartén al fuego con buena manteca, y has de poner vn poco mas de manteca, que la que se suele poner para las tortillas ordinarias; y pondràs la tercia parte de los huevos en la sartén, y haràs vna tortilla redonda pequeña; luego buelvela con la paleta, y pon encima la otra tercia parte de los huevos, y acomodalos à la otra tortilla, de manera que se venga à cubrir la tortilla, buelvela otra vez, y pon la otra tercia parte de los huevos, y haràs otro tanto; buelvela otra vez, y la tostaràs por entrambas partes. Esta tortilla ha de salir sabrosa de sal.

Tortilla blanca.

TOMARàs ocho , ò diez huevos frescos, conforme fuere la sartén , y aparta las claras todas , y dexa las yemas en los medios cascarones , y bate estas claras mucho hasta que haga vna espuma muy blanca , y toda sea espuma , entonces pondràs la sartén al fuego , con cosa de media libra de manteca de vacas , que estè bien caliente: luego echa las claras dentro , y haràs como vna esponja : luego ve echando las yemas sobre las claras , que quede la tortilla empedrada , y podràs echar algunas yemas mas de otros huevos , aunque no sean frescos: y con la manteca que anduviere por los bordes de la sartén , yràs echando con la paleta por encima de la tortilla , hasta que se quajen las claras , y las yemas : sirvelas sobre vnas revanadillas de pan. Ha de ir muy caliente à la mesa, y con harta sal.

Vna tortilla con agua, y sal.

ECharàs vn poco de agua en la sartén, y vn poco de çumo de limon: luego echaràs media docena de huevos batidos, y velos recogiendo poco à poco, y se vendrà à hazer vn bollito, como tortilla de agua, y se avrà embevido el agua, y el limon en los huevos: luego buelvela con la paleta, y sirvela caliente. Hase de calentarse primero la sartén con azeyte.

Tortilla con queso fresco.

TOmaràs vna dozena de huevos, ò dozena, y media: tendràs vna libra de queso fresco hecho revanadas; luego picaràs vn poco de yervabuena, y mejorana, y vn poco de jadreá, lo picaràs todo muy bien, y echalo en los huevos, y echale vn poco de sal, y especias: luego pon la sartén al fuego, con vn poco de buena manteca de vacas, y echa los huevos dentro con las revanadas de queso, y velas recogiendo lo

mas

mas presto que pudieres, porque no se derrita mucho el queso: luego buelvela de la otra parte, y sirvela caliente con vnos picatostes encima.

Huevos de capirote.

TOmaràs dozena y media de huevos, y partiràs los cascarones por junto à las coronillas cerca de enmedio, y les quitaràs toda la clara, y quedense las yemas en los cascarones, y echaràs vn poco de sal, y anis en cada vno: luego pondràs la sartén al fuego, con media libra de manteca de vacas, y menearàs las yemas con vn palillo, y iras echando en la sartén estos cascarones boca abaxo, y luego veles echando de la manteca caliente por encima, con la paleta, y vendran à hazer vna tortilleja en la boca de cada cascaron: sacalos de la sartén que se escurran, y haràs vnos picatostes angostos, y sirvelos entre los huevos. Son huevos secos, y de buen gusto.

(? ✕ ?)

Platillo de huevos dulces.

HAràs vnas torrijas de pan blanco , re-
mojadas en leche , y frielas en man-
teca de vacas : luego cortalos en dados , y
toma media libra de açucar , y ponlo en vn
cazillo , y echale medio quartillo de agua
sobre el açucar , y picaràs vn poquito de
verdura , y echalo dentro , y vn poquito de
vino , y çumo de medio limon , sazona con
todas especias , canela , açafrañ , y vn po-
quito de sal , y echa los dados de las torrijas
dentro , y media libra de manteca fresca , y
cueza vn quarto de hora , ò menos ; luego
batiràs diez y ocho huevos con claras , y
echalos dentro el cazillo , y menealo , que
se mezclen los huevos con los demas mate-
riales , y no lo toques mas , sino echale vn
poco de pan rallado por encima , y ponlo
con vn poco de lumbre abaxo , y arriba so-
bre vna cobertera , y vayase quajando poco
â poco hasta que estè bien quajado , y estè
dorado por arriba , y por abaxo : luego
pondràs vnas revanadillas de pan en vn pla-
to : luego dexa caer el bollo desde el cazito

al plato sin que se buelva , sino que cayga como està en el cazillo , y echale çumo de medio limon por encima , y vn poco de açucar , y canela. Este plato adornaràs con quatro , ò cinco cañutos de huevos encañutados cortados en trozitos, y clavados en el bollo : y sino las tuvieres con vnas rebanadillas de las torrijas metidas por el borde del bollo , y vnas ruedas de limon à la redonda. Este plato es para dia de peçcado , porque derechamente es platillo de cañas contrahecho : y si ay buena manteca fresca , es tan bueno como el de las cañas. Advierte, que este plato se puede hazer con cimas de cardo , que sean tiernas , con alcachofas quitadas las hojas , y se puede hazer con mollejas de cabrito , beneficiandolo como està dicho.

Huevos dorados.

PARA este plato es necessario que sean los huevos frescos , porque sino lo son, no salen bien. Tomaràs vna libra de açucar, y haràs almivar que no estè demasiado grueso , y lo apartaràs , que estè medio

frio, ò frio del todo: luego echaràs en el veiente y quatro yemas de huevos crudos, y enteras, y quando lo quisieres servir, pon el cazo sobre buena lumbrre: y quando el açucar tubiere que cubra los huevos, dexale dár vn medio hervor, y entonces estaran buenos, porque estan quajados, y estan tiernos; y si las yemas de los huevos dorados, salen duras, no son buenos. Estos serviràs sobre vnas revanadillas de pan muy delgadas, y vayan calientes à la mesa, y el açucar que sobrare echafelo por encima; las revanadillas que vayan bañadas en almivar. Sino quisieres hazer los veinte y quatro huevos juntos, podras hazerlos en dos vezes, aunque bien se pueden hazer de vna vez: y si fuere para algun enfermo que ha menester pocos, con tres, ò quatro onças de açucar, podras hazer seis huevos. Y porque trato de que las yemas doradas vayan encerradas, te quiero dár vn aviso para hazer los huevos en calcara que salgan encerados, que nunca salgan mas duros, ni mas blandos: echa los huevos frescos en vn cazito con agua fria, y ponlos sobre buena lumbrre, entonces ten cuenta quando alcaren hervor, que entonces estan encerados, ni

mas ni menos: y si los quisieres mas que encerados, con dexarlos estâr vn poquito mas sobre la lumbre, estaran buenos: y aunque tengas el cazito junto al fuego con los huevos, y el agua se entibiare no importa, que quando te pidieren la vianda, pondràs el cazito al fuego, y cozerà mas presto, y serà la misma cosa.

Fricasea de huevos.

TOmaràs dos dozenas de huevos, y los cozeràs duros: luego mondalos de las cascaras, y los cortaràs por el medio à lo largo: luego los cortaràs en revanadillas delgadas, como quien corta cebolla menuda à lo largo: y de que tengas deshechos todos los huevos, freiras vna poca de cebolla menuda, con buena manteca de vacas, y de que estè frita, echa dentro los huevos, y vn poquito de verdura picada, y sazona con todas especies, y ahogaràs estos huevos con la manteca, y la cebolla: y quando quisieres servir, echale vn poquito de caldo de garvanços, y vinagre, que esten vn poco agrios, y echales vn poco de mostaza, sir-

velos sobre vnas revanadillas de pan.

Huevos en puchero.

BAtiràs vna dozena de huevos con vn poco de sal: y luego pondràs media dozena de gubilettes de cobre al fuego con vn poco de manteca en cada vno, y dexalos calentar muy bien: luego echa en cada vno cosa de vn huevo de aquellos batidos, y se haràn como esponjas; y quando te pareciere que se podran bolver, que serà muy presto, buelvelos con la punta del cuchillo, y frianse por el otro lado, y saldran vnos huevos redondos, y pareceran esponjas; sacalos à que se eicurran de la manteca, y sirvelos con miel, y açucar, y canela por encima.

Sopa de huevos escalfados con leche.

PAra esta sopa es necessario que los huevos sean frescos, porque sino lo son

no salen bien, porque se desparraman las claras, y quedan las yemas descubiertas: y assi pondràs agua à calentar en vna sartén grande, ò en otra pieza de cobre ancha, y quebraràs doze huevos frescos en vn plato, con cuydado que no se quiebre alguna yema, y quando la pieza del agua estè coziendo, tomaràs vna cuchara limpia, y metela en el agua, y la traeràs al derredor aprièssa para que mueva el agua: luego saca la cuchara, y echa los huevos dentro, y no tornes à meter la cuchara, sino dà vnas puñaditas con la mano en el astil de la pieza, y dexa quajar los huevos, de manera que las claras esten quajadas, y las yemas blandas; luego sacaras la pieza del fuego, y ve echando agua fria por vn ladito de la pieza, è irà saliendo la caliente por encima del borde, y echaràs agua fria hasta que estè tibia la en que estan los huevos escalfados: luego toltaràs revanadas de pan, y armaràs vna sopa, y echaràs en vn cazito vn poquito de harina floreada, y vn quarteron de açucar, y lo desataràs con cerca de media açumbre de leche, y vn granillo de sal, y echale vn poquito de buena manteca fresca, y ponlo sobre vn poco de lumbre, y velo trayendo

à

à vna mano, hasta que dè vn hervor : luego sacalo , y moja la sopa que estè bien empapada , y iras sacando de los huevos escafcados con la espumadera , ò paleta , è iraslos affentando sobre la sopa , y tornaràs à echar mas leche de la del cazillo sobre la sopa , y los huevos , y cubrelo con otro plato , y estofele vn poquito.

*Sopa de huevos estrellados
con leche.*

HAràs vnas poquitas de torrijas, y luego cortalas que sean vn poco largas , y angostas , y estrellaràs vna dozena de huevos vn poco duros , luego batiràs cerca de media açumbre de leche con quatro huevos con claras : luego armaràs vna sopa de los huevos estrellados , y torrijas , demanera que vayan mezclados los huevos con las torrijas , y entre lecho , y lecho vn poco de açucar , y canela, y vn poco de manteca de vacas , y echale de la leche con los huevos , demanera que se empape bien la sopa, y luego echale su açucar , y canela , y pon-
lo

lo à quajar en el horno.

Torrijas de pan.

Tomaràs pan blanco mollete, y que sean los panezillos tiernos, y redondos, cortaràs vna dozena de torrijas redondas que sean vn poquito gordas, y passalas por vn poquito de leche, y luego raspaes vn poco de sal por encima: luego pondràs la sartén al fuego con harta manteca, y haràs cada torrija de por sí, y batiràs dozena y media de huevos, y mojaràs vna torrija en ellos, y la tomaràs con vna cuchara cerrada, de manera que vaya la cuchara llena de huevos, y echa la torrija, y los huevos, todo junto en la sartén, y la haràs como vna esponja: luego carga la torrija con la cuchara cerrada, y con la paleta ve recogiendo los huevos encima la torrija, y luego buelvela con la paleta, y friase bien hasta que estè vn poco morena: y desta manera podràs hazer las doze torrijas con los diez y ocho huevos, y luego passalos por almiar, y fino los tuvieres, sirvelas con miel, y açucar raspado por encima.

Sopa borracha.

A Saràs torreznos de las Garrobillas , o de otra parte que sean buenos , y no tengan sal : luego haràs torrijas de pan blanco , y sean vn poco grandes , y tendras hecho media libra de açucar en almivar , y mojaràs las torrijas en vino tinto : luego las passaràs por el almivar , que dèn vn hervor en èl : luego haràs otro tanto al tozino : luego vntaras vn plato con manteca fresca de vacas , y haràs vn lecho de torrijas , y echale canela por encima , y assentaràs los torreznos , y le echaràs canela , y echaràs torrijas encima , de manera que se vean las puntas de los torreznos , y mezcleràs vn poco de vino con el almivar , lo que vieres que podrá embever la sopa , mojala con este vino , y almivar , y dexala estofar : es menester para cada sopa borracha media libra de açucar , y si el plato fuere vn poco grande , seran menester tres quarterones.

* * * * *

* * *

Otra sopa borracha.

A Saràs los torreznos , y vn lomo de carnero que sea muy tierno , y haràs vnas pocas de torrijas : luego haràs los torreznos en revanadas pequeñas, y larguillas, y cortaràs el carnero cada costilla de por sí: luego vntaràs el plato con manteca fresca de vacas , y haràs vn lecho de torrijas , y echaras açucar , y canela por encima : luego iràs armando sobre este lecho la sopa, poniendo vna revanada de tozino de cantera , y luego vna torrija tambien de canteras: luego vna costilla de carnero , todo esto muy junto vno con otro , y algunas revanadas de tozino en el medio, y vnas yemas de huevos duras, luego echar açucar, y canela por encima, y moja la sopa con vino blanco, y echale açucar, y canela, y dexala estofar.

Otro sopa borracha.

A Saràs cabrito, pollos, ò aves, ò perdices, ò pichones , y haràslo pedazos,

y si son aves en quartos , reboçalos con huevos, y frielos : luego haràs torrijas , y mojalas en vn poco de vino , que tenga vn poco de açucar : luego tomaràs el reboçado , y echale vn poco de pimienta, y çumo de limon , y dale vna buelta que tome el gusto del limon , y dale pimienta : luego arma la sopa de torrijas , y cabrito , ò aves reboçadas , mezclado vno con otro , y vayan algunas torrijas de cantero , y entre torrija , y torrija vn pedazo de cabrito , ò quarto de ave , y su açucar, y canela , y luego echale lo que lo brò de mojar las torrijas y sino huviere harto , echale mas vino tinto , ò blanco , como quisiere , y echa el açucar , y canela por encima , y dexala estofar. Esta sopa ha de llevar media libra de açucar , y estos materiales que se van señalando , se van poniendo respeto de vn plato mediano : y si fuesse vn plato grande , claro està que no se podria hazer sin añadir mas recaudo. Y si lo quisieren hazer en vna

Flamēquilla no seria menester tanto.



Otra sopa borracha fria.

Esta me parece que es la fina sopa borracha, pues no lleva mas de pan, y vino, y açucar. Tostarás vnas revanadas de pan mollete, que sean vn poco gordas, y redondas: luego tendràs media libra de açucar molido, y mezclado con canela, y tomaràs media açumbre de vino que sea bueno, y suave, y ha de ser blanco, y iras remojando estas revanadas de pan, y assentandolas en el plato, y echaràs açucar, y canela por encima, y sea harto: y desta manera iras haziendo tu sopa, y echando el açucar, y canela hasta que se acabe el pan, y estè lleno el plato, y echale mucho açucar, y canela por encima. Esta toda ha de ser fria, y se puede comer en las colaciones.

Empanada de pernil de tozino.

Echaràs el pernil en remojo, que estè bien remojado, y cuezelo, y echa en el

el cozimiento vna açumbre de vinagre: y quando vieres que el tozino esta mas de medio cozido, sacalo, y alsientalo en vn cazo, y echale del cozimiento en que se cozio quanto se bañe, y echale media açumbre de vino blanco, y salvia, y mejorana, y hisopillo, y ponlo sobre lumbre, que cueza, y vn poco antes que lo quieras sacar, echale vnas hojas de laurel, y no cueza mas de vn hervor con ellas, y sacalo, y enfriese, y lazona con todas especias, y canela, y empanalo en mala negra, y la empanada sea de dos hojas, y haralle su facion en el jarrete, que se eche de ver que es pernil: quando salga del cozimiento, ha de salir entero vn poco tiniente. Y advierte, que el açumbre de vinagre que se le echò, es, porque el vinagre encrudeze la carne, y no se dexa hazer hebras, que si fuera para servir así fiambre, no le avias de echar vinagre ninguna hasta que lo estofaras: mas el vino, si le echares vna açumbre, ò dos al cozer, le hiziera mucho provecho, mas la vinagre no se le ha de echar hasta el estofado, y ha de ser poca no siendo para empanar.

*Vna empanada de menudos
de pavos.*

TOmaràs vn menudo de pavo , que son los alones, el pescueço, los pies , y la molleja; luego defollaràs los pescueços , y haràs vn relleno con higa tillos de los mismos pavos, ò de aves , friendo vn poco de tozino, y cebolla, y los higadillos , y echales vn poco de yervabuena, y luego echa quatro huevos crudos , y rebuelvelo sobre la lumbre hasta que estè bien seco : luego sacalo al tablero, y picalo muy bien , y echale vn poquito de pan rallado, y ponle dos huevos crudos, y sazonalo con todas especias, y agrio de limon, y sal: y con este relleno hinchiràs la morcilla del pescuezo ; luego tomaràs los alones, y los pelaràs en agua, y les cortaràs las puntas, y cuezansi así enteros, y cortaràs el pescuezo por medio , y cuezansi todo junto con la molleja, los pies, y la morcilla con vn poco de agua, y sal, y tozino : y despues de cozido lo sacaràs que se enfrie, y haràs vna masa dulce , como de empanada

Ingleſſa, y empanalo con ella, echando vnas lonjas de tozino debaxo, y ſazonarlo de ſal, y eſpecias, y pon otras lonjas de tozino encima, y cierra tu empanada, y cuezaſe.

Y advierte, que para cada empanada ſon menester dos menudos con ſus dos morcillas de los peſcuezos; y ſino huviere pavos, ſe puede hazer de ganſos, aunque no ſon tan buenas: y ſi fuere en dia de carne, podràs hazer el relleno con carne, en lugar de los higadillos.

Vn paſtel de membrillos.

TOmaràs dos libras de açucar, y haràs almivar dellos; luego haràs dozena y media de huevos hilados en eſte almivar, y pondràs ocho, ò diez membrillos ſobre el almivar, y le pondràs agua, de manera que ſe cubra, y le echaràs vnas rajadas de canela dentro, y dos pares de claves enteros, y vn poco de vino; luego ponlo à cozer todo poco à poco, que ſe vayan conſervando los membrillos, y tapalos con vna cobertera, y de quando en quando dales vna buelta con el cazo: y quando eſtèn bien conſervados, y

con

con buena color, los sacará del almivar que se enfrien; luego haras vn pastelon de masa blanca, y meterás membrillos dentro; luego pondrás los huevos mexidos entre membrillos, y membrillos dentro de ellos, porque se han de conservar enteros, y luego cierra tu pastel; y en estando cozida la masa, abre el pastel, y hinchelo de almivar, y metelo en en el horno así destapado, para que los huevos se tuesten vn poco, y tomen vna colorcilla dorada.

Y advierte, que si fuere día de carne, le podrás echar vna caña de vaca echa trozos: y sino le quisiere s poner huevos mexidos, con sola la caña de vaca que le pongas, y vnas yemas de huevos duras parecerá bien: y à estos pasteles que no llevan huevos mexidos, has de poner vnas rebanadas de pan blanco tostadas, entre membrillo, y membrillo; y despues de lleno el pastel con el almivar parece muy bien.

Pastelillos Saboyanos.

Tomarás carne de ternera, y la picarás muy bien con su tozino, y luego la

perdigaràs, y sazonaràs con pimienta, nuez, y gengibre, y vn poquito de açafrañ, y sazonalò de sal; luego haràs vnos gubiletillos muy pequeños, y hinche los desta carne, mezclando alguna caña picaña con ella; luego cubrelos con ojaldrado, y cuezante: y batiràs vnas yemas de huevos con vn poco de çumo de limon, y vn poco de caldo, y cebaràs los pastelillos muy sutilmente, de manera que no se eche de vèr que se han abierto. Y si alguna vez quisieres hazer otros que sean agri dulces podràs, y raspa vn poco de açucar por encima del ojaldrado. Estos han de ser muy chiquitos, y no han de ser de carnero, sino de ternera.

*Vn pernil cozido sin re-
mojar.*

COzeràs este pernil en agua sola, y que sea la pieza donde se cueze bien grande, que ande nadando en el agua: y quando vieres que està medio cozido, hinche vna vazia de agua fria, y ponla junto al caldero donde se està coziendo el pernil, y sacalo
del

del caldero, y echalo en el agua fria, assi co-
ziendo como està, y dexale estàr medio
quarto de hora, y buelvelo al caldero, y cue-
za; y despues de media hora buelve à hazer
lo propio, y se enternece, y se corta la hebra,
y despues lo podràs acabar de cozer, y lo
estofaràs con mucho vino, y vn quartillo
de vinagre, y las yervas del jardin, salvia, y
mejorana, y hisopillo en vn cazo, y ponle
del cozimiento en que se coziò hasta que
se bañe, y lo raparàs con vna cobertera, y
cueza media hora; y quando lo quisieres
sacar, echale vnas hojas de laurel, y no cue-
za con ellas mas de vn hervor, y sacalo, y le-
vantale el pellejo, y arrollafelo al jarrete
muy bien, y metele vnos clavos enteros
por el pernil, y ponle buena cosa de canela
por encima, y vn poco de pimienta. La car-
ne de estos perniles, despues de remojados
los torreznos, es bueno echarlos en
leche, ò en vino, media hora
antes que se ayan
de azar.

(? ✕ ?)

Como se haze el alcuzcuz.

TOmaràs medio celemin de harina floreada, y le echaràs medio quartillo de cemite cernido, que sea de tahona si fuere posible, y lo mesclaràs todo junto; y esta harina la has de echar en vna pieza de cobre ancha, y llana, ò en alguna artesilla de palo, ò en vna serilla redonda de las de Valencia, que tambien se puede hazer alli, como en el cobre, y aun mejor; luego tendràs en vna pieza agua tibia, y tendràs vn hisopillo, y esta agua ha de estàr salada, como para ojaldre, y vè echando con el hisopillo de aquel agua sobre el harina, demanera, que las gotas del agua caygan muy menudas sobre el harina, que en esto està el toque de torzer bien el alcuzcuz, y iràs trayendo la mano estendida por encima la harina, y siempre à vna mano; luego bolveràs à echar mas agua con el hisopillo, y andar con la mano estendida sobre la harina; y de quando en quando meteràs la mano, y rebolveràs el harina lo de arriba abaxo; y de esta manera iràs haziendo, hasta que el ha-

rina ande haziendose muchos granillos, y que no tenga polvo; luego tendràs dos harnerillos, el vno ha de tener los agujeros que no passe por ellos mayor grano que de mijo; y el otro ha de ser que passe por èl, del tamaño de vn grano de ravano, ò vn poquito mayor; luego cerneràs este alcuzcuz con el harnerillo chico sobre vna pieza, y todo lo que quedare arriba, echalo sobre el harnerillo grande, y ciernelo sobre vnos manteles limpios, de manera que no haga monton; y de sta manera iràs cerniendo todo el alcuzcuz, y todo lo menudo que huviere pasado por el harnerillo pequeño: y lo que no huviere pasado por el harnero grande, lo juntaràs otra vez todo junto en la pieza donde se tuerce el alcuzcuz, y lo estregaràs entre las manos, y bolveràs à torzer, llevando la mano estendida por encima: y si vieres que tiene polvo, ponle vnas gotas de agua con el hisopillo, y tuerze con fuerza; y quando el alcuzcuz se empieza à torzer, ha de andar la mano muy liviana: y quando no tiene ya polvo ha de andar con mucha fuerza: y desta manera lo iras torziendo, y cerniendo sobre los manteles, y dexalo secar; luego echalo en su alcuzcuz-

ro , que es vna pieza de barro, ò de cobre con muchos agujerillos en el suelo, vn poco angosto , y romo de abaxo , y ancho , y abierto de arriba : y luego tomaràs vna olla vn poco grande, media de agua , y ponle vn borde de masa, mezclada con vnas estopas, y mojalo con vn poquito de agua , y asentará el alcuzcuzero sobre esta olla con su alcuzcuz; luego ponerle masa à la redonda , y mas estopas; porque en ninguna manera ha de refollar la olla, sino es por dentro del alcuzcuzero , y pon la olla sobre la lumbre que cueza amorosamente; y luego comenzará à salir el baho de la olla por el alcuzcuz: y si sintieres que no sale bien , mete vn cuchillo por el alcuzcuz abaxo hasta llegar al suelo, y menca la punta del cuchillo en el suelo del alcuzcuzero, y luego saldrá bien, y cueza por espacio de mas de vna hora; luego sacalo, y ponlo sobre vn tablero; y toma vn poco de manteca, ò azeyte, y moxate las manos, y estrega el alcuzcuz, porque de esta manera se desgranará muy bien: y si acaso tuviere algunos burujoncillos , será menester cernerlo por otro harnerillo vn poco mas ancho que ninguno , de los dos con que se cernió. Agora resta dezir, como se

se ha de guisar este alcuzcuz.

Como se guisa el alcuzcuz.

PAra guisar este alcuzcuz, has de moler açucar, y poner vna poca de canela, y tomaràs el alcuzcuz, y lo iràs echando en vna almofia, ò cazuela de barro, ò en alguna pieza de plata, è irasle echando açucar, y canela entre lecho, y lecho, y no has de henchir la pieza, porque crecerà la tercia parte; y quando lo tengas en este punto, tendràs vna olla de caldo, adonde se aya cozido vn pedazo de vaca, y vna gallina, y vn poco de carnero, y tozino de pernil, porque lo gordo no vale nada para esto; y ha de tener esta olla sus verduras ordinarias, peregil, y cilantro, y yervabuena: y con la grasa de este caldo mojaràs el alcuzcuz, y èl empaparà luego el caldo, y lo bolveràs à mojar, y tambien se bolverà à empapar: y esta almofia, ò porcelana ha de estàr sobre vna olla, que estè coziendo poco à poco, y taparàs el alcuzcuz con vn plato; y quando el alcuzcuz estè remojado,

y granujado, le podràs poner alguna cosa encima, como es, vna cola de carnero cozida, y tostada, ò vna ave enterrada en el alcuzcuz, y sus yemas de huevos duras por encima, ò vnos cogotes de carnero, cozidos, y tostados: la gallina si la huvieres de servir con el alcuzcuz, es necessario que estè cozida quando assentares el alcuzcuz, y ponerla en el almofia, è ir echando el alcuzcuz por encima, hasta que se cubra, y luego remojarlo con el caldo, y adornarlo con yemas de huevos. Este alcuzcuz se puede hazer sin dulce, no mas de remojado con su caldo; y sino fuere dia de carne, lo remojaràs con el caldo de garvanços, sazonado con buena manteca de vacas fresca.

Ojaldrillas de manteca de vacas.

HAràs vn rollo de ojaldrado con manteca fresca de vacas; y luego haràs vnas cubiertas, como para tapar pasteles, vn poco mas gorditas de los bordes: luego tendràs hecha vna pasta de yemas de huevos
du-

duras, y açucar molido, y canela, de manera que estè bien dulce, y pondràs vn poco de esta pasta encima de vna de aquellas hojas de ojaldrado, y la cubriràs con otras; y haràs vn pastelillo de dos hojas, de manera que queden los bordes muy redondos, iguales, y gorditos, y cuezelas en el horno sobre papeles; y despues de cozidas, passalas por buena miel, ò por almivar.

Estas mismas ojaldrillas podràs hazer en dia de carne con manteca de puerco el ojaldrado; y añadiràs à la pasta cañas de vaca cozidas, y cortadas muy menudas, y mezcladas con las yemas de huevos duras, y açucar, y canela, que viene à ser derechamente como la fruta de cañas. Passalos por el almivar, y sirvelas con vn poco de açucar, y canela por encima.

Otras ojaldrillas pequeñas.

EStas ojaldrillas podràs hazer de dos hojas de ojaldrado de manteca de puerco. El relleno ha de ser de pasta de maçapan, como tengo dicho en las ojaldras rellenas: de masa de levaduras haràs pasta, ò ma-

maçapan con media libra de almendras, y media de açucar, y ponle vna poca de agua de azaar, y vn poco de clavo molido, y vn poco de canela, y vn poquito de nuez; y à esta pasta le daràs vn hervor sobre la lumbré en vn cazillo, rebolviendolo con vn cucharon; luego sacalo, y haràs vnas torticas redondas, y delgadas desta pasta: luego otras del ojaldrado, que sean mas anchas, y pondràs entre dos hojas de ojaldrado vna de la pasta, y la cerraràs que queden los bordes cillos gordos; y desta manera haràs las demàs, y vntalas con manteca, y cuezelas sobre quartillas de papel; y quando estuvieren cozidas, echales vn poco de buena miel por encima de toda la ojaldrilla, y echale açucar, y canela por encima la miel, y buelvelas al horno vn poco, quanto se embeva la miel, y se tueste vn poco el açucar, y canela, y sirvelas calientes.

Cabrito relleno azado.

FReiràs vnas revanadillas de tozino gordo, y le pondràs vn poco de cebolla cortada à la larga, y delgada, y la freiràs con
el

el tozino, quanto estè el tozino, y la cebolla medio frito; luego tendràs el higado del cabrito perdigado en agua, y los livianos cozidos, y los cortaràs en revanadillas muy delgadas, y las ahogaràs con la cebolla, y el tozino en la sartén, y le pondràs vn poco de verdura entera, y lo ahogaràs todo, y bati-ràs seis huevos con claras, y ponlos dentro en la sartén, y ponla sobre la lumbre, hasta que estè bien seco; luego sacalo al tablero, y picalo muy bien, y sazonalò con todas especies, y sal, y çumo de limon, y ponle otros dos, o tres huevos crudos, y vna migaja de açafrañ; luego rellena el cabrito, tomando medio cabrito, y cortandole el pescueço à cercen; y por entre las espaldillas, y el pescueço has de hazer vn agujero entre la tez del cabrito, y las costillas, de manera que venga à quedar todo hueco hasta la pierna: y luego vè metiendo el relleno, que se hincha todo aquel hueco hasta la pierna: y luego coleràs la boca del agujero, y perdigalo en agua, y mechale la pierna, y la espalda muy bien fritada, y lo de en medio reboçalo con vn pliego de papel untado con manteca, y afalo, y sírvelo con sus revanadillas de pan blanco, y vnas ruedas de limon.

Cabruto relleno cozido.

SI quisieres hazer este cabrito relleno en platillo, picaràs carne de ternera, ò de cabrito, con tozino, y vn poco de riñonada de carnero, ò de ternera, y le pondràs huevos hasta que estè blando, y lo sazonaràs con todas especias, y agrio de limon, y sal; y cortaràs vna caña de vaca en trozos, y lo mesclaràs todo, y dos, ò tres yemas de huevos duras partidas en quartos; y tomaràs medio cabrito, y le cortaràs la pierna, y haràs vn agujero por la punta de la cintilla, y meteràs el cuchillo entre las costillas, y la rez del cabrito, y haràs de manera, que quede todo hueco hasta debaxo la espaldilla, y rellenala, y cierra el agujero, y pondràs à cozer esta cintilla de cabrito en buen caldo con especias, y vn poco de verdura picada, y la piernecilla la tendràs picada juntamente con el relleno; y de lo que sobrare haràs vn albondigon muy grande, que lleve en medio yemas de huevos en quartos, y trozos de cañas de vaca, que sean vn poco largos, y cueza con caldo: y quando estè cozido,

qua-

quajaràs el caldo donde se coziò el albondigon con dos, ò tres yemas de huevos, y su agrio; y sacaràs el albondigon, y lo haràs quatro quartos, y lo assentaràs sobre vnas revanaditas de pan en el plato à modo de Cruz, que salgan las puntas hasta el borde del plato, como revanadas de melon, y assentaràs la cintilla rellena encima, y les echaràs del caldo, que tienen huevos por encima, y vnas ruedas de limon al derredor: suele parecer muy bien, y se le pueden poner algunas vezes cogollos de lechugas.

Platillo de cabrito.

Este plato de cabrito relleno en platillo, que està escrito atrás, podràs hazer de la carne que te sobró del relleno, algunas vezes vn poco de pastel embote, y lo serviràs sobre revanadas de pan; y luego assentaràs la cintilla sobre el pastel embote, y otras vezes podràs hazer albondiguillas, y assentaràs la cintilla rellena en el plato, y las albondiguillas al derredor; y otras vezes podràs armar la pierrecilla del cabrito, y adorar-

Dar.

narla con piñones, y yemas de huevos, y algunas passas de Corinto; y luego tostaràs la cintilla rellena sobre las parrillas con vn poco de pan rallado, y haràs vna sopilla dulce, y assentaràs la cintilla, y la piernecilla sobre ella, y adornaràs el plato con algunas ruedas de limon.

Otro plato de medio cabrito.

Cortaràs la pierna del cabrito, y la picaràs, y lazonaràs, como està dicho en el cabrito relleno en platillo, y lo demàs del medio cabrito lo asaràs, y lo cortaràs en pedaços, y lo salpimentaràs con sal, y especias; luego reboçalo con huevos, y frielo con manteca de puerco; y la carne que tienes picada de la pierna, vela tomando à pedaços vn poco largos, y reboçala con huevos, y friela; y sirvelo con açucar, y canela, y çumo de naranja, todo junto con vnas torrijas.

(? ✕ ?)

Sopas à la Portugueffa.

E Charàs à cozer vaca , que fea manida, y gorda, y le pondràs vn ave, y vn pedazo de tozino de pernil , y algun braçuelo de carne: y quando eſtè cozida la vaca, ponle de todas verduras, y vna rama de eneldo, y vn cogollo de poleo, y vn poco de jadrea, y mucha cantidad de cilantro verde , no ha de llevar ninguna eſpecia. Le has de poner tanto vinagre como quepa en vna calcara de avellana, y pruevala de ſal ; luego haràs las ſopas en vna porcelana grande , ò almoſia. El pan ha de ſer mollete, y no ſe ha de cortar con cuchillo, ſino con la mano, vnos pedazitos grandes como nuezes, y mayores, y los mojaràs con el caldo de la vaca , de manera que no eſtèn muy empapadas las ſopas; y ſerviràs encima vnas revanadas de vaca gorda. Algunos ſeñores no quieren eneldo, porque tiene mucho humo; y en ſu lugar podràs poner vnos cogollitos de verças.

*Sopa de vaca à la Portugueſſa,
contrahècha en dia de
peſcado.*

LA ſopa de vaca ſe contrahèze en dia de peſcado, deſta manera. Tomaràs verças crudas, que ſean repolludas, y hinche vna olla dellas, y ponle dentro cantidad de culantro verde, y vnas matas de yervabuena, y vn manojillo de ajedrea, y tres, ò quatro cogollos de ſandalos, y ponle vn poco de buena manteca de vacas; luego echale el agua que pudiere entrar haſta que ſe hincha: ſazonala de ſal, y ponla à cozer, haſta que eſtèn las verças cozidas, y tendràn las ſopas el guſto, como las de vaca. Eſtas ſopas à la Portugueſſa, comen mucho los Portugueſſes.

Otra ſopa de vaca.

COzeràs pierna de vaca, y de la cadera, que ſea gorda, y haràs reyanadas de ellas

ella; luego tostaràs vnas revanadas de pan , y vntaràs vn plato con la grassa de la milma olla, y tendràs queso rallado , que sea muy bueno, y ponle de la grassa de la olla, y mezclalo todo , que esté como papin vn poco ralo , y vè mojado las revanadas del pan en el queso, y la grassa , y velo assentando en el plato: luego haràs otro tanto à las revanadas de la vaca , y las assentaràs sobre las del pan, y ponle mas queso por encima , y de la grassa de la olla. En este queso se ha de poner vn poco de pimienta , y vn poco de nuez , y ponlo dentro en el horno : dexalo quajar vn poquito, y sirvela caliente.

Esta sopa de vaca la haràs de otra manera, picando la vaca despues de cozida con cuchillo pequeño, como quien haze gigo- te; y tomaràs queso rallado , y grassa de la olla, que tenga pimienta, y nuez, como está dicho, y mojaràs las revanadas en el queso, y en la grassa de la olla, y las assentaràs en el plato: luego tomaràs revanadas de vaca , y haràs otro tanto, poniendolas junto al borde del plato; luego pon queso rallado en la vaca picada con su pimienta, y nuez, y caldo con mucha grassa , y vna migaja de açaf- ran, y ponle dos yemas de huevos no mas:

todo esto junto echalo en el plato , y ponle por encima vnas revanadillas de queso , y vna caña de vaca , tambien echa revanadillas, y mete el plato en vn horno , y tuestese alli vn poco: y entiendase , que el queso ha de ser muy bueno de yerva.

Como se adereza la vbre de la javalina.

LA vbre de la javalina, quando està criando, ò està preñada, la cozeràs ; y de que està cozida, ponla en adovo de sal , y oregano, y vn poco de vino , y de todas especias, y vn poco de hisopillo , y mejorana; se ha de poner la vbre en el adovo , en sacandola de la olla así caliente , porque lo tomarà en dos, ò tres horas; y luego la mecharàs, y la asaràs en el asador, y sino la abriaràs por medio, y tuestela en las parrillas, y la serviràs con vn poquito del adovo, y vn poco de agrio de limon. Tambien podràs servir esta vbre tostada, y assentada sobre vnas revanadas de pan tostadas ; y luego haràs vna pebrada con vino tinto , y vn poco de

vinagre, açucar, pimenta, canela, gengibre, y vnos clavos enteros, y vn poquito de caldo, y cueza hasta q̄ empiece à tomar punto el açucar, y ponlo por encima la vbre, y las revanadas de pan, de manera que se bañen bien, y ponlo à estofar vn poquito, y sirvela caliente.

Tambien podràs servir esta vbre con salsa de guindas: tomando dos libras de guindas, quitados los huesos, y los pezones, y ponerle media libra de açucar, y vn poco de vino tinto, y dos pares de clavos enteros, y vnas raxitas de canela; y dexalas cozer hasta que estèn conservadas; y podràs poner las guindas sobre las revanadas, y assentar la vbre encima de todo.

Esta vbre podràs servir, como està dicho, sobre revanadas de pan tostadas, y salsa de agraz por encima; y otras vezes con salsa de granadas. Estas salsas de agraz, y de granadas, hallaràs escritas adonde se trata de capones, y pollos alados; y en lugar de vbre de javalina, podràs hazer todas las cosas, que estàn dichas con vbre de vaca, y de lechonas mantas.

Conejos rellenos.

LOs conejos rellenos se han de pelar, como lechones en agua caliente : y luego hazer su relleno, de la manera que está escrito atrás, para cabrito relleno alado, y se ha de rellenar por dentro del hueco, y coserlo, y ponerle vna broquetilla en las piernas, y meter el asador por debaxo desta broqueta, y vaya por defuera de la barriga hasta los pechos, y buelva à entrar por los pechos, y salga por la cabeça, y alete, y endolo lardeando a la redonda con manteca, que haga sus cueros como lechon : y si el conejo fuere muy gordo, y tuviere grasa en los riñones, en lugar del relleno le pondrás vnos granos de agraz con vn poco de sal, y pimienta; y luego cose tu conejo, y ponle su broqueta, y vna lougita de tozino ancha, y muy delgada encima del lomo, y alete: y despues sacalo, y descolalo, cortandole todas las hijadas, y fryelo barriga arriba, descubierta la grasa del conejo, y los agrazes; y si quisieres servir el conejo gordo, y que no se derrita la grasa de los riñones, sino que

salga entera , y blanca , como quando està cruda: desuellalo, y lavallo, de manera que no se delperdicie la grassa, y ponlo barriga arriba, y echale vn poco de sal, y vna lonjita de tozino gordo, que cubra los riñones, y espétalo , y colélo , de manera que el asador no entre por el hueco de la barriga , y ponle otra lonja de tozino en el lomo, ò la mecha, y alése, y descolélo, cortando la cosedura , y parte de las hijadas, y quita la lonja de tozino, y hallaràs el conejo con sus riñones cubiertos de grassa , como quando estava crudo.

Conejos en empanada.

E Stos conejos gordos son muy buenos empanados, con masa dulce, y puestos boca arriba con vna lonja de tozino gordo sobre los riñones, y sirvelo caliente, y quítale la lonja del tozino , y hallaràs el conejo con toda su gordura. Estos conejos asados, no tienen otra salsa mejor que azeyte , y vinagre.

Perdizes asadas con azeyte.

Pondrás à asar la perdiz, que sea tierna; y tomarás vn poco de azeyte con dos tantos de agua, y vn poco de sal, y batoelo como huevos, hasta que esté vn poco blanco; y luego ponlo junto al fuego, y irás lardando la perdiz con las plumas, en lugar de manteca: y quando esté asada, la has de servir con esta misma salsa, que esté vn poco salada. Tiene muy buen gusto, y su Magestad las come desta manera muy ordinariamente.

Pasteles de carnero, y de pernil de tozino.

Tomarás vnos torreznos de buen tozino de garrobillas, ò de otra parte, que sean buenos, que tenga quitado el cuero, de manera, que quede lo gordo del torrezno con lo magro, y remojese muy bien: y quando esté bien desalado, y escurrido del agua, picalo muy bien; y luego pica otra-
tan-

tanta carne de pierna de carnero, y mesclalo todo, y ponlo en vn cazito, y ponle vn poquito de caldo, y perdigalo muy bien que estè bien granujado; luego tendràs vn poco de açucar en almivar, y pon esta carne dentro, y dale alli vnas bueltas sobre el fuego, y fazonalo con muy poca especia, y sal, y ponle vn poco de canela molida; luego dexalo enfriar, y has tus pastelillos anchuelos, y bajos de borde de masa dulce, è hinchelos, y cuezelos: y quando los quisieres servir, ponles vn poco de caldo de la olla, sin otra cosa ninguna.

Estos se pueden guardar ocho, ò diez dias: y quando los quisieres servir calientalos, y ponles vn poco de caldo, porque no estèn muy enxutos. Advierte, que si son para guardar, que no se les ha de echar caldo quando se cuezan, sino quando se huvieren de servir, porque ellos estàn como conservados. Avrà menester vn plato de estos, dos libras de carnero, y vna de tozino

magro, y media libra de

açucar.

(? ✠ ?)

Artaletes asados.

A Donde tratè de los artaletes, no puse de los que se pueden asar en el asador. Para estos haràs vnas chulletas de ternera muy delgadas, y vn poco mas largas que las de los otros, y batelas con la buelta del cuchillo, y ponles vn poco de sal, y pica vn poco de tozino gordo muy picado, y pon en cada vna vn poquito, quanto se vnte toda la chulleta; y pica vn poco de riñonada de ternera, ò carnero, que estè granujada, y pica vn poco de verdura, y mezclalo todo con dozena y media de yemas de huevos duros; y de que estè todo mezclado, sazoalo con todas especias, sal, y çumo de naranja; y vè echando por encima de las chulletas, que no sea mucha cantidad: luego velas arrollando como ojaldrado, y tendràs vn poco de relleno à vna parte; y en acabando de arrollar el artalete, pon los cabos en el relleno, y apricta vn poco, y le pegarà parte de ello, y velos espetando en vn filete, que es vn asadorzillo delgado, y fino en vna broqueta de hierro, ò de caña: y pondràs los

artaletes en dos destas, y las ataràs à vn asador gordo, vna de vna parte, y otra de otra, y los asaràs, y haràs vna sopa, la que te pareciere, y assientalos encima, y adornalos con algunas ruedas de limon mondado, porque la cascara en calentandose amarga.

Torta de dama.

TOmaràs vna libra de almendras con su cascara, y las tostaràs, y majaràs con vna libra de açucar muy majadas: y luego tendràs la carne de quatro pichones asados, descarnados, y quitados los pellejos, y se picarà muy bien, y se majarà con las almendras, y se ha de passar por la estameña, poniendo en el almirez onza y media de agua de azaar, y quatro yemas de huevos, y medio quarrillo de natas, y vn poco de olor; y con esto lo acabaràs de majar, y passalo por la estameña, ò cedazillo de cerdas, de manera que passe toda, salvo algunos granillos de las almendras, que quedaràn en el cedazillo: y luego haràs vna masilla muy fina, y tendràs vna hoja de masa muy delgada, y la assentaràs en vna tortera, y pondràs en la pasta vn

poco de canela, y vn poco de clavo; y pondràs esta pasta dentro, que serà negra, y cortala à la redonda por vn poco mas arriba de la pasta, porque no ha de llevar cubiertas; y tendràs vn poquito de manteca de vacas fresca, ò vn poco de agua de azaar, y la untaràs por encima con vn hisopillo de plumas, sin llegar à la pasta, y le rasparàs vn poco de açucar por encima, y cuezale à fuego muy manso, y saldrà morena, mas de muy buen gusto.

Y advierte, que sino tuvieres natas, podràs majar con las almendras vn par de cañas de vaca, y poner en el batido mas agua de azaar, y vnas gotas de leche. Esto es para desleir el batido: y para que passe por la estameña. Esta torta se ha de servir caliente, y la canela ha de ser media onça, y el clavo muy poquito.

Otra torta de dama.

TOMARàs vna libra de almendras mondadas, y majalas en el almirez, y picaràs la pechuga de vn capon asado, y la majaràs en el almirez, y vna libra de açu-

car; y de que esté bien majado todo, ponle medio quartillo de natas, y las quatro yemas de huevos crudas, y la onça y media de agua de azaar, y passalo por la estameña, ò cedazillo, echandole la media onça de canela, y vn poquito de clavo; y despues que esté passado todo, tiende vna hoja de masa muy delgada, y la assentaràs en la tortera, y pondràs el batido, que serà blanco, vn poco mosqueado por la canela, y clavo, y la rozaràs con vna poca de agua de azaar, y pon el açucar raspado por encima, y cernerà la la masa vn poco mas arriba del batido, y cuezela à fuego manso.

Y advierte, que han llevar estas tortas de dama olor de almizcle, ò ambar: y sino hallares natas, se le podrá echar vna poca de manteca de vacas buena en su lugar: y quando esté el batido en la tortera, raspale su açucar por encima: y para que esté el batido vn poco liquido, y se pueda passar por la estameña, se le ha de poner vn poco de mas agua de azaar, y vnas gotas de leche en lugar de las
natas.

Otra torta de dama.

ESta torta se puede hazer en dia de Sabado, con vna libra de almendras tostadas con su calçara, y vna libra de açucar; y majado todo esto, echale vna dozena de higadillos de gallina cozidos, y majalos bien con almendras, y el açucar, y la onça y media de agua de azaar, y las quatro yemas de huevos crudas, y el medio quartillo de natas, y vn poco de canela molida, y vna migaja de clavos, y su olor, y passalo por la estameña, ò cedazillo, y haràs tu torta descubierta, como està dicho; porque todas estas tortas de dama han de ir descubiertas, y roziala con su agua de azaar, ò manteca de vacas, y raspa el açucar por encima. Y advierte, que si lleva natas, no ha menester manteca de vacas.

Torta blanca.

HAràs maçapan de media libra de almendras, y media de açucar; y le pondràs

dràs tres pellas de manjar blanco; y majalo todo muy bien, y echale dos, ò tres natas, y vn poco de olor, ò vn poco de agua de azaar, y echale seis yemas de huevos crudas, y haràs tu torta con quatro, ò cinco hojas muy delgadas debaxo, y otras dos, ò tres encima: y si le quisieres echar dentro vn par de cañas de vaca podràs: y fino fuere dia de carne, con solo almendras, y natas se podrà hazer.

*Costrada de mollejas de ternera,
y menudillos.*

TOmaràs dos, ò tres mollejas de ternera, y ocho, ò diez higadillos de gallinas, y cuezelo todo, y sacalo que se enfrie, y picalo muy menudo; y luego freiràs vn poco de tozino en dados muy menudo, y vn poco de cebolla muy menuda, y ponlo sobre los menudillos, y buelvelo à picar mas, y sazonallo con pimienta, clavo, y gengibre, y sazonallo de sal, y ponle vn quarteron de açucar molido, y vn poco de agrio de agraz, ò de limon, y seis yemas de huevos; luego ha-

haràs tu masa fina , y pondràs en la tortera media dozena de hojas muy delgadas, y encima otras tres , ò quatro , y cierra tu costada , y vntala con manteca , y raspale vn poco de açucar por encima , y cuezale : y despues de cozida, si la quisieres cubrir con huevos hilados , y vn poco de almivar bien subido , de manera que haga hilas , podrás: y fuele ser muy buen plato.

Bollo de maçapan , y manteca fresca.

HAse de tomar libra y media de masa de molletes de leche, que estè leuda, y luego majar vna libra de almendras con otra de açucar, y hazer pasta de maçapan, y melclarlo todo , y echarle media libra de manteca de vacas fresca, y sobar la masa mucho, y echar alli ocho huevos, y sobarla hasta que haga correa : y luego vntar vna tortera con manteca fresca , y ponle obleas por el suelo, y por los bordes , y ponla à cozer en vn horno , y ponle su costra de açucar por encima.

Pan de leche.

Tomaràs vna açumbre de leche, y ponle media libra de açucar molido, y vn poco de olor, y ponla à calentar, que estè vn poco mas de tibia; luego haràs vna presa de harina floreada de tahona, y le pondràs vn poco de levadura, y la defataràs con vn poco de leche: luego echaràs toda la leche, y amasaràs la masa muy sutilmente, y haràs los panezillos, y cuezansè en el horno de pan, que estè muy templado. A esta masa se le ha de echar media libra de manteca de vacas; y si le quisieres echar vn poco de olor, podràs. Y advierte, que la levadura ha de ser de hazes de cerbeça, si es possible, y ha de llevar esta masa ocho huevos.

Torta de datiles.

Tomaràs dos libras de datiles, y los picaràs, quitandoles los huesos, y conserualos; y luego haràs dozena y media de huevos mexidos, y haràs tu torta, poniendole

vn poco de agua de olor, y vn poco de manateca fresca, y haràs vnas hojas muy delgadas, de la manera que se haze para el bollo de vazia: y echaràs vn par de hojas debaxo, y luego vn lecho de datiles, y huevos mexidos, y roziala con manteca, y poner otra hoja, y hazer lo mismo: y de esta manera iràs haziendo, hasta que se acaben los materiales, y cierra tu torta con otra hoja delgada, y cuezela en vn horuo: y despues de cozida ponle vn poco de almivar por los bordes, y sírvela caliente.

Advierte, que estos datiles los podràs conservar enteros, quitandoles los hueffos, y rellenarlos con los huevos mexidos, y armar vn plato sobre vnas hojuelas, y adornarlo con rebanadas de diacitron, ò calabacate.

Quesadillas de maçapan.

TOMARàs vna libra de almendras, y majalas con otra libra de açucar, y haràs pasta de maçapan; y tomaràs media libra de queso aladero, ò queso frescal, que sea mantecoso, y majalo muy bien, y rebuelvelo con
el

el maçapan, y ponle quatro huevos con claras : y luego pon yemas hasta que estè vn poco blando; luego haràs las quefadiillas , y las perdigaràs en el horno, y le pondràs media libra de manteca de vacas al batido , y llena las quefadiillas, y no vayan muy llenas: y quando estèn a medio cozer , rozialas con vn poco de manteca de vacas , y ponle su costra de açucar.

Pasteles Flaones.

PARA hazer vn pastel destos , que haga plato , has de poner doze yemas de huevos en vna pieza, y echarle alli media libra de açucar molido, y cola de dos , ò tres onças de harina, y vnas gotas de leche; y bate todo esto muy bien, que se deshaga bien la harina; luego iràs echando leche poco à poco, hasta cerca de tres quartillos, y le pondràs vn poquito de sal: y luego haràs vn vaso de mala, en que quepa toda esta cantidad. Ha de ser este pastel ancho, que no sea muy alto, pero muy delgado , y con su repulgillo por los bordes, y ponlo à perdigar en el horno , y echale dentro vn poco de mante-

ca de vacas fresca , tanto como vna nuez; y dale vnas punçadillas en el suelo , con la punta del cuchillo , porque no empolle : y quando estè bien perdigado , que estè la massa tieffa , echale el batido dentro , y lo podras hinchar bien , porque no ha de crecer ninguna cosa , y ha de quedar así raso , y cuezale , y sirvelo caliente , y algunas vezes se suelen servir frios.

Otros Flaones.

Haras el batido , como està dicho en el de atrás , y en lugar del pastel, vn-
tarás vn plato con manteca de vacas , y echarasle este batido dentro , y ponlo sobre vnas brasas , y calienta vna cobertera de cobre que estè bien caliente , y tomala con vn garabato , y ponla sobre el plato así en el ayre , y tomarà color por encima , y se guajará con mucha facilidad , y se puede servir así , raspandole vn poco de açucar por encima.

)(✕)()

Pasteles de leche.

EStos pasteles podras hazer, como los Flaones, salvo, que en lugar de las doze yemas de huevos, puedes echar seis huevos con claras: y serà lo mismo, añadiendo vn poquito de mas harina, porque tenga fuerça, porque han de subir mucho, y porque no tornen à baxar mucho, que parecen mal. Estos Flaones, ò pasteles de leche, si huviere alguna muger que no los sepa hazer, podrá echar este batido en vna cazuela vntada con manteca, y meterla en el horno à fuego manso, y se quajará como si fuera pastel: y si quisieres echar este batido en vn cazito, con vn poco de manteca de vacas, ponlo sobre brasas, y traelo à vna mano con vn cucharon, y vendrà à hazerle vna crema: luego tornale à meter dos, ò tres huevos crudos, ò quatro yemas, y vnta la cazuela, y echalo dentro, y metela en el horno, y te saldrà muy buena, y muy facil, y en lugar de la cazuela pobras echar esta crema en vnas escudillitas muy chicas, ò cazuelitas de barro, ò

de plata, y las meteràs en vn horno, y haràs que se tuesten vn poco por encima: y antes que entren en el horno ponles vnas raxitas de almendras blancas, que parece muy bien, y se llaman estas tigeladas.

Sustancias para enfermos.

PAra sacar vna sustancia en vidrio, has de tomar vna gallina vieja, y gorda, acabada de matar, y pelala, y sacale el menudillo, y golpeala muy bien con la buelta del cuchillo, de manera que se quiebren los huesos; luego hasla pedazitos, de manera que quepan por la boca de vna redomilla, y ponlos en agua por espacio de medio quarto de hora, para que se desangre; luego lavalos, y esprimelos del agua, de manera que queden vn poco humedos, y metelos de vno en vno en la redoma, y tapala con vn corcho, y ponle vn poco de masa por encima, y asientala sobre vn ladrillo con vn poco de masa por debaxo; y pondràs este ladrillo en el suelo con su redoma encima, y ponle vn cerco de brasas al derredor, que por ninguna parte llegue al ladrillo con vn pie, y
de.

dexala estar vn poco , è irasle acercando vn poco mas la lumbre , y veràs que se vâ calentando el vidrio, y vele llegando vn poco mas la lumbre, que estè igual por todas partes : y desta manera iràs llegando la lumbre à la redoma, hasta que comience à cozer : y si vieres que cueze con mucha furia , vele apartando la lumbre, de manera que no dexede cozer, y que cueza igualmente por todas partes : y ha de estâr coziendo cola de dos horas y media ; y con esto estará cozida la sustancia: luego calentars vn paño, y arropars con èl la redoma, y la levantaràs sobre la mala con su ladrillo, y la destapars , y pondràs la sustancia en vna ollita de plata, colandola por vna estamaña, y le pondràs vn granito de sal, y ponla à calentar ; y de esta manera la daràs al enfermo.

Esta sustancia, como se saca en el vidrio al fuego, se puede sacar en agua, metiendola en la redoma, como està dicho , y hinchiràs vn barquito, ò caldero de agua con vn poco de balago, ò heno dentro: luego ataràs la redoma con vn cordel , y atravesaràs vn palo en la boca de vn caldero, y colgaràs de allí la redoma, que estè metida en el agua hasta el collete; y que estè entre el balago, ò heno,

porque no tope en el caldero : y desta manera estará coziendo tres horas , antes mas que menos ; y la sustancia estará hecha , y pondras la estameña sobre vna ollita , y echaras en ella la sustancia sin esprimirla , porque quanto menos grasa tuviere , será mejor para el enfermo : luego la podras lazonar de sal , y calentarla : desta manera se podra dar al enfermo. Advierte , que sino tuvieres redomilla para sacar la sustancia , podràs sacarla en vn orinal nuevo , ò en vna ventosa grande , ò en otro vidrio qualquiera que tenga la boca angosta. La sustancia , que está dicho del vidrio en seco ; y de la del vidrio en agua , la podras sacar en vn puchero en agua vidriado vn poco altillo : pondras tu gallina , como está dicho , y taparàs el puchero con vn corcho , y con vn poco de masa , y ponlo en perol , ò caldero , con vnas piedras à la redonda , porque no se trastorne : y luego hinchelo de agua hasta el cuello del puchero : luego dale lumbre , y cueza tres horas , y hallaràs la sustancia hecha.

Estas tres suertes de sustancias , que hemos dicho , toda es vna misma cosa , no se diferencian , sino es en las valijas. Vna sus-

tancia cozida , se haze quebrantando la gallina como para sustancia , y metiendola en vna olla que lleve vna açumbre de agua , y echandole alli media dozena de garvanços, y vnas ramas de peregil , y haziendola cozer hasta que estè muy cozida , y el caldo muy apurado , que no venga à quedar de vna gallina , mas de escudilla , y media de caldo. Colando esta substancia cozida , y la otra de vidrio , y mezclandolas entrambas , es la mejor substancia que se puede hazer , porque la del vidrio , aunque parece clara como agua , es mas fuerte , y mas rezia para desistir que la cozida. Y esto digo , porque lo he oïdo dezir à muy grandes Medicos. Y assi , lo que han de poner dentro las sustancias , lo han de ordenar los Medicos , porque en algunas mandan echar oro , y en otras vnas raxitas de calabaca , y en otras garvanços negros, y otras cosas convenientes para la enfermedad del enfermo , que no sean de mal gusto ; y en algunas mandan echar tortugas , y pepitas de calabaca : y en esto no tengo que meterme , mas que

facer muy bien la
sustancia.

Sustancia de pobres.

Para hazer esta sustancia , fino huviessse mas de vn quarto de ave , y huviere poca lumbre. Tomaràs este quarto de ave, quebrantado, y hecho pedazitos, y vna libra de pierna de carnero , que sea recien muerto, y lo golpearàs muy bien, y haraslo revanaditas , y ponlo con el quarto de ave en agua por medio quarto de hora, y lo meteràs en vna ollita de barro vidriada, esprimiendolo primero del agua; y la pondràs sobre el rescoldo, y pondràs vn borde de masa en la boca de la ollita ; y luego le pondràs vna escudilla llena de agua encima, de manera que alsiente bien en la masa: y quando vieres que el agua de la escudilla se calienta, derramala, y buelvela à hinchar; y en estando caliente otra vez, buelue à hazer lo mismo.

Esta sustancia ha de estàr à la lumbre hora y media , y hallaràs vna escudilla de sustancia; y quando la saques la lazonaràs de sal, y ha de ser muy poca, porque no ay mas mala cosa para los enfermos, que hallar mucha sal en las viandas.

Sustancia asada.

A Saràs vna pierna de carnero, y quando estè casi asada, la sacaràs en vn plato, y la picaràs con el cuchillo, de manera que la passe de parte à parte muchas vezes; luego le doblaràs el jartete, apretandola con el tenedor, y sacaràs medio quartillo de sustancia. La pierna ha de ser de carnero muerto de aquel dia. Esta sustancia se saca de aves, y de perdizes: para estas es necesario que aya prenta; y sino la huviere, en acabandola de sacar del asador, se apretarán entre dos platos muy bien, punçandolas tambien con el cuchillo.

Estas sustancias se han de poner en vn plato, sobre vn poco de nieve, y se elarà toda la grasa que tuviere; luego la apartaràs con vnas plumas grandes de gallina al borde del plato, y pondràs la sustancia en otro vaso, y la sazonaràs de sal, y la calentaràs, de manera que no cueza, y así se ha de dar al enfer-

mo.

Vna

Vna escudilla de caldo.

PARA hazer vna escudilla de caldo para vna persona enferma , ò regalada. Tomaras media gallina vieja , y gorda, acabada de matar , y la golpearàs inucho con la buelta del cuchillo , y echala en vn poco de agua , por vn quarto de hora , para que se defangre ; y luego echala à cozer en vna ollita nueva , con quatro garvanços , y vn granillo de sal , y cueza poco à poco, hasta que estè la gallina bien cozida , y el caldo apurado : y quando el señor se huviere sentado à la mesa , batiras vna yema de huevo fresco en la escudilla , y estè el caldo coziendo , y ve echando caldo , y meneandolo con vna cucharita , trayendolo à vna mano , hasta que se hinche la escudilla , y este caldo ha de salir de vna colorzilla blanca , al modo de almendrada , y no ha de cozer mas ; porque si el caldo està coziendo , quando se echare en la escudilla, basta , y no ha de llevar otra cosa mas de lo dicho, ni tozino, ni verdura, ni carnero, no mas de solo la gallina. Es de las mejores

Iuertes de caldo que se hazen.

Vna escudilla de almendrada

PAra hazer vna escudilla de almendrada; son menester quatro onças de almendras, y las mondaràs en agua caliente, y las echaràs en agua fria, por espacio de media hora: y luego las majaràs en el almirez, mojàdo à menudo la mano del almirez en agua tibia; y despues de bien majadas, iraslas echãdo agua tibia, cantidad de medio quartillo, antes mas que menos: y luego se ha de colar por vna estameña, ò seruilleta, y esprimirlo muy bien, y tornar à echar las granças en el almirez, y majarlas muy bien, y tornar à echar la leche dentro poeo à poco, y tornarla à passar por la estameña, y esprimirla muy bien, y echarle tres onças de açucar, y vn granillo de sal, y ponla à cozer en vn cazito chico, trayendolo à vna mano, y con dos, ò tres hervores que dè, estarà hecha, y no se le ha de echar almidon, ni otra cosa que la pueda espesar, antes se echen mas almendras, y sacar la leche mas gruessa, que ayudarla con otra cosa ninguna. Y
esto

esto digo, porque se que en algunas partes ponen almidon à la almendrada, y algunos vn pedacito de pan blanco, remojado en la misma leche de almendras, ò de cabras. Esto hazen para encorporar la almendrada, mas no solo no es menester, sino que se puede hazer la leche tan gruesa, que con el recaudo que tengo dicho, añadiendo otras tres onças de mas almendras, y otras dos onças de açucar, aunque se añada vn poquito de mas agua la podràs hazer, que en dando dos, ò tres hervores rezios, estará tan gruesa, que en enfriandole la puedan apellar como manjar blanco: y esta se llama manteca de almendras; à las quales se le suelen poner muchas cosas por orden de los Medicos, como son pepitas de calabaga, y de melon, ò avellanas: todas estas se han de mondar las cascaras, y ponerlas en remojo dos horas, y juntarlas luego con las almendras, y sacar de todo esto junto la leche, y hazer la almendrada, que no esté muy travada, ni muy rala.

(? ✕ ?)

Vna escudilla de borrajas.

PAra hazer vna escudilla destas borrajas con leche de almendras, sacaràs la leche, que no sea muy gruesa, sino como para almendrada, y vn poquito mas suelta, y haràs tu almendrada: y en dando dos hervores, tendras las borrajas cozidas, y picadas, y esprimidas del agua, y echalas dentro en el almendrada, y cuezan otros dos hervores; y luego las podràs fervir en la escudilla. Han de llevar el mismo açucar, que suele llevar el almendrada.

Manteca de almendras amarilla.

TOMaràs quatro onças de almendras, y ponlas en vna poca de agua, que este coziendo, y en soltando ellas el pellejo, las sacaràs sin echarlas en agua fria, y las mondaràs, y ponlas en vna pieza limpia sin agua: luego tomaràs vn cedazillo de cerdas, y

pon.

ponlo sobre vn plato ; è iras tomando las almendras vna à vna , y estregandolas sobre las cerdas del cedazillo vn poco rezio , è irante deshaziendo las almendras , y cayendo en el plato , y en deshaziendo aquella toda , tomaràs otra : y desta manera las iras gastando todas vna à vna , y haràs vn montonzillo en el plato de vna manteca amarilla , y no se ha de llegar à ello con cuchillo , ni con cuchara , ni con otra cosa , porque se apelmazaria , de manera que no se pudiese hazer como se pretende , sino tomar otra tanta cantidad de açucar molida , y cernida , è iras lo echando sobre la manteca , rebolviendolo muy sutilmente : y quando estuviere bien mezclado , estará todo amarillo , y granujado. Esta manteca es buena para algunas personas que tienen malo el pecho : y se ha de tomar fria à cucharadillas. Y advierte , que el açucar ha de ser otra tanta cantidad , como las almendras : y así se ha de tener respeto à lo que se desperdicia de las almendras , para quitarle del açucar otro tanto.

*Otra manteca de almendras
blanca.*

Tomaràs media libra de almendras, y las mondaràs en agua caliente, y como fueres mondandolas, las iràs echando en agua fria, y dexalas estär alli media hora; luego iràs majandolas en el almirez poco à poco, y mojando la mano del mortero en agua tibia, y majalas muy bien, y iràs echando gotas de agua hasta cerca de vn quartillo; luego la colaràs por la estameña, ò servilleta, y la apretaràs muy bien, y luego buelue à echar las almendras en el almirez, y majalas muy bien, bolviendo à echar la misma leche poco à poco en las almendras, y majarlo hasta echarla toda; y luego buelvela à passar por la estameña apretandola bien: y à esta leche le echaràs seis onças de açucar, y ponla à cozer, y cueza quatro, ò cinco hervores, y se vendrà à espesar, que se eche de ver, que està muy gorda; luego sacala, y ponla en alguna vasija de vidrio, ò de plata, y dexala enfriar, y se quajará, que parezca

Es
quas

quajada. Esta manteca blanca, es buena para qualquier persona que tiene malo el pecho, ò la garganta, como està dicho atrás, porque es muy blanda, y suave.

F A R R O.

Este farro es de cevada, y es muy fresco; y así lo ordenan para muchos enfermos, Sacudiràs el farro de las pajas, y lo lavaràs en muchas aguas tibias, y luego lo pondràs à cozer en vn puchero con caldo de ave, y cueza poco à poco, hasta que parezca que està cozido, y el farro està vn poco espeso; luego tomaràs quatro, ò cinco almendras mondadas, y las pondràs en el almirez, y majalas con vna gota de agua; y luego echaràs el farro dentro, y le daràs vnos golpes, y pon vn poco de caldo; y luego passale por la estameña, que no quede en ella sino algunos granillos, y bueivelo à echar en su ollita, y ponle açucar, que està bien dulce, y no cueza mas de vn par de hervores, porque se hará vn poco moreño, que por esso se ponen las quatro, ò cinco almendras, para que con aquella leche se
blan.

blanquee. Este firro le suelen mandar hazer con leche de almendras, y sale mejor, porque con caldo siempre sale vn poco moreno, sino se tiene mucha cuenta con èl; y con leche de almendras sale blanco, aunque no tan sustancial: y para hazerle con la leche de almendras, se ha de cozer primero con agua, ò con caldo: y para vn quarteron de firro, lerà menester vn quarteron de açucar, y otro de almendras.

Este farro suelen comer algunos sin passarlo por la estameña, sino cozido con caldo, ò con leche de las almendras; mas a mi pareceme, que lo que se passa por la estameña es lo mejor, porque và mas liquido, y no se sienten los granillos al comer.

Pistos para enfermos.

DEstos pistos no avia para que tratar, porque es cosa que se vsa mucho, y me parece que lo saben todos. Para vna escudilla de pisto cozeràs media gallina que sea buena, en vna ollita nueva; y quando estè bien cozida, tomaràs la media pechuga, y picala vn poquito, y echala en el mortero,

ro, y majala muy bien, y tendràs vn pedazito de pan remojado en el mismo caldo, y majalo bien con la carne: y luego desatalo con el caldo de la gallina, de manera que venga à hazerle vna escudilla del pisto; y luego cuélalo, y échalo en vna ollita, y ponlo al fuego quanto se caliente: luego pruevalo de sal, y se puede dár al enfermo, rebolviendolo con vna cucharita, porque se suele assentar la mitad, ò parte de la carne en el suelo de la olla, aunque sea cosa passada por la estrameña: y por esto, y porque los caldos, y sustancias han de ser muy frescas, principalmente en verano, que se corrompen muy presto, lo que se avia de echar à cozer de vna vez, se ha de poner en dos: y quando el enfermo està muy desganado, que no come cosa masticada, sino cosas liquidas con cuchara, es bueno picar alguna pechuga de perdigon muy menuda, y mezclarla con el pisto, y darsela à cucharaditas, y desta manera les haràn comer, lo que no comieran, si lo sintiessen. Otras vezes se saca vna sustancia en el vidrio, y luego se haze el pisto con ella; porque aunque el enfermo tome poco, sea bien sustan.

cial.

Vna

Vna panatela.

PAra vna escudilla de panatela, cozerás media ga lina con vn poco de carne-ro, y picarás la carne de la pechuga, en parte que salga muy blanca; y tendrás pan rallado, que esté de vn dia para otro, y pondrás dos partes del pan rallado, y vna de la pechuga de gallina, y sacarás caldo de gallina, y ponlo en vna ollita, y luego pon el pan rallado, y la pechuga, rebolviendolo con vn cucharon, de manera que quede rala, y dale dos hervores, y sirvela así caliente, digo así blanca, sin dulce, ni otra cosa, mas de que el caldo ha de estar muy sazonado. A esta panetela se le suele poner algunas vezes dulce; lo qual ha de ser à gusto del enfermo.

Advierte, que esta panetela no se ha de hazer hasta que se quiera servir, porque vaya granujada, que por esto se dize, que el pan esté bien seco, ò se tueste en el horno, con que no se ponga moreno; porque todo el roque de esta panetela está, en que ha de salir muy blanca. Algunas vezes se les suelen poner dos yemas de huevos frescos; mas yo

me atengo à la blanca. Otras vezes se hazen estas panerelas, dexando cozer muy bien el pan, y el açucar con el caldo; y luego se quajan con vnas yemas de huevos, y vn poco de zumo de limon, que vengan à salir agri-dulces.

Otra panetela.

OTra se haze en dia de pescado para personas sanas: para esta no es menester otra cosa mas de rallar el pan, como està dicho, y poner vn poco de agua, sal, y açucar al fuego, y ponetle vn poco de manteca fresca de vacas, y su pan rallado, de manera que quede rala, y cueza dos hervore; luego bate dos, ò tres yemas de huevos, y delatalos con la misma panetela, y echalelas dentro, y dè vn hervor.

Y advierte, que las cosas que hizieres para enfermos, te has de moderar en la sal; porque siempre se quexan que està salada la vianda, porque la calentura les haze tener mucha sed, y por esso sienten mucho la sal.

Ginebradas.

Q Vajaràs dos açumbres de leche , y las pondràs à escurrir , aviendola recogido en el fuelo caliente, y dexala escurrir bien; luego ponla sobre el tablero, y las desharàs con las manos , de manera que no le quede ningun burujon; luego metele vna libra, poco menos , de harina de trigo muy blanca floreada; y tendràs dos libras de manteca fresca derretida, y espumada , y bien clara, y ponle la mitad , antes mas que menos, y libra y media de açucar molido , y cernido, y vn poquito de sal , y haràs tus vasitos de medio talle, de vna masa fina, con la misma manteca sin açucar , y metelos en el horno, y hinchelos deste batido, aviendolos primero perdigado; y quando esten cozidos vntalos con vn poco de manteca.

Advierte, que en estas ginebradas se han de echar ocho huevos, quatro con claras , y quatro sin ellas : y si las quisieres hazer en masa dulce , haràs vna masa dulce con la misma manteca, y con açucar molido, y cernido; y en lugar de agua, pondràs suero de lo

de la quajada, y haras vna masa encerada, y lo sobaràs muy bien, que estè muy suave, y tendras vna hoja del grueso de vn real de a dos, y cortaràs vnas tortitas redondas, y les mojaràs las orillas con vn poco del suero con vnas plumas, y les haras vnos picos, como a las quefadillas de los pasteleros, pero han de ser mas altas de borde; luego haras vnos rollitos de masa de cemite, y los harinaràs, y ponlos al derredor de la ginebrada, por la parte de adentro, arrimandolos a los bordes, porque no se caygan, y ponlos a perdigar en el horno: y en estando perdigados, sacales los rollitos de la masa, è hinchelos del batido, y cuezante; y quando estèn casi cozidos, rozialos con manteca, y ponles açucar por encima, y acabente de cozer.

Otras ginebradas.

Quajaràs la leche, y la apretaràs muy bien, de manera que no tenga suero ninguno; luego la echaràs sobre vn tablero, la sobaràs bien, de manera que estará bien de granujada: y luego tomaràs açucar molido,

do, y cernido, y tendras harina de tahona muy floreada, y manteca fresca, que sea muy buena, y esprimida; luego tomaras vna cucharita de hierro, y mediras la quajada con ella, y veras quantas cucharadas has echado, y echala en vn cazo, y pondras otras tantas de harina, y lo propio de açucar, y otras tantas de manteca, y pondras el cazo sobre las brasas, y velo mezclando todo, de manera que no cueza; y quando estè bien mezclado apartalo del fuego, y sazonallo de sal, y amasa vna masa con suero, de lo de la quajada, huevos, y manteca, y haràs vnos vasillos a modo de quesadillas con sus picos, y dexalas secar: luego perdigalas en el horno, y quando estèn tieffos binchelos del batido, y ponlos a cozer: y quando se vayan acabando de quajar, echales buen rato de açucar por encima, y acabalos de cozer.

Estas ginebradas no llevan huevos en el batido: suelen salir muy buenas.



(???)

Conserva de manjar blanco.

TOmaràs vna libra de almendras, y pon-
 las en agua coziendo; luego pelalas, y
 majalas, mojando la mano del mortero, por-
 que no le enazeyten : y quando estèn bien
 majadas, tendràs vna pechuga de gallina co-
 zida, y deshilada como para manjar blanco, y
 la pondràs dentro del mortero con las al-
 mendras, y majalo todo junto vn poco ; y
 tendràs libra y media de açucar en almivar,
 vn poco delgada, y pon dentro las almen-
 dras, y la pechuga, y cuezan vnos tres, ò qua-
 tro hervores; y si le espesare mucho, ponle
 otro quarteron de açucar en almivar.

Esta conserva ha de salir vn poco blan-
 da, y echala en sus vidrios : y si le quisieres
 echar vnas gotas de agua de azar, bien
 podràs; y si le echares vn par de
 limones en conserva ma-
 jado, es bue-
 no.

*Vn capon, que sea medio cozido,
do, y medio asado.*

Pondràs à cozer vn capon en vna olla, y quando estuviere vn poco mas de medio cozido, sacalo, y dexalo enfriar, y mechalo por vn lado con mechas muy menu- das, que vaya muy frisado; luego haràs vna sopa de natas, ò de leche, contrahecha à la de las natas, ò vna sopa dorada: y así cruda como està pon encima el capon, del lado que no està mechado àzia abaxo, y aprieta- lo que se entierre la mitad en la sopa, y lue- go raspale vn poco de sal encima de lo me- chado, y metela en vn horno con lumbré abaxo, y arriba, y vayase tostando poco à po- co, y se irá quajando la sopa, y tostando el capon, y se acabará de cozer la parte de abaxo, y se tostarà el tozino, y la parte de arriba: y así parecerà el vno asado, y el otro cozido.

(? ✕ ?)

Gallina à la Morisca.

Tomaràs vn par de pollas , ò quatro pollos , y asalos , y luego cortalos en quartos , y freyras vn poco de cebolla con vn poco de tozino en dados , y ahoguefe muy bien : y luego echale caldo de la olla , y sazona con todas especias, falvo clavos , y cueza poco à poco: echales vn poco de vinagre que esten bien agrias , y si tuvieres vn poco de manteca de vacas fresca , echafela dentro , y podrás freyr vn poquito de harina en esta manteca , de la fuerte que està dicho atras , porque este platillo no ha de llevar huevos : y si le quieres echar vn poquito de verdura picada podrás. Este platillo ha de salir vn poquito amarillo.

Panecillos de colaciones.

Tomaràs tres libras y media de harina de tãhona muy floreada, y sino la huviere, sea de molino de trigo candéal, y pon-

la

la sobre el tablero, y haràs vna presa redonda, y pondràs alli vn poco de levadura, y deshazla con vna gota de vino tibio, y pon encima vna libra de açucar molido, y cernido; luego echale media escudilla de azeyte, que sea bueno, tibio, y vn poco de anis, y sak luego tendràs cola de vn quartillo de vino tibio, y pon vn poco en la presa de la harina, y vè amasando tu masa con el vino, demanera que quede encerada; y luego así caliente la embolveràs en vnos manteles calientes y la pondràs en vna cestilla, ò en otra cosa al amor de la lumbre para que se leude: y quando estè leuda, vela sacando al tabero poco à poco para hazer los panczillos, y lo demàs quedará arropado; y como vayas hiñendo la masa, y haziendo los panczillos, tendràs vna cama hecha adonde los has de poner, entre los doblezes de vnos manteles limpios, y enmedio de qualquier otra ropa donde estèn bien abrigados; y desta manera los iràs haziendo de à quatro onças cada vno; y entre tanto que se acaban de leudar, se calentará el horno de pan, demanera que estè muy bien templado, y los cozeràs sobre papeles polvoreados de harina; y si no tuvieres horno de

de pan , bien se podrán cozer en vn horno de cobre, teniendo cuenta quando entraren los panecillos en el horno, no esté frio , ni muy caliente por abaxo ; porque si se refrian, no crecen: y si tiene mucha lumbre el horno , se queman por el suelo con mucha facilidad. Ellos se pueden comer en las colaciones. Y advierte , que quando hizieres los panecillos, has de heñir muy bien la masa, porque importa mucho.

Ojaldrillas fritas.

TOmaràs vn par de panecillos de candeal crudos, y los pondràs sobre el tablero, y los sobaràs con vn poquito de harina, para que se incorporen vn poco mas ; y luego les meteràs quatro yemas de huevos , y vn poco de manteca de puerco , ù de vacas , y la sobaràs mucho , hasta que haga correa; luego pondràs vn poco de açucar molido, y cernido, y la sobaràs hasta que tome correa, y iràs hàziendo vnas ojaldrillas delgadas del tamaño de vn real de à ocho , y tendràs la manteca caliente, y como las vayas haziendo, velas echando en la sartén, y en estando

fri-

fritas passalas por almivar , y ponles vn poco de canela por encima; y no te espantes , porque digo que pongas açucar en la masa, que se ha de freir , porque antes es muy bueno. De la masa de las empanadas Inglessas , podrás hazer vnos tallarines, ò vnos quarrillos, y frielos. Son muy buenos para componer platos, como son platos de pastelillos de conservas. Y advierte , que si la masa estuviere vn poco dura , que de los quatro huevos que està dicho , podrás poner los dos con claras.

Buñuelos de queso asadero.

Tomaràs vna libra de queso asadero, que sea bueno, y lo mondaràs de la corteza , y lo majaràs en el almirez con vn quarteron de açucar, y ponle quatro huevos batidos, y cola de tres onças de harina, y majalos muy bien; y luego haràs tus buñuelos, y sirvelos con miel , y açucar, y canela por encima.

ñoclos de masa dulce.

T Omaràs vna libra de harina muy florea da , y echale media libra de açucar molido, y cernido , y tres onças de manteca fresca de vacas , y vn poquito de vino blanco, y vna migaja de tal, y seis huevos sin claras, y dos con claras; y vn poquito de anis: y de todo esto haràs vna masa encerada ; y luego tiende vna hoja gorda como vn dedo: y tomaràs vn dedal, y iràs cortando con èl, y saldràn los panezillos redondos , poco mayores que avellanas , y cuezelos en vn horno, sobre papeles polvoreados de harina. Tambien se pueden hazer con la mano, redondillos como cermeñas.

Fruita de Fartes.

H Aràs hojuclas delgadas , y frielas en buen azeyte, que estèn bien fritas , y sacalas en vn colador que se escurren del azeyte; y luego las pondras en el almirez , y mezclante muy bien: luego tendras miel, que sea

Sea muy buena espumuda, conforme à la cantidad de las hojuelas que tuvieres, haràs el almivar de miel, que estè subido de punto, y echa dentro las hojuelas muy molidas, y echale vn poco de clavo molido, canela, y vn poco de pimienta, y vn poquito de nuez: y si quisieres ponerle vn poco de pan rallado primero, bien podràs, y mezclalo con las hojuelas: y de todo esto haràs vna pasta en el cazito de la miel; y luego haràs vna masita con yemas de huevos, vino, y vna gota de manteca fresca, ò buen azeyte, y vna migaja de sal: y esta masa se ha de sobar muy bien, y tender muy delgada; y luego haràs los fartes de la hechura que quisieres, redondos, con vnos piquitos, y iràs embolviendolos en vna masita muy delicadamente, y mojaràs el bordezillo con vna pluma, y asientaràs el otro borde encima, de manera, que despues de cozido el farte, no se ha de ver por donde se pegò la masa; luego pondràs vnos papeles en la hoja del horno, y los iràs poniendo, dexando los piquitos para arriba, y hinchiràs la hoja del horno de ellos, y cuezelos: y si quisieres hazerlos apriessa, tiende vna hoja de masa, y luego haràs vn rollito largo de la pasta, que tome

toda la hoja : luego pon aquel rollito sobre el borde de la masa, y arrollalo con la masa vna buelta no mas: corta la masa, y cierra el borde, mojandolo con vna pluma, y asientalo sobre el otro borde, y aprietalo vn poco ; luego vè cortando al sesgo con el cuchillo vnos pedazitos vn poco mas largos de vna pulgada: y desta manera los podràs hazer ; no parece tan bien, mas es la misma cola.

Si sobares esta masa con azeyte muy bien, y le echasses vn poquito de açucar molido, y cernido, y no les echasses huevos, se podrian comer en las colaciones : y si fuere verano, por causa de la calor podràs hazer la pasta con açucar, y vn poquito de miel, y moderarte en las especias. Y sino quisieres freir las hojuelas, cuezelas en el horno, y muelelas, y lerà lo mismo.

Memoria de los mostachones.

TOmaràs cosa de medio celemin de harina florecada, y haràs vna presa sobre e tablero vn poco larga, y le pondràs dentro vna libra y vn quarteron de açucar mo-
 lis

lido, y cernido, y dos onças de canela molida, y cernida, y siete onças de agua clara, y vna de agua rosada: y con esto batirás el açucat dentro de la presa, hasta que haga ampolitas; luego irás metiendo harina hasta que la masa esté encerada; luego quitarás la harina que sobrare à vna parte del tablero, y sobrarás vn poco la masa, y harás tus mostachones de cosa de dos onças cada vno vn poquito largos, y cuezelos sobre papeles bien polvoreados de moyuelo, que es vn cemite muy menudo, y muy alpero: y tendrás caliente el horno como para pan, y que esté repolado, y no los dexes cozer demasiado, porque se pondran muy duros; y tambien si los sacas antes que se embeva la humedad, se quedaràn muy blandos, que en el cozer està el toque de que salgan buenos. Y advierte, que si le pusieses mas harina de lo necesario, saldrian muy seco, y alperos: y si los dexasses muy blandos, se te despachurrarian, y se irian por el horno, y no serian de provecho: la masa ha de quedar encerada, y con esto saldràn bien.

Advierte mas, que sino hallares moyuelo, los podràs poner sobre obleas, y saldrian muy bien; y despues de cozidos, les podràs

raspar los suelos. Estos son los que mas gusto suelen dár à su Magestad , porque están moderados en especias : otros los quieren mas picantes de especias.

*Memoria de la mostaza
negra.*

Tomaràs quatro arrobas de huvas negras , y las desgranaràs , y pondràs los granos en vn caldero, ò perol de cobre , y ponlos sobre las trevedes con lumbre , y cueza vna hora; luego apartalo del fuego, y dexalo enfriar, y elcurre todo el mosto que saliere ; y luego estruja las huvas todo lo que pudieres en vna estameña de lino; y despues de sacado el mosto, ponlo à cozer , y cueza hasta que mengue la mitad, y vn poco mas; y luego dexalo enfriar, y toma vna libra de polvo de mostaza muy fina, y desatala con vinagre muy fuerte, de manera que se haga vna masilla , y dexala estàr así cosa de seis horas, y luego ponla en vn barreño , ò perol, y vè echando mosto poco à poco , y desatando la mostaza , hasta que estè bien
del.

deshecha, y pondràs mosto hasta que estè rala; luego ponla en vna olla vedriada, y dexala estàr vn dia destapada; luego tapala con vn corcho, y ponle por encima vn pergami- no, y el mosto que te lobrare guardalo en vna olla vidriada muy bien tapada: y quando la mostaza se endureciere, y perdiere la for- taleza, con el arrope que te sobrò podràs delatar vn poco de polvo de mostaza, aviè- do hecho la masilla con la vinagre, como està dicho, y adereçaràs la mostaza, de ma- nera que no estè dura, y estè picante: y si esta mostaza se te espelare mucho entre año, y no tuvieres arrope, delataràs vn poco de polvo de mostaza con vn poco de vinagre, y vn poco de agua, y lo dexaràs estàr dos, ò tres horas, para que pierda la verdina.

Adereçaràs vna ollita de mostaza, cosa que pueda durar diez, ò doze dias: y en aca- bándose esta, adereçar otra para otros tantos dias: y esto se puede hazer, porque el arro- pe con que se hizo la mostaza, estará tan ne- gro, y tan subido de punto, que se vendrà à endulçar à los quatro, ò cinco meles: mas tiene buen remedio en lo que tengo dicho, que si esta mostaza se hiziera con mosto de huyas tintas, sacado en lagar, tale la mostaza

morada; y si la adereçasses con mostaza, y vinagre, quedaria parda: y sino apurasses tanto el arrope, tambien le corromperia à cosa de tres, ò quatro mezes despues de hecha: y assi mas vale adereçarla entre año, que no que se eche à perder, de manera que no se pueda remediar.

En el arrope con que se haze la mostaza, podràs poner membrillos quando se cueze, para que tome aquel gusto: y tambien se suele poner clavo, y canelasma; mas yo lo he experimentado, y es mejor hazer el arrope, como està dicho, sin echar ninguna cosa, mas del polvo de la mostaza: y si quisieses hazer esta mostaza, sin hazer la masita del polvo de la mostaza con vinagre, sino echar el polvo en vna pieza, y desatarlo con el mismo arrope, sin echar gota de vinagre, estarà mas segura de que no se pierda entre año, haziendola desta manera: la pondràs en vna olla vidriada, y la dexaràs destapada veinte y quatro horas, para que eche la verdina fuera; harà vna espuma, y se la quitaràs con vn cucharon, y taparàs la olla con vn corcho, que estè muy justo, y luego vn pergamino encima, porque no pierda la fuerza; y si entre año se endulçare, se bolue,

rà à adereçar, como està dicho atrás.

Vinagre de sabuco.

COgeràs la flor del sabuco, y la pondràs en vna cesta, y dexala estar en ella veinte y quatro horas, que estè bien apretada; luego pondràs vn paño, ò manteles, è iràs sacudiendo aquella flor encima, y caerà la florecilla sobre los manteles, y quedaràn los palillos mondados sin ninguna flor; luego pondràs la flor adonde se seque sin que le dè el Sol, porque le quitarià el gusto; y quando la flor estè bien seca, tomaràs las redomas de vidrio de à tres açumbres, y les pondràs dentro la flor, que pudieres tomar con las dos manos, è hinchelas de vinagre blanco que sea bueno, y tapalas con sus corchos, y con sus pergaminos, y ponles adonde les dè el Sol, y el sereno, y estènse alli hasta que la flor se abaxe toda al suelo de la redoma; luego trásiega el vinagre en otras redomas, y tapalas con vnos corchos que vengan muy justos, y ponle vnos pergaminos encima mojados, y atalos muy bien, porque no se salga la fortaleza del vinagre; luego po-

drás bolver à henchir las redomas adonde está la flor del sahucó, y las itaparás con sus corchos, y pergaminos, y de allí à dos meles tendrán otro tanto vinagre de sahucó, casi tan bueno como el primero; puede se guardar todo el año, y si le quifieres poner à cada redoma tres, ò quatro claveles que estén bien secos, labrà vn poco à clavos: y si le quifieres poner tres, ò quatro botoncillos de rosa seca, tambien se los puedes poner, que da muy buen gusto.

Otro vinagre de sahucó.

SI huviéres de andar caminos, y no pudieres llevar el vinagre de sahucó; lleva vn poco de flor seca en vna taleguilla, y adonde quifieres hazer vinagre de sahucó, pon à calentar el vinagre en vna cazuela de barro, ò en alguna pieza de plata: y quando el vinagre començare à alçar hervor, echale dentro vn poco de la flor de sahucó, y apartala, y tapala, poniendole encima vna servilleta, y luego vn plato, y dexala estar vn quarto de hora; y luego destapala, y ponla à enfriar, y hallarás vinagre de sahucó, con
tan

tan buen gusto, como la que se coziò al Sol. Y advierte, que el mandar que se ponga esta flor del sabuco en vna cesta apretada, y en parte fresca, es, porque se escalde vn poco, y vuelte bien las florecillas; porque si se le casse vuelta con los palillos, son tan tiernos como las flores, y se quiebran, y se mezclan con la flor, que no ay quien las pueda apartar, y despues sabe el vinagre à ellos, y no tiene buen gusto.

Agraz para todo el año.

Tomaràs el agraz quando estè bien crecido, y bien verde, y majalo, y saca todo el agraz que pudieres, y cuélalo por vn cedazillo, y ponlo en vna pieza, y dexalo assentar, y quedatà muy claro como agua, trasiégalo en vnas redomas, que tengan vnas canillas junto al suelo, y no ha de llevar ningun peso, sino muy claro, y no se hinchã las redomas mucho, porque se ha de poner en cada redoma vn poco de azeyte, cosa de medio quartillo, y se ha de ir sacando el agraz por la canilla, y el azeyte estarà siempre encima, y no le dexarà criar nada, porque

que de otra manera la criará, y se echará à perder el agraz: y si quisieres sacar mucho agraz, lo podràs poner en vna tinaja que tenga su canilla, y pondràs cantidad de azeite, de manera que tenga siempre el grueso de vn dedo de azeite encima, y irase sacando el agraz por abaxo, como està dicho.

Otra manera de agraz.

SAcaràs el agraz, como està dicho, y lo colaràs por cedacillo, y pondràs este agraz en vnos vidrios anchos, y baxos de borde, así sin dexarlo assentar, y pondràs estos vidrios en parte adonde les dè el Sol todo el dia: y con esto se vendrán à quajar, y à secar, de manera que te pueda moler; y tendràs este agraz guardado en vna caja, y quando quisieres vfar dèl, lo desataràs con vn poco de agua, ò caldo de la olla, y tendrá el propio gusto del agraz, y lo podràs tener todo el año.

El çumo de las cidras agrias, se puede guardar para todo el año, sacandolo en los vidrios, como el agraz, quando se cogen las cidras para hazer diacitron por el mes de
Abril,

Abril, que haze ya buen Sol : y este agrio que queda de las cidras, lo puedes esprimir, y ponerlo en los vidrios, y ponerlo à secar, y se quajará como el agraz, y despues de seco lo podràs tener guardado: y quando quisieres vsar del, desatalo con vn poco de caldo del hervor de la olla , y sabrà à çumo de limon.

*Pepinos en vinagre para
todo el año.*

T Omaràs los pepinos, que sean muy pequeños, de manera que no tengan dentro hueco ninguno , y hinchiràs vna olla vidriada dellos; luego pondràs esta olla de vinagre, y le pondràs vn poco de sal, y vn poco de hinojo en rama, y tapala con vn corcho, que venga muy justo, y ponla en parte fresca, donde le dè el ayre, y se estaràn todo el año verdes, como si estuvieran en las matas.

(? § ?)

La oruga de miel.

TOMARàs vna parte de oruga, para ocho partes de miel, que sea buena; y la oruga la moleràs, y cerneràs por cedazo, y haràs vna masita de la oruga con vinagre tinto: ha de estàr la masita bien blanda, dexala estàr así veinte y quatro horas, porque defeche la verdina de la oruga; luego tomaràs las ocho partes de la miel, y ponle vn poco de agua, y cueza, hasta que estè bien espumado; luego vè delatando la oruga con esta miel, y vendrà à estàr bien rala, y buelvela à poner en el cazo, y buelvela al fuego, y cueza dos, ò tres hervores, para que se acabe de consumir el agua de la miel: y luego sacala, y ponle vn poco de canela molida, y dexala enfriar en su vasija; y de que estè fria tapala con corcho, y su pergamino, y durarà muchos dias.

Esta oruga es buena para donde ay mucha gente, como son Conventos, ò algun banquete, que ha de durar muchos dias, porque esta oruga no es la mejor que se haze, porque la buena se ha de hazer con

açúcar, y con pan tostado, mas no se guarda de ocho dias arriba.

Oruga de açúcar.

TOmaràs vn panezillo de oruga , y lo moleràs muy bien ; luego tendràs seis onças de pan tostado, remojado en vinagre blanco, y esprimelo del vinagre , y ponlo en el almirez, y majalo todo junto con seis onças de açúcar, antes mas que menos, y desaltalo con el vinagre en que estuvo el pan en remojo, hasta que estè ralita como mostaza, y ponle vn poco de canela molida ; y luego passala por vn cedazillo.

Esta oruga se puede guardar ocho , ò diez dias à lo mas largo, y no ha de llegar al fuego, y es la mejor de todas , y la que se sirve mas ordinariamente à los grandes señores: y si la hallares muy fuerte , que podría ser que lo estuvièsse, podrá añadir mas açúcar molido, y con esso se remediará.

(52)

Sopa de Aragon.

T Omaràs vn higado de ternera , y lo cozeràs, y luego rallalo con el rallo , que salga bien menudo ; luego ponle otro tanto queso rallado, y vn poco de pimienta , y mezclalo todo ; luego tomaràs buen caldo de la olla, y lo pondràs sobre el higado, y el queso , de manera que estè vn poco ralo; luego haràs vna sopa de rebanadas de pan tostado , y pondràs à cozer la salsa del higado, y en coziendo , echala por encima la sopa, de manera que quede bien cubierta , y bien empapada : luego ponle buena grassa de la olla por encima , y ponle vn poco de queso ; luego metela en vn horno à tostar.

Esta sopa viene à ser, poco mas, ò menos, que morteruelo : puedele ayudar con pan tostado, remojado en caldo , y majado.

§

Manteca de naçulas.

TOmaràs las naçulas, ò requesones, que todo es vno, y pruevalos, que no estèn ahumados, y dexalo estàr dos dias, ò alomenos vno, porque acabados de hazer, no sale bien la manteca, y pon estos requesones en vna vasiya redonda, que estè muy limpia, y deshaslos con vn cucharon; y tendràs agua caliente, è iràs echando vnas gotas de agua caliente sobre los requesones, y velos batiendo muy rezió con el cucharon, è iràs echando mas gotas de agua caliente, è iràs batiendo apriessa à vna mano: y esta agua se ha de ir echando muy poco à poco, porque aya lugar de batir los requesones, y no has de echar mas agua caliente, de quanto los requesones estèn como puches; y has de estàr batiendo cosa de media hora, ò mas, como fuere la cantidad de los requesones: y quando vieres que los requesones hazen muchos granillos muy blancos, entonces està sacada la manteca, tendràs agua muy fria, y iràs echando della poco à poco sobre los requesones, y trayendolos à vna mano

con vn cucharon , y quando ellos vengan à
 estàr muy ralos , podràs echar cantidad de
 agua fria, y la manteca se subirà toda arriba,
 y se arrima al cucharon: luego arrimala à vn
 borde de la pieza, y vazia toda aquella agua,
 y pon otra agua clara fria sobre la manteca,
 y deshazla con vn cucharon , arrimandola à
 vn borde de la pieza, y lavalala muy bien, des-
 haziendola muchas vezes : y quando esta
 agua estè enlechada, buelvela à vaziar ; y es-
 to haràs hasta que la manteca no eche de
 si ninguna cosa de leche , que aunque la
 laven , quede el agua muy clara , y en-
 tonces està buena la manteca ; y puedes
 hazer tus mantequillas, ò rosquillas , de la
 manera que te pareciere; que aunque pare-
 ce que en los requesones no avrà manteca,
 por ser hechos del suero de la leche , con
 todo esto ha de salir tanta cantidad de man-
 teca, como la mitad de los requesones : y
 esto se entiende en el bulto , que en el peso
 saldrà la tercia parte. Esta es muy buena

manteca para comer así

fria.

(? 5 ?)

*Como se hazen las mantequi-
llas de leche de cabras.*

Tomaràs la leche, que sea acabada de ordeñar, y así caliente como està la echaras en vn barquino de cuero, de manera que està la mitad del vazio: y luego hinchele de ayre que està casi lleno, y atalo muy bien, y luego tomalo por los dos cabos, y batelo mucho, que ande la leche de vna parte à otra, y se vendrà à hazer vna pella de manteca: y luego vazia la leche, y echa esta manteca en agua fria, y lavalas; y luego haras las mantequillas: vnas rosquillas, ò de la manera que te pareciere.

Azeyte de huevos.

Tomaràs vna dozena de huevos frescos, y ponlos à asar que esten bien duros, y luego mondalos, y sacales las yemas, y echalas en vna sarténilla muy limpia, y põla sobre vnas pocas de brasas, y vè deshazien-

ziendo allí las yemas con vna cucharilla, ò paleta, y velas tostando, y meneando hasta que veas que van mostrando señal de azeyte: luego tendras vn pañito nuevo, y delgado de vna quarta de largo, y vna mesma de ancho, con dos palillos cosidos en las puntas, y pondrás estas yemas de huevos dentro en este pañito; y luego torcerás con los palillos, y le darás garrote, y saldrá azeyte: luego bolverás a calentar las yemas en la sartén, y a tostarlas mas, meneandolas con la paleta, y las bolveras a echar en el lienço, y à darles garrote con los palillos, y sacarás vn azeyte muy claro: los huevos han de ser frescos en todo caso. Este azeyte es bueno para los empeynes, y las mugeres lo estiman en mucho, aunque yo no le en que lo gastan.

*Azeyte de almendras sin
fuego.*

Pondrás las almendras en vn poco de agua fria al fuego, y en calentandose, de manera que suelten las almendras el pelle.

llejo, sacalas, y mondalas, y ponlas en el almirez, y majalas muy bien, y ellas se irán enazezando; y quando vieres que salpica mucho el azeyte, saca las almendras poco à poco, y ponlas en el pañito (como està dicho en el azeyte de huevos,) y dales garrote con los palillos, y sacaràs muy buen azeyte, y buelve à majar las almendras, y bolveràs à darle garrote, y sacales mas azeyte.

Advierte, que las almendras, si las echas en agua coziendo para pelarlas, se escaldarian, y no podrias sacar azeyte dellas, y assi, para hazer los maçapanes, es bueno poner las almendras en agua coziendo, porque se escalden, y se puedan majar sin azeytarles, aunque los Boticarios no se guardan dello, porque aunque escalden las almendras, sacan mucho azeyte, porque lo facan con fuego, y mas violentamente: y assi este azeyte sin fuego es mas saludable. Para los niños quando son pequenitos, es bueno molar açucar en piedra blanco, y con este azeyte hazer vnas como papillas, y dales vnas cucharaditas, y es bueno para las flemas. Tiene vna cosa, que se entrancia muy presto, y assi es menester sacar poquito, y sacar cada dia lo que fuere menester.

*Como se puede asar una pella
de manteca de vacas en
el asador.*

TOmaràs vna pella de manteca fresca, y la espetaràs de punta apunta en vn asador de palo, que sea muy derecho y quadrado, y en la punta redondo. Este asador le ataràs en la punta del asador de tornillo muy bien, porque no se puede asar en asador de hierro, porque se calentaria, y derretiria la manteca por de dentro, y tampoco se puede asar en asador, que no tenga tornillo, porque no andaria redondo, y haria derretir la manteca; y quando la tengas espetada, como està dicho, pon los cavallos, y haz vna lumbrezilla de carbon, que no sea mas ancha que la manteca, poniendo vnos ladrillos à los lados, de manera que quede vn claro, que no sea mas ancho que la manteca; luego tendràs cantidad de pan rallado, mezclado con açucar, y pon à asar la manteca, y ha de ser el asador muy redondo, y ha de estar echando vno siempre pan rallado, y

açucar por encima, teniendo vna pieza debaxo para recoger el pan rallado que se cayere, porque la lumbre que ha de alar la manteca, no ha de estar debaxo, sino adelante: y ha de aver buena lumbre clara de tizos de carbon, y de esta manera iràs asando la manteca; y si te dàs buena maña à poner el pan, la alaràs sin que se derrita gota de manteca, mas de la que se empapare en el pan: y quando vieres que se vâ abriendo, haziendo vnas aberturas, ò grietas, le daràs buena lumbre, para que tome color el pan, y la podràs sacar. Siempre quedará en medio vn poquito de manteca sin derretir; porque como el alador es de palo, nunca se avrá calentado en medio de la manteca, lo que no se pudiera hazer con alador de hierro.

Y advierte, que quando la manteca estè mas de medio alada, si abriessè mucho serià necessario sacarla, y ponerla en vna barquilla, ò en vn plato hondo con mucho pan rallado, y açucar debaxo, y encima; y luego calentar vn horno de cobre con mucha lumbre, y quando estè muy caliente, ponle la manteca dentro del plato, y luego tomarà color: y si se desbaratare algo, toma vna

paleta, y acomodala, que esté de la hechura de pella de manteca fresca, y ponle mas pan rallado; y desta manera quedará buena.

Esta manteca alada; no es mas de para averiguar si se puede asar en asador, ò no: y es verdad, que se puede asar de la manera que tengo dicho, porque yo lo he hecho algunas vezes: mas si quisieres hazer esta manteca, que venga à estar de la misma manera, como si se alase en asador. Tomatás la manteca así cruda, y la melclarás con mucho pan rallado, y açucar, de manera que venga à estar como vna masa dura, que parezca que es todo pan; luego echala en vna barquilla, y ponla sobre vnas brasas, y vela acomodando con la paleta, que quede la hechura de vna pella de manteca: y si vieres que se reçuma, ponle mas pan rallado; y quando éste tostada por vn cabo, buelvela con la paleta, y tuestala por la otra parte, y la sacarás, que parezca à la otra que se a: ò en el asador.



*Memoria de los vizco-
chelos.*

A Tres libras de açucar molido , y cernido : tomaràs dozena y media de huevos, quitando la mitad de las claras, dos onças de agua rosada , y vn poco de almizcle , y haràs vna presa de harina redonda, que tenga mas harina de lo que serà menester ; echaràs dentro las tres libras de açucar molido, y cernido , y la dozena y media de huevos, quitando la mitad de las claras, como està dicho, batiràs este açucar , y estos huevos muy bien con las dos onças de agua rosada dentro de la presa ; luego iràs juntando la harina , que pudiere entrar por la parte de adentro de la presa , de manera que quede la masa encerada , y la demàs harina la podràs guardar.

Esta masa se ha de sobar vn poco, luego labrarla, como para rosquillas muy de gadas, del gordor de vn dedo de la mano; luego lo partiràs al sesgo de largo de dedo, y se han de juntar vnos con otros, como sarticas

de pezes, y se han de poner en vnas torteeras, polvoreadas con mucha harina, y lo cozeràs en vn horno: y quando estèn à medio cozer, los partiràs cõ vn hilo gordo vno à vno, y luego buelvelos à acabar de cozer. Tambien les has de poner vn poco de anis molido, y cernido, y vna poquita de sal: y porque no los andes partiendo con hilo, los podràs poner vn poco apartados vnos de otros, y desta manera se acabarán de cozer de vna vez.

Bollitos pardos.

TOma vna libra de açucar molido, y cernido, y otra de harina, y otra de manteca fresca de vacas, y vna dozena de yemas de huevos, y vna libra de almendras: se ha de hazer de açucar, y de las almendras maçapan, y luego poner lo demàs todo junto sobre el tablero; y de todo esto se ha de hazer vna masa, y poner canela molida hasta que estè la masa muy parda, y ponerle vn poco de olor. Se han de hazer vnos bollitos pequenitos, à modo de mostachones. Se le han de hazer vnas rayas con la buelta del

euchillo, y ponerlos sobre vnas obleas, y cozerlos en horno de cobre à fuego manso.

Tortillas delgadas de azeite.

B Atiràs seis huevos frescos con media libra de açucar molido, y cernido, hasta que estè muy blanco, y espeso, como para vizcochos: y luego tendràs onça y media de vino blanco, y vn poco de azeite que sea bueno, y ponlo en la pieza donde estàn los huevos batidos con el açucar, y pon harina hasta que se haga vna masa encerada, y ponle vn poco de anis molido, y vn poco de sal, y sacalo sobre el tablero, y sobalo muy bien, y tomaràs el palo de la masa, y haràs hojas delgadas del grueso de vn real de à dos; luego las cortaràs con la cortadera, del tamaño que quisieres, y las cozeràs en vn horno sobre papeles polvoreados de harina à fuego manso, y de que estèn cozidos, se han de limpiar muy bien, y vedriar con açucar, ò bañarse con baño blanco de açucar, y claras de huevos, como las rosquillas.

Tambien son buenas assi sin vedriar, ni bañar.

Memoria de las rosquillas.

A Vna libra de açucar se han de poner veinte y quatro huevos, quitando cinco claras; se han de batir los huevos con este açucar, como para vizcocho, hasta que estè blanco: se le ha de poner vn poco de anis quebrantado; luego le pondràs cosa de media libra de manteca de vacas fresca, y cosa de dos maravedis de vino blanco bueno; y luego batelo vn poco mas con mucha fuerça, y luego ponle harina floreada, lo que el batido pudiere embever, de manera que quede vna masita vn poco dura; luego la sobaràs muy bien, hasta que haga empollas, y que quede la masa encerada: luego haz tus rosquillas, y pon vn cazo con agua al fuego, y quando estè coziendo, pon las rosquillas dentro, y cuezan hasta que ellas mismas suban arriba encima del agua, y como vayan subiendo, las iràs sacando en vna cesta, dentro vnas toallas, porque no se peguen vnas con otras; se han de tadar allí cosa de ocho horas, y luego llevarlas al horno de pan; y quando las traygan, las has de dár lustre, si no
las

las quisieres dár baño: y si las quisieres blanquear con vidriado, será mejor.

Otra suerte de rosquillas:

PAra seis docenas de rosquillas, tomarás vna libra de açúcar molido, y cernido, y seis docenas de huevos, los seis con claras, y los demás no mas de las yemas, y ponle dos maravedis de anis, y vn quarteron de manteca de vacas, y tanto vino blanco, como quepa en vn cascaron de huevo, que sea bueno. Todo esto se ha de batir junto, y luego ir echando harina floreada, hasta que se haga masa encerada, trayendolo siempre à vna mano con el cucharon, y no se ha de sobar mucho; luego guardar la orden, que està escrita en las de atrás. Y adviértele, que en las vnas, y en las otras se ha de poner la manteca tibia.

(?A?)

*Baño blanco para rosquillas,
y otras cosas.*

EL blanqueado se haze desta manera. Tomaràs vna libra de açucar blanco, molido, y cernido, y le pondràs las cinco claras de huevos que quitaste de las rosquillas, y ponle vn poco de agua, y rebuelvelo con vn cucharon, de manera que estè espeso como mostaza, y ponlo al fuego, y traelo muy apriessa, hasta que todo el açucar quede deshecho; luego ponlo en vn albornia, y batelo bien, hasta que estè espeso, y ponle vn poco de çumo de limon, y buelvelo à batir bien, y se pondrà muy blanco; luego toma vn hilopillo de plumas, ù de cerdas, y vè bañando las rosquillas, y se han de secar al Sol; y sino huviere buen Sol, al amor de la lùbre sobre vn tablero. Con este baño podràs bañar tabletas, y vizcochos, y otras muchas cosas.

Gilea de vino.

Tomaràs vna açumbre de vino blanco,
que

que sea muy claro, y muy bueno, y ponle libra y media de açucar, y dos onças de canela que sea muy buena medio molida, y vn grauo de gengibre, y quatro maravedis de pimienta, todo quebrantado, y mas de medio quartillo de leche; todo esto junto ha de estar en infusion en vna olla nueva por espacio de ocho, ò diez horas, y lo menearàs despues de las ocho horas, y ponlo à colar en la manga: y quando estè la mitad pasado, buelvelo à echar en la manga, y esto haràs hasta que salga claro; y luego dexalo ir passando poco à poco, y de que estè todo passado, pongase junto al fuego, quanto se tibie, y estè la olla tapada con vn papel: luego tomaràs dos onças de colapege, y lo desharràs muy menudo, y lavallo en muchas aguas, y ponlo al fuego en vna cazolilla nueva con medio quartillo de vino blanco, y cueza poco à poco, hasta que la colapege estè toda deshecha, y luego la colaràs por vna seruijleta bien limpia, dentro en la olla del vino, ponle çumo de medio limon, y ponlo à enfriar, y lo podrás sacar en pellas con vna cuchara de plata. Y si quisieres hazer esta gileja colorada, toma vn par de çanahorias negras, rasपालas, y luego quitales vnas raxitas de

de lo negro, y ponlas en vna cazolilla nueva de barro, y derrite la gilea, y pon vn poco sobre vnas brasas, quanto venga à alçar hervor, y saldrà la tinta, y buelvelo à echar en la olla, colado por estameña, ò por vna servilleta, y saldrà la gilea de color de granada. A dvierte, que esta gilea nunca ha de cozer, ni se ha de de calentar, sino tibia. Si la quifieres hazer colorada sin çanahorias, con poner vino tinto bueno, en lugar del blanco, la manga le quitarà la mitad del color, y quedará de la misma color de granadas. Si quifieres servir esta gilea blanca sobre cosa de carne, pelaras vn lechon, y lo haràs quartos, y ponlo en agua, que se desangre muy bien; luego ponlo à cozer en vna olla nueva con vn poco de agua, y vn poquito de sal, y vn grano de gengibre que sea muy blanco, mōdada la calçara, y ponle vn poco de pimienta longa entera, y vn poco de galanga, y vn poco de grano de paraíso, y cuezase el lechon con todo esto: y sino hallares estas especias traordinarias, cuezelo con solo el gengibre, y pimienta redonda entera: y quando estè cozido el lechon, saldrà muy blanco, assientalo en vn plato, la cabeça en medio, y los quartos à la redonda: y luego hinche el

pla-

plato de la gilea de vino, que se cubra todo el lechon, y ponle vnas raxitas de almendras à la redonda: y si quisieres servir esta gilea de vino sin carne, si vela en pellas, la mitad dellas blancas, y la mitad coloradas. Se han de adornar las pellas con hojas de laurel doradas, y con vnas florecillas, que estàn dentro en los piñones remojados: no se trata de otras colores, ni moldes, porque no son buenas. Y si quisieres servir esta gilea en que se coziò el lechon, cõ dexar enfriar el caldo, y poner el açucar, y canela, que està dicho en la del vino; y dexarla estar en infusion cinco ò seis horas al amor de la lumbre, de manera que no le caliente, ni estè frio; y le has de poner vn poquito de vino, y la leche que està dicho atrás, y ponla à colar en la manga junto al fuego; y despues de colada, ponle la mitad de la colapege que se echò à la otra, y su çumo de limon, y saldrà muy buena. Esta se puede hazer de gallinas, o capones, echando muchos alones dentro al cozer, y puedese dàr à enfermos: tambien se puede hazer de manos de cabrito, y de ternera. Y advierte, que esta gilea de carne ha de salir muy clara, sin ningun genero de grasa, y quando se colare por la manga, ha de ser certa
del

del fuego; y si le sintieres algũ poco de grasa, con poner vnos cascarones de huevos muy limpios dentro de la manga, se apegarà toda la grasa, y quedarà la gilea muy clara. La manga para colar esta gilea ha de ser de media grana blanca, ò de muy buen corde llate blãco, y ha de ser ancha de boca, y muy aguçada de abaxo, y la costura ha de ser à dos costuras muy fuertemente. Quando la gilea de vino se acaba de colar, es hipocras, quitandole la tercia parte de açucar, y añadir especias.

Melindres de açucar.

TOmaràs media libra de açucar molido, y cernido, y luego batiràs clara y media de huevo, y lo pondràs sobre este açucar y iràs haziendo vna masilla, como mala encerada; luego haràs vnos rollitos à modo de rosquillas delgadas, y las pondràs sobre vnas obleas, y metelas en el horno à fuego manso, y creceràn mucho. Advierte, que estos melindres han de llevar vn poco de anis molido: y si los quisieres rellenar, haràs el rollito vn poco ancho, y luego haràs otro

rollito de maçapan muy delgado, y ponlo encima del melindre, y atrollalo como quiẽ haze fruta de manjar blanco, y haràs rus rolquillas, y cuezanse sobre obleas. Estos suelen salir muy buenos.

Vizcochos sin harina.

TOmaràs ocho onças de açucar molido, y cernido; luego le echaràs ocho yemas de huevos crudas, y vn poquito de anis molido, y lo batiràs muy bien cõ vn cucharon, hasta que estè bien blanco, y muy espeso: luego haràs vna mañita muy fina con mañiteca de vacas, y yemas de huevos, y tendràs vna hoja muy delgada; luego cortaràs vnas tortitas redondas con la cortadera, del tamaño de vn as de oros: luego le haràs vnos piquitos muy menudos à modo de quecudillas, y las hinchiràs deste batido, y cuezãse en el horno a fuego manto. Y advierte, que el batido se ha de poner en la tortita redonda, antes que se hagan los picos, porque con el mismo batido se pegan muy bien. Estos vizcochos sin harina podràs hazer sobre obleas, poniendo en cada vna quatro, ò cinco

co montoncillos del tamaño de vna castaña, y metella en vn horno à fuego manso: y si ellos se arrugaren, batanlos mas hasta que salgan lisos, como panezillos de S. Nicolas de Tolentino. Se les puede poner vn poco de olor.

*Memoria de las berengenas
en escabeche.*

TOMARàs ducientas berengenas, que seã pequeñas, y que estèn encapulladas, y cortales vn poquito del pezon, y hazle vna Cruz por enmedio, y ponlas à cozer; y en el tår bien cozidas, sacalas, y que se escurran en el colador; luego toma dos açumbres de miel, y vna de agua; y esta miel, y agua ha de cozer todo junto; y de que estè bien espumado, ponle las berengenas, y cuezan dos, ò tres hervores, y luego sacalas à que se escurran, y pon en la miel tres quartillos de vinagre, despues que las berengenas estèn fuera, y tomaràs vna onça de canela, y otra de clavos, y ocho maravedis de pimieta, y vn quarto de alcaravea: todo esto se ha de moler, y
mel.

mezclar junto, y poner en cada berengena vn poquito en la Cruz, y ponerlas en vna olla, y luego ponerles el escabeche así caliente como está, y no las cubras hasta que estén bien frias: luego tapalas con su cotocho, y durarán todo el año.

Del adovo de azeytunas

HAs de coger las azeytunas del arbol; quando veas alguna morada, que es indicio que tienen el gruesso que han de tener, les darás quatro, ò cinco cuchilladas à cada vna, y ponlas en agua dulce, mudandola de dos à dos dias, hasta que todas se hundan en el agua; luego ponlas en adovo de agua, y sal; y pondrás à vna banega vn celemin de sal: y quando ayan tomado el adovo de agua, y sal, toma vna vasija de dos açumbres, y llenala de azeytunas, poniendo ruedas de limon, hojas de laurel, de oliva, y hinojo, y luego hinchela del mismo adovo de agua, y sal, y ponle medio quarto de canela, y medio de clavos, y la mitad de pimienta, y vn poquito de açafran, todo delecho con el mismo adovo: y por esta cuenta podràs

5no *Arte de Cozinha*

hazer las demás. Este adovo de las especias no dura mucho tiempo, porque se pone agrio con los limones, que por esso se dize, que se haga vna olla de dos açumbres, y porque en acabandose aquella se pueda hazer otra: y si quisieres tener las azeytunas enteras en el adovo de agua, y sal, quando quisieres hazer las del adovo de las especias, acuchillaràs no mas de las que fueren menester para hinchar la olla de dos açumbres, y estarán mas seguras las enteras. Advierte, que las azeytunas, desde el dia que entran en el agua dulce, nunca mas han de estar descubiertas, porque se echan à perder: y si las quisieres machacar con vna piedra, ferà lo mismo.

Vizcochos de harina de trigo.

BAtiràs doze huevos frescos, quitandoles tres claras, y en batiendolos vn poco, ponles vna libra de açucar molido, y cernido, y batelo hasta que estè espeso, y blanco, como miel blanqueada; luego tendràs tres quarterones de harina, respeto de cada huevo vna onça de harina; y esta
ha

ha de ser de tahona, si fuere possible, muy
Boreada, y ponlela dentro acabada de ter-
ner, ò ciernela sobre el batido con vn ceda-
zillo de cerdas, porque no haga burujones,
y ponle vn poco de anis, y no se ha de hatir
con la harina, mas de quanto se mezcla el
harina con el batido; y esto de la harina po-
dria ser que no fuesse menester tanta algu-
nas vezes, por ser los huevos muy peque-
ños; y otras vezes podria ser, que fuesse me-
nester algo mas, por ser los huevos mayo-
res: y assi has de tener cuenta quan do se
echare el batido en los palillos, que se que-
de como vn verduguito correoso, y que
no se estienda por el papel, y assi veràs si
tienen mas necesidad de ponerle mas ha-
rina. A todos los vizcochos se les suele
poner anis, aunque yo no les he puesto à
ningunos, porque su Magestad no gusta de
ello. Estos vizcochos se cuezen en horno
de pan, con pala de hierro delgada, à hor-
no manlo con lumbrera, poniendo sobre
vnos papelillos con vn cucharonzito peque-
ño, que irà dibuxada la medida al fin deste
libro: y tiende vn poco del batido à lo lar-
go del papelillo, el grueso de vn dedo de
la mano, y ponle vn poco de açucar mo-

lido por encima, y luego toma el papelillo por vna punta, para que se cayga el açucar, salvo lo que quedare pegado al batido, que serà muy poco, y metelo en el horno; y así iràs metiendo vnos, y sacando otros, como se vayan coziendo; y despues les quitaràs los papelillos, que se quitan con mucha facilidad, y buelvelos à vizcochar en el horno. Estos vizcochos se baten con vn cucharon, que sea vn poco angosto de pala, y batense, como quien bate tortilla de huevos, y se ha de batir con mucha fuerça. Los papelillos han de ser todos de vn igual: han de salir de vn pliego diez y seis, doblando el papel quatro vezes, y cada vez ir cortando el dobléz; y la tercera vez se ha de doblar ancho por largo: y desta manera vendrán à salir los diez y seis papelillos, y no han de llevar dobléz ninguno, sino lisos; y el batido ha de caer en el medio à lo largo, que como se ponen con presteza en el horno, luego se queda el batido, y và esponjando, y así no son menester bordes: el papelillo, y el batido, y los cucharones, todo irà dibuxado al fin deste libro.

Advierte, que ningunos vizcochos has de batir con dos manos, como las Monjas,

jas, fino con vna mano, como quien bate tortilla de huevos: y si quisieres hazer estos vizcochos redondos, toma medias quarti-llas de papel, y pon deste batido, en cada vno el gruesso de vn huevo, que quede redondo, y ponle su açucar por encima, como à los demàs, y metelos en el horno, y saldràn vnos vizcochos redondos, y muy buenos.

Para los vizcochos de almidõ

B Atiràs onze huevos, y luego les pondràs vna libra de açucar molido, y cernido, y los batiràs hasta que estè blanco, y espeso; luego le pondràs diez onças de almidon, y vn poco de anis, y no lo batas, mas de quanto se mescle el almidon con los huevos, y açucar: luego haràs vnas caxitas de medios pliegos de papel, y pondràs dentro deste batido el gruesso de vn dedo, y cuezelos en horno manlo de cobre, porque no se pongan colorados, ni empollados, fino lisos, y blancos: y en estando cozidos, abriràs los papeles, y cortaràs los vizcochos, de manera, que de cada caxa salgã cosa

zerles otra cosa ninguna, son muy buenos vizcochos. Advierte, que si les echares açucar por encima ha de ser no mas de vn polvito, porque si echas mucho, los echaràs à perder, que haràn vna costra, y no los dexarà cozer.

Otros vizcochos secos.

BAtiras doze huevos con vna libra de açucar, y quando estè el batido blanco, y el pelo, echale harina, que estè bien incorporado, y pondras vnas obleas en los fuelos de las torteras, y sin otra cosa ninguna echaràs alli del batido del grueto de vna pulgada, y luego cubriràs las torteras, y dales lumbre abaxo, y arriba, que sea fuego manso, y de que estè bien quajado sacalo, y sacaràs de cada tortera vna torta, y haràs dellas vnas revanadillas muy delgadas, y las pondràs à vizcochar en el horno sobre vnos papeles, hasta que se pongan vn poco tostados. Son vnos vizcochillos secos, y muy buenos.

Maçapanes de dos pastas.

MAjaràs media libra de almendras dulces, como se suelen majar para los otros maçapanes, mojando la mano en agua de azaar, y echale media libra de açucar, y majalo muy bien, y ha de quedar la pasta dura; y desta pasta haràs vnos maçapanes del tamaño que quisiere, redondos, altillos de los bordes, muy delgados en los fuelos, que parezcan à modo de pastelillos, y luego haràs otra pasta, con otra media libra de almendras, y tres quarterones de açucar, y la majaràs con onça y media de agua de azaar: y esta pasta ha de salir muy blanda, y ha de ser mucho mas majada que la otra, y echala en vn cazito, y dale vna buelta sobre la lumbre, de manera que dê vn hervor, meneandola con vn cucharon: y con esta pasta hincihràs los vasitos de la otra y asientalos sobre oblcas, y cuezelos à fuego manso. Son muy buenos maçapanes.

Algunas vezes à la pasta postrema, se le suele echar el açucar doblado, mas yo siempre hallo, que saben poco à las almendras,

dras, y quitoles vn quarteron de açucar, echãdo à media libra de almendras, tres quarterones de açucar, y me salen mejores. Probaràs de entrambas maneras, y los que supieren mejor à tu señor, de estos haràs.

Maçapanes secos.

MAjaràs vna libra de almendras, moliendo la mano en vn poco de agua, y le echaràs otra libra de açucar, y majala muy bien, de manera que no se enazeite, y ha de quedar la pasta vn poco dura, y luego echarlas en vn cazito, y dale dos, ò tres hervores, meneandolo con vn cucharon, hasta que estè la pasta blanquecina, y bien enjuta: luego sacala al tablero, y sobala vn poco, y tiende vna hoja delgada del gordor de vn real de à quatro, y haràs tus maçapanes de quatro picos, y prolongados, y hazle sus bordecitos repulgados: luego toma vn poco de açucar molido, y cernido, y echale vn poco de agua de azaar, de manera que estè como puches, quanto se puedan vnir los maçapanes, y vedrialos con vn manogito

gito de plumas, y cuezelos sobre hostias blancas en horno de cobre: y si estos maçapanes fueren para persona que no los quisiere tan duros, echale à esta pasta dos yemas de huevos, quando la sacares del fuego, y has tus maçapanes, y saldran tiernos, mas yo à los duros me atengo, y si fueren para enfermo que no pueda comer, cozeras vna pechuga de ave, y picala muy bien, y luego majala en el almirez muy majada; mezclala con las almendras, y el açucar, y haràs tus maçapanes, como està dicho, y seràn mas sustanciales.

Maçapanes en almiyar.

MAjaràs vna libra de almendras, moliendo la mano en vn poco de agua, luego tendras tres quarterones de açucar en almiyar, y ponlo en vn cazillo al fuego, y echa las almendras dentro, y cuezan dos, ò tres hervores, hasta que està vn poco espeso: luego sacalo del fuego, y dexalo enfriar vn poco, luego ve sacando cucharadas del, y echandolas sobre obleas vnos montõcillos redondos, y cuezelos en el horno, de-

de manera que se tuesten vn poco. A estos se les suelen echar vn poco de olor, ò vn poco de agua de azaar en almivar, y açucar molido por encima.

Vizcochillos secos.

TODas las fuertes de vizcochos que he dicho, como son los de almidon, y los de harina de trigo, si quisieres incorporarlos vn poquito mas de harina, y luego echar vnas cucharadillas en vnos papelillos, ò echar leis en vn medio pliego de papel, que no tenga cada vno mas bulto que vna nuez grande, y no le echas açucar por encima, sino es muy poquito que no tenga que sacudir, y cuezelos en horno de barro, y saldràn tiesecillos, que parescan tabletas, y saldràn llanos, y redondos como tortillas, y no esponjaran, y serà, como digo, à modo de tabletas. Su Magestad de la Reyna nuestra señora, gustava mucho destos vizcochillos.

(? & ?)

Otros vizcochos.

EStos mismos vizcochos de harina de trigo, se batiràn con las cantidades de los vizcochillos larguillos, y en lugar de los papelillos, echaràs el batido en vnas caxitas de medios pliegos de papel, que tenga el batido de grueso vna pulgada, y cuezelos à horno manso, y luego sacalos de las caxitas, y cortalos que salgan de cada pan diez, o doze vizcochos, y tornalos à vizcochar, y son muy buenos: y à todos estos vizcochos, se les suele echar vn poco de anis.

Otros vizcochos.

DE harina de arroz, puedes hazer vizcochos, guardando la orden de las cantidades de los vizcochos de almidon: la harina ha de ser fresca, sacada del dia, y se ha de enjugar primero, porque es muy humeda, quando se acaba de sacar, y despues de enjuta es muy seca. Estas caxas de medios

dios pliegos de papel, salen bien, mas como el arroz es pelado, no es muy à proposito para enfermos, y mas, que si el arroz tuviese algun sabor de humedo, se sentiria en los vizcochos.

*Vizcochos de harina de trigo,
y arroz todo rebuelto.*

TOmaràs vn quarteron de harina de arroz, y otro de harina de trigo, y rebuelvelo todo con media libra de açucar molido, y cernido, y echale yemas de huevos, hasta que estè vn poco blando, y lo batiràs mucho, hasta que estè espeso, y haga muchas empollitas, y echale vn poco de anis quebrantado, y los has de batir con vn cucharon, que sea gordito, hecho à modo de remo, y has de batir con la punta del cucharon, como quien dà puñadas: y quando tenga muchas ampollitas este batido, los has de cozer sobre papelillos larguilos, como està dicho en los de harina de trigo, que son los que su Magestad fuele comer mas de ordinario; mas estos no han de es-

ponjar tanto, antes has de echar en los papelillos muy poco batido, y vn poquito estendido, porque falgan delgadillos, y anchuelos, y les has de echar açucar por encima al enhornar, y tomar el papelillo por la punta, para que se cayga el açucar, como està dicho en los de harina de trigo, se ha de cozer en horno de barro.

Vna fruta de natas.

TOMARàs vn plato de natas, ò seis escudillas, que todo serà vno, y le echaràs doze yemas de huevos, y media libra de açucar molido, y cernido: y luego le echaràs pan rallado, hasta que estè travado, como batido de vizcochos, y vn poquito mas, y haràs vnas caxitas de medios pliegos de papel, y las vntaràs por dedentro con vn poco de manteca de vacas, y echa el batido en las caxas de papel, del gruesso de pulgada, y media, y las meteràs en el horno, y se cozeràn como vizcochos, y despues que estè cozidas, sacalas, y has revanadas, y rebocalas con huevos, y frielas, y passalas por otra media libra de açucar en almibar, y has

ràs vn plato de vnas torrijas muy regaladas, y echale vn poco de canela molida por encima, y açucar raspado.

*Vnas revanadas de pan
conservadas.*

TOmaràs vna libra de açucar, y haràs almivar, que estè vn poco grueso, y haràs vnas revanadas de pan de leche, molle te quadradas, que sean vn poco gordas, y tuelatalas en las parrillas, demanera que queden doradas, y mojalas en vino blanco aguado, demanera que se remojen de parte à parte, y no se empapen demasiado: y como el açucar estè coziendo, echa dentro dos, ò tres, ò las que cupieren, sin que esten vna sobre otra, y cuezan dos, ò tres hervores: luego buelvelas con la paleta, y tornen à cozer otro poco, y esto ha de ser metiendo el cazito en el fuego, y apartandole muchas vezes, porque el açucar no se empanize, y luego velas sacando en el tablero, y mete otras en el açucar, y haràs otro tanto, y sacalas en el tablero, y torna à cozer las prime-
me.

meras : y con esto se acabarán de calar , y buelvelas à sacar al tablero, y ponles canela molida , y cernida por encima , de manera que estèn cubiertas, y dexalas enfriar vn poco; luego buelvelas con la paleta , y ponles otra tanta canela por el otro lado , y haràs otro tanto à las otras; y has de hazer de manera, que las revanadas quando se remojen, no quede nada por remojar , y que estèn tiernas, y muy bien conservadas , y que no estè el açucar empanizado por encima de ellas, sino que parezca diacitron, porque si no se calasse la revanada con el vino , no se calaria tampoco con el açucar , y si se empapasse demasiado con el vino, se haria pedaços en el açucar, y si quisieses subir mucho el açucar, para travarla, se empanizaria, y no tienen buen comer: han de quedàr enteras, tiernas , y secas , que todo se puede hazer, que aunque son vn poco dificultosas, despues que ayas hecho la experiencia , las haràs con mucha facilidad: y quando las hizieres, no te duela el açucar, que lo que te quedare en el cazo se puede aprovechar para otra cosa. Tambien te pudiera aconsejar , que las hizieras en vna tortera ancha, porque se hizieran mejor , y con menos

açucar; mas como la tortera no se puede poner, y quitar tantas vezes en el fuego, como el cazo, que tiene afile, con mucha facilidad, se te empanizaria el açucar, y se te echaran à perder las rebanadas, haràs vn cazito, que sea vn poco ancho de suelo, y con èl las haràs con mucha facilidad.

Tabletas de masa.

BAtiràs seis huevos frescos, quitandole vna clara, y le echaràs media libra de açucar molido, y cernido, y lo batiràs, como quien bate vizcochos, hasta que estè muy blanco, y muy espeso: luego echale vn poco de manteca de vacas, cota de vn quarteron, y vna gota de vino, y vn poco de anis quebrantado: luego echa arina de trigo floreada, toda la que pudiere embever el batido, de manera que quede vna masa encerada, y sobada muy bien: luego haràs vna hoja desta masa, tendiendola con el palo de masa, y quede del gordon de vn real de à dos, y corta con la cortadera tiras, tan anchas como quatro dedos, y buelvelas à cruzar, de manera que queden

quez

quebradas, y cuezelas sobre papeles polvoreados de harina en horno de cobre à fuego manso: y si quisieres bañar algunas, la memoria del baño hallaràs escrita en el capitulo de las rosquillas. Hanse de secar al Sol. Desta misma masa podràs hazer tabletas con canela, echandoles canela molida en cantidad, hasta que se pongan bien morenas, y echales algun poco de olor. Tambien puedes hazer vnos panezillos redonditos, del tamaño de vna cermeña: no se han de bañar. Tambien podràs tender esta masa muy delgada, como ojuelas muy delgadas, y estas no se han de bañar, y son muy buenas.

Vn plato de papin tostado, con cañas, huevos megidos, y hojuelas.

FReiràs vna hoja de masa delgada, redonda, y luego assientala en vn plato untado con manteca de vacas: y luego haràs vn papin con vn açumbre de leche, y media libra de harina de arroz, ò de trigo, y vn par de cañas de vaca en trozos, y ocho yemas de huevos, y vn poquito de sal, y

media libra de açucar ; luego quajará este papin, y lo pondrá en vn plato sobre la hoja de masa frita, y hará dozena y media de yemas de huevos megidos, y los pondrá por encima del papin, y otras pocas de cañas de vaca desmenuçadas, y le pondrá açucar molido por encima, de manera que haga costra, y ponlo en vn horno à que se tueste vn poco, y sírvelo caliente. Antes de poner los huevos megidos, se han de hincar muchas hojuelas por el papin. Sobre este plato se podrá poner vn gigote de capon, si quisieres.

Perdizes rellenas.

Tomarás las perdizes, y les descarnarás las pechugas, y picarás la carne con buen tozino; y luego tomarás la tercia parte desta carne, y la freirás con vn poquito de tozino, de la manera que se haze para los pollos rellenos, y les pondrás huevos crudos, y rebuelvelos sobre la lumbre, hasta q̄ este bien seco; luego sacalo al tablero, y picalo bien, luego mesclalo cō la otra carne, y mésclese todo, y ponle yemas de huevos,

háse

hasta q̄ estè vn poco blando, y sazonallo con todas especias, sal, y çumo de limon, y buelue à poner esta carne en las pechugas de las perdizes; luego ponle vn as broquetas, para que se tengan en el asador, y empapelalas con medios pliegos de papel untados con manteca, y atalas con hilo bien atadas, luego espetalas en el asador, y ponlas à asar; y quando estèn asadas, cortales todos los hilos, y quitales el papel y tendràs aparejadas yemas de huevos batidos, y las reboçaràs con vn manojito de plumas, de manera que estèn bien cubiertas; y luego ponles vn poco de manteca caliente por encima, y sírvelas con ruedas de limon.

Vn plato de carnero adobado.

Tomaràs carnero, que sea de pecho, y lo haràs pedaços, y luego ponlo à cozer con agua, sal, y vn poco de tozino; y quando estè cozido, sacalo en el colador, q̄ se escurra, y pon vn poco de miel al fuego en vna sartén; y quando estè caliente, pon el carnero dentro, y friase en la miel, hasta que estè vn poco colorado: y luego
KK 4 echale :

echale vn poquito de vino , y vn poco de caldo, y vnas almendras mondadas, y tostadas: luego sazonallo de todas especias, y canela, y vn poquito de açafrañ , y echale vn poco de çumo de limon, ò de naranja, y siruelo sobre vnas revanadas de pan tostado,

Torreznos lampreados.

Tomaràs tozino de pernil, que sea bueno, que estè bien remojado , que no tenga sal, y cortaràs vnos torreznos vn poco grandes, y ponlos à asar en las parrillas, que esten medio asados: luego cortalos en revanadas delgadas , atravesada la hebra , y ponlos en vna olla, ò en vna cazuela, y echales vn poco de vino tinto, y caldo , ò agua, hasta que se bañen, y sazonalos de especia, y canela, y cuezan hasta que esten tiernos , y echale vn manojo de yervas , mejorana , y hisopillo , y jadreá, y echale dulce de miel, ò açucar, que esten bien dulces: y si estuviere la salsa rala , la podràs espessar vn poco con vn poco de harina quemada , ò vn poco de pan tostado , y remojado en vinagre , y majado en el almírez, y pasado

do por vn cedazillo : y si le quifieres echar vnas hojas de laurel, podras, mas no ha de dar mas de vn hervor : y esto es, quando quieran servir los torreznos : y a este tiempo se les ha de echar vn poquito de agrio, que sea muy poco. Tambien les podran echar a estos torreznos almendras mondadas, y tostadas, o ciruelaspasas, quitados los hueffos, y partidas por medio. Con estas salsas lampreadas, podras servir lenguas de vaca, y vbres de vaca, coziendolas primero, y luego tostarlas, y luego lamprearlas, y se les puede echar membrillos, y peros agrios, y todo lo demas que esta dicho.

Membrillos asados.

E Scogeràs los membrillos, que sean grandes, y sanos, y les cortaràs vn poquito del peçon, para que haga alsiento, que se pueda tener derecho en el horno : luego por la parte de arriba le quitaras vna coronilla muy pequeña, y por alli le haràs vn agujero, por donde le quitaràs todas las pepitas, y que quede el mem- .

membrillo por dentro muy limpio ; luego le lavaràs con vn poco de vino, y ponle vnas gotas de agua de azar , y llenalo de açucar molido; luego bueluele à assentar la coronilla, que quitaste , encima , y embuelvelo en medio pliego de papel, de manera que quede la coronilla descubierta , y ponlos à asar en el horno: y quando estèn asados , los hallaràs llenos de almivar: bazialo todo en vn plato, y ponle mas açucar molido, y vn poco de agua, y pon el plato sobre las brasas, de manera que dè dos, ò tres hervores ; y luego , despues de mondados los membrillos, assientalos en vn plato , y buelvelos à hinchir deste almivar, de manera que vayan llenos, y que sobre , para que vaya en el plato. Estos membrillos podràs asar de otra manera, mondandolos, como està dicho, y ponles sus gotas de agua de azar , y luego llenarlos de açucar, y canela molido , y buelvelos à poner sus coronitas, y clavarlas a cada vna con tres clavos de especia; luego hazer vn poco de masa de cemite , y tender vna hoja vn poco gorda, y redonda , y assentar el membrillo en medio en pie, y luego recoger la masa , que se venga à juntar sobre la coronilla del membrillo , y pegarla
muy

muy bien, mojàndola con vn poco de agua, de manera que no se abra; luego pon à cozer estos membrillos empanados en el horno; y quando estè bien cozida la masa como empanadas, sacalos muy derechos, y parte la masa de manera, que no se rompa al membrillo, los hallaràs bien asados, y llenos de almivar. Estos se suelen servir enteros, sin mondar, para que en la mesa los monde el Maestresala. Es muy buena suette de asar membrillos.

*Como se han de aparar las
aves en la cocina.*

TOMARàs vn capon, acabandolo de sacar del asador, y buelvelo la pechuga abaxo, y le meteràs el tenedor por medio del lomo, de manera que lleguen las puntas del tenedor à tocar en el hueso de la pechuga; luego buelve el tenedor àzia arriba, y dale vn corte en la pierna derecha, por la parte de adẽtro; luego dale otro por la parte de afuera, de manera que venga à juntar el vno con el otro, y que no quede la pier-

na asida mas de en la junta del hueso de la cadera: luego le dà otro cortezillo, apartando la carne del muslo tambien hasta la junta de la cadera: luego le dà otro en el artejo de la pierna: luego le dà otro corte por la junta del alon, que vaya por la pechuga abaxo, de manera que la junta, quede bien desasida: luego bolveras la mano con el tenedor, y haràs otro tanto del otro lado, luego le daràs otro corte en la cabeça de la pechuga, de manera que no atraviesse ninguno de los otros cortes, y apartaràs vn hueso que tiene alli: luego le daràs otro corte, apartando la punta de la pechuga de las caderas, luego le daràs otros dos cortes por los lados, de la ravadilla, que lleguen hasta las caderas: estos cortes todos se han de dàr en el ayre, sin que el capon llegue al plato, y ha de aver en el plato vnas revanadillas de pan, en que cayga la sustancia del capon: luego bolveràs el tenedor las puntas hazia abaxo, y le daràs vna cuchillada en medio de los lomos, y con esta cuchillada cortaràs el lomo al capon, y lo haràs saltar del tenedor, y luego buelve la pechuga arriba, y echale sal por los cortes, y de aquellas revanadillas de pan,

tam.

tambien metidas por entre los cortes: tapalo con otro plato: y ponlo sobre vn poco de lūbre vn poquito, y sirvelo así caliente.

Las perdizes se han de aparar de la misma manera, que los capones.

Las palomas, y las gangas, y pluvias, y otros pajaros pequeños, se han de aparar desta manera, tomandolo con el tenedor por el lomo, y darle dos cortezillos en las piernas, hasta la cadera, y luego vn corte por el encuentro del alon derecho, que baxe por toda la pechuga abaxo, y luego otro por la otra parte de la misma manera, y luego otro corte, que cruze estos dos: luego bolver el tenedor las puntas abaxo, y darle vna cuchilladilla en el lomo, y con esso se soltará el tenedor: luego bolver las pechugas arriba, y echarles sal, o la salsa que le tocara.

Como se apararan los pabos.

Tomarás el pabo con el tenedor, y le darás vn corte en la pierna derecha por la parte de adentro, y otra por la parte de afuera, que vengán à juntar entrambos en la junta del hueso de la cadera, y
otro

otro corte por la pulpa de la pierna, que vaya arrimado por el hueso abaxo, y otro por la parte de afuera por el artejo : luego otro corte por el encuentro del alon derecho, que baxe por toda la pechuga abaxo; luego le haràs otro tanto del otro lado ; porque estas aves grandes han de llevar quatro cortes en la pechuga , porque son grandes las pechugas, y con dos serià poco; luego le daràs otros dos cortes por los dos lados de la rabadilla, que lleguen hasta el medio del espinazo, y otros dos à los dos lados del pescueço, que vengan à jutar casi con los otros, y luego vna cuchillada en medio del lomo, y con esta soltarà el tenedor : luego buelve el pabo la pechuga arriba , y echale sal por los cortes , y vnas revanadillas de pan medidas entre ellos.

Destá misma manera se cortan los ganfos , y las abutardas , y los faylanes, y todas las aves que tienen grandes pechugas,

Corte de lechon.

POndràs el lechon en el plato boca à baxo : luego le daràs vn corte, hincandoe
el

el cuchillo baxo de vna oreja : y luego ir cortando hasta la cola por vn lado del espinazo , y otro desde junto al degolladero, que vaya al rededor de la espaldilla, y venga à parar en baxo del codillo , de manera que quede la espaldilla medio desasida, luego le daràs otro desde la cola , que venga dando buelta al derredor del muslo , que venga à acabar entre las piernas, de manera que quede la pierna casi toda cortada , y luego dale otros tantos cortes del otro cabo : luego hincale la punta del cuchillo en medio de la cabeça , y abriràs los cascotes à vna parte , y à otra , de manera que queden los sesos bien descubiertos , y echales vn poco de sal , y pimienta , y toma el lechon con el tenedor, y el cuchillo , y assientalo sobre su lopa.

Como se aparan las liebres.

Pondràs la liebre en vn plato boca à baxo, y metele el tenedor por medio los lomos, y dale vn corte desde la cola hasta la espaldilla , de manera que se rompa bien el hueso , y buelve la pierna de la liebre, que venga à tocar en la espaldilla, porque ha
de

de venir à parecer flordelis : luego dale dos cortes en la carne de la pierna à rayz del hueffo , vno por de dentro , y otro por de fuera : luego dale otro corte por encima la espaldilla : de manera que quede casi toda desafida, luego le haràs otro tanto por el otro lado : luego le dà vna cuchillada en el pescueço , de manera que pueda bolver la cabeça à assentarse sobre las espaldillas: luego alça el tenedor las puntas abaxo , y dale vna cuchillada en medio del lomo, de manera que corte todo el espinazo , y con esso caerà la liebre en el plato , y parecerà vna flor de lis , como tengo dicho. Los conejos, se han de cortar desta misma manera.

Memoria de conservas.

Alverchigos.

TOMARàs los alberchigos, y los mondarràs , y sacales los hueffos , y luego passalos por vn poco de agua caliente, hasta que esten tiernos: y luego sacalos , y ponlos en vn barreñon, ò holla, y rendras el açucar clarificado , y echarsele , hasta que se cubran;

bran; y al otro dia sacar el açucar, y ponerlo à hervir, hasta que aya cozido vn par de hervores, y luego lo tornaràs à echar, y esto ha de ser ocho dias, hasta que estè el açucar en punto, y hase de ir añadiendo el açucar, porque se ha de ir menguando, de manera que esten siempre cubiertos los alberchigos: y si hizieren alguna espuma en este tiempo, los pondràs à la lumbre à que den vn hervor. Y advierte, que estos alberchigos nunca hã de cozer con el açucar, ni han de llegar à la lumbre, sino es que à caso hizieren la espuma que tengo dicho, que con solos los cozimientos del açucar, se conservaràn muy bien. El açucar siempre ha de echarle frio.

DURAZNOS.

Tomaràs los duraznos, y los mondaràs; y los cozeràs en agua, hasta que esten tiernos, y luego has de hazer con ellos lo propio que à los alberchigos, salvo que le has de cozer el açucar mas subido de punto, y los passaràs por èl, que den vn hervor, y echarlos en su barreñon, y darle los primeros dias los hervores muy suaves, porque no

se arruguen, y en allegando à los quatro cozimientos, los iràs tubiendo de punto hasta ocho cozimientos en todo: y esto se entiende, que los cozimientos han de ser en el açucar que los duraznos no han de bolver al fuego mas de aquella primera vez que hirvieron en el açucar.

Melocotones.

LOs melocotones, has de hazer con ellos, lo propio que con los duraznos.

Bocados de durazno.

HAs de tomar los duraznos, y ponerlos à cozer en agua, con su cascara, y todo hasta que esten blandos, y despues mondarlos, y machacarlos, y passarlos por vn harnero, despues de machacados, y tomar para cada libra de durazno, vna libra, y dos onças de açucar, y clarificarlo, y ponerlo en punto, hasta que haga vnas bexigas, y en viendo que està bien cozido el açucar, echar.

echarle dentro la pasta del durazno, y cueza hasta que tome vn punto, que no se escurra à vna parte, ni à otra, ni se pegue al dedo despues de frio, y echarlo despues en sus vidrios, ò en sus tablas, à donde huviere de estàr: y si fuere para cajas, se ha de tomar dos onças mas de açucar en cada libra, que vendra à ser vna libra, y vn quarteron à cada libra de duraznos.

Peras en almivar.

Hanse de tomar las peras, y ponerlas en agua fria, y ponerlas al fuego, y darles vn hervor, y luego ponerlas en agua fria, porque no se manchen, y despues mondarlas, y punçarlas por dos partes, y tomar açucar clarificado frio, y echar las peras en vn barreñon, y echar el açucar encima, y darle ocho dias hervores al açucar, hasta que este espeso, y siempre se le ha de echar frio.

Caxas de perada.

Hanse de tomar las peras, y cozerse;
LL 2. echane

echandolas en agua fria, y despues de cozidas mondarlas, y machacarlas, ò rallarlas, y tomar para cada libra de peras, vna libra de açucar molido, y rebolverlo con la pasta, y ponerlo à la lumbre, que cueza, hasta q se elpese, y se eche vn poco en vn plato, ò en vna tabla que se enfrie, y en no pegandose à la tabla, ni al dedo, echarlo fuera de la lumbre: y sino lo quisiere hazer desta manera, clarificar el açucar, y ponerle en vn punto, que haga vna bolita en el dedo, y entonces se podrá echar la pasta. Y si fuere para bocados, se ha de tomar à tres quarterones de açucar, y ponerlos à clarificar, ò molido, y ponerlo en el mismo punto que la perada.

Toronjas.

HAnse de tomar, y ponerlas à la lumbre, sacados los agrios en vna lexia muy fuerte, hasta que esten muy cozidas, y luego sacarlas, y echarlas en agua, y tenerlas alli ocho, ò nueve dias, mudando cada dia el agua: y en estando bien dulces, ponerlas à escurrir del agua, y luego meterlas en conserva, como à los limones, y darle los
 mis.

534 *Arte de Cozina.*

estè coziendo; y quando estè tie rna la iras sacando, y arroparla en vnos manteles, ò paño de lienço, y luego tomarla, y ponerla à dàr vn hervor en el açucar clarificado, y sacarla del perol, y eoharla en vn barreño, ò en vna holla, y luego darle dos, ò tres cozimientos, y con esto estará acabado de conservar.

Açucar rosado colorado.

HAs de tomar vna libra de rosa, despues de averle cortado el pie de abaxo, y machacarla en el mortero: y así como la vayas machacando, le has de ir echando açucar molido, hasta que estè muy bien machacado, y ha de ser la cantidad del açucar dos libras para vna de rosa, y ponerlo à la lumbre, hasta que cueza vn poco. Si es para bocados, ponerlo al Sol, y si es para vidrio, ò hollitas, cozerlo vn ratico mas.

Flor de borrajas.

Tomaràs vna libra de flor de borrajas, y pas.

passarla por vn poco de agua tibia, y luego sacarla, y has de tomar libra y media de açucar, y ponerla à cozer, que estè muy subido de punto, y echar dentro vna libra de flor de borrajas, y ha de hervir mucho, hasta que haga vn punto suave en el dedo. y luego echarla fuera: y si es para en hoja, para vna libra de flor, has de echar media libra de açucar, y has de poner el açucar en vn punto, que echando vna gota en el agua, se quiebre, y esta se entiende, que no se ha de machacar, sino echarla así entera. La flor en hoja quedará como vedriada. La flor de la malva se puede conservar de la misma manera, que la flor de botraja.

Flor de romero.

HAs de tomar vna libra de flor, y libra y media de açucar, y poner el açucar en punto subido, y echar dentro la flor de romero, y no ha de dar mas de dos, ò tres hervores, y echarlo fuera, y ponerlo en su vidrio, ò olla vedriada.

LL 4

Açu-

Açucar rosado blanco.

HAnse de tomar quatro libras de açúcar, y media açumbre de agua, con quatro claras de huevos, y batirlas con aquel agua; conforme el açúcar que echaren, se ha de echar à cada libra vna clara de huevo, y medio quartillo de agua, y cueza luego con esta agua, y estas claras de huevos sobre la lumbre, para que se clarifique, y no se saque espuma ninguna: y se ha de tomar, y colar el açúcar por vn paño, y poner en vn cazito, hasta cantidad de media libra de açúcar, y se ha de cozer, y ir meneando aquel açúcar con vn cucharon, hasta que haga vnos ojos, y luego echarle vn poquito de çumo de limon, y menearlo, y echar vn poco de rosa dentro, y echarlo sobre vnos papeles blancos en dos tortas. Y advierte, que el açúcar de retamen es muy blanco para el açúcar rosado blanco, y el açúcar de pan es muy seco, y se resquebrajan mucho las tortas del açúcar rosado: y assi es necessario echar la mitad del vno, y la mitad del otro, y con esto saldràn

hàn las tortas esponjadas, y lisas.

Calabaçate.

HAse de tomar la calabaza, y quitarle la corteza, y lo que tiene dentro, y echarla en sal, y de que esté salada, sacarla de la sal, y echarla en agua clara, hasta que esté desalada, y ponerla à cozer, hasta que esté bien cozida, y tomar vn alfiler, y hincarlo en la calabaza: y si se cayere del alfiler, echarla fuera de la lumbre, y ponerla à escurrir, y luego ponerla en su vasija, y tomar açucar clarificado, y echarle hirviendo, como sale de la lumbre, y luego darle nueve cozimientos, hasta que haga el açucar vapor, que haga hilos entre los dedos. Cúbrase como el diacitron.

Tallos de lechugas.

HAnse de tomar, y mondarlos, y después de mondados, echarlos en sal, y conservarlos de la misma manera que la calabaza.

Bocados de calabaca.

SI quisieres hazer bocados de calabaca, se ha de tomar, y cozer la calabaca, y rallarla, ò machacarla, y passarla por vna criva, y à cada libra de calabaca, despues de escurrida, has de tomar vna libra, y vn quarteron de açucar, y ponerlo à clarificar sobre la lumbre, y en estando espeso, echar la pasta de la calabaca dentro, y menearla con vn cucharon, y cueza vnos hervores, y en estando bien espeso, echarlo fuera, y hazer los bocados con vn cucharon, y ponerlos en vna tabla, y ponerlos à secar al Sol, hasta que esten secos, y luego bolverlos con vn cuchillo, y ponerlos que se sequen por otra parte.

Rayzes de escorçonera.

HAse de lavar, y ponerla à cozer en agua fria, y en haziendo vna espumita, echarla à fuera del agua, y echarla en otra agua fria, è ir la rayendo muy sutilmente,

te, y echarla en otra agua limpia, y luego echarla en otra agua clara à cozer, y cueza hasta que estè tierna, y luego echarla en vn barreñon, ò en vna olla. Tomar açucar clarificado, y echarlo sobre la escorçone ra, y darle sus cozimientos ocho dias, hasta que estè espeso el açucar, y en su punto.

Peras secas cubiertas.

HAnse de tomar, y sacarse del almivar, y ponerlas à escurrir, y tomar el açucar, y clarificarlo, y ponerlo en punto, como para huevos mexidos, y echar las peras dentro, y poner el açucar à hervir con las peras, è ir las quitando la espuma que hizieren, y ir las meneando con la espumadera, y cuezan, y vayales tomando el punto, hasta que hagan vnas berrugas por la espumadera, y luego las quitaras de la lumbre, y tomar vna berguera, y sacar lo que quisiere poner: y en estando vn poquito fuera de la lumbre, tomar, y batir vn poco el açucar hasta que estè como blanco, del color de las propias peras: y luego rebuelvelo, y ir las echando fuera del perol; hasta que se enfrie

no se han de quitar de la berguera.

Membrillos para mermelada.

HAse de tomar el membrillo, y ponerse à cozer en agua fria, hasta que este muy blando, y luego sacarlo del agua, y mondarlo, y cortarlo hasta el coraçon, y machacarlo, ò rallarlo, y para cada libra de membrillo, se ha de poner libra, y quarteron de açucar, si es para caxas, y si es para bocados, libra por libra, y se ha de tomar el açucar, y clarificarlo, y ponerlo en vn punto, que metiendo el dedo dentro, mojado primero en agua, y luego tornarle à meter en agua: si se hiziere vna pelotilla el açucar, echar luego la pasta del membrillo, y darle vna buelta, y deshazerlo mucho con el cucharon, y tornarle à la lumbre, hasta que hierva, y luego echarlo fuera.

Diacitron.

HAse de tomar la cidra, y mondarla de la calçara, y de los agrios, y luego
sa-

lucarlo , y de que aya tomado la sal , echalo
en agua clara que este fria , hasta que cue-
za , y este muy tierno , y sacarlo , y echarlo
en agua clara , y tenerlo dos dias , mudan-
dole las aguas : luego echarlo en conserva
en el açucar , clarificado con sus huevos , y
echarlo en las ollas , ò barreñones donde
huviere de estar el diacitron , y este frio el
açucar , y irle sacando cada dia el açucar , y
irlo coziendo , y si faltare açucar , irle aña-
diendo hasta que este el açucar espeso , que
se pegue en los dedos , è irle coziendo , y
dexarlo en su almivar , y para cubierto , sa-
carlo del almivar , y ponerlo à escurrir en
vn harnero , y lavarlo con vn poco de agua
tibia , y tomar el proprio açucar clarificado ,
y ponerlo vn poco mas cozido , que para
huevos mexidos , y echarlo dentro del açu-
car , que lo cubra el açucar por encima , y
cueza con el açucar hasta , que por vna es-
pumadera soplando , salgan vnas bexigas , y
ponerlo à enfriar vn poco , y luego darle vn
poco de lumbre , y echarlo fuera sobre vnos
espartos , ò sobre vna berguera. El
almivar siempre se ha de
echar frio.



Memoria de xaleas.

Xalea de membrillo.

HAse de tomar el membrillo , y mondarlo, y sacarle el coraçon, y hazerle pedazos, y ponerlo à cozer, y conforme el membrillo le echaràs el agua que se cubra, y de que estè bien cozido , quitalo de la lumbre , y toma vn paño gruesso , y cuela aquella agua , y membrillo , esprimiendolo muy bien, y à cada cazo de çumo que saliere dello, echar dos cazos de açucar en vn punto, que haga vn hilo en el dedo , y ponerlo à cozer todo junto , hasta que haga otro punto , que haga otro hilo como el de arriba: luego echalo en sus vidrios:

Xalea de granadas.

HAs de tomar la granada, y sacar el grano, y ponerlo con muy poca cantidad de agua à cozer, no mas de quãto se cubra, de que estè bien cozida , sacar aquel çumo,

mo, y agua, y elprimirlo por vn cedazo de cerdas, y à dos cazos de aquel cumo, has de echar vno de açucar clarificado, que tenga el punto como para huevos mexidos, y juntarlo, y ponerlo à cozer, hasta que suba vn punto, que haga vnas gotas, que echandolas en vna tablilla, no corran à vna parte ni à otra: y estas gotas se han de echar con vna espumadera, que sean las gotas como lentejas; y entonces està buena la xelea, y se puede echar en sus vidrios.

Xalea de amazenas.

HAle de tomar media arroba de amazenas, y ocho libras de açucar clarificado, y ponerlo à cozer con las amazenas, y echarle poco mas de açumbre, y media de agua, y ponerlo à hervir todo junto, y cuezan hasta que esten deshechas, y ponerlas à escurrir en vn paño, ò vn cedazo, y sacar aquel almivar, y ponerlo à cozer, que haga vn punto que se pegue à los dos dedos, y entonces està buena, y se puede poner en sus vidrios.

?!?!?!?

Xalea

Xalea de agraz.

HAs de tomar el agraz , y desgranarlo media arroba , ò seis libras , lo que quisieres, y ponerlo à cozer con la cantidad de agua que se cubra , y luego colarlo por el paño, ò el cedazo, y tener açucar clarificado, y à tres partes de çumo de agraz, echar dos de açucar clarificado , que tenga muy poco punto, quando se eche en el çumo , y ponlo à hervir, hasta que haga vn punto, como las amazenas.

Quartos de membrillos.

HAnse de tomar membrillos crudos , y cortarle por medio , y sacar el coraçon antes que se monde , y despues de mondados, ponerlos à cozer poquito, quanto se caliente bien el agua, y sacarlos del agua , y ponerlos à enfriar en vn perol, y tomar para cada libra de aquel membrillo otra de açucar clarificado , y tomar aquella agua donde se cozieron, y echar tanta agua como açucar.

car, y antes mas que menos, y ponerlo à cozer en vna lumbre muy suave, que vaya rozando, y taparlos quando van à medio cozer con vna tabla, y cozerlos hasta que haga vn punto espeso, y luego los quitaràs de la lumbre.

Carne de membrillos delicada.

SE ha de tomar el membrillo, el mejor que huviere, y ponerlo à cozer en agua fria, y cozerlo muy bien, hasta que estè muy blando: y despues de cozido, tomar, y mondarlo, y cortarlo, de manera que no se llegue al coraçon, y machacarlo, y passarlo por vn cedazo muy espeso de cerdas: y à cada libra de membrillo que se passare, vna libra, y vn quarteron de açucar clarificado cõ huevos, y colado por vn paño, y luego ponerlo à cozer, hasta que haga vnos ojos grandes el açucar: y de que aya hecho estos ojos, sacarlo de la lumbre, y menearlo con vn remo de manjar blanco, ò con vn cucharon de palo, y de que estè vn poco menecado, echar el açucar fuera de la lumbre, y echarle el membrillo, y ponerlo à cozer to-

do junto en la lumbre , hasta que cueza , y este vn poquito espeso, y estando espeso, sacarlo fuera del perol; y con esto esta acabado de hazer.

Ciruelas de Genova.

Tomaràs las ciruelas , y las passaràs por agua caliente , y las sacaràs luego al punto, y ponerlas à escurrir , y de que estén escurridas, ponerlas en vnos barreñonzillos pequeños vedriados , y moler açucar , y ir polvoreando cada lecho de ciruelas que fueren poniendo, y echaran deste açucar, y dexarle estàr hasta otro dia q̄ se escurra aquella aguaza: y luego tomar açucar clarificado, y cozerlo, que tenga gran punto.

Nuezes en conserva.

Tomaràs las nuezes quando estan tier-
nas que no esten quajadas , que serà
quinze dias antes de San Iuan, poco mas , ò
menos , conforme la tierra donde estan los
nogales, y las punçaràs con vn punçon dos,

En tres vezes: luego las pondras en agua por nueve dias, mudandoles el agua cada dia: luego haràs vna lexia fuerte con ceniza, y dexala affentar, y cuelala por vn cedazo, y echa las nuezes dentro, y dales dos hervores, y luego las sacaràs en vn poco de agua tibia, y dexalas estàr alli vn poco, y las echaràs en agua fria: luego sacalas, y ponlas en vnas alorzas, ò barreños, y haràs el açucar que te pareciere en almivar, de manera que las cubra, y echaselo tibio: luego dexalas hasta otto dia, y tornalo à cozer, y buelvelo à echar tibio, y dexalo estar hasta otto dia: luego pondràs las nuezes, y almivar todo junto en el cazo, ò perol, y ponlas à cozer, y à cabalas de conservar: luego dexalas enfriar vn poco, y sacalas en sus ollas, y sazónala de especias, clavo, y canela, à cada cien nuezes vna onça de cada cosa. Y si las quisieres hazer con miel, à cada cien nuezes se ha de poner vna açumbre de miel, y otra de agua: se ha de cozer, y espumar: y de que las nuezes esten cozidas, y tiernas, ponlas en la miel, y confervense, y à cada açumbre de miel, se le ha de echar vna onça de canela, y otra de clavo, y quando se quisieren sacar de la lumbre, se les ha de echar vn poco

desta especia, que den vn par de hervores con ella: y despues de quitadas de la lumbre, se les ha de echar la demas especia, dexando vn poco para ir echando en lechos quando se van echando en la olla: y esta razon se entiende tambien con las de açucar. Y advier-
tefe, que si las nuezes fueren muy chicas, que se podrian echar ciento y cinquenta nuezes à cada azumbre de miel.

Hinojo conseruado.

SE ha de tomar las cogollas del hinojo dulce, que estèn bien granadas, y verdes, y cogierlas con su pezon algo largas: y luego atarlas que estèn muy recogidas, porque no hagan mucho bulto, y tomaràs açucar clarificado en almivar muy subido de punto, y pon las dichas cogollas de hinojo dentro, y alli se estèn todo el tiempo que quisieres, porque se iran esponjando, y coziendo en el propio almivar: y quando lo quisieres servir à la mesa, saca vna, ò dos cogollas, ò lo que quisieres, y tendras açucar molido, y cernido, con ambar, ò almizcle, y echalelo por encima à las cogollas que hu-

vieres de servir, y con la humedad que tienen, tomaran el açucar, y quedaran blancas, y sirvelas por plato de postre, y comeran el hinojo, y servirán los palillos para mondar los dientes.

Carbonadillas de ternera estofadas.

Tomas tres libras de ternera de piera na, y las cortarás en carbonadillas muy delgadas, al traves de la hebra, y las batirás con la buelta del cuchillo: luego picarás media libra de tozino gordo, con vn poco de verdura muy picada, y vntaras el plato con él, ò vna cazuela de barro: y assentarás vn lecho de las carbonadillas, y echale vn poco de especia, y vn poco de tozino por encima de todas ellas, y vn poco de sal: luego echa otro lecho de carbonadillas, y vn poco del tozino picado con la verdura, y torna à sazonar con especias, y sal, y desta manera gastaras todas las carbonadillas, y tozino, luego pon el plato, ò cazuela sobre vna palada de lumbre, y tapalo con otro plato, y dexalo estofar por cosa de media hora: luego destapa

el plato, y hallaràs las carbonadillas todas pegadas vnas à otras; buelvelas assi junta como estan, y torna à tapar el plato, y tornalo à poner sobre lumbre por otra media hora, y tornalo à sacar de la lumbre, y despegalas vnas de otras todas, y echales vn poco de caldo de la olla quanto se bañen, y dexalas cozer poco à poco, por espacio de otra media hora, y las hallaràs cozidas, y echales vn poco de açafrañ, y çumo de limon: y si fuere tiempo de agraz, podràs echarle algunos granos de agraz, vn quarto de hora antes que se saquen, y sirvelas sobre revanadillas de pan. Este platillo no ha de llevar huevo ninguno, ni verdura, mas de lo que se picò con el tozino, que serà peregil, y cilantro, y yervabuena; y sino huviere plato, se podràn estofar en vna cazuela, y taparlo con vn plato de barro al estofar.

Vn platillo de cabrito.

Cortaràs el cabrito en pedazitos, y lo ahogaràs con tozino, y cebolla, y ponlo en vna olla, y echale caldo, ò agua caliente quanto se cubra: luego fazena de es-

pe-

pecias, pimienta, y nuez, y vn poco de gengibre, y sal, y vn poco de verdura picada, y tendras seis yemas de huevos cozidos duras, y vn migajonzillo de pan todo remojado en caldo: luego majalo, y desatalo con el caldo del platillo, y passalo por vn cedazillo, y quajaras el platillo con esta salsa, y ponle azedo, que estè vn poquito agrio. El cabrito ha de ser dos quartos delanteros para vn plato, sirvelos sobre revanadillas de pan. Este platillo se haze de carnero, y de paxarillos, y de pecho de ternera, y de muchas cosas.

Manjar blanco de pescado.

TOMARàs vna pescada cecial remojada, y le cortaràs los lomos, y echalos à cozer en harta agua: y quando estè cozido, sacalo, y limpialo de las escamas, y el pellejo, y de todo lo que tuviere, que no sea blanco, y de las espinas, y luego deshazlo muy bien con los dedos, y echa este pescado en vna servilleta, y vele echando agua fria, y estregandolo con vna mano dentro la servilleta, y deshaziendo todo el pescado, de manera que

no quede nada entero, fino como vna selpa
 luego tomaràs tanta cantidad deste pescado
 como si fuera vna buena pechuga de galli-
 na deshilada, y vn poco mas, y ponlo en vn
 cazo, y echale vn poquito de leche, y bate-
 lo con el cucharon de manjar blanco, dema-
 nera que no quede ningun burujon: luego
 ponle vna libra de harina de arroz, y vele
 echando leche poco à poco, y rebovien-
 dolo con el cucharon, hasta cantidad de vn
 açumbre, y quartillo, y echale vna libra de
 açucar, y ponlo à cozer sobre las trevedes,
 y velo reboviendo à vna mano con el cu-
 charon de manjar blanco. Tardará en co-
 zerse tres quartos de hora. Deste manjar-
 blanco, podràs hazer todas las cosas que
 estàn escritas en el manjar blanco de carne: y
 con las mismas cantidades podras hazer pa-
 pin de arroz, y apellarlo en pellas como el
 manjar blanco: y si lo quisieres servir blanco,
 con echarle vn quartillo mas de leche, y
 quatro huevos, y sazonarlo de sal, saldrà
 muy bueno. Y advierte, que este manjar-
 blanco de pescado, lo podras hazer de las
 colas de las langostas, y de ranas: y tambien
 se puede hazer de puerros blancos, aunque
 no es tan bueno. Puede se hazer con leche

de almendras , facendo tres quartillos de
leche de cada libra de almendras.

Papin de harina de trigo.

Tomaràs tres quarterones de harina flo-
reada de trigo , y vna libra de açucar
molido todo junto en vn cazo: luego echa-
le medio quartillo de leche , y desata la ha-
rina , y el açucar , de manera que no tenga
burujon ninguno , y estè el batido como
puches : luego batiras seis huevos con
claras , ò doze yemas muy bien batidas , y
ponlas con la harina , y batelo muy bien
luego ve echando leche hasta vna açum-
bre , y vn quartillo antes mas que menos,
que sea cerca de açumbre , y media , y la-
zonalo de sal: y si tuvieres vna poca de bue-
na manteca fresca de vacas , echasela den-
tro ; y si la manteca no fuere muy buena,
no eches ninguna, y ponlo à cozer sobre las
trevedes , y velo andando à vna mano con
vn cucharon de manjar blanco , porque no
se pegue , ni se ahume : y en dandos dos , ò
tres hervores , sácalo , è hinche los platos,

y frvelo caliente con vnas hojuelas muy pequeñas hincadas en el papin, ò vnas revadadas de pan blanco, cortadas en dados menudos, y fritos en manteca de vacas, y ponlos por encima del papin.

Pastelon de cidra verde.

MAjaràs media libra de almendras dulces muy bien majadas, y echale seis onças de açucar, y haràs pasta de maçapan, que estè muy bien majada, y ponla sobre el tablero, y mezclale vn poco de harina, y desta pasta levantaràs vn valo de vn pastelon, y dexalo hecho desde la noche para la mañana: luego tendras cidra rallada, y conservada, como cità dicho en la torta de cidra rallada, y la misma cantidad de la torta, antes mas que menos, y tendras diez y ocho huevos hilados, y rebolveras los huevos, y la cidra, y trozos de cañas de vaca todo rebuelto, y de todo esto hinchiras el pastelon, y ha de estar todo frio: luego tendras el horno bien caliente, y assienta el pastelon sobre la hoja del horno, sobre dos, ò tres obleas, y echale vn poco de alcorça molido por encima.

cima, y metelo en el horno, y dexalo estar por vn quarto de hora sin descubrir el horno, y hallaràs el vaso muy tieso, y cozerà lo que està dentro con la grasa de las cañas. Para este pastel son menester dos libras de açucar, vna para conseruàr la cidra, seis onças para el vaso, diez onças para los huevos hilados, y diez y ocho huevos.

*Vna cazolilla de ave
para enfermo.*

DEscarnaras la carne de vna buena pechuga de ave, ò de capon, y la picaràs sobre vn tablero blanco, de manera que salga muy blanca la carne, y picaras con ella vna enxundia del ave rezien muerta, ò vn poquito de tozino: y en estando picada, le echaràs quatro yemas de huevos, ò dos con claras, y la zona con vn poquito de pimienta, y vna migaja de nuez, y vn poco de cilantro seco molido: luego desata esta carne en vna cazolilla de barro, ò plata, con buen caldo de la olla muy bien desatada, de manera que estè bien rala, y pon la cazolilla sobre vnas

brasas, y vela rebolviendo con vna cuchara
 hasta que cueza, y no lo dexes hazer buru-
 jon ninguno, y le vendrà à hazer vn pastel
 embote muy blanco, y tendràs crestas de
 pollos cozidas, y las turmillas de los pollos,
 y lo podras en la cazolilla, y cuezan dos
 hervores, y quajalo con dos yemas de hue-
 vos, y çumo de limon, y ponle vnas revan-
 dillas de pan muy chiquitas como vna vña
 de vn dedo, todo al derredor de la cazoli-
 lla, y sirvela en la misma cazuela: y si le qui-
 sieres echar vn par de alones de pollos bien
 cozidos blancos, en lugar de las crestillas
 podras: y si la quisieres alguna vez hazer
 agridulce, con ponerle vn poquito de açu-
 car molido al quajar, y añadir vn poco de
 mas agrio, tiene muy buen gusto: y si lleva
 dulce, le has de echar vn poquito de canela,
 y si quisieres servir este pastel embote en vn
 platillo, podras, con sus revanadillas de pan,
 y algunas mollegitas de cabrito asadas enci-
 ma: y si fuere para sanos, con añadirle vn
 poco de mas especias, y echar otra pechuga
 de ave, es muy buen platillo en cazuela, ò
 en plato. Y advierte, que lo que tengo di-
 cho, que se puede hazer de ave, se puede
 hazer tambien de ternera, con ponerlo con
 car.

Carbonadillas de ternera, afadas, y mechadas, y si fuere para sanos, echarle sus cañas de vaca, y sus yemas de huevos duras. Mas advierte, que quando tengas la carne picada cruda, y sazónada de especias, sal, y huevos, que podras vntar vna tortera, ò cazuela con vn poquito de manteca, y hazer en ella vnas rosquillas de aquella carne, con sus trozitos de cañas por encima, ò vna rosca grande, y poner la tortera sobre vn poco de lumbre, y cubrirla con vna cobertera, y ponerle otro poco de lumbre encima, y se cozeran en vn quarto de hora, y sirvela sobre vna sopilla dorada, ò sobre vna sopilla de lechugas. Y si quisieres mezclar vn poco de pasta de maçapan con esta carne de las rosquillas, podras, mas le has de echar media dozena de yemas de huevos duras majadas: y de todo esto hazer las rosquillas, ò rosca grande. Todo esto se puede hazer de carnero de pierna.

Palominos armados.

Picaras dos libras de carne de ternera, ò de cabrito, con media libra de rozino
gor-

gordo, y de que estè bien picada, ponerla quatro huevos, y sazona con todas especies, y sal, y vn poco de çumo de limon, ò vna gota de vinagre. Tomaras los pescuezos de quatro palominos con sus picos, y haràs de la carne picada quatro palominos contrahechos, poniendo los pies, y pescuezos, y vnas yemas de huevos duros en quartos por encima, y algunos trozitos de cañas: luego de la carne que te sobrare, rellenaras quatro lechugas, ò escarolas, y pondraslo luego todo en vna tortera vntada con manteca, y ponlo con fuego abaxo, y arriba, y pondràs los palominos cozidos, y salpimentados con pimienta, y sal, y pan rallado, y ponlos en otra tortera con lumbrè abaxo, y arriba, y se tostarà el pan: luego pondras vnas reuandadas de pan en vn plato, y pon palominos armados, y palominos salpimentados, y lechugas, ò escarolas rellenas, armaràs tu plato: y otras vezes sin palominos, sino con la ternera, y lechugas rellenas, y vna buena cola de carnero tostada, con pan rallado, y algunas carbonadillas, podràs armar el plato, y ponerle çumo de limon, ò de naranjas por encima. Con la carne de las lechugas podràs hazer rellenos con redaño de carnero.

*Platillo de asaduras
de cabrito.*

Tomaràs quatro asaduras de cabrito, y las perdigaràs en agua coziendo: luego mecharàs lo higados muy menudos, o los reboçaras con vn redaño, y los espetaras en vn alador, y echa à cozer los livianos con agua, y sal: y despues de cozidos, picalos sobre el tablero muy bien con buen tozino gordo, y vn poco de redaño, y tazonaràs de sal, y especias, y echale quatro huevos, y vn poquito de agrio, y tomaràs vn redaño, è iras haziendo vnos rellenos, embolviendo vn poco de relleno en vn poco de redaño, y los assentaràs en vna tortera, y pon lumbré abaxo, y arriba, y cuezanse hasta que estè dorados, y sirvelos sobre vna sopa con los higados asados entre ellos. Advierro, que quando tuviste estos livianos, tazonados de especias, sal, y huevos, y azedo, podrias hazer dellos vnos pastelillos de escudilla, añadiendole vn par de huevos mas, y vn poco de açucar, y canela. Estos se hazen cortan-
do

do vnos trozitos de vn rolo de ojaldrado, y hazer vnas como cubiertas de pastelillos, y ponerlos dentro en las escudillas, è irlos subiéndolo con el dedo pulgar, y los igualaràs con los bordes de las escudillas: luego hincharlos de los livianos, y ponerle media yema de huevo, encima de cada vno, y cuezase así descubiertos: y si los quisieres cubrir con vna cubierta de ojaldrado, podrás: y al servir, raspales por encima açucar, y vn poco de canela: y si los quisieres hazer en pastelillos de masa dulce, como los de las cabeças de carnero, podràs, y son muy buenos: y si quisieres hazer destos liviano pastel embote, quando los acabas de picar, freiras vn poco de cebolla muy menuda con manteca de puerco, y echaras alli los livianos, y los ahogaràs, y ponlo todo en vna cazuela, y echales agua caliente quanto se bañen, y fazona de todas especias, y sal, y cueza vn poco: luego quajala con quatro huevos, y vn poco de agrio. Y advierte, que quando tuviste los livianos adereçados para pastel embote, lo podràs ponerlo en vna cazuela ancha de fuelo, y echale su cebolla frita, y vn poco de dulce de açucar, ò miel, y fazonaras de todas especias, y canela:

luc.

luego batic seis huevos con claras, y ponlos dentro, y darles vna buelta, que se mezclen, y poner la tortera al fuego, con lumbré abaxo, y arriba, y se quajará. Luego la cortarás como torrijas, y sírvelas con açúcar, y canela, y çumo de naranja. Y adviérte, que todo lo que se ha dicho de los livianos de cabrito, mucho mejor se puede hazer con livianos de ternera, ò carnero, con sus higados alados, y mechados.

Como se adereçan los higados de venado, y de ternera.

LOs higados de venado, y de ternera, son muy buenos perdigados en agua coziendo, no mas de quanto passen por ella: luego los cortarás en vnas revanadillas grandes, y muy delgadas, y tomar vn poco de manteca en vna sartén, y calentarla mucho, y echar allí las revanadas del higado, que no se fria mas de quanto estè la sangre muerta, y sacala, y ponle sal, y pimienta, y çumo de naranja. Desta manera estan tiernos, y sabrosos, porque si el higado se frig

NN

mu

Manezillas de cabrito.

LAs manezillas de cabrito, se han de limpiar muy bien, y las echaràs à cozer con vna cebolla entera, y vn poco de tozino: y quando estèn cozidas, pica el tozino, y cebolla con verdura, peregil, y yerva buena, y cilantro verde, y quita del caldo de las manezillas, que no quede mas de quanto se cubran: luego echa el tozino, y verdura, y sazona de todas especias, y sal, y les quajaràs con yemas de huevos, y azedo, apartando primero de la flor, y ponfela por encima despues de servidas en el plato. Estas manezillas podras hazer en pastel coziendolas; y luego sacarle los huesos de las canillas, y picar vn poco de tozino con verdura, y sazonar las manezillas de especias, y sal, y luego poner vn poco de tozino, y verdura en el suelo del pastel, y poner las manezillas, y poner encima de todo, otro poco de tozino, y verdura, y cierra tu pastel; y de que estè cozido, bate quatro yemas de huevos con vn poco de vinagre, y caldo de

Arte de Cocina. 363

las mismas manezillas, y cebalo. Y si quisieres hazer este pastel con salsa negra, has de cozer las manezillas, y reboçarlas, y hazer tu pastel, y el tozino no ha de llevar verdura; y quando estè cozido, tendras hecha vna salsa negra, como la de los pastelones de javali, è hinche el pastel desta salsa, y sino hinchelo de vna pebrada, que por estar atras dicho, como se ha de hazer, no lo digo aqui. Adonde se trata de los gigotes de grullas, lo hallaràs, y en otras partes. Estas manezillas se pueden cozer, y luego salpimentatlas con pimienta, y pan rallado, y açucar, y canela, y tostadas en vna tortera, y servidas sobre vna sopa dulce, adornadas con algunos higadillos de gallina, son muy buenas. Puedenle hazer estos pasteles de pies de puerco, y de ternera, reboçadas, y fritas, y hazer los pasteles.

Potaje de trigo.

T Omaràs vn quartillo de trigo limpio, que no tenga otras semillas, y lo roziaràs con agua muy bien roziado, demanera que le humedezca bien la calçara: lue-

go echalo en el almirez , y velo majando poco à poco , y se irá descalcando hasta que tenga quitada toda la calca; luego sacalo , y avientalo de las calcas , y quedará todo el trigo sin calca , y entero: luego ponlo à cozer con agua, y sal, y buena manteca de vacas fresca , y sus especias: la manteca ha de ser buena , y mucha , para que se empape bien el trigo. Si le quisieres echar dulce de acucar bien podràs, añadiendole canela : y si quisieres echar leche como al arroz podràs: mas la manteca siempre la ha de llevar. Desta manera se adereça el farro gordo, y la semola , salvo que no se ha de descalcicar, porque ello está ya adereçado.

Colas de carnero con agraz.

TOMARAS vn par de colas de carnero, y las perdigaràs en las parrillas , de manera que esten medio asadas : luego echalas à cozer con agua , y sal , y tozino gordo , y quando esten cozidas , tomaras dos libras de agraz, y delgranalò , y echalo à cozer con agua , y quando esten cozidos, echalos en el colador , y dexalos escurrir.
luc

luego passalos por vn cedazillo, de manera que no quede por passar mas de los granos, yendole echando del caldo de las colas, y sacaràs las colas de la olla, y ponlas en vna cazuela, y echale el agraz passado, y sazona con todas especias, y vn pöquito de açafrañ, y cuezan vn poco con la salia, y sirvelo sobre revanadas tostadas.

Vna escudilla de almidon.

Tomaràs quatro onças de almendras, y pelalas en agua caliente, y ponlas en agua fria por espacio de media hora: y luego majalas en el almirez, moviendo la mano à menudo en agua caliente: y quando esten bien majadas, ve echando agua tibia cantidad de vn quartillo, algo menos: y luego passala por vna estameña, ò servilleta, y torna à majar las granças, y torna à echar la leche en el almivar, y tornala à colar, y echale tres, ò quatro onças de açucar: y digo tres, ò quatro, porque son menester quatro; mas los pobres no echan todo lo necessario, y con tres bastarà, y tendras echado

do en remojo vna onça , ò menos de almidon en vn poco de agua fria : luego derramaras el agua muy quedito, y quedará el almidon en el suelo de la escudilla, y deshazlo muy bien con vna cucharita , y ponlo en el cazillo con la leche, y vn granillo de sal , y ponlo à cozer , y cueza dos , ò tres hervores , y sirvelo acabado de cozer, porque no se quaje mucho : y por esta orden podrás hazer las que quisieres.

*Platillo de lechugas, y
otras yervas.*

Perdigaràs las lechugas en agua coziendo, porque echandose, estando el agua coziendo, quedan las verduras siempre verdes , y despues de perdigadas las lechugas, las sacaràs en el colador , y las esprimiras: luego tendras tozino frito en dados, ò buena manteca de vacas, y freiras en ella cebolla picada menuda , y ahogaràs las yervas muy bien: luego le echaràs agua caliente, ò caldo quanto se bañen , y las sazonaràs de especias, y sal : y si las quisieres quajar con
hue-

huevos, y su azedo, podras: mas yo no las querria quajadas, sino asì: y si las quisieres picar, medio picadas son muy buenas. Y advierte, que no se trata de otras verduras por evitar prolixidad, porque todas se adereçan casi de vna manera, como son lechugas, elcarolas, borrajas, achicorias, ripoñes, y otras muchas yervas: y si fuere dia de carne, con perdigarlas, y picarlas, medio picadas, y ahogarlas, y echarles su caldo, y sazonarlas de especias, estaran buenas poniendoles su agrio. Quando las quisieres servir, y las quisieres quajar, es bueno ponerles dulce de açucar, canela, y çumo de naranja.

Huevos encañutados.

TOMARàs vna libra de açucar en almivar; que estè vn poco subido de punto, luego batiras dos dozenas de yemas de huevos, y los pondras en el almivar poco à poco, passandolos por vna espumadera, coziendo el açucar à mucha furia: y despues de hechos los huevos hilados, haràs vna masa fina sin açucar, y luego tendras vnos cañutos de cañas aparejados, vntados con

manteca, ò azeyte: luego tiende vna hoja de la masa larga, y delgada, de vna ochava de ancho, y cortale los bordes con la cortadera: luego pon vn cañuto en la punta de la masa, y arrollalo hasta que se cubra toda la caña, y cortalo con la cortadera, y ajusta los bordes del cañuto, y luego echalo à freir con manteca, ò azeyte: y en estando frita la masa, sacala fuera, y tira por la caña, y quedará hecho el cañuto de masa: y desta manera podrás hazer los demas. Luego hinchelos de los huevos hilados, y assientalos sobre vnas hojuelas, y echa vn poco de almivar encima de todo, y pondras vnos pocos de huevos mexidos encima de los cañutos. Este plato se sirve frio.

Vna empanada de pichones.

Tomarás quatro pichones del nido, que sean tiernos, y despues de pelados, y limpios, tomarás tozino de pernil, corrado en revanadillas muy delgadas, y remojalas que no tengan sal: y luego exprímelos del agua, y sazona los pichones con especias, y sal, y tiende vna hoja de masa
dul-

Dulce de empanadas Inglesas, y alsienta los pichones sobre ella, y echa las revanadillas de tozino debaxo, y encima, y cierra tu empanada, y sirvela caliente.

Estocafix.

Este estocafix es vn pescado trator dinario, que no lo ay en España, sino se trae de Flandes; no se puede remojar en agua clara, aunque esté muchos dias en ella: se ha de hazer vna lexia, que no sea muy fuerte, y dexarla enfriar, y luego colarla, que quede clara, y echar el pescado en ella que esté tibio, y luego dexarlo estar de la noche à la mañana, y estará remojado, y muy blando. Advierte, que este pescado antes que se eche en mojo, se ha de aporrear con vn maço, ò con vn palo, y despues de remojado, se ha de echar à cozer: luego deshazerlo, que tiene vn as lonjas como abadejo, y freir vn poco de cebolla con vn poco de manteca, y echar alli el pescado, y ahogarlo muy bien, y echarle vn poco de pimienta, y nuez, y gengibre; y luego ponerle leche quanto se bañe, y dale

dale vnos hervores, y sirvelo caliente. Advierte, que este pescado podras servir con solo manteca, y mostaza, y sus especias, y con esto tiene buen gusto.

Hongos.

LOs hongos son muy buenos, cozienlos primero con agua, y sal, y luego ahogarlos con buen azeyte, y cebolla, y ponlos en vna cazuela de barro: luego picar vn poco de verdura, y majarla en el almirez, con vn migajon de pan, de manera que este muy majado, como salsa de perejil: luego sazona con todas especias, y vn poco de cominos, y vn grano de ajo, y desata esta salsa, con vn poco de caldo de garbanços, y cueza con ella; y quando los sirvieres, echa vn poco de zumo de limon por encima. Estos hongos se pueden ahogar con manteca de vacas; y luego ponerles vn poco de vino, y vna gota de vinagre, y sazonalos con todas especias, y vn poquito de açafran, y con solo esto sin verduras, estará bien. Tambien podras estregar vn grano de ajo dentro de vn plato, y luego echarle vn poco

poço de azeyte: y quando estè bien caliente, echar alli los hongos crudos, y tapar con otro plato, y dexarlos alli ahogar muy bien: y de quando en quando rebolverlos, y sazonzarlos de sal, y quando esten bien ahogados, sacarlos, y servirlos con naranja, y pimienta. Estos perdigados, y escurridos, puestos en vn barril con sal, y hinojo, son buenos, y duran mucho.

Fruta de almendras.

MAjaràs media libra de almendras muy majadas, de manera que no se enazeyten: luego les echaràs dentro quatro yemas de huevos, y vn polvito de harina: luego echa mas yemas, y velo meneando hasta que estè bien blando: luego tomaras vna sartén con manteca de vacas, que sea poca, y ponla à calentar: luego echa de aquel batido dentro, con vna cucharita, y haras vnas torrigitas muy delgadas, que parezca calabaza frita: y luego passalas por almiar, y sirvelas con açucar raspado por encima.

(? y ?)

Sal.

Salchichas.

Tomaràs carne de puerco , tanta cantidad de magro , como de gordo , y picala muy picada , y sazona con pimienta , y gengibre , y hinojo , y sal , y ponle vn poco de vinagre bien aguado , para que entre mas cantidad , y se humedezca la carne , y tomaras tripas de puerco de las angostas , y hinchelas , y passalas por agua coziendo , y ponlas à enxugar. Se han de servir asadas , y no se pueden detener muchos dias. Advierte , que si en lugar del hinojo les echas les anis , tienen muy bien gusto.

Sustancia asada.

ASaràs vna pierna de carnero , y quando estè casi asada , la sacaràs en vn plato , y la picaràs con el cuchillo , de manera que la passe de parte à parte muchas vezes : luego doblaras el jarrete , y aprietala con el tenedor , y sacaràs medio quartillo de sustancia. La pierna ha de ser de carne.

nero muerto de aquel dia. Esta sustancia se saca de aves, y de perdizes: estas es necesario aver prensa para ellas, y sino la huviere, en acabandolo de sacar del asador, se apretaran entre dos platos muy apretadas: punçandolas tambien con el cuchillo. Estas sustancias se han de poner en vn plato sobre vn poco de nieve, y se elará toda la grasa que tuviere: luego la apartarás con vnas plumas grandes de gallina al borde del plato, y echarás la sustancia en otro vaso, y la sonarás de sal, y las calentará, de manera que no cueza, y así se ha de dar al enfermo.

*Como se manen las aves en
dos horas.*

Tomarás el capon, ò pavo por las dos alas, y con la otra mano le tomarás los dos pies, y se los meteras en el fuego, y tenlo hasta que se quemem bien: luego le hinchirás la boca de sal, de manera que parezca que se ahoga, y entonces lo degollarás, y lo atarás por los pies, y lo meteras en vn poço, de manera que llegue la cabeza al agua, y dexalo estár allí dos horas, y lo hallarás manido, y tierno.

En los platillos, lo mas de las vezes, los pongo de pollos, ò pichones, ò aves, y es, porque son los mas regalos; mas con todo esso, se pueden hazer de carnero, y de cabrito, y de ternera, guardando la orden de los que estan escritos, y de muchos pescados, como es con la salsa de carnero verde, se pueden adereçar ranas, y mero, y congrio, y cazon, y pulpo, y otros muchos pescados, ahogandolos primero con buen azeyte, ò buena manteca con su cebolla: luego ponerle la salsa del carnero verde.

Todas las vezes que en algun servicio se dicen cantidades de materiales, como son huevos, ò açucar, ò otros qualesquier materiales, y no se dice para quantos platos, se entiende, que es para vn plato, porque lo mas ordinario es hazer el servicio senzillo de vn plato de cada cosa.

Platillo de cardillos.

LOs cardillos siempre vienen por Quaresma, y entre Pasqua, y Pasqua: estos se adereçan desta manera. Mondar los cardillos, y cortarles las puntas, y henderlos por
el

peçon: luego freir vn poco de cebolla cortada menuda con manteca de vacas, ò buen azeyte, y perdigar los cardillos con agua, y sal, y sacarlos en vn colador à que se elcurran: luego echarlos con la cebolla frita, y ahoguenfe vn poco: luego echales agua caliente, quanto se bañen, y fazona con todas especias, y sal, y echales vn poco de verdura picada, y vn poco de leche: y fino huviere leche, quajalos con vnos huevos, y azedo: y si fuere dia de carne, en lugar de manteca de vacas sea tozino, y grasa de la olla, y las cebollas sean de las nuevas, y mezcla con ellas ajetes, porque les dan muy buen gusto. Sobre estos cardillos se suelen servir cezinas, y falchichones, ò cosas saladas. Desta manera se adereçan las ortigas, y las romazas, y otras yervas.

Potaje de castañas.

LAs castañas apiladas se suelen gastar por Quaresma. Echaràs à cozer las castañas con agua, y sal, y quando esten bien cozidas, tendras vn poco de pan tostado, y remojado en vinagre: luego picaràs vn poco
de

de verdura, perejil, yervabuena, y cilantro verde, y echala en el almirez, y majala muy bien; luego echa el pan remojado, y unas pocas de castañas, y majese todo, y sazónala con todas las especias, y canela, y desátalo con un poco de vinagre, y caldo de las castañas, y ponles dulce de miel, que estén bien dulces, y un poco espesas, y morenas. Con lo qual por agora doy fin à este libro, porque en él, casi todo lo que hallares es al uso Español: pero siendo Dios servido, y teniendo salud, entiendo sacar à luz, y ampliar este libro con algunas cosas estrangeras: y tambien pondré algunas cosas fantásticas, que sirven para banquetes: las quales son mas de curiosidad, y ostentacion, que de necesidad.

FIN.

TABLA DE LO QUE SE
CONTIENE EN ESTE
LIBRO.

CAPITVLO SEGVNDO.

D E todo genero de asado.	fol. 26.
Capon en gigote, y sopa de natas	28.
Gigote de vna pierna de carnero	ibidem.
Como se haze la ternera.	30.
Palomas torcafes.	31.
Como se aderezan las perdizes.	33.
Como las chorchas.	34.
Grullas asadas.	35.
Las anades, y zarcetas.	36.
Gigote de liebres.	38.
Conejos.	ibid.
Conejos en mollo.	39.
Gigote de conejos.	40.
Otro frio.	ibid.
Salpicon de vaca.	41.
Pollos asados con salsa.	42.
Pollos rellenos.	ibid.
Empanadas de perdizes.	44.
Empanadas en asador.	46.

Otras diferentes.	47.
Sopa de perdizes.	48.
Perdizes aladas con azeyte.	49.
Anades estofadas.	ibid.
Lechones alados.	51.
Salsa de lechon.	ibid.
Vn lechon en salchichon.	52.
Vna pierna de carnero estofada.	53.
Otra diferente.	55.
Otra.	56.
Otra rellena.	57.
Otra à la Francesa.	58.
Otra diferente.	59.
Vn platillo de pichones.	60.
Pollos rellenos cozidos.	61.
Platillo con membrillos.	63.
Otro con yervas.	65.
Platillos sin verduras.	67.
Capon à la tudelca.	68.
Platillo de aves con azederas.	69.
Vna ave à la Portuguesa.	70.
Gallina rellena en alfitete.	ibid.
Otra ave en alfitete frio.	71.
Gallina morisca.	72.
Pichones ensapados.	ibid.
Capon relleno con ostiones.	75.
Otro lleno.	76.
	Otro

Otro diferente:	77.
Empanadas de pollos en sapados.	78.
Como se hazen los rellenos.	79.
Artaletes de aves.	80.
Otros diferentes.	81.
Otros de ternera.	82.
Otros de cabrito.	84.
Vna cazuela de ave.	86.
Platillo de artaletes.	87.
Palominos ahogados.	88.
Otros diferentes.	89.
Carnero verde.	91.
Pollos rellenos con membrillos.	92.
Pepitoria.	93.
Albondiguillas de ave.	95.
Otras albondiguillas.	96.
Otras castellanas.	97.
Otras reales.	98.
Vna liebre en lebrada.	99.
Olla de liebre.	100.
Gigote de liebre.	101.
Empanada de liebre.	102.
Albondiguillas fritas.	103.
Otras de pan rallado, y grassa.	104.
Platillo de cañas de vaca.	105.
Fruta de cañas.	106.
Madrecillas de gallinas rellenas.	107.
	109.

Potaje de azenorias.	108.
Azenorias, y pescado cecial.	109.
Ensalada de azenorias.	110.
Fruta rellena.	111.
Costrada de aladurillas de cabrito.	113.
Como se asan los paxaros gordos,	115.
Cazuela de paxarillos.	116.
Salsa brenca.	117.
Sustancia asada.	ibid.
Artaletes de ternera.	118.
Sopa dorada.	122.
Sopas de natas.	124.
Otra diferente.	ibid.
Vna cazuela de natas.	126.
Torrijas de natas sin pan.	127.
Migas de natas.	129.
Migas de leche.	131.
Migas de gato.	132.
Tortas de natas.	133.
Otra diferente.	135.
Torta de agraz.	ibid.
Otra de cidra verde.	136.
Otra de limones verdes.	137.
Otra de orejones.	138.
Otra de almendras.	139.
Otra de ternera, ò cabrito.	140.
Otra de pichones, y natas.	141.

Otra de alberchigos.	ibid.
Costrada de limoncillos, y maçapan.	142.
Torta de guindas.	143.
Otra de borrajas.	ibid.
Otra de azelgas.	144.
De las cantidades para hazer tortas, y otras cosas.	145.
Albondiguillas de borrajas.	149.
Plato de todas frutas.	ibid.
Bollo de vazia.	150.
Bollo maymon.	153.
Otro bollo sombrero.	154.
Otro de rodilla.	157.
Un rebollo.	158.
Bollo roscon.	159.
Pastelon de maçapan.	161.
Bollos pardos.	163.
Bollo fitete.	164.
Otra manera de masa de bollos.	166.
Ojaldre de torreznos.	167.
Ojaldre relleno.	169.
Otro con enxundia de puerco.	170.
Otro de maçapan.	172.
Otro con leche.	173.
Una ojaldre tropezada.	174.
Panezillos rellenos de conservas.	175.
Pasteles de tarta.	176.

Panecillos rellenos.	177.
Ojaldres vizcochados.	178.
Pasteles ojaldrados.	179.
Pastel de ave para enfermos.	180.
Pastel de pollos, ò pichones.	181.
Sopa de capirotada.	182.
Olla podrida en pastel.	184.
Pasteles de cabezas de carnero.	186.
Para beneficiar vn javali.	187.
Queijo de cabeza de javali.	188.
Adovos de solomillos.	190.
Empanadas frias de javali.	191.
Otras calientes.	193.
Pastelones de javali picados.	194.
Otros diferentes.	ibid.
Otros pastelones de javali.	195.
Otros diferentes.	196.
Empanadas de javali.	198.
Como se cuece el javali fresco.	199.
Como se sala el javali.	ibid.
Como se adereza vn venado.	200.
Platillo de puntas de cuernos de venados.	202.
Lo que se haze del redaño del venado.	203.
Migas de grassa de venado.	204.
Empanadas de venado.	ibid.
Solomillos de venado.	205.

Como se sala el venado, y come fresco.	ibid.
Tafajos de venado.	207.
Para llevar la carne de venado en un viaje.	208.
Empanada de pecho de vaca.	209.
Para aderezar vna frasia de ternera.	211.
Para aderezar la cabeza de ternera.	213.
Sesos de ternera.	214.
Empanadas de ternera.	215.
Vspot.	ibid.
Empanadillas de masa dulce.	216.
Empanadillas de pies de puerco.	218.
Empanadillas de tardinias.	ibid.
Empanadillas de criadillas de tierra.	219.
Empanada Inglesa.	220.
Bañuelos de viento.	222.
Otros diferentes.	223.
Otros.	224.
Almojavanas de quajada.	225.
Otras diferentes.	226.
Bañuelos de queso fresco.	227.
Quesadillas fritas de quajada.	228.
Quesadillas de horno.	230.
Fruta de cañas.	ibid.
Empanadillas de quajada.	232.
Otras diferentes.	233.
Fruta de filos.	234.

Fruta de chicharrones.	235.
Fruta de prestinos.	236.
Fruta de piñas.	238.
Platillo de jadeo de manos de ternera.	239.
Platillo de cabezuelas, y otras cosas.	241.
Otro de cabezuelas.	242.
Ericasea de cosas fiambres.	243.
Cabezuelas de cabrito rellenas.	244.
Otro platillo de cabezuelas.	245.
Otro diferente.	246.
Picatostes de vbre de ternera.	248.
Otros de riñones de ternera.	249.
Morcillas blancas de camara.	ibid.
Morcillas de puerco dulces.	251.
Salchichones de carne de puerco.	252.
Chorizos de puerco.	ibid.
Longanizas.	153.
Solomo de vaca relleno.	254.
Manjarblanco.	255.
Bañuelos de manjarblanco.	257.
Otros diferentes.	258.
Picatostes de manjarblanco.	259.
Frutillas de manjarblanco.	ibid.
Cazolillas de manjarblanco.	260.
Torta de manjarblanco.	261.
Como se ha de hazer el arroz.	ibid.
Bañuelos de arroz.	262.

Cazuela de arroz.	263.
Arroz à la Portuguesa.	264.
Arroz de grassa.	ibid.
Cazuela de arroz sin dulce.	265.
Platillo de alcachofas.	266.
Alcachofas aladas.	267.
Platillo de alcachofas.	268.
Potaje de havas.	269.
Otras diferentes.	270.
Havas en dia de carne.	ibid.
Sopas de lechugas.	271.
Lechugas rellenas.	272.
Otras en dia de carne.	274.
Cazuela mogi de berengenas.	275.
Berengenas rellenas.	277.
Otras en dia de carne.	278.
Platicos de almendrucos.	279.
Garvanços dulces con membrillos.	ibid.
Otros diferentes.	280.
Como se adereza la calabaza.	281.
Potaje de calabaza.	282.
Calabaza rellena en dia de pescado.	283.
Calabaza en dia de carne.	285.
Calabaza rellena en platillo.	286.
Plato quajado de calabaza.	287.
Calabaza frita.	288.
Potaje de calabaza redonda.	289.
	30.

Sopa de calabaza redonda.	290.
Como se aderezan los nabos.	ibid.
Nabos quajados.	292.
Nabos lampreados.	ibid.
Sopa de nabos.	293.
Como se adereza el relleno.	294.
Potaje de arbejas.	295.
Como se aderezan las espinacas.	296.
Espinacas à la portuguesa.	297.
Fruta de borrajas.	298.
Fruta de frituelos.	299.
Borrajas en caldo de carne.	300.
Sopa de borrajas.	301.
Otra manera de borrajas.	ibid.
Para aderezar pescados.	302.
Para aderezar el sollo.	303.
Sollo asado.	305.
Albondiguillas de sollo.	306.
Pastel de sollo.	ibid.
Pastel embote de sollo.	307.
Costrada de sollo.	308.
Empanada inglesa de sollo.	309.
Empanada de sollo.	310.
Artaletes de sollo.	ibid.
Aguja paladar.	312.
Como se aderezan las truchas.	313.
Cozimiento de truchas.	ibid.

Otro diferente:	314.
Truchas estofadas:	ibid.
Sopa de truchas,	315.
Cazuela de truchas.	316.
Plato de truchas, y berçasa.	317.
Pastelon de truchas.	318.
Como se adereza el atun.	ibid.
Costrada de atun.	320.
Pastelon de atun.	ibid.
Salpicon de atun.	322.
Atun lampreado.	ibid.
Olla de atun.	323.
Escabeche de atun.	ibid.
Cazuela de lampreada.	324.
Empanada de lamprea.	ibid.
Lamprea asada.	325.
Lamprea en cezina.	326.
Xibia, calamares, y pulpo.	ibid.
Como se aderezan los caracoles:	328.
Caracoles rellenos.	329.
Pastel de caracoles.	330.
Criadillas de tierra.	331.
Platillo de criadillas de tierra.	332.
Cazuela de criadillas de tierra.	333.
Criadillas de tierra con huevos.	ibid.
Pastel de criadillas de tierra.	334.
Platillo de cardo.	335.

Otro

Otro diferente:	336.
Pastel de cardos:	337.
Cebollas rellenas.	339.
Para aderezar las carpas:	340.
Sopas de carpas,	341.
Pastel embote de carpas.	343.
Albondiguillas de carpas.	344.
Para freir, asar, y coser vn pescado todo à vn tiempo, sin partirlo.	345.
Como se guisan las enguilas.	348.
Cazuela de enguilas.	349.
Enguilas en pan,	ibid.
Vn barbo estofado.	350.
Barbos en moreta.	351.
Befugos en escabeche.	352.
Sardinias rellenas en escabeche.	353.
Como se guisan las langostas.	355.
Langosta rellena.	356.
Como se aderezan los cangrejos.	357.
Como se aderezan los ostiones,	358.
Pasteles de ostiones.	359.
Como se aderezan los mariscos.	360.
Pastel de ranas.	361.
Pasteles de pies de puerco.	362.
Cazuela de pies de puerco.	363.
Cazuela verde de pies de puerco.	364.
Pasteles de piñones, y huevos mexidos.	365.
	Hue-

Huevos hilados.	367.
Otros diferentes.	369.
Plato de huevos mexidos.	371.
Huevos esponjados.	372.
Huevos de alforja.	373.
Huevos con cominos.	374.
Capirotada de huevos.	376.
Otra de huevos rellenos.	377.
Otros huevos rellenos.	378.
Huevos crecidos.	379.
Huevos en escudilla.	380.
Huevos rebueltos.	381.
Huevos arrollados.	ibid.
Tortillas de agua.	382.
Tortillas cartujas.	383.
Tortillas dobladas.	284.
Tortilla blanca.	385.
Tortilla con agua, y sal.	386.
Tortilla con queso fresco.	ibid.
Huevos de capirote.	387.
Platillo de huevos dulces.	388.
Huevos dorados.	389.
Ericafea de huevos.	391.
Huevos en puchero.	392.
Huevos escalfados con leche.	ibid.
Otros estrellados con leche.	394.
Tortijas de pan.	395.
	Se-

Sopa borrachaa	396.
Otra diferente.	397.
Otra.	ibid.
Otra fria.	399.
Empanada de pernil de tozino.	ibid.
Empanada de menudos de pavos.	401.
Pastel de membrillos.	402.
Pastelillos faboyanos.	403.
Pernil cozido sin remojarse.	404.
Como se haze el alcuzcuz.	406.
Como se guisa el alcuzcuz.	409.
Ojaldrillas de manteca de vaca.	410.
Otras diferentes.	411.
Cabruto relleno azado.	412.
Cabruto relleno cozido.	414.
Platillo de cabrito.	415.
Otro de medio cabrito.	416.
Sopas à la Portuguesa.	417.
Sopa de vaca à la Portuguesa.	418.
Otra diferente.	ibid.
Como se adereza la vbre de la javalina.	420.
Conejos rellenos.	422.
Conejos en empanada.	423.
Perdizes asadas con azeyte.	424.
Pasteles de carnero, y de tozino.	ibid.
Artaletes asados.	426.
Torta de dama.	427.

diferente.

blanca.	428.
ada de mollejas de ternera.	430.
de maçapan.	ibid.
leche.	431.
le datiles.	432.
illas de maçapan.	433.
Flaoes.	ibid.
ferentes.	434.
le leche,	435.
s de enfermos.	436.
de pobres.	437.
alada.	438.
illa de caldo.	442.
e almendrada.	443.
borrajas.	444.
almendras amarilla.	445.
.	447.
.	ibid.
fermos.	449.
.	450.
.	451.
.	453.
.	454.
es.	455.
panjar blanco.	456.
cozido, y meçio alado.	458.
.	459.

