





GRANADO
ARTE
DE COCINA

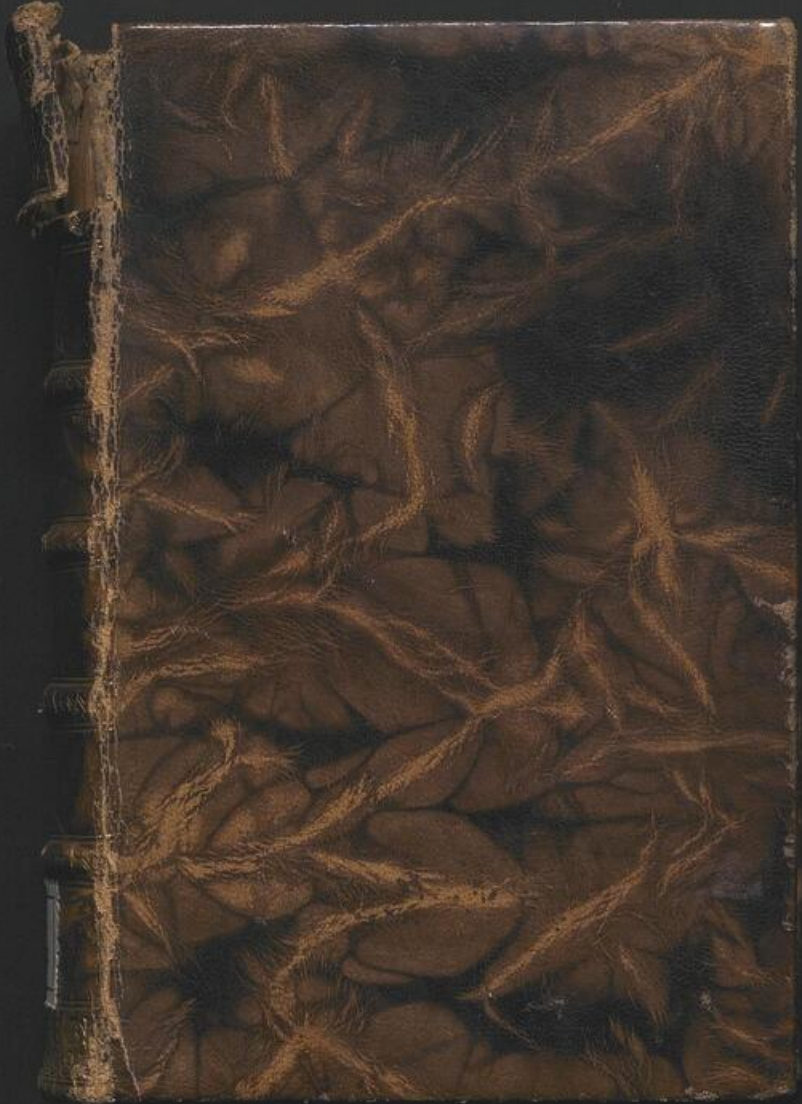


1599



5
B-77













5-B-77

LIBRO DEL
ARTE DE CO
ZINA, EN EL QVAL
SE CONTIENE EL MODO
de guisar de comer en qualquier tiempo,
assi de carne, como de pescado, para sa-
nos y enfermos, y conualecientes, assi de
pasteles, tortas, y salsas, como de con-
seruas à la vsança Española, Italia-
na, y Tudeica, de nuestros
tiempos.

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



CON PRIVILEGIO.
En Madrid, Por Luis Sanchez:
Año 1599.

Vendese en casa de Juan Berrillo, librero.

R. 9150U

YO Gonçalo dela Vega, escriuano d^e camara del Reyn^o señor, y vno delos q^e en el su Cōsejo residē, doy fee, que auien dose dado licēcia y priuilegio a Diego Granado, para que pudiesse imprimir vn libro, intitulado Arte de cocina, le tassarō cada pliego del dicho libro a cinco blancas, que cincuenta y siete pliegos que tiene el dicho libro, montā al dicho precio ciēto y quarenta y dos marauedis y medio: y que esta fee de tassa se pusiesse en la primera hoja de cada volumē de cada libro, para que se sepa el precio del: y porque dello conste

TASSA:

de pedimiento de la parte del
fuso dicho, di la presente. Fe-
cha a treze de Hebrero de mil
y quinientos y nouenta y nue-
ue años.

Gonçalo de la Vega.

ERRATAS.

Folio. 10. pagina. 1. linea, 6. de los carneros, di,
 de las carnes. 24. 1. 8. bienes, espesas, bien es-
 pesas. y 13. Adobo, Adobado. y pen. heyo. heys.
 26. 2. vlt. bacialos. batirlas. 27. 2. 1. no eche,
 no se eche. 28. 1. bntep. con ellas, cozellas.
 28. 2. 8. brocas, broca, o. 31. 1. 2. agua no esta,
 agua este. 33. 1. 1. batra, bata, 41. 2. 6. caça,
 caçuela. 44. 2. vlt. toco, todo. 59. 1. pen. tripas
 la, tripas de la. 62. 2. pen. leuaduras, lauaduras
 66. 1. 17. mandados, mondados. 67. 2. 10. libre
 libra. 90. 2. ant. añadida seles, añadeseles. 95.
 2. 16. pueda, no pueda. 115. 1. 10. cabaça, cabe
 ça. 119. 2. 11. en el menudo, en el el menudo.
 122. 1. ant. negra. magra. 145. 2. 17. menudas
 menudos. 146. 1. 3. del vno, del vino. 200. 2. 9.
 quisele, quite sele. 202. 2. 9. sacarlas, secarlas.
 215. 1. 11. sino. sido. 339. 1. 7. estando en el, estã
 do el. 352. 1. 20. raue, auer. y ant. y olla, olla, y.
 371. 2. 18. quiere. quieres. 407. 1. 13. hazellas,
 hazelle. 415. 2. 13. echarlo, echarle. 416. 2. 18.
 sacarlos, sacarles.

Iuan Vazquez
 del Marmol.

Corregidas el 19. Febrero 1962

J. del Val

El Rey.

POr quanto por parte de vos Diego Granado, oficial de cocina, ressi-
dete en esta nuestra Corte, nos fue he-
cha relacion, que auades compuesto
vn libro, intitulado el arte de cocina,
muy vtil y necessario para sanos y enfer-
mos, con otras cosas curiosas, y neces-
sarias a los que sirven a personas parti-
culares, en el qual auades gastado mu-
cho tiempo: atento a lo qual me pedi-
stes y suplicastes, os mandassemos dar
licencia para le poder imprimir, y pri-
uilegio para le poder vender por tiẽ-
po de veinte años, o por el que fuessse
mos seruido, o como la nuestra merced
fuessse: lo qual visto por los del nuestro
Consejo, y como por su mandado se
hizieron en el dicho libro las diligen-
cias que la prematia por nös nueua-
mente hecha sobre la impresion de
los libros dispone, fue acordado q̄ de-
uia-

PRIVILEGIO.

uiamos de mandar dar esta nuestra ce-
 dula para vos en la dicha razón, y nos
 tuuimoslo por bien, por la qual, por
 os hazer bié y merced, vos damos licé-
 cia y facultad, para q̄ por tiépo de seis
 años cumplidos primeros siguientes,
 que corran, y se quenten desde el dia
 dela data desta nuestra cedula, podays
 imprimir y vender el dicho libro y a-
 diciones del, que de fuso se haze min-
 cion, por el original que en el nuestro
 consejo se vio, que va rubricado y fir-
 mado al fin de Góçalo de la Vega, nue-
 stro escriuano de camara, de los q̄ en
 el nuestro Consejo residen: con que
 antes y primero que se venda, lo tray-
 gais ante los del nuestro Consejo, para
 que se vea, si la dicha impressiõ esta
 conforme el, y traygais fee en publi-
 ca forma, como por el corrector nõ-
 brado por nuestro mandado se vio y
 corrigio la dicha impressiõ por el ori-
 ginal: y mandamos al impressor que
 assi imprimiere el dicho libro y adi-
 cio-

Priuilegio.

ciones del, lo imprima el principio y primer pliego del, ni entregue mas de vn libro cō el original ala persona a cuya costa se imprimiere, ni otra alguna, para efeto de la dicha correcció y tassa, hasta q̄ antes y primero el dicho libro y adiciones del estè corregido y tassado por los del nuestro Consejo, y estado hecho, y no de otra manera, podays imprimir el primer pliego, en el qual seguidamēte se ponga nuestra cedula y priuilegio, y la aprouacion, tassa, y erratas, sopena de caer e incurrir en las penas contenidas en la prematuca, y leyes destos reynos. Y mandamos que durante el dicho tiempo, persona alguna sin vuestra licencia no lo pueda imprimir ni vender, sopena que el que lo imprimiere y vdiere sin la dicha licencia, aya perdido e pierda todos e qualesquier libros, moldes, y aparejos que del tuuiere, y mas incurra en pena de cinquenta mil marauedis por cada vez que lo contrario hiziere, la qual

Priuilegio.

qual dicha pena sea la tercia parte para nuestra camara, y la otra tercia parte para el juez q̄ lo sentēciare, y la otra parte para el denūciador: y mādamos a los del n̄ro Cōsejo, Presidēte, y Oydores de las n̄ras audiēcias, Alcaldes y alguaziles de nra casa y Corte, y Chācillerias, y a todos los Corregidores, Assistēte, Gouvernadores, Alcaldes mayores y ordinarios, y otros juezes y justicias qualesquier de todas las ciudades, villas, y lugares de n̄ros reynos y señorios, asl̄i a los q̄ agora son, como a los q̄ serā de aqui adelāte, q̄ vos guardē y cūplan esta nuestra cedula y merced q̄ vos hazemos, y cōtra el tenor y forma de lo en ella cōtenido no vayā ni passen, ni confiētan yr ni passar en manera alguna, so pena dela nra merced, y de diez mil maravedis para la nuestra camara. Fecha en Sā Lorēço, a 15 dias del mes d̄ Agosto, de 1598 años.

YO EL PRINCIPE.

Por mādado del Rey n̄ro señor, su Alteza en su nōbre

Don Luys de Salazar.

Prologo.

A Vno de dos fines suele yr endere cada la intencion de los que escriuen, o de ayudar en quanto pueden a la republica con su buena doctrina, y preceptos saludables, o de deleytar en alguna manera al lector con el sugeto que escogen, o quando mas no pueden, con la suauidad del estilo. De donde segun Horacio, aql merece entera gloria, y cumplida honra, que con satisfacion y admiracion vniuersal supo felizmente alcançar entrambos fines: lo qual con razon podemos dezir, acaecio al autor, escogiendo por sugeto vna materia tan necessaria a la salud del cuerpo, y tratandola con el mayor artificio que hasta oy se ha visto, como lo podra echar de

Ver

Prologo.

Per, qualquiera que con sano iuyzio
le echare sobre la obra, no menos vtil
que deleytosa a todos los que gusta-
ren de leerla, y seruirse della en las
necessidades que se ofrecieren. Y si el
mundo todo (como es razon) estima
en tãto los libros, cuyos preceptos en-
señan los medios con que se ha de res-
taurar y cobrar la salud perdida, en
quanto ser a razon estime este, que no
solamēte enseña modos para regalar
enfermos, y debilitados, con los qua-
les bueluan a su antiguo vigor, y sani-
dad, pero los necessarios para conser-
uarla y aumentarla? pues es cierto no
deuemos menos al que nos saca de al-
guna necessidad, que al que nos guar-
da de que no caygamos en otra. No
creo ay necessidad de razones para
persuadir a la leccion de la obra, pues
ella

PROLOGO.

ella misma muestra el grã prouecho, que hara al que ayudãdose della, quisiere vsar de la deuida templança, cõ el sabio discurso de la razõ, y particularmente a aquellos, a cuyo cargo esta el regalo de principes y personas de calidad, pues con pequeño trabajo facilmente podran, cumpliẽdo sus obligaciones y particulares officios, grã gear las voluntades de aq̃llos a quiẽ siruiendo dessean agradar.

LIBRO

LIBRO DEL
ARTE DE COZINA, EN
que se contiene el modo de guisar de comer
en qualquier tiempo, así de carne, como de
pescado para sanos, enfermos, y cõualecien-
tes, así de pasteles, tortas, y salsas, como de
conseruas, a la vñança Española, Italia-
na, y Tudésca, de nuestros
tiempos.

DE LOS OFICIOS NE-
cesarios que comunmente ay en casa de los se-
ñores, para el regimiento de la casa de los Gran-
des y caualleros, el principal de los quales es el
Mayordomo, y despues Camarero, y Guardaro-
pa, Mastresala, Copero, Trinchante,
Cauallerizo, Veedor, Despen-
ro, Cozimero.

Capitulo primero. Del oficio de Ma-
yordomo.

Mayordomo quiere dezir,
mayor de la casa, por quan-
to despues de la persona del
señor ha de ser acatado de todos los
de la casa, como el padre de sus hi-
jos, y el desacatamiento que se le
haze

haze a el, se le haze a la persona del se-
ñor, porque es lugar teniente, y tiene
de ver sobre los officios de la casa, assi
como regir, y poner regla en los cria-
dos della, y darles a cada vno la ley en
que han de biuir, y como han de ser-
uir su officio, y el recaudo que pone
cada vno en lo q̄ tiene a cargo: y sobre
todos los officios tiene cargo, taluo en
el del Secretario, por q̄ es officio de grã
cõfiança, y sabe los secretos del señor,
y es apartado de los otros officios de la
casa, y es de harta honra: y por ser de
otra calidad que los otros officios, no
tiene superior, sino solo el señor. Y el
Mayordomo ha de saber del Veedor
lo que gasta el Despensero en el gasto
ordinario, è informarse del precio de
todas las cosas del Veedor: y ha de te-
ner en paz los criados de la casa, q̄ no
aya entre ellos diferẽcias ni questio-
nes, &c.

Capitulo. 1111. Del officio del Maestre-
sala.

Maef-

Mastresala es vn officio muy bueno, y de gran deleyte, que no tiene otro cargo, sino tener la casa bien ordenada, y en honestidad, y en tanto concierto, que lo que en ella estuviere, esté de muy buena gracia, y tan lucido, que de gusto a todos los que a ella viniere, y esto aseado y limpio. Ha de tener cuydado de detrinar los pages en cosas de gétileza, y de buena cría za, que no hagá cosa mal hecha, y tengan inclinaciones virtuosas, y aprédan à leer y escriuir, y Latin, y a caualgar de todas fillas, y jugar de todas armas, y todas las cosas que cóuienen a hijosdalgo, porque sepan dar razon de todo. Si la casa lo sufre, ha de ver sobre los reposteros de la plata, y reposteros de estrado, y de mesa: y porque la persona del Mastresala ha de andar bien adereçada y lucida, deue el señor hazerle merced entre año de ayudas de costa, y paños, y seda para que ande siempre lucido, y atabiado, y se precie de sí, y el partido crecido.

De los oficios:

Capitu.V. Del oficio de Camarero.

Camarero es vn oficio q̄ casi es como Secretario, y este tal deue tener la camara de su señor bien ordenada, y adereçada, y quãdo su señor quiere repolar, o acostarse, ha de estar siempre cõ el, sin hazer falta ningunavez, sino fuesse embiandole su señor, o entendiendo en cosas de su ser uicio necessarias. Ha de estar siempre al acostar y leuantar del señor, teniendole su ropa limpia, y las ropas que no se viste, ponerlas a orear en dias que no haga sol, y esto de quando en quando. Tener la cama muy bien hecha, y de ropa muy limpia. Cada vez que se le mudan sauanas, y almohadas, hazerlas perfumar, y las camisas que viste, y los paños de narizes, ruziandola ropa con agua almizclada, y perfumada con pastillas de menjui, estoraque, y ambar, y almizcle, porque los señores viuen delicadamente, y la ropa blanca hala de tener por su cabo, y las de seda por el suyo.

yo, y las ropas de paño por su parte, y los enforros a su parte, y los jaces y cosas de la gineta a otra parte, y las del adereço de la brida por el suyo. Ha de ser muy ataviado, y de buena memoria, porque se acuerde donde tiene cada cosa, y siempre tener vn libro a donde assiente todo lo que tiene a su cargo; y cada cosa escriuir en q̄ arca està, por no andar trastornando las arcas, y la ropa. Ha de ser honesto y secreto, y tener mucho acatamiento a su señor, aunq̄ burle el señor, y le dè mucha parte de si, no se descuide de acatarle entoces mas, y de humillarse. Ha de ser callado, y no parlero, y si su señor hiziere algũ desorden, saberlo encubrir, y nunca dezir mal del en publico, ni en secreto, ni sufrir que se diga, ni murmurar d̄ cosa q̄ haga su señor, aunq̄ le parezca mal hecha: y quando la hiziesse cõ mucho acatamiento, y palabras dulces, dezirle su parecer, por q̄ desta manera el señor siẽpre lo tomara biẽ y se holgara q̄ se lo diga, y conocera q̄ le tiene amor, y le echara cargo para hazerle biẽ.

aunque el señor sea recio de condicion, y alpero, siempre le parece bien quando los criados les dizen lo que les cumple: en fin es el Camarero la llave de los secretos y seguridad de la persona de su señor: y esto baste quanto a este oficio de Camarero.

Capitul. VI. Del oficio del Guardaropa.

EL Guardaropa es dicho Guardian de las cosas del señor, que le fueren encomendadas en su apartamiêto, que se dize en España Recamara, no deue dexar entrar ningun hõbre estrangero, ni muchas vezes a los de casa, sino bien pocas vezes, y alas de tener a muy bué recaudo, y tambien guardadas y puestas por memoria, q̄ quando el señor pidiere algo que a la mesma hora lo halle luego, y dar siempre buena razon de si mesmo de todo lo que fuere encomendado, y dado a guardar, y tengalo todo muy limpio y atabiado. Ha de ser hombre muy verdadero: porque podria dezir algo que le redundaria en daño, y si fuesse hallado en alguna falta, por
poca

poca que fuesse, perderia del todo el credito, y por esta razon, y otras muchas el Guardaropa ha de ser hombre de mucha verdad y concierto.

Capit. VII. Del oficio del Copero.

EL Copero deue ser muy limpio, y de noble condicion, no libiano, ni muy risueño, sino muy reposado, y discreto, porque ental tiempo podria dar alguna risada, o hablar, que caeria en verguença si la tuuiesse, assi como trayendo la copa a su señor, que en tal tiempo ha de traer el rostro mesurado, y honesto, y su persona muy limpia y lucida, y traer la copa con mucha gracia: y porque ya està dicho en los capitulos passados harta parte deste oficio, esto basta por aora.

Capit. VIII. Del oficio del Trinchante.

EL Trincháte, como ya es dicho, deue ser hombre muy limpio en todas las

A 5 cosas

cosas y tener sus cuchillos bien aguçados y limpios, para cortar la carne, y deve estar siépre sobre el cortar, es a saber, q̄ corte presto y menudo donde es menester y limpio, y desuiar el cuerpo todo lo q̄ pudiere del plato sobre q̄ corta, y quãto mas lejos del estuviere muy mejor, parecera y con tanta destreza de su cortar, q̄ no se ensuzie de la gordura, o çumo de la carne: y esto basta, pues arriba es dicho.

Cap. IX. Del oficio de Veedor.

VEedor es oficio de mucha cõfiança, y de hõra en casa de vn señor, y de mucha fidelidad, su cargo es sobre el Despésero, porq̄ ha de ver lo q̄ cõpra si vale al precio q̄ lo trae, saber el precio de todas las cosas como vale cada vna, y hazer buscarlo mejor y mas barato, y saber los lugares comarcanos dõde vale barato los bastimẽtos y cosas necessarias, mãdarlo traer de alla, y tener siempre bastecida la despésa y botilleria de todas las cosas, porque quando aya cõbidados, no falte nada, y lo que

q̄ sobrare repartirlo por las despensas de los señores prestado, porque desta manera no se pierden las viandas, y teniédolas quando las ha menester. Ha de tomar cada dia cuéta al Despésero, y nūca anejar cuentas con el, porque no aya barajas nuevas. Cada semana ver las cuentas de la despensa juntamēte cō el Mayordomo, porq̄ dê razón de lo q̄ se gasta cada dia, y cada semana y cada vn año escusar gastos desordenados, y gastar honestamēte lo necesario, y no mas. Y esto basta quanto a este oficio.

Cap. X. Del oficio de Despésero.

EL Despésero se dize así, porq̄ despēde, o gasta la haziēda de su señor p̄ las viandas necessarias, y mātēnimiētos p̄ comer, así para la mesa de su señor, como p̄ la de la gēte y cōpañia de la casa: y para tener baltecida la despēsa de las mejores viandas que se hallaren. Ha de ser hōbre recio y diligente, y discreto, muy sabio en saber sufrir importunidades de algunos q̄ ay en casa

casa de los señores terribles de condició,
y de mal contentamiêto, deue ser gracioso,
no souerbio, hombre sin vicios, cuydadoso
en lo que a de hazer, solícito, casto,
enemigo de juegos, no tirano, sino fidelis-
simo, proueydo de buena conciencia, con-
tentar la gente con buenas obras y pala-
bras graciosas, y darles algunos potages
de poca costa, y cuerdo a la mañana, y a la
tarde, porque da mucho cõtentamiento
a la gente las sopas y caldo, aunque les dé
menos carne, lo fustren, teniendo el vien-
tre lleno de las sopas, darles de almorçar,
porque no hurten el pan en la mesa, y te-
niendo hartura, no hurtaran lo que no há
menester, traer siempre escriuania y pa-
pel para escriuir todo lo que cópra, porq̃
de otra manera olvidar se leia mucha par-
te dello. El bué despensero merece ser hó-
rado, y mejorado en el partido, y que se le
hagan ayudas de costa, porque es razon
que se yguale el galardón con el trabajo:
y porque desta manera trata do no tédra
ocasion de hurtar, ni de ençargar la con-
ciencia,

ciencia, no deue dar lugar el señor, ni el Mayordomo q̄ ninguno se atreua a maltratarle de palabra, ni de obra, y castigarle bien, y si no se emienda, despedirle, si es hombre de poca suerte, porque el Despésfero tenga fauor.

Capit. XI. Del oficio del Cocinero.

DEL Cocinero ya se dixo en los capitũ los passados, que es oficio de grandissima confianza, y deue ser muy bien tratado, y hechas ayudas de costa, y mercedes, porque sirua con amor, y ha de ser bien aposentado, y primero que ningun oficio de la casa el y la despensa. Ha de ser muy limpio, y pacifico, y esto basta con lo que del se dixo arriba

Capitu. XII. De como se han de aguçar los cuchillos.

EL buen Trinchante ha de tener vna aguçadera de palo de sauze, o de alamo
o de

o de tejo, q̄ son maderas bládas y es mejor esta madera q̄ otra ninguna, por ser mas amigable, y esta aguçadera ha d̄ estar siépre enclauada en parte segura si el señor estuviere en su casa de asiento, y por camino hase d̄ traer en las arcas de la plata a cargo del Repostero cō los cuchillos q̄ corta el Trincháte a la mesa, y tener cō la aguzadera vna bolsa d̄ cuero cō tierra d̄ la q̄ cae d̄ las muelas d̄ los barberos, y aguze los cuchillos cō ella, de manera q̄ el filo d̄l cuchillo quede a la parte de fuera, porq̄ corta muy mejor: y este primor no se deue tener è poco, porq̄ no lo alcáçã todos. Há de tener tẽple de nauaja, aunque la nauaja tiene el hilo para dentro, porque sirue para vna cosa, y el cuchillo para otra.

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

EL q̄ sirue, ha de dar aguamano a su señor desta manera. Ponervn jarro lleno de agua sobre vna fuéte, o vn plato grãde de plata y vnas touajas muy bié cogidas sobre el dicho jarro q̄ lleguẽ a los cãtos, o
aldas

aldas de la fuente, y vaya el Mastresala delã
te có vna tobaja en el ombro, y llegado de
lãte la mesa de su señor, y hecha su reueré
cia, tome el Mastresala la tobaja q̄ està so
bre las fuentes, y tiédala sobre la mesa delã
te del S. y assiéte sobre las tobajas la fuente
d̄ encima, y có la fuente d̄ baxo en q̄ viene el
agua dé el agua manos a su señor, y del q̄ se
aya lauado, leuáteluego las fuentes, poniédo
la vna sobre la otra, y el Mastresala tiéda
sobre las manos del señor la tobaja q̄ trae
sobre el ombro, y quite las otras que ten
dio sobre la mesa para assentar las fuentes.

Asi mismo puede el Copero dar la agua
manos, trayédo vna fuente o plato grãde d̄
cãto pa arriba en la mano derecha, y la to
baja sobre el cãto d̄ la fuente de plata sobre
el ombro derecho, y el jarro del agua en la
mano izquierda, y llegado a la mesa, el Ma
stresala y el Copero, y hecha su reueré
cia, hazer como arriba es dicho, esto se entié
da a las personas que no son de salua.

El seruicio a la real que es có salua, ha se d̄
hazer d̄sta manera, ha se d̄ poner d̄ rodillas
el

el Copero que trae las fuentes vna sobre otra, y en ellas el agua que abastare para lauarse el señor las manos, y descubrir las fuentes, vesando primero la tobaja, y tendiendola sobre la mesa ante el señor, y echar vna poquita de agua en la orilla de la fuente de arriba, y haga la salua el Copero primero, y el Mastresala despues, y póngala fuente delante de su señor, y con la fuente debaxo donde viene el agua echar agua en medio de la fuente que está sobre la mesa, y despues que su señor se aya lauado, leuante las fuentes el Copero, como dicho es, poniendo la vna fuente sobre la otra, y haga su reuerencia. Despues que el Mastresala aya tendido la tobaja sobre las manos del señor, y tenga siempre auiso el Copero, y tambien el Mastresala de reconocer las fuentes si tienen agua, y no se descuyde en esto, porque a las vezes vñ vacias, y llegan a la mesa, y quedan burlados el Mastresala, y el Copero, y el señor: y cada vez que el Mastresala diere la tobaja a su señor, la deue besar, antes que se la

la tienda sobre las manos, y lo mesmo befe la otra que tiende sobre la mesa, al tiempo que la pone, puestode rodillas.

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

EN le mesa lo primero q̄ se deue poner, es el salero, y luego los paños de mesa, y los cuchillos, y esto acabádo de lauarfe el señor: y quitada la tobaja en que se enxugo las manos, có vna muy gentil reberencia de rodilla bien hecha en vn plato poner el pan, y el paño de mesa, y vn cuchillo, befiandole si es señor d̄ titulo, a quiẽ se de ue hazer salua, y si comen otros caualleros a su mesa, poner à cada vno su paño de mesa y pá, sin hazer reberencia à ninguno dellos, sino solo al señor, salvo si comiessen có el algun hijo, o hijos mayorazgos de algunos grãdes, porque à estos tales se les deue hazer reberécia, y seruir los platos

cubiertos. Al señor se le ha de mudar paño de mesa cada vez que beue, trayédo el plato cubierto, y al tiempo que le da el paño, descubrir el plato, y besar el paño de mesa, y darlo. Tábié se suele dar paño de mesa con cada potaje, y dar las viandas de grado en grado, es a saber. Primeramente la fruta, y tras ella vn potaje, y luego lo assado, y despues otro potaje, y lo cozido tras el potaje, saluo si es manjar bláco, q̄ este potaje se suele dar al principio tras la fruta. Algunos señores ay que comen al principio lo cozido, y despues lo assado: si ay fruta de sartén, se ha de dar a la postre, segun fuere, y luego la otra fruta. Y esta es la forma y manera del seruicio segun la costumbre de la Corte del Rey mi señor: y porq̄ ay tãtas nouedades cada dia en la manera del seruicio de la mesa, por esto hago fin en lo que toca à esto, pues es tan comun à todos. Esto solo aprouechara para los moços de poca edad, que por ser

nueuos

nuevos en el mundo, y no tener experiencia del, podran tomar algo de lo que aqui escriuo, si bien les pareciere, que no les puede dañar saber muchas cosas.

Capitulo. XV. Del corte de los ^{las carnes} carneros.

Corte del tozino.

EL corte de tozino ha de ser desta manera, que venga el cuero del tozino házia la parte del q̄ lo corta, y mire que no lo corte al traues, porq̄ se deshilaria todo, como hebras de açafra, y si el corte, o pieça ha menester calabças, o verças, o otro guisado espesso quiere cortar tajadas delgadas, o menudas, y con otro manjar tajadas anchas, y algo gordillas.

Corte del lechon.

EL lechon se quiere cortar desta manera, començar por la oreja derecha con la espalda, jutamente cortar el cuero hasta la cadera, y aquello cortar à la voluntad del señor, o del que lo ha de comer, si lo quiere menudo, o tajadas medianas, o grandes, y lo mismo haras de la otra parte izquierda, de manera que quede bié parado de todo el cuero, y servir platos, despues cortarle la cabeça cõ el pescueço todo juto, despues quitarle las caderas hasta los riñones a manera de cabrito, y despues cortarlo a la voluntad del señor, si lo quiere menudo, picado, o a pedaços de buena manera medianos, o grandes, o hazer piezas de buen tamaño de las costillas y espinaço: despues partir la cabeçaela por medio, y sacar della los sesos, tantos quantos pudieres, y sembrar sobre ellos vn poco de sal pimienta.

Corte de Vaca.

LA vaca se quiere cortar menudó, y muy delgado, que parezca cepillado, ò rallado, parando mientes al corte que no sea al rebes, y por lo magro mezclado: y toda carne q̄ está mas cerca del hueso, es mas tierna que no la otra, saluo la carne del lechon, que es mejor el cuero que la carne, y sobre la vaca cortada, y hechos platos della, sembrar sal có vn cuchillo, y echar del mesmo caldo sobre la carne, si la carne es magra, echarle el caldo gordo, y si es gorda, echarle el caldo magro, que no tenga gordura: y si la carne de la vaca fuere gorda, hafe de cozer en su olla sin echar cosa ninguna con ella, ni tozino, ni otra carne alguna, ni espumar la olla. Lo que se le puede echar, es si quiere algunas yeruas, como son, peregil, yeruabuena, mayorana, y agedrea, hisopo y especias.

Corte de liebre, y de conejo.

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

Corte de espalda de carnero.

EL corte de espalda de carnero es desta manera, parar la ñ los cueros toda en rededor, y seruir platos destes cueros por su cabo, y despues hazer vn corte por medio, y cortar aqlla carne biẽ menuda, hasta q̃ no aya carne q̃ cortar: despues boluerla, y darle otro corte mesmo sobre aq̃l corte, y assi mesmo sobre la espalda darle otro corte, y de la otra parte otro, y desq̃ sea toda biẽ descarnada, haras del hueso de la espalda tres pedaços, y del hueso mediano dos, y del braçuelo sacar el aguja, y sepas que à toda

todo animal de quatro pies se quita la espalda toda primera.

Corte de pierna.

LA Pierna se corta desta manera. No ha de ser muy cozida, porque no se podia bien cortar, ni seria tan sustanciosa, ni tan sabrosa la carne, puede se cortar menuda, como la carne de la vaca, cortándole la carne del rededor del hueso del murecillo primero, para poderla tomar con paño de mesa para poderse bien cortar, quitarle la berga si la trae, y pueden se cortar tajadas anchas y delgadas, y tiense la pierna de atras vn hueso, que se dize de iafra, y quitándole este hueso, rédise otro corte de carne, y hazer dos pedaços, o tres del hueso mayor, y del otro si quisieres. Puede se cortar esta carne muy menuda y mezclar con ella ceuolla cortada menuda, y

echarle encima pimienta molida, y echar sobre esta carne puesta en vn plato del caldo de la olla, y tornar a echar dentro de la olla, y tornar à echar del caldo, y tornar a vaciar dentro la olla, tantas vezes, hasta que conozcas que la cebolla ha perdido la viscosidad, y desta manera es muy sabrosa la carne de la pierna del carnero, la cebolla y pimienta.

Corte de lomo, o agujas.

EL lomo, o agujas de carnero se corta desta manera, quitar las agujas, y la espalda si fuere cubierta, y despues de parte de dentro hazer tajadas anchas y muy delgadas, y despues las costillas y los huesos del espinazo descoyuntarlos, metiendo el cuchillo por la coyuntura, y boluer la punta del cuchillo para dentro y para fuera,

Corte

Corte del cabrito.

EL cabrito se corta desta manera, quitarle la espalda derecha, y cortar la carne picada menuda, o cortada a tajadas de buena manera.

Y boluerlo de la otra parte, y hazer otro tanto, despues cortarle la cabeça con el pescueço todo junto, y despues partirlo por los riñones, y hazer pedaços dello de buena manera cortados, o menudo, si quisieres, y las piernas lo mismo, y despues los quartos delanteros con el lomo cortarlos de dos en dos costillas, y despues partir la cabeça por medio, de manera que se puedan comer los sesos, echandoles su salpimienta.

Corte del pecho de carnero.

EL pecho del carnero se corta, hazien-
do vn corte al traves por medio, y d^o
alli cortarás tãta carne como pudieres
sacar, despues hazer pedaços de las ter-
nillas y huesos tiernos, y despues cor-
tar las costillas de largo, assi como estã,
y hanse de partir vna a vna.

Corte de las aues, y pri- meramente del pavo.

Cortase quitãdo el pescueço cõ la ca-
beça, y despues arrãcar la cola, y qui-
tarle los pies, y despues el alõ, y despues
la pierna derecha, y sea cortada menudo
despues dar vn corte en la tetilla dere-
cha, y sacar tajadas anchas y delgadas,
aunque algunos cortan la pechuga me-
nudas como la vaca, mayormente
quando la carne es algo dura, y despues
boluerlo, y hazer otro tanto de la otra
parte, y sobre el obispillo.

Corte del capon.

EL Capon se corta de la manera del pavo, saluo que las piernas y las pechugas no se han de cortar menudo, sino sus tajadas anchuelas y delgadas, y lo mismo se hã de cortar asì las gallinas assadas, saluo el corpançõ y pecho q̃ se quiere partir despues de cortadas las pechugas cõ tajadas anchas y delgadas, y desta manera el anfaron, y la anade q̃ sea assados, q̃ las cozidas se quieren cortar, sacando la retilla entera, y hazer della tres, o quatro pedaços, o tajadas al traves, y toda aue que sea grande y assada, se quiere cortar, asì como el pavon, o capõ, aunque algunos hazen alguna diferencia en el corte del pavo al del capon, y de la gallina que cortan primero los alones, y primero el derecho, y despues la pierna partida por medio en dos partes, y cortar la pechuga a tajadas anchas y delgadas,

De cortar:

das, y despues sacar el braoncico, y ha-
zer otro tanto del otro cabo, y despues
sacar los ombritos por la coyuntura, y
descoyuntar las caderas que queden en-
teras, y sacar el corpançon junto al pes-
cueço, metiendo la punta del cuchillo
por entre el pescueço y pecho, y sacar
el corpaço, y quebrar por medio dello
mo las caderas, y sacarlas por su cabo,
y el pescueço con el restante por otro
cabo, y las gallinas tambien desta mes-
ma manera. Algunos cortan las galli-
nas sobre el tenedor, sin llegar el ave al
plato en el ayre, quitando primero el
alon, y despues dar vn golpe con la pũ-
ta del cuchillo sobre la coyuntura de la
pierna derecha, y sacar la mesma pier-
na, despues sacar el mustacillo, dando
vn corte por arriba, y otro por debaxo,
y meter el cuchillo por medio, y botar
fuera el mustecito, y despues la pechuga,
dandole vn corte a la larga, y sacar sus
tajadas, y despues descoyuntar el om-
brito,

brito, y sacar lo, y el hueſſo del pecho, y otro tanto de la otra parte, y el peſcueço con lo al por otro cabo, y eſto ſe entiende quanto a los capones y gallinas aſadas.

Cortede perdizes.

LAs perdizes ſe cortan primero los alones, y deſpues las piernas, y no del todo, ſino abrirlas ſolamente para meterles ſal con el cuchillo, y començando por la derecha, deſpues la pechuga derecha meterle ſu ſal, y hazer otro tanto de la otra parte, y el hueſſo de encima del pecho abrirlo, echandole ſal, y abrir las caderas con el cuchillo, y poner la perdiz entera en cada plato, y echar ſobre las coyūturas çumo de narāja. Y haſde ſaber q̄ toda bolateria aſada, aſſi como es capon, o gallina, o anſaron, o anade, o otra manera de aues ſe han de començar ſiempre a cortar, començan-

De cortar.
mençando por la pierna y pechuga de
recha.

Corte de palomas.

EL corte de las palomas torcaces ha
de ser como el capon, o gallina, cor-
tando la pierna derecha, y haziendovn
corte a la larga en la pechuga, y sacar ta-
jadas anchas, y otro tanto de la otra par-
te, y despues despedaçarlo, y quebrátar
le los huesos, como si fuesse gallina, y
tomar todo lo cortado, y meterlo entre
dos platos ondos, y echar encima vino
blanco dulce, y çumo de naranja, y pi-
mienta y sal todo junto, y mezclarla en
tre los dos platos, batiendolo muy bié:
y desque sea bien batido, seruirlo à la me-
sa a su señor, y esto basta quanto al cor-
tar de las aues y de la carne.

Especias de hipocras añá dido

Canela

Canela 5. partes, clauos 3. partes, gengibre vna parte, la mitad del vino ha de ser blãco, y la mitad tinto, y para vna açũbre 6. onças de açucar mezclarlo todo, y echarlo en vna hollica bidriada, y darle vn heruor, quãto alee vn heruor no mas, y colarlo por su mãga tãtas vezes hasta que salga claro.

Poluora de Duque emẽ- dado.

Canela media onça, clauos media quarta, y para los señores no se echa sino sola canela, y açucar vna libra si la quieres hazer aguda de fabor, y para passiones del estomago, echarle vn poco de gengibre.

Salsa blanca.

Tomar gengibre blãco que sea fino, y mondarlo de la corteza, de manera que quede blanco, y hazer dello pedazitos, assi como medio dado, y pon
los

los a remojar de parte de noche en agua rosada q̄ sea fina. En la mañana tomaras almendras bien mondadas y blancas, y majadas biē en vn mortero, y despues destéplallas cō caldo d̄ gallina, q̄ estè bueno de sal, y passarlo has por estameña, y despues pondras la leche en la olla à donde ha de cozer, y toma canela entera, que sea larga, y atala con vn hilo, y aquella escaldarla con caldo de gallina, que estè hirviendo con clauos de giros escaldados de la mesma manera. Y desque la salsa sea mas que medio cozida, pon la canela y los clauos en la olla, y gengibre remojado en la agua rosada, y sino sabe harto al gengibre, echa le vn poco molido, porq̄ esta salsa quiere saber al gengibre vn poco, y al agua rosada, mas la agua rosada no se deue echar, hasta que todo sea cozido, y desque sea cozida la salsa, hazer escudillas della, y poner encima açucar fino.

Salsa de anfarones.

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

Relleno de cabrito.

Las aldas de carnero tomaras, y assaduras de cabrito, y cozellas en la olla con vn buen pedaço de tozino que sea entreuerado, y desque sea cozido,

C picarlo

picarlo en vna tajadera de palo bien menudo, y ponle vn poco de pan rallado con otro poco de queso rallado, y mezclarlo bien, y tornar lo à picar bien con vn poco de peregil que sea bien menudo, y despues mezclaras con ello algunos huevos con las claras y las yemas todo junto, y echalle de todas salsas finas, y açafrà harto, porque este potaje quiere ser muy amarillo, y mezclarlo bien, que quede en gran manera picado y menudo, que parezca majado, y despues sofreyr el cabrito, ò lechon, y si fuere lechon, no se le suele echar peregil.

Emborraçamiêto de pa- uos, o capones.

DEsque los pautos, o capones fueren medio assados en su assador, tomar buen tozino gordo, y hazerlo tajadas anchas del tamaño de las pechugas del pauto, o capon, y estas tajadas po

ner

nerlas sobre las pechugas, de manera q̄
no se puedan caer, y del que esté bien atá
das, tornarlo al fuego à assar, y antes q̄
lo pongas al fuego, ponla cabeça del ca
pon, de manera que no se queme, y la ca
beça con el pico ponerlo de largo den
tro del corpançon, puedes cubrirlo de
papel blanco los pauos, o capones bien
atado, sobre el tozino.

Berengenas en caçuela.

TOMAR berengenas, y mondarlas de
la corteza muy bien, y cortarlas en
tres o quatro pedaços cada vna, y cozer
las en bué caldo de carnero cõ vn par de
cebollas, hasta q̄ estén biẽ cozidas, y en
estádo, sacarlas de la olla, y picarlas muy
menudas en vn tajadero, y despues
echarles buen queso de Aragon ra
llado, y algunas yemas de huevos, y tor
narlo todo à picar con su cuchillo, co
mo si fuesse para relleno de cabrito,
y echarle salsa fina, y poner todas estas
salsas en la caçuela bien mezcladas.

gengibre, flor de macis, nuezes moscadas, culantro verde, y peregil, y despues llevar la caçuel la horno, y desque sea cozida, echar encima açucar y canela.

Broete de Madama.

TOmaras almendras que no sean paradas y piñones que sean muy blancos y limpios, y majarlo todo junto, y despues de majarlo, dessatarlo con bué caldo de gallinas, y passarle por esta meña, y echarlo en su olla limpia donde ha de cozer, y echale estas especias: gengibre, pimienta luenga, y galanga, todo molido, puesto en la olla con peregil, oregano, y vn poco de poleo, y cuezga todo junto con açafrañ, y desque aya bien heruido, que conozcas se deve quitar del fuego, toma vna dozena de huevos vatidos con vinagre, y ponlos en la olla, y haz que el caldo quede vn poco agro, y no mucho, y mira que el caldo no sea muy caliente, porque no se endurezçã los huevos luego: y quãdo
estuuie-

De las salsas, manjares y potajes. 19
estuuieren los huevos en el caldo, me-
nearlo con vn palo todauia, porque lue-
go se quajarian.

Potaje de lebrada.

TOmar vna liebre, y deffollarla limpia-
mente, y lauada, metella en vna o-
lla, y dalle vn heruor, y despues facar-
la, y ponerla à assar, y desque esté
medio assada, cortarla à pedaços gran-
decillos, y despues tomar cebolla, y
picarla, y freyrla con tozino gordo, y
despues freyr la liebre, y tomar almen-
dras tostadas, y machacarlas bien con
vn migajon de pan remojado en vina-
gre blanco, y machacarlo todo junto, y
luego machacar vnos ñigadillos de ga-
llina, ò de cabrito, ò de carnero assados
en las brasas, y majarlo todo júto, y des-
pues de majado, echarle vn par de hue-
uos mas conforme a las escudillas, y des-
pues deshazello con caldo de carnero
y mejor sí mejor lo huuiere, y despues co-

De las salsas, maejares y potajes.

larlo por vn paño bláco, y luego ponello à cozer, y echale bué pedaço de gengibre y canela por encima, y echalla que sepa vn poco a vinagre.

Para guardar perdizes muertas por mucho tiépo en escaueche.

Aliente de la misma manera, q̄ si luego se huuiessen de comer, y en estádo assadas, dalles à cada vna 4. cuchilladas por los encuentros de las alas q̄ va-xé à jutarle hasta el abertura, de manera q̄ yendá profundaméte ambas dos las tetillas, y otras dos cuchilladas por lasingles, de manera q̄ abran las dos perneçuelas que no se arranquen del todo, ni se despegué, sino q̄ parezca q̄ toda ella se q̄da entera, y dexenla enfriar, y tomé la cántidad de vinagre q̄ vieré ser menester sin otra mística de agua, ni otro liquor alguno, y vn poco de gégibre molido, y échelo en el vinagre, y de vn her

De las (alsas, manjares y potajes 20
uor, y apartélo luego, y dexélo enfriar, y
despues de todo frio el escaueche y las
perdizes, y echenlo por encima a las
perdizes, de manera que le cayga por
las cortaduras y hueco, y despues de bié
empapadas, y enjutas, guardenlas quãto
quisieren, que aunque esten tres meses,
se detendran, y nota, que quando se
ha de echar el escaueche en la perdiz,
ello y ella ha de estar frio, porque de o-
tra manera se desharia la perdiz, y se
dañaria.

Tambien se guardan como ocho, o
quinze dias cozidas con tozino, y sal-
pimentadas asì calientes, como salen
de la olla, o desde à vn rato. Esta conser-
ua es para Verano, y escaueche para el
Inuierno.

Nota.

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

Para guardar qualquier cosa de carne

Colgando la carne devn clauo de cobre, no se pudre, ni daña tan presto.

Capirotada de perdizes.

Tomar perdizes y pelarlas, y ponerlas entre las brasas o rescoldo, y q̄ayan estado vn pensamiento, sacarlas y limpiarlas, y assarlas, y lardearlas bien, y despues de assadas, cortarlas, como para hazer platos dellas, y despues rallar bué queso añexo, y tomar dos cabeças de ajos assados, y módarlos muy limpiamente, y maxarlos, y despues poner el q̄so en el mortero, y tornarle a majar todo jūto, y echar en lo majado vna cucharada de máteca có algunas yemas d̄ hucuos, y despues q̄ estè todo bié machacado, del hazerlo con vn poco de caldo de carne ro que estè medio frio, porque no dañe el queso, y despues hazer vnas rebanadas de pan, y tostarlas, y raer la quemadura

De las jajas, manjares y porajes. 21
dura, y del pues echalas en vna aljebana
o plato ondo, y echalles por encima bué
caldo de carne bien caliente: y despues
facarlas, y ponerlas en vn gran plato al
rededor del desta manera. Vn lecho de
reuanadas, y otro de perdizes, y desta ma
nera enchir el plato vn estado de reua
nadas, y otro de perdizes, y de que esté
compuesto, echaras el almodrote enci
ma de todo, y despues echar manteca
por encima desparcida bien caliente.

Agraz sacado con alba haca.

Tomar el agraz, y machacarlo, y al
principio echalle vn tallo de albaha
ca, y vnas ojas, conforme la cantidad q̄
quisiere sacar, y es bueno para confor
tar el coraçon y de buen sabor.

Buébrote con caldo de carne, q̄ sedize espoja.

HAs de tomar vna olla limpia, y echaras en ella el mejor caldo y mas gorro de la olla que esté bueno de sal, y pasarlohas por estameña, y echarlo en su olla, y dexarlo enfriar, hasta q̄ aya perdido el calor, y al tiempo que se va enfriando canela y gengibre, yaçafrá todo molido, y despues tomar yemas de huevos por cada escudilla, y batirlos con agraz, y con vn poco de vinagre blanco solamente, que el caldo sea vn poco agrillo, y despues echarlo en la olla, y ponerlo a cozer, trayendolo siempre, hasta que yerua, que sino se meneasse, luego se quajaria, y desflataria, y desque aya bien cozido, quitarlo del fuego, hazer escudillas, y si quisieres puedes hazer despues en cada escudilla vn poco de caldo, y parecera vna poca de esponja amarilla, y por esto se llama broete de esponja.

Potaje de grassa.

Para

PARA seis escudillas tomar media libra de queso rallado con medio pã duro todo mezclado tambien rallado, tomar por su cabo seis yemas de huevos batidos, tomar hasta quatro escudillas de la olla muy bien espumada, poner este caldo à heruir sobre brasas, donde no le dè humo, moler tres madres de clavos, pimienta y açafrà, y echarlo dẽtro del caldo, y quatro onças de açucar, o en lugar otra tãta miel, o echar vnas gotas de vinagre, para dar sabor, y ponerlo à heruir, desque ayà heruido, apartarlo fuera, y batir el pan con los huevos y el queso, y echar à bueltas caldo, hasta que estè ralo, y echarlo dentro la olla, trayendolo en vn cucharon de palo, porque no se corte, y esto echandolo poco à poco dentro, y desque estè echado, tornar lo à las brasas, hasta que sea espesso, y catarlo de sabor, y si està bueno, apartarlo del fuego.

Buena

Buena salsa Francesa.

HAs de tomar almendras que seã mō-
dadas y muy limpias y blancas y pi-
ñones, y majalo muy bien cō gengibre
y pimienta, y ponle mucha canela, y des-
fátalo con vino de granadas agras, que
quede de sabor entre agro y dulce, y assi
mismo puedes hazer salsa con çumo de
granadas agras, y con canela sola mez-
clada, y echada encima.

Salseron para aues salba- jes, como son, palomas salbajes y torcaces, y a- nades salbajes.

HAs de tomar palomas torcaces y sal-
bajes, que en Valécia llamã fochas,
y assar las dichas palomas que no esten
muy assadas, sino poco mas de medio as-
fadas, y cortalas, como vna gallina, y e-
charlas en dos aljafanas, o en dos platos
ondos

De los jugos de limón y pimientos. 25
ondos grâdes, y echarles encima sal mo-
lida, vinagre, pimienta, y çumo de narâ-
jas, todo mezclado, batirlo mucho en-
tre dos platos buen rato, de manera que
los çumos, o salseron se mezcle è incor-
pore con las aues cortadas. Pondrase ef-
to en dos platos con su salseron, y es
bueno.

Potaje llamado salseron blanco.

HAse de tomar almendras paradas, y
majarlas bien, despues de templarlas
con çumo de naranjas, o otro agro con
agua y açucar blanco se ha de echar su-
ficientemente. Esta salsa no se ha de pas-
sar por estameña, saluo que sea bien ma-
jada y agra dulce, y este salseron puedes
dar à toda bolateria.

Salseron para perdizes, ò gallinas a ffadas.

Majar

MAjar almédras que estē limpias mō
dadas, blancas, deffatarlas cō çumo
de granadas agrias, despues echar açucar
en el mortero polboricado, y canela y
gégibre, porq̄ su color y sabor quiere ti
rar casi à canela, no ay necesidad de
passarla por ningun cedaço.

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

TOMar higos blancos negros poner
los en agua fria, o tibia, que sera me
jor con aquella agua labar los higos
muy bien quitarles los peçones, y desq̄
estē bien limpios labados, ponlos à so
freyr con buen tozino gordo, y desque
los ayas sofrido vn rato, tomar buē cal
do de gallinas, o de carnero, y echalo po
co à poco, de manera q̄ se pueda cozer
vna hora y media, y quando cueza, echa
le todas estas salsas en la olla que seã biē
molidas açucar, gégibre, canela y pimie
ta,

De las yajjas, y manjares y potajes. 24
ta, y otras buenas especias, y si todo el
potaje fuere de higos negros, echale vn
poco de açafran con q̄ tengan el color
amarillo, y quando fuere medio cozido
menearlo has cõ vn harauillo, como quiẽ
tornea calabças, de manera q̄ sea el pe-
fo, y no apartes d̄llas la mano, hasta q̄ seã
bien espesas, catandolo de sal y de a-
grio, y de dulçor, y desque sea apartada
del fuego, dexarlo vn poco reposar, y
echar escudillas, y echarlas açucar y
canela.

Adouo de cabrito.

TOmaras vn pedaço de agujas, y ha-
zedla pedaços, tomar manteca y ce-
bolla bien picada y freido juntamente,
y quando estuviere bien frito, echadle
sus especias, y deshazerlo con caldo de
la olla, y echarla vn poco, y echado en
vn puchero, y teneldo apartado q̄ vaya
hiruiẽdo poco a poco, y tomad culãtro
y peregil, y apartado, echarlo he y o den-
tro, y vn punto de vinagre, y echarles
dos

dos huevos, segun cantidad huuiere, y apartadlo que no estè hiruiendo quando se los echeis: desta manera se haze el del conejo.

La lebrada.

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

Pichones sin hueffo.

Picho-

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

Para hazer vna cabeça de ternera rellena sin hueffos.

LImpiarla muy bien, y despues echarla dentro de vnos manteles, y luego vna manta, y tomar vn palo muy grueso, y aporrealla muy bien, hasta que no quede hueffo en ella, y luego sacalla de alli, y echarla en vna bacia de agua fria,

D y te-

y tener cuenta no quede hueſſo en ella, y luego tomar vn aguja y cofella por el degolladero baxo, y hazer el relleno que al oficial le diere guſto, y conuiniere mas a aquel plato, y ſaçonarlo muy bien, y luego meterſelo por la boca abajo deſpues que eſtà relleno, atarle el ocico que ſalga dos dedos de lengua, y tener vna olla que cueza a guſto, ò vn barquiño en fin coſa donde eſto quepa, y quando quepa, echar ſu verdura y ſal, y ſu poco de mayorana que para el guſto conuiene mucho, y deſpues de cozida có ſu oruga, y ſi la quiere poner encima de vna ſopa la ponga, y ſi ſe haze en dia de carne, ponella encima de vn plato de verduras, y luego quitarla los hilos y ſajarla, y ſi quiſieren poner vnos pedaços de tozino al redor deſta cabeça entreuerado, o magro.

Salchichas para de Ve- rano.

Tomar vna pieça de ternera, de la espalda, o de la pierna, y si fuere de la espalda, quitar aquellos nieruos, y picarla muy bien la ternera con vn buen pedaço de tozino, y picarlo todo junto, y tomar sus tripas de carnero, y lauirlas muy bié con su agua y sal, y a la carne saçonarla muy bien de pimienta, gengibre y nuez moscada, y clauo poco, porque amarga, y vn poco de yno-jo quebrantallo, y limpiarlo primero, y echallo dentro de aquella misma carne, y embutirla de dentro de las tripas, y atarlas como salchichas, y despues assarlas y componellas con vno. lo-
 25 millos de carnero descargados
 25 no encima de vna sopa, o co-
 25 mmo el oficial qui-
 25 siere.

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

L Aballas muy bien que no tengan pe-
los, y echarlas a cozer con vino y vi-
nagre, y el vino sea muy bueno, y vn po-
co de sal con ello poco de que empieça
à cozer, espumarlo muy bien, y dexallas
cozer, hasta que se apure el caldo que
esten muy deshechas, y trastornar den-
tro de vna caçuela, o vn caço muy bien
limpio, y siesto no huuiere con vna esta-
meña muy buena, y luego tomar vna
ollita bidriada, y echarle alli aquel cal-
do otra vez colado, y echarle alli vn pe-
daço de açucar, lo que viere que es me-
nester el oficial que lo hiziere, su cane-
la, nuez moscada y pimienta, y si hallare
pimienra lóga, no sea de esotra: y destas
especies la canela q̄brátada, y lo demas
molido, y echallo detrás de aq̄lla misma
olla, y batir vnas claras de huevos, y pe-
lar vnas pechugas de aue, y baçialos cõ
batirlas con vnas

vnas claras, y echarlas en la olla quando estè a punto, y luego tener aparejado vna manga de cordellate blanco, y atrauesarla en vn assador de cauallo à cauallo al amor del fuego, porque no se yele, y luego poner vn plato de plata, ò vna caçuela bidriada, y dalle la color q̄ le pareciere al oficial.

Para hazer vn pecho de vaca q̄ sea muy gordo.

LAbarlo muy bien, y echarlo à cozer, hasta que se deshaga, y sacarlo despues de alli, y sacalle todos los huesfos, saluo los de la mançana, y darle tres o quatro cuchilladas al contrario y al derecho, y meterlo dentro de vna caçuela, y echarlo en el horno fuego arriba fuego abajo, hasta q̄ se tueste muy bié y luego tomar vnas yemas de huevos, y batirlas muy bien, y tomar vnas plumas, y yra cubriendo con aquellas yemas el pecho vna vez y otra, y

esto no^{se}che hasta que se aya elado. Lo primero que se echare, y con vna cuchara echar dentro de aquella misma grassa del pecho, y hazer vnas reuandadas de pan blanco y duro, y armar este pecho sobre ellas, y seruir el plato.

Carbonadas de aue.

TOMAR vna gallina buena que tenga buena pechuga, y pelarla muy bié y quitarla el cuero de encima, y yr cortando con vn cuchillo que corte muy bien vnas carbonadas muy sutiles y delgadas, y machacallas con el rebes del corte con chicos golpes, y echar à cozer vnos huevos duros, y mondarlos y sacar las yemas, y picar vn poco de tozino, y vn poco de verdura, y aquellas yemas duras, y sazonallo de especias, y echar en el batido, porque traue vnaz yemas de huevos, y despues vntarlas vna a vna con aquel batido, y luego ojaldrallas, y poner

ner en vna broqueta, y en sartallas alli,
 y ponerlas en las parrillas muy por su
 orden, y tener manteca en vn plato,
 y vntarlas, porque no se paffen, y les
 dè jugo, y luego hazer vna sopa agria
 dulce, y armarlas encima muy bien
 puestas, de fuerte que quede el plato
 adornado, y esprimir muy bien vn po-
 co de limon, o naranja como sea agria
 quando las quieran llevar.

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

Tomarlas y lauirlas con vna gota de
 agua, y sal y vinagre, y estrellarlas
 muy bien, tomar agua limpia, y lauirlas,
 hasta que salga clara, y luego cor-
 tarlas en trechos, y cozellas en cal-
 do que esté bien sazonado, o en a-
 gua y sal, y vn pedaço de tozino, y

cozidas tomar vna cuchara, y sacarlas, y ponerlas en parte do se seque vn poco, y batir seis o ocho huevos con yemas, y tomar mâteca en sarté, y tomado con vna cucharita limpia de aquellas madreçuelas, y có la mano poca cosa, y echallo có la manteca hiruiédo: y así como lo eche, ajuntallo con brocas paleta, y yr haziendo otro tanto, hasta llenar la sarten, y freirlo, como quien frie vna fruta, y tener cuenta de bolue-llas à su tiempo, y sacallas componiendolas en el plato, y tener derretida miel muy limpia, y echar açucary canela, y tomar la miel y echarla por encima, y luego poluorear con açucary canela, y seruir el plato.

Otro capitulo desto.

TOMAR las propias madreçuelas, y lavarlas como antes dixé, y echallas à cozer, y bien cozidas, sacarlas y ponerlas en parte donde se pueda picar muy
menu,

menudas con vna cuchilla donde no
sea la tabla de cosa de pino, y tomar ce-
bollas, peregil y yeruabuena, y tomar
vn poco de tozino, y hazello dados, y
ponerlo en vn fuego en caço, y fino tu-
uiere harto jugo, echalle manteca. y ca-
liente, y los dados refritos vn poco,
tomar la verdura muy picada y echalla
dentro: y de que esté bien frita, tomar
las madreçuelas picadas, y echallas den-
tro desta propia verdura, y dalle tres o
quatro bueltas, y tomar luego vn poco
de caldo muy saçonado, y cueza vn ra-
to, y haga traer almendras vnas pocas,
y limpiarlas, y tome vna farten, y tueste
las en ella, que queden tostadas y blan-
cas, y saquelas luego de la farten, y pon-
gala en vna escudilla, y luego tome las
madreçuelas, y cuajelas, y tenga vn pla-
to con reuanadas muy bien hechas, y
yr componiendolas muy bien, hazien-
do dellas alguna inuencion en el plato,
o llano, y yr componiendolas a trechos
las yemas y almendras, y este plato se ha

de vntar con manteca la que fuere menester, y ponello en vn horno que se esponje todo esto, y de que vea que està hecho, sacarlo y limpiarlo por los lados el plato, y tener vn limon y vna espumadera limpia, y yr roziando el agrio por encima, y seruillo al señor.

Reolas de colas de carnero.

Tomar las que sean buenas, hazellas cortar redondas, y tomallas, y yllas descarnando todas, y echar a cozer lo descarnado, y tomar la carne que se saca, y picalla con vn pedaço de tozino, y tres o quatro riñones de carnero, y muy picada fazonar muy bien la carne cō especia fina, clauos, y pimienta y açafrán todo tēplada la mano, y echalle los hueuos que huviere menester, de fuerte q̄ quede vn poco tieso, y sacar los hueuos de a dōde se saca esta carne, y tornar a componer las colas como enteras, saluo que han de estar cozidos, y no deshechos.

chos, de suerte q̄ se cõponga muy bien: tomar 8. yemas sin claras en vn plato llano, y batillos muy bien, y tomar las dichas colas, y ponellas en vnas parrillas, poniendole vnas brocas debaxo medio vntadas, porque no se empegue, y ponellas a tostar con vn poco de brasa, tener mucha cuẽta cõ ellas, y tomar las yemas batidas, y vnas plumas limpias, y yr rozandolas, hasta que tomen su costra, y de que la ayã tomado, derretir vn poco de mãteca, y roziarlas de nueuo, y tomar vn migajõ de pan blãco q̄ sea bueno, y rallarlo, y vn poco de açucar rallado y pimiẽta molida, y reboluello todo, y empeçar a roziar cõ esto las colas, y en tomãdo color, sacallas y componellas en su plato con su salsa de guindas si fuere tiempo dellas, y echalla por encima, y seruillo.

Compuesto de colas.

Tomarlas, y echarlas à cozer con su tozino, como si fuerã para vna olla que

que esten muy sazoadas y buenas, pro
uándose el caldo, y quando esté cozidas,
sacarlas, y dalles vnas cuchilladitas
al traves, tomar vn poco de leche y graf
fa, y ha de ser de la olla en q̄ se cozieró, y
yemas de huevos, y deshazellas cō esto,
y ponello a la lumbre, y traello à vna
mano, hasta que traue vn poquito, y e
char vn poco de açucar, y tomar vn pla
to, y componer alli vna sopa muy
bien hecha no tostado el pan: y ponello
à la lumbre, y de que esté caliente, echar
le esta salsa hecha, y quando todo esté
empapado en la sopa, poner las colas en
cima, y tener limpios vnos granos de
granada, y esparcillos por el plato al re
dedor y al medio, y servir el plato, lim
piandole à la redonda.

De riñonada de carnero.

TOmallo, y mondallo por de dentro
y fuera, y como se vaya limpiando,
echallo en agua fría, y lauallo muy bié,
y luc-

y luego echallo à cozer en agua y sal, q̄
la agua ~~no~~ estè caliente, y de que estè co-
zido, sacallo en parte donde se enfrie, y
tomar vna riñonada de carnero o ter-
nera con riñones y todo, y picallo muy
bien con su tozino echado, y su poco
de peregil, y vnos piñones y passas de
Corinto, y picallo todo junto muy bié
y sazonallo de fina aspecia de pimienta
y açafran no mas, tomar vn riñon, o vi-
nagre muy bueno, y templar esta mistu-
ra, y echalle ay los hueuos que fueren
menester, y tomar el cardo, y yr echádo
desto en el hueco de las pencas, y de q̄
estè todo esto hecho, tomar vn caço lim-
pio, y sacar la flor de la olla, y ponella à
cozer de nueuo, y de que cueza, yr echá-
do este cardo por orden dentro, que no
se pegue vno à otro, y de que viere que
estè cozido, batir vnas yemas de huego,
y deshazellas con vn poco de limon y
vinagre que sea bueno, y desleillo que
sea bueno con los hueuos, y quajallo y
tornarlo a poner à al amor de la lúbre,
para

para que se estruje vn poco, y seruillo
y tomar vn poco de pimienta molida,
y echar al rededor del plato.

Plato de yjadas de car- nero.

Tomar y tostallas enteras todas las
yjadas, y echallas à cozer con su
tozino, y fazonallas, y despues que esté
cozidas, sacarlas y picarlas que no que-
den muy menudas, y tomar vn caço
limpio, y echalle vna libra de açucar,
y lo mas claro deste caldo donde se co-
rrieron sacar como he dicho seys o o-
cho cucharadas, y echar el açucar
en el, y cueza muy bien, y apurado,
vn poco, tomar estas yjadas de car-
nero, y echallas dentro que cueza à
fuego manso, y cubrillo con brasa v-
na couertara, y echalle all dentro su
poco de clauo molido y canela, y vn tá-
tito de nuez, y luego hecho esto, tomar

vna cucharita redonda de hierro, o espuma, y yr sacandolo y boluiendolo de baxo arriba, y yr compuniendo en el plato, y tener vnos piñones limpios en agua con vnas yemas de huego y r componiendo y echando esto sobre el plato, y seruillo al señor, es necessario que sea el carnero gordo.

Plato lomofo de carnero en carbonadas hecho.

TOMAR vnos lomillos de carnero muy descargados, y tomar vn cuchillo, y yr cortando por entre costilla y costilla pedacitos. Tostar todo esto poco en vnas parrillas y sacallo, y tener vna olla con vn poco de vinagre y poco vino menos que vinagre y clauos enteros, y echallos dentro desta con vn panecillo de sal, y tomallas, y echallas dentro desta olla con lo dicho, y que quede en medio de la vianda lo dicho,

dicho, y ponella enzima de vn poco de brasa mansa, y ponelle encima de vna caçuelita de agua que cuezga, y como se fuere calentando esta agua, ylla mudando con otra fria, y tomar vn poco de tozino, y cortallo en ogitas chicas con su corteza, y todo freylo que no estè seco, yechallo dentro desta olla, y dexallo con esto cozer otro poquito, y luego sacallo, y hazer su plato lo mas polido que supiere, y tomar vn limon, y echo ruedas, ponello encima, y seruillo.

Platos de mateates de pies de puerco.

TOMAR los que el oficial viere que es menester para vn plato, y limpiarlos, y chamuscallos muy bien, y estos esten vn poco salados, si lo estan, no echarles sal, y cozerlos: y de que vean que estan cozidos, sacallos, y hédellos, haziendo de vno dos, y hazer traer vnas matas, y hazer vn batido dellas y de yemas de huevos y açucar molido, y esto que se
bata

batla muy biẽ, y tomar vn plato de plata, y vntarlo con media libra de manteca de vacas fresca, y tomar estos pieles de puerco, y yllos cubriendo con lo dicho de natas, y poniendolo por sus trechos en el plato, tener vn horno caliente, y meterlo dentro, hasta que tenga tãta color, y tomar vnos maçapanitos, y cortarlos a la larga, quitãdoles la oblea de debaxo, y yr adornando con esto el plato de que ya se quiera seruir, y echarle su açucar blanco raspado encima, y seruirlo al señor.

Toronjas de carne.

TOMARLAS y abrirlas por la corona de arriba, de suerte que no se pierda la coronilla, tomarlas y echarlas en agua y sal, y despues sacarlas y cozerlas en agua dulce, de suerte que no se deshagã, sino que quedẽ enteras como de antes, y tomar vn poco de jamon del pernil añejo, y otro tanto de fresco, y picarlos

E todo

todo junto, y tomar vnas passas de Co-
rinto muy limpias, y despues de pica-
do, echallas dentro, de fuerte que no se
pique la passa de Corinto, y tomar ma-
dre de clauos y molerlos, y tomar seys,
o ocho yemas de hueuos, y mezclarlo
con la carne, y echales obra de vn li-
mon exprimido, y no echarle mas de las
especies dichas, ni sal ni nada, y de que
todo estuviere sazonado, tomar lasto-
ronjas, y llas enllenando desta carne, y
ponerles a todas media yema de hue-
uo cozido encima, y ponerle sus co-
ronillas, y luego ponerlas a cozer en
vna tortera onda, o en vn horno, y de q
vean que tienen color, y estan cozidas,
feruillas al señor, y echarles su açucar
encima.

Pastelillos quajados de ternera de sola carne.

Tomar vn pedaço de lomo de terne-
ra, y descarnarla, y picarlo con su
tozino,

tozino, y su poco de peregil, y yerua-
buena, y tantita mejorana, y picarlo to-
do muy bien, y fazonarlo con toda
su especia fina, y echarlo vn poqui-
to de agrio, y vnos hueuos, y batir
bien la carne, y que esté todo bien fa-
zonado, tomar vna muy ancha tor-
tera, y vntarlo con manteca, y yr ha-
ziendo, como quien haze vnas almo-
jauanas de massa, y ponerlas por su
orden dentro, y tener hechas vnas
mechas de tozino cortas, y yr las po-
niendo por encima, y batir dos hue-
uos, y echarlos en el hueco dellas, y
ponerlas al fuego con brasa debaxo,
y encima, y en pareciendo estar co-
zidas, sacarlas, y tener vnas rebana-
das puestas en vn plato, y yr com-
poniéndolas en el plato, y ser-
uirle al señor.

E2

Para

Para enfriar el vino con cosa caliente.

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

Plato de ternera preparada.

Assar buena ternera, y de que sea mas de medio assada, sacarla del fuego, y del assador, y cortarla a pedaços tamaño cada vno como dos dedos, y tomar vna ceuolla bien mondada y limpia, y cortarla muy menuda, y freyrla có bué caldo de carne, q̄ sea gruesso, y sofreyrla de buena manera, tomar tozino entreberado, y cortarlo como la ternera, y despues echar la ternera, y el tozino

en la caçuela de la ceuolla, y sofreyrlo todo junto, y despues de sofreydo, poner en la caçuela canela, y gengibre, y clauo, y todo bien molido, y darle tres, ò quatro bueltas, y tomar vna poca de maluaña, o vino de san Martin, o vn poquito de vinagre, y echarlo en la caçuela, y despues hazer leche de almendras sin pararlas, sino solo fregarlas con vn cañamo bien aspero, y majarlas con vn migajon de pan tostado, remojado en vinagre y aguado con caldo de carnero, y desque la canela sea cerca de cozida, echarle la leche de las almendras, y dexarlo cozer, hasta que esté bien espeso, y ponla despues por platos. Muchos ay que le echan peregil, y eruafanta, y mayorana en la caçuela,, mas sino lo echares, no va mucho en ello.

Dobladura de carnero.

TOMAR vn migajon de pan, y tostar los has sin que se quemé, y echarlo en

E 3 remojado

De las salsas, manjares

remojo en el caldo de la carne, y despues tomar tozino gordo, y freyrlo, hasta que salga la manteca, y freyr en ello vna ceuolla limpia y picada, y tomar vnas pocas de auellanas tostadas, y majarlas con el pan tostado, que estè remojado en el caldo, y despues de bien machacado, dessatarlo con el caldo de la carne, y passarlo por vn paño blanco ralo, y luego tomar la carne, y hazer la pedaços del tamaño de dos dedos, y freyrlos con la manteca del tozino, y despues de frita, mezclarla con la ceuolla, y tomar de todas especias, que fuere su gusto, y algunas yemas de huevos, y con las especias, y vn poco de açafran, para que tenga color de oro, batirlo todo, y echallo en la olla, y que cuezga con el tozino, y los demas aparejos, y que cuezga, hasta que estè espeso bien, y bien cozido, hazer escudillas, y echarle por encima canela.

Torreznos con vino.

Tomar los torreznos, y echarlos a q̄ den vn heruor, y luego freylos en vna caçuela, y echarles vino blanco y miel, y vn poco de agua, y en estando cozidos, echarles açafran, y clauos, y canela, y pimieta, poco de todo, y echarlo en su plato sobre rebanadas, y poluorearle por cima con açucar y canela, y el tozino ha de fer magro y gordo o de jamon, que todo gordo quita la gracia al guisado.

Cardo guisado.

Tomar el cardo y mondarlo, y lauarlo, y cortarlo menudo, y freyrvn poco de tozino cō ceuolla, y echar el cardo dentro, y darle dos, o tres bueltas, y echarle su especia molida con vn poco de comino, y harto clauo, y vn poco de caldo de la olla, y cueza de su espacio, y en estado cozido, echarle dentro

vn poco de queso rallado, y en dádolo vn heruor, apartarlo, y si fuere dia de pescado, no hazerlo con manteca, sino có azeyte y con esse mismo orden.

Manjar blanco en breue fuma.

HAN de tomar vna libra de arroz, y molerla, y passarlo por cedazo, y tomar vna pechuga de gallina que sea recién muerta, y cozerla, y despues deshebrarla, y echarla en vn caço, y tomar vna poca de leche, y deshazerla muy bien, y tomar el arroz molido, y echarlo dentro, y batirlo mucho, y para vna libra de arroz vna pechuga de gallina y vn açumbre de leche y vna libra de açucar, y echarlo todo dentro en el caço, y ponerlo a cozer que le dè el fuego, y de q̄ estè medio espesso, echarle de la grassa, y batirlo mucho, y despues apartarlo en vn poquito de rescoldo, despues echarle su açucar en las escudillas.

Fruta

Fruta de farten.

TOma harina, y queso añejo, y vn pedaço de açucar molido, y echalo en vn caço, y batelo muy bien cõ sus huevos, y despues toma manteca, y echala en vna farten, y derritela bien caliente y ve luego echando de la fruta, y si fue- re dia de carne, sea de puerco la mante- ca, y si viernes de vacas.

Fruta de manjar blanco
en tortillas, o empana-
dillas.

VN poco de harina biẽ cernida, y ama- farla cõ dos huevos, o conforme la cãtidad q̃ se hiziere, y cõ vn poco d̃ mãte- ca de vacas y vino blãco, y sobarlo muy bien, y despues con vn palillo de hojal- drar, hazer vnas tortillas, y despues to- mar el manjar blanco, y ponerlo encima de las tortillas en medio, y cubrirlo con vna tortilla delicada por encima del

manjar blanco, y despues poner vna sartén con manteca al fuego, y desque esté bien caliente, echar las tortillas empañadas.

Platillo verde de carnero

COa muy poca costa para toda gente tomar vn pecho de carnero, y hazer lo pedaços, y echarlo a cozer, y tomar vn poco de manteca, o tozino, y ponerlo a calentar, y tener picadas vnas verduras, ceuollas, y perejil, y refreyrlo muy bien todo, y echarlo dōde se està coziendole el pecho, y de q̄ vea que està cozido, tenerlo sazonado con especia poca, y vna puntita de ajo, y sacarlo, y quajarlo con sus huevos los que viere que ha menester quien lo haze, echandole su poquito de agrio, y feruirlo.

Adouo de carnero.

TOMAR vn pedaço de lomo de carnero, y hazerlo pedaços como de a media
dia

dia libra, y echarlo en vna olla, y echando alli su sal, su poco de vinagre, su poco de caldo, y fino mâteca o tozino del hecho, y su especia, clauos, y pimenta, no mas destas dos. Y si les pareciere echar vn poco de açafran, bien pueden, y ponerlo a cozer a fuego manso, que se vaya coziendo poco a poco, y tomar vnas pocas guindas sin cuesco, y vnas mançanas, y peros agrios, y hazer lo ruedas, y echarlo aqui dentro, quando siêta que està ya calique cozido, por que no se deshaga esto, y no echarlo mas agrio de lo que està dicho, y seruirlo al señor.

Ajetes para anfarones.

A Sfar tres o quatro caueças de ajos entre el rescoldo, o ceniza caliente, y despues de sacados mondar las caueças y ollejos, y catar vn grano, y si te pareciere fuerte, cozerlos en agua en vna olla, y darles vn heruor, y tomar despues

vna libra de piñones, media de almendras mondadas, y majar las en vn mortero, y de que sean mas de medio majadas, majar aquellos piñones con ellas, y ajos muy reciamente, y despues destemplarlos con bué caldo, que sea grueso, y passarlo por estameña, y despues ponerlo en la olla a cozer, y echalle quatro onças de açucar y canela entera toda con vn hilo, y remojada en agua rosada, y ponerlo todo junto en la olla, y dexarlo cozer, hasta que esté bien espeso, y es menester que cueza vna buena hora.

Rorolas de higados, que es fruta de farten.

HAs de tomar los higadillos de las gallinas, o de capones, o cabrito, que es muy bueno, y assarlos en las brasas, y despues majarlos en vn mortero, y segú la cantidad que fuere, tomar otro tanto pan tostado y remojado en vinagre bláco, que sea bié aguado con agua rosada fina,

fina, porq̄ no sea fuerte, majarlo todo jũto cõ los higados, y para dos higados, põdras vn huego en el mortero jũtamẽte cõ el pan y queso, que sea tanto el pã y queso, como es la cantidad de los higados, y majarlo a vna, y tomar vna poca de yeruabuena seca y tostada vn poco, porque se pueda moler, y de que sea molida, mezclarlo todo junto en vn mortero, y desque sea bien mezclado, tomar salsa fina, y echar lo que te pareciere, y despues tome vna sartén, y pon manteca, o vnto de puerco sin sal y azeite, si quieres que sea muy dulce, y ponlo al fuego, y desque hiruiere, echale vna cucharada del dicho potaje, y freyrlo asì de cucharada en cucharada, y teniendo color de oro, sacalo de la sartén, porque estan cozidos: y hechos todos los platos, echar sobre ellos canela molida, que sea fina, y açucar si quieres, aunque no es mucho menester, pero nunca por esso daña la vianda: pero hase de echar cõtiento.

Potaje que se dize hijada.

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

Pastel embote.

Tomar vna pierna de carnero, y picarla muy bien sin gordura, y tomar vn poco de tozino gordo, y picarlo todo junto, y despues de bien picado,

do, echarlo en vna olla, y echarle la
grassa de la olla, y cuezale bien, como
te fuere coziendo, y vayan echando
de la grassa de la olla, y despues echenle
açafran, y pimienta, y clauos, y cueza
vn poco con las especias, despues echar
le pan y queso rallado, hasta que se es-
pesse, y despues de espesso, apartarlo.

Carnero adouado.

TOMAR vn pedaço de carnero, y ha-
zerlo pedacitos, y echarlo a cozer
en vna olla de tierra con el caldo de la
olla, y despues de bien cozido, tomar
açafran, clauos y pimienta, y despues
hazerlo con vn sabor de vinagre, y cue-
za vn poco en aquello, y despues to-
mar yemas de huevos sin las claras, y
batirlas muy bien, y echarlas dentro,
y traerlo a vna mano, y echarle su sa-
bor de miel, hasta que se espesse.

Grato

Gratonada de otra ma-
nera. *martin*

Tomar vn conejo cortado en piezas,
y despues freydo en manteca, y des-
pues de bien freydo, echarlo en vna olla
y echar del caldo de la olla, y desque a-
ya bien crecido con ello, tomar vn po-
co de peregil, y clauos, y açafrañ, y pi-
mienta y vn migajon de pan, y molerlo
todo junto, y echarle yemas de huevos
en el mortero, y majarlo todo junto, y
despues echarlo dentro, y echarle su fa-
bor de vinagre, y cueza vn poco hasta
que espesse, y apartarlo.

Escaueche de conejos.

Assar los conejos y cortarlos por las
coyūturas, y tomar en vna sartē dos
partes de vinagre, si fuere el vinagre fla-
co, y vna de agua y si fuere fuerte, y gua-
les partes, y echarle sal, hasta q̄ vea que
tiene sabor, y echarle sal en vezes, y no
toda

toda junta, porque no se haga salado, y echar azeyte que sea dulce la cantidad que os pareciere, porque vnos quieren poco, y otros mucho, y darle vn heruor sin los conejos, y echarlo despues todo junto en vna olla, y ponerlo en parte q se enfrie, y echarle gengibre, clauos, açafrañ, y este escaueche se conserua mucho.

Mirraustre de otro modo.

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

Oruga buena.

F Tomar

De las salsas, manjares.

Tomar vna libra de los panes de la oruga limpios y molidos bien en vn mortero, y despues de molidos, ponerlos dentro de vn trapo, que sea blanco muy limpio, y atarlo bien, y despues poner agua al fuego en vna caca^{ueta}, y quando començare à heruir, poner la oruga dentro del agua, assi atada como estuviere en el trapo, y desque aya dado vn hervor, sacarla y apretarla entre dos tajadores, hasta que salga bien el agua, y desque sea bien exprimida, sacarla del trapo, y destemplarla con buen vinagre blanco, miel ocho libras, y apurarla al fuego, despumandola siempre, y desque estè clarificada la miel, echarla sobre la oruga, y mezclarla bien con vn palo, despues tomar vn quarto de canela, y vn quarto de acafran, tres quartos de gengibre todo bien molido, y echarlo encima de la oruga, meneandolo quatro ò cinco bueltas al rededor, porque la salsa se pueda bien mezclar y encorporar, y si fuere muy espessa, aclararla

rarla con vn poco de vinagre blanco.

Oruga de otra manera.

Tomar vna librade oruga bien ray-
da cō vn cuchillo, molerla muy biē
sotilmente, y passarla por vn tamiz, des-
pues ponerla a remojar en buen vina-
gre tinto, que estē mas rala que espessa,
por seys o ocho dias, despues toma diez
libras de miel, derritela quāto dē vn her-
uor, y sacala del fuego, y echarle tres ma-
rauedis de buen vino tinto, y toma la
oruga remojada, y vaciala en el caço
donde se ha de hazer la oruga, y encima
della vaziar la miel derritida, passādo-
lo por vn cedāço de cerdas, meneando
otro la oruga con vn palo muy bien,
y ponerlo a cozer, hasta que estē es-
pessa como deue, y sacarla del fuego, y
tomar dos ariēços de açafitan muy mo-
lido, y dessatado con vino tinto,
echarlo dentro de la oruga

hecha, &c.

Mostaça Francesa.

HAs de tomar vn cantaro de mosto de vino tinto, o blanco, y moler vna escudilla de mostaça q̄ sea escogida muy buena, y molerla si quieres cō ella despues de passada por cedaço o con tamiz vna poca de canela, clauos, y gēgibre, y echarlo todo biē mezclado en el mortero dentro del cantaro o tinajuela del vino, con vna caña traerlo grã rato al deredor, por q̄ se mezcle cō el mosto. Cada dia se ha de traer cō la caña siete ò ocho vezes, y heruira el vino con esta mostaça, y acabado que aya heruido el vino, podeis comer desta mostaça: y quando la quisieres sacar para echar en la escudilla para comer, menearla antes cō la caña vn poco, y esta es muy buena mostaça, conseruase todo el año.

Sopas à la Lombarda.

HAzer caldo de buena carne que sea bien gorda, echà en el mucho açafra que sea bien amarillo muy alto de color, que sea bueno de sal el caldo, y despues tomar reuanadas de pan quitada la corteza, y tostadas y raerlas lo que mado, y escaldar estas sopas con el dicho caldo, y desque sean escaldadas, assentarlas en vna caçuela de hierro, ha ziendo vn lecho de sopas, otro lecho de queso mantecoso de Parma, o de Aragon, y de Navarra: y assi hinchar toda la caçuela, desque sea llena, ponerla al fuego a cozer sobre buenas brasas, o al horno, y cueza poco a poco, andàdo coziendo, echarle de aquel caldo de rato en rato gordo y amarillo a cucharadas dentro en la caçuela, sembràndolo sobre las sopas, y desque sea mas de medio cozido, cubrir la caçuela o farten có vna couertera de hierro, que sea cargada de brasas encima, cueza assi vna

Delas salsas, manjares

hora, mirando y reconociendo de rato en rato, que no se enxugue mucho, y q̄ sean locorridas del dicho caldo que sea de lo mas gordo, y quando las pusieres en la mesa, hazer de manera que vayan enxutas, y hecho esto, hazer escudillas, o si quieres hazer dellas platos, como quisieres.

Salsa gualatina buena.

Mañanas que sean agrias to maras, tambien de las dulces, y despues hazer leche de almendr̄s de parte de noche, y parar las mañanas de parte de noche, cortar las menudas, así como yn dado. Hanse de destatar las almendras con buen caldo de carne, pon las mañanas a remojar con la dicha leche de parte de noche, tomar canela, y clauos, y gengibre, segun la cantidad que quisieres hazer, y pon estas especias en remojo de parte de noche en agua rosada, en la mañana tomar vna poca de
harina

y porrijos

44

harina de arroz, y ponla a cozar con la leche de las almédrias, empero no eches las mançanas, hasta que sea medio cozido, y las especias assi mismo, quando la salsa tornare espessa, echarle del mejor caldo que tuuieres, y dexalo cozer del todo, y las especias sean atadas con vn hilo.

Adouado de carnero.

HAs de tomar pechos de carnero, y cozerlos en vna olla có su sal, y del que sea casi medio cozido, sacarlos de la olla, y cortarlos a pedagos del tamaño d' dos dedos, y despues sofrayrlos có gorou ra de tozino, y despues tomar miel y de todas especias, y ponerlo en vna ollica, y tomar pã duro rallado, y echarlo dentro de aquella miel, y las especias, y aya mas cantidad de canela, que de las otras especias, y despues tomar del mejor caldo de la olla, y echarlo dentro, y despues de la grassa lo que sea menester,

segun la cantidad del pan y de la carne,
y despues echarle vna buena taça de vi-
nagre blanco, porque la salsa deste pota-
je quiere ser agria dulce, y esto todo cue-
za mientras hierua, echarle carne con
vn poco de açafrà, porq̃ esta salsa quie-
re ser alta de color, despues hazer escu-
dillas del dicho potaje, y sobre ellas ca-
nela, empero deues echar peras y mem-
brillos, que sean cortados, y ayan dado
vn heruor primero, y pólos en la carne.

Caldo lardero de puerco

VNa pieça de puerco saluaje, o jua-
li, tomaras y cortarlo a tajadas co-
mo dos dedos, y hazer tajadas de tozi-
no gordo delgadas, y atrauesarlas por
las pieças del puerco jauali tantas quan-
tas quisiere, y ponerlo en vna olla so-
bre las brasas à sofreyr, y del que sea casi
medio cozida, con vna ceuolla corta-
da echarle de todas especias, saluo açá-
fran y canela, todo mezclado con la ce-
uolla

y potajes. 4)
uolla, y despues echarle vn poco de
vino tinto, y vn poco de vinagre, y
dexalo cozer muy bien, y echale de
todas yeruas picadas, assi se haze el
caldo lardero. Quando quisieres hazer
alguna pieça de puerco cozida, y el que
quisiere comer caldo lardero, hazerlo
desta manera. De que la pieça estuuiere
escaldada que estè bien limpia de los pe
los, ponerla à cozer en el agua que sea
la mitad de vino y la mitad agua. Tam
bien puedes echar de todas especias en
teras, porque dè sabor y olor al caldo:
assi mesmo echarle de todas yeruas, y
sea bueno de sal de todo: algunos le echá
ceuolla, y no dize mal.

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

Las turmas, o criadas de tierra tomar
las, y escaldarlas bien cõ agua hiruié
do, darles vn hervor con aquella agua
misma,

misma, y despues parartas de la primera holleja, o tela, y cortar las a tajadas redondas sofreyrlas có buen tozino gordo, y despues tomar vnas pocas de almendras, piñones, y auellanas, y vna tostada de pan, y majar todo esto con caldo del mas gordo passar lo bien espesso, y desque sea bien passado, ponerlo dentro de vna olla, y echale de todas especias molidas, ponle vn poco de açucar, y ponerlo a cozer, y quando hiruiere, pondrasle las turmas de tierra, porque se acauen de cozer con esta salsa, y desque las turmas, o criadas fueren coziendo, hazer escudillas, y echar açucar, canela, y vn poco de caldo que sea gruesso de la olla, y si las quieres comer freydas sin la salsa, haras assi. Desq las ayas sofreydo, echales vn poco de pimieta y vinagre, y assi se guisan las turmas: pero todauia son mejores quando son assadas entre dos cenizas calientes, y remojadas en vinagre, y estas son las criadas de tierra.

Sopas doradas.

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

Pastelillos de caña de vaca.

Tomar las canas de vaca, y darles vn heruor en agua limpia cõ vn grano de

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

Empanada de carne, o de pescado.

Tomar la carne o pescado, y cozerlo cada cosa lo que fueremenester, y de que estè cozido, sacarlo y ponerlo en agua fria, y entretanto hazer la empanada, y ponerle la carne, o si fuere de pescado cortado à pedaços como vn huevo, y aun menores, y de que estè puestto en la empanada, echarle de todas especias en la carne, y si fuere de pescado, echarle

le mucha pimieta, y si de carne no mas pimiento que de las otras especias, y luego cobijarla con su massa, y hazerle encima vn agujero, porque respire, porq̄ no rebiente en el horno, y despues antes que se acaue de cozer, sacarla, y batar los huevos que quisiere con agraz, ò agrio de naranja, o sino vinagre blanco bueno, y echarlo dentro por el agujero, y tornarla al horno, vn poquito quanto se quaxen los huevos.

Potaje de nerricoque.

Tomar carne de carnero, y hazerla pieças de tres dedos en largo, y põla à cozer en vna olla cõ su sal y su recaudo, y despues de espumada, tomar peregil, y yeruabuena, y mayorana, y axedrea, hisopo, y otras yeruas buenas, y ceuollas picadas menudas, y echarlo todo en la olla, y cueza bien, y despues majar almendras bien mondadas, y echarles higadillos de gallinas, o de cabrito, de
que

que sea tierno q̄ tãto vale, y cueza en su olla, y majarlo todo junto con las almédras, y despues de majado, destéplalo có caldo de gallinas q̄ sea bueno, y passalo por vn paño bláco, y despues de passado, toma vnos hueuos, y destéplalos có la leche mesma, y tornarlos à passar por el liêco, y mezclalo todo, y de q̄ la carne esté cozida, echa leche detrás la olla, y de q̄ se aya tornado espesso, sera cozido, y cósidera q̄ has de echar muchas yeruas, y repartiras la carne có el potaje en las escudillas o platos que quisieres.

Busaque de conejos.

Tomar el conejo desollado bié limpio de los pelos, y abierto, ponerlo à assar, y despues de assado, cortarlo a pedazos, y sofreyrlo vn poco, y tomar pã tostado bié quemado y almédras tostadas, y majarlas bié, y passarlas có el çumo del conejo, y poner de todas especias comunes, y hazer q̄ esta salsa sea vn poco agri-
lla, y cozerla, y desque sea cozida, echar
le

le algunas ceuollas, todo esto en tu pla-
zer y volúntad: pero hanse de cozer pri-
mero con los conejos, y despues passar
las ceuollas con las otras cosas, y dexar
lo acauar de cozer.

Treballa que se dize falsa blanca de ansarones.

HAs de tomar almédras blancas, y lo
bláco de vn pollo, y vn grano d'ajo,
q̄ solaméte siéta al ajo, y vn migajó depá
remojado cō caldo, y majarlo rezio, y des-
pues passarlo todo por estameña, y tomar
yemas de hueuos duros q̄ seã cozidos, y
echarle gégibre, y canela, y açucar, y vn
poco de agraz, solaméte q̄ siéta a ello, y
despues pō a assar los ansarones, y desq̄
seã medio assados, pō debajo dellos vna
caçuela para recojer el jugo de los ansa-
rones: y desque todo sea salido, mezclalo
cō la dicha falsa massa en vna olla y des-
que torne espesso, hazer escudillas quã-
do vayan a la mesa echarles açucar y
canela encima.

Queso

Queso a la Flamenca de manos de cabrito.

PARA el queso de manos de cabrito y ternera echarlos a cozer con vino y vinagre, agua y sal, y despues de cozidos, sacarlos de la caçuela, y sacar todos los huesos del cabrito vno a vno, y mō dados bien, tomar especia parda, y tomar vna prensa, y al rededor della poner vnas ojas de laurel o saluia, y abajo yr componiendo muy bien, y vayan se despues echando las especias, y luego a otro lecho, hasta q̄ estè lleno en todas las partes, y para remediarlo de otra manera diferente, tomar vnos piñones biē lauados, y majados en vn almirez, y echar vnas yemas duras que se majeto do, y desleyrlo con vn poco de vino blanco y vinagre, despues de desleydo, echarlo en vn caço o caçuela, y echarle alli su açucar, y porque el queso tiene especia, no echar especia, hasta que estè cozido

cozido con la mesma salsa, y si quiere
hazerla otro dia con salsa negra, o salsa
de granada lo que mas le conuiene al
oficial.

*Como se ha de salpresar, o cozer qual-
quier parte de la vaca.*

Cortar las costillas, los pechos, o
qualquier otra parte de la vaca en
muchos pedaços, pondrasles sal, y en
vn vaso de tierra, o de madera compon-
dras los vnos sobre otros, y cubritlos
has con vna tabla, y cargarlahas de bué
pelo mientras haze la salmuera, es a sa-
ber en el verano quatro dias, y en el in-
uierno ocho. Sacaras de alli lo que qui-
sieres, y pondraslo en agua sin sal a co-
zer, y espumarla has bien, quando estu-
uiere la carne cozida seruirlahas caliē-
te, o fria cō ajada, o mostaça. Y si la qui-
sieres el mismo dia que fuere muerta la
vaca, heruirlahas a fuerça de sal,
hasta que este bien
cozida.

H

Como

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

EL gruesso, o callo de la punta de la vaca q̄ retira a color amarillo, se ha de cozer bié con agua y sal, y en estado cozido se ha de dexar enfriar, y se ha de cortar en vnas tajadas delgadas del gruesso del lomo de vn cuchillo, luego hã se de enharinar con la flor de la harina, o dorar cõ la hiema ãl huego batida, y se han de freyr con manteca de puerco, y se hã de seruir caliétes cõ zumo de narãja, y açucar, y canela por encima. Puedése tãbien hazer pasteles de todas las maneras que mas adelãte diremos.

Para asar la espalda de la vaca en assador.

Tomas los pedaços de la espalda de la vaca no mayores que de peso de quatro libras, pondrafllos debaxo de algun gran pello con sal moli-
da, hinojo, pimienta machacada, y vn
poco

poco de ajo picado, por espacio de quatro horas, luego los pondras en el assador y debaxo de vna caçuela cō vn poco de romero, si te pareciere, y vnos calcos de cebolla, los quales se yrā cociendo cō la gordura q̄ cayere de lo assado. Seruirlo has caliēte con las cebollas y su çumo, mezcládole vn gustillo hecho de vinagre y mosto cozido, y especias con unes.

Para hazer vn assado en parillas de la espalda de la vaca, o ternera, o carnero a la Veneciana.

Cortarás la espalda de la vaca, costilla por costilla, y con el grueso del cuchillo las golpearas pa q̄ le enternezca, roziarlas has cō vinagre rosado poluorizándolas con pimiēta, canela, sal molida y flor de hinojo, y haziendo estar la vna sobre la otra biē apretadas por seys horas poco mas o menos, segun el tiempo diere lugar, las pondras a assar sobre las parrillas a fuego manso con vna tajada de tocino gordo a cada vna encima, de modo que se conseruē jugosas,

boluiendolas algunas vezes, y en estando cozidas se han de seruir con vn cumillo hecho de vinagre, açucar, y canela, y clauos, y nuez moscada. Lo mesmo se puede hazer de la espalda del carnero, y de la ternera.

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

Tomas el lomillo de la vaca manida, y quitarlehas aquel pellejo delgado con que està cubierto, que se retira a color azul, y para enternecerle mas, golpearlehas cō vn palo, roziándolo cō vna poca de maluasía, o buen vino de san Martin, y vinagre rosado, y poluorizandolo con sal molida, pimienta, canela, gengibre, nuez moscada, y clauos, molido todo cō flor dz hinojo, dexarlo has estar tres horas con essa composicion, mas, o menos, segun la gordura del lomillo, tendras aparejadas vnastajadas delgadas y largas de tocino gordo,

do, y cō destreza las yras metiendo en
 ellomillo al rededor, y trechos vn ra-
 mito de romero, atarlohas en el assa-
 dor, y dexarlohas assar a fuego templa-
 do, recogiendo en vna caçuela la sustã-
 cia que va cayendo, y en estando assa-
 do, se ha de seruir caliente con el çumo
 q̄ huuiere caydo en la caçuela, añadiẽ-
 dole vinagre, vino y açucar. Si quisie-
 res ahogarlo, o estouarlo en vna olla,
 sacalo del assador algun tanto verde, y
 quitale el romero y el tocino que pusi-
 ste al rededor, y ponlo en la olla con el
 liquor q̄ aura caydo en la caçuela aña-
 diendole maluasia, o buen vino, y arro-
 pe, o verdaderamente açucar, con vn
 poco de vinagre rosado, y de las mis-
 mas especias que hemos dicho, y tapar
 lahas muy biẽ la olla, y dexarlohas aca-
 bar de cozer, meneandolo alguna vez,
 y en estando cozido siruase caliente,

*Para assar el lomillo de vaca de otra
 manera.*

TOma el lomillo cō algo de su gordu-
ra y rociale con vn poco de buen
vino, y vinagre rosado, y poluorizale
cō las sobredichas especias, y sal, y assa-
lo despues con alguna ramilla de saluia
y recojase el liquor que reçumare, y es-
tãdo assi assado, sacalo del assador, qui-
tale la saluia, y ponlo en vn vaso de tie-
rra con vna cucharada de caldo y me-
dia taça de vinagre, y vna de atrope, y
vnas ciruelas secas con la gordura, o li-
quor que se recogio quãdo se assaua, y
con vnas cebollas que se ayan primero
cozido al rescoldo delas brasas, y acaba
lo de cozer cō la dicha cōposicion, y es-
tando todo cozido siruale caliēte con
su mesmo caldo por encima. Puede setã
bien echar en este caldillo media taça
de maluaſia y de agua rosada.

*Para abogar el lomillo de la vaca en
el herno.*

TOma el lomillo de la vaca con algu-
na parte de su gordura, y quitale co

mo dicho es el pellejo azul, roziale con vino, y vinagre blāco, y poluorizalo d̄ pimiēta, clauos, sal molida, canela, o gēgibre, y flor de hinojo, y dexale estouar se en vn vaso de tierra quatro horas, cō vn poco de vino de S. Martin, o malua-
fia, arropa, y vinagre rosado, y con la mesma cōposicion se meta en el horno en el mesmo vaso, añadiēdole vn poco de tocino gordo picado, y vnastajadas de magro, y a medio cozer se le puedē añadir vnos granos de agraz, auiedolo meneado algunas vezes, y en estado cozido se sirua caliēte con su mesmo caldo por encima.

Para ahogar el lomillo de la vaca a la Tudesca.

Toma el lomillo d̄ vaca gorda y limpio de su pellejo, como esta dicho, laualo cō vino, vinagre, y agua, y pōlo en vna olla con pimienta, canela, clauos, nuez moscada, gengibre, y vn

pedaço de tocino entreuerado, que no sea rancio, passaras las lauaduras por pedaço, y añadiendole vn poco de mosto cozido, pondraslo todo con las lauaduras en la olla donde esta el lomillo, y auiendo estado quatro horas en esta composición, tapele la olla con la cobertera, sellandola con massa, y harasla hervir poco a poco por dos horas, y quando estuviere casi cozido, ponle passas y acabese de cozer, y en estando cozido se ha de seruir caliente con toda esta composición encima. Puedese también cozer con el las ceuollas enteras que ayan estado primero entre las brasas, o heruidas con agua. Desta mesma manera se pueden aparejar la punta de los pechos, la espalda, y la pierna de la vaca auiendola hecho muchos pedaços, y con el dicho lomillo en el inuier-
no se pueden cozer fayfanes y
otras diferencias de a-
ues seluajes.

(C)

Para

Para hazer pulpetones de lomiello de vaca a la Romana assados

TOma la parte mas magra dellomiello sin huesos, sin pellejos, y sin nervios, y cortala a pedaços de seys onças cada vno, poluorizalos con sal molida y flor de hinojo, y con especias comunes, y atrauesandolos con quatre pedacillos de tocino entreuerado cada pedaço, y estará en remojo cõ la dicha cõposició, y vn poco de vinagre rosado, y arrope por tres horas, despues ponganse en el assador, y vna tajada de tocino gordo entre el vno y el otro pedaço, y vnas hojas de saluia, o de laurel y assalos con fuego templado. En estando assados se quieren seruir calientes con vn caldillo hecho del liquor que dellos cae quando se assan, y mezclado con aquella composicion con que estuieron en remojo, el qual caldo quiere tener vn poco de cuerpo, y color de açá

fran, y desta manera se pueden adobar
los lomillos de qualquier otro animal.

Palpetas de lomillo de vaca rellenas.

Tome se la parte mas magra del lomillo y cortese en tajadas largas de vn palmo, anchas de quatro dedos, gruesas del lomo de vn cuchillo, y de entrábas partes golpeense cō el lomo del cuchillo, roziése con vn poco de vinagre, poluorizense cō flor de hinojo, sal molida, pimieta, y canela, haziendo estar la vna tajada sobre la otra por dos horas, porq̄ tomen mejor la composicion, y assienlas sobre las parrillas con vna tajada de tocino gordo sobre cada vna, para que se conseruen xugosas, y auiendo las buuelto dos o tres vezes hasta que tomen color, seruirse hãassi xugosas cō çumo de naraja por encima, ò verdaderamēte cō vn caldillo hecho de vinagre, açucar, canela, y clauos. Y si no quisiere assarlas sobre las parrillas,
freyr.

y puestas de carnes
freyrlashas cō sain de puerco, o cō de-
rretido de tocino gordo, y queriēdo ha-
zer las pulpas rellenas como està dicho,
picaras vna parte del lomillo con otro
tāto tocino gordo y magro cō el cuchi-
llo, añadiēdole dos pedacitos de ajos,
hiema de huevo, vn poco de queso, pi-
miēta, canela, peregil, y hierua buena, to-
do picado, y desta cōposiciō se hinchi-
rā las tajadas, rollalas y pōlas en el assa-
dor cō vna tajadilla de tocino gordo
entre la vna y la otra, y hojas de salvia,
y quādo estuviere casi assadas q̄ay a toma-
do ya vn poco de color las pondras en
vna olla con vn poco de caldo, mosto-
cozido, agraz, vuas, passas, haziendolo
acabar de cozer en la olla biē atapada,
y estādo cozidas se quierē seruir cō su
pprio caldillo. Puedēse tãbiē seruir sin
caldillo, dexādola acabar de assar en el
assador. Tãbiē se puedē cozer en la olla
como esta dicho, y tostarlas en el horno
Para guisar los pies de vaca de diversas
maneras.

Los

LOS pies de vaca despues de pelados y limpios las vñas quitadas se haran pedaços para acomodarlos mejor en la olla: en la qual se pondran a cozer con vn pedaço de tocino, y en está do bien espumados se echara con ellos en la olla vn poco de vinagre, y vino blanco con especias comunes, y açafrá todo a bué juyzio, taparse ha la olla con la cobertera y massa, haziendola heruir poco a poco sobre las brasas, leños de la llama, por cinco horas, poco mas, o menos, segun fuere mas, o menos vieja la vaca, y en estando cozida se seuirá caliente con el tocino, y del caldo se podran hazer sopas a la Lombarda, la salsa serà ajaga, o salsa verde.

Para cozinar la vbre de la vaca de muchas maneras.

Conviene que la vbre de la vaca este llena de leche, y hase de cozinar en acabando de morir la vaca, porque

no se corrompa la leche. Si la quisieres
assar primero la medio cocerascó agua
ytocino, q̄ no sea rãcio, sacala del caldo
a medio cozer, dexala enfriar, y estãdo
fria atrauiesfala con tajadas de tocino
gordo, largas, quadradas. las quales ayã
estado en vna composicion de pimien-
ta, clauos, canela, sal molida, nuez mos-
cada, y flor de hinojo, ponla desta ma-
nera en assador, y dexala acabar de as-
sar cõ fuego tẽplado, mojãdola de quã-
do en quando con mãteca de puerco,
o con lardo colado, y quando estarã ca-
si cozida se poluorizarã con pan ralla-
do, açucar, flor de hinojo, y cõ las mes-
mas especias con que se adobò el toci-
no, y estãdo assada se sirua caliente cõ
çumo de naranja y tajadas de limõ por
encima.

Si quisieres reboluer la vbre en la te-
la, o redaño estando cozida, como he-
mos dicho, y fria, se poluorizarã de las
dichas cosas, y se emboluera en la
tela de puerco, o de ternera ablandada
con

con agua tibia y assandola en el assador se teruira con algun çumillo.

Si la quisieres estouar, o ahogar en vna olla despues q̄ estuuiere heruida la vbre cō agua y sal cō los peçõcillos atados, de modo q̄ no se salga la leche, despues se saque de aquel caldo y se ponga en vna olla de tierra, o en vn estufador de cobre, cō: ato caldo q̄ la cubra, y vn poco de vinagre, mezclado tocino entreuerado, y tocino gordo cortado a manera de dados, y açucar y algunas cebollicas enteras q̄ ayã sido cozidas primero cō pimieta, canela, gengibre, clauos, y nuez moscada, y acabese de cozer la olla bien atapada, y lexos de la llama, y siruase caliente. Del caldo se puede hazer sopas. Puede se tãbien hazer en el horno de la manera que hemos dicho del lomillo de la vaca.

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

Despues

Despues de cozida en vna de las ma-
neras sobredichas, haras della taja-
das del gruesso de vn lomo de cuchillo
quitádole el pellejo q̄ tiene al rededor,
henarinalas có la flor de la harina, o dora
las có hiemas ē hueuos batidas, açucar,
agua rosada, canela, açafrañ, y pã ralla-
do, y fritas las seruiras caliētes, con çu-
mo de narāja, y açucar por encima, o
otro saborcillo, y sin enharinarse ni do-
rarse se puedē freyr có rocino, y cebo-
llas picadas, siruiendolas caliētes có ca-
nela, y pimiēta por encima. Mas si qui-
sieres hazer dellas guisado con hueuos
batidos se freyrā, y escurriendo vn po-
co de aquella gordura, añadiras vna cu-
charada de caldo teñida con açafrañ, pi-
miēta, canela, y açucar, y çumo de agraz
y hiemas de hueuos batidas (la cáuidad
sera a tu buē juyzio) y auiendo leuāta-
do el heruor y tomado cuerpo, se serui-
ra con açucar y canela por encima. De
la mesma manera se pueden guisar los
pies de ternera despues de cozidos.

Para asar la lengua de la ternera re-
llena.

Limpia que estè la lengua de la ter-
nera de aquella vascosidad q̄ tiene
alrededor se le harà vn agujero por la
parte de arriba cerca del garguero, el
qual agujero vaya por dètro d̄ la lègua
hasta la p̄ta, despues se hinchira d̄ vna
còpolicìo de carne magra picada, y to-
cino gordo, y q̄so rallado, huevos, ajos,
y perejil, y especias comunes, y estan-
do llena, se cosera el agujero, pondran-
la a cozer en el caldo, y a medio cozer
saquese, y seale quitado el pellejo que
tiene al rededor, tengase aparejada vna
vexiga de puerco molificada en agua
tibia, y embueluale dentro la lengua
con parte de la sobredicha compo-
sicion y flor de hinojo al rededor de la
lengua, atar seha con vn hilo, y pondra
se en el asador y asarseha a fuego ten-
piado, y en estando cozida siruase con
tajadas de limon por encima.

Mas

Mas si la quisieren hazer al horno,
se pondra de la mesma manera en vna
caçuela de tierra donde aya manteca,
o tocino gordo derretido y colado, y
alli la freyran con algunas cebollas, y
en estando cozida se sirua caliente cõ
su mesmo caldillo.

*Guisados diuersos de la lengua de la
ternera.*

L Impiarseha como esta dicho, tome-
se la parte mejor, que es de la mitad
arriba y hagase della tajadas cortadas
al traues, y sofríanse en manteca de
puerco, y téganse aparejadas vnas hie-
mas de hueuos, batidas con agraz cla-
ro, y caldo de carne frio, açucar, cane-
la, y açafrañ, y ponganse todas estas co-
sas en la sartén con la lengaa, y vayase
coziédo poco a poco lexos del humo,
meneandolo siempre hasta que se haga
vn caldo quajado, y siruase assi calien-
te con açucar y canela encima.

Si la quisieres de otra manera, en estando la lengua sofrida la pondras en vn vaso de tierra, o de cobre, con tanto caldo que se cubra, y pimienta, canela, y açafrañ, granos de agraz enteros, algunas yeruezillas menudamente cortadas, y en auiedo todo dado vn herupr encorporese el caldo con pan rallado, o con almendras picadas, o con huevos batidos, y siruale caliente con canela por encima.

Rellenos de carne magra de ternera con su higado, y su tela, o redano.

TOmése seys libras de la dicha carne sin guessos, sin pellejos, sin nervios, quanto mas fresca mejor, dos libras del seño del riñon sin pellejo, piquese todo bien con vn cuchillo juntando quatro libras de higado de la mesma ternera, cozido primero, y luego rallado con rallo de rallar queso, añadan
quatro

quatro onças de sal molida , media
 onça de pimienta machacada, vna on-
 ça de canela molida , media onça de
 gengibre , medio quarto de açafra-
 n, seys onças de queso rallado bueno,
 es a saber de queso Parmesano , o de
 Tronchon , o de Pinto , vna on-
 ça de hinojo desgranado , seys onças
 de passas de corinto limpias , ocho
 hiemas de huevos , y mezclando to-
 das estas cosas, añadesele vn manojo en
 tre yerua buena y mayorana picadas, y
 quatro onças de caldo de carne frio,
 tengase a punto la tela de la parte mas
 sutil, y ablandada con agua tibia y te-
 ñida con açafrañ se emboluera en hic-
 mas de huevos muy bien batidas, y se
 yran haziendo los rellenos del tama-
 ño y grandeza que mejor parecie-
 re, cuezanse encima de las parrillas
 o fritos en la sarten. Puedense tambien
 assar en el assador, despues que se ayau
 parado tieffos sobre las parrillas. Están-
 do cozidos se quieren seruir calientes

De las mantecas
en lugar del seuo de la ternera se puede
poner manteca de puerco.

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

TOmese la composicion que acabamos de dezir (con que no aya caldo) de la gordura de vna hiema de vn huego duro, y ponganse en vna caçuela, en la qual aya derretido de tocino frio, y denles vn heruor estando la caçuela atapada con su cobertera, y luego añadaseles tãto caldo que las cubra, y pimienta, y canela, y açafrañ bastantemete, y vnos granos de agraz en el verano, y el çumo de agraz claro en el invierno con vnas hieruezitas picadas, y acabense de cozer, y siruanse afsi calientes. Y si quisieren que parezcan peras, deseles la forma de pera con la mano, poniendoles encima vn peçõ de rama de hinojo seco.

Guisados de sesos de ternera de diuersas maneras.

SAcados los sesos de la cabeça, se les quitara vn pellejo que tiené por encima, y cozerse han, y despues los cortaran a tajadillas, y metanse en vnos huevos batidos mezclados con pan rallado, y con vnas hieruezillas, y frianse con manteca de puerco, o con caldo, y siruansé calientes con çumo de naranja, pimienta, açucar, y canela por encima. Mas queriendo hazer rellenos con la tela, poluorizenlos con pimienta, canela, clauos, nuez moscada, y flor de hiñojo, y ponganlos en la tela de la ternera, o de puerco, y entre vna y otra se ponga otra tajada de tocino gordo, pongáse en el assador, y assenlas a fuego manso, y siruansé calientes.

Si quisieres los sesos rellenarlos en tripas/la mesma ternera, o de puerco *de/* hinchelas de los sesos cozidos, y pica-

De las Viandas,

dos en el mortero poniendo acada libra de seños dos onças de queso Parmefano, o de Pinto, y otras dos de otro queso rallado, tres onças de requeson fresco, quatro onças de açucar, vna onça entre pimiéta y canela, tres onças de passas, y seys gueuos frescos batidos, vn manajo de yeruezillas, cozerá los rellenos llenos desta composicion en buen caldo de carne con tocino, y siruanse con el mesmo caldo: puedenle tambien assar en parrillas.

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

E Stando degollado el cabrito, se pelara con agua caliente del modo que se pela el lechon, y se sacaran las entrañas por la parte de la hijada, o por el espinajo lauandolo con muchas aguas por dentro y fuera, y hinchase de vna composicion hecha de tocino gordo, y magro picado, y mezclado

elado con suliuiano y higado que este bien limpio, y especias comunes, queso mantecoso, que no sea salado, granos de agraz, y gueuos, y en el verano puedes añadir algunas frutas verdes: y estando lleno, cofase la abertura, pongase en el assador acomodado de manera que no se mence, con fuego templado, y en comenzando a sentir el calor vayase vntando el cuero con manteca, para que se conserue jugoso y no se queme (si le quitares el pellejo pongase en agua caliente hasta que aya hinchado, y dexese refriar, y todo al rededor lo hinchiran de tajadillas de tocino gordo) y siruase caliente, es a saber el que no tendra pellejo, con çumo de naranja, y azeitunas hendidas por medio, o con cebollas sofreydas, y el que ferà pelado siruase simplemente. De la mesma manera se puede hazer la liebre, y el conejo montes, y el que llaman de las Indias, y el liron, y lleuandolo al

horno despues de relleno si quisieres. Para hazerlo de otra manera, tomaras el que esta descorchado, y estando relleno, ponganse en vna caçuela donde aya sain derretido, có tanto caldo q̄ se cubra la mitad, y en aquel caldo especias comunes, y cebollas cortadas en el inuierno, y en el verano otras frutas, añadiendole agraz entero, o el cumo del, y mosto cozido, y pongase a cozer en el horno, meneádolo alguna vez de modo que tome vn poco de color de entrambas partes, y siruase caliente con su caldo, y con su composicion en cima.

Dela mesma manera se puede adobar el ceruatillo, y el cabrito montes.

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

Q Viriendo cozer qualquier quarto delãtero ñl cabrito, pógase el agua hiruien-

hirviendo despedaçado, o entero, y póngale yeruezillas picadas, especias, huevos, y queso, y siruase caliente con salsa verde, o otro saborzillo.

Puedese también cozer y sofreyr con manteca y ponerlo en las parrillas, seruido con peregil.

El quarto trasero pide ser assado en el assador, y antes passenlo por el agua hirviendo, y dexélo enfriar, y clauete en lo de tajadas de tocino, y vayase assando a poco fuego, y siruase caliente con çumo de naranja. Puedense rellenar los quartos del cabrito de la composició que hemos dicho, para el entero. Y si de los dichos quartos quisieren hazer potaje, cortenle a pedacitos, sofriálos primero con lardo derretido, o manteca, o tajadas de tocino gordo, reboluiendolos a menudo, y añadaseles vn poco de caldo de otra carne, o agua con pimienta, o clauos, canela, nuez moscada, açafran, y agraz, y tape se el vaso có masa, de manera que no pueda respirar,

y estando cozido, se sirua caliente con su caldo encima. De la propria manera se suele hazer el pecho de la ternera.

Para hazer la cabeçuela del cabrito de diuersas maneras.

TOMA la cabeça del cabrito rezien muerto, y pelala con agua caliente, partela por medio y lauála con muchas aguas, y mayormente en las canales donde suele tener mas viscosidad, y queriendola rellenar, sacale los sesos y cuezelos, dexalos enfriar, despues cortalos menudamente y mezclé se con queso rallado, y gueuos batidos, especias comunes, y yerua buena, y mayorana, y peregil picado, y metase esta cópofició en el lugar donde estauã los sesos, bueluanse a juntar las partes de la cabeça atandolas con vn hilo, y pógase a cozer desta manera en vna olla, con tanto caldo de otra carne, que la cubra quatro dedos, y vn pedaço de tocino

cino y especias comunes, y añadasele vn manojo de yeruezillas, y vn poco de agraz, y siruase caliente con su caldo.

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

De otra manera se puede hazer, y es esta: Parte la cabeça por medio, y en acabandola de limpiar atala, ponla a cozer, dexala enfriar, ten aparejada vna composicion de gueuos batidos, queso y pan rallado, yerua buena, mayorana y otras, açucar, pimienta, y canela, y açafrañ, toma cada parte por si de la cabeça y dale
vna

capa con esta composicion , y frielas en lardo, o manteca por ambas partes, siruase con açucar, y canela, y tajadas de limoncillos por encima. Sobre las parrillas se haze assi: En estando cozi- da partela por medio, limpia muy bien la lengua, y en estando fria poluorizala con flor de hinojo , o sal , pon la sobre las parrillas, y sobre cada mitad vna ta- jada de tocino gordo, y en auiendo to mado color de ambas partes, siruase ca- liente con vn çumillo hecho de vina- gre rosado, açucar, clauos, y canela.

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

Toma el pecho y la espalda del cer- uatillo, gamo, o cabra montes, ha- gase muchos pedaços y lauense con vi no y agua, y cuélse aquellas lauaduras por cedaço y pongáse con los pedaços

en un vaso de tierra, con pimienta, canela, nuez moscada todo molido, tocino gordoy magro cortado a dedos, y algunas ramillas de salvia, y açucar, y haga se heruir sobre las brasas lexos dela llama, estando el vaso bien atapado por hora y media, y siruase caliente. Puedense poner en el dicho caldo cebollas enteras que se ayan primero cozido en el rescoldo de las brasas, y si quisieres espesar algo mas el caldo, lo puedes hazer con almendras tostadas picadas, o con pan estouado en vino cozido, y vinagre rosado.

Para cozer la cabeça del puerco jauali.

TOma la cabeça en acabando de morir el puerco jauali, y pelada con agua caliente y limpia, metela a cozer con el ocico haziabaxo en vn vaso ancho y alto de lados, de modo que toda se cubra con vino, y vinagre, y agua, y
pon

pon sal y pimienta molida con abundancia, y cueza con vna ramilla de hinojofeco que le de olor, en estando cozida antes que se deshaga, sacala y siruase caliente, o fria con vna naranja en la boca, y con vn platillo de mostaza.

Para freyr y hazer diuersos guisados de liebre.

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

Para hazer caldo lardero cortaras toda la liebre a pedagos, laualos con vino blanco y agua, y colaras las lauaduras por vn cedazo y ponlas en vn estufador de cobre, o de tierra con la liebre cortada, añadiendole tocino magro

magro cortado a dedos, y del gordo picado y vnas cimas de saluia, pimienta, canela, clauos, nuez molcada, y vn poco de vino cozido, y vinagre, y hagase cozer todo, teniendo el vaso cerrado, puede se tambien espessar este caldo con almendras tostadas y majadas, o con pan tostado remojado en vinagre rosado.

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

TOmara diez libras de la dicha carne sin buessos, sin pellejo, y sin neruios, grassia y magra y pique se con vn cuchillo sobre vna meta, añadiendole ocho onças de sal molida, seys onças de hinojo dulce seco, quatro onças de pimienta machacada, vna onça de canela molida, media onça de clauos picados, y mezcle se todo muy bien con la mano, añadáse quatro onças de agua fria y yerua buena, y mayorana picada, y dexa

De las tripas
y dexalo todo reposar por quatro ho-
ras en vn vaso de tierra, o de madera en
lugar fresco, y tomese la tela del mes-
mo puerco bien limpia de pelos, y ablá-
dada con agua tibia, y de la dicha com-
posicion con la tela haganse los relle-
nos de la forma que quisiere y dexalos
reposar por dos dias en lugar enxuto,
despues se assaran en la sartén con man-
teca de puerco, o tocino gordo derreti-
do, y siruanse calientes.

De la mesma composicion se podriá
henchir las tripas de puerco auiendo-
las tenido primero en sal, y despues de
dos dias se podrian cozer.

De la mesma carne magra bien pica-
da se pueden hazer rellenos con la tela,
o con tripas añadiendo a la cantidad
de diez libras de carne vna libra y me-
dia de queso de parma, o de pinto, y on-
ça y media de canela picada, y otra on-
ça y media de pimienta molida, y media
quarta de açafrañ, y media taça de agua
fresca, y tres onças de sal, y estádo todo
bien

bien mezclado se haran los dichos re-
lentos con la tela, o con las tripas, y se
cozeran como hemos dicho.

*Para hazer manteca de puerco dome-
stico.*

TOma la enxúdia del puerco fresca
y limpiala de aquellos pellegitos
que tiene, y cortala a pedacitos, como
dados, ponla en vn caldero, y a razon
de cinquenta libras de enxundia pon
cinco de agua clara en el ondo del cal-
dero antes de poner la enxundia, y de-
rritase a fuego lento, mezclandola con
vna libra de sal, o mas, o menos, segun
el tiempo que la quisieres conseruar, y
en estando derretida hervira media ho-
ra y colarseha por vn cedaço en vn va-
so de tierra, o de madera, dexandola es-
tar alli hasta tanto que la humedad del
agua se vaya al fondo, y despues poco a
poco se yrà metièdo en otro semejãte
vaso aduirtièdo que la solada no se ha

De las...
de meter alli, conseruasse en lugar hú-
mido hasta que se vse della.

*Para hazer diuersas composiciones de
rellenos para toda suerte de quadru-
pedos y volatiles, que se huieren
de assar en el assador.*

TOma quatro libras de tozino gor-
do, que no esté rancio, y picalo con
el cuchillo muy menudo, cõ dos libras
de higado de cabrito, ò de otro animal
quadrupedo, ò volatil, de los q se vfan, y
cortesse abocadillos, y añadasele yerua-
buena maiorana, pépinela, y perexil pi-
cado cõ vn cuchillo, y quatro hiemas cru-
das de huevos vatidos, vna óça entre pi-
mienta y canela, y media onça entre
clauos y nuez moscada molida, y media
libra entre ciruelas passas y gindas: y
en el verano en su lugar agraz entero,
y todo se mezcle bien, quedando al al-
uedrio, poner queso rallado; vn grano
de ajo y cebollas sofridas:

Puede

Puede se hazer de otra manera, estando picado el tozino gordo con otra tanta carne magra de ternera, ò de carnero ò de puerco pequeño, sin pellejos ni nervios, y con ella quatro onças y media de tozino, entreuerado se mezclan con el las especias sobredichas, y quatro onças de passas, y algunos tróchos de alcachofas cozidos.

Puede se hazer también desta manera: auiendo picado el tozino gordo, añandansele dos libras de higado de algú animal quadrupedo cozido, y rallado vna onça de hinojo dulce, seco, desgranado, ò picado, seys hiemas de huevos, vna onça y media de las especias sobredichas, vnos granos de ajos mandados que ayan heruido primero.

Para hazer varias composiciones de rellenos, para rellenar las partes de animales quadrupedos y volatiles q̄ se ayan de cozer con agua y sal.

Pongase a cada libra de queso añejo rallado seys onças de queso mantecoso, no muy salado, y tres onças de nuezes majadas en el mortero, y mondadas, y dos onças de migajon de pan remojado en caldo de carne, y majado en el mortero, tres onças de tuetanos de vaca cortados a vocadillos, o manteca de vaca fresca, y tres onças de passas limpias, media onça entre pimienta y canela, y buena cosa de açafrañ, mezcle se todo juntamente con ocho gueuos, demanera que la composicion ni sea muy liquida, ni muy espesa.

Puedese hazer de otra manera, es a saber, que estando rallado el queso se mezcle con vna libra de liuianos de ternera, e de cabrito cozidos y picados, o sefos, añadiendole vna onça de las mesmas especias y açafrañ, y yeruezillas picadas, con seys gueuos, y con esta composicion poganse granos de agraz enteros, y vn poco de caldo gordo para conseruarla xugosa, y en lugar de los

liuianos se puede poner vbre de ternera.

La tercera manera es, que se majen en el mortero vna libra de almendras dulces con vna libra de requeson, vna libra de açucar, vna onça y media de las sobredichas especias, seys onças de queso añejo rallado, quatro onças de leche de cabra, seys gueuos batidos, tres onças de manteca de vaca cortada a bocadillos, y si quisieres que la dicha composition quede blãca, no le pondras sino gengibre, y las claras de los gueuos.

La quarta y vltima manera sera, picar con vn cuchillo la pulpa cruda de quatro pechos de capon, y vna libra de tocino gordo, dos libras de pança de puereo fresca, que se aya heruido primero, vna libra de queso seco rallado, vn manojo de yeruezillas, vna libra de queso fresco, dos onças de las sobredichas especias, media libra de passas, seys gueuos batidos, sal, açucar, y açafra be-neplacito.

De las viandas,

Con qualquiera de las sobredichas composiciones se pueden henchir las tripas de la ternera.

Para ahogar toda suerte de capones, y gallinas.

Los capones, y las gallinas, peladas y limpias de sus entrañas, se podran rellenar con alguno de los sobredichos rellenos, y se pondran en estufador con vna libra de tozino cortado atajadillas, media onça de canela entera, vn quarto de gengibre, vna media nuez molcada, buena cosa de açafran, y vn poco de vino blanco, vna copa de çumo de agraz, y vna onça de passas: y pongase tanta agua en el estufador que cubra el capon, y cuezasse con el baso cubierto, y sellado cõ massa, que no pueda respirar, y estando cozido siruasse con su composicion encima: y sino fuere el capon muy viejo estara cozido en hora y media.

Para

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

Quando el capon estará manido será mejor: rellenarlo has de alguna de las maneras sobredichas, pondraslo en vn estufador con agua, ò tãto caldo de otra carne que le cubra tres dedos sobre el capon, con vna libra de relleno de menudo, y media libra de cortezas de queso de Parma de Tronchon, y pécas de alcachofas, ò de cardo limpio, que aya dado vn heruor en el agua, y estando casi cozido pongasse agraz entero, con vn poco de pimienta, canela, y açafran, y estando cozido, se sirua cõ vnas reuanadas de pã debaxo del capõ, poluorizadas con queso de Tronchon rallado, y al rededor del capon pongase el relleno del menudo, y los tronchos, y esturrese el pã cõ vn poco de caldo.

Puedese tãbien estufar el dicho capõ con nabos en lugar de los tronchos de alcachofas, y con cebollas enteras

que se ayan primero heruido, o assado en el rescoldo de las brasas. Pero si quisieres hazer pedaços el capon no iera menester rellenarlo, sino freyr los pedaços con sain derretido, o tocino gordo picado, añadiendo despues de fritos tanto caldo de otra carne que los cubra, y acabense de cozer con el dicho caldo, y medio quarto de hora antes de seruir los ponles vnos granos de agraz, y vn manojito de yeruezillas, y si quisieres espesar el caldo lo podras hazer con almendras dulces mondadas, y majadas en el mortero, poniendole las especias que hemos dicho arriba.

Si quisieres hazer guisado del capó quando le auras cortado a pedacitos cuezelos, sacalos del caldo y frielos en vna caçuela con el sain derretido, y ten aparejadas las hiemas de gueuos batidas como de agraz, y con el caldo frio del mesmo capon, açucar, pimienta, canela, y açafra, y pongase todo en la caçuela, dándole vn heruor hasta que se aya espesado

y porajes de carne. 69
pesado, y siruase con açucar y canela
pon encima.

Para cozer el capon de otra manera.

Q Viriendo que el capon sea mas sa-
broso, y el caldo mejor, pongase a
cozer en vn estufador con cal-
do de otra carne, y rellenos de menu-
do frescos, y media onça de canela mo-
lida, y en estado cozido siruase caliente
con vnas sopas Lombardas, poluoriza-
das con queso rallado, açucar, y canela.

*Para assar los caponos, gallinas, y po-
llos rellenos con passas, y sin ellas,*

T Omaras vnas tajadas de tocino, co-
mo dados y sofreyrlas has cõ vnos
granos de ajo quarteados en vna ca-
çuela, y juntamente los higadillos de
las dichas aues, y en tomando color a-
ñadiras vnos piñones, y passas bien la-
uadas, y limpias de sus peçones y freyr-
lashas

De las viandas,

las has, juntamente añadiendo pimienta y açafra poco, y dexarlo has enfriar: desta composicion rellenaras los pollos que esten algo manidos, y coseras los, y pondraslos en el assador, y a medio assar enlardarlos has, y pondraslos en seco detrás de vn estufador, y al rescoldo de las brasas los dexaras acavar de assar, donde haran sulfiéndose vn caldillo ellos mesmos, al qual le añadiras agraz y pimienta, y los servirás enteros con su caldillo por encima. De la propia manera se pueden assar los capones y las gallinas manidas.

Para assar el gallo y gallina de las Indias.

EN el invierno despues de muerto el gallo, ò gallina de la India, la dexaras sin sacarle las tripas quatro dias, y en el verano dos, despues la pelaras enxuta, ò con agua caliente: y advierte q̄ esta ave tiene en el pecho vn huesso muy

muy falido, el qual le quitaras, abriēdo por la vna parte del pecho la carne q̄ està junto al hueſſo, y cortarlehas, y luego bolueras a cofer el pecho, si quifieres le podras reellenar de vna de las ſobredichas maneras de reellenos que hemos arriba pueſto: Quitale la cabeza, los pies, y los alones, y dale vn hervor en el agua, ſacale y dexale enfriar, y ſino eſtuuiere bien gorda clauale algunas tajadillas de tozino gordo, ponlo en el aſſador y dexale aſſar poco a poco.

Para hazer vna pepitoria.

TOmaras cuellos y cabeças de aues limpios de ſu ſangre, las alas limpias de todas plumillas, y los pies limpios del primer pellojo, y mollejas limpias de toda ſuziedad, y del pellejo que tiene dentro labalos có muchas aguas, cozerloſhas, y despues los ſofreyras có tajadas de tozino pequeñas, y luego
les

les añadiras los higadillos, y en estado de buena color pondras vn poco de caldo de la olla, y de todas especias, y servirlohas con vnas sopas en el plato.

Para hazer vna olla podrida.

TOma dos libras de gargáta de puerco salada, y quatro libras del pernil de salado, dos ocicos, dos orejas, y quatro pies de puerco partidos y rezien sacados de vn dia, quatro libras de puerco jauali con el callo fresco, dos libras de salchichones buenos, y limpio todo hagase cozer con agua sin sal: y en otro vaso de cobre, o de tierra, cuezanse también con agua y sal, seys libras de carnero, y seys libras de riñonada de ternera, y seys libras de vaca gorda, y dos capones, o dos gallinas, y quatro pichones caseros gordos, y con todas las dichas cosas las que estauieré primero cozidas se vayá sacando del caldo antes que se deshagan y conseruense en vn vaso,
y en

y en otro vaso de tierra, o de cobre con el caldo dela sobredicha carne, cuezanse dos quartos de liebre trase-ros cortados a pedaços, tres perdizes, dos faylanes, o dos anades gruesas aluajes frescas, veinte tordos, veynte codornizes, y tres francolines, y estado todo cozido, mezclense los dichos caldos y cuélense por cedaço, aduirtiendo que no seá demasiadaméte salados. Tengáse aparejados garuãços negros y blãcos q̄ ayã estado a remojo, cabeças d̄ ajos enteras, ceuollas partidas, castañas móddas, judiguelos, o frifones heruidos, y todo se haga cozer jūtamente cō el caldo, y quãdo las legumbres estaran casi cozidos, pongáse repollos, y berças, y nabos, y rellenos de menudo, o falchichas, y quando todo estará cozido antes tieſo q̄ desecho, hagase de todo vna mezcla y encorporese, gustese muy a menudo por respeto de la sal, y añada se vna poca de pimienta y canela, y despues tengáse aparejados platos grãdes, y pon-

y pongasse vna parte de la dicha composicion sobre los platos sin caldo, y tomesse de todas las aues partidas en quatro quartos, y las carnes gruesas, y las saladas cortadas a tajadas, y las aues menudas, dexenlle enteras, y repartiáse en los platos sobre la composicion, y sobre estas pongasse de la otra composicion del relleno cortado, y desta manera haganse tres fuelos, y tengasse vna cucharada del caldo mas gordo, y pongasse por encima, y cubrassse con otro plato, y dexesse media hora en lugar caliente, y siruasse caliente con especias dulces. Puedenfe despues de heruidas assar algunas de las dichas aues.

Capirotada bastarda.

MAjenlle en el mortero dos libras de almendras dulces, con dos pechos de capon, assados en el assador, y tres onças de migajon de pan remojado en maluasia, y destemplelle todo en
quatro

quatro libras de caldo frio de carne, y
passeffe por cedaço añadiendo seys hie
mas de hueuos frescos crudos, y pógas
se en vna caçuela de cobre cō seys óças
de maluaſia, vna libra de açucar, y vna
óça de canela picada, y media óça entre
clauos y nuez moscada, y haſe de heruir
todo lexos de la llama ſobre las braſſas
meneandolo ſiempre con la cuchara,
haſta tanto que aya tomado vn poco
de cuerpo: tenganſe diez pichones, ò
quatro anades ſaluajes aſſadas en el
aſſador, y ponganſe en vn plato pol
uorizadas con açucar y canela, y ſobre
ellos pongaſſe la compoſicion dexan
dola repolar encima de la ceniza caliē
te, ò en horno, y no muy caliēte por
quatro horas, y ſiruaſſe caliente con
açucar y canela por encima, y con eſta
compoſicion ſe pueden cubrir diuer
ſos aſſados por encima.

Otra capirotada para aſſados.

MAjenſſe en el mortero vna li
bra de almendras dulces toſtadas

en vna sartén vn riñón de ternera, assa-
 do en el assador có su gordura, o có vna
 pulpa de anade saluaje assada en el assa-
 dor, y estádo todo juntamente majado,
 destemplese con quatro libras de caldo
 frio, y media libra de çumo de agraz, y
 pafese por el colador, o por el cedaço,
 y añadale vna onça de canela, media
 de pimienta, y media de clauos, y nuez
 moscada, çumo de narāja, y açucar, y
 despues hagase cozer en la caçuela so-
 bre las brasas, meneádola de continuo ha-
 sta que tome vn poco de cuerpo, y ten-
 gase aparejadas reuanadas de pá, tosta-
 das sobre las parrillas, y diez pichones
 gordos assados en el assador, o seys per-
 dizes hechas quartos, y despues pongá-
 se las reuanadas del pá ordenadas en vn
 plato poluorizadas con açucar y cane-
 la, y pongase los quartos de las aues có
 vna parte de la composicion, y hagase
 dos, o tres tãdas y cubrase el plato, y de-
 xese reposar sobre la ceniza caliente, o
 en el horno por media hora, y firuase
 caliente

caliente con açucar y canela por encima , y desta manera se pueden servir otras maneras de aues assadas en el assador;

Capirotada comun.

T Omése dos libras de queso de Pinto, y otra libra de queso graso no muy salado, y majese en el mortero cō diez granos de ajos que estē hervidos primero, y las pulpas de dos pechos de capon que ayan sido primero assados en el assador, y estando todo majado, juntamente se le añadiran diez hiemas de huevos crudas, y vna libra de açucar, y destemplese todo con caldo frio de carne de pollo, porque si estuuisse caliente no se podria destemplar, ni pasar la composicion como se requiere q̄ sea passada por calador, ò cedazo, por respeto del queso, y estando colada pōgasse en vna caçuela bien estañada, y hagasse que sea alguntanto clara sobre

las brasas lexos de la llama, y añadasele vna onça de canela, media onça de pimienta, media onça entre clauos y nuez moscada, y buena cosa de açafrañ, y en tretanto que se esta coziendo vayañ meneando hasta que aya tomado cuerpo, y en estando cozida deseñe el punto del sabor, y despues tendran liuianos de ternera, o de cabrito sofreydos, y mezclese todo junto, y siruañe con açucar y canela por encima. En lugar de los liuianos se puede tambien poner la punta del pecho de la ternera cozida y despues sofrito: dela propria manera se haze la capirotada para toda suerte de assadura.

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

TOma diez libras de leche de cabras, o de vacas ordeñada el mediodia y pafñese por el cedaço, con ca-
torze

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

A la harina de arroz hecha desta manera, se le añadiran dos libras de açucar fino, vna onça de canela, vn quarto de gengibre, media onça de pimienta, açafrañ, y sal bastantemente, y pongase en vna caçuela estañada, y hagase cozer sobre las treuedes, o en vn alnase a fuego de carbon

mezclandola siempre con la espatula de madera, y quando començare a heruir pongafele seys onças de datiles frescos, ò quatro onças de higos secos, cortados assi los datiles como los higos menudos, cinco onças de piñones mondados que ayan estado a remojo en agua fria por siete horas, y cinco onças de uvas passas bien limpias, las quales materias se han de majar cada vna de por si: es a saber las mas duras primero, y las passas se han de poner quando ya estará casi cozida la ginestada: y quando estará cozida de manera que aya tomado cuerpo siruasse caliente, ò fria, como quisieres con açucar y canela por encima. Si quisieres ponerla sobre la carne assada, hagasse mas liquida y clara. Esta comida en el inuierno se puede conseruar quatro ò cinco dias.

Para hazer vna auellanada.

TOmense tres libras de auellanas mondadas, y tostadas en vna sarté,

ò ca-

ò caçuela, y fregadas cõ vn paño gordo, y piquense en el mortero con vna libra y media de pulpa de ternera asñada en el assador, y con la pulpa pongasse el gordo del riñõ, ò pulpas de auexillas assadas en el assador, y tuetano de vaca, y quando todo estara majado destem-plese con caldo frio de carne que no este muy salado, y passesse por el colador, ò por vn cedaço claro, y pongasse en vna caçuela estañada, añadiendole vna libra y media de açucar, y quatro onças de agraz, y dos onças de buena maluaña, vna onça de canela, vna óça entre pimienta, y gengibre, y clauos, y nuez moscada, y tres onças de agua rosada, y hagasse cozer todo, como hemos dicho en el capitulo passado de la ginestada, y siruasse con açucar y canela por encima. Desta composicion se pueden cubrir las aues assadas en el assador los higadillos y mollejas, y en falta de auellanas ponganse piñones.

De las viandas,

Para hazer escudillas de mājara blanca.

TOmeſe doze libras de leche de cabras, o de vacas fresca y gorda y pafese por el cedaço con veynte y dos onças de harina de arroz hecho de la manera q̄ hemos dicho en el capitulo dela ginestada, y pógase todo en vna caçuela estañada, y tégase cuéta q̄ el vaso sea liso, por q̄ a las vezes las martilladas de siguales son ocasió de q̄ se apegue la comida en la caçuela. Pógase la caçuela có la leche al fuego sobre las treuedes, o en el alnase y vayase mezclando y meneando con la espatula de madera, y en comêçádo a calêtarle pógase vn poco de sal, y el pecho de vna gallina cozida muerta del dia, deshílada sutilmête, como el cabello, las quales deshilas primero q̄ se pógã en el vaso se podrá batir en otro vaso có vna copa de otra leche, y si quisiereſ dalles vna buelta, o dos en el mortero de marmol con la mano de madera lo podras hazer, y despues otra vez

vez se batiran con leche, de modo que se pongan a separar la vna de la otra, y pongãse en la dicha caçuela con tres libras de açucar fino, no cessando de menear continuamente, hasta tanto que este cozida. Para conocer quando està cozida alcese la espatula, porque si el manjar blanco se apega en ella, y haze hilo, y sera transparente, entonces esta cozido. Hallo por esperiencia q̄ quando esta comida està solida y espesa, y no tiene ya el olor de la harina, entonces se puede quitar del fuego y puedese batir por vn quarto de hora con la espatula, añadiendole media libra de agua rosada, teniendo el vaso siempre encima de las brasas, y quando el manjar blanco estarà de la manera que el mesmo nombre se dize blanco y lustroso y correspondiente el gusto a su belleza, se podra seruir caliente, o frio con açucar por encima.

(?)

Para hazer ginestada con hiemas de
hueuos.

TOmenle quinze hiemas de hueuos
frescos del dia, y batanle con diez
onças de maluaſia, ò moscatel, ò vino
de Coca ò Alaexos, y paſſeſſe por el
cedaço con ocho onças de caldo frio
de pollo, y otras ocho onças de açucar
fino, y tres quartos de canela molida, y
hagaſſe cozer en vna caçuela de cobre
eſtañada con quatro onças de mãteca
de vaca fresca, meneandolo de cõtino
con la cuchara haſta que tome cuerpo,
y ſiruaſſe con açucar y canela por enci
ma. Puedeſſe tambien cozer de otra
manera: es aſaber poniendolo en vna
calderilla de cobre eſtañada, ò en vna
olla recogida, laqual ſe ponga ſobre la
boca de otra que eſtè con agua hiruiè
do, de manera que toque en el agua, y
eſtè muy bien atapada, y dexeſe por me
dia hora haſta que aya tomado cuerpo,
y ſirua-

y siruase de la propiamanera.

Manjar blanco de harina de almidon.

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

Para hazer manjar blanco de migajon de pan.

MAjense en el mortero vna libra de almendras dulces mondadas, y media de migajon de pan remojado cō caldo de carne, y vn pecho de pollo cozido y destemplese con quatro libras de caldo, donde aya estado a remojo el pan, y passese por cedaço, y hagase cozer como en el passado capitulo, con libra y media de açucar, y quando estará casi cozida juntesele quatro onças de agua rosada y hagase acabar de cozer, y quando sera cozida, siruase caliēte, o fria con açucar por encima. Puede se tambien poner en esta comida vna copa de agraz: pero no menos caldo, y saldria a modo de ginestada, añadiendole pimiēta, clauos, canela, nuez moscada, y açafrañ.

Para hazer escudillas de almidon con carne.

TOmese vna libra de harina de almidon, y pongase a remojo en seys libras de caldo frio de pollo, y passese por ceda-

cedaço, y añadasele libra y media de açucar, y vn poco de sal y hagase cozer en vna caçuela del modo que hemos dicho del manjar blanco, añadiendole quando se querra acabar de cozer quatro onças de agua rosada, y tres de la gordura del pollo derretida, y siruase caliente, o fria con açucar fino por encima, quedará a tu arbitrio hazerla liquida, o solida y espessa. Mas queriendo la con leche de almendras, por cada libra de almendras se pondrá seys onças de harina de almidon, destépladolo có cinco libras de caldo de carne frio.

Para hazer escudillas de manjar blanco de repente.

CVe zanse dos libras de arroz bien limpio, con doze libras de leche de vacas, o de cabras, y dos libras y media de açucar fino, y sal lo q fuere menester, de manera q este bié espeso, pasese por el cedaço, y añadansele tres onças de agua rosada, y quatro onças de gordura del riñon de la ternera, o de cabrito derre-

derretida, y purificada, y dese le vn heruor en la caçuela, y siruasse caliente, o fria con açucar por encima.

Para hazer escudilla blanca de requeson.

TOmense quatro libras de requeson fresco de ouejas, cabras, ò vaca hecho del dia, con dos libras y media de manteca de vaca fresca, y pongasse todo en vna caçuela, con dos libras de açucar, y tres onças de agua rosada, y otras tres onças de harina de almidon destempladas con seys onças de leche de cabra fresca, y hagasse cozer en la caçuela como el manjar blanco, y siruasse caliente con açucar fino por encima, y quitandola a modo de ginesta da, añadassele pimieta, canela, y açafra-

Para hazer escudilla de leche, vulgarmente llamada Vngaresca.

TOmense seys libras de leche de cabra, ò de vaca fresca, y veynte huevos

175
ños frescos batidos, sal la que fuere me-
nester, vna onça de canela, y vn poco
de açafrañ, y muelasse todo, y passesse
todo por vn cedaço, con libra y media
de açucar fino, y pongase en vn vaso
de cobre, ò de barro, vntado con seys
onças de manteca de vaca fresca que
no este derretida, y cubrase el vaso, el
qual se pondra en vna caçuela grande
que tenga agua, y con aquella agua se
cozera, y quando estuviere quajada se
seruira como quisieres, caliente, ò fria:
y si la quisieres blanca, no pondras ca-
nela, ni açafrañ. Puedese hazer tãbien
de otra manera, con veynte hiemas de
hueuos, y quatro libras de leche, y qua-
tro onças de çumo de narãja, vna onça
de canela, media onça de gengibre, vn
poco de açafrañ, dos onças de agua ro-
sada, y vna libra de açucar, y quando
todo estuviere passado por el
cedaço hagase cozer como
estã dicho

Para



*Para hazer escudilla de farro, y de se-
mola cō leche de cabras, o de vacas.*

TOmense dos libras de semola blan-
ca y bien limpia, o vna de farro (di-
fiere la semola del farro en q̄ es hecha
la semola de trigo, y el farro de ceuada)
vna libra de māteca de vacas fresca, sal
lo que sera menester, y cuezase en vna
caçuela sobre las brasas poco a poco
con diez libras de leche de cabras, o de
vacas, y quando estará cozida pongase
vna libra de açucar, y quatro onças de
agua rosada, quedará a tu aluedrio, si
mientras se cueze lo quisieres menear
con vna cuchara de madera, y quando
sera cozida, siruale caliente, o fria con
açucar por encima. Desta propria ma-
nera se podran cozer con caldo gordo
de carne, y espesarse cō queso y hueuos.

Escudilla de harina, y pan rallado.

TOmense diez onças de la flor de la
harina, y ocho onças de pã rallado,
passado por vn colador, y mezelese cō
la harina, y cō vn quarto de pimieta mo-
lada



lida, y tégãse quatro hiemas de hueuos
frescos batidos con vna copa de agua
fria teñida cõ açaftã, y estiédase la hari
na sobre vna mesa, y rociense cõ los hue
uos batidos, mezcládola ligeraméte cõ
el cuchillo, o cõ vna espatula de made
ra, ð modo q̃ la harina se vaya haziendo
pelotillas menudillas, y pógãse las pelo
tillas en vna caçuela tostadera, passádo
las primero por el colador: llamo tosta
dera la caçuela en q̃ se suelen hazer las
tortas, la qual se cubrira y se podrá so
bre cenizas caliêtes, ðl modo q̃ se poné
las tortas cõ la cobertera caliête enci
ma y dexese assi hasta q̃ estẽ enxutas las
pelotillas, y no auiedo cobertera pógã
se en el horno, no muy caliête, quãdo es
tarã enxutas saquẽse de la caçuela y pó
gãse a secar al ayre sobre vna mesa, y pó
gãse en vn colador bié limpio, o en vn
cedaço claro, y ciernãse de la harina q̃
tuuierẽ, y détro de buen caldo gordo
q̃ yerua, ponganse las pelotillas q̃ llamã
en Italia mil infãtes, de las quales cada
libra

libra pide seys de caldo, y quando estaran cozidos, siruãse calientes con queso rallado y canela por encima. Desta mesma manera se pueden cozer con la leche de cabra, ò con la manteca de vaca, y agua. Puedese tambien guardar tres ò quatro meses despues que son hechos en la caçuela. Mas si quisieres hazer cantidad la parte que queda en el colador ò en el garuillo se buelua a poner en la mesa, y se poluorize de harina, y menescie con el cuchillo, mezclandolos de arriba abaxo muchas vezes, hasta tanto que pareciere estar bien rebueltas, y despues en el passarlas en el colador, y mezclarlas: tengase el mismo orden que hemos dicho.

Para hazer las mismas pelotillas dichas miliufantes para conseruarlas.

Tomese la flor de la harina molida en la luna de Agosto, porque duramas, y la cantidad sera segun los que quisie-

quisi eren hazer estiédase sobre vna ta-
bla grande y ancha, y tengase agua ti-
bia mezclada con sal, y con vna esco-
billa, o sedera rociese la harina con la
dicha agua, meneandola con la espatu-
la, o paleta, como hemos dicho en el ca-
pitulo passado, hasta tanto, que toda se
aya conuertido en granillos gruessos,
como de mijo, y despues passense los ta-
les granillos por vn harnero pequeño
acriualas sobre otra mesa, y dexalos se-
car al sol haziendolo así, hasta tanto
que se consuma toda la harina, y quan-
do estaran enxutos se passaran por vn
colador espesso, o vn cedaço claro pa-
ra que vaya fuera la harina, y se pon-
dran sobre la mesa, y se dexaran estar
todo vn dia al sol, y despues se conser-
uaran en saquillos, o en vn vaso de ma-
dera por todo el año, y quando quisie-
res hazer escudilla con caldo de carne
o con leche, tendras el orden que
esta dicho en el capitulo
precedente.

M

Para

Para hazer escudilla de ojal-
drillos.

A Massense dos libras de la flor de la
harina con tres huevos, y agua ti-
bia, y mezclese bien sobre vna mesa
por espacio de vn quarto de hora, y
despues estiendase sutilmente con el
baston y dexese enxugar vn poco es-
ta torta hecha a modo de oxaldre, y
quando estara enxuto (aunque no del
todo, porque no se resquebrage) ciernase
sobre el con el cedaço vna poca
de harina, poluorizandole con ella pa-
ra que no le pegue, y tomese despues
el baston de la pasta, y comenzando
por el vn cabo, rebueluase toda la tor-
ta en el baston ligeramente, saquese el
baston y cortese el oxaldre assi arrolla-
do de traues con vn cuchillo ancho
sutilmente alarguense aquellas cor-
taduras, y dexense algun tanto enxu-
gar, y estando enxutas ciernase con
el

el harnero la harina que tuuieren, y ha-
gase escudilla dellas con caldo gordo
de carne, o con leche, y manteca de
vacas, y firuansse calientes con queso,
açucar, y canela, y si quisieres hazer
ojuelas, cortese la pasta encima del ba-
ston a lo largo por dos partes, y vaya-
se cortando a quadrillos y haganse co-
zer con caldo de liebre, o de otra car-
ne, o en leche, y firuansse calientes con
queso, açucar, y canela.

*Para hazer escudilla de macarro-
nes a la Romana.*

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

vn poco mas gruesso que el passado, y
hagase enxugar el tal ojal dre cō el ple
gador de hierro, o de madera, cortense
los macarrones, y dexenlos enxugar, y
queriendolos cozer con agua simple,
haganlos cozer en vn vaso grande dō
de aya harta agua y buena cosa de sal, y
quando el agua heruira, pongāse den
tro los macarrones, porque si se pusiel
sen en agua fria se yrian al hondon, y
se harian vna masa, como lo haze to
da suerte de pasta estirada. En auiendo
heruido por media hora, prueuense si
estan tiernos, y no lo estando dexenlos
heruir hasta que esten cozidos, y en es
tando cozidos tengase aparejado vn
grande plato de plata, o de estaño, o de
tierra, poluorizado cō cántidad de que
so rallado, açucar, y canela, y rebana
das de queso de Bufalo, o bocadillos de
máteca de vacas, y desta manera se hará
tres tógadas, o fuelos, y se rociará con
agua rosada, y se cubriran cō otro pla
to, y se dexaran estar sobre las cenizas
calien

calientes. o en vn horno templado por media hora, y se seruiran calientes.

Para hazer escudilla de macarrones hechos con hierro.

H Agase vna massa semejante a la passada, y mas dulee de açucar, y que tenga color de açafrañ, estiendase sobre vna tabla la pasta, y hagasse ojal dre, es a saber torta del grueso del lomo de vn cuchillo, y dexese enxugar y cortese a listas anchas de medio dedo, y largas de quatro dedos, y tengase vn hilo de hierro a modo de vna aguja de hazer calças de lana, largo de vn palmo, y cubrase el hilo de hierro con la dicha pasta, y con la mano dese le la forma del hilo al macarron^o con la palma de la mano, y luego saquese el hilo de la pasta, que dando el macarr^o hueco, y dexese enxugar: pero hase de tener aduertencia quando se hazen, que el ojal dre este sutilmente enharina

do porq̄ no se apegue al hierro, y quando estaran los macarrones enxutos se podran cozer y seruir, como arriba hemos dicho. Aduirtiendo que assi estos como los demas que hemos dicho se pueden cozer con caldo de carne gorgo, o con leche y manteca de vacas.

Para hazer macarrones, vulgarmente llamados fideos.

TOmense dos libras de harina, y vna libra de pan blanco rallado passado por el colador, y amassese con caldo gordo que hierua, o con agua, añadienle quatro hiemas de huevos batidas al mezclar de la massa, y quando estara hecha la massa, de modo que no este muy dura, ni demasiadamente blanda, sino que tenga su perfeccion, y poluoricese el rallo de rallar queso el embes con la flor de la harina, y pongase la pasta sobre el rallo, y haganse los fideos, y no auiendo rallo haganse

se sobre vna tabla, tirando los fideos tres dedos sutilmente, y pongase la menos harina que se pueda, para que queden mas tiernos, y tengase aduertencia de no yr repastando la massa, de manera que se haga demasiadamente blanda, o liquida, y quando estaran hechos dexense reposar algun tanto, y despues haganse cozer en el caldo gordo que hierua, o en el agua en vn vaso ancho, y quando estaran cozidos acomodense en platos con queso rallado, y con queso de Bufalo fresco (que llaman en Italia probatura) que no este muy salado, tambien rallado, y con açucar, y canela, y bocadillos de manteca de vacas fresca sobre los platos a tandas lo vno y lo otro, y dexese estouar en el plato sobre las cenizas calientes.

Para hazer tortillitas, o buñuelos de pulpa de capon.

MAjense en el mortero dos pulpas de dos pechos de capon, que este primero cozido con vna libra de tucano ã vaca sin gueffo alguno, tres onças dela gordura del pollo, y tres vbres de ternera cozidas, y quando todo estara muy bien majado, añadasele vna libra de queso mantecoso, ocho onças de açucar, vna onça de canela, media onça de pimienta, y buena cosa de açafrañ, media onça entre clauos y nuez moscada, y quatro onças de passas bien limpias, y vn manojito entre yerua buena y meyorana, y otras yeruas odoríferas, quatro hiemas de huevos frescos, y dos con la clara: hecha que sea esta composiciõ, de modo que no este muy salada, tengase vna torta de pasta sutil a modo de ojaldre, hecha de la flor de la harina, agua rosada, sal, manteca de vacas, açucar, y agua tibia, y con el dicho ojaldre haganse las tortillas pequeñas, o grandes, cortandolas con la buxeta, y haganse cozer

en buen caldo de pollo, o de otra carne gorda, y siruante con queso, açucar, y canela por encima. Desta mesma manera se pueden hazer las pulpas de la gallina de las Indias, y de los pautos alados en el assador, y de los fayfanes, per dizes, y otras aues vsadas, y aun de los lomillos de la ternera assada en el assador con la gordura del riñon.

Pata hazer las tortillas como buñuelos, con la pança del puerco y otras cosas.

TOmense quatro libras de pança de puerco fresca, sin corteza y cueza se bien, y estando bien cozida faque se del caldo y dexese enfriar, y piquese muy menuda cõ el cuchillo, aduirtiendo q̃ no aya hueffo, ni corteza, y tenga gase otro tanto de vbre de ternera biẽ cozida, y piquese con la dicha pança, y vna libra y media de carne magra de puerco joun medio assada en el assador

dor, o verdaderamente cozida con la pança, y quando estara todo bien pica do juntamente, mezelese vna libra de queso Parmesano rallado, y otra de queso mantecoso de Pinto, seys onças de queso de Bufalo, o de otro queso fresco rallado, no muy salado, ocho onças de açucar, vna onça de canela molida, tres quartos de pimienta, y otros tres quartos entreclauos y nuez moscada, seys onças de passas bien limpias, ocho huevos frescos batidos, y buena cosa de açafrañ, y en estando hecha la tal composición, tengase vna torta hecha como esta dicho en el capitulo pasado, y haganse vnas pelotillas (que llaman en Italia anolini) pequeñas como auas, o garuanços, y junrèse vnas con otras, y haganse a modo de mantequillas, y dexense reposar vn poco, y cuezanse cõ buen caldo de carne, y siruense con queso, açucar, y canela por encima. Estas tortillas en el inuierno se conseruara vn mes mas, o menos, segun fuere el lu.

el lugar mas caliente, y mas humedo.

Para hazer escudilla de tortitas de yeruas a la Lombarda.

TOmense acelgas, o espinacas y cortense menudas, y lauense con muchas aguas, y estrugense fuera del agua, sofriense con mâteca de vacas freica y pógãse a cozer cõ vnas ojuelas de yeruas odoríferas, y saquése, y póganse en vn vaso de tierra, o de cobre estañado, y añadasele queso Parmesano rallado, y queso mantecoso, tanto del vno como del otro, y pimienta, canela, açafrañ, y clauos, passas, y huevos crudos, los que fueren menester, y si sale la composicion muy blanda y liquida, añadasele pan rallado, y si saliere muy espessa añadasele vn poco mas de manteca, y tengase a punto vna torta, como esta dicho, y haganse las tortitas pequeñas y grandes haziendolas cozer en muy buen caldo de carne, y siruase con queso, açucar, y canela por encima.

Para

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

E Stando heruidos los frisoles, o judi-
guelos con caldo de carne, majese
dellos la cantidad que quisieres, y pas-
fese por el colador, o por el cedaço, pón-
ganse con ellos hiemas de huevos, pi-
mienta, canela, y clauos, nuez mosca-
da, açucar, y vnas cebollitas picadas, y
sofritas con la manteca, y queso de Pin-
to rallado, y vn poco de requeson fres-
co y haganse las tortitas con el ojal-
dre, o torta como hemos dicho cue-
zante con buen caldo, y siruante con
queso, açucar, y canela por encima. Y
queriendo hazerlo con legumbres se-
cos, ponganse primero a remojo, y cue-
zante despues muy bien.

*Para hazer escudilla de buñuelo sin
cubierta.*

Majen-

MAjéle en el mortero dos probatu-
ras frescas (probatura es queso de
Bufalo) o dos libras de otro queso mán-
tecoso fresco con vna libra de queso
Parmesano, o de Tronchon rallado,
seys hueuos, media onça de canela, vn
quarto de pimienta, y buena cosa de
açafrañ, y estando todo picado junta-
mente, añadasele vn manojito de yer-
uas picadas menudamente, y freydas
en la manteca de vacas, y despues espri-
mido todo el çumo. Hecha que sera la
composicion, hagãse buñuelos sin cu-
brirlos de massa es assaber desta mane-
ra: poluorizese la tabla, o mesa con la
flor de la harina, y tomese quanto vna
nuez de aquella composicion, y desele
con la mano la forma, o figura, de mo-
do que tengan el largo de vn dedo, y
haganse cozer con muy buen calo, y
firuansese con queso, açucar, y canela
por encima. Si quisieres que salgan blã-
cos, y sin yeruas pongase en la compo-
sicion vn poco de pã rallado. No quie-
ren

rẽ estar demasiado en el caldo, porque se gastarian si esto se ha de obseruar en toda fuerte destes buñuelos, si ya no son hechos cõ carne, porque quando lleuan carne hã de estar en el caldo hasta que la carne este cozida. Para comerlos en viernes y sabado, se han de cozer con agua y manteca de vacas, y en la composicion se puede poner vn poco de requeson.

Escudilla de huenos con harina.

TOmense doze huenos batidos con vna libra de la flor de la harina, pimentia, canela, y açafra, y passese todo junto por el colador sobre vn vaso dõ de aya buen caldo gordo hiruiendo, y quando sera cocido, siruase cõ açucar, queso, y canela por encima, y en la cõposicion tambien se podria poner queso rallado.

Otra escudilla de huenos y yeruas.

BAtanse diez huenos con vn manojo de yeruezitas bien picadas, y pan rallado

rallado , pimienta , canela, y açafrañ,
y queso de Pinto rallado , tengase cal-
do de carne gordo que hierua , y de-
stemplense las dichas materias con cal-
do frio , y echense derepente en el cal-
do hiruiendo , y atapese el vaso, y de-
xenlo estar atapado hasta que se suba
encima la vianda , y siruase con caldo
gordo, y açucar, queso, y canela.

*Para hazer escudilla de arroz, y fa-
rro con caldo de carne.*

T Omese el arroz bueno, y bien lim-
pio , y pongase en vn vaso con
tanto caldo que lo cubra, y este el cal-
do frio , y quando el arroz se aurà có-
sumido la vna parte del caldo , eche-
se mas caldo con rellenos de menudo
amarillos para darle labor , y en es-
tando cozido se quajara con hue-
uos batidos, queso rallado , pimienta,
canela , y açafrañ . Pero si quisieres
seruir-

feruirlo simplemente sin quajarlo, póngasele solamente queso, açucar, y canela, y vn poco de caldo gordo por encima. De la propria manera se puede hazer el farro, mas no importara el caldo que sea caliente.

Para hazer escudilla de trigo, y cenada sin corteza.

Toma trigo pel de buey y limpialo del poluo y ponlo en el agua tibia por diez horas, mudandole el agua algunas vezes, y pongase a cozer cō caldo de carne gordo, y frio en vn vaso de cobre estañado, o de tierra, añadensele rellenos de menudo amarillos, o salchichas, o vn pedaço de tozino gordo para darle sabor, y despues añadasele canela, y açafra, y hagase cozer sobre las brasas lexos de la llama, cō el vaso atapado, y no hierua menos de dos horas y media, y siruase con queso, y canela por encima. Esta escudilla ha
de

de ser espessa. Desta mesma manera se puede hazer el ordio, o ceuada limpia, la qual quiere heruir mas que el trigo, aunque el vno y el otro quiere cozer mucho, pueden se quajar entrambas es cudillas con hieus, queso, pimienta, canela, y açafrañ.

Para hazer escudilla de mijo, o de panizo machacado.

TOmese el mijo, o panizo machacado, limpie se del poluo, y de otra qualquiera inmundicia, lauandolo como se laua la semola, y pongase en vn vaso de tierra, o de cobre estañado có caldo de carne, y hagase cozer con rellenos de menudo détro, o con vn pedaço de papada de puerco salada, para darle gusto, y quando estara cozida, encorpore se con queso rallado, y hieus batidos, pimienta, canela, y açafrañ. (Pueden se tambien cozer los dichos granos có leche de cabras, o de vacas)

N y def-

y despues que estaran cozidos con caldo dexandolos bien espesar, se sacaran del vaso y se dexaran enfriar sobre vna mesa, o otro vaso de madera, o de tierra, y estando bien frios se cortaran a tajadas, y se freyran con manteca de vacas en la sartén, y seuirsehan calientes con açucar, y canela por encima.

Para hazer escudilla de harina de castañas.

TOmense quatro libras de la flor de la harina de castañas, la qual es mas dulce que qualquiera otra harina y menos neruiosa, y tengáse quatro açumbres de leche de cabras, o de vacas gorda, y pongase la leche al fuego en vna caçuela con la harina mezclada, y cuezase de la manera que arriba hemos dicho del manjar blanco, y estara en tu mano si le quisieres poner açucar, mas no aya descuydo en ponerle buen sabor de sal, y quando
estara

estara cozida pongasele açucar, y canela por encima, y siruase caliente, ofria como quisiere. Puedese tambien dexar enfriar y cortar a tajadas, despues que estara cozida freyrlas con manteca de puerco, o de vacas, y siruase de la mesma manera, con açucar y canela por encima.

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

TOmése los frisuelos frescos, o auas frescas y desgranense, y ponganse en vn vaso de tierra, o de cobre con caldo gordo, y papada de puerco salada, cortada a tajadas, y haganse heruir hasta tanto que esten cozidos, y pongase vn manojito de culantro, y peregil picado y hagãse acabar de cozer. Y queriẽdo hazer mas espeso el caldo, majese vnospocos de los frisoles y palsese por cedaço, y mezclese cõ los enteros,

añadiendoles pimienta, y canela, y fir-
uante con las tajadas de la papada del
puerco. Puedense cozer con los friso-
les cabeçuelas de cabritos peladas, y
pollos, y pichones, y anfares, y anades
rellenas. Puedense hazer de otra mane-
ra, tambien es a saber, despues de cozi-
dos los frisoles quajarlos con queso,
hueuos, y especias. De todas las sobre-
dichas maneras se pueden cozer las
auas frescas.

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

LOs frisoles, o pesoles mas tiernos,
limpios del peçóculo que tiené, se
pondran en vn vaso de tierra, o de co-
bre donde aya tozino gordo picado y
derretido, y haganse freyr poco a po-
co yendoles reboluiendo y dando buel-
tas, añadeseles despues caldo de car-
ne mezclado con pimienta, canela, y
açafrañ, y haganse heruir con el mes-
mo

mo caldo meneandolos a menudo, y en estando cozidos añadaseles vn manojito de yeruas picadas, y firuante có su mesmo caldo por encima. Con los mesmos frisoles se puede estufar el lardo, o ventresca, es a saber lo gordo del puerco cortado a pedaços, o el tozino magro. Quiriendo hazer dellos enfalada bastara cozerlos có el caldo, y firuante enxutos con pimienta, y vinagre por encima, y si fueren cozidos con agua, pongase azeyte,

*Para hazer escudilla de frisoles, o pe
soles secos, y garuanços, y otros le-
gumbres.*

Ponganse los frisoles secos a remojo en agua tibia por seys horas, y despues ponganse en vn vaso de tierra, o de cobre, con caldo de carne, que no sea salado, y tajadas del pernil del tozino y rellenos, y hagãse cozer, y queriẽdo hazer el caldo espeso, majese vna

parte de los q̄ estuuiere cozidos, y paf se se por el colador, y pógase en la olla con los demas, añadiendo pimienta, canela, y yeruas picadas, y en estando cozidos siruanse calientes. De la propria manera se pueden cozer los garuaños blancos, y los rojos, despues que auran estado a remojo, y las aruejas, y auas secas, y las létejas, y los judiguelos. Mas con estos quatro vitimos se pueden cozer los ozicos, orejas, y pies de puerco salpresados, y ajos enteros, y aũ pichones, y otras auecillas, teniendo aduertencia que los judiguelos, y las lentejas han de ser heruidas, y no han de auer estado a remojo.

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

TOmense los garuanços que sean rojos, porque los otros no son buenos machacados, y limpiése de toda inmundi-

mundicia, y lauése con muchas aguas tibias, y pongáse en vn vaso de tierra, o de cobre có tanto caldo frio de carne que los cubra tres dedos por encima, y haganse heruir poco a poco sobre las brasas apartados del fuego, quitandoles aquella espuma blanca que haran con vna cuchara de madera, y tenganse ozicos y orejas de puerco saladas que esten bien limpias y bien cozidas, ten agua sin sal, y cortadas a bocadillos, quando los garuanços estarán bien cozidos, pónganse detrás con vna cucharada de caldo gordo teñida con açafrañ, y acabese de cozer, y a la postre pongase vn manojo de yeruas picadas, y siruante en platos con canela encima. Puedense cozer con los dichos garuanços rellenos amarillos. Desta manera se pueden cozer tambien las lentejas machacadas.

¶ Para hazer comida a la Romana.

TOmenfe quatro pichones caferos, palominos feluajes y vna anade domestica, o feluaje (si bien para esta comida fon mejores las aues feluajes que las domesticas) y ponganse con ellas dos ozicos, y dos orejas de puerco, y libra y media de papada, tambien de puerco salada, y los dichos ozicos, y orejas que ayan estado a remojo en agua tibia, y sobre todo que esten bien limpios, y la papada sea cortada a tajadas grandes, y con las dichas materias, ponganseles quatro libras de costillas de vaca y pongase todo en vn vaso de tierra, o de cobre hagase cozer con agua y espumese bien, y quando las dichas carnes estaran cozidas medio quarto de hora antes que se ayan de feruir añadaseles quatro onças de cominos picados mas, o menos segun el gusto de que lo quisieres, y luego se atape bien el vaso que no pueda respirar, y hagase heruir, y siruanselas carnes, y todo lo demas caliente.

Para hazer berças con caldo de carne de diuersas maneras.

TOmenfe las berças que suele auer en Abril, Mayo, y Otubre, limpiefe el troncho y cortese a bocadillos y ponganse en vn vaso de tierra, o de cobre con caldo que no fea demasiadamente salado, y tozino gordo, parte del picado, y parte cortado a tajadas, y lengua de puerco falada y hagase cozer todo junto, dexando a tu aluedrio, si quisieres poner algunas de las ojas de la berça, y quando estaran cozidas pongase vn manojo de yeruecitas picadas con vn poco de pimienta: pero las hojas de la berça no se hã de picar, firuante calientes con todas las otras cosas encima.

Hazese de otra manera: Estando cozido el troncho de la berça con caldo, piquese bien menudo con el cuchillo sobre vna mesa, y pongase en vn vaso

de tierra, o de cobre con caldo gordo, y pimienta, y canela, y vn poco de mañeca de puerco para darle sabor, y hagase acabar de cozer y encorporese con huevos, queso rallado, y açafrañ, y siruase caliente cō especias dulces por encima.

Si quisieres rellenar los tronchos de las berças tomente los mas tiernos, y haganse hervir con buen caldo, saquense y dexense enfriar, y hagase vn agujero en medio y hinchase aquel vazio de vna composicion hecha de carne magra de ternera, o carnero, y de pernil de puerco bien picada mezclada con queso, huevos, y especias comunes, y vnos dientes de ajos, y yeruas picadas, y haganse cozer en vna caçuela con lardo, o manteca de puerco, y tanto caldo que esten medio cubiertos, y deseñe fuego por arriba y por abajo, como a las tortas, y en estando cozidos siruase calientes. De la propria manera se pueden hazer los

los tronchos de las alcanerías, o alcan-
chofas.

Para hazer escudilla de repollo.

TOmese el repollo blanco apreta-
do, y de buen peso y quitadas las
ojas de encima tomese la parte mas
blanca, cortese, lauese con agua fria,
pongase en caldo de carne hirviendo,
con tocino gordo picado, y papada de
puerco salada, y rellenos, y hagase her-
uir en vn vaso ancho donde no esten
las cosas muy apretadas, y estando co-
zidos siruale caliente el repollo con
las demas cosas, poniendole queso ra-
llado, pimienta, y canela por encima.
El repollo quiere ser quitado del caldo
en el punto que está cozido, porque
quedandose en el caldo se buelue colo-
rado, y azedo. Puedesele dar tam-
bien vn heruor en el agua sim-
ple, primero que se ponga en el
caldo.

Para

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

SVelen poner los repollos en salmue
ra en vnos tonelitos, o vasos de ma
dera, y quando los quieren guisar los
sacan de la salmuera, ponése a remojo
en agua dulce, cuezenlos en agua sim
ple, y sacandolos del agua los lauan có
otras aguas, y cuezenlos con caldo de
carne de vaca gorda, có diétes de ajos
machacados, y estando cozidos se fa
can enxutos y les cubren de vna ajada.
Paedense tambien freyr con manteca
de vacas, ajos, y cebollas picadas des
pues de cozidos en el caldo, y firuans
con pimienta, y flor de hinojo por en
cima.

*Para hazer escudilla de berças Mi
lanesas.*

TOmense las berças que sean blan
cas y apretadas, o vnas que ay co
loradas

y porciones de carne 3
loradas que son las perfectas, quitenles lasojas de alrededor, y la parte mejor de adentro, cortée a pedaços de la grãdeza que quisiere, lauense y ponganse a cozer en vn vaso de tierra, o de cobre con caldo de carne que este hiruiendo, con tozino gordo picado, y rellenos amarillos, y estando casi cozidos pongãseles vnas cimas de hinojo verde, o vnas panojas de hinojo seco, y en estando cozidas siruanse calientes con los rellenos por encima. Con las dichas berças, o grumos se pueden cozer perdices, y fayfanes, despues que estaran medio assados en el assador, y se pueden dellas cubrir los capones, gallinas, y anades cozidas con queso, y canela por encima.

De la propria manera se pueden cozer berças y grumos de todas fuertes, y aduertase que todas quieren ser cozidas en vn vaso anchuroso y descubiertas.

Si quisieres rellenar el grumo, o repollo

pollo estãdo limpio sin partirlo le daras vn heruor en el agua, saquese de alli y pongase en agua fria, y esprimele fuera del agua, despues de frio, y oja por oja vayase rellinando de vna cõposicion de carne magra de ternera, o de puerco picada con otro tãto tocino entreuerado, añadiendole vn poco del pernil, y queso rallado, huevos crudos, pimieta, canela, y açafrañ, y vn diete de ajo machacado, y peregril picado: lleno q̄ sera el repollo embueluase en vna oja grãde de berça q̄ primero aya estado marchitada en el agua tibia, y atese el cabo con vn hilo al rededor, de modo q̄ el relleno ^{no} pueda salirse, despues hagase cozer con caldo gordoy vn pedaço de totino gordo, en estãdo cozido desatase la oja y siruase caliete con el tocino a tajadas por encima.

Para rellenas las ejas de las berças, o repollo de vna composicion llamada nogada.

Tomèn-

Tomense ojas de berça grandes de aquellas que tienen el troncho grande ancho, y quiteseles aquel troncho y marchitense las ojas con agua caliente, y pongase vna oja encima de otra, que en todas sean tres, poluorizadas con queso, y tengase aparejada vna composicion de nuezes machadas en el mortero con vnas pocas de almendras mondadas, y vna punta de ajo, y vn migajon de pan remojado en caldo, y estando todo bien mojado añadasele yerua buena y mayorana, y peregil picado, pimieta, canela, y açafran, buena cántidad, y huevos crudos, y vnas passas, y pongase la composició sobre la vltima oja, y embueluase en otras dos ojas, y atese, y hagase a modo de vna pelota, y cuezase con caldo de carne gordo con rellenos, y en estando cozida saquese del caldo, desate se el hilo y siruase con el relleno.

De la propria manera se pueden rellenar los repollos, o grumos auiendo

dolos cozido primero , y despues hazerles vn agujero por la parte del pie , y auiendo puesto dentro de aquel vazio la composicion, cerraran el agujero con vn pedacito del mesmo troncho que se facò del pie de la col, y en boluerseha con ojas grandes el repollo, y atarseha como hemos dicho en el capitulo passado, y pondrase en vn vaso de tierra , o de cobre no muy ancho donde este el caldo de la carne gordo con tozino gordo picado, y pedaços de pernil, y lenguas de puerco saladas, y vn pedaço de riñona da de ternera, y otro pedaço de vaca, y costillas de carnero , añadiendole pimienta, y canela, clauos, y nuez moscada, y açafrà, y hinojo desgranado y atapele el vaso de modo que no pueda respirar, y hagase cozer sobre las brasas lexos de la llama, y estando cozido siruase caliente en vn plato grande con queso, y canela por encima , y las carnes cortadas a tajadas al rededor.

Para

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

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

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

Tómese de las lechugas la parte mas
 blanca, lauense con muchas aguas
 y ponganse a cozer en agua que hier-
 ua, saquense del agua y piquense so-
 bre vna mesa, o partidas las lechugas
 en quatro partes, haganse cozer con
 caldo gordo de carne, y con agraz en-
 tero, y a la fin pongase vn manojito de
 yeruas, y no quiriendo yeruas incor-
 porese con huevos batidos, y con vn
 poco de caldo frio, añadiendole pi-
 mienta, canela, y açafrañ, y assi co-
 mo se acabaren de echar los huevos,
 dese le luego vna buelta con la cucha-
 ra para que no se quajen, y siruase ca-
 liente. De la propria manera se puede
 hazer la endivia, que llaman escarola
 blanca. Si quisieres rellenar la lechu-
 ga guarda el orden que hemos dado
 para las berças Milanefas, no faltan-
 do de ponerle agraz. Con las dichas
 lechugas se pueden poner a cozer re-
 llenos de higado, papada de puerco,
 y tajadas de pernil, y pollos rellenos,
 y pi-

y pichones de media pluma, y quando estuviere cozido siruase caliente todo con su caldo.

Para hazer escudilla de yerueçuelas diuersas.

TOmense acelgas, borrajas, buglosa, yerua buena, peregil y otras yerueçuelas delicadas, cortense menudas y lauense con muchas aguas, ponganse en vn vaso de tierra, o de cobre con tocino gordo muy bien picado, y friase con el poco a poco, porque las dichas yeruas de si mesmas haran caldo, rebueluense a menudo con vna cuchara de madera, y quando estaran bien ahogadas y reduzidas, a poca cantidad añadaseles caldo gordo có papada de puerco cortada, o con ventresca hecha a tajadas, y algunos rellenos de menudo, cuezase todo de modo que no este demasado de salado, y siruante calientes có las

otras materias, y con pimienta, y canē
la por encima. Y queriendo quajar es-
ta escudilla saquese la carne y eche se
vn poco de agraz, hagan leuantar el
heruor al caldo, y incorporé se vn
huevo batido, y queso mezclada cō
especies comunes, y siruase en platos, o
escudillas. Puedé se cozer cō las dichas
yeruas cebollas picadas fritas, frisoles
y auas frescas. En el inuierno quando
las dichas yeruas son mas duras se pue-
den cozer primero cō agua, y despues
secarse, esprimirse, y picarse con el cu-
chillo, haziendolas cozer con cebo-
llas picadas, y caldo de carne, passas, y
especies comunes, y despues quajarse
con queso, y huevos como hemos di-
cho.

*Para hazer escudilla de espinacas
con caldo de carne.*

POR ser las espinacas mas sabrosas y
xugosas que las otras yeruas, y por
que tambien se cuezen mas presto, se
deuen

deuen antes freyr con māteca de puerco, que cozerse con caldo. Hase de tomar dellas la parte mas tierna y lauarse con muchas aguas, y cortarse menu-das, y freyrse con cebollas, y manteca y quando estaran fritas se pondran en vn vaso con rellenos amarillos, pimiēta, y canela, y con tanto caldo que ven-gan a cubrirse, y acabense de cozer cō vnas passas, y siruansē calientes con pi-mienta, y canela por encima, puedese-les añadir vn poco de vinagre.

*Para hazer escudilla de nabos de di-
uersas maneras.*

TOmense los nabos y lauense, y cue-zanse con bué caldo de carne que hierua con pies y cabeça de puerco sal presado, y vn pedaço de quarto delan-tero de carnero, y de vaca para que el caldo tenga vn poco de cuerpo, y pō-gase vn migajon de pan a remojo en

De las Viandas,

vn poco del dicho caldo y passada por vn colador, y vnos quantos nabos medio cozidos, o cuezase con el caldo de carne, y tocino gordo picado, y quando estaran cozidos se podran poner sobre capones cozidos con queso, y pimienta por encima. Puedense tambien cubrir de vna ajada, y feruirse en xutos. Puedense tambien cortar menudos con vn cuchillo despues de cozidos, y se puedé cozer con caldo y huevos, y feruirsehan con queso,

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

TOmense los nabos que seã tiernos y ponganse a assar entre las brasas, y acabense de cozer entre el rescoldo de la lúbre, y estando cozidos limpiense y piquese la parte mejor cõ vn cuchillo menudaméte, y pógase en vn vaso de cobre estañado, o de tierra vidriado, cõ tãto caldo gordo q se cubrã, hecho de carne de vaca, digo gordo de
aquel

aquel q̄ nada por encima d̄l caldo quã do se cueze la olla, y cõ aquel caldo hanse heruir poco a poco hasta tãto q̄ los nabos se ayan beuido la mayor parte dela gordura, y mezclandolos poco a poco, añadiendoles primero pimienta, canela, y açafran reboluiédolo todo juntamēte, y quando auran estado vn quarto de hora siruãse caliētes, rocian dos con agua rosada. De la propria manera se puedē guisar los melocotones, y toda suerte de mãçanas, y peras gruesas que esten algo verdes, en la dicha comida se puede poner açucar.

Para hazer escudilla de cardo y alcahofas con caldo de carne.

TOmése las pēcas del cardo mas tier nas y maciças, y limpiése, y marchi tēse en agua caliēte, mudãdo el agua para q̄ les quite la amargura (lo pprio se hara del trócho) y hagãse cozer cõ la gordura d̄l caldo d̄ carne, y si quieres podras cozerlos cõ agua simple y despues

ponerlos en el caldo de la carne. Pero auendose cozido con solo el caldo y rellenos amarillos se pueden cubrir cō ellos capones, gallinas, y otras aues cozidas con queso, acucar, y pimienta, y canela por encima. De la propria manera se pueden hazer los tronchos, o tallos de las alcachofas llamadas alcanerías.

Para hazer escudilla de turmas de tierra con pollos pequeños.

TOmense las turmas de tierra y limpie de la arena, o tierra que tienen, y cuezanse con vino, o con agua, faquense despues y limpie de su corteza, y estando mondadas pōganse en vna caçuela con manteca de puerco derretida, frianse poco a poco, añadiēdoles pimienta, canela, caldo de carne çumo de agraz, y de naranja tenganse despues vnos pollos pequeños rellenos embueltos con algun redaño, y pongan-

y pollajes de carne.
ponganse a assar en el assador quite se-
les el redaño y acabense de cozer sin
el y con las turmas, y estando casi to-
do cozido encorporese el caldo con
almendras dulces mondadas en el mor-
tero, con turmas assadas sobre las bra-
sas, y limpias, y primero que se firuan
añadanseles vnas yerueçuelas odorife-
ras, y firuense calientes. Puedense po-
ner pichones en lugar de los pollos, y
esta comida quiere ser picante de espe-
cias, y tener buena cosa de agrio.

No me detengo en dezir como se
hazen las escudillas de achicorias, espa-
rragos, calabazas, y otras yeruas, por-
que son cosas sabidas, y de las que he-
mos dicho se puede tomar la traça, cõ-
mudar la materia de la escudilla.

*Para rellenar de diuersas maneras
las calabazas.*

Q Viriendo cozer las calabazas, lim-
piense con diligencia de su cor-
teza

teza, teniendo aduertencia de no romperlas, hagase vn agugero redódo por la parte de la flor, y del peçon, y có vn cuchillo saquesele lo que ay dentro y rellenese con vna composicion hecha de carne magra de ternera, o de puerco picada con otro tanto tocino gordo y magro, y añadasele queso, huevos passas, especias comunes, y açafrañ, y tenganse pollos pequeños, y pichones rellenos, y ponganse en la calabaza có la dicha composicion, y en estando llena atapefe con vnas tajadas de la propria calabaza redondas, y pongase en vn vaso proporcionado, de modo que no se pueda mouer, con tanto caldo q̄ este mas de medio, cubierta có tocino entreuerado, cortado a tajadas, o con ventresca de puerco salada. Lo qual se haze para q̄ la calabaza tome el sabor y no sea desabrida, y en el caldo se ponga pimieta, canela, y açafrañ y hagase cozer sobre las brasas teniendo el vaso atapado q̄ no pueda respirar, y quando

do aura heruido vn rato, hasta tanto q̄ la composicion se aya apretado, añadiendole mas caldo y haziendola acabar de cozer, y quando estara cozida cuelese el caldo con el mismo vaso, y pongase la calabaza en vn plato y siruase caliente con el tocino alrededor.

Puedese tãbien la calabaza henchir de leche, huevos batidos, açucar, y tocino entreuerado cortado a dados.

Puedese tambien hazer de otra manera, y sera, que en auierendola agugera do sin limpiarla de su corteza, saque sele lo interior, y con destreza vaya se rodeando por dedentro, anſi en el hondon, como por los lados, de vnas tajadas de tocino magro, o entreuerado, y tengãse a punto rellenos amarillos crudos cortados, o verdaderamente de la composicion, y haga se vn fuelo della en el hondó, y tengã se pichones pequeños, pollos, y cordornizes, y otros paxaros pequeños, las entrañas quitadas, y los hueslos,
macha.

machacados, y poluorizados con pimienta, canela, y clauos, y nuez moscada, y pongase vno a vno en la calabaza, acomodandolos con la mesma composición del relleno del menudo, y a la fin sobre las dichas aues póngase vna tajada de carne de ternera poluorizada con las dichas especias, la qual cubra toda la composición, tapese despues el agujero con la parte de la calabaza que de alli mesmo se quitò, y embueluase la calabaza en vn pliego de papel y atese con vn hilo, y pongase en el horno algo menos caliente que si se huuiesse de cozer pan en el, despues de dos horas saquese y desatase el papel y siruase caliente.

Sopas a la Lombarda con caldo de carne.

TOmese pan blanco y haganse del reuanadas del gruesso del lomo de vn cuchillo quitada la corteza, y
hagan.

haganse tostar en el horno debaxo de vn tiesto, y tengase caldo gordo donde se aya cozido carne de vaca, y capones, y rellenos, y ponganse las reuandadas de pan en vn plato, y poluorizense con queso rallado, y açucar, y pimienta, y canela, y ponganse encima algunas tajadillas de prouatura fresca, que es queso de Bufalo, o qualquier otro queso mantecoso no muy salado, y desta manera se hagan tres tongadas, o fuelos, y mojense con el caldo sobrecrito que no sea muy salado, hasta tanto, que se lo aya empapado las sopas, y cubrase con otro plato, y dexese reposar por vn quarto de hora en lugar caliente, y siruase caliente con los rellenos cortados a tajadas, y açucar, y canela por encima.

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

Hagan-

Haganse las reuanadas como en el
capitulo passado. y acomodése en
vn plato, poluorizense con queso, açu
car, y canela, y ponganse encima las
tajadas del queso fresco, y sobre ellas
pulpas de capones cozidos, y corta
das con su pellejo y las caderas de los
pichones sin queso cozidos, y ojos de
cabritos cozidos, partidos en dos pe
daços, y rellenos cozidos, y cortados
a tajadas al soflayo, y poluorizadas cõ
queso, y açucar, y canela, y despues põ
ganse otras tantas tajadas de las cosas
sobredichas con el mesmo orden por
tres vezes, y pongase por encima cal
do que no este muy salado tantas ve
zes quantas seran menester para empa
par bié las sopas, cubrase y dexese repo
sar como hemos dicho en el capitulo
passado. Podrianse poner tambien en
tre las sopas vnas lonjas de tocino del
pernil desaladas, y cozidas, y vbre de
vaca, y salchichon bien cozido, corta
do a tajadas.

*Sopas de capirotada con caldo gordo
de carne.*

TOmese el riñon de la ternera con su gordura assado en el assador, y los higadillos del anfaron, y del capon cozidos sobre las brasas, y pique-se el riñon muy bien con el cuchillo, despues que estaran frios, y los higadillos majense en el mortero con la pulpa del pecho de vn fayfan, o de vn capon, o de vn anade seluaje assada en el assador, destemplense las dichas materias con caldo gordo de carne frio, y passense por el colador, y pongase todo en vna caçuela con vna libra de açucar, media onça de canela, vn quarto de pimienta, media onça entre clauos y nuez moscada, y hagase cozer la dicha composicion a fuego manso sobre las brasas meneandola de continuo, y poniendole vna copa de çumo de agraz claro. Tengan-
se

se despues reuanadas de pan mojadas
en hiemas de huevos batidos cõ agua
rosada teñida con açafrañ, y frianse
con tocino gordo derretido, o con mã
teca de puerco, y quando estaren fri-
tas hagase dellas vn fuelo en el plato,
poluoriçandolas con açucar, y canela,
y mojense con la dicha composicion
cozida, y desta manera se haran dos, o
tres fuelos, y seruirsehan calientes, pol
uoriçãdolas cõ açucar y canela. Puedẽ
se majar cõ los higadillos, dos hiemas
de huevos duros, y dos dientes de ajos
que esten primero cozidos, y vn poco
de queso de Pinto.

*Para bazer sopas con almẽdras tosta-
das y otras cosas.*

TOmese vna libra de almendras dul-
ces tostadas en vna caçuela, o sar-
ten, y bien limpias con vn paño aspe-
ro, y majense en el mortero con qua-
tro onças de mançanas, y veinte higa-
dillos

dillos de pollo assados sobre las brasas, y quando estara todo picado destemplese con caldo de carne gordo frio, y pafse por cedaço; y pongase media copa de agraz claro, con vna libra de açucar, y vna onça y media entre pimienta y clauos, y canela, y nuez moscada, y hagase cozer todo juto en vna caçuela, como diximos en el capitulo passado, tenganse despues aparejadas las reuanadas del pan, bañadas con los huevos, y fritas con manteca de puerco, o de vacas, y acomodadas en el plato, hagase del modo sobredicho en los capitulos passados.

Tostadas de pan con riñon de ternera.

TOmenfe reuanadas de pan de vn dia cozido, y seran tan gruessas como vn lomo de cuchillo, turradas sobre vnas parrillas, y tengase riñon de ternera con su gordura, assado en el

P. assa-

alfador cō la riñonada, de la qual se saq̃ vn poco del lomillo, y dexese enfriar vn poco, y despues piquefe con el cuchillo muy menudo cō yerua buena, mayorana, penpinela, y hinojo verde, y no auriendole verde pongase del hinojo seco, y añadase con el pimienta, clauos, canela, nuez moscada, açucar, hiemas de hieus, çumo de naranja, o ograz, y buena cosa de sal, y quando estara hecha la composicion estiendase sobre las reuanadas del pan turradas, y ponganse en vna caçuela, cubierta, de modo que no se toque la vna a la otra, poniendo fuego sobre laerbertera, y debaxo cenizas calientes, y dexense estar asì, hasta que el pan se aya sorbido vna poca de la gordura, y se aya quajado la composicion, y firuante calientes con çumo de naranja, açucar, y canela por encima, y se podra tambien poner manteca de vacas fresca, o tocino derretido en la caçuela para que el pan tenga mas gordura

dura. Puedense tambien cozer sobre las parrillas a fuego lento dandole algunas caldas por encima con la cobertera de hierro enfogada, o con el cobertor de hazer las tortas.

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

T Ostado que sera el pan como hemos dicho, friase con manteca de vacas, o lardo derretido, y tengase vna papada de puerco cortada a tajadas, o pernil, y frianse en la sartén con cebollas picadas y cimas de salvia, y en estando fritas pongaseles vn poco de açucar, pimienta, y canela, dandole vn heruor, y tengante aparejadas las reuadas del pan en vn plato mojadas cō vn poco de caldo gordo, y pongaseles el tocino encima con lo demas, y firuase caliente.

(?)

P 2

Para

*Para hazer las dichas tostadas con
sesos, y liuianos de ternera.*

Haganse cozer los sesos, y liuianos, saquense, y haganse bien freyr los liuianos en manteca de puerco, o tocino gordo derretido, y picado menudamente con el cuchillo, con yerua buena, mayorana, penpinela y hinojo verde, o fresco y mezclense los sesos con pimienta, clauos, canela, nuez moscada, açufrã, queso rallado, açucar, hiemas de huevos crudas, çumo de naranja, o de agraz, y sal, y de toda cosa sera la cantidad a buen juyzio, y tomense reuandadas de pan vntadas con hiemas de huevos, y fritas en manteca de vacas, o de puerco, y en estando fritas saquense y dexense enfriar vn poco, y estiendase sobre ellas la composicion, y esto dentro de vna caçuela donde aya manteca de puerco, o de vacas, y ponganse en el horno bien templado, y en auien
dose

dose quajado la composicion firuanse calientes con çumo de naranja, y açucar por encima.

Sopas doradas fritas con manteca.

TOmense veinte hiemas de hueuos, seis onças de pan, rallado sutilmente, tres quartos de canela, y tres onças de açucar, tres onças de agua rosada, y vn poco de açafrañ, y mezclese todo juntamente con yeruas picadas bien menudas, descortese el pan y hagãse reuanadas sin corteza del grueso del lomo de vn cuchillo, y mojese en la dicha composicion, y friense con manteca de puerco, o de vacas, y firuanse calientes con açucar, y canela por encima, rociadas con agua rosada.

Para hazer reuanadas de pan llamadas del vulgo, mantecadas.

TOmense reuanadas de pan blanco quadradas, quitada la corteza, y to

stadas, y tengase vn plato grãde de pla-
 ta, o vna caçuela de cobre bien estaña-
 da por dentro y fuera, bien vntado
 con seys onças de manteca de vacas
 fresca, y sobre la dicha manteca pon-
 gase vna parte del pan, y sobre el pan
 tajadillas de prouatura fresca que no
 este salada, o de qualquier otro queso
 manteoso, y poluorizense con açu-
 car, y canela, y sobre el dicho queso pó-
 gase otra tanta manteca, y desta mane-
 ra vayanse haziendo tres suelos, como
 el primero, y pongasele fuego por arri-
 ba y por abaxo, como se haze en las
 torta: pero templadamẽte, y mas por
 arriba que por abaxo, y quando esta-
 ra tostado, siruase caliente con açucar
 y canela por encima. Podrase hazer
 esta comida con las reuanadas, del pan
 doradas, y fritas, y acomodadas como
 esta dicho, y se puede tambien pol-
 uorizar con açucar, y de-
 xar la canela.

Para hazer tortilla de hu euos con tocino.

BAtáse diez huevos frescos y tégáse seis onças de tocino entreuerado cortado a dados, y tres onças de cebollas se ayan cozido enel rescoldo delas brasas, y picadas menudamente, y fritas con lardo derretido, y con el tocino cortado, ponganse con los huevos tres onças de queso mantecoso, media onça entre pimienta y canela, y yeruas picadas menudamente, y pongase todo en la sartén donde esta el tocino y la cebolla, y hagase la tortilla, y situale caliente con zumo de naranja por encima.

Para hazer tortilla doble.

BAtanse catorze huevos y tengase vna cuchara que quepa dos huevos, y hagase vna tortilla que este esté

de las *Diuitias*,
dida por toda la sartén, la qual no ha
de ser mayor que el plato donde se ha
de poner la tortilla, y en auiendo he-
cho la dicha tortilla, pongase en el pla-
to, advertiendo que para hazerla bien
basta que el hondon de la sartén este
vntado con manteca de puerco, y pol-
uoricele la dicha tortilla con açucar,
canela, y nuez moscada, y mojele con
çumo de naranja y pongasele encima
vnas tajadas de prouatura fresca, o
queso mantecoso, y sobre las tajadas
bocadillos de manteca de vacas, y pas-
fas, y cubrase con otra tortilla, y assi se
vendran a hazer muchas tortillas, po-
niendo vna sobre otra hasta q se ayan
acabado los huevos. Para hazerla de
otra manera, se podra poner en lugar
del queso composicion de relleno con
yerua buena, mayorana picada, no de-
xando de mojarlas con çumo de nara-
ja, y poluorizarle con açucar, y can-
ela, y en estando hecha la dicha tortilla
haganse acabar de cozer al modo de
las

las tortas, mas tengase aduertencia que se ha de cozer en platos de plata, o en caçuela de hazer tortas.

Para hazer tortilla de huenos de otra manera.

TOmenfe quinze huenos batidos, y quatro onças de papada de puerco falada que aya lido cozida, tres onças de cebollas picadas y fritas, media libra de prouatura y queso rallado, dos onças de pan rallado sutilmente, tres onças de caña de vaca cortada menudamente, tres onças de açucar, vna onça de canela, media onça de pimienta, y otra media onça de clavos y nuez moscada, vn poco de yerua buena, mayorana pica la menudamente, y quatro onças de leche de cabras, y hagase la tortilla, aduirtiendò que no se pegue, y sabe que quando no huuiere açucar no se pegara en la sarten la tal tortilla, no quiere ser enxuta, hase de seruir ca

liente con açucar y canela por encima, y con çumo de naranja.

De diuerfas fuertes de pasteles, y tortas.

Para hazer pasteles de lengua de vaca en oxaldre.

Tomese la lengua de la vaca fresca y hagase heruir en agua y sal, hasta q̄ est̄ bié cozida, saquese d̄ allí despues de cozida, y quitesele aquel pellejo q̄ tiene encima, dexese reffriar, y poluorize se con pimienta, clauos, canela, gengibre, nuez moscada, y sal, y especias la cantidad que quisieres. Y tomese harina de candeal, cernida con vn cedaço claro, de manera que no quede en el cedaço sino el saluado, y amasse se con agua fria sin sal, porque si se amassasse con agua caliente y con sal se haze leuadura, y facilmente se quebraja, y no estan buena, principalmente en el verano, aunq̄ en el inuierno quando ha-

ze grãdes frios basta q̄ el agua aya perdido el frio, porq̄ tã dañoso le es el mucho frio, como el demaſiado calor. Estando hecha la masa vayase sobando, y meneando sobre vna mesa por espacio de media hora, hasta que tenga coorea, juntamente con estar solida. Hagase de la dicha pasta vn fuelo redõdo, alto de medio dedo, y ponganse en el tajadillas de tocino gordo, largas de vn palmo, poluorizeſe el tocino y la pasta con las especias sobredichas, y pógase encima de las tajadas la lengua cõ otro tãto de tocino por encima poluorizado cõ las especias, y con agua, o verdaderamente claras de huevos bati das se mojara la masa, harase el ojal dre y se ataparà, haziendole de forma ouada, pongase el pastel en el horno que este caliente. Si quisieres antes de meterle en el horno le puedes dar el color con agua teñida con açafrañ, y porq̄ si se da con los huevos toma el pan antes de tiempo color. En estado cozido

cozido sacase del horno, y no auiendo le dado primero el color con açafran, o con los huevos, vntese el pastel en el punto que saliere del horno con vna corteza de tocino que le dara el color, y esta manera de pastel hecho de harina gruessa resiste mas al ayre que si fuesse ojaldrado con la flor de la harina, porque el que se haze de la flor de la harina, agua tibia, sal y gordura, estando al ayre quebraja la corteza, y no estan vistoso, aunque es mejor de comer el pan. El dicho pastel se cõserua frio tres dias en el verano, y en el invierno ocho dias.

Si quisieres poner la carne cruda en el pastel, quitelele el pellejo de encima con agua caliente, y hagase estar ocho horas en vn adobo, hecho de vinagre, sal, vino blanco, oregano, y mosto cozido, y dientes de ajos, y pimienta molida, saquese de alli, y dexese escurrir, y atrauiesse con tocino gordo a la larga, el qual tocino aya estado pol
uori-

uorizado con las mesmas especias que diximos arriba, y pongase de la manera sobredicha en el suelo del pastel cō el tocino, y especias, aduirtiendo que a la lengua cruda se le ha de dar mas anchura en el pastel que a la cozida, porque la lengua sintiendo el calor hincha y leuanta la massa, y no hallando harta massa, facilmente rompe la corteza, y assi como el pastel comienza a leuantarse se le haga vn agujero en medio con el punçon, y se haga acabar de cozer.

Para hazer lengua de vaca en empanada.

TOmese la lengua fresca y medio cuezase con agua y sal, y quitesele el pellejo y cortese a tajadas redondas, las quales se vayan atrauesando cō tocino gordo, poluorizense con pimienta, canela, clauos, gengibre, y con sal juntamente, tégase aparejada la caxa,
o suelo

o suelo de la empanada hecha de arina
 passada por cedaço, y amassada con
 agua fria, y huevos, y sal, y vna poca de
 mâteca de puerco, y no ha de ser muy
 sutil y delgado, y sea mas ancha de aba
 xo que encima, ponganse en lo hondo
 algunas tajadas de tocino gordo con
 las de la lengua encima, y agraz cõ vn
 poco de açucar, y de las mesmas espe
 cias del capitulo passado, y cubrase cõ
 vna tapa de la grandezza del suelo, por
 que si fuesse de la grandezza de la boca
 no saldria seguido, y podria facilmen
 te abrir. Estando cubierto se le de el co
 lor con hucuos batidos, o con agua te
 ñida con açafrañ, y pongase a cozer
 en el horno, y estando cozido siruase
 caliente.

Mas queriendo poner la lengua cru
 da en el pastel, hagase la tapa del pastel
 de harina bien passada por cedaço, co
 mo se dize en el capitulo passado, y se
 dexereposar por medio quarto de ho
 ra. Tengase la légua cortada a tajadas
 redon-

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

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

TOmese el ozico, y quitesele el pellejo que tiene alrededor con agua caliente, y quitesele lo negro a los ojos, y cortése por medio las quixadas, piquése menudas cō otro tãto tocino gordo como

como carne de pastel, y mezclésele pimienta, canela, clauos, nuez moscada, y sal, y de la mesma manera se poluorize el ozico y los ojos, tengale a punto el suelo del pastel, hecho de vna de las dos maneras de pasta dichas en el primer capitulo, y ponganse dentro las quijadas picadas, y sobre ellas vnas pocas de cebollas fritas, y acomoden se los ojos y el ozico con otras tantas cebollas fritas, y por encima cubrase el pastel, y cuezase en el horno, y estando casi cozido pongase por el agujero agraz, y arrope, y siruase caliente. De la propria manera se pueden poner los sesos heruidos primero, y cortados a tajadas con otras de tocino.

Pasteles del lomillo de la vaca, y ternera.

TOmese el lomillo de la vaca, o ternera, limpie se de vn pellejito que tiene, y quitésele los nervios, golpeélo con

con vn palo, o vna mano de mortero, porque se enternezca, y despues se rocíe con vinagre rosado, y vayese vntando con manteca de puerco, y este dos horas en vna composicion hecha de pimienta, clauos, canela gengibre, sal, y nuez moscada, y metase en vn suelo de massa hecha de harina passada por cedaço claro con tajadas de tocino encima y debaxo, tape se y cueza en el horno, y se podra seruir caliente. Cõ seruase en el verano quatro dias, y en el inuierno ocho. Tambien se puede hazer estar primero en el adobo, y hazerse como la lengua.

Pastel de pulpa de pierna de vaca.

TOmese la carne magra de la pierna de la vaca, la qual ni este demasiadamente manida, ni muy fresca, porque siendo manida tiene poco xugo, y siendo muy fresca sale dura, sea pues de fuerte que en el verano no passe de vn
Q dia

dia, y en el inuierno de dos, y golpeese
 cón una mano de mortero de madera, y
 vistase de tajadas de tocino entreuera
 do, y hagase estar vn dia en adobo, co-
 mo la lengua, o salpresandose con pi-
 mienta, y sal, mas lo que se salpresara
 hagase estar en vn vaso de tierra, o de
 madera, porque el xugo que saliere de
 la carne no se derrame, y tengase apare-
 jado vn suelo de pastel, o vna caixa de
 la pasta hecha de harina gruessa, es a sa-
 ber passada bien por el cedaço, y q̄ no
 sea muy espeso, y pongase en el la car-
 ne rebuelta con sus especias. Y auien-
 dose tenido a salpresar rebueluase con
 su propria sangre, añadiendole vnas
 pocas de mas especias, y cubrase el pas-
 tel, y hagase cozer con menos fuego
 que el otro no olvidandose de hazerle
 encima el agujero estando cozi-

do se seruirá como quisie-
 res caliente, o
 frio.

Pastel

Pastel de vbre de vaca.

TOmese la vbre de la vaca, y atesele el peçõ cõ vn hilo porq̃ no se salga la leche, y hagase cozer cõ agua y sal. En estando biẽ cozida saquele del caldo y dexese enfriar, cortele el peçon, y limpiele, quitandole el pellejito que tiene, vayaie vistiendo de tocino gordo que aya estado embuelto en pimienta, canela, clauos, gengibre, y nuez moscada, y tengase aparejado el suelo del pastel con sus tajadas de tocino dentro, y poluorizese todo, y el tocino de especias, y açucar, hagase lo proprio en la vbre, es a saber, pongase la vbre en la caja del pastel, y otro tanto tocino, y especias encima, y pongase a cozer, y quando estara casi cozido, por el agujero de arriba se le añadira vna copa de agraz, y acabese de cozer. Mas si se ha de conseruar, no ay para que ponerle el çumo del agraz ni otro alguno.

Para hazer pastel de cabeça de ternera sin hueffos rellena.

TOmese la cabeça pelada con agua caliēte de la ternera reciē muerta, porque desta manera quedara mas bláca, y mas facilmente se le podran sacar los hueffos, saquesele la lengua, y luego embueluase la cabeça en vn lienço gordo doblado, y có vn maço golpee-se sobre el lienço, quebrando los hueffos de la cabeça de suerte que vayan fuera, y cosanse las partes delanteras con vn hilo, y lauense bien có muchas aguas. Despues tengase vna composicion hecha de carne de ternera picada, mezclada con queso rallado, y huevos, y passas, y sain, y pimienta, canela, clauos, y yeruezillas menudamente picadas, y rellenesela cabeça de la dicha composicion, y con vn hilo cosase, de manera que no pueda salirse el relleno y pongase en vna caçuela con agua fria,

fria, y hagase que leuante el heruor, y en auiendo la cabeça tomado su forma, saquese y dexese enfriar, despues tengase aparejada la caja del pastel, hecha a modo de vna nauezilla, en el hondo de la qual, y por los lados aya tajadas de tocino gordo poluorizadas con pimienta, clauos, canela, açucar, gégibre, y nuez moscada: de la mesma manera se poluorize la cabeça, y pongase en el pastel y sobre ella vna tajada larga de lardo, y otra de carne de ternera para que se conserue xugosa, y todo se poluorize con las dichas especias, y sal, cubrase el pastel, y lleuese el horno, y en estando cozido siruase caliête. Y sino quisieres sacar los huesos, golpeando la cabeça comiençala a escorchar por la parte de abaxo, y escorchese con destreza, aduirtiêdo de no cortar el pellejo, dexando las orejas apegadas al pellejo, cosase la parte de abaxo, y la boca, y hinchase de la dicha composicion. &c.

Pasteles de lengua de ternera de muchas maneras.

Tomefe la lengua y hagase medio cozer con caldo de otra carne, o con agua y sal, y saquese y limpiefe del pellejo que tiene encima, y dexese enfriar, y cortese de traues a tajadas delgadas, o gruesas a tu aluedrio, al qual quedara el sofreyrlas, primero de ponerlas en el pastel. Tengase aparejado vn suelo de pastel hecho de harina passada por cedaço claro, y pógase dentro la lengua, mezclada con pimienta, clauos, canela, açafrañ, açucar, granos de agraz, y en su lugar en el inuierno, çumo de narāja. Cubrase el pastel y cuezase en el horno. Puedese poner en el pastel la lengua tãbien entera, auiedole dado vn corte por medio para q̄ se pueda poner redoda, o verdaderamente cortãdola a la larga haziẽdola dos partes. Y si se huuiere de seruir fria no se le poga çumo

çumo ni salsa alguna: pero si mas especias, y sal, y tajadas de tocino.

Pasteles de papada de la ternera.

TOmese la papada de la ternera rezien muerta, y cõ muchas aguas la uese, y tomese la parte mejor cortada a tajadas de la grandeza de vn huego, y poluorizese cõ pimieta, canela, clauos, nuez moscada, y tomese tocino entre uerado, y cortese a dados, y cañas de vaca, o riñõ de ternera picado, es a saber su gordura, y tégase aparejado vn fuello ã pastel grãde, o pequeño segũ la cá- tidad, y pógase en el hondõ la caña de la vaca, o la gordura picada, y vna parte del tocino, y sobre esto la papada cõ otra tãta de la dicha materia por encima, añadiendole vn razimo de agraz, cuezase el pastel en el horno, y situase caliete, y queriẽdo hazerlo cõ huevos ponerse hã las hiemas crudas, y açucar, y çumo de agraz.

Puede sele tãbiẽ dar vn heruor a la papada antes de cortarla, mas yo halio

que poniendola cruda sale mas sabrosa, y en lugar del tuetano, o de la gordura se puede poner relleno que llaman los Italianos cheruelate, y en algunas partes de España blancos de puerco. Y en el inuierno se pueden poner turmas de tierra crudas.

Para hazer pasteles de papada de ternera.

TOmese la parte mejor de la papada limpie se con muchas aguas de la sangre si la tuuiere, y dese se dos heruores en agua y sal, y piquesse con el cuchillo, no muy menuda, y có ella caña de vaca cortada a bocadillos, y vn poco de pernil de tocino de lo gordo cortado a manera de dados y mezcle se con nuez moscada, clauos, pimiéta, canela, y vn poco de açucar, y açafra, y vn poco de agraz, y tengase aparejado vn suelo de pastel de la flor de la harina, hiemas de huevos, y vn poco de mante;

manteca, y sal, y pongase en el la composición recogida que haga figura de vna piramide, y esto se haze porque tenga leuantada la cubierta, y cuezase en el horno, y quando estara casi cozido por el agujero se le podran poner hiemas de hueuos batidas con çumo de agraz, y vn poco de caldo, y en estàdo cozido siruase caliente. Este pastel se quiere cozer muy de espacio, y si tomase demasiada color cubrase con vn pliego de papel de esotraça doble, y lo mesmo se puede hazer en los otros pasteles quando tomaren den asiado color.

Para hazes pasteles ojaldrados de papada de ternera.

TOMese la flor de la harina y amasese con hiemas de hueuos, agua, tibia, sal, y vna poca de manteca de puerco, y hagase de manera que este mas bláda que dura la massa, y sobese muy bié encima de vna mesa, y hagase vna

torta sutil, mas presto larga que hancha y vntese toda con la manteca derretida que no este muy caliente, y comiécese a arrollar dela parte mas estrecha, y bagase rolo de grueso de vn brazo q̄ venga a quedar solido, de manera que se pueda cortar, despues cortese vna tajada redonda de aquel rolo de dos dedos de grueso, y tengase aparejada otra massa solida bien sobada, hecha de la flor de la harina, hiemas de huevos, agua, y sal sin manteca, y haga se della vn suelo de pastel que sea de la grandeza del ojaldré, y pongase en el vna composicion hecha como la del precedente capitulo, guardádo el mismo orden de hazer estar la composicion alta y apiñada, porque la cubierta que se hara de la mesma pasta, en el cozer pueda mejor ojaldrarse, y antes que se ponga en el horno vntese el pastel con manteca derretida, que este fria, y no caliente, porque se pega mejor a la pasta, y pongase despues en
el

el horno, el qual ha de estar muy bien barrido, y limpio, y llano, y moderadamente caliente, y principalmente por la parte de arriba, porque el dicho ojaladre pueda mejor deshojarse, y en començando a deshojarse, vn-tese con vna pluma atada en vn bastoncillo, con manteca sin sacarlo del horno, lo qual se hara por dos, o tres vezes, y en estando cozido se ha de servir caliente poluorizado por encima cõ açucar, y podras si quisieres ponerle el caldillo que hemos dicho en el pastel del capitulo passado. Y adviertase que si el cielo del horno fuere baxo, sera mejor, porque todas las pastas de ojaladre quieren el fuego mas fuerte por arriba que por abaxo. Lo qual se ha de guardar siempre en los demas pasteles ojaldrados.

Puedese hazer la massa tambien de la manera que la hazen en Roma los pasteleros, la qual no es de la bon-

De las Pastas,
bondad que la sobredicha, mas al ojo agrada mas q̄ al gusto. Amassese la flor de la harina con agua tibia, y sal, y hagase mucho mas blanda que la passada, y a las vezes la hazen dos, vno tiene la massa, y otro la va estirando. Los pasteles hechos desta massa se suelen poner en el horno, y a la boca del vnas brasas dentro, y cierran la boca, aunque los visitan a menudo, porque no tomen demasiado color.

De la manera que hemos dicho se pueden hazer tambien pasteles de seños de ternera cozidos y cortados a bocadillos mezclados con composicion de rellenos amarillos, o con gordura de riñon de ternera picada, y salchichon crudo rallado, con pimienta, canela, açucar, y vn poco de agraz, y yerua buena picada.

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

Hecho

HEcho que estuviere el suelo, o caja del pastel en vna de las sobredichas maneras tengase a punto la assadura desta manera: el liuiano dela ternera cozido y picado menudamente con la gordura del riñon de la mesma ternera, y vn poco de tocino cortado a manera de dados, y mezclese todo junto con pimienta, canela, açafran, y granos de agraz, y pongase en la caja del pastel, con el mesmo orden que de la papada hemos dicho en el capitulo passado, cubrase el pastel y pongase a cozer, y estando casi cozido sino fuere ojaldrado pongasele vn çumillo hecho de caldo con açafran, hiemas de huevos batidas, y çumo de agraz, y si fuere ojaldrado no se le pondra el dicho çumillo, sino quãdo ya se querra feruir, y siruase caliente. A las vezes en semejantes pasteles se suelen poner cebollitas picadas y fritas, y yeruezi-
llas.

Para hazer pasteles de menudillos de terneras.

TOmase el menudo limpio y cortado a pedacillos, cuezase biẽ sin sal, solo con vn pedaço de tocino que no sea rancio, despues de cozido se saca y se dexa enfriar. Tiene se aparejado el suelo del pastel hecho de la flor de la harina, y hiemas de huevos, como se dixo en el capitulo passado, y se pone en el menudo cõ vna cõposició hecha de rellenos amarillos, y sobre ella taja dillas de queso fresco, y queso añejo rallado, yerua buena y mayorana picadas, pimiẽta, canela, y açafra, y sobre esto el menudo frio entremetiendolo entre la dicha composicion a tongadas, y la vltima sea de tajadillas de queso fresco, y queso rallado. Cubrase el pastel, cuezase y siruase caliente.

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

Tómese el higado que sea tierno; quitesele la hiel y vn pellejo que tiene, vayase mechando con tajadillas de tocino, las quales ayan estado embuel-
tas en pimieta, canela, clauos, gégibre, açucar, y nuez moscada, y despues todo el higado se emboluera dela mesma manera en los poluos. Tégame despues aparejado el fuelo, o la caxa del pastel hecha de la flor de la harina, como se ha dicho en el primer capitulo, y para cóseruar xugoso el higado pódra en el hondo de la caxa, y al rededor tajadas de tocino gordo, o composicion de rellenos amarillos, lo mesmo se haga sobre el higado, y hecho todo esto cubrase el pattel y hagase cozer. y siruase luego caliente, porque si se dexa repolar se tornara duro. Y si el pedaço del higado pesare dos libras, basta que este en el horno tres quartos de hora.
Pero

Pero si fuere cortado a pedacitos pequeños, menos tiempo le basta.

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

Para hazer pastel de pierna de ternera.

Si fuere la ternera pequeña tomese entera, y si fuere grande compartase en pedaços y quiteseles el pellejo que tiene alrededor, y si le quisieres dexar el huesso podras. Dexese estar en vna composicion por tres horas hecha de pimienta, clauos, canela, nuez moscada, y sal, lo proprio se haga de las mechas de tocino con que se ha de mechar,

mas

mas si primero la quisieres assar sobre las parrillas quedara a tu aluedrio. Despues pogansele las mechas de tocino, y pongase en vn fuelo de pastel con vnas tajadas de tocino arriba y abaxo poluorizadas cō las mesmas especias, y mojesse el pastel con huevos batidos, o con agua, cubrase y dexesele vn agujero por donde pueda respirar, y quando sea tiempo dese le color cō vna corteza de tocino. Esta manera de pastel no quiere grande fuego, y siendo el pedaço de seys libras, no quiere menos de dos horas y media para cozerse, y siendo la pierna entera ha menester mas tiempo, y para conseruarlo de tomar demasiado color por encima, cubrase con papel de estraça, y en estando cozido se podra seruir caliente, y conseruase en el verano quatro dias, y ocho en el inuierno. Verdad sea que para auerle de conseruar se le suele poner mas sal, y mas especias, y sobre todo tapar el agujero de encima, y qual-

R quier

quier parte por donde quebrajare, por
que quando el ayre penetra el pastel
en poco tienpo se mohece, y quiere
ser conseruado en lugar enxuto, y ni
muy humedo, ni muy caliente.

*Para hazer pasteles lisos de pulpeto-
nes, o pulpetas de ternera rellenas.*

H Aganse los pulpetones de la carne
magra de la ternera, como esta di-
cho en su lugar. Y tengase aparejado
el suelo del pastel hecho de la flor de la
harina, y hiemas de hueuos, como se
dixo en el capitulo passado desta mate-
ria, y ponganse dentro los pulpetones
con granos de agraz, y algunas tajadi-
llas de papada de puerco salada, poluo-
rizada con las especias sobredichas en
el capitulo passado, cubrase el pastel, y
hagase cozer, y si quisieres le puedes
poner algũ caidillo por el agujero de la
cubierta. De la propria manera se pue-
den hazer los pasteles de las pulpetas.

Pasteles de pulpetas de otra manera.

Tengãse las pulpetas medio assadas
en el assador, y pongase en el suelo
del pastel carne de ternera picada mez-
clada con açucar, y especias, y sobre la
carne se pongan las pulpetas. Cubrase
el pastel, y pongase à cozer, y quando
estara casi cozido, pongase por el agu-
jero vn çumillo hecho de naranja, y
caldo teñido con açafrañ, y açucar, y
acabese de cozer, y siruase caliente. En
la manera sobredicha se pueden aco-
modar las pulpetas de carne magra de
toda suerte de quadrupedós. Puedese
poner en lugar de la carne picada toci-
no picado.

*Para hazer pasteles lisos y ojaldrados
de pulpa de ternera picada.*

Tome se la carne magra sin huesos,
sin piel, sin nervios y por cada li-
bra de carne quatro onças de gordura

del riñon cortese la carne a pedacillos
de quatro onças cada vno denles vn
heruor en el agua y sal, saquése de alli,
y piquense menudamente con el cu-
chillo piquese de la propria manera la
gordura del riñon quitandole el pelle-
gito mezclese todo, despues ligeramé-
mente añadiendole granos de agraz,
sal, pimienta, canela, clauos, y gégibre,
y rengase aparejada la caxa del pastel
hecha de la flor de la harina, y meta-
tase dentro la composicion, recogida
a modo de vna piña para detener la cu-
bierta mas alta. Quando estara casi co-
zido el pastel por el agujero de la cu-
bierta se le pondra vn çumillo hecho
de caldo, açafrañ, agraz, y açucar, y en
acabandose de cozer siruase caliente.
Suelense poner en el dicho pastel hie-
mas de huevos duras enteras con cla-
uos por dentro. Puedese tambien po-
ner la carne cruda despues de auerla
bien picado mezclada con la gordura,
y añadasele a vna libra de carne tres
onças

onças de caldo gordo frio , o agua , y çumo de agraz procurando que la dicha composicion ni quede muy blanda, ni muy dura. Esta composicion no quiere ojaldrada la pasta sino gruessa.

Pasteles de riñonada de ternera.

TOmese la riñonada y pongase en agua caliente y en marchitandose vn poco, pongansele sus mechas de tocino gordo que ayan estado embuel-
tas en las especias y pongansele algunos clavos , y medio assese en el assador, saquese del assador, y con destreza quitésele los huesos, recogiendo el çumo, que saldra de la riñonada, piquese menudamente la pulpa y el riñon con el cuchillo , mezclandole a vna libra tres onças de composicion de relleno, que llaman blanco de puerco, y no le auiendo haran la composicion de papada de puerco salada cortada a manerade dados, y ruezillas batidas, y gra-

nos de agraz con las especias que se ponen en los otros pasteles, y vn poco de açucar. Mezclado que este todo juto se pondra en el suelo del pastel, y hagase cozer en el horno. Quando estara casi cozido pongasele por el agujero de la cubierta el çumo q se recogio de la carne quando se asió, juntamente con çumo de naranja, agraz, y caldo teñido cõ açafra, y pongale en el pastel por el agujero de la cubierta, acabese de cozer, y siruase caliente. De la mesma composicion se pueden hazer pasteles ojaldrados, y flaoncillos rellenos fritos con manteca y cozidos en el horno.

Para hazer empanadas de pies de ternera y otros.

CVezanse los pies de la ternera en agua y sal, de modo q esten bié cozidos, y dexéle enfriar y tégase aparejada la caja, o suelo del pastel de harina cernida, y huevos, y en el hõdo, y alrededor

dedor pógãse tajadillas de tocino gordo para q̄ no se peguẽ los pies, y tajadillas delgadas de carne de ternera y ponganse alli los pies de la ternera con especias, açucar, y yeruas picadas, y agraz entero, y encima otras tantas tajadillas de tocino, y de ternera, pógase a cozer, y en estando casi cozido poga sele vn çumillo de caldo teñido cõ açafra, y çumo de agraz, y açucar, y acabese de cozer, y siruase caliente. De la propria manera se puedẽ hazer los pies de puerco, de carnero, cabrito, y cordeiro, o toda otra suerte de pies de animales quadrupedos.

Pastel de cabeça de cabrito.

TOmese la cabeça fresca pelada con agua caliente, y lauada con muchas aguas, y bien limpia, y si la quisieres dexar entera sera a tu aluedrio, mas para mejor abrase por la parte de abaxo, de manera que la piel de arriba no

quede del todo cortada, quiten se los gruessos de las quijadas y cuezase y cortese a pedacillos y mezclense con tocino gordo picado, queso rallado, y hueuos, y yeruabuena, y mayorana picadas, agraz, pimienta, canela, y açafra, y pongase todo en aquel vazio donde estauan los sesos, y cierre se la cabeça, y atese, o cosase con vn hilo, deselles vn corte a las orejas para q se puedan mejor acomodar tengase la caja del pastel a punto hecha de la flor dela harina a modo de vna nauezilla rodeada por dentro de tajadillas de tocino, y de carne magra de cabrito, y pongase dentro la cabeça poluorizada con pimienta, clauos, canela, gengibre, sal, nuez moscada, y con otras tajadillas de lardo y carne por encima, para que la cabeça no se apegue a la pasta, cubrase el pastel y hagase cozer en el horno, en estando cozido siruase caliente.

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

TOmenfe las orejas bien limpias y defeles vn heruor en agua y sal, faquense de alli y cortense a pedacitos, tomenfe las turmas y los ojos crudos y mezclados con ventresca de puerco cortada a dados, y con las orejas añadale agraz y yeruas cortadas menudamente de las mesmas especias del capitulo passado, y pongase todo en el pastel cuezase en el horno, y antes que se acabe de cozer pongasele dentro vn çumillo hecho de hiemas de huevos batidas, agraz, y açucar acabese de cozer, y siruase caliente. Mas auiendo de ser el pastel ojaldrado se cueza toda primero y se ponga en el pastel có las mesmas especias dichas, guardando el orden que diximos de la assadura de la ternera. De la propria manera se pueden acomodar las tripas quando estu-

De los pasteles,
uieren bien limpias y cozidas, y la
añadura.

Pasteles de quartos de cabrito.

TOmense los quartos delanteros, o
traferos del cabrito cortense a pe-
dacos, y poluorizense con las espe-
cias que hemos dicho en el capitulo,
de la cabeça del cabrito, y pongãse cõ
ellos tajadillas de tocino, y lardo corta-
do a dados, granos de agraz. Tengase
hecho vn suelo de pastel de la flor de
la harina como se dixo en el capitulo
primero, y pongase dentro del los pe-
dacos del cabrito, y los demas poluo-
rizados cõ las dichas especias, y sal, cu-
brase, cuezase, y siruase caliente. Mas
quiriendo los quartos traferos en pa-
stel enxuto, amortiguense encima de
vnas parrillas, o dãdoles vn hervor en
agua, y enmechẽse con tocino gordo,
que sean las mechas del tocino delga-
das, y poluorizele cõ las mesmas espe-
cias

cias, y en algunos agujeros póngase clavos, y hagase el pastel ojaldrado.

Pastel de quarto de cabrito montes:

TOmense los quartos traseros del cabrito montes dexandoles los peducelos con el pelo, y quando estaran algo manidos seran harto mejores, y limpiense có vn paño que no les quede pelo ninguno ni otras inmundicias porque no se han de lauar, y dexense vn poco sobre las parrillas con poco fuego. Tengase despues vna composicion de pimienta, canela, clavos, gengibre, nuez moscada todo picado gruesamente, y sal, y afsi como estuviere caliêtes poluorizêse con la composicion, para q̄ tomen mejor las especias, y en acabandose de enfriar enmechêse a la larga có mechas de tocino gordas q̄ ayan estado embueltas en las especias, tengase despues vna torta redonda, o dos pequeñas hechas de harina grues.

grueſſa y pógase encima del tajadillas de tocino gordo, anchas de quatro dedos, y gordas del lomo de vn cuchillo, y sobre ellas se pógã los quartos del cabrito cubiertos de otras tantas tajadas del mesmo tocino, poluorizados con las mesmas especias, cubrase con la torta y hagase el pastel, dexando los pies con el pelo defuera embueltos en papel de eſtraça porque no se quem en al cozer dese le color al pastel, y cueza se en el herno, y siruase caliente, o frio como quisieres.

Pastel de pierna de venado.

LA pierna del cieruo, o venado se ha de hazer pedaços del tamaño q̃ quisieres conforme aura de ser el pastel, pongase en adobo por dos horas en vna composicion hecha de pimienta, clauos, canela, gengibre, sal, y nuez moscada, y enmechese con mechas de tocino gordo, y poluorizese con las dichas

127
dichas especias, y puesto en el pastel
cuezase en el horno, y siruase caliente.

Pasteles de liebres.

E Scorchesse la liebre y dexese la ca-
beça con el pelo, y tãbié los pies çá-
gueros, y limpia con vn paño sin la-
uarle se ponga en parrillas, enmechese
con clauos y tajadas, o mechas de toci-
no y poluorizese con pimienta, cane-
la, clauos, y gengibre, nuez moscada, y
sal, tengãse despues dos tortas delga-
das de pasta hechas de harina gruessa,
como se dize en el primer capitulo, y
sobre la vna dellas algunas tajadas de
lardo, y acomodese la liebre, la pança
hazia baxo, y las piernas traseras fuera
del pastel descubiertas, y la cabeça por
lo mesmo, y pongase vn bastoncillo
que detenga la cabeça leuantada, y so-
bre el lomo se le pongan otras tantas
tajadas de tocino, poluorizadas con
las dichas especias, y con la otra torta
cubra.

cubrase la liebre y hagase el pastel, dexando fuera della la cabeza, y piernas, y embueltas cō vn papel de estraza, cuezase en el horno, y siruase caliente, o frio el pastel.

Para hazer pastel de conejos caseros.

TOmese el conejo y cortesele la cabeza, y los pies, saquensele las entrañas y lauele con muchas aguas, y hinchase de vna composicion hecha de lardo picado, pernil, y su higado limpio dela hiel, y eruabuena, mayorana picados, granos de agraz, pimienta, canela, clauos, nuez moscada, y sal, hiemas de huevos crudas, y en estando lleno colase el agujero, y el conejo poluorizese con la dicha composicion, pongase en el pastel hecho a manera de nauezilla con algunas tajadillas de tocino debaxo, auindole recogido las piernas, ponganse sobre el conejo otras tantas tajadillas de tocino gordo, y poluorizado

rizado todo de las mismas especias, cubrase el pastel, y hagase cozer en el horno, y siruase caliente.

Y en caso que no le quisieres rellenar marchitese vn poco sobre las parrillas, o en agua hirviendo, y con tajadillas de lardo, enmechese, y pueden se desta manera acomodar dos en vna mesma empanada pecho con pecho, guardando el mesmo orden que hemos dicho en lo demas. Pueden se tambien hazer de la manera que de la liebre hemos dicho en el capitulo pasado.

Pastel de conejo de las Indias.

EL conejo de India requiere ser pelado con agua caliente de la manera que se pelan los lechones, o ha de ser escorchado, saquense le las entrañas, y rellenese como el conejo cafre, y empanese, como hemos dicho en el capitulo pasado.

Pastel

Pastel de pernil de tocino.

TOmese el pernil de puerco macho, y joven, que no este rancio y pongase a remojo por seys horas en agua tibia, y despues hieualse en vn calderillo ancho con agua, y a medio cozer faquese y quitesele la corteça y qualquiera otra cosa que tuuiere alrededor, pongase en otro vaso con tanto vino, agua, y vinagre templado cõ açucar que lo cubra, y pimienta, canela, y clauos machacados, y se haga heruir por vn quarto de hora, faquese de alli y dexese resfriar, tengase aparejado el suelo del pastel hecho de harina gorda, y poluorizese el pernil con pimienta, clauos, canela gengibre, nuez moscada, y açucar, y alrededor del pernil pongansele tajadillas de carne magra de ternera, o de puerco, de manera q̃ todo alrededor este circuydo cubrase, cuezase en el horno, y siruase caliente, o frio a beneplacito.

Paste-

*Pasteles de turmas de toro, carnero
y otros quadrupedos.*

TOmense las turmas recién muerto
el animal, descorchense, cuezense
en agua y sal, limpieñse de otro pellegi
to que tienen encima, y cortense de
traues, despues hagase pastel dellas, co
mo hemos dicho de la assadura de la
ternera, y siruase caliente, puede seles
poner algũ çumillo, o caldillo d'entro.

*Pasteles de pautos, gallinas de las In-
dias, y otras aues.*

TOmese el pauto que este algo mani
do y peleñse enxuto, cortensele los
alones y el cuello cõ la pluma, saquẽse
le las entrañas, y limpieñse con vn pa-
ño sin lauarñse, y por dentro poluorize
se con pimienta clauos, canela, nuez
moscada, y sal, y para conseruarlo xu-
goso pongasele dentro vn poco de pa-

S

pada

De los pajarillos
pada de puerco salada, o lardo, y algunas ramillas de la flor del hinojo dulce seco, encogiendole las piernas, y perdiguense sobre las brasas, dexese enfriar, y cortensele los pies, pongansele algunos clavos enteros por el pecho, y por las piernas, y tengase aparejado el suelo del pastel hecho de harina gorda, y pongasele en el hondó vnas tajadas de tocino gordo, sobre las quales assiente el pecho del pavo, y despues poluorize se por todas partes el pavo cō las especias arriba dichas, y pógase otro tanto tocino por encima, cubrase el pastel de manera q̄ la cabeça quede fuera derecha y embuelta en vn papel de estrega. cuezase en el horno a poco fuego, y estando cozido se podra cōseruar en el inuierno diez dias, y en el verano quatro. Dela propria manera se puede acomodar el gallo de Indias joué auiedole primero cortado la pūta del pecho, por q̄ de otra manera no se podria acomodar en el pastel. Estas dos aves se pueden
relle-

rellenar cō alguno de los rellenos propios de aves, de los quales ya hemos tratado. Desta propia manera se pueden acomodar los Faylanes gruessos de monte, que son negros, y tienē los ojos roxos, y las Ocas seluajes.

Para hazer pasteles de la polla de India.

Tómese la polla joué muerta de vñ dia en el verano, y de tres en el invierno, porq̄ esta aue se haze manida presto, y tiene la carne mas blanca que el pauō, pelese enxuta, y destriprese, corresele el cuello, y hinchase de relleno amarillo cō turmas de tierra, o tróchos d̄ alcachofas cozidos y cortados, y hinojo dulce verde, o seco desgranado, tapese la abertura y desele vñ hervor, o perdiguese sobre las brasas, y cortensele los alones, y los pies, y pongase en el pastel con tajadas de tocino gordo abaxo y encima, poluoricadas con

las mesmas especies que se le ponen al
pauon cubrase el pastel, y pongase en
el horno, y estando casi cozido ponga
sele dentro vn caldillo hecho de vina-
gre açucar, vino blanco, canela, y cla-
uos.

*Pasteles de toda suerte de faysa-
nes, perdigones, y perdizes, ca-
pones, y anades.*

TOdas estas aues quieren ser mani-
das, y estando desplumadas y lim-
pias dentro, se pueden rellenar de algu-
na composiciõ, ponen se en el pastel, y
despues al tiempo del seruir las se les pue-
de poner vna salsa real.

*Para hazer pasteles de tordos, codor-
nizes y otros paxaros.*

TOdas las sobredichas aues quieren
ser rezien muertas, y pelarse enxu-
tas, y auiendoles quitado los cuellos, y
pies, y estando limpias de sus interio-
res

res poluorizense con sal, pimienta, gengibre, canela, nuez moscada, y clauos, y pongãse en el pastel cõ tajadas de tocino gordo, y carne de ternera, o de puerco picada debaxo, y agraz encima, cubrase el pastel, cuezase en el horno, y antes que se acabe de cozer pongalele dentro çumo de naranja.

Pasteles de leche.

H Agase la caja del pastel de harina bien cernida, y huevos, y sal, y agua, y dexese enxugar, tengãle a punto diez hiemas de huevos batidas con dos copas de leche de cabras, o de vacas fresca, feys onças de açucar, dos onças de agua rosada, media onça de canela molida mezclado todo juntamente con su sal, y pongase la caja del pastel vazia en el horno, y luego se ponga en ella tanta de la dicha composicion, que cubra vn dedo el suelo, y en auiendose quajado, se le añada mas

con vna poca de manteca derretida, y
 afsi se yra poniendo muchas vezes ha-
 sta que la composicion suba vn dedo
 mas alta que la caja, y entonces estara
 ya cozida, la que se y dese le el color al
 pastel, y siruase caliente con açucar, y
 agua rosada por encima.

Pasteles de crema.

LA crema es vocablo Frances, y se
 haze de flor de harina, leche, y hue-
 uos. Tome se medio açumbre de leche
 de cabras, o de vacas fresca, y mezcle-
 se todo junto con quatro onças de
 açucar, o quatro onças de manteca de
 vacas fresca, y vn poco de agua rosa-
 da, y sal, y pongase en vna caçuela al
 fuego, y encomençando a heruir ten-
 gase otra medio açumbre de leche cõ
 quatro onças de la flor de la harina, y
 feys huevos batidos, y mezcle se todo
 con la dicha harina, y pongase en la ca-
 çuela meneandolo siempre hasta que
 tome cuerpo, la que se despues, y pon-
 gase

gase en vn cedaço claro, y dexese colar, y pongase en vn vaso de tierra, o de cobre estañado con vn poco de mas açucar, y de agua rosada, y si quisieres hiemas crudas de huevos. Tengase aparejado el suelo del pastel y hinchase de la dicha composition, cuezase en el horno, y siruase caliente.

Pastel de leche de vacas, y vbre de vaca,

Cuezase la vbre con agua que no este muy salada, cortele a tajadas, como dados, tengase leche de cabras, y por cada medio açumbre diez hiemas de huevos frescas batidas, y media onça de canela molida, y media libra de açucar, y vn poco de gégibre picado, y la caxa del pastel este hecha de pasta dura, y en estando enxuta pógase en el horno cõ vn poco de la dicha cõposition detrás, y mezclese la vbre cortada

de la propria manera con las sobredichas cosas, añadiendole piñones remojados, y vayase hinchendo la caja poco a poco de la dicha composicion, y despues de cozido situase caliente con açucar fino, y agua rosada por encima. De la propria manera se podra hazer pastel de requesones, mezclandolos cõ açucar, hiemas de huevos, agua rosada, canela, piñones mondados y remojados, y el tal pastel en todo tiempo se ha de seruir caliente.

Pasteles llamados flaones.

HAgase cozer el trigo con caldo gordo de carne, tomese queso Parmesano, o de Tronchon, y queso fresco tanto de vno como de otro, es a saber a vna libra de trigo cozido libra y media de queso, açafrañ lo que bastare vna onça de canela, media onça de pimienta, tres onças de piñones remojados, y quando el trigo estara enfriado se

se mezcle todo junto . Tengase des-
pues hagase vna torta como de ojal-
dre de pasta hecha de la flor de la hari-
na, hiemas de huevos, agua rolada, sal,
y agua tibia amasada de modo que el-
te tiessa, y para cada libra de masa to-
menfe ocho onças de manteca de va-
cas, y poco a poco metase en la massa,
mezclandola, o sobandola de continuo
hasta tanto que se acabe la manteca, y
entonces se estendera como vn ojal-
dre, dexandola de grueso del lomo de
vn cuchillo, y en medio pongase la so-
bredicha composicion, y cierrese ha-
ziendo quatro cantones, y dese le el co-
lor por encima y alrededor con hue-
uos batidos, y açafran, y pongase en el
horno que este algo caliente por la par-
te de arriba y cuezase, y sino quisieres q̄
tome demasiado color ponle vn papel
de estrega por encima, y siruase calien-
te. Si estuviere frio se puede recalentar
en el horno, o sobre las parrillas. Y qui-
riendo hazer el flaon en dia que no se

come carne hagase cazer el trigo con leche de vacas, o cabras con manteca.

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

DE DIVERSAS MANERAS de tortas, o tortadas q̄ llaman en Italia *Costratas*, y en Napoles *Copos*.

Tortada de la vbre de la vaca.

Despues de bié cozida la vbre de la vaca, dexese enfriar y cortese a tajadas d̄lgadas, y cō ella otras t̄atas d̄l pernil de tocino cozido y dessalado, y tajadas de queso fresco, y tengase vna caçuela vntada con manteca de puerco, o de vacas con vn ojal dre de pasta gorda hecha de la flor de la harina, y agua rosada, hiemas de huevos, man-

teca

teca de vacas, y sal, y sobre el dicho
ojaldre otros dos mas delgados vnta-
dos con manteca de puerco, o de va-
cas, y poluorizense con açucar, y ha-
gase la torta, o tortillon que así lo
llamaremos en toda esta materia y no
muy gorda, y sobre el vltimo ojal-
dre pongase vn fuelo del queso fresco
poluorizado con açucar, y canela, y
yerua buena y mayorana picadas y so-
bre esse fuelo pongase bocadillos de
manteca de vacas, y vna parte de las
tajadas de la vbre, y del pernil, y de
sta manera se yran haziendo tres fue-
los, cubriédola cō otro ojaldre mas del-
gado, y sobre el algunas listas del mis-
mo ojaldre cortado cō la pūta del cu-
chillo caliēte la torta alrededor, y con
destreza cō la mano vntada se acomoda-
ra el ojaldre, y se yra repulgado, y pō-
gase en el horno, teniēdo aduertēcia de
yr vntado el ojaldre cō māteca de puer-
co, o de vacas derretidas, y siruase ca-
liēte, y si la quisieres hazer mas gustosa
antes

antes de ponerla en el horno le añadiras vna copa de çumo da agraz templado con açucar.

Tortas, o costratas de la assadura de la ternera.

TOmese la parte mejor de la assadura y hagase cozer con otra tanta papada de puerco salada, y la vna y la otra se corte a tajadillas, tengase aparejada la caçuela tortera có los tres ojal dres de massa hechos como esta dicho en el capitulo passado vntados con máteca derretida, y poluorizados con açucar, y canela, y sobre ellos tajadillas de caña de vaca, y sobre ellas las tajadas de la papada, y de la assadura, yerua buena, y mayorana picadas, y çumo de agraz, y de naranja, poluorizese con pimiéta, clauos, canela, nuez moscada, y açucar, y cubrase có otros tres ojal dres fútiles vntados entre el vno y el otro con máteca de puerco,

o de

o de vacas, o alomenos vno que sea mas gordo, y por encima algunas listas de massa ojaldrada, cortese la torta con la punta del cuchillo caliente y vntese juntamente con las listas con manteca, cuezase, y siruase caliente.

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

TOmese el lomillo de la ternera, de sele vn heruor en el agua y atrauiesese con mechas de tocino entreuerado, que no este rancio, y pongase en el assador, y a poco mas de medio assar saquese el lomillo de las costillas de modo q̄ ni quede el pellejo, ni neruios, y piquese menudo sobre vna mesa cō el cuchillo, mezclesele yerua buena, mayorana, pépinela, pimiēta, canela, clavos, nuez moscada, y açucar, y piñones que ayan estado a remojo, y turmas de tierra cozidas primero y cortadas menudas, tengase despues aparejada la ca
que-

De tortas
cauela de las tortas con sus ojaldres, y
torta, y pongase dentro la composici^on
la qual aya sido rociada con zumo de
de agraz, y de naranja. Y si quisieres ha
zerla doble pongase en medio de la co
posicion vn ojaldre algo gordillo fri
to en manteca, de manera que aya tan
to de la composicion arriba como aba
jo, y acabese de hazer como las demas.

Torta, o costrata de lengua de ternera.

HAgase bien cozer la lengua de la
ternera fresca, y cozida que sera
se le quite el pellejo q̄ tiene encima, y
cortese de traues a tajadillas delgadas,
y tengase aparejada la caçuela tortera
vntada con manteca, con tres ojaldres
de pasta delgados vntados entre el
vno y el otro con manteca, poluori
zados con açucar, y canela con su cer
co, o tortillon ojaldrado, ponganse
tajadillas de queso fresco, no salado,
yerua buena, y mayorana picadas, y
salchi-

salchichon que no sea rancie rallado,
 y sobre todas las dichas materias pon
 ganse las tajadas de la lengua poluo-
 rizadas con pimienta, canela, clauos,
 nuez moscada, y açucar, y roziense
 con agraz, y çumo de naranja, cu-
 brase con vn ojaldre de pasta algo
 gordillo, y sus listas por encima, y
 vntese, y repulguese el tortillon, y
 cuezase en el horno, y siruase calien-
 te. De la dicha composicion se pue-
 den henchir flaoncillos hechos de pa-
 sta real, y cozerlos en el horno.

*Torta de las piernas, y pechos de pi-
 chones, pollos, tortolas, codornizes,
 y otras aues.*

TOMARã seys pichones tiernos, y me-
 dio assense en el assador, saquense y
 dexense enfriar, y tomense las pulpas
 delos pechos, piernas, y caderas, y tãga
 se vna caçuela tortera cõ los ojaldres,
 y cerco, o tortillon alrededor vntado
 todo

De tortas
todo y poluorizado como hemos dicho, y hagase vn fuelo de de rellenos, o salchichones, y no auiendo ni vno ni otro con caña de vaca cortada menuda cō papada de puerco salada, y pōganse encima las pulpas dichas poluorizadas con açucar, y especias como hemos dicho, añadiendo granos enteros de agraz sin sus granillos y cuezase al horno, y siruase caliente con açucar por encima. De la propria manera se pue hazer de tortolas, pollos, y ananes y otras aues semejantes.

Tortas de toda suerte de paxaros pequeños.

PElense los paxaros y saquense les las tripas con vn cuchillo, y tomese vn riñon de ternera assada en el assador y picado con el cuchillo, juntamente cō tocino magro cortado menudo con yerua buena, mayorana y tengase aparejada la caçuela tortera vntada con mante-

237
manteca con los tres ojaladres y su tortillon al rededor, y pongase encima la dicha composicion, y con turmas de tierra mondadas cortadas menudas; los paxaros cortados y, poluorizados con pimieta, clauos, canela, nuez mofcada, y açucar, añadiendo agraz entero sin los granillos de dentro, y encima de los paxaros pongase otra tãta de la composicion como debaxo, y rociese con çumo de naranja, y de agraz, cubrase con tres ojaladres y con la punta de vn cuchillo caliente, cortese el tortillon y vntese con manteca para que se deshoje mejor, cuezase en el horno y firuase caliente con açucar, y agua rosada por encima. Puedese hazer tambien con los paxaros enteros, y no auiendo riñon ni tocino hagase con rellenos amarillos, o con salchichas finas. De la mesma manera se puede hazer de ouera de la gallina, y de los higa dillos de los pollos.

Torta de pernil de tocino.

Tomefe el pernil de tocino de puer
cojouen, y si fuere de montaña, y
bellofa fera mejor, pongafe a remojo
en agua tibia, y hagafe cozer en agua,
dexe fe enfriar, y cortefe despues a taja
das muy delgadas, y pongafe a remojo
en vino blanco, y açucar por quatro
horas. Tengafe a punto la caçuela tor
tera con sus tres ojaldres, y el tortilló
al rededor, y sobre ellos pongãse tajadi
llas de queso fresco, no salado, poluori
zadas con pimienta, açucar, nuez mol
cada, clauos, y canela, añadiendo yerua
buena, y mayorana picadas, y sobre el
to ponganse las tajadas del tocino, y
poluorizense tambien con las mesmas
especies, y açucar, y poniendo otros tá
tos de los materiales dichos encima co
mo abaxo, y rociense con vn poco de
agraz, y çumo de naranja, cubrase có
vn ojaldre algun tanto gordo, y algu-

onça, y vn quarto de gengibre, quatro onças de agua rosada, quatro onças de manteca de vacas, o caña de vaca majada en el mortero para conseruarla xugosa, y de la dicha composicion hagale torta cō su ojaladre, y por la parte de arriba hagase a modo de celosia, y cuezase en el horno a poco fuego, y siruase caliente con açucar, y agua rosada por encima. De la propria manera se puede hazer de los pechos del capó.

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

EN estando majadas las pulpas de dos faylanes medio assados en el assador, o de quatro perdizes, con vna libra de almendras dulces, y seys onças de sayn da puerco fresco, o de cañas de vaca, o fino de la gordura de capon fresca, seys onças de piñones remojados, tres onças de datiles tiernos y frescos sin hueslos, y majado q̄ sera todo muy bien y passado por el colador

dor se le añadiran seys hiemas de huevos crudos, y vna libra de queso de ouejas, o cabras majado, y vna libra y media de açucar, tres onças de çumo de mançanas agredulces, y vna onça de canela molida, y vna onça entre clavos, gengibte, y nuez molcada, y desta composicion se haga la torta cõ el tortillõ ojaldrado, hecho a manera de celosia, o de otra manera, y hagase cozer en el horno, y siruase caliẽte, o fria si quisieres, con açucar y canela por encima.

Torta de pecho de capon.

TOmen se dos capones gordos llenos de carne que esten algo manidos, y cuezãse con agua y sal, tomen se las pulpas del pecho limpias del pellejo, y neruios, y majadas en el mortero con seys onças de piñones remojados, y vna libra de requeson de ouejas, o cabras fresco, y quatro onças de queso, y seys huevos frescos, y quatro on-

De tortas,

ças de manteca de vacas, y majado que estuuiere todo, añadasele vna libra de açucar fino, tres onças de agua rosada, y vna onça de canela. Mas quiriendo que quede blanca en lugar de la canela pongase gengibre, y de la dicha cõsipocion hagase la torta con su tortillon al rededor cubierta con otro ojaldre a manera de celosia, cuezase en el horno, y siruase caliente con açucar, y agua rosada por encima.

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

TOmése las pulpas de tres pichones medio assados en el assador, limpias del pellejo, huesos, y neruios, y las pulpas de otros tres pichones cozidos, y majese todo en el mortero con quatro onças de datiles mondados, y ocho onças de pasta de maçapã, y quatro onças de caña de vaca majado de modo que pueda

pueda passar por el colador, y no auien-
 do pasta de maçapan, seys onças de al-
 mendras có agua fria peladas, y quatro
 onças de açucar fino, y vna libra de na-
 tas de leche de ouejas, o cabras, y en a-
 uiendolo passado todo por el colador,
 pógásele detrás diez hiemas de huevos
 frescos crudas, y otras quatro onças
 de açucar fino, y vna onça de canela, y
 media onça de clauos, y nuez moscada:
 tégase aparejada la caçuela tortera có
 vn ojaldre de massa algo gordillo he-
 cho de la flor de la harina, y hiemas de
 huevos, açucar, máteca de vacas, y sal,
 y pongase en la dicha caçuela la com-
 posicion de modo, que no quede muy
 alta. Quiriéndose cozer con otro ojal-
 dre hecho a manera de celosia, bien se
 puede hazer: pero mejor parecera sin
 cubierta, haziendole que quede la cor-
 teza hecha encima de açucar derreti-
 do, y agua rosada. Y cuezase en el hor-
 no de la suerte q̄ se cueze el marapan,
 y síruase caliente, o fria a beneplacito.

*Torta de requesones cozida con cal-
do da carne.*

CVezafe vna libra de arroz bié lim-
pio con caldo gordo de carne, y en
estando cozido de manera que este bié
el peso saquele del fuego y dexese escu-
rrir, y majese en el mortero con vna li-
bra y media de queso fresco, y vna li-
bra y media de queso Parmesano, o de
Tronçon, y media libra de queso má-
tecoso de Pinto, tres quartos de pimié-
ta, vna onça de canela, vna libra y me-
dia de açucar, quatro onças de mante-
ca de vacas, por conseruarla xugosa,
seys hueuos frescos, y desta compo-
sicion hagase torta con vn ojal dre por
arriba y por abaxo, y su tortillon a la
redonda, hagase cozer en el horno cõ
su corteza por encima. De la propria
manera se puede hazer del farro, y qui-
riendo que salga blanca, hagase cozer
el arroz en la leche de cabras, y po-
dras

dras si quisieres passarlo por la estameña: y en lugar del queso fresco ponga se requeson, y en lugar de las especias gengibre molido, y claras de huevos sin las hiemas con mas açucar, y vn poco de queso bueno rallado.

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

TOmente quatro libras de pesoles con la corteza, o baynilla tiernos, y medio cuezanse con caldo de carne sin desgranarse, saquense y majense en el mortero y passense por el colador (que assi quedara la torta mas verde y mas sabrosa) mezclense los cozidos con los verdes juntamente con vna libra de requeson, o de queso fresco majado en el mortero, y quatro onças de queso de Parma, o de Pinto mantecoso, tres quartos de canela, y seys onças de manteca de vacas fresca, y media onça de pimienta, tres natas de leche, seys

hiemas de huevos batidas, hagase de esta composicion torta con vn ojal-dre de pasta real algo gordo en el hon-do de la caçuela tortera, porque a ve-zes la tal torta por el mucho xugo penetra la massa, y hagase cozer en el horno sin ojal-dre por encima, y hagase la composicion algo mas es-pessa, añadiendole mas queso añexo, y duro.

De la propria manera se puede ha-zer de las auas frescas desgranadas, y de los frisoles frescos, y en caso que no los huuiere frescos cuezanse los secos de la manera sobredicha.

Torta de tronchos de cardos, y alcachofas de muchas mane-ras.

H Aganse cozer los tronchos en caldo de carne, o en agua y sal. Tengase a punto la caçuela tortera, y con tres ojal-dres, y el tortillon en alre-

alrededor, y sobre el vltimo pongase vn poco de queso fresco, y queso rallado, yeruabuena, mayorana picadas, y bocadillos de cañas de vaca todo muy bien puluorizado con açucar, pimienta, clavos, y canela, y nuez moscada, y sobre esta composicion se pondran los tronchos con otra tanta composicion, y especias por encima, y roziense muy bien con çumo de agraz, y de naranja, y cubrase con otros tres ojaldres delgados, que entre el vno y el otro aya vnto de manteca de puerco, de vacas, y cuezase en el horno, y siruase caliente con açucar por encima. Desta manera se hazen las tortas de hongos, bien limpios de la tierra, y del peçon, y de vn pellegito que tienen.

Tambien se suele hazer de otra manera, cuezanse los tronchos de las alcachofas, o cardos, como dichos es, en caldo, o en agua y sal, piquense

menudos con el cuchillo, y frianse cō manteca, y añadaseles queso grasso, y añexo, y pimienta, canela, açucar, yerua buena, y mayorana picada, y desta composiçió hagase torta. Lo proprio se puede hazer de las pencas mejores del cardo, auendolas primero cozido en buen caldo gordo.

Torta de frisoles, y otros legumbres secos.

EN estando cozidos los frisoles cō buē caldo gordo de carne, majé se en el mortero, y passense por el cedaço, y acada libra de la dicha pasta, añadansele seys onças de queso de Pinto rallado, y seys onças de requeson fresco majado en el mortero, y seys onças de leche de cabras, o de vacas, y no aué doleche tomése caldo gordo frio, y vna libra de açucar, y seys hiemas de huevos batidos, o tres huevos con las claras, media onça de canela, y otra media

media de pimienta, tres onças de man-
teca de vacas fresca, y desta compo-
sicion hagase torta con el ojalde arri-
ba y abaxo, cuezase en el horno, y fir-
uase caliente con açucar, y canela por
encima, assi se puede hazer tambien
de los garuancos machacados, y de las
lentejas, y de las auas. Puedense poner
cebollas fritas con las auas, y han de
lleuar menos huevos que los otros le-
gumbres.

Torta de nuezes.

TOmese vn ciento de nuezes y lim-
piense, y majense en el mortero có
seys onças de migajon de pan remoja-
do en el caldo gordo de carne, añadan
sele vna libra de queso mantecoso, y
media libra de queso Parmesano, qua-
tro onças de queso fresco, y vn mano-
jito de yerua buena, y mayorana con
vnas pocas acelgas cortadas menudas,
pógasele media onça de pimienta, tres
quartos de canela, media onça entre
cla-

clauos, y nuez moscada, ocho onças de passas bien limpias, ocho hiemas de hueuos, o quatro con sus claras, y en auiendo hecho la dicha composiciõ, tengase aparejada la caçuela tortera con vn ojaldre de massa algun tanto gordo, y su tortillon a la redonda, y pongase dentro la composicion, y con otro ojaldre de massa liso, o hecho a manera de celosia, cubrase, y hagase cozer en el horno, y siruase caliente, puedesele poner a çucar en la dicha composicion si quisieres.

Torta de repollo.

TOMese la parte mas blanca y hagase cozer en el caldo gordo de carne, y pique se vn poco con el cuchillo, y tambien vna poca de yerua buena, mayorana, y queso añexo rallado, y probatura, o queso fresco del dia majado, y pimienta, canela, clauos,

uos, y açucar (y si se les añadiesse vna poca de composicion de rellenos no seria malo,) añadiendo hueuos, y desta composicion hagase tortada con dos ojalbres, y el de arriba sea hecho a modo de celosia, hagase cozer en el horno. Desta manera se pueden hazer toda manera de berças, poniendoles de la dicha composicion de rellenos, y mas especias, y menos açucar.

Otra manera de tortas de berças repolladas.

Tomese el troncho de las berças que hazen las ojas trepadas, y repolladas, bien limpia y cortada a tajadas, y cuezase con caldo gordo de carne, y en estando cozida saquese del caldo, y dexese escurrir, y piquese con el cuchillo, y por cada libra de tronchos picados tomese media libra de queso de Parma, o de Tróchõ rallado, tres onças de queso de Pinto mâtecoso, y tres onças de

de prouatura, o queso fresco del dia rallado, media onça de pimienta, y media onça de canela, y vn quatto entre clauos y nuez moscada, seys hueuos, tres onças de manteca de vacas, y de todo hagase vna composicion, y della hagase torta con vn ojaldre de massa debaxo, y con otro arriba abierto, y hagase cozer en el horno, y firuase caliente. Tengase aduertencia que todas las tortas hechas de coles y berças por causa del mal olor que de si echã, se ha de hazer abierta por la parte de arriba, y quieren muchas especias, y menos açucar.

Para hazer torta de calabças.

R Allese la calabça que sea tierna, y si fuere gorda saquenle las pepitas, hagase cozer en buen caldo gordo de carne, en estando cozida saquele y esprimase el caldo, despues piqueselo con el cuchillo encima de la mesa, y pongan-

ganse feys onças de queso mantecoso
rallado, quatro onças de requeson,
tres onças de queso fresco, ocho hue-
uos, feys onças de açucar, vna onça en
tre pimienta y canela, y mezclese todo
juntamente, y desta composicion ha-
gase torta con vn ojaldre de pasta al-
go gordo arriba, y abaxo, otro ojaldre
hecho a manera de celosia, cuezase en
el horno, y estando casi cozida hagase
la corteza de açucar, y agua rosada, y
en estando cozida siruase caliente. De
sta manera se pueden hazer todas las
suertes de calabças, y se puede poner
en la composicion vna poca de leche.

Torta de calabças sin massa. H

HAgãse cozer en buen caldo gordo
de carne, despues pongase en vna
estameña, y esprimanse, y majense en
el mortero, y por cadada dos libras
vna libra de requeson fresco, y vna li-
bra de queso de Pinto, q̄ no este muy
salado

salado, y en estando majado todo paffe se por el colador, añadiendole diez hueuos bien batidos, y vna libra de açucar molida, vna onça de canela molida, vna libra de leche, quatro onças de manteca de vacas fresca, media onça de gengibre, y tengase aparejada la tortera con seys onças de manteca de vacas que este bien caliente, y hagase cozer al horno haziendole la corteza de açucar, y firuase caliente.

Tortada de nabos.

HAganse bien cozer los nabos en el rescoldo de las brasas, y limpiése, y tome se la parte mejor, y piquense menudos con el cuchillo, frianse con manteca de puerco, y dexense enfriar, y añadasele vna libra de queso Parmesano, o de Tronchon rallado, y vna libra de queso de Pinto mantecoso, seys onças de proua-

tura, o requeson fresco muy bien majado, vna libra de açucar, tres quartos de pimienta, vna onça de canela molida, ocho hueuos, y desta composicion hagase tortada con vn ojal-dre arriba y otro abaxo, coziendola en el horno, y quando estuuiere casi cozida hagasele la corteza, y firuase caliente.

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

Torta de çanahoria.

LAuense y raspen se las çanahorias, y saquense del agua y cuezante en buen caldo de carne, y en estando cozidas saquense y piquense menudas con el cuchillo, añadiendoles yerua buena, y mayorana, y por cada dos libras de çanahorias picadas vna libra de queso de Tronchon, y vna

libra y media de queso de Pinto man-
tecoso, y seys onças de queso fresco, y
vna onça de pimienta molida, vna on-
ça de canela, dos onças de cortezas de
naranjas confitadas cortadas menu-
das, vna libra de açucar, ocho huevos,
tres onças de manteca de vacas, y desta
composicion hagase torta con ojal-
dre arriba y abaxo, y el tortillon ojal-
drado alrededor, y hagase cozer en el
horno, haziendole la corteza de açu-
car, canela, y agua rosada. Desta mane-
ra se pueden hazer tortas de toda fuer-
te de rayzes, como del peregil, auien-
doles sacado el coraçon.

Torta de melones.

TOmese el melon limpio de la cor-
teza y de la semilla, y que no este
muy maduro, y cortese a bocadillos,
y haganse freyr poco a poco con
manteca mezclandolo con la cucha-
ra de cõtino, saquese y dexese enfriar,
y pas-

y pafsefe por el colador, y acada dos li-
 bras de melon frito añadanfele feys
 onças de queso de Tronchon o Par-
 melano y feys onças de requeló, o que
 fo fresco bien majado, feys onças de
 queso de Pinto mantecolo vna onça
 de canela, media onça de pimienta,
 feys onças de açucar, diez hiemas de
 huevos frescos, o alomenos feys con
 las claras, y tengafe la caçuela tortera
 vntada con manteca, con vn ojaldre
 de pasta algo gordo hecho de la flor
 de la harina, agua rosada, hiemas de
 huevos, mâteca de vacas, y sal, y fu tor-
 tillon ojaldrado alrededor, y pongafe
 dentro la composicion, y con otro
 ojaldre hecho a manera de celosia, cu-
 brafe y hagafe cozer en el horno con
 manteca derretida por encima, y en ef-
 tando casi cozida hagafe la corteza
 de açucar, y canela, y en estando cozi-
 da firuase caliète. Desta manera se pue-
 de hazer de los duraznos y aluarico-
 ques, y ciruelas mal maduras.

Torta de melocotones.

Haganse cozer los melocotones en las brasas, o en el assador, o en muy buen caldo de carne, despues tome se la parte mejor y majese en el mortero, y en estando majados haganse freyr en mâteca de vacas de la manera, que los melones, como esta dicho, y haga se torta con el mesmo orden, y con las mesmas materias que la torta del melon sobredicha: pero con menos hueuos.

Para hazer tortas de diuersas peras gordas.

Limpiése las peras bergamotas, o verdiales, o qualesquiera otras gordas, y cortense a bocadillos, y haganse cozer en manteca de vacas, o con vino y açucar, y en estando cozidas majense en el mortero, y ponganse con ellas de todas las composiciones que

que se ponen en el melon : verdad es que requieren menos hueuos, y en lugar del vno se puede cozer en caldo gordo de carne.

Torta de peras, cermeñas almizcleñas.

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

Torta de mançanas.

TOmense las mançanas y ponganse a asar en el rescoldo de las brasas, y despues quiteseles la corteza y corteseles la parte mejor a tajadillas

majandolas en el mortero, y acada dos libras de tajadas añadáseles quatro onças de queso rallado, y seys de prouatura, o queso fresco, y en estando todo majado, añadansele seys hiemas de huevos crudos, y dos con las claras, media onça de canela molida, y media onça entre pimienta, clauos, y nuez moscada, y ocho onças de açucar, y desta cõposicion se haga torta en la caçuela tortera, poniendole vn ojaldre de masa algo gordillo, y su tortillon alrededor, y no quiriendolas assar se corten a tajadas, y haganse freyr en la manteca, y ponganse a fudar con açucar, y vino, y agua rosada, guardando el orden de hazerla cozer en el horno, como las demas, y la tal tortada se puede feruir caliente, o fria, a beneplacito.

Torta de Nisperos.

TOmése los nisperos maduros y limpieñse del peçon, y cabeça, y ponganse

ganse a sudar, con vino, açucar, y man-
reca de vacas, y passense por el cedaço,
o por el colador por causa de los hues-
fos, y despues hagase la torta con el
mefmo orden que la del melon, siruase
caliente, o fria como quisieres: pero
con menos huevos.

*Tortada de cerezas, y guindas fres-
cas.*

LAs cerezas, y guindas no han de ser
del todo maduras. Póganse a sudar
con mâteca fresca de vacas, y despues
passense por el cedaço, añadiêdoles re-
queson fresco, y queso mantecoso, y
vn poco de queso añexo, canela, y hue-
uos batidos en la cantidad que te pare-
ciere, y desta composicion hagase la
tortada con el ojaldre arriba y abaxo,
cuezase en el horno haziendole
su corteza con açucar, y agua
rosada, y siruase ca-
liente.

Torta de castañas frescas, y secas

L Impiense las castañas, cueçanse en caldo gordo de carne, y majense en el mortero, y passesen por el cedazo, o por el colador, y por cada dos libras de castañas añadasele vna libra de manteca de vacas fresca, y media libra de leche, vna libra de queso de Pinto mantecoso, media libra de queso añejo rallado, vna libra de açucar, y media de requeson, o queso fresco del dia bien majado vna onça de canela, media onça de pimienta, seys hiemas de huevos crudos, y en estando junto hagase torta con ojal dre arriba y abaxo, y su tortillon alrededor, y cuezase en el horno, y en estando casi cozida hagasele la corteza con açucar, y canela, y agua rosada, y en estando cozida siruase caliente.

De la propria manera se puede hazer de las castañas secas, poniendo

mas

mas leche y menos buenos.

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

Torta de diuersas materias a la Napolitana.

TEnganse feys onças de almendras dulces, y quatro onças de piñones remojados limpios, y tres onças de datiles frescos sin huesos, y tres onças de higos secos, y majele todo junto en el mortero rociandolo de quando en quando con agua rosada de modo q̄ se haga como vna masa añadásele a las dichas cosas ocho hievas de huevos frescos crudas, feys onças de açucar, vna onça de canela moli da, quatro onças de agua rosada, y hagale de todo vna composicion y en estando hecha la composicion tenga se la caçuela tortera vntada con vn ojal dre

ojaldre de pasta real, y su tortillon ojaldrado alrededor, no muy grueso, y pongase la composicion en la tortera mezclada con quatro onças de manteca de vacas fresca, haziendo que no se alce mas de vn dedo, y sin cubrirse hagase cozer en el horno, y siruase caliente, o fria como quisieres. Puedese poner en esta caçuela toda suerte de frutas confitadas.

Las maneras de hazer diuersos tortillones ojaldrados y por ojaldrar, rellenos y vazios.

Para hazer tortillon relleno.

A Masense dos libras de la flor de la harina con seis hiemas de huenos frescos, y dos onças de agua rosada, y vna onça de leuadura destemplada cõ
agua

agua tibia, y quatro onças de manteca
de vacas fresca, o manteca de puerco
que no tenga mal olor, y sal, y vayase
meneando por espacio de media hora
la dicha massa, y hagase ojuela, o ojal-
dre sutil y vntese có máteca derretida
que no este muy caliente, y cortense
las orillas alrededor, poluorize se el
ojaldre con quatro onças de açucar, y
vna onça de canela, y tengase despues
vna libra de passas de Corinto menu-
das, que ayan dado vn heruor en vino,
y vna libra de datiles cozidos en el
mesmo vino, y cortados menudos, y
todas las dichas cosas se mezclen jun-
tamente con açucar, canela, y clauos,
y nuez moscada, y pongase la dicha có-
posicion estendida sobre el ojaladre có
algunos bocadillos de manteca de va-
cas, y comiencese por lo largo del ojal-
dre a rollar hazia arriba, advirtiendo
de no romper la massa, y el tal tortilló,
o rollo, no se le há de dar mas de tres
brueltas rollandolo, para que se cueza
mejor

mejor, y no ha de yr muy apretado, vn
tese por encima con manteca no muy
caliente, comience a enroscar por
el vn cabo no muy cerrado de manera
que venga a hazer como vn caracol,
tengase aparejada la caçuela tortera
con vn ojaladre de la mesma massa al-
go gordo vntado con manteca de-
rretida, y sobre el pongase el tortillon
ligeramente sin apretarlo, y hagase co-
zer en el horno, o debaxo del tiesto a
fuego templado, acudiendo de quan-
do en quando a vntarlo con manteca
de vacas derretida, y estando casi cozi-
do pongasele açucar por encima, y
agua rosada, y siruase caliente. La tor-
tera en que se cuezen los tortillones
ha de ser ancha, y ha de tener las orillas
muy baxas.

Tortillon relleno de otra manera.

Trese vna oja, o ojaladre hecho de pa-
sta en el modo sobredicho, y vntese
con

con manteca derretida, no muy caliente, y poluorizese con açucar, y canela, y sobre el ojaldre pongase caña de vaca cortada menuda, y otra tanta composicion de algun relleno, estendida menudamente, rollese hazia arriba, y hagase tortillon, y cuezase, como esta dicho, y firuase caliente. Puedese en lugar de la composicion de los rellenos poner salchichon crudo rallado.

Tortillon relleno de otra manera.

A Viendo hecho el ojaldre de la manera q̄ esta dicho de los demas vn-
tase con manteca de vacas derretida, y poluorizese con açucar, y canela, y despues tengãse hiemas de huevos duras picadas menudas, mezcladas con piñones, almendras, y passas, estiendase encima con algunos bocadillos de manteca de vacas fresca, y habase el tortillõ y cuezase en el horno como los demas.

Torti

Tortillon de ojaladre abierto.

Títese vn ojaladre algo mas largo q
el primero, y vntese con manteca
de puerco, o de vacas limpia y derreti
da, y hagase vn rollo del grueso de
vn baston, y dexese enfriar, tengase apa
rejada la caçuela tortera, en la qual es
te vn ojaladre de la propria massa esten
dido, y con el cuchillo caliente corte
se el rollo a la larga en dos partes, to
mese la vna parte, y vayase acomodan
do en la tortera las hojas hazia arriba
lleuando la mano vntada con mante
ca caliente, porque el ojaldrado no se
vaya apegando a ella, lo mesmo se ha
ra de la otra parte hasta que la tortera
este llena, despues echese por encima
manteca de vacas derretida, no muy
caliente, y hagase cozer en el horno, o
baxo del tiesto cõ mas fuego por arri
ba que por abaxo, y en estando cozi
do siruase caliente con açucar fino
por encima, y agua rosada.

Tortillon de ojaladre cerrado.

A Massense dos libras de la flor de la
harina cõ seys hiemas de huevos,
y quatro onças de migajon de pan, q̃
aya estado a remojo en leche de ca-
bras, o en buen caldo gordo, vna onça
y media de leuadura destemplada con
agua rosada, tres onças de açucar fi-
no y sal, quatro onças de manteca de
vacas, y por espacio de media hora se
ha de menear la massa. Despues hagase
vn ojaladre muy delgado, y cortése las
orillas al rededor, y vntese con mante-
ca de vacas derretida, y poluorizese
cõ açucar y canela, y hinojo dulce se-
co hecho poluos, con algunos bocadi-
llos de manteca grandezillos, como
auellanas por encima, y hagase el tor-
tillon de quatro bueltas, tengase apa-
rejada la caçuela tortera con vn ojal-
dre, vntado con manteca, y con destre-
za se yra acomodando dentre el torti-

llon hasta tãto que este llena la caçuela,
y despues con la palma de la mano
enxuta se vaya allanando, hasta tanto
que este llena la caçuela, teniendo cuẽ
ta de no romper el ojaladre, porque no
hincharia, y pongase por encima mã-
teca derretida no muy caliente, y ha-
gase cozer en el horno con fuego tẽ-
plado, y en estando cozido siruase ca-
liente cõ açucar, y agua rosada por en-
cima. Si quisieres hazer el tortillon de
las dos maneras, es a saber del ojal-
dre partido, y cerrado, en estando he-
cho el rollo de ocho bueltas, cortele
por medio, como se hizo el abierto, y
el q̃ quisiere de ojaldrado cerrado, ha-
gase de quatro bueltas, y en medio de
la caçuela con el ojaldre por encima,
pondrase el abierto a dos bueltas, y el
cerrado a otras dos, y assi se vèdran a
dar muchas bueltas, haziẽdo q̃ la vlti-
ma cerca de las orillas sea deshojado, y
el q̃ estara deshojado no se poluorize
con açucar, ni canela, porque el açu-
car

car, y canela no dexa deshojar.

Para hazer flaõcillos veltenos de muchas cosas.

A Mallense dos libras de la flor de la harina, y tres onças de mâteca de vacas fresca, quatro onças de agua rosada, y seys hiemas de hueuos, y leche de cabras, o de vacas, y sal lo q̄ fuere menester. hágase ojaldre delgado, y tégale vna libra de assadura de ternera cozida, y picada menuda cō el cuchillo, mezclada cō tres onças de caña de vaca, y tres õças de passas, q̄ ayã dado vn heruor en el vino, quatro hiemas de hueuos duras cortadas a bocadillos, y dos hiemas de hueuos crudas, quatro onças de açucar, vna onça de canela, dos õças de queso mâteco rallado, despues cortese el ojaldre en muchas listas, anchas vn gēme, y largas palmo y medio, y sobre cada parte pōgase la composiçión del vn lado, y rollese hazia arriba cō tres bueltas, vntãdo entre las bueltas, despues q̄ estara vntado mojesse cō claras de hueuos batidas, para q̄ se ven

gan a pegar entre si, y hagase cozer en el horno, de la manera que se cuezen los pasteles ojaldrados, o friãse en manteca de puerco, y en estando cozidos, se siruan calientes con açucar por encima, si quisieres hinchar de varias composiciones los flaonzillos, tomese de todas las composiciones de las tortas, y costradas, exceptando las que se hazen de yeruas.

Ojaldre, y tortillon desbojado enxuto.

TOmese vn ojaldre de pasta estirado sutilmente, como los passados, y tengase vna tortera vntada con manteca de vacas, y dentro della pongase ojaldre algo gruesso, y sobre el otros diez delgados, vntados entre el vno y el otro con manteca, y poluorizados con açucar y flor de saluia seca, o verde, y cuezase en el horno, y en estando cozido siruase caliente con açucar y
 agua

água rosada por encima. Puedese ha-
 zer de otra manera. En auiendo estira-
 do el ojaladre, como está dicho, vntese
 con manteca derretida, o dexese en-
 friar algun tanto, y buelualese a po-
 ner otra vez manteca, y poluorizese
 con açucar, y hagase vn tortillon de
 seis bueltas, y vntese a la larga, y enro-
 quele, y pongase en la tortera dōde a-
 ya otro ojaladre de pasta, vntada con
 manteca de vacas, y vayase allanando
 con la mano vntada con manteca ca-
 liente, porque no se apegue a la mano,
 y no se ha de alçar mas de vn dedo, y
 con los ñudos del puño vayase pisan-
 do, de manera que queden las señales,
 echesele por encima manteca derreti-
 da, y cuezase en el horno, o poco fue-
 go, y siruase caliēte con açucar y agua
 rosada por encima. Pongase el açucar
 en la pasta, y por ornato se puede ha-
 zer este ojaladre con el tortillon des-
 hojado al rededor.

Ojaldre deshojado descubierto.

EN estando tirado el ojaldre de la pasta hecho, como esta dicho sin açucar, hagase vn rollo del gruesso de vna mano gruessa ñ mortero de madera, despues dexese enfriar, y tégase aparejada la tortera cõ vn ojaldre vntado cõ manteca de vacas debaxo, y su tortillon deshojado al rededor, partase el rollo en muchas pieças cortado de traues, con el cuchillo caliente, los quales pedaços sean del altura de dos, o tres dedos, y pógase en la tortera vno de los dichos pedaços, la qual tortera sea proporcionada al pedaço de la pasta, es a saber ni muy grande ni muy pequeño, y en auiendole puesto en la tortera, pongasele manteca de vacas derretida, no muy caliente, y con la palma de la mano, mojada en manteca caliente, se vaya estendiendo en la tortera el pedaço, de modo que que-
de

de alto vn dedo, y hagase cozer en el horno, o debaxo del tiesto con mas fuego arriba que abaxo, y firuase caliente. Puedese hazer de otra manera cortado que sera el ojaldre estendiendola algun tanto, con la mano despues al rededor mojarla de huevos batidos, para que en el cozer no se apegue, y hagase freyr con manteca de puerco, o de vacas derretida no muy caliente, y en estando frito firuase caliente con açucar fino por encima.

Deste rollo deshojado se pueden hazer diuersas frutas de sarten.

Ojaldre de otra manera.

TOmense dos libras de la flor de la harina, y amassense con seys onças de queso Parmesano, majado en el mortero, destemplado con caldo gordo de carne, y agua rosada, y passado por el cedazo, y tres onças de açucar, y seys hiemas de huevos, y tres

De tortas

onças de migajõ de pan remojado en caldo gordo, media õça de canela, media onça entre clauos, nuez moscada, y por espacio de vna hora meneese la dicha pasta, y hagase ojaldre sutil, y vn tefe con manteca derretida, y hagase tortillon por lo largo del ojaldre de quatro bueltas, y vn tefe el tortillõ cõ manteca derretida, no muy caliente, y friase con manteca de puerco, o de vacas, o hagase en la tortera al horno, como los demas, y siruase caliẽte cõ açucar por encima.

Puedese de otra manera amassar la harina cõ caldo gordissimo, que hierua, añadiendole hiemas de huevos batidos, açucar, y agua rosada, y manteca de vacas, y las mesmas especias, y asì caliente se menee la pasta, de modo que no se haga muy dura, y cortese a pedacillos de aquatro onças cada vno, y de cada vno haganse tortitas, y haganse cozer en el horno en la tortera con manteca de vacas, y siruase caliente

liente con açucar por encima. Puede se hazer en lugar de las tortas pequeñas vna grande, y en la dicha pasta se pueden mezclar piñones mondados, que ayan estado a remojo.

Ojaldre deshojado de otra manera.

A Massen se tres libras de la fior de la harina, cõ dos onças de leuadura, y quatro onças de migajon de pan, que aya estado en remojo en agua tibia, y harta sal, y en estando hecha la massa dexese reposar en lugar caliente, cubierta hasta que este sazónada la massa, como quando se hazen los panes, ñ despues se mezclara otra vez, y se so uara sobre la mesma, por espacio ñ media hora, poniédole en muchas vezes dos libras de manteca fresca de vacas, y en estando mezclada, y auindose en incorporado la manteca, y estara ya sufa, partase la massa en dos, o tres pedros, y de cada vno dellos hagale el

ojaldre de la tortera donde aya man-
teca fresca, y hagase cozer en el hor-
no con manteca derretida por enci-
ma, haziendole algunos agujeros con
la punta del cuchillo por encima, para
que no hinche, y en estando casi cozi-
do echesele açucar y agua rosada, Esta
pasta se quiere cozer de espacio, y fir-
uase caliente.

Otras maneras de massas para ha-
zer tortas, tortillas, flaoncillos, rosqui-
llas, y otras frutas de farten, hallar-
las has donde tratamos de las
tortas para la Qua-
resma.

DE

DE DIVERSAS

viandas, y guisados de pescados, y escudillas, y potajes de Quaresma.

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

POR experiéncia se halla q̄ es mejor el Sollo cozido cō agua simple, y sal, q̄ cō vino, porq̄ se ha de tomar cortado a pedaços, q̄ antes este manido, q̄ muy fresco, y se laua cō agua tibia cō diligéncia, y en estâdo limpio de su viscosidad, se le quita aquel nervio q̄ tiene en el espinazo, porq̄ aq̄llo al cozer le haria q̄dar duro, pone se d̄spues a hervir en agua y sal, lo qual se haze para q̄ quãdo se sirua salga todo lo q̄ es malo: espumase, y dexase hervir poco a poco por espacio d̄ vna hora mas, o menos, segũ fuere grãde el pedaço, y se sirue caliête cō peregil por encima, se le pueden poner d̄veras

salsas

Viandas Quaresmales

sallas a beneplacito. Queriendo cozer
c6 vino, agua, y sal, despuesq̄ estuuiere
bien espumado se le pone pimienta, ca
nela, gengibre, y de las nuezes mosca
das, y quando esta cozido se puede
seruir caliente, y frio con mostaça no
muy fuerte por encima, o con otro sa
bor, a beneplacito, en platos, aduirtiē
do que la parte del ombligo es la mas
gruessa y mas sabrosa. Desta mesma
manera se puede cozer la cabeza ente
ra, o hecha pedaços.

*Para poner a estufar, o sudar a peda
ços el Sollo con vino blanco, vina
gre, agraz, y agua.*

TOmense diez libras de Sollo par
tido en tres pedaços, y ponganse
en vn estufador de cobre, o de tierra,
en el qual aya vn açumbre de vino
blanco, y medio açumbre de agraz, y
vn quartillo de vinagre, de modo que
estén cubiertos tres dedos encima, p6
ganse dos libras de açucar molido,

vna

vna onça entre canela, y pimieta moli-
da, media onça entre clauos y gengi-
bre, y vn quarto de nuez moscada , y
qnatro cebollas viejas tajadas a quar-
tos, q̄ esten primero cozidas en agua,
estufese todo con la sal que sera mene-
ster, y con seys onças de passas, y hagã
se heruir poco a poco, teniendo el va-
so cubierto, de modo q̄ no pueda respi-
rar por espacio de vna hora, poco mas
o menos, segũ sera gruesso el pescado:
y quando estara cozido se seruirá con
su caldo , y con las cebollas por enci-
ma, y siendo en dia de carne se podran
poner cõ el dicho pescado papada de
puerco, o rellenos, y en lugar de las ce-
bollas nabos , teniendo en el cozerlo
el sobre dicho orden.

*Para hazer guisados del Sollo de di-
uersas maneras.*

Tõmen se seys libras de Sollo, lauen-
se con agua tibia , de modo que se
le quite aquella vaseosidad que tiene
encima, lauese cõ muchas aguas rias,
refnga-

tégase vna caçuela, en la qual aya vna
libra. de cebollas picadas fritas, y dos
copas de vino blâco, y vna de agraz, y
pógase el Sollo, añadiédole tãta agua
q̄ le cubra, y hagase heruir sin espumar
lo, y en estãdo casi cozido, pógãsele pi
mieta, canela, y açafrà, lo q̄ serà mene
ster, y quãdo se quisiere seruir, se le pó
dra vn manojo de yeruas picadas. Y
quié no lo quisiere desta manera hagalo
cozer cõ tãta agua, vino blâco, y mãte
ca de vacas, o azeyte de oliuas dulces
q̄ le cubra, y en estãdo casi cozido pó
gansele seys onças de passas, y otras
seys de almédra majadas, destẽpladas
cõ el agraz, y con las mismas especias,
y hagase acabar de cozer, y siruase des
pues caliente en el modo sobredicho.
Puedese tãbien cozer con agua, azey
te, y sal, y granos de agraz, añadiendo
le las mesmas especias, cõ vn poco de
çumo de agraz, y vn manojo de yer
uas picadas, y tambien se puede co
zer con pesoles frescos, o con auas.

De sta.

De esta propia manera se puede guisar la cabeça entera, o hecha pedaços.

Para hazer potaje de pedaços de Sollo de otra manera.

EN estando partido el Sollo en muchos pedaços, como esta dicho se tomara la cantidad que será menester para hazer los platos que quisieren, y si se desollare será mejor, haziendose freyr con azeyte dulce, o con manteca de vacas en vn vaso de tierra, o de cobre estañado, y reboluiendolo algunas vezes, de modo que de las dos partes este frito, y tenganse despues cebollas cortadas menudas, y fritas, y ponganse en el vaso donde esta el Sollo, haziendole sofreyr vn poco, juntamente, y despues se le ponga tanta agua que lo cubra tres dedos, cõ vn poco de agraz, y vn poco de vino bláco, pimienta, canela, y açafrañ lo que será menester, y vn poco de gengibre, y se

Varietas Quarta
y se acabara de cozer, aduirtiēdo que no sea muy salado, y si se quisiere que este potaje tenga cuerpo, se le pondrá vnas pocas de almendras majadas, destempladas con el caldo, y no teniendo almendras vn migajon de pan mojado en su mesmo caldo, y passada por el colador, y a la fin se pondra vn manojo de yeruezillas picadas, hase de procurar que esta vianda tēga vn poco de lo agrio, y tengase cuenta que el color ni sea muy verde, ni muy amarillo. Es este vn pescado que se puede comer en dia de carne, adobado con mática de puerco, y que se le puede poner papada de puerco, ventresca, y tocino entreuerado, y en lugar de pan, o almendras se puede espessar con hiemas de huevos frescas batidas, o con hiemas de huevos duras cozidas, y majadas en el mortero con quatro gajos de nuezes destemplados, como hemos dicho. Así tambien se puede guisar la cabeça entera, o a pedaços.

Para

Para hazer escudilla de la pulpa del Sollo.

TOmenfe ocho libras de Sollo, es a saber quatro de la pança, y las demas de otra parte, y dos libras de tarã tello, que aya estado a remojo, y este bien dessalado, y piquese todo junto con el cuchillo, como se suele picar la carne de ternera, y pongase en vna caçuela, en la qual aya azeyte, o manteca de vacas, y hagase freyr poco a poco, meneandolo con la cuchara, y añadase vn poco de caldo del dicho Sollo, o de otro pescado que no este salado, o tanta agua que benga a cubrirlo, cõ pimienta, canela, y açafrañ, y hagase acabar de cozer cõ vnas pocas de pasas, y antes de feruirlo se le pongan vnas pocas de yeruezillas picadas, y vn poco de agraz entero, o çumo de agraz, y si se quisiere espesar sin yeruas quaxese con hiemas de hueuos batidas

Y

das

das con el agraz, y algunas otras hiemas de huevos duros con clavos, tantos como hiemas, y siruase en platos con las mesmas hiemas de huevos encima, teniendo cuydado de no romperlas, poluorizandolas con açucar, y canela por encima.

Para hazer escudilla de Sollo de otra manera.

TOmenfe ocho libras de Sollo, vna parte del lomo, y la otra de la pança, defollada, cuezase con agua, y sal, y majese en el mortero con vna libra de almendras, y otra de açucar, o dos libras de pasta de maçapan, y seys hiemas de huevos frescos crudas, y pimienta, y canela molida, segun el gusto, y vn poco de sal, y en estando majado todo, añadasele seys onças de passas, y desta composicion haganse buñuelos enharinandolos con la flor de la harina, y haziendoles cozer en
buen

buen caldo hecho có manteca fresca de vacas, o con azeyte, o con caldo de carne, segun el dia que fuere, y siruáse en platos con queso, açucar, y canela por encima. Puedese poner tambien en la cóposicion yerua buena, mayorana, penpinela, y peregil, picadas,

Para hazer otra escudilla de la sobre dicha composicion.

E Stando hecha la composicion en el modo sobredicho, recojase todo haziendo della vna pelota, y pongase en vna calderilla con caldo hiruiendo de pescado, sin ser enharinada, porque si el caldo no hiraiesse, se yria al hõdo, y se desharia, y el hervor la sustenta y cóferua entera, y en estãdo hervida, por espacio de vna hora se sacará del caldo, y se pódra en platos de plata, o en vn vaso delicado, partiẽdo la pelota có la cuchara, y deshaziẽdoia de la manera q̄ viene a estar la carne picada.

tenganse despues tres onças de çumo de naranja, y dos onças de çumo de agraz, y quatro onças del caldo en que se cozio, teñido con açafran, tres onças de açucar, quatro onças de manteca de vacas, o dos onças de azeyte, y mezclese todo junto hasta tãto que todo este encorporado, y siruase assi caliente. Mas, queriendo seruir la pelota assi entera, se hara vn saborcillo de la misma composicion sobredicha, y quando se seruir se le pondra el dicho saborcillo por encima. Esta misma composiciõ se puede hazer de muchas maneras, y formas, redonda, quadrada, y en relleno, y se puede tambiẽ hazer la dicha composicion de otra manera, es a saber despues que estara cozida en forma larga, o quadrada cortada al traues a tajadas del gruesso de vn dedo, y ponerla en platos de plata, con manteca de vacas debaxo, o azeyte de oliuas dulces, y çumo de naranjas, y açucar, y canela, y vn poco del

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

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

TOmense diez libras de Sollo cortado de traues a pedaços, los quales no sean mas altos de vn dedo, para q̄ se puedā cozer presto, y quedē mas xugosos, hagāse estar los dichos pedaços el vno sobre el otro por media hora auiendo los primero poluorizado con pimienta, clauos, nuez. moscada, y sal, y despues estiendanse en vna tortera de cobre estañada, o de hierro, en la qual aya vna libra y media de azeyte de azeytunas dulces, o manteca de vacas, pongasele vna media açumbre de vino cozido, vna copa de vinagre,

y otro de agraz, y haganse cozer en el modo que se cuezen las tortas con el fuego arriba, y abaxo, o en el horno, y en estando cozidos sirvanse calientes con la mesma composicion por encima, y en dia de carne, en lugar de azeyte, o manteca de vacas se les puede poner manteca de puerco, y se pueden estufar pedaços de pernil desalados con las sobredichas materias.

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

TOmense diez libras de Sollo cortado, como esta dicho, mas, o menos, como se quisieren, y poluorizenle cō las mesmas especias que hemos dicho, y sal, y flor de hinojo, haganse cozeren el azeyte, o manteca, del modo que se han cozido los demas, reboluiendolos algunas vezes, y quãdo estará casi cozidos cuelese aquel azeyte q̄ estará por encima, y la parte mas gruesa

sa que quedare en la tortera, se mezcla
rà juntamente con çumo de agraz,
açucar, y passas, haziendo que hierua,
y siruase el pescado cõ este saborcillo
por encima, y en todo tiempo se quie-
re seruir caliente.

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

TOmense diez libras de Sollo corta
do, como esta dicho, y haganse es-
tar tres horas en vna composicion he-
cha de vna açúbre de vino bláco, otra
de vinagre, y dos libras de açucar mo-
lido, o vn açúbre de vino cozido, y sal
la q̄ fuere menester, y onça y media de
pimienta molida, vna onça de canela
molida, tres dientes de ajos majados,
y despues de las tres horas saquense
los pedaços, y hagãse freyr cõ azeyte,
o mãteca de vacas en la tortera, del mo-
do sobredicho en el capitulo passado,
y quando estará cozidos saquense de
la tortera auiendose hecho heruir

Para assar los pedaços del Sollo sobre las parrillas.
con el adobo, en el qual estuuiere mez-
clados, y con el liquor que quedò en
la tortera, y siruase con aquel saborci-
llo por encima.

*Para assar los pedaços del Sollo sobre
las parrillas.*

TEnganse diez libras de Sollo cor-
tado, como esta dicho en los otros
capitulos (advertiendo que se puede
desollar, y si se le dexa el pellejo es por
conseruarlo mas entero) y ponganse
los pedaços el vno sobre el otro, los
quales ayan estado primero poluori-
zados con flor de hinojo, pimienta, y
sal, y ponganse en vn vaso, en el qual
aya azeyte, y dexense estar en el dicho
azeyte por media hora, de modo que
queden bien vntados del azeyte, ten-
ganse aparejadas ramillas de romero
mojadas cõ el dicho azeyte sobre las
parrillas, y ponganse los pedaços so-
bre las dichas ramillas, que no se to-
que

que el vno al otro, lo qual se haze por
que los pedaços no se peguen en las
parrillas dando les el fuego poco a po
co, y boluiendolos algunas vezes, y
vnt andolos con el mesmo azeyte, en
el qual auran estado a remojo, mezcla
do con vinagre, vino cozido, o açu
car, y esto con vna ramita de saluia pa
ra que tomen el sabor de la compo-
sicion, hasta tanto que sean cozidos, y
sobre todo aduertase de no darles
grande fuego. Este pescado tanto serà
quanto se yrà coziendo con el humo
de las parrillas, nacido del xugo con
que se va mojando, y firuase assi caliē
te con el mesmo saborcillo, y passas
cozidas en vino, y açucar por encima,
o verdaderamente con çumo de narã
ja, y açucar.

*Para hazer albondiguillas de la pul
pa del Sollo.*

TOmense diez libras parte de la pul
pa del lomo, y parte de la pãça del

Sollo defollado, piquense cō el cuchillo menudas sobre vna messa, añadiendoles quatro libras de atun de hijada dessalado, yerua buena, mayorana, y vn poco de vna yerua llamada serpol, pimienta, canela, y nuez moscada molido todo juntamente, y tres onças de açucar fino, seys onças de passas limpias, y vna libra de huevos, del proprio Sollo crudos, diez onças, y de todo se harà vna composición, de la qual se haran pelotillas con la mano redōdas, y enharinense con flor de harina, y pōganse en vna tortera, en la qual aya azeyte, o manteca, y haganse cozer con fuego debaxo, y arriba, reboluiendolas, y en estando roziadas siruanse calientes con çumo de naranja, y açucar por encima.

Para hazer albondiguillas a modo de peras.

TOmese de la mesma composición dicha en el capitulo passado, y haganse

ganse pelotillas con la palma de la mano, dandole forma de peras cō vn peçoncillo pequeño de hinojo encima, para q̄ parezcan peras, enharinēse cō flor de harina, y ponganse en vna cazuela, en la qual aya azeyte, o manteca de vacas, segun la cantidad de las peras, desele vna buelta, o dos, hasta q̄ se ayan apretado, saquese el azeyte, o la manteca que aurà sobrado, y pongaseles agua, y agraz, de modo que las cubra, cō vna poca de pimiēta, canela, y açafra, haganse heruir por media hora, añadiendoles vn manojo de yeruas picadas, y vn pco de vino cozido, o açucar, y siruansē calientes con su caldo encima.

Para hazer rellenos de la pulpa del Sollo.

TOmense cinco libras de la pança del estrouō de la parte mas blanca desollada, y cinco libras de la parte del lomo, y piquense juntamente

con el cuchillo menudamente con
dos libras de atun de hijada limpio y
lauado, sin ser defollado, y seys onças
de flor de hinojo, y vna onça y media
de pimienta molida, seys onças de ca-
nahorias cozidas en vino, si se halla-
ren, las quales se corten en la parte
mas colorada a bocadillos, como da-
dos, y seys onças de piñones remoja-
dos, vna onça entre clauos, y nuez
moscada molidas, otra onça de cane-
la, tres onças de azeyte de azeytunas,
y dexese la dicha composicion estar
por todo vn dia en vn vaso bien lim-
pio en lugar fresco, y este cubierto pa-
ra que mejor se encorpore, haganse
despues de la dicha composicion relle-
nos grandes, o pequeños, como pare-
ciere, y ponganse en vn papel vntado
con azeyte sobre vna tabla, y dexense
al humo de la chimenea por vna no-
che, y quando se auran de cozer, pon-
gase otro papel con azeyte, y hagase
doblada a modo de candil, haganse co-
zer

zer los rellenos sobre la dicha carta, o papel sobre las parrillas, y en estando cozidas sirvanse calientes con çumo mo de naranja, y açucar por encima, se pueden tambien hazer a modo de albondeguijas, en acabando de hazer la dicha composicion, y freyrlas en la caçuela tortera.

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

TOmese diez libras de la pulpa del Sollo, parte de la pança, y parte del lomo, y cortese la parte mas magra en pulpetas de vn palmo largas, tres dedos de ancho, y vn dedo de gordo, y golpeenle con el lomo del cuchillo, poluorizenle con flor de hinojo, sal, y pimienta, rociese con vn poco de agraz, y con lo restante de la pança hagase vna composicion desta manera, es a saber, piquese menuda con el
cuchi-

Viandas Quaresmales

cuchillo, del modo que se pica la falchicha, añadiendole canela, nuez moscada, y clauos molidos juntamente, que entre todo aya dos onças, y quatro onças de çumo de agraz, media libra de açucar, y açafrañ, y buena cosa de sal, seys onças de pañlas, vn manojito de yeruas cortadas, es a saber yerua buena, mayorana, y pempinela, y de todas estas cosas hagase la cõposicion, y con ella se hagan las pulpetas, rollandolas hazia arriba, y despues ponganse en el assador, poniendo entremedio dellas hojas de laurel, o de saluia, y hagan se cozer de la manera que se assan con buen fuego, porque la composicion no cayga, tomar se ha la gordura que yrà cayendo en la tortera, y mezclese con vn poco de agraz, y açucar, y hagase vn saborcillo, con el qual se seruirã las dichas pulpetas, en estando assadas, y si se quisieren poner a estufar, o sudar las dichas pulpetas estando crudas, o a medio assar se pondran

dran en vna tortera, o en vn estufador de tierra, con agua, sal, azeyte, o manteca de vacas, y agraz, y de las mesmas especias que entran en la sobredicha composicion, haganse acabar de cozer con fuego por debaxo, y encima, como las tortas. Las dichas pulpetas tambien se pueden cozer con frisuelos frescos desgranados, y despues de assadas en el assador se pueden seruir con diuersos caldillos, o saborcillos por encima. De todas estas maneras se pueden hazer de la pulpa del atun del robago grande.

Tajadas de Sollo cozidas.

TOmense diez libras de Sollo, de aquella parte que esta cerca de la páça, que es entreuerada, y cortese de la propia manera que se cortan las pulpetas, golpeense con el lomo del cuchillo, poluorizense con sal, y pimienta, y fior de hinojo, ponganse en vna tortera, en la qual aya azeyte, o manteca

Viandas Quaresmales

manteca la vna sobre la otra entre medias, de la mesma composicion de que se rellenan las pulpetas, o verdaderamente de yeruezillas cortadas, passas, y especias, y hagase cozer con fuego arriba y abaxo, auendolo primero añadido vna poca de agua, y agraz, de manera que se cubran, y en estando casi cozidas pongaseles vna poca de canela, y açafran, y vn manajo de yeruas cortadas, y siruansse calientes con el mesmo caldo por encima.

Para freyr tajadas de Sollo.

TOmense diez libras dela pulpa del Sollo cortado del modo que está dicho, y golpeese vn poco con el lomo del cuchillo, y pongan las tajadas en vna composicion de azeyte, sal, pimienta, canela, y flor de hinojo, despues enharinense, y despues frianse cō azeyte. o manteca de vacas, y en estando fritas siruansse calientes con çumo de naranja por encima.

Para

Para assar tajadas de Sollo en el assador.

TOmenfe diez libras de pulpa de Sollo desollado, mas, o menos, segun quisieres hazer cantidad, y cortese a tajadas de a dos libras cada vna, y tomenfe cinco libras de atun de hijada dessalado, y no auendolo, queso Parmesano dessalado, teniendolo quatro horas en agua, cortese a la larga, del modo que se corta el tozino gordo, para enmecharlo, y embueluanse las dichas mechas en flor de hinojo, pimiénta, y canela, y vn poco de azeyte dulce, o verdaderamente manteca de vacas, y de la propia manera se embueluan las tajadas del Sollo, y enmechenfe con las dichas mechas del queso, pónganse en el assador, y assense a poco fuego, y en la caçuela donde se recoge rà el çumo, y gordura que yrà cayendo, se pondra vn poco de agraz, açu-

car, y vino blanco, y en estando assadas firuanse calientes con su caldillo por encima.

Para cozer el Sollo de otra manera.

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

Para cozer el Sollo de otra manera.

TOmese de la pulpa del Sollo la cantidad que quisieren desollado, y
cortele

cortese a pedaços, como esta dicho, los quales se haran estar en vna composicion de pimienta, canela, azeyte, agraz, y sal, y ponganse despues en el assador, y assense, recogiendo lo que cayere en vna caçuela, y en estando assados tenganse cebollas picadas fritas en azeyte, o manteca de vacas, y mezclense con el liquor que se aura recogido en la caçuela, y con la mesma composicion, en la qual auran estado a remojo los pedaços del Sollo, y siruansse con el mesmo liquor por encima, poluorizados con açucar y canela.

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

Para freyr pulpa de Sollo.

TOmense diez libras de la pança del Sollo desollada, que es lo mejor, y cortese a pedaços largos de vn

palmo gruesos del lomo del cuchillo, de los quales se haran listas a manera de agujetas con el cuchillo, las quales se pongan por dos horas en el adobo, o composiciõ hecha de azeyte, agraz, flor de hinojo, y sal, enharinense con flor de harina, frianse en azeyte, o en manteca de vacas, y siruense con çumo de naranja, y açucar por encima. Puedense tambien despues de fritas seruirse con cebollas fritas por encima, o con ajada, o salsa verde, y qualquier otra, segun el tiempo.

Para guisar las tripas del Sollo de muchas maneras.

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

y finalmente antes de seruir las ponga
 feles vn manogito de yeruas cortadas
 menudas, y pimienta, canela, y açafrañ,
 y siruanse con canela, y pimienta por
 encima. Puede se tambien cozer pri-
 mero la tripa con agua y sal, folamen-
 te hasta que este bien cozida, y se pue-
 de compartir en pedaços de la mane-
 ra sobredicha, y hazer potaje con las
 mesmas especias, y materia, y en lu-
 gar de agua ponerle del caldo, en el
 qual se cozio, y despues de cozida se
 frie, y se cubre de diuersos saborcillos,
 o verdaderaméte despues de cozida se
 frie en azeyte, auindola primero en-
 harinado, y se sirue con çumo de na-
 ranja por encima, con pimienta.

*Para cozer las huenas, y el higado
 del Sollo.*

SI quisieres hazer potaje de las hue-
 uas, haganse heruir en agua simple,
 (lo qual se haze para poderlas mejor
 Z 3 cortar)

Viandas Quaresmales

Cortar) laquense del agua hiruiendo, y ponganle en agua fria, cortense a pedaços, y hagase potaje con el higado cortado también a pedaços, como se haze de la tripa en el capitulo passado. Enel verano en lugar de çumo de agraz pógase el agraz entero. Puedese espessar tambien el caldo con almendras mājadas, o hiemas de huevos frescas mājadas con vn poco de agraz claro. Y si las hueuas quisieres freyrlas, cuezelas primero desta manera, dales vn hervor enel agua, y despues cortalas a tajadas, enharinalas, frielas, y siruelas cõ çumo de naranja, sal, y pimienta por encima. Lo propio se haze del higado cozido, y cortado a tajadas, y despues de fritas se les pueden poner diuersos saborcillos. De todos estos modos se pueden guisar los hueuas del Sollo, despues de cozidos y cortados a tajadas.

Para hazer hueuas de Sollo al horno que se pte de comer luego, y guardarlas para otras dias

Tomense.

TOmenfe las huevas del Sollo en el mes de Abril, y por todo Mayo, porque en otro tiempo no son tã perfectas, y tanto son mejores quanto mas negras, quitefeles vn pellegito que tienen, procurando de no romperlos, pongase la parte que se aura de hazer en vn vaso de madera limpio, y por cada libra de huevas, pongase media onça de sal, y vna onça de azeyte de azeytunas dulces, y mezclese todo junto con diligencia sin romper las huevas, despues tégase vna caçuela como tortera, ancha de tres palmos, mas, o menos segun la cantinad, alta de quatro dedos, y larga de vn braço y medio, y sobre todo q̄ sea biẽ lisa, y pógãse dentro las dichas huevas, es a saber la cãtidad q̄ cupiere, y pógase la caçuela en el horno, despues q̄ se aura sacado el pã, o caliẽte, de manera q̄ este tẽplado el calor, como quãdo esta ya cãfado de cozer pã, y dexese alli hasta que comience a hazer corteza, y entonces saquese del

Y para hazer Quercimales
horno, y vayase mezclando lo de arriba abaxo con vna espatula, o cucharon de madera, lo qual se harà muchas vezes, hasta tanto que los huevos estuuieren cozidos, y vendran a parecer negros, y pastosos prouandolos muchas vezes, y en estado cozidos se podran conseruar en vn vaso de tierra vedriado por algunos dias, y si lo quifieren comer caliente, se puede, poniendo debaxo reuanadas de pan, y siruiendose con çumo de naranja, y pimienta por encima. Mas para conseruarlos se les pondra vnos pocos de clauos, y nuez moscada, y vn poco de azeyte baxo en el vaso, y encima, conseruese en lugar fresco, reconociendolo algunas vezes, porque sino estuuiesse cubierto de azeyte se moheceria.

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

TOmese vna libra de huevas de Sollo frescas, majense en el mortero,

y passense por el colador, o por el cedazo, y diez hueuos de gallina bien batidos, con vnas yeruezillas, pimieta, canela, y sal, y vn poco de leche, o agua y haganse las tortillas, como se hazen las otras, y firuansse con açucar, y canela, y çumo de naranja por encima: puedense tambien hazer sin hueuos de gallina con vn migajon de pan.

Para hazer tortillas de hueuas de Sollo.

TOmense seys onças de hueuas de Sollo, majense en el mortero con quatro onças de nuezes que no esten rancias, y otras quatro onças de hueuas de otro pescado fresco, destemplese todo con media copa de agua, añadiendole vna onça de pan rallado, y vnas yeruezillas, y haganse tortillas con azeyte, mezclandolas con la cuchara, porque facilmente se apega, firuansse con çumo de naranja, y no aué

Varietas Quatuor
do huevas de otro pescado se puede hazer sin ellas , o verdaderamente se harà con huevos de gallina , como en el capitulo passado.

Para hazer porcellete de diuersas maneras.

EL pescado que en Italia llamã porcellete, es muy semejante al Sollo pequeño , y segun algunos dizen , es el mesmo: el que se cria en los rios grandes , es mucho mejor que el que se pesca en el mar , o grandes estanques. Si fueren grandes , se pueden guisar de todas las maneras que hemos dicho del Sollo , y si fueren pequeños , como de quatro libras cada vno , se cuezen enteros en agua , y sal , y primero se les hade quitar aquel neruio que tienen en la cabeza , como en el Sollo , y en la cola , y se escaman , y se hazen potajes de diuersas maneras , y en estando es-

cama-

camados se assan en el assador, cortado a pedaços, como las enguilas, y se hazen en tortadas, y se frie, y se da con diuersos sabores. Puede setambien assar sobre las parrillas con su pellejo, y sin el, y siruense con çumo de naranja, sal, y pimienta por encima.

Para cozer la cabeça de la Embrina.

TOmese la cabeza, y sobre todo sea fresca, con vn palmo del cuerpo bien escamado, y lauese bien la boca (en la qual tiene vna dentadura menuda, y espessa) y las orejas, cuezase en agua y sal, como se cueze el Sollo en blanco, siruase assi entero con peregil encima, que su propia salsa, es salsa blanca, o verde. Partese tambien a pedaços, y se cueze en agua azeyte, y sal, pimienta canela, y açafrañadien,

añadiendole granos de agraz, y vn ma-
nojo de yeruas cortadas, y de la pro-
pia manera se pueden hazer todas las
otras partes del cuerpo.

*Para cozer los pedaços de la Em-
brina.*

TOmenfe diez libras de la Embrina,
y haganfe dos pedaços, escamense
te, y lauenfe en agua clara, cuezanfe en
vn vaso de tierra, o de cobre con vn
açumbre y media de vino blanco, me-
dia de vinagre blanco, y agua, y sal,
bastantemente, y en estando espuma-
da añadasele vna onça entre pimiéta,
y canela machacada, vn quarto de
nuez moscada machacada, y en estan-
do cozida saquese del vaso, y pongan-
se sobre vna tablilla poluorizando los
pedaços con açucar por todas partes,
dexense enfriar, y siruanfe assi frios,
quierense seruir con salsa hecha de
pallas.

*Potaje de pedaços de la Embrina a
la Veneciana.*

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

Para cozer la cabeça del Atun.

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

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

TOmense los pedaços del Atun limpios de su corteza, y ponganse en adobo por dos horas, hecho de vinagre, vino blanco, vino cozido, pimienta molida, y vn diente de ajo majado, y sal, y ponganse los pedaços gruessos de dos dedos, lo mas, y de feys libras cada vno en vna tortera,

caçuela , en la qual aya àzeyte de
azeytunas dulces, y hagase cozer, co-
mo las tortas cõ fuego debaxo, y por
encima, y en estando casi cozido aña-
dasele vn poco del adobo en que es-
tuuò, y quando estará cozido, sirua-
se con su saborcillo por encima. Los
pedaços que se han de assar en parril-
las seran de la mesma grandeza , y
gruessio , y se poluorizaran con sal,
flor de hinojo , y pimienta, y se pon-
gran en vn vaso , en el qual aya aze-
yte, y en estando en el azeYTE vna ho-
ra se sacaran , y se assaran en las parril-
las de la manera que el Sollo , y des-
pues siruanse calientes con la mesma
salsa del Sollo.

Puedense tambien assar en parril-
llas los pedaços que auran estado
en adobo, siruiendose calien-
tes con el mesmo
adobo.

(?)

Para

Para hazer los pedaços del Atun de otra manera.

TOmenfe diez pedaços de Atun de feys libras cada vno descamadas, y ponganfe en vna caçuela estendida con cebollas picadas con azeyte, vino blanco, agraz, pimienta, canela, clauos, y fal la que fuere menester, y vna poca de agua teñida con açafrañ, y han ganfe acabar de cozer con fuego debaxo y arriba, de la manera que se cuezen las tortas, y firuanfe calientes con el mefimo caldo por encima. De todas las sobredichas maneras, fe aparejan las tajadas, pulpetas rellenas, y vazias, de la pulpa del Atun.

Pulpetones de la pulpa del Atun rellenos, y affados en el affador.

Siendo, como es la carne del Atun mucho mas colorada que la de los otros

otros pescados, por esso se suelen ha-
zer della pulpetones. Tomese la parte
mas magra cortense los pulpetones
largos de vn palmo, gruessos de vn de-
do, deseles acada vno quatro, o cinco
golpes con el lomo del cuchillo, y pol-
uorizense con flor de hinojo, y sal, y
tengase vna composicion hecha de la
pança de la parte mas gorda del atun,
y atun de hijada salado el tercio en cá-
tidad de la pança, y piquense juntamé-
te la vna con la otra, como la falchi-
cha, añadiendole yeruas odoríferas, y
puedese poner en lugar del atun de hi-
jada queforallado, y hiemas de hue-
uos crudas con pimienta, canela, cla-
uos, nuez moscada, y açafrañ, y si te pa-
reciere ajo, rellenense los pulpetones
con la dicha composicion, y haganse
assar en el assador vntandolos de quá-
do en quando con ajo, y agraz, mez-
clado con vino cozido, y en estando
cozidos siruansse calientes con su sa-
borcillo por encima. De la pulpa del

atun se hazen todas aquellas viandas,
y guisados q̄ hemos dicho del follo,
y lo mesmo de sus interiores.

*De los guisados del pescado llamado
Palomida.*

Tiene el pescado llamado Palomida
la mesma forma, y manera del atū,
tiene la cola partida en dos alas de v-
na y otra parte aguda, y tiene la mes-
ma corteza que el atun, es en su tiem-
po muy bueno, comiençase su pesca
desde el mes de Março, y dura por to-
do Junio, mas, o menos, segun el tiem-
po. De los grandes se hazē las mesmas
viandas y guisados que del atun, los
medianos, y los pequeños se pueden
freyr, y assar en las parrillas, queriendo
hazer pulpetas, y tajadas de los grādes
y pequeños, tomese la palomida que
sea fresca, y quitesele la corteza, y cor-
tese el pescado a lo largo, y de la pulpa
hagāse las tajadas en adobo, y despues
se estufaran, y se assaran en parrillas.
Pueden-

Puedense hazer tambien pulpetas, y escudillas picadas de todas las maneras q̄ se haze el follo. Puedense tãbien las dichas tajadas freyr despues que auran estado en adobo: siruãse con çumo de naranja, y pimienta por encima.

Del pescado llamado Robalo.

EL pescado llamado en Italia espigolo, y en castilla Robalo, es pescado maritimo, y en diuersos lugares tiene diuersos nombres, en Venecia le llaman varoli, en Genoua lupi, en Roma espigolo, en Pifa, y en Florencia ragni. Los de Venecia son mas grandes que los de Roma, es blanco, en la pança tiene dos plumas, la cola entera, dos alas en el lomo, la vna con punta, la otra sin ella, es su tiempo dellos desde el principio de Deziembre. hasta todo Hebrero, en el qual tiempo estan llenos de leche, y bue uas, quando entran del mar en el rio son perfetissimos, y en el Tiber, y en el Po, son blanquissimos plateados.

No son tan buenos los que se tomã en el mar, estanques, o albuferas, los quales son pardos en el lomo, los mas pequeños que se toman en la primavera, son buenos por todo Julio, friense, y asanse en parrillas, los grandes despues de bien limpios, y destripados se cuezẽ con agua y sal asì enteros, cada pedaço del tamaño que se cueze el Sollo, y se facan las ouas y huevas hazense tambien potajes a la Veneciana, como de la embrina. Puedense tambien cozer con vinagre, agua, y especias, como se cuezẽ las truchas. Los medianos se hazen en escabeche de la manera que el carpion, del gordo de la cola, que es la parte mas solida, y sin espinas, se pueden hazer pulpetas rellenas, y se pueden assar en el asador, y en parrillas, y en caçuela con fuego abaxo, y arriba.

De la embrina pequeña.

EL pescado que en Roma llaman embrina pequeña es muy semejante al robalo

robalo, fino que tiene mas leuantada la cabeça los ojos mas grandes, y la pulpa mas tierna que el robalo quãdo no pasan de peso de tres libras, son excelêtes y perfetissimos, especialmente para escabeche. Hazense deste pescado todas las viandas, y potajes que se hazen del robalo, y del corbo.

Del pescado llamado Corbo.

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

*Del pescado llamado en Italia Orata,
en Castellano doradilla, o dorada.*

Los pescados llamados en Roma Oratas, se crían tanto en el mar, como en los estanques: tienen la escama muy menuda, y tira a plateada, y tienen vna linea seguida de la cabeça hasta la cola, y cerca de la cola vna mancha negra atrauesada, tienen partida la cola, y quatro ordenes de dientes, dos abaxo, y dos por la parte de arriba, y fuertes los dientes, como los de vn hóbren, como los tienen también los demas pescados del mismo genero: comiēça su pesca desde Noúembre, y dura por todo Abril, Limpio pues este pescado de sus interiores, y bié lauado se ponga en vna composicion de azeyte, sal, vinagre, y flor de hinojo por dos horas, y pongase en las parrillas, y assese con fuego templado, mojandolo con la mesma composicion, en la qual aura estado a remojo, y reboluien-

boluiendolo de quando en quando para que se cueza mejor, siruase caliente con el mesmo saborcillo por encima, y queriendolo freyr escamefe, y destripefe, y lauese bien, y poluorizele con sal, para que tenga mas sabor en harinense, y frianse con azeyte de azeytunas, y siruase caliente con limoncillos cortados, o con çumo de naranja por encima.

Para hazer potaje de la Orata.

TOmense estos pescados frescos, escámenfe, destripenfe, lauenfe, y pongãse en vn vaso de tierra, o de cobre con azeyte, vino, agua, agraz, y sal, pimienta, canela, y açafrañ, y agraz, y cebollas, y haganfe cozer, y antes de seruirse pongãseles vn manojito de yeruas cortadas, y si quisieres que el calço tenga vn poco de cuerpo, pondranle al mendras majadas.

Para salpresar, marinar, y conseruar
en escabeche las dicha orata, o do-
rada.

PARA conseruar en escabeche, o vina-
gre las doradas, no ha de fer mas que
de tres libras cada vno, saquenles las
entrañas, ponganlas en sal por media
hora, enharinense, y frianse con azeyte
de oliuas, y en estando cozidos pongan
se en vn vaso, en el qual aya hojas de
laurel, y sobre el pescado pongase vina-
gre heruiendo con sal, y pimienta dos
vezes, saquense del vinagre, y pongan se
otras hojas de laurel, o arrayã enxutas,
y siruanse calientes, o frias, a beneplaci-
to, con açucar, y vinagre rosado por en
cima, y quiriendalas enharinar despues
de fritas como esta dicho, se pondran
en vn vaso de tierra, en el qual aya vina-
gre, y vino blanco, y vino cozido, tanto
del vno como del otro, con sal, pimien-
ta, y açafrañ bastantemente hasta que
hierua

hierua, y dexenlas estar, y seruirsehan calientes, o frias, a beneplacito, y queriendo las conseruar en vinagre, haganse asar en parrillas sin escamarlas, y dexense enfriar, y ponganse despues en vn vaso de tierra la vna sobre la otra con granos de hinojo entre la vna y la otra, y haganse heruir en vn poco de vinagre, y vino cozido, o açucar, pimienta, y clauos molidos, y este saborcillo téga mas presto de lo agrio, que de lo dulce, y dexese enfriar, y despues pongase sobre el pescado en el dicho vaso, y tengase cubierto, y en lugar fresco. Desta propia manera se puede acomodar el robalo, el corbo, el fragolino, el dental mediano, y los pedaços del Sollo assados en parrillas sin ser escamados.

Del pescado llamado Denton.

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

Del pescado llamado Fragolino , y en Latin Eritinus.

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

Del pescado llamado Alofa.

EL pescado que llaman en Italia la-
cia, es el que nosotros dezimos Alo-
fa, pescado maritimo que gusta de en-
trar por los rios grandes, tiene muchas
espinas, y requiere cozer mucho, cue-
zese con agua y sal, de la manera que el
follo , siruese enxuto con peregil por
encima , y en platos con salsa blanca, o
verde, y despues de cozido se le pueden
sacar las huevas, y se mojan en vna po-
ca de agua , para que puedan mejor to-
mar la harina, friense , y siruense con
çumo

cumo de naranja, y sal por encima, sus huevas se comen con salsa blanca, aunque muchas vezes las frien.

Para assar Alosa en parrillas.

TOmense las Alosas frescas, y limpias de sus interiores, tripas, y hiel, dexandole las huevas, y los hueuos, las orejas limpias de vnas barbas que tienen: en estando lauadas sin ser escamadas ponganse en vn vaso, en el qual aya azeyte, y sal, y reboluiendolas de manera que se vnten por todas partes, dexen las por vna hora para que tomen mejor la sal, y sean mas sabrosas, ponganse despues en parrillas, y cuezan poco a poco a fuego manso, porque quieren cozer mucho, como esta dicho buelua se a menudo, y mojese con azeyte, y vinagre, y en estando assadas siruante calientes cõ vn saborcillo hecho de vinagre, y vino cozido. Quiriédolas en el asador, tomense despues que auran estado en el azeyte, y sal, y assente en vn
 assa-

Vriendas Quaresmales

assador con dos medias cañas a los lados a lo largo, y entre el assador y las cañas hojas de laurel, o vnas ramillas de romero, o de saluia, para que las alosas no se apeguen al assador, y habanse assara poco fuego, mojandolas de quando en quando con vn saborcillo hecho de vinagre, vino cozido con sal, pimienta, y flor de hinojo, y quando seran cozidas siruanse con el mesmo saborcillo: Puedense tambien assar de otra manera, es a saber despues que han estado en azeyte, y sal se toma cada vna y se pone entre quatro medias cañas, y se ata con hilo bramante dexando vn pedaço del hilo largo, cuelguense con el hilo cabeça abaxo, y haganse assar desta manera, y quando las querran reboluer vayase quitando el hilo, y vntandolas con çumo de naranja, azeyte, y açucar, y en estando assadas siruanse calientes en el mesmo saborcillo.

(?)

Para

*Para salpresar, y hazer en escabeche
las Alofas.*

TOmése las Alofas no muy grandes,
y antes de leche que de huevos (lo
qual se conocera apretandoles el om-
bligo, por el qual se conoce si son de le-
che, o de huevos, aunque tambié se pue-
de conocer, porque las de leche tienen
el hilo de la pança mas sutil) escamen-
se si te pareciere: y vayanse punçando por
todas partes con la punta de vn cnchi-
llo, limpiense, y lauen- se bien, y por vna
hora haran que esten con vn poco de
sal, y despues enharinense, y frianse con
buen azeyte a poco fuego, para que pue-
da encorporarse, y en estando fritas, las
quese han de poner en escabeche tenga
se aparejado vn vaso, en el qual aya vi-
nagre, açucar, pimienta, y sal en abundã-
cia que hierua, y en auiendo sacado las
alofas se pondran así calientes en vn
vaso con hojas de laurel, o de arrayan,
arriba y abaxo, y echarselesha el vina-
gre

gre hirviendo por encima en dos ve-
zes, y luego sacarsehan del dicho vina-
gre, y dexarsehan escurrir sobre otras
hojas de arrayan, o de laurel, y seruirse-
han calientes, o frias, a beneplacito, y
duraran en su perfeccion, diez dias. Las
que se auran de enarinar, en estando fue-
ra de la sartén se pondran en vn vaso de
tierra, o de madera proporcionado con
vna composicion hecha de vinagre, vi-
no cozido, o açucar, pimienta, canela,
clauos, vino, y sal, y açafrañ, y todo her-
uirá juntamente, y así caliente se echa-
rà sobre las Alosas, dexandolas estar, ha-
sta tanto que las quisieren seruir, y he-
chas desta manera requieren tener del
agrio, y dulce. Puedense también las Alo-
sas hazer en el horno, despues que esta-
ran escamadas, del modo que se hazen
lastencas.

Del pescado llamado Cefalo.

A Y muchas especies del pescado lla-
mado Cefalo, los grandes tienen la
cabe-

cabeça llana, y en Italia les llaman migliacim: los medianos tienen la cabeça redonda, y estendida: los otros mas pequeños son mejores, son redondos y se crían en el mar y en los estanques, y entran en los rios, en Venecia les llaman Cefali de buen budello en la valle de Comarcchio, letragano. En la Toscana, magini. Para assar pues el Cefalo grande en parrillas, destripenlo por la parte de las orejas, dexandole las huevas, sin escamarlo, lauese en muchas aguas, y pongase en vna composición de azeyte, sal, flor de hinojo, y vinagre, y dexese estar por media hora, y pongase despues sobre las parrillas, y hagase assar a poco fuego, mojandolo con la mesma composición, en la qual aurà estado a remojo, y en estando assado siruase con passas cozidas en arrope, y en la mesma composición, y si el Cefalo no tuviere huevas (porque muchas vezes estan llenos de vna inmundicia negra,

princi-

principalmente aquellos que se criari en los estanques) lauese por dedentro con muchas aguas claras, y rellense de nuezes mdadas majadas, y mezcladas con pan rallado, pimienta, y passas, y vn diente de ajo, y hiemas de hueuos crudas batidas con las dichas cosas, y en estando relleno affese en parrillas, y sirua se con el mesmo saborcillo por encima: Puedense tambien despues de assados simplemente sobre las parrillas conseruar en vinagre, como hemos dicho de la orata.

Para assar el Cefalo grande en el assador.

TOmese el Cefalo grande, y escame se, y limpie se de sus entrañas, corte se a pedaços, como se haze de las enguillas, hagale estar en vn vaso por vna hora, en el qual aya agraz, sal, y pimienta, vayanse poniendo los pedaços en el assador, y entre vno y otro vna hoja de laurel, o de saluia, haganse assar a poco fuego

fuego mojandolo con aquella composicion con que estuieron en remojo, y en estando assados siruansẽ cõ la mesma composicion, la qual aya heruido con vn poco de pimienta, y canela por encima, y queriendolos freyr cortense por el hilo del lomo, como se suelẽ cortar las tenca, dexandole sus interiores, si fueren buenos enharinense, y frianse con azeyte dulce, y siruansẽ calientes con peregil frito, pimienta, y çumo de naranja por encima, puedense tambien freyr sus interiores, dandole de traues algunos cortes para que mejor se puedan cozer. Puedense tambien adobar en escabeche, o marinarse assi enteros, como cortados, del modo que està dicho de las Oratas.

Para hazer potaje de Cefalo grande.

TOmese el Cefalo antes de mar, o pescado en el rio, que de estanque, por que siempre serà mejor, y aduertese que sea fresco, escame, y al que fuere

Viandas Quaresmales

de estanque, saquensele las tripas, y podrás si quisieres cortarlo a pedaços, póngase en vn vaso de cobre, o de tierra có vn poco de vino blanco, azeyte, agua, y vn poco de agraz, y pimienta, sal, canela, y açafrañ, hagase heruir poco a poco, y poco antes de seruirlo, pongase vn manojo de yeruas cortadas, y en estando cozido firuase con su caldo por encima: en el dicho potaje se pueden tambien poner cebollas picadas, granos enteros de agraz, y se puede tambien hazer espeso el caldo con almen dras majadas, o con pan rallado.

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

SI tendran los Cefalos Muginos buena tripa, no ay para que sacalle sus interiores, ni para que escamarlo, sino solamente lauarlo, y hazerlo estar por media hora en vn vaso con azeyte, vinagre, sal, y flor de hinojo, pongase a
assar

assar sobre las parrillas a poco fuego mojandolo con la mesma composici6n, en la qual aurà estado a remojo, y siruase con las mesmas materias que hemos dicho del Cefalo grande assado en parrillas. Puedese conseruar, y freyr, y marinar, y adobar en escabeche, como hemos dicho de las oratas conseruadas en vinagre, y queriendo hazer de potaje con cebollas, y yeruas, o con otras materias, guardese el orden del capitulo passado, auiendo primero escamado, y destripado el Cefalo.

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

TOmese la tripa del Cefalo en el tiempo que esta mas gordo, y sobre todo que sea fresco, y limpio de toda inmundicia, quitesele vn nervio que tiene, y enharinesse con la flor de la harina, y friase en azeyte, y siruase caliente con çumo de naranjas, y pimienta, y sal por encima, y si quisieres hazer

hazer potaje, cortese a pedaços, y tengafe el mesmo orden que hemos dicho del potaje del Cefalo grande.

Para guisar las huevas del Cefalo de diuersas maneras.

TOmense las huevas frescas que no se les aya rompido el pellegito, hágase cozer en agua, y sal, y sin deshazer las en harinense con la flor de la harina, y frianse con azeyte, y siruanse con çumo de naranja, sal, y pimienta por encima. Puedense tambien assar sobre las parillas, auiédolas primero cozido, y mojandolas con azeyte, y seruirse há calientes, de la mesma manera, y quiriédolas en potaje, en estando cozidas se cortaran de traues en tajadas, y se hará potaje con el caldo de otro pescado, de la manera que se haze el potaje del Cefalo grande.

(?)

Del



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

LA Tiglia es vn pescado muy grueso, y pocas vezes passa de dos libras, ay dos especies, vna es roxa encendida, como fuego, la otra es pauonada, y parada, la roxa es la mejor, y se pesca en las playas, tiene pocos interiores, y tiene la cabeça corbada, como el puerco, tiene dos pendientes en la barba. La pauonada tiene mayor escama, y no está perfeta, porque se cria en estanques, y tiene en los interiores grande inmundicia: si la Tiglia fuere de estanque sacquen se le las tripas por el ombligo con vn cuchillo, dexandole el higado, que es su bondad, a las otras quãdo son frescas no ay para que sacarle las tripas: pero toda suerte dellas se embolueran en vn poco de sal, y flor de hinojo, sin escamar se, ponen se calientes con cunjo

Viandas Quaresmales

de narājas, pimienta, y sal por encima, los demas guisados deste pescado, los hallaras donde trataremos de potajes para enfermos.

Del pescado llamado Salpa.

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

Del pescado llamado Sarda.

LA Sarda maritima, y de lago, son de vna mesma especie, es pescado pequeño, y tiene vna ala en el lomo, es de color celeste, q̄ retira a plateado, tiene pocos interiores, poca escama. Tomése pues las Sardas frescas, y sin escamarle lauente, y haganlas estar por media hora en vn vaso có azeyte, vino cozido,

sa,

sal, pimienta, fior de hinojo, çumo de
 agraz, o vinagre, tomese despues vn ba-
 stoncillo, o vn hilo de hierro sutil, en-
 lése por los ojos, y pōganse sobre las pa-
 rrillas, al principio con el lomo hazia
 baxo, mojése con aquella cóposicion,
 en la qual hã estado a remojo, rebueluã
 se algunas vezes hasta que esten cozi-
 das, siruanse calientes con el mesmo sa-
 borcillo, en el qual estuuierõ a remojo,
 desta propia manera se pueden cozer
 sobre el papel doblado hecho a modo
 de vn candil de azeyte, y primero que
 se pongã en el papel, se vntarã el dicho
 papel cõ azeyte, o cõ mãteca de vacas,
 y ponganse las Sardas en el, sin estar mo-
 jadas, reboluiédolas algunas vezes, y sir-
 uanse caliētes de la manera q̄ hemos di-
 cho. Queriédolas hazer en caçuela, des-
 pues q̄ auran estado en la dicha compo-
 sicion, pongase en vna caçuela de tie-
 rra, en la qual aya azeyte, manteca de
 vacas, y desele vna calda arriba, y
 abaxo, como se hazen las tortas, y an-

Vitandas Quaresimales
tes que se acaben de cozer, añadanseles de aquella compacion, en la qual estuieren a remojo, de modo que vengancasi a cubrirse, y haganse acabar de cozer, siruanses con el mesmo saborcillo por encima. Suelense tambien poner granos de agraz, passas, y yeruas cortadas, o cebolletas solas, añadiédoles sus especies, y hazése delas sardas otras viadas, como diremos a proposito de los enfermiços.

Para freyr, y hazer en escabeche las Sardas.

Tomense las Sardas frescas, escamése, y lauense y ponganse sobre vna mesa, mezcladas con vna poca de sal blanca, por vn rato, despues enharinense, y frianse con azeyte, que será siempre mejor que la manteca, y en estando fritas, siruanses con zumo de naranja, o limoncillos cortados, o perejil frito por encima, y despues que estaran fritas conseruandolas en hojas de laurel,
o de

o de arrayan, y si las quisieres marinar
pon las despues que estaran fritas en vi-
nagre, en el qual aya açucar, o vino co-
zido con açafra, y conseruése en este
escaueche hasta tanto que las quisieres
feruir, en el verano en lugar de vinagre
se puede poner çumo de agraz encor-
porado con hiemas de huevos, o miga-
jon de pan, tambien despues de fritas
suelen cubrirse con salsa verde.

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

TOmense las Sardas frescas y esca-
mente, y asì crudas quiteseles la ca-
beça y las espinas que tienen en medio,
piquense con el cuchillo, y por cada li-
bra de Sardas piquense tres onças de
atun de hijada bien remojado, y vn
manejo de yeruas, y añadanseles tres
quartos entre pimienta, canela, clauos,
y nuez moscada, y estando todo bien
mezclado haganse pelotillas, y peros, y

cuezanse. En lugar del atun de hijada se puede poner pã rallado, hiemas de huevos, tres onças de queso seco rallado, con las dichas albondiguillas, se pueden poner tambien cebollas fritas, y picadas. Puedense hazer tambié de otra manera, en lugar de picar las sardas con el cuchillo, las majaras con tres onças de piñones remojados, añadiendoles yeruas picadas, passas, açucar, las sobredichas especias, y en estando hecha la cõpõsicion se haran las albondiguillas, o si te pareciere torta.

Del pescado llamado Rodauallo.

ES vno de los mejores pescados el Rodauallo, es largo, y redondo, y en la pança blanquissimo, el lomo negro con ciertas pintas, que parecé diamantes, tiene la boca por la parte de abaxo bláca, y los ojos a la parte de arriba: el mostacho agudo, y corto, y poca cola. Para hazer pues potaje del Rodauallo, q̄ es la mas sabrosa comida q̄ del
fe

se puede hazer, especialmente si es grãde, se le quite el pellejo negro q̄ tiene, y se le saquen los interiores por la parte de arriba, y sino los querrã escamar, lo lauaran con agua caliente, quitandole aquella viscosidad que tiene sobre las pintas, y el que serã grande cortarfeha a tajadas, y el mediano, y el pequeño se pueden dexar enteros, ponganse en vn vaso de cobre estañado, o de tierra, con azeyte, maluasia, o buen vino blanco, agraz, y agua, tanto que cubra el pescado dos dedos, porque siẽpre que los tales pescados estaran apretados al cozer, y tuieren menos composicion, seran mucho mejores, añadiẽdoles especias dulces, y buena cosa de sal, haganse heruir poco a poco, porque quieren cozer mucho, y porque quãdo es entero, es cosa diñcultosa reboluerlo de vna parte a otra sin despedaçalle, hase de cozer con la cubierta encima, como las tortas, y quando estara cozido, siruase caliente con su caldillo

caldillo por encima, y cebollas fritas; puede tambien hazer el caldo espeso con almendras majadas.

Para asar el Rodauallo en parrillas.

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

Para freyr el Rodauallo.

TOmese el Rodauallo, y si fuere grã de escame se, y hagase pedaços, el
media.

mediano, y el pequeño, dexése enteros, y en estando destripado y limpio de sus entrañas, lauese y poluorizele con sal molida, enharinese, y friase con azeyte, y siruase caliente con çumo de naranja por encima. Puedese tambié poner en adobo real, y despues enharinarle, y freyrlo, y aun despues que sera frito se puede marinar, y poner en escabeche, como hemos dicho de las oratas. Es tá real este pescado que se suele servir con varias diferencias de salsas, y saborcillos.

Para hazer xelea del Rodauallo.

EL Rodauallo quando sera mas grã de tanto mejor, tomese del modo sobredicho, saquensele las entrañas, lauese, compartase en pedaços, y sobre todo no le dexen la piel, ni las alas, ponganse los dichos pedaços en vn vaso de tierra que sea hondo con agua, y vinagre, y vino blanco, y buena cantidad de sal, y sea la composicion tanta que cubra dos dedos el pescado, y por cada

cada açumbre de agua pógase vna me-
dia de vino, y vn quartillo de vinagre
fuerte, espumese con vna cuchara de
madera (lo qual se haze, porque no sal-
ga negra la xalea, y en estando espuma-
do pongasele dentro pimienta, y gengi-
bre juntamente, bien majado, con vn
poco de açafran, y acabese de cozer po-
co a poco, y en estando cozido el pesca-
do pongase en vn plato de plata, en el
qual puede caber la cóposicion con el
pescado debajo, y en este cocimiêto pó-
ganse almendras dulces mondadas, y
cortadas, y pongase en vn lugar fresco
a congelar. Siruase despues así helado.
Puedese tambien partir en platos con
la mesma decoccion encima, y quedará
en arbitrio poner vn poco de açucar
sobre la dicha composicion, mas para
conseruarlo algunos dias será mejor
sin açucar, y que tenga mas del agrio
que de otro. De la propia manera se
puede hazer xalea del Rouadalle del dé-
ton, y de la rajada, y de las anguilas ma-
riti.

ritimas. &c. Con condicion que sean frescos, y no sean de escama.

De los pescados Rouadalle, y Lenguado.

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

Del

Del pescado llamado Rajada, y Esquadro.

LA Rajada tambien entra en el numero de los pescados remachados, ay dos especies, vnos ay con dos colas, y otros con vna: algunos tienen la cola con puas, y otras ay que tienen en el lomo vnas señales de varios colores: pero la que es mas grande es la mejor, tiene la pança blanquissima, y el mostacho le tienen, como los murciegalos, tienen grande higado. El Esquadro de la mesma especie, y comunmente le llaman en las plaças de España Escrita, requiere la rajada ser cozida cō muchas aguas, y sal, y siruese con ajada, quitale el pellejo, y del se suelen servir los espaderos, y otros oficiales, y se corta a pedaços, y se ha de cozer cō agua, y sal, y se sirue con peregil por encima, y ajado, en platos, y si quisiere puedes hazer potaje cō cebollas nueuas picadas,

y otras cosas, guardando el orden que hemos dicho en otros potajes, de su pulpa se pueden hazer pulpetas, y pulpetones, y tajadas, acomodandolas como hemos dicho del follo. Puede ser también despues de cartada a tajadas, y estado en adobo enharinarse, y freyrse cō buen azeite, y despues de cozidas las pulpetas en pedaços de dos libras cada vna, dexarlas enfriar enharinallas, freyr las, y seruir las con diuersos sabores por encima, o verdaderamente con dientes de ajos cozidos, peregil frito, pimienta, y çumo de naranja por encima. Las Escritas que ordinariamente son mas pequeñas, se frien enteras, y de las medianas se haze potaje.

Del pescado llamado lamprea.

Las Lampreas son de muchas especies, es a saber de mar, de rio, de lagunas, de albuferas, o otras aguas representadas manantiales: pero todas son esuarias sin escama, y todas tienen cerca

Viandas Quaresmales

de las orejas siete agujeros por banda las grandes cerca de la cola tienen dos plumas, vna de lo alto, y otra de lo baxo, y tiené pocos interiores en el color se semejan alas anguillas, y tienen vnas pintas por el cuerpo, como los pardos los dientes espesos, los ojos pequeños, las de los rios fuelé ser de color celeste, no passan del grueso de vn dedo, no son muy largas, y son blancas debaxo la pança, es comida de primavera. Tomase pues la lamprea grande sin sacarle la sangre, quitesele la vasquosidad con agua, no muy caliente, y con vn cuchillo pequeño saquesele por el ombligo vn intestino que tiene desde la cola hasta la cabeça. Puedesele tambien si qui sieres sacarle la hiel, aunque no importa por ser pequeña, y nada enfadosa: pero si les quisieres quitar la sangre, hazlas morir en maluasia, o vino blanco, con vn poco de sal, y quando sera muerta saquesele la sangre en aquel mesmo vino, quitandole

le la vascofidad de la manera que auemos dicho , si la Lamprea fuere muy grande endemasia escamarfeha , como la angilla, y en tal caso no ay que quite lle la vascofidad con agua caliente, corte se a pedaços, como la anguilla, y haga se estar por vna hora en vn vaso con vn poco de sal, flor de hinojo , azeyte, çumo de agraz, y ponganse en el assador. Poniendo entre vn pedaço, y otro hojas de laurel , o de saluia , los quales pedaços se han de cozer a fuego lento, y en estando casi assados hagafeles vna corteza con pan rallado , flor de harina, canela , y açucar , y en estando cozidos, siruanses cõ vn saborcillo por encima hecho de su sangre, y de aquella composicion , en la qual fue muerta la Lamprea, añadiendole pimienta, açucar, clauos, y canela. Puede se tambien seruir sin corteza, y solo con el dicho saborcillo.

(?)

Cc 2

Para

Para hazer la Lamprea en caçuela

TOmese la Lamprea, la qual siendo viua (que sera mejor) se harà morir en vn vaso, en el qual aya maluasía, y sal, saquesele la sangre y pongase con la composicion en que fue muerta, saque sele la tripilla, y lauesele aquel lugar por donde le fue sacada la sangre con la mesma maluasía en que fue muerta, y quite sele la viscosidad con agua caliente, y en cada agujero pongase vn clauo de especia, y vna raja de canela, y en la boca vna nuez moscada, o vn quarto de la dicha nuez, segun fuere grande la lamprea, y despues hagase vn rollo, enroscaandola, y pongase en vn vaso de tierra, o de cobre que no se pueda deshazer, y cubrase de azeyte de oliuas, que la cubra tres dedos, y de azeyte de almendras dulces, o verdaderamente de manteca de vacas, y la sal, y haga se cozer poco a poco con fuego arriba, y abaxo, y en estando heruida por

Vn quarto de hora poco mas, o menos segun su grandeza , cuelese el azeyte poco a poco , de modo que lo demas quede con la lamprea, y tégase despues hecha vna salsa de almendras dulces tostadas, bien majadas eu el mortero con vuas passas , y destemplense las dichas cosas con la sangre , y con la maluasia, en la qual murio la lamprea, añadiendo le pimienta, canela, clauos, nuez moscada, y açucar todo a buen juyzio, y haga se que la composicion sea liquida y clara, como la leche de almendras , y pongase en el vaso, en el qual està la lãprea, el qual vaso se meneara con la mano, de manera que lo que quedò del azeyte se encorpore, y hagase acabar de cozer con la dicha salsa , añadiendole vn poco de agraz, y çumo de naranja, siruase caliente con açucar, y canela por encima, y sino la quisieren entera cortese a pedaços. Puede se tambien seruir fria: pero sera mejor caliente, y aunque es verdad que la lamprea se puede guir

Viandas Quaresmales

far, y freyr de todas las maneras que la anguilla: pero las mejores só las dos sobredichas, y en pastel, de la manera que en su lugar diremos. Aduiértese, que a las grádes se les puedé quitar los diétes.

Para assar la Lamprea en parrillas.

TOmense las Lampreas, haganse morir con vino blanco dulce, y sacadas del vino, quíteseles la viscosidad con agua tibia, lauése, saqueseles la sangre, la qual se recoxa, y conferue, mezclada juntamente con çumo de naranja, para que no se cuaje, y pongase la Lamprea por vn quarto de hora en vn vaso, en el qual aya azeyte, pimienta, sal, y çumo de agraz, o vn poco de vinagre, y a cada vna de las Lampreas se acomode al modo de vna rosquilla, y despues saquése del vaso, y pónganse en las parrillas, y haganse assar, reboluiendolas, y mojandolas con la dicha composition, y quando estaran assadas, sirvanse

uãse calientes con vn saborcillo hecho de la dicha materia, en la qual han estado a remojo, y con su sangre conseruado con el çumo de naranja, açucar y canela, el qual tenga vn poco de cuerpo, y de suauidad, el cuerpo se harà con passas. Pueden se tambien assar en el assador, despues que se auran acomodado a modo de rosquillas, y traspassadas con vn hilo de hierro sutil, el qual juntamente con las Lampreas se atarà en el assador, y hagan se assar como las lampreas grandes, y siruan se cõ su mesmo saborcillo por encima.

Para hazer en caçuela las Lampreas de rio.

TOmense las Lampreas de la manera que esta dicho en los otros capitulos, y hagan se tajadas redondas, y pongan se en vna tortera de cobre, o de tierra cõ azeyte, q̄ estè medio cubiertas, y sal, y flor de hinojo, y hagan se

Vindas Quaresmales

freyr vn quarto de hora con fuego en cima, cuelele poco a poco el azeyte, y añadanseles çumo de agraz, vn poco de maluasía, o vino blanco, y su sangre destemplada cō el mesmo vino, vn poco de açucar, clauos, canela, y vnas pocas de passas de Corinto, hagase heruir todo juntamente con las lampreas por vn quarto de hora, y siruãse caliētes cō la mesma cōposiciō por encima. Desta mesma manera se puedē hazer solamēte con flor de hinojo, azeyte, y sal, sin sacarles la sangre, y se siruan enxutas con çumo de naranja, pimienta, y açucar por encima.

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

Tomense lampreas sin sacarles la sangre, limpiele con agua tibia, como esta dicho, y haganse estar por vn quarto de hora en vn vaso con vn poco de azeyte, y sal en harinense despues, y fríase

se, y en estando fritas ponganse en vn vaso, en el qual aya vna composicion hecha de çumo de agraz, açucar, y vino blanco, y vn poco de vinagre, pimienta, canela, clauos, nuez moscada, y açafrañ, la qual composicion aya heruido, y hierua quando se ponga dentro la Lamprea, atapele el vaso, y dexense estar las Lampreas, hasta tanto que las quisieren feruir, despues siruanse calientes, o frias, a beneplacito: pero si las que rran marinar para mucho tiempo, no ay para que poner agraz, ni açafrañ, sino vinagre, açucar, y vino, y en estando fritas se pondran con la dicha composicion hiruiendo con algunas hojas de laurel, o de arrayan, saquése despues y dexense colar, y conseruense con hojas de laurel, o de arrayan menudas, siruanse con açucar, y vinagre rosado por encima, y desta manera se pueden conseruar cinco dias. Puedense también las Lampreas guisar de todas las maneras que el Rodauallo, y el pescado llama-

do morena: la morena es vn pescadõ del largo dela Lamprea, mas diuerso color, y retira mas a leonado, y negro, y esta pintada cõ diuersos colores, es pescadõ que se desliza mucho, su pulpa es blanda, y blanca, sus interiores semejan tes a los de la anguilla, y tiene diuersas espinas muy delgadas, es su comer desde Nouiembre hasta todo Março, porque de verano no es sana. Guisase en caçuela desta manera: Tomense las morenas frescas, limpie se de sus interiores, y clauando la cabeça en vn garauato, tomarã dos cañas, o dos palos, vno de vna parte, y otro ñ otra, y apretãdo biẽ començando de la cabeça, se yrã tirãdo hazia baxo, hasta la cola, porq̃ desta manera todas las espinas se baxan a la cola, y lo mesmo es del cõgrio fresco. Aũque tambien suelẽ dalle a la morena cõ vn baston, y desollarla, y cortarla a pedaços, hecho esto se pone en vna olla, o caçuela con poquissima agua, azeyte, y agraz, y especias dulces, cebolletas,

y yeruecillas, y vino cozido, y fino las quisieré de sollar, se limpien con agua caliente. Tambien se suelen assar en el assador, y guisar de otras maneras, como la Lamprea.

Del pescado llamado Congrio.

EL pescado Congrio es de la mesma especie que la anguilla, verdad es q̄ es maritimo, y tiene la cabeça mas grãde, y de la mitad arriba es mas gordo q̄ la anguilla, tiene la pãça blanca, y lo restante de color celeste, es por excellencia bueno en su tiempo, es a saber desde Deziembre, hasta todo Março. Para assarlo en el assador desuellese, como la anguilla, y limpie se de sus interiores, y cortese a pedaços redondos, y assese, como auemos dicho delas lampreas, y guíse tambien de todas las maneras que la anguilla.

Para cozer el Congrio.

TOma el Congrio biẽ limpio, y escaldalo cõ agua hiruiendo, y cõ mucha
sal

sal, ponlo a cozer en agua hirviendo, añadiédole vn poco de vinagre (la sal se pone en todos los pescados gruesos en abundancia, para que tomen sabor, y el vinagre, porque téga la carne tiel sa, y dura) y en estando cozido el Congrio, le pondras su salsa, que se haze desta manera. Tomaras almendras, y majalas muy bien en vn mortero, vnas pocas de auellanas, y con vn migajon de pan, y todo esto muy majado, y desatado con vinagre blanco, y caldo: pasarlohas muy bien por estameña, y despues echarlehas de todas especias, y yeruas cortadas menudas con su punta de agrio, y hagase heruir esta salsa, y pongase por encima del Congrio cozido.

Para hazer Cõgrio fresco en caçuela.

Tomas el Congrio cortado a pedaços bien limpio, y ponerlohas en vna caçuela con sus especias, mezcladas con sal, echalas sobre el pescado cõ
todas

todas las yeruas deshojadas menudas, y vn poco de azeyte, passas, almendras, y piñones, y vaya al fuego a cozerse, y en estado cozido siruase caliēte. De la propia manera se haze la cabeça del Cōgrio, poniendole bisaltos, y la puedes si quisieres acabar de cozer en el horno.

Del pescado llamado Calamar.

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

Potoje de Calamares, y Xibias.

LOs Calamares, y Xibias quieren ser muy bien lauados, y limpios, y despues

Viandas Quaresmales

pues sofreyrles, y no del todo, quando esten medio cozidos saquense de la sartén, y ponganse en vna olla, despues se ponen almendras mondadas, y passas, y piñones, majanse vnas pocas de almendras tostadas, y passenlas con vn poco de vinagre aguado con caldo de pescado, si lo huuiere, y sino con agua, porque no sea muy fuerte, y en estando las passas, y almendras vn poco fritas con los Calamares, o Xibias, acabarlas de cozer con este caldo sobredicho, y hazer escudillas dellos.

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

TOmese el Calamar pequeño, saquesele la espina que tiene, cortensele los ojos, y reconozcanse bien, porque a las vezes aquellos cabellos que tiené estan llenos de arena, lauense muchas vezes con agua clara, aduirtiendo se que saldrán mucho mejores, si se les arran-

arrancan aquellos cabellos del cuerpo, porque muchas vezes en lo hondo tienen arena: en estando lauados ponganseles vna poca de sal, y frianse con azeyte de azeytunas, y firuansse calientes con çumo de naranja, y pimiêta por encima, aduirtiendo de no freyr en aquel azeyte otra cosa que aya de salir blanca, porque al tiempo del freyr se rompe aquella vexiguilla que tienen, la qual tiñe el azeyte, si ya primero con destreza no le huieren sacado la vexiga, al Calamar, o a la Xibia procurando de no rompella. Queriendo hazer potaje con el mesmo sabor de su propia vexiga, lauados, y limpios, de la manera sobredicha los Calamares pequeños se pondrá en vn vaso de tierra, o de cobre con azeyte, o manteca, haziédolos freyr poco a poco, y añadiéndoles tâta agua q̄ los cubra, cõ especias dulces, y cebolla picada, sofrita, o yeruecillas picadas, y çumo de agraz. Si no se querran cõ su saborcillo negro, quite-

Viandas Quaresmales

quitefeles primero la vexiga, como dicho es, y haganse heruir en el agua, y la uense con agua fria, y hagase potaje de la manera que hemos dicho. Puedense tambien despues de fritos seruir con diuerfas salsas.

Para hazer potaje de Calamares grandes.

Hesele **T**omefe el Calamar y quitefele la espina que tiene en el lomo, y limpiefe de vn pellejo que tiene al rededor, y abrese por medio, quitenfele las barbas, limpiefele los ojos, y la boca del arena, conseruesele la vexiga llena de aquel licor negro, que es la gordura dellos, y en estando limpios bagase dellos muchos pedaços y ponganse en vn vaso de cobre, o de tierra con azeyte, y hagase freyr poco a poco, añadasele táta agua que los cubra, y especias comunes, y dexese bien cozer, porque quiere cozer mucho, y estado casi cozidos tenga.

tengase maluasía, o otro vino blanco, y çumo de agraz mezclado con aquel licor negro de la vexiga, y todo junto pongase con los Calamares, y que den quatro heruores, y despues se sirua, y si se querra espeffar mas, hazlo cõ almen dras majadas. Cõ los Calamares se pue den tambien poner yeruas cortadas, y passas.

Para hazer potaje de Calamares re llenos.

TOmese el Calamar mediano, ni muy grande, ni muy pequeño, limpio de la manera que auemos dicho, cuezan se aquellas piernas que tiene con agua y sal, y saquesele la vexiga, y conferue se, y rellenese el cuerpo del Calamar cõ vna composicion, hecha de queso ra rallado, hiemas de huevos crudos, mi gajon de pan rallado, yeruas cortadas, pimienta, canela, passas, y açafrañ, o se pondra en lugar del queso almendras,

nuezes, o auellanas con vn poco de pã remojado en agraz mezclado con las mesmas materias de arriba, y estando relleno pongase en vn vaso de barro, o de cobre con azeyte, o manteca, y tanta agua que baste para cubrirlo, añadiendole sus barbas cortadas a boca dillos, y hagase heruir poco a poco, añadiendole especias comunes, buena cosa de sal, y en estando casi cozido, añadanseles yeruas cortadas menudas, e incorporese el caldo con almendras majadas, destempladas con vino blanco, çumo de agraz, vn poco de açafrà, y quiriendoles dar el color negro, destemplese con el mesmo caldo, el licor que esta en su vexiga. Despues que el Calamar estuviere relleno se puede también hazer heruir poco a poco en agua con sal, de modo que el relleno no se salga a fuera, saquese despues del caldo, y estando caliente enharinase, y friase con azeyte, o manteca de vacas, y en estando frito siruase caliente, con ço-
mo

mo de naranja, y açucar por encima con otros saborcillos.

Del pescado llamado Xibia.

LA Xibia es vn pescado bláco cartilaginoso, como el calamar, y es recogido, como vna escarcela, tápoco tiene sangre, y tiene el pico, como la lechuça, tiene sus ramos, o barbas, como el pulpo, y en el lomo tiene vn hueso blanco, del qual se aprouechan los plateros para hazer anillos, hazese della potaje desta manera, tomese la Xibia fresca, y quitesele aquel hueso que tiene, y aquellos ramos, y dexesele solámente la escarcela, y conseruese vna vexiga que tiene en el cuerpo, la qual està llena de vna materia, negra como tinta, partase por medio la Xibia, y aquellas ternillas que tiene al rededor, lauense dentro, y fuera con vn cuchillo, y muchas aguas frias, y tibias, hasta que se buelue bláca, como las tripas de la ternera, y partase

Viandas Quaresmales

tase en muchos pedaços, y pongase en vna olla de barro, o en otro vaso con azeyte de oliuas, o manteca de vacas, o cebolletas cortadas menudas, y vn poco de agua, pimienta, canela, y açafrañ con vn poco de vino blanco, o agraz, y haganse cozer poco a poco, porque quieren cozer mucho, y tengase aduertencia de no sacarlas demasiado, y a lo vltimo ponganse las yeruas cortadas menudas, y si les quisieres dar el color negro con aquella materia que esta en la vexiga, no ay para que poner yeruas, porque bastará destemplar aquel licor negro, con vn poco de vino blanco, o agraz, y hazerle dar vn heruor, y despues siruase con especias dulces por encima, y con ellas se podran poner aquellos ramos que se cortaron de la Xibia limpios, lauados, y cortados a pedaços, y queriendo rellenar la Xibia, en auien dole quitado el hueffo, y los ramos, se lauara, y se rellenara de vna composicion hecha de queso, huevos, pan ralla do,

do, passas, yeruas, picadas, canela, pimiēta, açafra, y en lugar del queso podrá poner almendras majadas, y en lugar de los huevos de gallina, otros huevos de pescado crudos, y otras materias q̄ suelen seruir para rellenar pescados, y quando estuviere rellena la Xibia, pōga se en vna caçuela con tãta agua, y azeyte, que escalfamente la cubra, y hagase heruir poco a poco, hasta tanto que el relleno se aya quajado, y la Xibia aya hinchado, y entonces se añadira çumo de agraz, y agua teñida con açafra, pimienta, canela, y sal, y hagase cozer por dos horas, mas, o menos, segun la grandeza de la Xibia, y siruase con su mesmo caldo por encima.

Del pescado llamado Pulpo.

EL Pulpo es pescado resualadizo, y su cuerpo es como vna tripa, y tira a blãco, como la Xibia, y tiene muchas piernas, o ramos con ciertas canalitas torcidas, con las quales sorbe el agua,

Viandas Quaresmales

y son blācas, como cerdas de cauallōs blancos, no tiene muy buena apariencia, y quiere cozer mucho, ha se pues de tomar el Pulpo, y se le han de sacar los interiores: cortese en muchos pedaços, como la tripa, tomese la parte mas tierna, y vareese con vna varilla, lauese con agua, y sal, para quitalle la vascofidad, y pongase en vn vaso de barro cō cebollas fritas en azeyte, en el qual vaso no aya otra cosa, sino las cebollas fritas, y el azeyte, y cuezase en el vaso tapado, que no pueda respirar poco a poco, porque el Pulpo de si mesmo haze agua, y quando estar à casi cozido, añadesele çumo de agraz, y especias, con vn poco de açafrañ, y si huuiere poco caldo, añadasele vn poco de agua. Cuezese tambien el Pulpo con agua, y sal, y despues se corta a pedaços, y se enharina, y se frie con azeyte, y se sirve con algun saborcillo por encima, o con pimienta, sal, y çumo de naranja.

Del

Del pescado llamado Palomo.

EL nóbre deste pescado se ha tomado de las palomas aues, porque los hueuos deste pescado son semejantes, y del tamaño de los de la paloma, tiene la cabeça remachada gruesa la pança, y va desminuyendo hasta la cola, y tiene vna corteza rustica, y de color de hierro, y de la mitad abaxo es redondo, su pulpa es blanca, y blanda, guisase desta manera, escamãle, y limpiãle de sus interiores, y sino le quieren escamar, la uenle con agua caliente, y quitenle su viscosidad, cuezase con agua, sal, y pimienta, y en estando cozido siruase con ajada: si quisieres hazer potaje deste pescado, cortese a pedaços, y friãse cõ cebollas picadas, azeyte, y sal, y añadesele vino blãco, çumo de agraz, y agua bastantemente, con pimienta, canela, y yeruas picadas, puedese hazer en caçuela, cõ passas, vinagre, vino cozido.

Puedese freyr despues de defollado, y
firuese con diuerfos sabores, o con çu-
mo de naranjas, y açucar por encima.
Su higado suele freyrse, y seruirse con
vn diente de ajo, y peregil frito por en
cima. Dela propia manera se guisan los
hueuos.

*Del pescado llamado Luz, y en algu-
nas partes Merluça.*

EL Luz es vn pescado de color de
azero, tiene la cabeça larga, y an-
cha, y remachada, y tiene vna dentadu-
ra ancha, larga, y aguda, y menuda de
escama, suele se partir, y salar, y al sala-
do le llaman pescado CECIAL, y en otras
partes Merluça, comiêça el fresco, des-
de Agosto, y dura hasta todo Março.
El Luz fresco escamado, y limpio se al-
sa en parrillas, y se frie en azeyte, y se ha-
zen del todos los guisados que hemos
dicho del cefalo.

Para

Para hazer guisados del Luz seco, o
pescado Cecial.

TOmese la pescada Cecial, y ponga-
se a remojo en agua tibia, por ocho
horas, mas, o menos, segun fuere grueso,
cuezase, y en auiedolo cozido se fer-
uira con azeyte, y vinagre por encima,
tambien se haze del potaje, con cebo-
llas picadas, tambien se cueze con cal-
do, poniédole azeyte, y peregil, y se sir-
ue con ajada, o otra salsa. Tambien se
suele freyr despues de auer dado, no
mas de vn heruor, y se enharina, y se
frie muy poco de cada parte (porque
la experiencia enseña, que quanto mas
se frie la pescada Cecial, y el abadejo, tá-
to se haze mas duro) y siruase con çu-
mo de naranjas, y pimiéta por encima,
y mostaçá, en platos, o vn caldillo por
encima, hecho en la mesma sartén
que se frió, con el azeyte que sobro,
miel, y vinagre, echandolo por en-

cima al tiempo que se quiera servir. Puede
dese tambien hazer potaje con azeite,
vino blanco, agua, çumo de agraz, y
esto despues de cozida la pescada, y el
caldo deste potaje se puede hazer espe-
so con almendras majadas, y yeruas, pi-
cadas, añadiendole canela, pimienta, y
clauos, porque es pescado que requie-
re especias.

*Del pescado llamado Escorpera, o Es-
corpion.*

EL pescado llamado Escorpera, y en
Italiano Scorfano, y en Latin Es-
corpio, es vn pescado muy bueno, tan-
to que su caldo le conceden los medi-
cos a los enfermos; tiene la cabeça grã-
de, y en muchas partes del cuerpo cier-
tas puntas agudas, tiene la boca gran-
de; tiene corteza, y no escama, tiene dos
alas por delante. Ay muchas especies
del, grandes, y pequeños, de diuersos co-
lores, negro, y azerado, los mejores son

los roxos: su tiempo es desde Setiembre hasta todo Abril: requiere este pescado ser cozido en agua, y sal, o verdaderamente con vino, vinagre, y especias mas que de otra manera.

Del pescado llamado Papagayo.

EL pescado llamado Papagayo, es como la tenca, su color es, como del ave Papagayo. Este pescado se frie, y se haze del potaje, como de la rajada.

Del pescado llamado Espada.

EL pescado llamado Espada, es mas grande que el atun, y ay quien dice que es el rey de los atunes, y tiene en la frente vn hueso de tres palmos, semejante a vna espada, tiene la corteza mas blanca, que el atun, y su carne es blanca, y tiella, como la del sollo hazen los mesmos guisados del, que se hazen del atun.

Del pescado llamado Trucha.

LA Trucha, es pescado de agua dulce, y de su naturaleza, va siguiéndose siempre al agua, ay de muchas maneras, negras, blancas, y pintadas: pero son mejores las pintadas de negro, y roxo, cuezélse desta manera, las medianas en vino, vinagre, agua, sal, y especias, y son mejores desta manera, aunque se pueden cozer con agua, y sal. La trucha grande a la Milanesa se cueze assi. Escamase, y destripase, y se corta de traues a pedacitos redondos de dos dedos, y lauese, y póngase en vn vaso de cobre, o en vn caldero hondo, y se van acomodando los pedacos, el vno junto al otro (lo qual se haze, porque si estuuiesse el vno encima del otro, al sacallos se desharian) pónese tanto vino blanco, que los cubra dos dedos, y sal la que bastare, y dexense heruir poco a poco, quitándole aquella espuma blanca que haze, y quando

se viere que los dichos pedaços se van leuantando, y haziendo ciertos peço- nes, como de tetas de muger, es señal q̄ estan cozidos, entonces se saquen vno a vno con destreza, y se pongan a enfriar sobre vna mesa, y desta manera cozidos duran tres dias, poco mas, o menos, segun el tiempo, y se sirven frios, con peregil por encima, y salsa en platos. Desta manera tambien se pueden cozer, es a saber con sal, agua, vinagre, y vino, y en estando espumados, se les añadiran especias machacadas. En Roma las Truchas medianas las escaman, limpianlas de sus interiores, y cuezenlas enteras con vino, vinagre, y especias, y en estando cozidas, las sacan, y queriendolas seruir calientes, las conseruen entre vnos paños blancos, y hazen todas las maneras de potajes que hemos dicho del rouadallo.

Para freyr, y hazer escabeche de las Truchas.

Tomen-

TOmense las Truchas que no passen de dos libras, y sobre todo que sean frescas, y tomadas en agua clara del rio, y escamense, y limpieuse de sus interiores, dādoles vn corte por lo largo, y hāganse estar por dos horas entre dos tablas con vn poco de sal molida, cargando con grande peso las tablas. Limpieuse de la sal, enharinense, y frianse con azeyte, y en estando fritas ponganse en escabeche con vinagre, y pimienta, y vn poco de vino con hojas de laurel, y arrayan, y conseruense quinze dias con las mesmas hojas, y sirvanse frias con vinagre rosado, y açucar por encima, y algunas vezes se caliētan encima las parrillas, o en la sartē con azeyte, y se sirven con el mesmo laborcillo.

Para asar Truchas que ayā estado en adobo en parrillas, y de otras maneras.

Tomenfe las Truchas , y si fueren grandes cortense de traues en pedaços, gruessos de dos dedos, y por seys horas ponganse en vna cópoficion hecha de vinagre, pimienta, azeyte, y sal, dientes de ajos, y vino cozido, saquense despues, y dexense escurrir, y assense sobre las parrillas con vnas ramillas de romero, o saluia debaxo, moxandolas de quando en quando con aquella compoficion en que estuuieron en adobo, y en estando assadas sirvanse calientes con el mesmo adobo por encima caliente. Y queriendolas freyr en auriendolas sacado del adobo, se dexaran escurrir, en harinar se han, y freyr se han con azeyte, y en estando fritas se feruiran calientes, con su saborcillo en platos. Y queriédolas en caçuela, cortalas en pedaços, ponlas en vna tortera, o en otra qualquier caçuela de barro, aora ayan estado en adobo, aora no, y añadeseles flor de hinojo, azeyte, y sal, y de pimiéta buena cosa. Las q̄
auran

auran estado en adobo, haganse cozer
 cō atun, añadiédoles vn poco de agraz,
 y vino cozido, y siruanse con su caldo
 por encima. Las que huieren estado
 en adobo se pueden hazer en caçuela
 simplemente, con solo azeyte, y con el
 mesmo adobo de todas las sobredichas
 maneras se puedé guisar las pequeñas.

Para guisar Truchas ala Tudesca.

TOMense los pedaços de la Trucha,
 si serà grande de la manera que he-
 mos dicho, y pongase en vn vaso de tie-
 rra, o de cobre estañado, con tanta mal-
 uasia, o vino blanco, que los cubra dos
 dedos por encima, pimienta, canela, cla-
 uos, nuez moscada, y açucar, y vn poco
 de vinagre, haziendo que la composi-
 cion tenga del agredulce, y vn poco
 de manteca de vacas fresca, y hagase
 hervir todo junto, sin espumar se, y en
 estando cozido, siruanse con reuana-
 das de pan tostado debaxo, y con su
 caldo

caldo por encima. Algunos ponen el pan tostado a hervir, juntamente con el pescado, y tajadas de limon. La tal viã da se ha de cozer a priessa, porque sale mas sabrosa, y toma menos del cobre. De la propia manera se pueden cozer las medianas cortadas a pedaços, y las pequeñas enteras.

Para guisar las entrañas de las Truchas de muchas maneras.

ENtre los interiores de las Truchas, los huevos no solamente son buenos, sino perfetissimos, especialmente las del lago mayor, las del lago de Com son gordas, de las quales queriendo hazer escudilla, o sopas, se limpiaran de vn pellegito que tienen alrededor, caliẽte, de modo que se aparte el vn huevo del otro, deseles vn hervor en agua simple, o verdaderamente assi crudos se pondran en vn vaso de barro, o de cobre con azeyte, o manteca de vacas,

y tanta agua que los cubra tres dedos por encima, o verdaderamente caldo donde fuere cozida la mesma Trucha, añadiendole pimienta, canela, y vn poco de açafran, y hagase heruir por vn quarto de hora, porque quieren cozer poco, y antes de seruirlos pongase vn manojo de yeruas cortadas menudas, y çumo de agraz, y queriendo espessar el caldo se hará, majando almendras dulces, y con vn poco de pan rallado, y en caso que quisieren hazer sopas, no ay para que espessar el caldo, sino seruirlos con reuanadas de pan tostado debaxo. Si la trucha fue fresca, las tripas se abriran, y se lauara juntamente con azeyte, y hazense della todos los potajes que de la del follo.

Del pescado llamado Carpion.

ENtre la trucha, y el Carpion ay diferencia. El carpion es vn poco

mas blanco, y tiene algunas manchas por el cuerpo, tiene la boca mas pequeña, delicadissima, tiene la escama menuda, pocas entrañas, tira el color a plateado, es excelente el que se halla en Italia en el lago de Garda, el mas grande no passa de quatro libras su comer es en escabeche, y se haze desta manera: en acabandole de pescar le sacan sus entrañas sin escamarlo (mas no se les saca a los pequeños) y por lo largo se le da vn corte, y assi se embuelue en sal molida, despues se limpia de la sal, y se frie en vna sartén grande que aya mucho azeyte, y en auiendo tomado color de modo que ya està frito, de color no muy encendido, sino blanco se saca, y se dexa escurrir del azeyte, y se pone en vn vaso, en el qual aya vinagre blanco hirviendo, con vn poco de sal, y se dexa estar alli vn quarto de hora, despues se saca de alli, y se escurre muy bien, y se dexa enfriar, y se pone

Viandas Quaresmales

en vna cesta de madera con hojas de laurel, y de arrayan, y desta manera se conserua muchos dias. Siruese con vinagre rosado, y açucar por encima. Desta propia manera se pueden hazer en escabeche todos los pescados de agua dulce que passan de dos libras, como son los que llaman temeras, agones, y persequos. Puede se tambien el carpion marinar, como la orata, tambien en vinagre, poniéndole en salmuera por vein y quatro horas, y siruase frio.

Del pescado llamado Carpina.

EL pescado llamado Carpina es muy ordinario en Francia, en Mantua, y en Ferrara, Bulbaro, y Reyna: es grueso, y resualadizo, es redondo, y tiene redonda la boca, tiene grande escama, tira a color de oro: tiene grande cabeza, y la dentadura menuda, es su tiempo desde Hebrero hasta todo Agosto: tomese la cabeça con vn palmo del cuerpo

cuerpo, que es la mayor parte deste pescado, escamefe, y limpiefe, y hagase cozer en agua clara, y sal, como la embri-
na, siruase con peregil, y otras yeruas
por encima, con salsa blanca en platos.
Del cuerpo deste pescado se puede ha-
zer potaje quando esta cortado a peda-
ços, con cebollas, vino blanco, y espe-
cias, y se puede guisar de todas las ma-
neras que se guisa el rombo, y el roba-
lo, y siruase con su caldo por encima.

*Para cozer la Carpina cō vino, agua,
vinagre, y especias.*

Cortese la Carpina a pedaços redon-
dos, gruessos de quatro dedos, y ha-
gase cozer con vino blanco, vinagre,
y especias, y agua, como las truchas, sir-
uase con diuersos sabores en platos.
Puedese tambien cozer con agua, y sal
simplemente, y seruirse del modo que
se sirue la cabeza, y sobre todo esle esca-
mado, y limpio de sus interiores.

Para cozer la Carpina de otra manera.

TOmese la Carpina sin ser escamada, fino solamente limpia de sus interiores, y cortese a pedaços no muy grandes, y hagase estar en adobo hecho de vinagre, sal, y pimienta, y vnos dientes de ajo, granos de hinojo, dure por dos horas. Tengase despues vna caçuela grande, o otro vaso con vino hiruiendo con vn poco de sal, y pimienta, y pónganse los dichos pedaços, vno despues de otro, y estando cozidos saquense con destreza, aduirtiendole de no romperlos, quitelese la escama, y dexenlos escurrir, siuense calientes, y frios poluorizados con açucar, y canela, y yeruas por encima: puede se cubrir también con diuersos sabores. Y desta manera tambien se pueden guisar otras maneras de pescados, como son la embrina, el déton, el robalo, el corbo, y otros semejantes.

Para asar en parrillas la Carpina.

TOmese la Carpina, escamefe, limpiefe de sus interiores, y cortese de traues a pedaços gruessos de vn dedo, y assense en parrillas. Puedese hazer tã bien en caçuela, como se hazen los pedaços del atun, y tambie se puede freyr, como el mesmo atun.

Para guisar las hueuas, y huevos de la Carpina.

TOmense las hueuas de la Carpina, y haganse dellas los mesmos guisados que se hazen de las hueuas de la embrina, y del robalo. Sus huevos tiran a verde, a los quales se les da vn hervor, y se cortan a pedaços, y se hazen dellos diuersos potajes en diuersas maneras.

Para guisar la lengua de la Carpina.

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

Del pescado llamado Tenca.

LA Tenca es vn pescado resualadizo, de escama menuda, y de diuersos colores, las de los lagos tiran a amarillas, especialmente en el inuierno, las de las lagunas a negras, las de los rios a blancas. Es su tiempo de las hembras desde

deſde Março haſta todo Agoſto, y en los machos deſde Setiembre haſta todo Hebrero, conoceſe el macho en que tiene entre las dos alas, debaxo de la paça a la mano y zquierda, vna coſa releuada, como el lomo del cuchillo, lo q̄ no tienen las hembras, las quales tambien tienen el ombligo mas largo. Para aſſar pues en parrillas la Tença, ſobre todo ſe ha de procurar que ſea fresca, eſcameſe con agua caliente, o con cenizas calientes, de modo que quede blanca, abraſe por el lomo, y ſaqueſe el eſpinaço con deſtreza, y cortenſe todas las alillas que tiene, auiendole ſacado las entrañas, y rebueluaſe el pellejo hazia dentro, y pongaſe dentro vna coſticion hecha de nuezes mājadas, pan rallado, y ſu tripa limpia de la hiel, y eruas cortadas menudas, pimienta, canela, paſſas, y vn poco de azeyte, manteca de vacas, y ateſe con vn hilo bramante delgado, de modo que la coſticion no ſalga fuera, y rebueluaſe

en azeyte, sal, vinagre, vino cozido, y en lugar de vinagre podras poner agraz, pongase a assar en parrillas, reboluiendola muchas vezes, mojandola con el mesmo saborcillo, con el qual se seruirá auendola primero desatado, si con la Tenca se pusieren en las parrillas algunas ramillas de romero, sera bueno para que no se pegue. Tan bien se puede rellenar con queso, y hiemas de huevos crudas, juntamente con la sobredicha composicion, o con otra de los rellenos, de los que en su lugar hemos dicho, y en qualquier relleno se advierte de poner la tripa del mesmo pescado sin hiel.

Para assar las Tencas de otras dos maneras, en parrillas.

SI la Tenca fuere grande, y macho, escamele bien sin agua, desuellena diligentemente, lo que es el cuerpo, dexandole la cola, y la cabeza con pellejo. Tomele la pulpa de la
Tenca

Tenca sin espinas, y piquese menudamente con vn poco de atun de hijada que aya estado a remojo, mezcládo de todo esto cō la cōposiciō del capitulo passado, y rebueluase el pellejo, y relleñese de la dicha cōposicion, y cuezase con destreza, echandole algunas ramillas de saluia, o de romero atado alrededor della, y mojese con la mesma composicion que se mojò la passada, y en estando cozida siruase caliente con el mesmo sabor por encima. Quiriendola assar de otra manera quando estará escamada, y partida, dexandole la tripa, si fuere grande, hagase estar por dos horas en adobo, saquese despues, enharinese, y friase con azeyte, y quando estará medio cozida, saquese del azeyte, sin dexarlo escurrir, pódrase en las parrillas mojandola en el mesmo adobo, y siruase caliente con açucar, y pimienta por encima, de la mesma manera se puede assar la carpina, es a saber la reyna mediana, se puede dexar

dexar de reboouer el pellejo quando se
alfare primero en parrillas.

Para hazer las Tencas en caçuela.

TOmese la Tenca, escamefe, y pare-
se blanca, lauese muy bien, saquen-
sele las entrañas, y los dientes por la
parte de las orejas, y si la tripa fuere
gorda se lauarà por medio, y se cortarà
a pedaços pequeños, y se mezclara con
la mesma composicion que se rellena-
ron las susodichas, añadiendo vn dien-
te de ajo, y agraz, y rellense la Tenca
desta composicion, cosiendo la abertu-
ra para que no salga. Pongase en vna
caçuela de barro, o de cobre, con aze-
te, agua, vino, blanco, y çumo de agraz
que véga a estar cubierta vn dedo por
encima, añadiendole sal, y especias co-
munes, y vn poco de açafra, y granos
de agraz enteros si los huuiere, y cebo-
llas picadas, y hagase cozer có fuego a-
baxo, y encima, o en el horno, como se
cuez en

cuezzen las tortas, y quando estuviere cozida, siruase caliente con su caldo por encima.

Para hazer potaje de la Tenca de diuersas maneras.

Tome se la Tenca limpia, y escamada auindole quitado los dientes, y cortese a pedaços, si fuere grande, y pongase en vna caçuela con azeyte, vino blãco, agua y sal, y cebollas cortadas menudas que ayan sido primero heruidas en agua, añadensele especias comunes, y açafrà, y hagase cozer mas presto cõ poco caldo que con mucho, y antes que se sirua, añadesele vn manejo de yeruas picadas, y siruase con su caldo por encima. Quiriendola comer con bisaltos frescos desgranados, o auas, despues de medio cozidos los bisaltos con muy buen caldo, pongase la Tenca entera en el vaso donde ellos estuieren, o a pedaços, y acabense de cozer
los

Viandas Quaresmales

los bisaltos con la Tenca añadiendole especias, y yeruas picadas, y quando la Tenca no passare de vna libra, o dos cuezase con agua, y sal, y siruase con azeite, y çumo de agraz, o con vinagre, pimienta, y açafrañ por encima.

*Para freyr, marinar, y hazer en esca-
beche la Tenca.*

Tome se la Tenca que no passe de tres libras, escame se, limpie se, abra se por el lomo, dexandole la tripa si fue re macho, y si hembra, que a vezes suelen estar llenas de huevos, saquése le los huevos, echese le sal por encima, a la Téca, y dexé la estar por vn quarto de hora, despues limpie se bién de la sal, en harinase, y friase, y siruase caliéte con çumo de narãja, pimienta, y sal por encima. Mas queriéndolo marinarla, tégase aparejado çumo de agraz, o vinagre blá, co, y vino cozido, o açucar, pimienta, canela, y açafrañ, y passas, y la tal composicion aya heruido, y en estando la
Tenc-

Téca frita pógase assi caliéte en vn vaso de tierra, o de madera con esta composition hiruiédo por encima, y dexe se estar por dos horas, y despues siruase caliente, o fria, a beneblacito. Y para hazerla en escabeche se guarde el orden que auemos dicho del carpion.

Para hazer la Téca en gelea.

Tómese la Téca viua sin ser escamada, aviédole quitado las entrañas, barbas, y diétes, por q los diétes la hazé salir amarga, cortese a pedaços, y poga se en vn vaso có agua, vino blanco, y vinagre, táto d vno como de otro q véga a estar cubiertavn dedo por encima, y buena cosa de sal, hagase heruir poco a poco, y en hiruiédo espumese, y añadasele, pimienta, canela, y açafrá, y hagase acabar de cozer, de modo q no se deshaga, pógase despues la Téca en vn vaso d madera có su caldo por encima, y pógase en vn lugar fresco a helar có algunas almédras mōdasas partidas, y en estando helada se ferua a pedaços,

o entera a beneplacito. Desta mesma manera se puede acomodar la reyna sin escamarla, mas quiriendola gelea destos dos pescados, o otros de la mesma manera que se a clara, es a saber trasparente, hallarà el modo donde hablamos de las falsas.

Para cozer las entrañas de la Tenca.

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

Del Luz de rios, estanques, y lagunas.

EL Luz es pescado muy conocido, largo, y redondo, tiene la boca con vn orden de dientes agudos, principalmente

mente si es grande: tomanse los Luzos en diuersos estanques, o lagunas, como en el de Perosa, Bolsena, y Bico en Italia, mas aquellos que se toman en el lago mayor, y de Com son mas grandes, y a las vezes passan de ciento y veynte libras Milanesas: todos estan cubiertos de vna escama azerada, y bragados a lo largo: baxo la panza son blancos, tienen la pulpa tiessa, especialmente en el lomo, el q̄ no passa de ocho libras, es el mejor: en Ferrara, y en Mantua son muy estimados los del Po, y quando no passan de media libra los llaman Zigarinos: los de los rios siempre son mejores que los de las lagunas, el tiempo de los grandes comienza desde Setiembre hasta Abril el de los pequeños, desde Mayo hasta todo Agosto. Tomese pues el Luz sobre todo que sea fresco, porque de otra manera no es bueno, ni sano, y si fuere grande, cortese a pedaços, sin ser escamado, lauese con muchas aguas, y pongase en vn vaso de co

Viandas Quaresmales

bre estañado, o de barro con agua simple, y sabroso de sal, y hagase cozer, y en estando cozido quitesele la escama, de modo que quede blanco, y siruase caliente, o frio, a beneplacito con peregil, y diuersas yeruas por encima, y salsa blanca en platos, o con otra salsa. Cuezese tambien en vino, vinagre, agua, sal, y pimienta, como se cueze la trucha.

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

Tomefe el Luz, el qual en Fránces se llama Brucel, y sea viuo, y no passe de diez libras, y limpiefe de sus interiores sin ser escamado, y cortese a pedaços no muy grandes, tégase vna caçuela con vino blanco, açucar, y vinagre, es a saber, por cada libra de vino quatro onças de açucar, y dos de vinagre, y buena cosa de sal, y hagase heruir, y quando hiruiere mas fuertemente, pongase dentro los pedaços del Luz, y vayase mezclando continuamente con el mango
de

la caçuela, de modo que los pedaços del Luz se vayan reboluendo en el vino, añadiendole manteca de vacas fresca, gengibre, y canela, y nuez moscada có pimenta, y clauos, todo majado jútaméte la cántidad a bué juyzio, y mence se muchas vezes, hasta q̄ se vea q̄ tiene cuerpo, no faltandole jamas gallardo fuego, y despues subitaméte se saque de la caçuela, y pongase en platos, y firuase así caliéte, puedése tábien hazer todos los potajes q̄ hemos dicho de la téca. Desta propia manera se pueden guisar los pedaços d̄ la embrina de a media libra cada vno, y el pescado llamado carpena, y el robalo, y la trucha, poniendo con todos los dichos pescados, y dichas materias a heruir, rauanadas de pástado, y pedaços de limones. Pueden se tábien cozer todos los dichos pescados, con vino, vinagre, y açucar, y pedaços de membrillos módados, y miel de auejas, y datiles módados, passas, y especias molidas, y azeyte de almendras dulces

dulces, o manteca de vacas, y siruase cõ el pan debaxo, como hemos dicho.

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

TOmese el Luz granda, y saquesele las entrañas por la boca, y rellense de vna composicion, como aquella, de que se rellena la tenca para assar en parrillas, y espetese a la larga atandola en el assador, con cañas de vna y otra parte, asese a poco fuego, y no se moje hasta tanto que la corteza venga a estar folida, porque de otra manera llevaria peligro de romper en estando cozido mojese con vna salmuera hecha de vinagre, vino cozido, pimienta, flor de hinojo seco, y azeyte, y quando estará cozido siruase entero, o a pedaços con vn poco de salmuera caliente por encima. Puedese tambien assar en parrillas despues de relleno, y si estuviere escamado se podrá hazer en caçuela con fuego arriba, y abaxo, o en el horno.

Para

Para freyr el Luz.

TOmese el Luz si fuere grande, escámese, y limpie de sus entrañas, y cortese de traues a pedaços, gruesos de vn dedo, y si fuera de dos a tres libras abra se por el lomo, como se abren las tencas, y siendo de vna libra, o de los pequeños llamados Zingarinos dexen se enteros: pero todos han de ser escamados, y limpios de sus entrañas, toméc se los pedaços del Luz grande, y pongan se en adobo por dos horas, en harinése, y frian se cõ azeyte, y partase la cola como se hazē las tencas, y quãdo estaran fritos siruan se calientes con peregil frito por encima. Puedese tambiē freyr sin auer estado en adobo. De la mesma manera se pueden acomodar los medianos, y los pequeños, y despues que estaran fritos se pueden hazer en escabeche, y marinar, los mas pequeñitos se sirven con agraz por encima.

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

TOmese el lomo del Luz, grãde fresco, escamado, defollado, y quitadas las espinas, cortese ala larga, y hagase pedaços, y pulpetas, y pulpetones, y cuezase todo, segun el orden que tiene en el follo, porque el Luz de agua dulce de que hablamos, tambiẽ es follo, y assi se nombra por otro nombre.

Para hazer la pança del Luz de muchas maneras.

TOmese la pança del Luz grande, quando es fresca, y sin escamarla hagase estar por tres horas en sal, cuezase despues cõ agua, y con vna poca de sal, para q̃ quede sabrosa, y quãdo estarã cozida quitesele la escama, y sirua se con mostaça fuerte, o con ajada por encima, puede se tãbien cozer con bifaltos, o frifuelos frescos, y hazer todas las maneras de potajes que se hazen de

la pança del follo . La mesma pança se puede hazer en caçuela al horno, y asar sobre parrillas, como esta dicho de la pança del atun.

Para hazer salchichones de la pulpa del Luz.

Tomefe la pulpa del Luz cruda, limpia de la escama, pellejo, y espinas, y por cada libra quatro onças de atún de hijada cruda, que aya estado a remojo, y no este muy salado, el qual tambien este limpio del pellejo, y hueslos, el vno y el otro se picara, como la salchicha, añadiendo por cada libra de composicion media onça de hinojo en grano, media onça de pimienta machacada, y vna onça de azeyte, y vna y media de vinagre, dos onças de atun de hijada cortados a pedaços a manera de dados, en la parre mas grande, dos onças de çanahorias cozidas en vino, de la parte mas roxa cortada a dados, vna onça de almendras dulces

Viandas Quaresmales

mondadas , y de todas estas cosas haga se vna composicion , y tengase vn saquillo de tela de lino , hecho a forma de falchichon , y hinchase el saquillo de la dicha composicion, haziédo que este apretado, y atese estrechamente, y hagasele dar tres heruores en vino tinto, y despues saquese a enxugar y pongase al humo por seys horas, y quando se querra cozer , descosase el saquillo, y assefe en las parrillas, untandolo con azeyte , y siruase assi caliente cortado a pedaços , o entero , mas quiriendolo seruir de presto en estando lleno el saquillo, y auiendo dado vn solo heruor en el vino, no sera menester ponerla al humo, y desta manera se puede hazer de las pulpas de la trucha del atun fresco, y del esturion tambien llamado sollo de m...

Para cozer los interiores de Luz.

DE las entrañas del Luz solamente hallo que sean buenas las huevas, y
el

el higado, el higado se enharinase, frie, y siruese con çumo de naranja, y pimié ta por encima. De la propia manera se hazen los huevos quando no està roto el pellejo que tienen encima, y también despues de auer estado en vn vaso con vn poco de azeyte, sal, hinojo machacado, y pimienta, se podran assar sobre las parrillas, o en vn papel sobre las cenizas calientes, y se seruiran calientes con çumo de narājas por encima. Las tripas quando el Luz fuere de leche se podran hazer en potaje despues de bié limpias, y lauadas, de la manera que se hazen las hueuas, y tripas del robalo, con las quales se pueden tambien poner el higado, y los huevos.

De las Anguillas.

LA Anguilla es pescado redondo lubricoso, y resualadizo, y largo, mas que la lamprea, tiene dos alillas junto a las orejas, es de color escuro, y baxo la paça tiene vna sola espina que sigue

desde la cabeça hasta la cola por detrás, pescase mas ordinariamente en los estanques, y lagunas, que en agua corriente al contrario de los otros pescados dulces, porque entran en el mar con las auenidas de los rios, y alli se crian, y crecen, y suelen pescarse. Para assar pues las Anguillas en el assador, tomese que sean grandes, y desuellense, destripese, y cortense a pedaços redondos, para que sean mas sabrosas haganse estar en vn vaso, en el qual aya vn poco de azeite, y sal, y fior de hinojo seco. Espetense en el assador los dichos pedaços, poniendo entre vno, y otro hojas de laurel, o de salvia, y assense a poco fuego, y en estando casi cozidas poluorizense con vna composicion de la flor de la harina, pan rallado, açucar, y canela hasta tanto que ayan hecho vna buena corteza, no sera menester mojarlos, porque de si son ya grassos, y xugosos, siuense calientes con çumo de naranjas encima.

Para

*Para hazer las Anguillas en caçuela,
y en parrillas.*

Cortese la Anguilla a pedaços grandes despues de auerla desollado, y las pequeñas enroscadas a modo de roquillas, y ponganse los pedaços en vna caçuela tortera, en la qual aya azeyte, sal, hinojo en grano, y hagase cozer cõ fuego arriba, y abaxo, por medio quarto de hora, cuelese el azeyte que huviere demasiado, añadesele vn poco de vino blanco, vino cozido, çumo de agraz, pimienta, canela, clauos, y hagan se cozer, y siruansse con su mesmo caldillo por encima. Puedense tambien hazer en caçuela, como hemos dicho, cõ cebollas picadas, y despues de cozidas desta manera simplemẽte, se podrã adobar con el sabor que diximos de la lamprea. Pero si quisieres assar las Anguillas en parrillas cortadas a pedaços, las que fueren grandes deseles vna calda en azeyte hirviendo, y porque no se apeguen

Viandas Quaresmales

apeguen, pueden enharinarse primero, y hagante assar a poco fuego, mojando las cō vna salmuera hecha de vinagre, vino cozido, y sal, y quando estaran assadas siruanse con passas cozidas, juntamente con la salmuera. Las pequeñas no ay para que caldearlas en azeyte, ni para que enharinarlas, sino acomodar les a modo de rosquillas, y seruir las cō çumo de naranjas, y pimienta por encima, y no quiriendolas desollar, se les quitara la viscosidad que tienen con agua caliente primero de cozellas.

Para cozer Anguillas grandes con vino.

DEsuellese la Anguilla, y partase en dos partes por el hilo del lomo, de la manera que se abren las tencas quitandole la espina, y las entrañas, y hagãse estar ambas partes por medio quarto de hora embueltas en vna poca de sal, y pimienta, y cada vna se corte a pedaços redondos, haziendo que quede
hazia

hagia fuera la parte del lomo, y atrauiese con dos cañitas, o palillos, y atense con vn hilo, y ponganse en vna caçuela con vino tinto, vina gre, açucar, pimienta, y canela, y haganse heruir, y en estando cozidos saquense, y siruanses calientes, o frios, a beneplacito, con mostaça suauc. Mas quiriendo cubrilos con el caldillo que se haze para la lamprea de almendras, passas, açucar, y especias no las acaben de cozer en el vino, saquense, dexen los escurrir, desatense, y pongãse en vn vaso: en el qual aya tanto azeyte dulce que los cubra, y haganse freyr poco a poco, y en estado fritos escurrase el azeyte que huviere demasado, dexãdo aquele spesso que aura en el hondo, y pongase el dicho saborcillo que no este muy espeso, desele vn heruor con le Anguilla, y siruase assi caliente con açucar, y canela por encima. Puede se tambien sacar del azeyte despues que estarã frita, auiendo cozido la dicha salsa en otro vaso,

Viandas Quaresmales

y siruase en platos con el tal sabor por encima. Puedese tambien la Anguilla guisar de tal manera q̄ verdaderamente parezca lãprea: desollar se ha, y partir se ha por lo largo, quitandole la espina cõ destreza, despues se enroscara, y dar se han algunas puntadas cõ hilo, de modo que vnida en si mesma quede como vna torta enroscada, y pondrase por dos horas en vna composicion de vinagre, y vino, tanta cantidad de lo vno, como de lo otro, y açucar, pimienta, canela, clauos, y nuez moscada, lo qual se haze para que la Anguilla se pare dura, y solida, y del color de la lamprea, no aya descuydo de poner en la boca dela Anguilla media nuez moscada, y de hincalle en la cabeça algunos clauos de especia, despues de auer estado en remojo el dicho tiẽpo, ia que se, y hagase medio cozer en vn vaso estrecho cõ tanto azeyte de oliuas q̄ la cubra, escurrase despues el azeyte q̄ huere demasiado, y dexese lo espeño de lo hon.

hondo, y hagase la salsa con almendras tostadas, y passas, majadas en el mortero, y con aquella composicion que estuuo a remojo, y acabese de cozer con esta salsa. Puedese tãbiẽ hazer sin desollarla, y si estuuere desollada, y sacada la espina, se le buelua el pellejo, y haga se cozer cõ el, dela manera sobredicha.

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

SI la Anguilla fuere grande desuellese, y cortese a pedaços redondos, largos de dos dedos, y cada pedaço partase, y saquesele la espina, ponganse en adobo por dos horas, enharinente, y frianse, y siruãse con çumo de nãjanja, y açucar por encima. Puedense tambien freyr sin auer estado en adobo, y partirlas en dos, o en quatro pedaços, y despues de fritas ponerlas en elcabeche, marina-las, y poner-las

Viandas Quaresmales

las en agraz del modo que esta dicho del Luz pequeño. Las Angillas medianas, y las queñas basta que se limpien con agua caliente, y se corten a pedaços, y se frian como esta dicho.

Para hazer Anguillas abiertas rellenas, cozidas de muchas maneras.

TOmese la Anguilla grande fresca defollada, advirtiendo de no romperle el ombligo, antes bien dexandole pulpa, y dexese colgando de la piel la cabeça, y vn dedo de la cola, y tomese la pulpa de la Anguilla sin espina, y piquefe, como se haze la salchicha, y por cada libra de la dicha pulpa, quatro onças de pulpa de Anguilla salada, o de atun de hijada gordo, que aya estado a remojo, y hagase la mesma composicion que se haze del luz, y rellenese la piel de la dicha Anguilla, y hagase en parrillas, y cuezase en vino, o friase del modo sobredicho.

De las Ranas.

LA Rana es vn animalejo con quatro pies, sin cola, de color verde, y amarillo, y blanca debaxo la pança, crianse en el agua dulce, y en los pantanos, y canta, tiene grande higado, del qual se suele hazer torta: son buenas mientras dura el agraz, desde Mayo hasta todo octubre: cortesele pues la cabeça a la rana, que es grande de boca, quítensele las puntas de los pies, hasta el primer nudo, pongase en remojo en agua fresca, mudandola por ocho horas, lo qual se haze, porque se limpian, hinchán, y hazen mas blancas, saquense del agua, y para freyrlas acomodense las piernas debaxo del cuerpo, o cortense las piernas, quitandoles los huesos, y enharinése, y frianse con azeyte, y síruanse calientes, con vn poco de sal molida por encima, y sobre todo se aduierta, que despues de fritas, ni se há de cubrir, ni conseruar, porque se parã

V. lunas y Quarejmales
duras, y pierden su bondad . Puedense
tambien freyr con dientes de jaos co-
zidos, y con peregil, y seruir las con los
ajos, peregil, pimienta, y sal molida por
encima. Despues de simplemēte fritas,
y solo enharinadas , se pueden conser-
uar calientes en vna salsa hecha de çu-
mo de agraz recién sacado , y hiemas
de hueuos, como diremos hablando de
la salsa de agraz. Puedense seruir caliē-
tes, y frias, a beneplacito , y despues de
fritas se puedē seruir cō saborcillos en
platos, y puestas por encima hechos de
la flor de hinojo , albahaca, dientes de
ajos, migajō de pã remojado en agraz,
sal, y pimienta . Puedense tambien cu-
brir de vna ajada, y de nogada hecha a
la Milanesa.

*Para hazer escudilla de Ranas sin
huesos*

TOmense las Ranas despues de auer
estado, como dicho es, a remojo, ha-
gale les dar vn heruor en agua simple,
laquen-

saquense del agua caliente, y ponganse en agua fria, y tomense las pulpas de las piernas, y ponganse en vna caçuela, en la qual aya mâteca de vacas, o azeite, y haganse sofreyr con vn poco de cebollas tiernas picadas, añadiendole vn poco de aquella agua blanca en que fueron cozidas, y granos enteros de agraz, y especias dulces con vn poco de açafrañ, y a la fin vnas pocas de yeruas cortadas menudas, y quando estará cozidas siruase caliente el potaje, y sino quisieres poner cebollas, puedes espesar el caldo con almendras majadas, o pan rallado: y de la propia manera tambien se pueden guisar con los hueffes.

De la Tertuga del mar.

LA Tertuga maritima es mucho mayor que la de la tierra, y es tan grande, que de su concha se hazen rodela: tienen las mesmas señales que las de tierra, y estan escaqueadas: tienen es trauagâte olor, su tiépo comiença des-

Viandas Quaresmales

dela Primavera, y dura por todo el Otoño. Hazense de la Tertuga diferentes guisados. Primeramente tomese la Tertuga, cortesele la cabeça, y saquesele con destreza la carne de la concha, procurando de no romper los huevos en la hiel, q̄ esta pegada cō el higado, y los huevos que tendran corteza se limpiarán, y los otros se quitarán de las entrañas, y se freyran, y de los que tienē corteza se haran tortillas mezcladas con yeruas. Los otros se freyran, como los de la Tertuga de tierra. La carne se ha de cozer primero que se fria, mas queriendo hazer potaje della así cruda cortese a pedaços, y pongase en vn vaso con cebollas picadas, azeyte, vinagre, vino, agua sal, y fuerça de especias, lo qual se haze, por quitarle el mal olor, el higado se frie, como el de la ternera.

De las Tertugas de tierra, y de agua dulce.

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

Para cozer las dichas Tertugas de diuersas maneras.

TOmese la Tertuga hembra, la qual sera siempre mejor que el macho, como tambien es mejor la que se tomó de fresco, que la que ha mucho tiempo que esta cerrada en casa, cortesele la cabeça, y dexenle salir, la sangre, quedará a tu aluedrio el sacalla cruda, si quisieres, la experiencia enseña que es mejor hazerla morir en vn vaso de agua

Viandas Quaresmales

salada, el qual vaio con el agua vaya poco a poco calentandose hasta que hierua teniendolo cubierto, porque la Tertuga no se falga fuera, porque con las porradas, y fuerça que hiziere vendra a manirse, y despues de muerta se dexarà heruir, hasta tanto que venga a estar tierna, y quando se querra saber si esta cozida, toquensele las piernecillas, y en hallandose tiernas estarà cozida, saquese del agua, y dexese enfriar en agua fresca, y saquese de la concha, separense los huevos del higado, porque los tales huevos tienen la corteza, como los del palomo: vñese de grande streza en quitalle la hiel al higado, porque esta encerrada en el lugar mes metido del higado, y apenas se pueden ver los huevos: quitando la corteza juntamente con el higado se frien, y se sirven con peregil frito, çumo de naranja, sal, y pimienta por encima. De la propria manera se puede tambien freyr la carne, y todo se podra
cubrir

cubrir de diuerfos sabores. De la carne se pueden hazer potajes, y otras viandas, como las de la Tertuga maritima: pero sobre todo es mejor el freyrla, como esta dicho.

De los Cangrejos, y Langostas.

EL Cangrejo grande maritimo, llamado en Roma, y en Venecia Gambaro Lione, y Astrizo, es pescado sin sangre, éstos ay dos suertes, el vno mas grande que el otro, son lisos, y ambas dos especies tienen la pierna derecha, mas grande que la yzquierda. El pequeño de señales azules azeradas, y negras, y es su tiempo desde el mes de Octubre hasta todo Abril, otro Cangrejo ay semejante al passado, el qual se llama Langosta: pero es algo menor, y sobre el lomo es punzolo del medio adelante: tiene la cola lisa, tiene dos esperones que guardá la parte delâtera con dos colas redõdas, y largas, las quales salen por la parte: de delante, la hem

Viandas Quaresmales

bra tiene el pecho, y la cola mas larga que el macho, no tiené estas los ramos y piernas tan grandes, como el cangrejo, leon, el cuerpo de la langosta es roxo punzuso, y aspero, y por lo mesmo el del macho, y es el mesmo tiempo el delas Langostas, que del Cangrejo leó: cuezese desta manera, tomense los Cangrejos, y a cada vno se le atapa el agujero de la cola: ponense en vn vaso, en el qual ay agua, y sal, o vino, pimienta, vinagre, y sal, y si la Lãgosta tuuiere huevos, es necessario que este bien lauada, porque muchas vezes estan llenas de arena, y en estando cozida, quitefe la corteza a la cola, y a las piernas, y quite seles vn ueruió que tienen en el medio de la cola, y siruansé con pimienta, vinagre, azeyte dulce, sal por encima.

Para cozer los sobredichos Cangrejos de otra manera.

TOmese la pulpa de la cola de los sobredichos Cangrejos, o Langostas

estas despues de cozidas en vna de las sobredichas maneras, cortense a pedacuelos, y hagase potaje con azeyte, y yeruas, especias, y caldo de otro pescado no muy salado, y vnos granos de agraz, puede se hazer de otra manera que despues de cortadas las pulpas a pedaços se frian en azeyte con cebollas picadas, añadiendoles agua, vino, çumo de agraz, y sal, y buena cosa de especias, y haziendolo acabar de cozer a la fin, antes de seruirse se les pondra vnas yeruas cortadas menudas, y siruanse calientas cõ especias dulces por encima.

*Para hazer escudilla de los Cangrejos,
y Langostas.*

LA Langosta sera siempre mejor que las otras dos fuertes de Cangrejos, tomese la pulpa della cozida en vino, o en agua, y pique se menuda con el cuchillo, hagase despues freyr con azeyte, o con manteca de vacas, añadiédole

Viandas Quaresmales

vn poco de caldo de otro pescado, y vn poco de agraz, y passas, y en auiedo heruido por vn quarto de hora, encorporese con hiemas de huevos, como se haze en las escudillas de carne picada. Puede tambien en lugar de huevos poner almédras majadas, o pan rallado, y desta manera se les puede dar cuerpo a todos los sobredichos potajes.

Para hazer albondiguillas de los sobredichos Cangrejos, y Langostas.

TOmese la pulpa de la cola, y de las piernas de los dichos pescados, y pi que se estando cruda muy menuda, y por cada libra de pulpa tres onças de pulpa de anguillas saladas, sin espinas, añadiendoles especias comunes, passas, vn poco de açucar, azeyte, o mante ca de vacas, y erua buena, mayorana picadas, y desta composicion hagan se albondiguillas, y cuezan se, como hemos dicho de las del follo.

Para

Para freyr las pulpas de los Cangrejos, y Langostas.

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

Para hazer la Langosta rellena.

TOmese la Langosta, la qual es mejor, y mastierna q̄ la Astrizo, y hagase cozer con agua, y sal, y saquesele la pulpa de la cola, y limpiele el cuerpo dexando la corteza entera, piquele la pulpa menuda, y hagase vna composition, como aquella de las albondiguillas, o lino con la dicha pulpa picada, queso rallado, hueuos, y yeruas,

Viandas Quaresmales

uas, y hinchase la corteza de la tal com-
posicion, y si huviere dos Langostas,
metase la corteza rellena en la vazia, y
atese, y hagase freyr en azeyte, o man-
teca de vacas, y quando estara cozida
siruase caliente con alguna salsa en pla-
tos. Puedese tambien assar en parrillas:
pero auiendo vna sola Langosta se con-
feruarà la pança que se quitò de la cor-
teza, y en estando la corteza rellena,
con ingenio se pondra la pança en su
lugar, poniendo vna reuanada de pan
por la parte de delante, y atandola con
hilo bramante, de modo que no pueda
salirse la composicion, y assese en parri-
llas, y siruase, como esta dicho, auiendo
desatado el hilo.

Del Cangrejo de agua dulce.

EL Cangrejo de agua dulce, es muy
conocido. hallanse algunas suertes
dellos que al cozer no mudan el color,
como los otros generalmente que se
bueluen colorados, ay de vnos que blã
quean

quean, y otros mas negros, todos los Cangrejos alsi machos, como hébras tienen ocho pies pequeños, y dos grandes, la hembra tiene la cola y el pecho mas largo que el macho, y tiene vna canal en el pecho, la qual en el macho es mas estrecha, y cubierta de ciertas pernequelas pelosas: comienza el macho desde el mes de Mayo a ser bueno hasta todo Agosto, y la hembra desde Setiembre hasta todo Abril, y alsi estos, como los de mar son mejores en luna llena, que en menguante. Para cozer pues los Cangrejos de agua dulce, tomalos Cangrejos y ponlos a cozer con agua, sal, vino, vinagre, y pimienta, estrechos con poco caldo, que cuezan a priessa dejandolos espumar a ellos mesmos a fuerça de heruir, y dandoles vna buelta en la caçuela, y en auiendo heruido por vn quarto de hora, y en estando sabrosos, se sacaran, y se seruiran calientes, o frios a beneplacito con vinagre, y pimienta en platos, y de la cola, y

Viandas Quaresmales

de las piernas, y dellos se pueden hazer todos los potajes, y viandas que se hazen delos Cangrejos liones, y delas Langostas sobredichas. Verdad sea que en la Primavera, y en el Otoño sus colas y piernas hazen el caldo amarillo. Quando se haze potaje sea sabroso, y tenga el sabor del Cangrejo, majese el cuerpo en el mortero, y destéplese cō agua tibia, y passese por el cedaço, y tomese aquel agua, la qual tendra del roxo, y sera sabrosa, y con essa hagase el potaje de la manera que fuere mas comodo. Hazense todos los demas potajes que hemos dicho delos Cangrejos, y Langostas de mar.

De los Cangrejos llamados Langostines.

El Langostin pescado maritimo, y tiene gran cola, y pocas piernas, y tiene ciertos cuerneillos delante su tulsimos: la cola es partida de ambas partes la corteza a ñudos, y pelosa, tie-

ne mucha pulpa, y es bonissimo: es su tiempo delde Hebrero hasta todo Mayo, requiere ser cozido en agua salada, y es bueno de todas las maneras que se hazen los Cangrejos.

De las Gambetas de mar.

LAs Gambetas, assi llamadas, porque no paran de saltar quando las toca, en algunas partes llamadas langostinillos, son de color azerado, y es su tiempo el mesmo que el de los cangrejos, su propio comer es fritas en azeite, y sirvense con pimienta, y naranja.

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

Tome se el Hostion fresco, lauese, y quitesele la suciedad que tiene, y la arena, aduirtiendo que si le podran desapegar el vno del otro, aquellos que estan apegados son los mejores: pongan-

Viandas Quaresmales

ponganse encima de las parrillas, y haganse cozer, y en estando cozidos saquense de la primera corteza, y desapeguense de la segunda, con vn cuchillo, y sirvanse calientes con su agua que tienen por dentro, y çumo de naranja, y pimienta por encima, y para hazer lo mas presto, se cuezen tambien con agua, y se sirven en el modo sobredicho: pero tengase cuenta de no cozerlos mucho, porque se pararian duros, y perderian su bondad.

Para cozer los Hostiones de otra manera.

Ponganse los Hostiones sobre las parrillas, y en comenzando a refollar, saquense luego, y recojase el agua que tienen dentro, en la qual consiste su bõdad, saquense los Hostiones de las conchas enteros, quitandoles la parte del callo, el qual es duro, y tomese la parte mas blanca dellos, y la parte negra, que parecen tripas, majese en el mortero
con

con vnas espinacas, y destemplese con aquella agua que se saca de los Hostiones, añadiendole çumo de naranja, y pimienta, y aquella parte mas blanca hagase freyr en vna caçuela con vn poco de azeyte, o manteca de vacas, y en estando frita juntese la parte que esta machada en el mortero, despues tomese la concha del Hostion, es a saber la parte que es mas honda, y limpiese bien dentro y fuera, y hagase heruir en el agua caliente: lo qual se haze para que se cõseruen mas calientes, y en estando quitada el agua, se acomoden en vn plato de fuego, o verdaderamente en vn plato, en el qual aya cenizas calientes, y en las dichas conchas pongase aquella parte mas blanca que se frió con su saborcillo, compartiédolo por cada vna de las conchas, de modo que cada vna dellas tenga quatro, y sino se quisiessen poner en las conchas, siruansse en los platos con reuanadas de pan debaxo. Puedense tambien seruir con las mes-

Viandas Quaresmales

mas conchas. Los Hostiones estando sacados de las conchas, frianse con mantequilla de vacas, y sirvanse con la mesma agua que dellos se saca, y çumo de naranja por encima.

Para hazer Hostiones en caçuela.

TOmese el Hostion, y en estando apenas caliente, saquese de la cõcha con su agua, y tengase aparejada vna sartén con manteca de vacas, o azeyte dulce, y vn diente de ajo, y yeruabuena, y mayorana, picadas, pimienta, y canela, y pongase el Hostion en la dicha sartén, añadiéndole su agua passada por cedaço, y vn poco de maluaña, y çumo de agraz, y hagase cozer en el horno, o como las tortas, con fuego arriba y abaxo, y sirvanse calientes con reuanadas de pan debaxo.

Para hazer Hostiones en parrillas con papel.

Tome-

Tómese el Hostion sacado como hemos dicho, recojase su agua, y tégase aparejado papel de escriuir vntado con azeyte, o manteca de vacas, y en auiendo el Hostion estado por vn quarto de hora en azeyte con flor de hinojo, y pimienta, pongase dentro del papel con vn poco de azeyte, o otro licor por encima, hagase cozer, auiendo puesto el papel con los Hostiones sobre las parrillas, y reboluiendolos encima del papel, y estado cozidos, firuáse cō vn saborcillo por encima hecho de açucar, çumo de naranja, pimieta, y el agua de los mesmos Hostiones, y si quieres con algunas reuanadas de pan de baxo.

Para cozer los Hostiones en adobo.

Los Hostiones en adobo se enharinan, y frien, y se firuen cō çumo de naranja, y açucar por encima, y se puede hazer todas las viandas q̄ de los Hostiones frescos, y si fueren muy salados, ponganse a remojo en agua tibia.

Viandas Quaresmales

Para freyr los Hostiones.

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

Del pescado llamado Bonito.

EL Bonito, llamado en Italia Leccia, tiene la cabeça, y la cola semejante a la palomida, tiene vna corteza lisa, el color turquesado, tiene en el lomo vnas punchas agudas, aunque no mucho, ni muy largas, la pança tira a blanco, es mas pequeño que el sollo, y que la toñina: la pulpa tiene mas blãca que el sollo, y por su blancura se engañan muchos, tomándole por el. Comiença, desde Abril hasta todo Setiembre, y hazen-

hazenfe del Bonito todos los guisados que del follo.

Del pescado llamado Palomida.

E Si la Palomida de la misma manera que el atun, tiene partida la cola, como la horquilla, por dos partes aguda, tiene la misma corteza que el atun. Es muy bueno en su tiempo; y comienza desde Março hasta todo Junio, mas, o menos, segun los tiempos: de los grandes se hazen las mismas viandas, y guisados que del atun: los medianos, y los pequeños se pueden freyr, y assar sobre las parrillas. Queriendo hazer pulpetas, y cosas semejantes de las palomidas grandes, y pequeñas, tome se la Palomida fresca, quitesele la corteza, y cortese por lo largo del pescado, y de la pulpa haganse pedaços en adobo, y despues rocienfe, y assenfe en parrillas. Puedenfe hazer tambien pulpetas, y escudillas de todas las maneras que se haze del follo; puedenfe tambien freyr

Viandas Quaresmales

Los dichos pedaços despues de auer estado en adobo, y seruirse cō diuerlos sabores por encima, y sino huuierē estado en adobo, siruāse con çumo de narāja, y pimienta. En el mes de Mayo se suelen hallar llenas de leche, o de hueuas:

De los pescados llamados en Italia Capones, y Lucernas.

EL pescado Capon, en Latin Miluus cucullus, y Loccyx, en las playas de Valencia, y Cataluña Caprorg, y Cabat, es redondo de cuerpo, algo largo, y no es mayor que de peso de seys libras. Algunos tiran a roxo: tiene la cabeça grande, y quadrada, sin pulpa alguna, grandes ojos, y cejas, y es folido, la boca blāca, los dientes pequeños, debaxo la cabeça dos barbillas, como el belugo, tras de la cabeça dos esparones agudos: el extremo de la cola es delgado, la pança blāca teñida de roxo, la pulpa es blāca, yalgū tãto folida: los diasq̃ no se come carne se haze de su pulpa el mājor blāco,

co, y se hazé deste pescado diuerfos mãjares (como diremos en su lugar.) Ay otros pescados tãbien llamados Capones, que tiené la boca ancha a modo de vn tenedor, o horquilla, el lomo armado de escama de hueso, como el follo, y este pescado comũmente se llama Lucerna: tomase en las playas, y es bueno desde Octubre hasta todo Mayo, y se guisa como el otro.

Para cozer el Capon en blanco.

R Equiere este pescado ser cozinado cõ agua y sal, masq̃ de otra manera, y limpio de sus interiores, y biẽ lauado, siruese enxuto con peregil por encima acõpañado de salsa blanca en platos, y quãdo es grande, se le ha de dar vn heruor en el agua cõ sal, y se toma la pulpa del lomo sin corteza, y espinas, y se hazé potajes de diuerfas maneras. Tãbiẽ se enharina, y se frie, y sirue con çumo de naranjas, y la sal por encima. Los pequeños suelen freyrse enteros.

Viandas Quaresmales

Del pescado llamado Disol, y en Castilla Caualla.

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

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

EL Esgombro es maritimo, y sin escama, estendido, y liso, tiene color de açufre y azul: tiene la cola partida, como vna horca, es su tiempo desde el mes de Abril hasta todo Setiembre, no passa de tres, o quatro libras, el que es mayor: su comer es assado en parrillas, o hecho en caçuela, como el cefalo: puede tambien freyr, y hazer del todos los potajes que del cefalo se hazé, y si fuere pequeño, no ay para que saca lle los interiores.

Del

Del pescado llamado Alache.

Tambien el Alache es pescado sin escama, semeja al esgombro, mas tiene ciertas punchas por lo largo, la pança del ombligo hazia baxo tiene ciertas espinas, como el cardo, la cola semejante al esgombro, no es tan bueno, como el: comienza desde Mayo hasta todo Nouiembre: ha se de freyr en azeyte, y cuezese tambien en parrillas, sin sacarle los interiores, y siendo grande, para cozello de otras maneras, guardese el orden que se tiene en el cefalo.

Del pescado llamado Boga.

LA Boga no es muy grande, es blanca, y escamosa, y suele marinarse, y hazerse en escaueche (con vnos pescados mas pequeños que las sardinas, llamados en Lombardia Arientinos) con hojas de arrayan: comienza desde Março, y dura por todo Junio; su comida deste pescado es frito, muchos lo assan en

Viandas Quaresmales

parrillas sin escamarlo, y lo siruē enxu-
to cō çumo de narāja, y sal por encima.

*Del pescado de mar, y de laguna lla-
mado en Italia Latarino, y en las
playas de España Mollera.*

Todos los Latarinos son pequeños,
transparētes, blanquissimos, tanto
que se les vee la espina q̄ tienen en el lo-
mo. Son perfetissimos entre los otros
pescados maritimos: comiençan des-
de Nouiembre, y duran hasta todo He-
brero, es a saber los maritimos, porq̄
los de agua dulce comiençan desde
Abril, y duran por todo Agosto: su viã
da es fritos, y sobre todo sean frescos, y
siruāse con salsa verde en platos.

De los pescados llamados Anchouas.

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

Del

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

Este pescado es muy mas pequeño q̄ el Latarino, o Mollera, y muchos de ellos no passan de vna onça: no tiene espinas, ni escamas: es gustoso de comer desde Deziembre hasta todo Abril, aparejase como el Latarino.

Del pescado llamado en Italia Sampietro.

EL pescado llamado Sampietro en Latin, es el mesmo que Chalsis, y en España se llama sardina, por parecerle tanto a la sardina. Tiene sobre el lomo vnas espinas agudas, gran boca, y grandes ojos, y la cola pequeña, muchas espinas, y poca pulpa, el color azul mezclado con blanco, liso, sin escama, y corpulento: tiene muchas tripas, y en la pança ciertas señales: redondos, negros

negros, y blãcos, que parecen ojos, dos por banda , comiença desde Enero , y dura hasta todo Mayo , guisase de todas las maneras que el rodauallo: saluo, que por tener poca pulpa no se haze gelea.

De los pescados llamados Agujas.

LA Aguja es pescado largo, redódo, delgado, sin escama, y de color celeste, la cabeça pequeña, el pico largo , y delgado, como la cigüeña: tiene pocos interiores, y es perfetissimo, desde todo Setiembre hasta todo Mayo: guisase de las maneras siguientes: tomese la Aguja sobre todo que sea fresca , saquenle las entrañas. La que se ha de asiar en parrillas pongase en vn vaso por espacio de vna hora, en el qual aya azeyte , sal, pimienta, y flor de hinojo , saquese , y pongase en parrillas , y hagase cozer a fuego lento, como se cuezen los cefalos, siruase caliente con vinagre, y vino cozido , mezclado con su saborci-
llo

llo, en el qual huuiere estado a remojo. La que quisiere assar en el assador, se cortara a tajadas redódas, como se cortaran las anguillas, excepto la cola, y la cabeça, y despues de auer estado en la sobredicha composicion, se pondran en el assador los pedaços con hojas de saluia, o de laurel entre vno, y otro, y assarsehan, como las anguillas, con su corteza, y siruanse calientes con çumo de naranjas, y açucar por encima. La que ha de ser hecha en caçuela se acomodará a modo d vna rosquilla, y ha gase lo propio de la que se huuiere de assar en parrillas, pongase en vna tortera, o caçuela de barro, en la qual aya azeyte, vino cozido, y vn poco de agraz, pimienta, canela, y sal bastante-
mēte, y fior de hinojo, y hagase cozer con fuego por abaxo, y arriba, como las tortas, y en estando cozida siruase caliente con su caldo por encima. Puedense tambié seruir despues de hechas en caçuela cō las salsas de las lampreas
por

por encima. La que hade ser frita se podrá cortar tambien a pedaços, o acomodar a manera de rosquilla, dexando le el pico, y se hará traspasar de parte a parte, y enharinarseha, y freyrseha en azeyte de azeytunas, y en estando frita se seruira caliente con çumo de naranjas, de limon, y sal por encima: puede se tambien despues de frita marinar de la manera que el cefalo.

Para hazer potaje de las Agujas.

Tome se la Aguja mas grande que se pudiere, y fresca, y limpia de sus entrañas, y bien lauada, cortese a pedacuelos, dexando la cabeça, y hagase de llos potaje en todas las maneras q̄ hemos dicho de los pescados precedêtes.

Del pescado del rio llamado Temera.

LA Temera no es muy grãde, ni pasa de tres libras: es blanca como la plata, tiene escama menuda, tiene vna mancha junto a las orejas que tira a color

lor de oro: tiene poquísimos interiores, los quales jamas se le facan quando se cuezen: duran desde Mayo hasta todo Agosto: guisanse de todas las maneras que el carpion, y se haze potaje de ella, como de la trucha pequeña.

Del pescado de agua dulce llamado Agon.

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

Del pescado de agua dulce llamado Persico.

ESTábiē el Persico pescado de agua dulce: hallase en quántidad en el Tosino, y en el Lago mayor, hallase en estas partes de Lombardia: en la escama, y
el

Viandas Quaresmales

el color semeja al fragolino, pero es mas honda su escama, y no tiene la cabeza tan coruada, su pulpa es bláquissima, esta lleno muchas veces de huevos, particularmente en el Verano: y los medicos de la Lombardia lo conceden a los enfermos, como tábien el carpion, y la temara, con que no passen de libra y media: comiēça este pescado desde Setiembre hasta todo Mayo: guisase de las maneras siguientes. Tomese el Perfico sin ser escamado, saquensele las entrañas, y assese en parrillas, como la orata. Pero queriendolo freyr, escame-se, y aduertase, que por la mayor parte los tales pescados se escaman con la ceniza caliente, y despues de escamado se le quitaran los interiores, excepto los huevos que son buenos, si los tuuiere, y friase. Puedese tambien guisar de todas las maneras que se guisa la orata: los grandes requieren ser cozidos con agua, y sal, o se haze dellos potaje, como del rouadallo.

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

Este pescado es de rio, y de mar: ay de grandes, y de pequeños: es blanco, y tiene grande escama, y en su tiempo es muy grasso, y tiene las entrañas con mucha gordura: dura desde Abril hasta todo Octubre, y guisase de todas las maneras que el Cefalo.

De los Barbos.

El Barbo es pescado de rio, assi llamado por dos barbillas que tiene blancas. En el lomo tiene vna escama trasparente, que apunta, y se trasluze, algo colorada: es en la pança blanco, de menudissima escama, lubricoso, y resbaladizo: tiene pocas entrañas, excepto en la Primavera, que estan llenos de huevos: pero son muy malos: friese, affase en parrillas, y hazese tambien en caçuela.

Viandas Quaresmales

Del Boliche.

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

Para hazer vn plato de pezes grãdes.

SI quisieres hazer vn plato de pezes grandes, despues de bien escamados, y cozidos cō vino, y vinagre, y sal, pōlos encima de vn tablero, y dexalos enfriar, descarnalos muy bien, quita les las espinas, y junta toda aquella carne: tendras cebolla muy picada, y toma vnas verduras y picalas cō toda aquella car-

ne de los pezes, y sazonallo muy biẽ de especias, y no auiendo harta cantidad de pezes, añadele vn poco de pan rallado: echarle has hiemas de hueuos. y especias: queda en arbitrio hazerlo dulce con açucar, o agrio. Hase de aduertir, q̄ quando se descarnare el pescado, hã de q̄dar la cola y la cabeça enteras, y de la dicha composicion se ha de boluer a armar la espina, y se han de assentar los pescados en la caçuela: la qual ha de estar vntada con manteca de vacas, y cozerse hã cõ fuego arriba y abajo, y heruirse han en platos encima de vnas reuanadas tostadas, con naranja y pimienta por encima.

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

TOma la hijada del Cõgrio, cuezela, y sobre vn tablero sacale las espinas, picalas muy bien con sus verduras

Viandas Quaresmales

sin cebollas, sazonallo de especias y sal, echale vnos huevos para que trauen, y luego haz las albondiguillas, auiendoles puesto especias, ponles a cozer en vna caçuela con agua, y echa dentro cebolla picada menuda, aduirtiendole que no se han de echar las albondiguillas en el caldo hasta que hierua bien: deseles vna punta de agrio, y siruanse con reuanadas de pan en platos con su caldo por encima. De la mesma manera se hazen de qualquier otro pescado que tenga pulpa.

Del Congrio seco, o cecial.

Tome se el Cógrio que sea muy bueno, y muy blanco, y cortese a pedacos del tamaño de la mano cada vno: lauense dos, o tres vezes con agua caliente de buena mañana, despues atense con vn hilo, y ponganse a remojo en agua fria que sea muy limpia, y con la mesma agua se han de cozer: y esto se ha de hazer la noche antes que se cuezan, y a otro dia de mañana pondrá se

sea cozer en vna olla limpia cō la agua en que estuierō a remojo , como esta dicho, y eche en la olla vn buen rayo de azeyte bueno, claro , y dulce, y vna cebolla cortada cō vn manojito de peregil , y vnas quantas cabeças de ajos muy limpios d̄ la primera olleja, o casca ra, y despues tomēse vnas pocas d̄ almē dras, y otras tantas auellanas, y otras tā tas nuezes, todas tostadas , así las vnas como las otras, y majense juntamente en vn mortero con vn migajon de pã tostado, y remojado en el caldo del dicho Congrio, y el peregil, y la cebolla, y los ajos todo sea mezclado, y majado, y todo junto desatado con el caldo del Congrio: y despues passarlo con media onça de especias comunes: pōgase despues al fuego, y entretanto que se cueze traygase siempre a vna mano, sin jamas parar, y despues de cozido haganse vnas sopas muy delgadas : esto uense , o abahense con el caldo , y despues sa que se les a quel caldo , y eche se-

Vindas Quaresmales

les la salsa sobre las sopas, y sirvanse calientes: y juntamente se sirua el Congrio en vn plato a parte. Tambien se suele hazer con garuanços, y castañas mondadas secas: dexando las cabeças de ajos enteras sin hazer la dicha salsa, y otros no ponen azeyte en el caldo, y siruese el Congrio con los garuanços y la demas composicion en vn plato grande. Puedese poner con los garuanços en lugar de Congrio merluça seca lauada, y escaldada con agua hirviendo, sin auer estado a remojo.

Para hazer Sardinias en caçuela.

TOmense las Sardinias, escamense, quiteseles la cabeça, y enxuguense con vn paño limpio, y sin enharinallas frianse: y despues de fritas ponganse en vna caçuela, o en vna olla, y hagase vna salsa de nuez moscada, oregano, y clauos, y pimienta, molido juntamente desliase con vn poco de vinagre

frio, y vna poca de agua, y pongase en todo en la sartén con el azeyte en que se frieron las Sardinias, y en auiendo dado vn heruor, pongase este caldillo en la caçuela de las Sardinias, y quando se siruieren, poluorizése con vn poco de oregano por encima.

Del pescado llamado Saboga.

Son las Sabogas de color plateadas, crianse en la mar, y entran a desouar por las bocas de los rios agua arriba, y no paran hasta hallar algun impediméto, y sucede subir muchas leguas lexos del mar: es su tiempo por todo Março, y Abril, no tiene escama, y es de la figura de las Sardinias: tiene muchas espinas, y es el q̄ tiene mas entre los pescados, táto q̄ para comerle seguraméte sin peligro de ahogarse con alguna de las espinas q̄ tiene en la pulpa, es menester yr despegando la carne de la Saboga por la parte del lomo de la espina, y con la vna mano tirar de la carne

Viandas Quaresmales

de la Saboga, y tener con la otra de las espinas. Si la Saboga es grande es mejor, y tanto mas, quanto mas grande: quitenle los interiores, y pongase en parrillas, y affese a poco fuego, y con vna pluma vayase vntando con azeite y sal, y en estando affada siruase caliente con pimienta, y çumo de naranja por encima. Su propio comer es empanada fria, dela qual diremos, quando tratemos de los pasteles de pescados. Suelen tambien despues de auellas limpiado de sus interiores, darles dos, o tres cortes, y ponerlas naranja, y pimiéta, y embiarlas al horno, y en auiendo tomado color de oro, las siruen con su caldillo por encima. Las hueuas, y sus hueuos se frien, y siruen calientes con pimienta y naranja.

Del pescado llamado Mero.

EL Mero es pescado conocido, y en cre los del mar tenido por el mejor: ay grandes, y pequeños: los pequeños despues

despues de estar limpios de sus interiores, los ponen enteros en vna caçuela con azeyte: en la qual se ayan frito diés de ajo con agua, sal, passas, y pimiénta: y salen desta suerte muy sabrosos. Puedense tambien guisar de todas las maneras del follo, especialmente siendo grandes.

Escaueche para toda suerte de pescados fritos frios.

Tómese vn migajon de pan remojado con vinagre blanco, y almédras mondadas, y auellanas tostadas, y piñones, majese todo junto muy bien, y despues desatefe con caldo de pescado, y pãsele por estameña: añadãse vnas passas, quitãdoles los granillos, y mājense tambien con lo demas, y cuezãse con toda manera de salsas ñnas, y buena cosa de açãfran, porque tenga el color encendido: añadãsele buen gusto de miel, esp. ñse, y quitese del fuego. Tengãse los pescados frios fritos en

platos, y echeseles encima el escabeche. Y aunque dize bien esta salsa con toda suerte de pescados fritos, pero mucho mejor con el pagel, y el besugo fresco, y el denton: siruase cō vna poca de canela por encima, y con algunos piñones. y aduertase que comunmente se da esta salsa fria.

Para hazer la caçuela de Arnadi para dias de Quaresma.

Tomese el Atun de hijada gordo, y pongase a remojo por seys horas, mudandole las aguas muchas vezes, de sele vn heruor, y despues friase a tajadas en azeyte claro, y dulce, y dexense enfriar, y en estando frias cortense a pedacillos quadrados. Tomese tambien la pescada cecial muy buena, y remoje se, y desele vn heruor, y enharinese, y friase en buen azeyte, no dexandola mucho en la sartén; aduirtiendо quando se cueza, que se ha de sacar en començado a rebentar el heruor el agua.

Dexese

Dexense enfriar los pedaços, y despues cortense mas pequeños, del tamaño de los del atun. Tomese vna calabaza, y quitesele la corteza, y las tripas: y de lo restante haganse vnas tajadas delgadas, como del lomo del cuchillo, de tres dedos de ancho, y otro tanto largas, y poluorizense con sal molida, y frianse en buen azeyte hasta que esten doradas, pero no quemadas, y escurrense del azeyte muy bien, y guardense en vn plato. Tenganse a punto en otro plato almendras mondadas, que ayan estado a remojo en agua mas de tibia, y en acabandole de quitar el ollejo a cada vna, pongase en agua clara fria, lo qual se haze para que se conseruen blancas, y tiernas. Tenganse aparejados piñones mondados en otro plato, remojados en agua rosada. Tengase aparejada vna salsa hecha de almendras paradas, piñones, y vn migajon de pan blanco remojado en agua clara, vinagre blanco,

Viandas Quaresmales

y vna poca de agua rosada, majese todo muy bien, y destemplese con el agua y vinagre en que estuuó el pan a remojo, y passese por estameña blanca, y cuezase vn poco, de manera que quiera comenzar a espessar la salsa, y dese le gusto de dulce. Tenganse en platos aparejadas frutas confitadas, como son mançanas mondadas, diacitró, calabazate, pepinillos, berengenas, peros, cascaras de naranjas. Y estando todas las sobredichas cosas a punto, hagase vna composicion de la manera siguiente. Tome se vna caçuela tortera, o qualquiera otra de barro vidriado, y hagase vn suelo de las calabazas fritas puestas por orden, llanas, y encima las tajadas del atú, y de la pescada cecial, apartadas las vnas de las otras, y entre vna y otra, vna tajada de las dichas frutas confitadas: advertiendo que las mançanas, peros, berengenas, y pepinos han de yr enteros, y luego en los vazios siembrense almendras, y piñones, y açucar, clauos, canela,

canela, y nuez moscada picadas, y de la salsa tobredicha tanta que venga a emparejar con las dichas cosas: pógale luego otro suelo de las calabazas de la propia manera: y despues el atun, y pescado cecial con las demas cosas, guardando el mesmo orden: y desta manera se yran componiendo tantos suelos, quantos seran menester hasta llenarla caçuela: llevarlahan al horno, y procurar que se vaya coziendo, lexos del fuego, y hazerlehan quando se acabe de cozer vna capa cõ hiemas de huevos, y açucar, y agua rosada: y despues de cozida dexarlahan enfriar. Conseruate veynte dias, y vn mes, y siuese fria con açucar por encima. Para hazer esta caçuela suelen tener las dichas frutas cõfitadas en miel, que llaman en Valencia compossa, y se puede hazer esta cõposicion en poca cantidad en caçuelas pequeñas. Y para dias de ayuno no es menester poner huevos, sino hazer la capa de la caçuela con açucar y agua rosada

Viandas Quaresmales

rosada solamente: y si la caçuela fuere grande, siruase la cõposicion en platos.

Para hazer qualquier suerte de pescado grande en caçuela.

TOmense vnas cebollas picadas, y frianse en buen azeyte dulce, auien do las ahogado antes de ponelles el azeyte, y antes que se acaben de freir ponganles vnos dientes de ajo cortados, que se frian juntamente, y en auiedo tomado color de oro las cebollas y los ajos, echese el agua conforme al pescado que se ha de cozer, y pongasele sal, y hagase heruir el agua, y en començando a heruir ponganse los pedaços del pescado escamados, o desollados, segun la suerte de pescado que fuere, y añadanseles vnas yeruas cortadas: es a saber peregil, yeruabuena, y mayorana, y antes de seruirlos, añadansele especias, pimienta, canela, gengibre, y açafrañ, que le de buen color, y siruase el pescado caliente. Puedenle poner

ner passas, segun el gusto de quien lo ha de comer: mas sobre todo se aduertta de poner vn rayo de vinagre, o çumo de agraz, en el punto que se acaba de poner el pescado en el agua, porque le de sabor, y no se deshaga, y se pare tieffo.

Para hazer toda suerte de pescados grandes al horno.

TOmenle los pedaços del pescado fresco que fuere grande, y despues de escamados, o desollados, y bien lauados, pongáse en vna caçuela, y poluorizense con pimieta, y açafrañ, y sal: pongaseles vn poco de azeyte, y dexenlos en essa composicion por media hora, añadiéndoles peregil, y yeruabuena deshojadas: despues pongáse en vna caçuela có tanta agua que iguale con el pescado, y cubrase la caçuela con vnaerbertera, y cuezase en el horno. De la propia manera se puede hazer en casa, poniendo la caçuela sobre las brasas,

Viandas Quaresmales

y poniendole brasas por encima. Si la caçuela no fuere cubierta, pongaseles tanta agua que cubra el pescado vn dedo, y puedense poner cabeças de ajos enteras con el pescado. Y en estando cozido, siruase caliente con su caldillo por encima, y con pimienta, añadiendo vn poco de çumo de naranjas. Tambien se suele el pescado poner en el mesmo adobo que hemos dicho, añadiendole çumo de naranjas para auer de hazello en empanada, o en pastel, y si el pescado fuere de dos palmos, o menos de largo, y se huuiere de hazer empanada, deseles vnos cortes, y entre corte y corte pimienta y sal, y empanese despues de auer bien tomado la dicha composicion con buena cosa de peregil y pimienta por encima.

Para hazer toda suerte de pescados pequeños al horno.

TOmense los pescados frescos pequeños, y escamése los que tuuieré escama

escama destripense, y lauense muy biẽ,
despues ponganse en la tortera aregla-
dos vn suelo dellos, y pongaseles enci-
ma azeyte, y sal, y pimienta, y vn poco
de peregil, y despues hagase otro suelo
dellos cõ las propias colas, y de la mes-
ma manera, y lleuense al horno enxu-
tos, y en estando cozidos siruanse ca-
lientes con çumo de naranja: el qual
se les echara despues de cozidos en la
propia tortera, dexandolo calentar en
el horno.

*Para hazer vna caçuela de pescado
salpresado de toda suerte.*

Los pescados salados, vnos son en
Lalmuera, otros sceos, que llamamos
ceciales, y otros frescos, que se les ha da-
do sabor de sal: de todas estas fuertes se
haze caçuela de por si, como hemos di-
cho en sus lugares: pero de todos a la
mezcla se haze tambien caçuela de la
manera siguiente. Todas las fuertes de
los sobredichos pescados se hã de des-

Viandas Quaresmales

falar el cecial teniendolo a remojo vn dia, y mudandole las aguas, el de salmuerateniendolo seys horas a remojo, y dandole vn heruor cõ sal, como al atũ, y el salpresado fresco lauãdolo cõ tres, o quatro aguas. Tomaran pues la pescada cecial dessalada, y pondranla en agua fria al fuego, y en queriẽdo el agua rebẽtar el heruor sacarlahã, denle dos bueltas cõ azeyte en la sartẽ, y põganla a parte en vn plato hecha pedaços, y harase lo propio delos demas pescados, y freyrsehan vnas cebollas tiernas con buen azeyte, dulce, y claro: y despues mezclarã con ellas todos los sobredichos pescados: y añadirselesha vna salsa dulce hecha de almẽdras paradas, migajõ de pan remojado en agua y vinagre, y vn pedaço del pescado fresco salpresado, y passarseha por el colador: añadirlelhã pimiẽta, y canela, y nuez moscada, y açucar a discrecion del cozinero, segun fuere la cantidad de los pescados: y juntamente con ellos heruir la
dicha

dicha salsa hasta q̄ se espesse: gustarlahã, porque ha de tener agredulce, y si le faltare sal añadirselahan, y en estando la salsa cozida, sacarseha la caçuela del fuego, y seruirseha caliente con açucar y canela.

Para guisar Tallinas con la concha, y sin ella.

TOmense las Tallinas, bien lauadas de la arena, y hagãse cozer en agua hasta tanto que puedan sacarse con la punta del cuchillo: y si se sacaren crudas, la vianda sera mas sabrosa. pero sentirseha mas la arena, y por esso saquense de la concha como se ha dicho, y pongãse en vna caçuela, o en otro vaso con azeyte, y yeruas cortadas, pimiẽta, canela, y açafrañ, vn poco de agraz, y agua, y haganse heruir, y en auendo leuantado el heruor, siruanse en platos con reuanadas de pã debaxo: pero que riendolas con la concha, despues que

K K 2

estaran

Viandas Quaresmales

estaran bien limpias, se pondran en vn vaso de barro, y con ellas azeyte, vino blanco, y vn poco de agua, pimienta, canela, açafrañ, y yeruas cortadas, y buena cosa de sal: y todo en tanta cantidad que las cubra. Hagasele levantar el heruor, y en estando abiertas las ternillas sera señal que estan cozidas: firuanse calientes en escudillas, o en platos con pan debaxo: y desta manera se pueden tambien guisar las pechinas, y otros pescadillos de concha.

Del Erizo marino.

EL Erizo de mar es redondo, y grande, espinoso, como el Erizo que tienen los castaños, y de color negro, y en el medio tiene vn agujero redondo cubierto de vna cabellera espessa: no tiene otra cosa buena que el meollo, que tira a amarillo. Cuezese este animalejo quando esta limpio, poniendole sobre las parrillas azeyte, y pimienta en el agujero, y en estando assado se sirve caliente:
puedese

puedese tambien rellenar de varias composiciones, despues que estuviere bien limpio, y assar en parrillas, o hazer en caçuela: comiença desde Enero hasta todo Abril.

De los Caracoles.

AY muchas fuertes de Caracoles, y todos tienen quatro cuernos redondos, con vna cabecilla encima: son lubricosos y resualadizos, y sin ojos, y dexan rastro por donde passan: tienen vna corteza hecha de vetas, y ay de grandes y pequeños, pintados, y blancos: dos vezes en el año se cojen, en el Otoño, y en la Primavera: los pequeños se toman en el mes de Julio, y por todo el Otoño en las vides de las viñas, y en otras yeruas: y só mejores los de hinojo.

Para limpiar, purgar, y conseruar los Caracoles.

TOmense los Caracoles grandes desde el mes de Hebrero hasta todo Ma

Viandas Quaresmales

yo, y de Agosto hasta mediado Octubre: en los quales tiépos el ayre es téplado: aunque para cóseruarlos no se cogen hasta passado el mes de Julio, y entóces pongáse en vna estácia espaciosa, y húmida, en la qual aya hazes, o ramos de arbolillos de hinojo, escobas, y otros, y dexélos andar por dóde quisieren, limpiádo a menudo la estácia de su estiercol, porq̄ el mal olor los haze morir, y quádo auran estado por todo el mes de Nouiēbre en aquella estácia, hallando los cerrados sera señal q̄ ya han purgado, y entóces se pódran en barriles, o en otros vasos: y desta manera en lugares frescos se cóseruan por todo el Inuerno: tábié se hallá cerrados, ya despues d̄ auer purgado debaxo los muros de la tierra, y en otros lugares agujerados.

Para freyr Caracoles, y guisarlos de diuersas maneras.

TOmense los Caracoles en la Primavera, y haganse heruir: saquense de la

la corteza, y limpiése de su inmundicia, y para que queden mas largos, pongáse en agua fria al fuego, teniendo el vaso cubierto, y dándole el fuego templado hasta tanto que hierua, y en descubriéndose el vaso se hallaran los Caracoles por la mayor parte salidos de la corteza: lo que no sera poniéndolos en agua caliente. Saquense despues de la corteza como esta dicho, y ponganse en vn vaso de cobre, o de barro agujerado con sal molida, y meneense por vn quarto de hora, hasta tanto que salga fuera la viscosidad: lauense despues cō muchas aguas: enharinense, y frianse, y siruense con perejil frito, y dientes de ajos cozidos, y despues de fritos siruense con salsa verde, o otros sabores por encima: pero si los Caracoles fueren de los conseruados, haganse heruir: saquése de la corteza, y frianse.

Para hazer potaje de Caracoles blancos, y pequeños.

Viandas Quaresmales

Ponganse a romojo los Caracoles blancos pequeños en agua tibia, la uense bien de la tierra, o arena, y ponganse en vn vaso con tanta agua tibia que los cubra dos dedos, y haganse heruir poco a poco, teniendo cubierto el vaso: quando se viere que estan salidos los Caracoles, añadaseles azeyte, pimiēta, y sal, canela, açafrañ, y yeruas cortadas, y dientes de ajo, y çumo de agraz, y haganse heruir por vn quarto de hora, y despues siruāse en platos cō su caldo: y estos Caracolillos requieren mucho la yeruabuena.

De diuersos pescados salados.

SVelen conferuarse los pescados salados en hojas, y secos al humo, y al ayre, y en salmuera: y suelen guisarse, y seruirse de diuersas maneras.

El Carpiō de ordinario se sirue frio con vinagre y açucar por encima: aun que tambien se puede calentar sobre las parrillas, o freyrse con azeyte, y seruirse

uirse de la meíma manera: y afsi tambié se firuē todos los pescados marítimos, y de agua dulce, hechos en escaueche, que no passan de dos libras.

Los pescados que en Genoua llaman Buca, y Arientino, que no passan de quatro onças, o seys en escaueche, con hojas de arrayan se firuen frios en xutos, solamente roziados con vinagre rosado, y poluorizados por encima.

El Eschinal salado, q̄ de Alexãdria, y Egipto suele llegar a Venecia, y a otras partes de Italia, q̄ son los lomillos del follo salados y secos al humo, se firue en ensalada: firuese tambien enxuto, y cortado a tajadas con çumo de naranjas y azeyte por encima: el bueno es encarnado, como cecina de carne, y suele cortarse a tajadas largas, y se calienta sobre las parrillas.

El licor salado de los hueuos del follo que se trae de Alexãdria y de otros lugares del mar mayor por via de mer-

caderes se firuen sobre reuanadas de pan tostadas calientes con çumo de naranjas y pimienta por encima.

La que llaman en Italia Moronella, trayda del mar mayor en barriles con salmuera, que segun dizen se haze de la pança de vn pescado mayor que el follo, cuyo nombre en estas partes no se conoce, guardando el mesmo orden que alla tienen en hazerle, se contrahaze por aca de la pãça del follo desta manera: Tomese la pança junto al ombliigo, y sin defollarla cortese a pedaços, y salese con sal gruesa, de la manera que se sala el atun de hijada, y conseruese en lugar fresco, y quando se querra cozer pongase a remojo, mudesele el agua muchas vezes, y despues cueza se con agua: y firuase como el atun de hijada.

La Moronella se suele poner a remojo en agua tibia por veynte y quatro horas, mudádole muchas vezes el agua, y firuase como esta dicho.

El atun de hijada, que es la parte mas gorda, salada con sal gorda, y semejantemente la toñina, se sirue en ensalada: pero primero se haze estar a remojo cō agua tibia, y despues se pone en vn vaso con agua fresca: y para mejor desflarlo se pone a heruir con saluado, y en estando cozido se saca, y se pone en agua fria mudandola muchas vezes: siruese a bocadillos quadrados, no muy grandes con azeyte, vino cozido, y açucar, y passas cozidas en vino por encima.

*Para hazer potaje de Atun de hijada,
y de Toñina.*

TOmese el Atun de hijada, o el otro, y hagase desflalar, y a medio cozer en el modo sobredicho limpie se del pellejo, y de los huesos, y correse a bocadillos, y pōgase en vn vaso cō cebollas fritas, y azeyte, y vino blanco, y vn poco de vinagre, y agua, y vino cozido, y sea tãta la composiciō, que cubra

Viandas Quaresmales

tres dedos el atún: añadiendole pimienta, canela, clauos, nuez moscada, con açafran, y hagase acabar de cozer, y a la fin antes de seruirse pongase vn manojo de yeruas picadas: siruase assi caliente en platos con su composicion por encima. Desta manera se puede tambien guisar la moronella salada hecha de la pança del follo.

Para cozer Salmon de muchas maneras.

Tomese el Salmon salado en barriles con salmuera, cortese a pedaços, hagase estar a remojo: y cuezase como el atun de hijada, y hagase potaje conforme al del capitulo passado del atun de hijada.

Para cozer Arenques blancos salados, y secos, abumados.

Los Arenques son semejantes a los Lagones del agua dulce, y se traen de Flandes, y de Francia, por el rio Rin a Italia

Italia en salmuera, en barriles, y a España de Vizcaya, y Portugal: quando se han de guisar, haganse estar a remojo por treynta y quatro horas, mudãdo el agua: y se pueden tambien hervir con agua simple y ajada por encima: las secas despues de saladas se hazen estar al humo, hasta que han tomado color de oro: las buenas son lustrosas, y todas llenas de hueuos, y de ouas, y se tienen por mejor aquellas de las ouas, porque tienen mas grande lomo. Ay otra especie de vnas pequeñas blancas, que tambien se llaman lardinas, y son ahumadas, y quando se quieren seruir se les quita a todas la cabeça, y se abre por el hilo del lomo, y se vntan con azeyte, y se les da vna calda sobre las parrillas: y se siruen con azeyte y vinagre por encima.

*Para cozer, y seruir Agones, y Sardin-
nas, y Anchouas.*

Viandas Quaresmales

EL pescado Agon por la mayor parte se trae del Lago de Com, salado en barriles có sal gruesa, se cueze y sirve como las arécas blancas saladas. Los Sardones se pescan en el mar de Genoua, se salan en barriles con salmuera, luanse có vinagre como las anchouas, y se sirven crudos con azeyte, pimienta, y vinagre por encima : y de aquellos dos pescados, es a saber Sardon es, y anchouas, se puedē hazer tortillas, y potes, despues d̄ estar algũ tãto dessalados,

Para servir, y cozer el Cefalo salado.

Tome se el Cefalo salado, escame se, y pongase a remojo, hasta tanto que aya perdido gran parte de la sal: hagase cozer con agua, y azeyte, y vn poco de agraz, y espinacas deshojadas, y siruase caliente con su pimienta por encima. Puedese tãbien cozer de otra manera, despues que estara dessalado : es a saber freyrse ha con azeyte, y servirse ha con vn saborcillo hecho de vinagre

gre rosado, açucar, y passas cozidas: y tambien sin ser escamado, con solo del salarlo se podra assar en parrillas, siruiéndolo con vn saborcillo hecho de vina gre, vino cozido, pimienta, y çumo de agraz. Puede se tambien hazer en potaje, como se haze el de atun de hijada: de stas maneras se pueden tambien guisar las arencas blancas saladas, y los agones grandes salados del Lago mayor, y qualquier otro pescado de salmuera, auindole primero dessalado, y heruido, como el atun de hijada: siuese tambien en ensalada con passas cozidas, vinagre, azeyte, y pimienta, y açucar, y vino cozido.

Para cozer, y servir las Anguillas saladas.

LAs Anguillas saladas grâdes se desuellã, y se cortan a pedaços, y se hazen cozer en agua simple, y se siruê en platos sin espinas, cõ vinagre, azeite, vino cozido, y oregano por encima: assi se

fe

Viandas Quaresmales

se haze de las pequeñas: assanse tambien las pequeñas en parrillas, y con papel encima las brasas, y siruenle como esta dicho.

Para hazer potaje de Anguillas grandes saladas.

TOmese la Anguilla, desuellese, y cortese a pedaços redondos, y hagasele dar dos heruores en el agua simple, y saquese despues, y pongase en otro vaso, en el qual aya cebolletas tiernas, fritas en azeyte: añadiendole agua, y espínacas deshojadas, pimienta, açafrañ, y vn poco de agraz, y haganse heruir: y siruanse calientes con su caldo por encima, y con muchas legübres frescas.

Para cozer el Luz grande salado que aya estado al humo.

TOmese el Luz y pongase a remojo en agua tibia, y escamese, y cortese a pedaços quando sera bien remojado, y deshílenle las pu'pas, auiedoles quitado

quitado las espinas, ponganse a remojo en agua tibia, porque si los dexassen enxutos se secarian, y perderian su bõdad: tengase aparejado vn vaso, en el qual aya cebollas fritas con azeyte, o manteca de vacas, y pimienta, canela, y açafrañ, y ponganse dentro las dichas pulpas deshiladas con vn poco de vino blanco, çumo de agraz, y agua: y la composicion sea tanta que las cubra dos dedos: hagãse heruir, y en estãdo cafi cozidas tomese pan tostado majado destẽplado cõ vino cozido, y en lugar de pã se pueden tomar almẽdras, o auelanas tostadas: y con la tal cõposicion se dara vn poco ñ cuerpo al caldo, y como aura dado vn heruor, seruirseha. Este mesmo guisado se puede hazer de la merluça seca, y de la palomilla, y del cefalo grãde salado, y seco. Puede se tãbien cozer cõ agua simple despues ñ auer estado a remojo, y escamados: y siruẽse cõ azeyte, vinagre, y oregano por encima, o cubrense de ajada, o de mostaçã.

ESCVDILLAS

de pescado, y otras para dias de Quaresma.

Para hazer Manjar blanco con pulpa de pescado.

TOmense dos libras de almendras dulces mondadas que ayan estado a remojo, majense en el mortero, y saquese dellas leche cõ agua fria en cãtidad de seys libras. Tomense despues dos libras del lomo del luz cozido, auiendole quitado las espinas, o dos libras dela pulpa del pescado capon, majense en el mortero y destemplense con vna libra de su caldo, que no este muy salado, y passese todo juntamente por el cedaço con la leche de almendras: añadiendole seys onças de harina de arroz bien cernida, dos libras de açucar fino molido, y sal la que bastare: hagase cozer en vna caçuela a las

las brasas lexos de la llama, porque no tome el humo, y meneese de continuo con la espatula, o cuchara de madera, y en estado casi cozido, añadásele cinco onças de agua rosada, y hagase acabar de cozer, y en estando cozido, siruase en platos, caliente, o frio a beneplacito con açucar fino por encima. Puede-se tambien hazer torta, añadiendo vn poco mas de agua rosada, y açucar: y por cada dos libras de la sobredicha composición tenganse seys onças de piñones remojados, y quatro onças de pasas, y hagase la torta con dos hojuelas, vna en el hondo, y la otra encima hecha a celosia. De la tal composición se puedé tambien hinchar diuersas pastas.

Para hazer requeson, y manteca de almendras fingidas.

TOmense dos libras de Almendras mondadas con agua fria: en la qual ayá estado a remojo por doze horas, y majense en el mortero, y destemplense

272 *Viandas Quaresmales*

con el caldo del luz consumado de modo que venga a ser como leche, y pãsse se por el cedaço: añadiédole tres libras de açucar fino molido, y tres onças de harina de almidon, y quatro onças de agua rosada, y pongase en vna caçuela con sal, y hagase cozer, meneandolo de continuo con la cuchara hasta que tome cuerpo, y en estando espesso, y al gun tanto solido, saquese y mojese la forma, o canastillo del requeson con agua rosada, y pongase dentro, y dexese en lugar fresco hasta tanto que este bien frio: y siruase despues con açucar y flores por encima. Puedese tambien hazer de otra manera: es a saber majense las almendras, y el açucar, y destemplense con caldo de luz consumado, en el qual se aya cozido arroz: y este no sera menester passarle por el cedaço, y quando este bien majado, quando se destemplare espessese la composicion que quede solida, y sin cozerla pógase en las formas, y dexese enfriar, y

siruase

firuase con açucar por encima: y qui-
riendo passar la dicha composiçio ma-
jese con vn poco de arroz cozido cõ
el sobredicho caldo. Y desta composi-
cion se puede hazer manteca fingida,
dandole el color con vn poco de açu-
fran, y poniendolo despues en vna esta-
meña mojada con agua rosada, y dexã
dola estar en lugar fresco, y siruiendola
con açucar por encima.

*Para hazer escudilla de almidon con
leche de Almendras.*

TOmese vna libra de almidon blan-
co, y fresco, y destemplese con nue-
ue libras de leche hecha con tres de al-
mendras dulces, y passese todo por el
cedaço, y pongase en vn vaso de cobre
bien estañado, y vn poco de açucar mo-
lido, y vn poco de sal, haziendolo co-
zer a fuego de carbon, en el modo que
se cueze el manjar blanco, meneando-
lo de continuo con la espatula, y en està
de casi cozido, añadãle seys onças de

Viandas Quaresmales

agua rosada, y en estando cozida siruase caliente, o fria, a beneplacito. El hazer la clara, o espessa, queda a voluntad de quien la ha de comer. A vezes se puede comer de la pulpa del pescado capon, o del luz majada en el mortero, y despues de cozida, y limpia de las espinas, desta propia manera se puede cozer la semola, aunque quiere cozer mas que el almidon.

Para hazer escudilla de arroz con leche de Almendras, o con azeyte.

TOmese el arroz, limpiefe, y lauese con agua tibia porque quede mas blanco, y se cueza mas presto, hagase estar a remojo en agua tibia por vna hora, saquese, y dexese enxugar al sol, o al calor del fuego, lexos de la llama, porque no se pare roxo, y pongase en el fuego en vn vaso de barro con tanta agua q̄ lo cubra, y en auiedose embeuido el agua pongase la leche de almendras con azucar fino en muchas vezes, y haga.

y hagase acabar de cozer, de modo que quede solido, y en estando cozido siruase con azucar y canela por encima. Podrase algunas vezes seruir por generada auendolo passado por el cedaço con mas açucar y canela molida, y açafrañ, y boluiendola a cozer con vna poca de agua rosada, y maluasía. Queriendo hazer el arroz con azeyte al modo de Italia, no es menester mas que echar el arroz en agua en vna olla con azeyte, y sal, y açafrañ, y a lo vltimo añadirle gengibre con vnas yeruas picadas, o cebollas fritas. Pero en Valencia se haze có tanta curiosidad, que va cada grano por sí, desta manera. Lauado el arroz, y enxuto al sol en vn paño muy blanco, lo ponen en vna caçuela, y le echan la cantidad del azeyte dulce que ha menester: en el qual azeyte se frien vnos dientes de ajos, para que queden todos los granos untados, rebueluenlo muy bien con el azeyte y los ajos, y echanle

Viandas Quaresmales

especies, y açafran, y vnos hueuos batidos, y bueluenlo a menear todo juntamente: despues echanle agua, y ponen la caçuela al fuego, y antes que se acabe de embeuer el agua, ponen tres, o quatro cabeças de ajos enteras, y lleuenlo a quajar al horno, y en auiendo hecho corteza de color de oro ponenlo a estouar hasta que sea hora de comer: y sale cada grano por si, y de qualquier manera, esta escudilla se ha de seruir caliente.

Para hazer escudilla de Farro con leche de almendras, o con azeyte.

TOmese el Farro, y limpiefe, y lauese con agua tibia, y pongase al fuego en vn vaso con agua tibia, y sal: y auiedose embeuido aquella agua póngase dentro la leche de almendras con açucar, y hágase acabar de cozer, como el arroz, y siruase caliente con açucar y canela por encima: y queriendolo hazer con azeyte, tengase el ordé que hemos dicho

dicho del arroz hecho a la Italiana, y de la propia manera se podra cozer la ceuada pelada, y mondada.

Para hazer Cinestrada.

TOmenfe quatro libras de almen-
dras dulces paradas: majense, y ha-
gãse dellas doze libras de leche, paslen
se por el cedaço con catorze onças de
harina de arroz, y en la dicha leche pō
gase vna onça de canela molida, media
onça de pimienta, sal, y açafrañ lo que
bastare, seys onças de datiles monda-
dos, que ayan heruido en el vino, y es-
ten cortados menudos, y seys onças de
higos secos cortados menudos, y otras
seys onças de piñones remojados, y
quatro libras de açucar fino molido, y
hagase cozer de la manera que se cue-
ze el manjar blanco: y añadanle seys
onças de passas de Corinto bié limpias,
y hagase acabar de cozer, y en estando
cozida, es a saber quando vendra a es-
tar solida, y dura como el manjar blan-

co, añádale libra y media de maluasía fuerte, o moscatel, y bueluafe a heruir vn poco, y firuase en platos có açucar y canela caliente, o fria, a beneplacito: desta composición se puede tambien hazer torta, añadiendole vnos pocos de piñones, haziendo la massa liquida, y poniendola en la tortera con seys hojuelas, como se hazen las tortas.

Para hazer cebollada.

TOmense las cebollas añejas, blancas, y dulces, y haganse cozer en dos aguas, y laquése, y piquense con el cuchillo, y en estando picadas frianse con azeyte que sea bueno, y por cada dos libras de cebollas picadas pongase vna libra de almendras dulces hechas leche, la qual leche venga a ser quatro libras, y libra y media de açucar, media libra de pimienta, vna onça de canela molida, vn quarto de nuez moscada majada, tres onças de agua rosa-
da,

da, y hagase cozer la dicha composicion en vna caçuela con fuego templado, añadiendole vn poco de çumo de agraz, y en estando cozida, de modo que este algo solida, siruase en platos con açucar y canela por encima. Desta composicion se pueden hazer tortras, añadiendole passas, y yeruas picadas, y se ha de seruir caliente.

Para hazer escudilla de Calabaças en dia de Quaresma.

TOmese la Calabaça, raspese, cortese a manera de dados, y con ella ponganse cebollas cortadas menudas, y ponganse en vn vaso de barro, o de cobre con azeyte sin agua, y haganse freyr poco a poco reboluiendolas, porque ellas de si mesmas hazen agua, y en estando reduzidas a pocas, añadaseles tanta agua que la cubra dos dedos por encima, con pimienta molida, canela, y açafran, y sal buena
cola

Viandas Quaresmales

cosa, y haganse heruir, y antes que se acaben de cozer añadaseles agraz entero, y yeruas cortadas menudas. y hagãse acabar de cozer, y sirvanse con pimienta y canela por encima. Cõ las dichas calabazas se pueden cozer pedaços de tenca, o luz grande: puede se poner en lugar de azeyte manteca de vacas: y para darles cuerpo se le añaden huevos batidos.

Para rellenar la Calabaza en dia de Quaresma.

Tome se la Calabaza tierna, dulce, y no muy grande: raspese, y cortese a tajadas redondas, largas de vn palmo, y saquensele las tripas y pepitas por la vna parte, procurando no agujerarla por la otra: y rellenense con la composicion de berengenas que de aqui a tres capitulos diremos. Tambiẽ se puede rellenar (donde se comiere) de queso, huevos, y yeruas cortadas menudas, y de agraz, y tape se la boca de la calabaza

baça cõ vna tajada redonda della mesma, y refirmese con vna cañita, y haga se cozer en vn estufador con agua, sal, azeyte, o manteca, pimienta, canela, y açafrañ, teniendo el vaso cubierto, y en estando casi cozida, para hazer espesso el caldo, ponganse almendras majadas destempladas en el caldo, o con huevos batidos, no dexando de poner agraz, y yeruas picadas, y siruase caliente en platos con su caldo por encima.

Para freyr Calabaças.

Tome se la calabaza tierna, menos grande que la passada, raspe se muy bien, y cortese a tajadillas de traues: y en estando corrada pongase le sal moli da por encima, y dexete estar encima de vna mesa por vn rato, quite se le despues el agua que hiziere con destreza: enharinense con flor de harina, y frian se en azeyte, y siruase calientes enxutas, con açucar por encima, o verdaderamente con çumo de agraz, cõ cimas
de

Viandas Quaresmales

de hinojo fresco vn diente de ajo, y pimienta. Puedense cubrir de vna salsa hecha de albahaca, y hinojo dulce, y auellanas, destemplada con agraz. Dize tambien muy bien vna salsa hecha de nuezes, y almendras paradas, y vn migajon de pan remojado en agua y vinagre, y destemplado con la propia agua: y el azeyte con que se frieron las calabacas, añadiendole vn gusto dulce de miel de abejas: cuezele hasta espessarse, y en estando para sacarle del fuego, le echan las calabacas, y le rebueluen con la salsa, y se sirven calientes: Tambien suelen freir las calabacas aparejadas como esta dicho, sin enharinarlas, con miel, y vinagre, y su azeyte en que se frieron, y sirvense calientes.

*Para cozer cortezas de Calabacas,
que vulgarmente llaman en Italia
çacarás.*

Suelen

SVelen hazer en Saona vnas cintas de la calabaza secas atadas a manojos, como suelen hazerse las madejas de las cuerdas de vihuela, son blanquissimas, y parecen cintas de cuero blanco, y quando estan cozidas haze cada libra dellas cinco platos, y para cozerlas se hazen heruir en agua, y estando cozidas se cortan a pedacuelos, y se haze escudilla dellas con cebollas picadas, de la propia manera que se haze de las calabazas frescas: pero son mucho mejores despues de cozidas, y fritas sin cebolla, emboluiendolas en vna ajada hecha de nuezes, y almendras. Pueden se tambien freyr despues de cozidas con peregil, y yeruas, y dientes de ajos cortados: y siruense con pimienta y çumo de naranja por encima. De la mesma manera se pueden guisar las çanahorias siluestres despues de cozidas, y las cortezas de los nauos, y de los melones secos:

y ten-

Viandas Quaresmales

ytengase aduertencia que se han de poner al fuego estando hirviendo el agua, y no fria, porque no se cueze bien.

Para hazer Berenjena en caçuela.

Tomense las Berenjenas, ni muy maduras, ni muy verdes, y limpieñse de aquella corteza pauonada que tienen: aunque tambien se hallan de las blancas, y cortense atajadas largas, y ponganse a remojo por media hora. Quiteñse aquella agua, y haganse heruir en otra agua, y vn poco de sal, hasta tanto que esten bien cozidas: saquense despues, y dexelas bien escurrir sobre vna mesa, y tengase aparejada vna caçuela de barro, o vna tortera con azeyte, y enharinense las tajadas, sutilmente, y hagañse vn suelo de las dichas tajadas en la caçuela, y tengase yeruabuena, mayorana, pimpinela, y peregil picado y cimas de hinojo fresco, tambien cortado menudo, o verdaderamente hinojo seco molido, y dientes de ajos machacados, y echen.

y echense las dichas cosas sobre aquel suelo con pimienta, canela, clauos, y buena cosa de sal, roziádolas có agraz, y poluorizandolas con açucar: y desta manera se haran dos, o tres suelos, coziendolas de la manera que se cuezen las tortas, y en estando cozidas siruanse caliétes en platos có su caldillo por encima. Puedeseles añadir queso y pan rallado, y en lugar de azeyte manteca de vacas.

Para rellenar Berengenas en dia de Quaresma.

TOmense las Berengenas, y mondése de su corteza, y saquense los interiores por la parte del peçon: los quales se le sacaran mas facilmente hazien doles dar vn heruor en agua, y recojanse, y piquése con el cuchillo, juntamente con yeruezillas odoríferas, y nuezes viejas majadas, y almendras, y vn poco de pan rallado, pimienta, clauos, canela, y vn diente de ajo cortado menudo,

Viandas Quaresmales

añadiendole vn poco de azeite, y çumo de agraz, y rellenenfe las berenjenas desta composiçió, y pōganfe en vn vaso proporcionado derechas la boca hazia abaxo: en el qual vaso aya azeyte, agua, sal, y açafrañ, y de las especias sobredichas, y sea tanto que las Berenjenas esten medio cubiertas: atapefe el vaso, y haganfe heruir poco a poco, y en estando casi cozidas añadale al caldo vn poco de pan rallado, y yeruecillas picadas, haziendo que este sabroso de especias el caldo, y tenga del agrio, y en estando cozidas siruanfe calientes con el mesmo caldo por encima, y si las quisieren alhorno, no ay para que mondarlas, sino solamente rellenarlas de la mesma composiçió, o verdaderamente de azeyte, agraz, sal, y pimienta, y vn diente de ajo, y en estando cozidas se les quitara con presteza la corteza sin romper la Berenjena, o si no cortarsehan por el medio, y con
el

el cuchillo sacarse la parte mejor, y ferirse han así calientes con pimienta, y çumo de naranjas por encima. Puedense tambien en el relleno poner queso rallado, y huevos.

Para freyr Berenjenas.

Mondaras las Berenjenas, y cortarlas a tajadas, y háganse hervir en agua, y dexense elcurrir sobre vna tabla, y enharinense, y frianse con buen azeite de oliuas, y estando fritas síruanse con pimienta, y sal, y çumo de naranja por encima, o verdaderamente con vn saborcillo hecho de agraz, albahaca, y ajo. Puedense tambien cubrir en vna ajada hecha con nuezes, o con salsa verde, o otras salsas.

Para hazer escudilla de Berenjenar en dia de Quaresma.

Viandas Quaresmales

Mondense las Berenjenas, y haganse heruir, y en estando heruidas escúrranse de aquella agua, y piquense con el cuchillo, y hagáse freir en azeyte con cebolletas en vn vaso de barro, o de cobre estañado, y añadaseles agua, y sal, pimieta, canela, y açafrañ, y a lo ultimo vn manojillo de yeruas picadas, y vna poca de leche de almendras, y çumo de agraz, y en estado cozidas sirvanse en escudilla con canela por encima: en las partes donde se puede comer, en lugar de azeyte se puede poner máteca de vacas, y en lugar de leche de almendras, huevos batidos, queso rallado, y especias.

Plato de Berenjenas cozidas.

PVirguense las Berenjenas quarteradas enteras con la sal sin mondarlas. Ponganse a cozer en agua, y a medio cozer mudeseles el agua: la qual sera ca liete, hiruiendo, porq no se endurezan cá: pero en muy poca cantidad, mas, o menos

menos segū fuere la de las Berenjenas: añadaseles azeyte, de manera q̄ ni el agua ni el azeyte las cubra, y acabense de cozer, añadiēdoles pimiēta, y agraz, y tengase aparejada ajada con nuezes, y vn migajon de pan, y siruante en platos, y la ajada por encima.

*Para hazer Cebollas enteras en caque
la en dia de Quaresma.*

TOmense las Cebollas blancas, y dulces, las quales quanto mayores, tanto seran mejores, y haganse cozer en agua y sal, de modo que esten bien cozidas, y saquense y dexense enfriar y escurrir, y puncense con el cuchillo, por que salga mejor el agua, y en estando escurridas mojense con vna poca de agua fria, y enharinense, y ponganse en vna tortera con tãto azeyte de oliuas caliente, que esten mas de medio cubiertas, y deseles el fuego por abaxo y por arriba, reboluiendolas algunas vezes, y en estando cozidas siruante cõ

Viandas Quaresmales

azeite y canela por encima. Puedense tambien cubrir con ajada, y salsa verde. Mas si alguno las quisiere rellenar, primero de cozerlas se les hara vn agujero en medio, que no passe abaxo, y se rellenaran de la composicion de las berenjenas, y sin enharinarlas soteense, como hemos dicho con azeite, y vn poco de agraz, y agua teñida con açafrañ, y sal, y pimienta, canela, y vn manojito de yeruas picadas, y firuase con aquel caldo. Puedese poner en el relleno queso, y huevos, y en lugar de azeite, manteca, y siempre sera mejor, antes de rellenarlas hazerles dar vn heruor en el agua.

Para hazer escudilla de Hongos salados.

POnganse los Hongos salados a remojo por ocho horas, mudandoles las aguas, y la vltima que sea tibia, gustese la parte de mas a dentro, y hallandose

dose que esta ya el Hongo dessalado, cortese a pedaços y ponganse en vn vaso con azeite de oliuas, y cebollas picadas, y hagase freyr poco a poco, añadiendõ pimienta, canela, y açafrà: y en estando casi cozidos pongase dentro leche de almendras no muy clara, destemplada con vn poco de agraz, y vn manojillo de yeruas con vnas pasas, y hagase acabar de cozer, y siruase todo juntamente caliente cõ especias dulces por encima.

Para freyr Hongos salados.

HAgase dessalar el Hongo de la manera que esta dicho, y enharine-se, y en estando frito siruase con açucar, y çumo de naranja por encima, o verdaderamente cubrase con salsa verde quajada, o con otro laborcillo.

Para guisar las Cimas de los tronchos tiernos de las coles.

TOmenfe las dichas Cimas, que en otras naciones llaman Brotes, desde el mes de Hebrero hasta todo Março, quitandoles las hojas, y tomando la parte mas tierna antes de rebentar la flor, y haganse hervir con agua y sal, atandolos a manojitos antes de echarlos en el agua hirviendo, y antes que se acaben de cozer saquense y desaten se, y ponganse en platos, y tengase azeite hirviendo, y con vna cuchara vaya se esparziendo por encima de los brotes, o tronchos, añadiendoles çumo de naranjas, pimienta, y vn poco de aquel caldo, con el qual se cozieron, y sirvanse calientes, porque frios no valen nada: de otra manera suelen salir mas gustosos. Despues de cozidos como dicho es, se ponen en vna caçuela con azeite, pimienta, y naranja, de todo buena cantidad, y cubierta la caçuela, los dexen acabar de cozer, y sirvanse calientes con pimienta por encima: y adviértase, que quando no se cubren al cozer
salen

salen verdes y vistosos, y para conser-
uarlos, dos horas, o mas, despues de her-
uidos se pondran en agua fria, y se de-
xaran estar alli hasta tanto que los quie-
ran recozer, o freir, y desta manera se
conferuaran verdes, y no tomaran mal
olor, y seruirsehan como esta dicho.

*Para cozer Espinacas fritas, y de o-
tras maneras.*

TOmése las Espinacas tiernas, lauē-
se y dexense escurrir, y tengase vna
sarten con azeite bien caliente, y pon-
ganse dentro las Espinacas con poquis-
sima sal, y rebueluense con la cuchara,
y batanse bien, y como estaran biē ba-
tidas, y cozidas, añadaseles passas, pi-
mienta, y canela, çumo de naranja, o çu-
mo de agraz, y vn poco de vino cozi-
do, y hagaseles dar vn heruor, y siruase
todo juntamente caliente. Y si las qui-
sieres a la Florentina, ponganse en vna
sarten en estando lauadas y escurridas
sin azeite, y hagãse freir, y meneense à

Viandas Quaresmales

menudo con la cuchara, y el currase el agua, y añadaseles azeite, sal, pimieta, vinagre, vino cozido, y passas, y pógase todo en vna olla, y dexése acabar de cozer poco a poco có su saborcillo, y en estando cozidas siruáse caliêtes, o frias a beneplacito: queriendolas de otra manera, quando las espinacas fueren algo grandes, haganse cozer en agua hiruiêdo, y quando estuuieren cozidas, saquése, y esprimaseles el agua, y haganse pelotas grandes: las quales pelotas se conseruan de vn dia para otro, y quando se quieran seruir se frian con cebollas picadas en azeite, añadiendoles sal, pimienta, y passas, y siruanses calientes con çumo de agraz, o çumo de naranja, y vino cozido. Tambien se pueden cozer del modo que se cuezê las otras yeruas en escudilla, particularmente con garuanços del dia antes remojados con azeite, dando les buen gusto de vinagre, y pimienta.

Para

Para hazer escudilla de Azelgas, Borrajas, y Buglosa.

TOmenle las Azelgas, las Borrajas, y otras yeruas, y cortense como suelen cortarle para hazer tortas, y ponganse en vn vaso de cobre, o de barro con azeyte, haziendolas freyr poco a poco, porq̄ de si mesmas hazen agua, y rebueluense con la cuchara, y fino huviere harto caldo, añadaseles vna poca de agua, y vna poca de pimienta. Puedese tambien espeffar el caldo con vna poca de leche de almendras espessa: y puedense tambien cozer con cebolletas picadas, y si lo huviere, agraz entero: puedense tambien tomar el cogollo de enmedio de las dichas dos yeruas, y hazer vnos manojos, y hazerlos cozer en agua, y despues hazerlos acabar de cozer en caldo hecho de agua, azeyte, pimienta, açafrañ, o agraz entero. Puedese tambien espeffar el caldo con almendras majadas, o pan rallado, y
de

Viandas Quaresmales

de todas las dichas maneras se pueden cozinar las endiuias, y escarolas, y se pueden poner puerros en lugar de cebollas.

Para hazer escudilla de Chicorias.

TOmese el cogollo de la Chicoria, que es la parte mas tierna, y blanca, y hagase manojos: atense despues de bien lauados, y haganse heruir en agua hasta que esten cozidas, y despues que estuuieren cozidas ponganse en agua fria, y dexense estar en ella por vn quarto de hora, saquense y ponganse en vn vaso de cobre, o de barro ancho, con azeyte, agua, pimienta, açafrañ, y passas, y haganse acabar de cozer, y queriendo hazer espello el caldo, podras con almendras majadas, o con pan rallado. Desta mesma manera se pueden hazer las rayzes, auiendoles primero sacado el coraçon, y las cimas, que en Roma llaman mazochi: pero con estas no sera mester poner almendras:

antes

antes bien su comida es despues de cozidas feruirse con azeite, y vinagre, sal, y pimenta. Las hojas dela mesma Chicoria se cuezen, y suelē feruirse de qual quiera de las maneras sobredichas, y tambien picadas.

Para hazer escudilla de Esparragos siluestres, y hortēses, o domesticos, y lupulos.

TOmese la parte mas tierna del Esparrago siluestre, o del lupulo: lauese, y hagale cozer a manojos, despues de heruidos como los del capitulo passado, y añadanseles yeruecillas picadas. Aúque los Esparragos domesticos no ay para que heruirlos, basta cozerlos con el caldo.

Para hazer escudilla de Bisaltos, Frijoles, y Garuanços tiernos, y Habas frescas.

TOmense los Bisaltos, desgranense, y ponganse en vn vaso con azeite de

Vindas Quaresmales

de oliuas, sal, y pimenta, y hagáse freir poco a poco, añadiendoles tanta agua teñida con açafrañ, que los cubra dos dedos, y a medio cozer saquese vna parte dellos, y majese en el mortero, y destemplese con el mesmo caldo, y pongase en el vaso vn manojó de yeruas picadas, y hagaseles dar vn heruor, y siruánse calientes. Desta mesma manera se pueden acomodar los garuãços tiernos, auiedolos hecho heruir primero, y hecho estar por vn quarto de hora en el agua fria, y desta mesma manera se cuezén las Habas, y los Frisoles frescos.

Para hazer escudilla de Garuanços roxos.

TOmense los Garuanços roxos, limpios de toda inmundicia, y ponganse a remojo en agua, o en vna lexia clara, no muy fuerte, o en agua tibia, y vn paño con ceniza atado, y dexense estar a remojo por seis horas en lugar caliente: despues saquese, y lauense con
agua

agua clara, y tégase aduertencia q̄ la le-
 xia no sea muy fuerte, como esta dicho,
 porq̄ los Garuãços se despojariã de su
 correa, y tomariã el olor de la lexia: fa-
 quése despues della, y lauense cõ agua ti-
 bia, y póganse en vn vaso cõ azeite, sal,
 y vna poca de harina mezclada con la
 cuchara, y tãta agua que los cubra qua-
 tro dedos, y mas, y hagãse cozer cõ ho-
 jas de romero, y saluia, y cabeças d̄ ajos
 enteros, y pimieta, y siruense en escudi-
 llas, y queriédolos sin la harina, y sin los
 ajos, pógaseles yeruecillas cortadas me-
 ridas antes de seruirse: pero queriêdo
 cozer los Garuãços para seruirse d̄ cal-
 do, no sera menester ponerlos a remojo
 bastara limpiarlos, lauarlos bien, y po-
 nerlos en vn vaso de barro vedria-
 do con agua tibia simple: el qual vaso
 se haga estar por seys horas sobre las
 cenizas calientes, teniendolo cubier-
 to. quando las quisiere cozer quite-
 seles vna espuma que auran hecho por
 encima, y cuezante cõ la mesma agua,
 añadien

Viandas Quaresmales

añadiendoles vn poco de azeite y sal, y para darlas olor vnas hojas de romero.

Para cozer las Habas grandes secas.

L Impiense las Habas, y ponganse a remojo, como hemos dicho en el capitulo passado, lauense cō muchas aguas, y cuezanse con azeite, agua, y sal, y quando estaran cozidas, poco mas, o menos, pongaseles dentro cebollas fritas, yeruas picadas, pimienta, y açafrañ. De la mesma manera se cuezen los bisaltos secos haziendoles estar primero a remojo en agua tibia antes que en lexia.

Para hazer escudilla de Frisoles secos.

L Impiense los Frisoles, y lauense con agua tibia, y hagãse cozer en agua, hasta tanto que esten casi cozidos, despues ponganse en vn vaso con azeite, sal, y vn poco de flor de harina mezclado juntamente, y castañas secas mondadas

mondadas, y dientes de ajo, añadiendo le el agua que bastare, y algunas cimas de saluia, y haganse acabar de cozer, poniendole pimienta, canela, y açafran, y siruansse por escudilla. Puedense poner con ellos despues de heruido arroz y nabos, que se cuezan juntamente, y de los pedaços del queso se ralla, y esta vianda la llaman en Lóbardia Maceo.

Para hazer escudilla de Lantejas fecas.

LImpiense las Lantejas de toda in-
múdicia, y ponganse en vn vaso có
agua tibia, y saquenle aquellas que se su-
biran hazia arriba, y las otras haganse
heruir con la mesma agua, y al tiempo
que hieruan tomense las Lantejas que
se subieren hazia arriba con el heruor
con la cuchara grande agujerada, y pó-
ganse en vn vaso, separadas de las otras:
lo qual hazen porque la arena, o tierra
que a las vezes entra en el agujerito, sal-
ga fuera, y se vaya al fondo del vaso: y
N n pongan.

Viandas Quaresmales

ponganse las lantejas buenas en vn vaso con azeite, sal, y vna poca de pimienta, açafrañ, y agua, vn manojo de yeruas picadas, y haganse acabar de cozer, y para ser buenas hagase el caldo espesso. Puedense tambien cozer con ellas dientes de ajos, y pedaços de tencas, y de luz grande.

Para cozer los Macarrones en dia de Quaresma de muchas maneras.

TOmese vna libra de flor de harina, y vna libra de pan rallado passado por el colador espesso, amassese todo con agua que hierua, y azeite de oliuas mezclado con vn poco de açafrañ, y hagase la massa que no sea muy dura, pero biẽ mezclada sobre vn tablero, y en auiendo tomado color haganse los Macarrones sobre el rallo de rallar queso, y ponganse a cozer en agua que hierua con vn poco de sal, y en estando cozidos saquese y pónganle en vn vaso de tierra, o de madera, y pongaseles enci-

ma vna ajada hecha de nuezes majadas
dientes de ajos, pimienta, y vn migajon
de pan remojado en agua caliente: mez-
clese todo juntamente, y siruase con
pimieta y canela por encima: pero que
riêdo hazer los Macarrones estirados,
hagase la pasta mas dura, y dexese vn
poco reposar la hojuela sobre el table-
ro, y cortese a listas quadradas, o de o-
tra manera a beneplacito, y cuezanse
en el agua, y sal, y siruase como los de-
mas, y quien quisiere los podra cubrir
de salsa verde.

*Par freir Macarrones en azeyte, lla-
mados del vulgo Ferlingotos.*

TOmese vna libra de la flor de la ha-
rina, otra libra de la leche de piño-
nes mondados, o verdaderamente de al-
mendras assi mesmo mondadas: la qual
estè tibia con açucar dentro, y tres
onças de migajon de pan remojado cõ
la dicha leche, y otras tres onças de

Viandas Quaresmales

almendras dulces, y quatro de vino blãco, y hagase de todo vna pasta como la sobredicha, y della los macarrones con el rallo, o sobre el tablero, y frianse en azeyte, y siruense con açucar por encima: lo mesmo se podra hazer de los estirados y cortados de las ojuelas hechas de la mesma massa.

*Para hazer sopas de Ciruelas passas,
y otras frutas secas:*

TOmense las Ciruelas passas, pongãse a remojo en agua tibia, y despues cuezãse con vino blanco, açucar, clavos, nuez moscada, y canela, molido todo juntamente, y en estando cozidas tengãse aparejadas reuanadas de pan tostadas en platos y pongãse encima las ciruelas passas cõ la decocciõ, y siruense calientes con açucar por encima. Desta mesma manera se pueden cozer los datiles cortados por medio, los higos secos y otras frutas.

Para

Para hazer sopas de Vuas passas.

TOmense las Vuas passas, y cuezansi se de la manera sobredicha, y majese otras tantas passas crudas en el mortero, y destemplense con la decocion de las passas cozidas, y passese por cedazo, y hagasele dar vn heruor, añadiendole de aquella decocion, si estuviere muy espessa, y mojense con ella las reuanadas del pan tostadas, poniendolas passas por encima con la mesma decocion, advirtiendole que no estè el pan del todo traspassado, de manera que se delhagan las sopas: siruansi calientes con açucar por encima.

Para hazer sopas de Peras Moscarolas, y otras Peras, Mançanas, y Membrillos.

TOmense las Peras Moscarolas, y quiteseles la flor, deseles vn heruor en agua, despues cuezansi con vino, y açucar molido, clauos enteros, y canela

Viandas Quaresmales.

á rajas, y las peras Bergamotas, y de Aragón, haganse assar, y despues quitefeles la corteza con vino caliente, de modo que queden con color, y haganse cozer enteras, o a tajadas, como las peras Moscarolas, y despues se les puede hazer dar vn heruor en el agua despues de vn poco assadas. Las Mançanas dulces, q̄ son mastiernas que las peras, se assaran, y se cozeran del modo sobredicho enteras, o cortadas a tajadas. Las mançanas coloradas de Aragón quieren cozer mas que las otras, tengase el orden en cozerlas que en las Bergamotas, y en estando cozidas las sobredichas frutas, tengase reuanadas de pan tostadas acomodadas en platos, y eché las encima dellas con la decoccion. De la propia manera se pueden cozer los Membrillos.

Para hazer sopas de diuersas legumbres, secas y verdes.

TOmense los bifaltos secos, cuezãse como se dize en el capitulo de la tortera, y majese vna parte en el mortero, y passese por el cedaço cõ su caldo, y pongase la parte passada en vna caçuela, añadiendole pimienta, canela, y yeruas picadas, y vn poco de azeyte, en el qual se ayan frito vnas cebolletas, y despues tenganse aparejadas reuanadas de pan tostadas, y fritas, y acomodadas en platos, y sobre ellas pongase la parte de los bifaltos passada por el cedaço con los otros bifaltos enteros. Pero si quisieren seruir la sopa sin los bifaltos enteros, dexense las cebollas en el azeite, o mezclense con la parte passada de los bifaltos, y siruãse calientes con canela por encima. De la propia manera se puede hazer de los garuanços blancos, y de los quebrantados sin passarlos por el cedaço, sino solamente cozidos como esta dicho en su lugar.

Lo propio es de las
lantejas.

Viandas Quaresmales

*Para hazer sopas de Hongos frescos
grandes de castaños.*

TOmense los Hongos de los casta-
ños, corteseles el peçon, y limpiése
de vn pellejo que tienen encima, y la-
uense, y ponganse en vn atortera alta
de orillas, o en vna caçuela con azeite,
dientes de ajos machacados, y buena
cosa de sal, y poluorizense con pimien-
ta, y si se hizieren en la tortera, cuezan
se con fuego abaxo y arriba, y hazien-
dose en la caçuela, rebueluáse de arriba
abaxo, y añadaseles yeruas picadas, y
majese la parte mejor del pie, o peçon
en el mortero, y destemplese con çumo
da agraz, y agua teñida en açafrañ, y
pongase todo en los otros Hongos, ha-
ziendolas acabar primero de cózer, y
despues tenganse aparejadas las reuana-
das del pan tostadas, y fritas en platos,
y ponganse encima los Hongos con la
decocion. Desta mesma manera se pue-
den acomodar los tronchos de las alca-
chofas

chofas, y abcanerías: despues de bié heruidos en agua, que seran mejores rellenos de vna composició del mesmo pie, opeçon picado, y yeruabuena, y mayo rana picada, y pan rallado, y pimienta, y canela, y despues foteftados con azeite, añadiendole agua, y agraz, y tronchos de alcachofas heruidos, y majados en el mortero, pimienta, canela, y açafrañ, y vn poco de otras yeruezuelas cortadas menudas, y en estando cozidos, firuanse con reuanadas de pan tostadas debaxo. Desta manera se pueden tambien acomodar los tronchos de los cardos heruidos y cortados atajadas.

Para hazer sopas de las Turmas, o Criadillas de tierra.

TOmense las Criadillas de tierra, y limpiense muy bien dela arena que tuuieren, y ponganse entre cenizas calientes por medio quarto de hora, y hagaselles dar quatro heruores en vino, y

pimienta, y limpie de la corteza, y cortense a pedaçoselos, y ponganse en vn vaso de barro vedriado, o de cobre estañado con tanto azeite dulce que esten cubiertas, y vn poco de sal, y pimienta, y haganse freir poco a poco, y añadaseles vn poco de çumo de naranjas, o de agraz, y vino cozido, y haganse acabar de cozer, y despues tenganse aparejadas vnas reuanadas de pan tostadas, y fritas en azeyte, y mojadas de vna composicion de vino blanco, çumo de naranjas, açucar, canela, clauos: la qual aya heruido, despues pongaseles encima las Criadillas de tierra con el caldo, con el qual se cozieron, y firuense calientes, aduertiendo de que no esten muy saladas, ni muy dessa-ladas.

Sopas doradas, dichas vulgarmente capirota para dia de Quaresma.

Tomense almendras dulces tostadas en la sartén, que no esten quemadas

das, y estreguense cō vn paño aspero, y majense, y por cada libra dellas ponganse seis onças de passas, vna de canela, y vna de cortezas de naranjas conñtadas, y en estando todo majado en el mortero con libra y media de açúcar, destemplese con çumo de naranjas dulces, y maluasía, y çumo de agraz, y passese todo por estameña, haziendo que la composicion sea liquida, y clara, y en auiendose passado pongase todo en vna caçuela, y hagasele leuantar el heruor, meneandolo siempre, y tenganse aparejadas reuanadas de pan tostadas, y fritas en azeite de almendras dulces, o de oliuas bueno, y haganse las sopas. De la propia manera se pueden cubrir diuersos pescados assados en parrillas hechos en caçuela, y heruidos.

Para hazer buenos sorbidos.

TOmense los huevos puestos del dia, y hagaseles vn ajugero, no mayor que
que

Viandas Quaresmales

que de la cabeça de vn alfiler, y pongãse en vn vaso lleno de agua, que aya heruido, y retirese el vaso lexos del fuego, y hagase estar cubierto hasta tanto que aya salido vn poco de la clara por el agujero, y toquese aquella clara, porque si se hallare durilla, el huevo estara cozido, y se puede hazer de otra manera, haziendo heruir el huevo por espacio de vn Credo, y despues dalle cõ el lomo de vn cuchillo, porque si resistiere al primer golpe, estara cozido, y no estandolo, facilmente la corteza rompera. Conocerase tambien si despues de aver estado por el dicho espacio de vn Credo en el agua hiruiendo puesto sobre vna mesa, dandole vna castañeta baylare, estara cozido. El quarto modo de conocerlo sera, si despues de aver estado como dicho es, por espacio de vn Credo en el agua hiruiendo, tomando lo en la mano, y apretãdolo en el puño, estuviere tan caliente que no se pudiere sufrir en la mano, sin duda estara cozido,

zido. El que se coziere al calor del fuego se ha de reboluer muy a menudo, y en començando a sudar, y en faltando el sudor, se podra quitar, porque esta cozido. Quando se sirue se ha de aduertir de romperlo poco a poco lexos de la punta con el lomo de vn cuchillo, y teniendo la punta del cuchillo alta házia arriba: lo qual se haze para q̄ descubriendo el huevo la leche, se quede en el, y pongase encima vn poco de açucar, y sal.

Para soteftar, o enterrar entre brasas buenos en caçuela, o en platos a la Francesa.

TOmese vna caçuela de barro con manteca limpia, y derretida, no muy caliente, y rompanse los huevos dentro, y hagãse cozer con fuego arriba y abaxo, y en començando a pararse blancos, poluorizense cõ sal, açucar, y canela, y siruante con la mesma caçollilla, cõ vn poco de gumo de narãjas, y açucar

Viandas Quaresmales

açucar por encima . Desta manera se pueden servir en platos de plata , y en caçolitas de cobre estañado , o de plata . Puedese tambien cozer la hiema sin la clara , y a las caçolitas pequeñas , y a los platos se les da el fuego por encima con la cobertera de las tortas .

Para hazer huevos en tortilla en la sartén con manteca de vacas .

PARA que los huevos salgan blancos y limpios , hagase purgar , y limpiar la manteca de vacas , porque tomando la cruda , aunque sea fresca , con todo esso ay detrás della leche quajada , y recogida : lo qual es causa de que salgán los huevos rojos , y q̄ se apeguen en la sartén : y quando la manteca estara purgada , hagase deshazer poco a poco a fuego lento , y en estando deshecha , y no muy caliente , rompanse los huevos en la manteca , teniendo la sartén torcida del mango , porque la manteca cubra los huevos , y haganse cozer poco a poco , antes

res sobre las brasas q̄ a la llama, echádo sobre la hiema dela mesma manteca caliente con la cuchara, hasta tanto que se vea cubierta la hiema, y entonces saquense los huevos con la rasera, y firuense con çumo de naranja y açucar por encima, y si los quisieren mas cozidos, bueluanse con la rasera.

Para freyr huevos con ramillos de romero por dentro.

HAgase calentar la manteca en la sartén, y rompanse los huevos en la dicha manteca, y luego ponganse los ramillos a la larga, y con la cuchara aprietense los huevos de suerte que queden los ramillos del romero dentro, y firuense calientes con çumo de naranjas y açucar por encima. Puedense tambien cozer de otra manera en la sartén hecha con vnos ojos como ojos de buey, y de todas las dichas maneras se pueden hazer con azeite en lugar de manteca,

Para

Para cozer huevos duros con manteca de vacas, o con azeite.

H Aganse cozer los huevos con cascara en el agua, que no esten demasiadamente duros, y despues ponganse en agua fria, descascarense, y al punto enharinense, y frianse con manteca de vacas colada, o con azeite, y en estando fritos siruansse con açucar, y çumo de naranjas por encima, o verdaderamente se cubran cõ vna ajada, o otras salsas.

Para cozer huevos rellenos.

H Aganse cozer los huevos de la manera que hemos dicho en el capitulo passado, pero que esten mas duros, y quiteseles la cascara, y partanse a la larga por medio: saquenseles las hiemas, y majese en el mortero con açucar mezclado con passas, pimienta, canela, hiemas de huevos crudos, vn poco de sal, çumo de narâjas, y eruabuena,
mayora.

mayorana, y pimpinela picadas, y hinchase el vazio de la clara de la tal composicion, y ponganse despues los dichos hueuos con su relleno en la tortera con tanta manteca que esten medio cubiertos, y haganse cozer con fuego arriba y abaxo, y en estando la composicion quajada, y cozida, siruase con vn saborcillo hecho de agraz, açucar, çumo de naranjas, y passas cozidas por encima, o sino quando estaran casi cozidos, pongaseles encima vna salsa hecha de almendras majadas con migajon de pan, y hiemas de hueuos crudas destempladas con çumo de agraz, açucar, y canela, y hagasele dar vn heruor a todo junto, dádole vn gusto de agre dulce, y siruanse asì calientes con la salsa por encima poluorizada con açucar, y canela.

Para hazer buenos rellenos arrollados como suplicaciones.

Viandas Quaresmales

BAtanse los huevos, y hagase de vno solo vna tortilla que coja todo el suelo de la sartén, y poluorizese con açucar, y canela, y piñones mōdados machacados, q̄ ayan estado a remojo, y passas cozidas en vino, y hiermas de huevos duras quebrantadas, y rebueluase la dicha tortilla házia arriba como las suplicaciones, y despues hagase otra tortilla de la mesma grandeza, y poluorizese con açucar y canela, y sobre esta pongase la que esta rellena, y rebueluase házia arriba de modo que tenga muchos doblezes, y cortense las puntas de vna y otra parte, y ponganse en vn plato de barro, o de plata con manteca, açucar, agua rosada, y çumo de naranjas, y con este saborcillo deseles vn heruor, y siruanse assi calientes poluorizados con açucar, y canela. Puedeseles tambien poner en el relleno queso fresco rallado, y queriendoles dar color verde, hagase con çumo de yeruas.

Para

Para hazer tortillas dobles.

TOmenfe diez huevos, y batanse cō vna poca de agua rosada, y agua clara, y buena cola de sal, y haganse diez tortillas, semejantes a aquellas de los cañonzillos, y saquese la tortilla cō vn tajador, o con vn plato de la grandeza de la sartén, y pongase en vna tortera, o en vn plato de plata grandezi- llo, y encima de la tortilla esparzase ca- nela, açucar, çumo de naranjas, y pas- fas cozidas en vino, y tajadillas de que- so fresco, o queso mantecoso rallado, y yeruabuena, y mayorana, haziendo lo propio en las demas tortillas hasta el numero de diez, y sobre las dichas tortillas pongase vna poca de mante- ca de vacas derretida, y açucar, y agua rosada, y siruansse calientes. En lugar de la agua clara quando se batieren los huevos, se puede poner vna taça de le- che de cabras, o de vacas.

Para hazer tortillas con yeruas picadas, y otras cosas.

TOmense ocho huevos de dos dias, y batanse (que son mejores que los frescos para hazer tortillas, porque los frescos se endurecen, y no salen tã amarillos como los otros) y en estando batidos, añadaseles vna taça de leche de cabras, y yeruabuena, y mayorana picadas, y piñones mondados machacados que ayan estado a remojo, y criadillas de tierra assadas en las brasas, cortadas menudas, y de la tal composicion haganse tortillas con manteca de vacas, boluiendolas de manera que se cuezan de ambas partes, y siruanse calientes con açucar, y çumo de naranjas, y canela por encima.

Para hazer tortilla en el agua.

TOmense diez huevos frescos, y batanse (los quales para este efeto son mejores que los otros, para que la tortilla

tilla sea mas tierna) y pongaseles vna poca de agua clara, y passense por estameña : tengase despues vn vaso con agua, manteca, y sal, que hierua, y eché se los huevos dentro, y cubrase el vaso por vn poco hasta tanto que los huevos vengan arriba, y reduzganse en vna pelota con la cuchara agujerada, y saquense despues, y ponganse en vn colador dexando colar el agua, y sirua se assi caliente con açucar, canela, y çumo de naranjas, o de agraz por encima, y queriendola blanca, en lugar del agua pongase vna taça de leche de cabras, y queriendose verde, vna taça de çumo de azelgas, y espinacas puesto en el mesmo instante que los huevos quando hierua el caldo, porque si estuuiesse el çumo mucho tiempo con los huevos, perderia el color: en lugar del çumo se puedé poner yeruecillas picadas.

Para cozer hiemas de bueuos esparzidas en açucar.

282 *Viandas Quaresmales*

Tomefe açucar derretido con agua rosada, y pongase en vna caçuela, o plato de plata, y en aquel açucar echen se las hiemas de hueuos, y haganse cozer con fuego arriba y abaxo, y firuase en el mesmo plato có canela, y agua rosada por encima.

Para cozer hueuos en tortilla en platos en caçolitas de plata sin manteca, y sin azeite.

VNtese la caçolita, o el plato con vna poca de cera blanca, y pongase encima los hueuos, y haganse cozer con la pala enfogada por encima, porque quiere mas fuego arriba que abaxo, porque la cera se quede en lo hondo: firuase con sal, çumo de naranjas, y açucar por encima.

Para cozer hueuos sobre la pala.

HAgase calentar la pala, y en estando bien caliente vntese con cera blan-

blanca, o con azeite, y luego esparzánse sobre ella los huevos, y haganse cozer con otra pala encima, o al calor del fuego, y sirvanse con sal, açucar, y çumo de naranjas por encima. Puedense tambien esparzir los huevos sobre las brasas, que llamamos huevos perdidos, para personas que no pueden comer.

Para hazor huevos tiernos, que llamamos rebueltos.

TOmese vna caçuela de barro, o de plata, en la qual aya manteca de vacas, no muy caliente, y rompanse dentro los huevos, y sobre ellos pongase vna poca de sal, y en començando a calenrarse rompanse con vna cuchara de madera, o de plata, y vayanse mezclando poco a poco, y añadaseles çumo de agraz, çumo de naranjas, y açucar, y en auiendo tomado vn poco de cuerpo, sirvanse calientes con agua rosada y açucar por encima.

Viandas Quaresmales

Para hazer Saluiata.

BAtanse diez hueuos, y mezclense con vnataça de çumo de Saluia, y espinacas, y pãssese todo por la estameña, y añadasele vn poco de sal, açucar, y canela, y tengase despues vna caçuela con manteca derretida, y hagase cozer dentro desta composicion, mezclandola con la cuchara, y en estando casi cozida, añadasele vn poco de agraz, siruase caliente con açucar y canela por encima: pueden se tambien cozer como se cuezen los hueuos rebueltos en el capitulo passado.

Para hazer escudilla de hueuos con yeruas.

TOmen se diez hueuos, y batanse, y tengase aparejado vn caldo hecho de manteca, sal, agua, pimienta, canela, y açufrã, en el qual aya espinacas, azelgas, yeruabuena, y mayorana cortadas menudas, como si fuesen para
tor-

tortas, y quando aura heruido vn poco con las yeruas, mezclense los huevos batidos con vn poco de pan rallado, y queso, y echense en el caldo, dandoles vna buelta con la cuchara, y en auiendose subido hazia arriba siruanse calientes.

P A R A H A Z E R
 pasteles de varias fuertes de pescados, y otras materias para dias de ayuno.

Para hazer empanada de Sollo.

TOmese el Sollo desollado, y cortese a pedaços de seis libras cada vno, y haganse estar embueltos por dos horas en vna composiçion de pimienta, clauos, canela, gengibre, y nuez moscada machacados, agraz, y

Viandas Quaresmales.

cumo de naranjas con sal en abundancia, despues tengase hecha vna hoja de massa hecha de harina passada grosse-
ramente por cedazo, y queriendo fazo-
narla para comer, amassese la harina de
la manera que diximos en el segundo
capitulo de los pasteles de carne: pero
en lugar de los huevos pongase vn po-
co de vino de la Membrilla, y en lugar
de la manteca vn poco de azeyte (por
ser para dia de Quaresma) con pimien-
ta molida, y sal buena cosa, y la hoja
sea gorda de vn dedo, mas, o menos, se-
gun la grandeza del pescado, y poluo-
rizar se ha con las mesmas especias que
hemos dicho, y pongase el pedaço del
Sollo sobre la pasta, poluorizandolo
con las mesmas especias por encima,
cierrase la empanada, y hagase cozer al
horno, y si le quisieren dar el color có
agua teñida de açafran, quedará en ar-
bitrio, en estando cozido seruirse ha
cozido, o frio, a beneplacito: hazese de
sta manera, antes para conseruarlo
que

que para seruirlo caliente. Si el tal pastel lo quisieren para dia de carne, se podra mechar el pedaço del Sollo con mechas de la pança del tocino, o se pueden poner con el tajadas de sobrasadas, o salchichones, y hazer la pasta de la manera que hemos dicho para la lengua de vaca.

Para hazer pastel de Esturion, que es el Sollo en caja.

TOmese la pança del Sollo que será siempre mejor, desuellese, y cortese a pedaços grandes, y pequeños, segun el tamaño que ha de tener el pastel, y háganse estar por vna hora embueltos en especias, como en el capitulo passado: ponganse en la caja con ciruelas passas, y guindas en el Inuierno, y en la Primavera: y en el Estio majuelas, o agraz entero: la qual caja sea hecha de harina passada por cedaço, y agua, y sin sal, y sea bien sobada, y queriendose la

caja

Viandas Quaresmales

caxa del pastel de mejor composicion ponganse en ella hueuos, y manteca de vacas, y cubrase el pastel, y haganse cozer, y en estando cozidos se seruira caliente: y aduertase, que el Sollo de suyo es grasso, y desta manera se puede hazer de todas las partes del Sollo, excepto la cabeça entera.

Para hazer pasteles de Sollo en caxa con Bisaltos frescos.

Tome se vna parte del Sollo desollada, y cortese a pedaços del tamaño de vn hueuo, y haganse estar por vna hora en vna composicion de azeite, o manteca de vacas derretida, pimienta, canela, y sal, y ponganse en la caxa con Bisaltos frescos: la qual caxa sea hecha de harina pasiada por cedaço, y añadaseles vnas yeruecillas picadas con açafrañ: cubrase el pastel, y hagase cozer en el horno, y siruase caliente, y quedará en arbitrio ponelle algunas tajadillas de queso, aduertiendo de poner me

nos sal en la composicion , y en lugar de los Bisaltos frescos se pueden poner los secos que ayán estado a remojo , y medio cozidos.

Para hazer pasteles de Sollo en caja con su caldillo.

TOmese el Sollo desollado, de qualquier parte que sea , y cortese a pedaços, como en el capitulo passado , y haganse estar por dos horas en adobo real, y hecho de vinagre rosado, malua-sia, açucar, sal, pimienta , clauos, nuez moscada , y vn poco de ajo por darle olor, y tengase aparejada la caja , algo mas sobada que las demas , y ponganse dentro los dichos pedaços, vna poca de manteca de vacas, y passas, cubrase el pastel, y hagase cozer, dexandole en la cubierta vn peçoncico, y en estando casi cozido, hagasele vn agujero en el peçoncico , y tengase despues aparejado vn poco del mesmo adobo destemplado con açucar, y açafrañ , y hiemas de

de huevos batidos, y pongase en el pastel por el agujero del peçon, lleuese à acabar de cozer, y siruase caliente.

Para hazer pasteles de pulpetas de Sollo rellenas en caja.

TOmense las pulpetas hechas, y rellenas, como se ha dicho en su lugar hablando de los pescados, y ponganse en la caja cõ granos de agraz en el Verano, y con guindas en el Inuierno, y añadaseles pimienta, canela, y vn poco de manteca de vacas, cubrase el pastel, y cuezase en el horno. Y si en el dicho pastel quisieren poner vna salsa hecha de auellanas tostadas, y çumo de naranjas, quedará en arbitrio, y no sera menester poner las guindas, si se pone la salsa. Puedese tambien poner con las dichas pulpetas cebollas fritas con yerua buena picada siempre que no se pusiere salsa, y en estando cozido se seruira caliente.

Para

Para hazer pasteles de la pulpa del Sollo picada en caxa.

Tomefe vna parte de la pulpa dello mo del Sollo, y otra pança, y por cada libra destas pulpas quatro onças de atun de hijada gordo dessalado, auiedo le quitado el pellejo, y los hueffos, piquefe todo juntamente, añadiédole pimienta, canela, clauos, nuez moscada, y açucar, y en el Inuierno çumo de agraz, y en la Primavera, y en el Verano agraz entero cõ vn manajo de yeruas, y desta cõposicion se haran pasteles grãdes y pequeños, hojaldrados y por hojaldrar, y sino quisiessen q̃ la cõposicion fuesse tã enxuta, hagase medio cozer el atun de hijada, y el Sollo antes que se pique, y añadaseles mãteca de vacas, o azeite por conseruarlo xugoso: pero la experiencia en seña, que es mucho mejor poner la cõposicion cruda en la caxa q̃ cozida, porq̃ es mas sabrosa, hagase cozer en el horno, y siruase caliente.

Para

*Para hazer pasteles de las ouas, y del
higado del Sollo.*

TÓmense las ouas, y el higado quitá
dole la hiel, y cortense à pedaços:
los quales se han de emboluer en las
especies sobredichas, y açucar, y agraz,
y azeite, y ponganse en la caxa con
aquella composicion, en la qual estu-
uieron embueltos, y en estando casi co-
zidos, por el agujero pongase vn sabor
cillo hecho de hiemas de huevos, açu-
car, çumo de naranjas: y en dia de vigi-
lia en lugar de hiemas de huevos, almé-
dras majadas, destempladas con malua-
fia, açucar, y çumo de naranjas, hagase
acabar de cozer, y siruante calientes.
Destamanner se pueden tambien aco-
modar los huevos del Sollo despues de
estar heruidos, y cortados a bocadillos:
Todos los sobredichos pasteles se pue-
den hazer mas picantes de especias, y
se les pueden poner otras salsas, segun
el gusto de quien los mandare hazer.

Y de la mesma manera se pueden hazer pasteles de los pescados llamados alasa, espada, y aguida, semejantes al Sollo.

Para hazer empanadas de Porcelletas, que son Sollos pequeños.

Tomese la Porcelleta, o el Sollo pequeño fresco, y limpio de sus interiores, quãto mas grandes, tanto seran mejores, desuellense y haganse estar en vna composicion de especias, y agraz, y sal, como hemos dicho del Sollo grande, ponganse en la hoja de massa, y hágase el pastel, y cuezase ni mas ni menos que el del Sollo, y siruase caliente, o frio, a beneplacito.

Para hazer pasteles de Porcelletas en caja.

Tomense las Porcelletas limpias de sus interiores, y desolladas, y cortense a pedaçoselos segun su grandeza: haganse estar por media hora embuel-
tos en vna composicion de especias,

Viandas Quaresmales

como en el capitulo de la pança del follo, y ponganse en la caja con vn poco de azeyte, o manteca de vacas, y ciruelas passas, y guindas, agraz entero, segun los tiempos, y hagase cozer en el horno, siruase caliente. Puedense tambien poner en el dicho pastel varios sabores, a gusto del q̄ lo mandare hazer.

Para hazer empanadas de Ombrina.

TOmense los pedaços dela Ombrina escamados, de seis libras cada vno, y si feran del lomo, enmechense de atú de hijada que aya estado a remojo, y si fueren de la pança no ay para que enmecharlos: haganse estar por vna hora en la composicion delas especias del follo, ponganse en la hoja de pasta, y hagãse cozer al horno, y en estãdo cozidos siruansse caliētes, o frios, a beneplacito.

*Para hazer pasteles de Ombrina en
caja.*

TOmense los pedaços dela Ombrina frescos escamados, de seis libras cada

da vno, y haganse estar por media hora en vna cõposicion de especias y sal, dicha en los otros capitulos. Põgãse en la caxa con cebollas fritas, abaxo y encima, y granos de agraz, y vna poca de mãteca de vacas: cubrase el pastel, y hagase cozer al horno, y siruase caliẽte, y del tal pescado se puedẽ hazer pasteles de todas las maneras que del follo.

Para hazer empanada de Atun.

TOmense los pedaços del Atũ del tamaño q̃ los quisieren, desuellense, y haganse estar en vna composicion de pimiẽta, clauos, canela, nuez moscada, gengibre, y sal, y azeite, y vinagre, o agraz, y tengase el ordẽ de hazer la empanada q̃ se ha dicho del follo. Puedese tãbiẽ hazer estar en adouo, y despues hazer pasteles cõ la hoja de pasta, de la manera q̃ hemos dicho del follo, y hagase cozer de la mesma manera, siruase caliẽte, o frio, a beneplacito. Podrase tãbiẽ enmechar dẽ salmõ q̃ aya estado a re

Viandas Quaresmales
mojo poniendo menos sal en la com-
posicion.

*Para hazer pasteles de Atun en caja
de diuersas maneras.*

TOmese la pança del Atun desolla-
da cortada a pedaços del tamaño
que los quisieré, y hagase estar por vna
hora en vna composició de especias, y
sal, como esta dicho, y pógase en la ca-
xa hecha de harina passada por cedaço
y dentro ciruelas passas, y guindas se-
cas, y cebollas fritas, cubrase el pastel y
hagase cozer al horno, y en estando co-
zido siruase caliente. Puedese tambien
poner con la pança del Atun bisaltos,
y habas frescas, y tambié se puede po-
ner la pança en la caja del pastel so-
la embuelta en las especias, y en estan-
do medio cozida ponerle vn gustillo
por el agujero hecho de ciruelas, y
guindas, o verdaderaméte hazer estar
la pança en adobo, como hemos dicho
de la del follo, y se pueden hazer paste-

les de todas las maneras que se hazen de la pança del Sollo. De la mesma manera se pueden hazer pasteles de la palomida, que se hazé de las porcelletas, que son los sollos pequeños.

Para hazer pasteles de Robalos enteros, y otros pescados maritimos.

TOmese el Robalo que no passe de diez libras, y sea fresco, y si fuere en el mes de Enero, no se le saque otra cosa que el intestino, y la hiel por la boca, escamefe, y con la punta del cuchillo densele algunas punçadas, y hagase estar por vna hora embuelto en pimienta, y nuez moscada machadas, clavos, canela, y gengibre molido, sal, azeite, y vinagre, y pongase en la hoja de pasta hecha de harina gruesa, poluorizado cõ las mesmas especias abaxo y arriba, y hagase cozer en el horno, y en estando cozido se podra seruir caliête, o frio a beneplacito. Puedese tambien despues de auerlo escamado hazerlo

estar en adouo real afsi entero, poluorizandolo despues con especias, antes q̄ se pongan en la hoja de pasta, y en el dicho pastel se pueden poner hojas de yeruabuena, y mayorana, que le daran perfetissimo olor: deste modo se puede tambiẽ hazer en empanada la Ombri-
na pequeña, el denton, el coruo, la orata, y el fragolino grãde, y la salpa grãde.

Para hazer pastel de la Alofa entera.

TOmese la Alofa y escamefe, y por la boca saquenfe las tripas, y la hiel, dexandole los interiores, y densele algunas punçudas cõ el cuchillo, y guardese todo el orden que se ha dicho para hazer pasteles del robalo entero, y siruase caliente, o frio, a beneplacito.

Para hazer empanada del Cefalo grande.

TOmese el Cefalo grande, escamefe, y limpiefe de sus interiores, y dele-

le algunos cortes con la punta del cuchillo, embueluase en pimienta, canela, clauos, nuez moscada, vinagre, y azeite, y pongase en vna hoja de pasta con algunos dientes de ajos cortados, o con yeruabuena, mayorana, y si lo quisieren echar primero en adouo, quedará en arbitrio, no dexando de poluorizarlo con especias: hagase cozer del modo acostumbrado, y siruase caliente, o frio, à beneplacito, y si lo quisieren en caja, hagase pedaços, y guardese el ordẽ del robalo. De la mesma manera se puede hazer dela alache, del forel, de las agujas grandes, y de la merluça fresca.

Pera haze rempanadas de los Besugos, y Pajeles.

Tome el Besugo grande, que sera sempre mejor, escamele, y por el ombigo saquesele la tripa, poluorize se con pimienta, clauos, canela, nuez

moscada, y gengibre molido, y sal, y pógase con el besugo y eruabuena, mayorana deshojada, y vn poco de serpillo, y pongase vna hojuela con manteca de vacas, o con vn poco de azeyte, y hagase cozer del modo que los demas, y siruase caliente, o frio, a beneplacito. Desta propia manera se puede hazer pastel del pescado llamado capon, y en Latin *miluus cucullus, loccyx*, y en las playas de Cataluña, y Valencia *Caproig*, y lucerna, quitandole primero la espina del lomo.

Para hazer pasteles de la pulpa del Besugo, o pastel del Capon, y otros pescados.

E Scamese el Besugo, y tomense las pulpetas quitandole las espinas, y el pellejo, escorchese el pescado capon, y tomesse la pulpa sin espinas, y así crudas la vna y la otra piquense con el cuchillo, añadiendole azeyte, o manteca,

(segun

(segun el dia fuere) con pimienta, canela, clauos, nuez moscada, y buena cosa de açafran, y por cada libra de las dichas pulpas piquense con ello dos onças de atun de hijada dessalado, o verdaderamente de anchouas sin espina, y erua buena, mayorana, vn poco de açucar, y passas, y en estando mezclado todo con vn poco de higado de alguno destos pescados cortado a pedaçuelos, haganse pasteles en caxas grandes, o pequeñas, a beneplacito, y en estando casi cozidos se podra poner dentro por el agujero vn caldillo de çumo de agraz, y açucar, y en el Verano se puede mezclar con la composicion vn poco de agraz entero, y en todo tiempo se quieren seruir los dichos pasteles caliētes. En la Primavera se pueden poner en los dichos pasteles setas, y en el Otoño criadillas de tierra limpias: desta manera se puede hazer pastel de las pulpas del fragolino, de la dorada, del denton, de los sardos maritimos, y de la-

guna , y de las anchouas frescas?

Para hazer pasteles de los Sardos.

Tomele el Sardo que sea fresco, y sin sacalle los interiores escamele, y pógase por media hora en las dichas especias con flor de hinojo, y azeite, y çumo de agraz, o vinagre, y pongase vno sobre otro en la hoja de pasta, o en caxa, poluorizandolos con las mesmas especias, y vn poco de yeruabuena, y dientes de ajos, a beneplacito, y si quifieren les podran quitar la cabeça. Desta propia manera se puede hazer de la boga, y de qualesquier otros pescados pequeños, excetando el ignudo.

Para hazer pasteles del pescado llamado Ignudo en Italia.

LAuese el Ignudo con agua tibia, y embueluale despues en las sobredichas especias, añadiendole por cada libra quatro onças de atun de hijada que aya estado a remojo cortado menudo

nudo, y vn poco de agraz, y açucar, y vnas cebolletas picadas fritas, y yerua buena, y mayorana, y passas, y desta cõposicion hinchase la caxa, y hagase cozer al horno, como se cuezẽ los otros pasteles, y desta manera se puede hazer del latarino, y de toda suerte de pescados pequeñitos frescos sin espina.

Para hazer pasteles del pescado Rodauallo.

TOmese el Rodauallo, y limpiefe de sus interiores, y desuellefe, o cõ el cuchillo quitenfe vnas punchas q̃ tiene sobre el lomo, hagase estar por media hora en vna cõposició de pimiẽta, y clauos, canela, nuez moscada, y vn poco de azcete, y çumo de agraz, y vinagre, y pongafe en la hoja de malfa, y empanese, y cuezase al horno, y siruase caliente, o frio, a beneplacito. Pero queriendolo en caxa, correfe a pedaços, y poluorizefe con las
sobre

sobredichas especias, pongase en la caja con algunas tajadas de atun de hijada salado, yeruabuena, y mayorana, y algunas ciruelas passas damasquinas secas por dentro, y hagase cozer. Podrase tambien poner en la caja simplemente sin atun de hijada, con vn poco de azeite dulce, o manteca de vacas: y en estando casi cozido, por el agujero de arriba pongasele vn caldillo hecho de zumo de naranjas, açucar, canela, y açafrañ, o verdaderamente el saborcillo de las lampreas: destas dos maneras se puede acomodar el lenguado, y la paçera que llaman en Italia, que es otra especie de rodavallo, desollado quando seran grandes, y el pescado sampietro, que es especie de sardina, auiedole quitado las espinas,

Para hazer pastel de Rajada.

Tomese la Rajada y escorchese, y si fuere grande, cortese a pedaços, de diez libras cada vno, poco mas, o me-

nos, segun lo que quisieren, y cortese la parte de mas arriba, y mejor, que es el lomo, y pongase en la composicion de especias sobredicha, y agraz, cõ mas sal que se ha puesto en los demas, y pongase en la hoja de pasta, y hagase cozer como los otros, y puede se tambien antes de ponerse en la hoja, hazerlo estar en adobo con ajo, y poluorizada cõ las mesmas especias, y el tal se sirue caliente, o frio, a beneplacito, y en el Verano se conserua quatro dias, y en el Inuierno diez: si fuerẽ rajadas pequeñas, guardese el orden del rodauallo del capitulo passado.

Para hazer pasteles de Lampreas grandes.

TOmese la Lamprea, y limpie se de su valcosidad con agua tibia, y saquen se le las tripas, y la hiel, y dexese le el higado, y recojase la sangre, y cortese a ruedas, que no este separada la vna de la otra, porque se acomoden mejor en el
pastel

Viandas Quaresmales

pastel, y haganse estar por vna hora, mas, o menos, segun el tiempo, en vna cõposicion de pimieta, clauos, canela, nuez moscada, çumo d'agraz, yaçucar, y sal molida, y vn poco de azeyte de almédras dulces, o de oliuas, pógase en la caxa con datiles frescos, y cortados, y passas, y en lugar de azeyte se puede tomar manteca de vacas, y cõ ella yeruabuena, y mayorana picada: cubrase el pastel, y hagase cozer en el horno, y en auiendo estado en el por media hora, destemplese su sangre con maluasía, y çumo de naranjas, añadiendole mas açucar, pongase dêtro del pastel por el agujero de arriba, y dexese acabar de cozer, y en estando cozido siruase caliente, y puedese conseruar algunos dias, y no queriendo el dicho saborcillo, pongase vna salsa hecha de almendras tostadas bien majadas en el mortero con passas, y açucar, destemplado con maluasía, y çumo de naranjas, y mezclado todo con su sangre an

tes que se ponga en el pastel . Puede se tambien quando la Lamprea es en demasia grande, darle vna calda en el azeite antes de ponerla en la caxa . Desta manera se pueden acomodar la morena, y el congrio fresco.

Para hazer pasteles en caxa de Calamares grandes, y pequeños.

TOmese el Calamar grande, y quite sele la espina, y aquella cartilagine que tiene alrededor de la boca, y los ojos, y los cabellos, que muchas vezes tiene llenos de arena: conseruese vna vexiguilla que tiene llena de vn licor negro, como tinta, y hinchase el Calamar, despues de bien limpio, y lauado de la composicion que diximos arriba, hablando de rellenar este mesmo pescado, y pongase en la caxa, en la qual aya manteca de vacas dura, y passas, y cebollas fritas frias, añadiendole pimienta, canela, y açafrañ, y en lugar de la manteca se puede

Viandas Quaresmales

puedese poner en azeite, y çumo de a-
graz, y poluorizado con las mesmas es-
pecias, cubrase el pastel, y hagase cozer,
y estando casi cozido destemplese el li-
cor de su vexiguilla con çumo de na-
ranjas, maluasía, y açucar, y pongase en
el pastel por el agujero de arriba, y ha-
gase acabar de cozer, y en estando co-
zido siruase caliente. Puedete tambien
en lugar desta salsa, quando no estuuie-
re relleno el Calamar, y no huuiere ce-
bollas en el pastel, poner el sabor de la
lamprea del capitulo passado, destem-
plando su licor en lugar de la lamprea.
De todas estas maneras se puede aco-
modar la xibia rellena, o cortada a pe-
daços, y el pulpo despues de limpio de
dentro y fuera, y toda suerte de Cala-
mares pequeños.

*Parahazer pasteles de Tertugas de
mar, o de tierra en caxa.*

Tome se la Tertuga de tierra, que es
sin comparacion mejor que la de
mar

mar, y porque tenga mas xugo, en acabando de cortalle la cabeça, assi cruda, saquese de la concha, y quitesele el pellejo, y las vnas, y toda otra inmundicia, quitesele la hiel, el higado, y la corteza a los huesos si la tuuieren, todo esto embueluase en pimienta, canela, clauos, y nuez moscada, y sal, vn poco de açucar, çumo de naranjas, y açafran, pongase en la caxa del pastel, añadiendole passas, y yeruabuena, o cebollas tiernas picadas fritas, y vn poco de manteca de vacas, o azeite, cubrase el pastel y hagase cozer, y en estado casi cozido pongase dentro vn caldillo hecho de çumo de agraz, açucar, naranjas, y hagase acabar de cozer, y en lugar deste labor se puede poner otro hecho de almédras, y en lugar de las almendras, en la Primavera se pueden poner setas, y quando no la quisieren poner cruda en la caxa, se puede hazer cozer antes q se saque de la concha, guardando el sobre dicho orden de limpiarla. Si fuere

Viandas Quaresmales.

aquella de mar, la qual es muy dura, y la sacaren cruda de la concha, cortese a pedaços, y hagãse estar por quatro horas por lo menos en adouo hecho de vinagre, vino cozido, sal y especias fuertes, y ajo, saquese del adouo, embueluãse en la cõposiciõ de las especias sobre dichas. Ponganse en la caxa con cebollaspicadas fritas, por debaxo y por encima, y vn poco de serpilo y mayorana, y hagase cozer como esta dicho, y en estando casi cozidos, tomese del adouo, en el qual estuuieron los dichos pedaços, y pongase en el pastel por el agujero de encima, y dexese acabar de cozer, y siruase caliente. De todas estas maneras se puede hazer el higado, y los hueuos sin ponerlos en adouo, y destas maneras se puede acomodar la Tertuga de agua dulce que tiene cola.

Para hazer pasteles de Cãgrejos Liones, y de Langostas en caxa.

Tomense

TOmense los dichos Cangrejos, y hãganse cozer con agua, sal y pimienta, saquense, y tomese la pulpa de la cola y piernas, y si las colas se quisieren hazer enteras, enmechẽse espessas de pulpa de Anguillas saladas, y lo mesmo se hara de las piernas, si las huieren sacado enteras: poluorizense cõ pimienta, clauos, canela, y nuez moscada, y põgase en la caxa, con ciruelas passas, guindas secas, y yeruabuena, y cebollas picadas fritas: cubrase el pastel, y hagase cozer en el horno, y en auiedo tomado la primera calda, añadasele vn sabor de agraz, açucar y canela, y açufrã, y haga se acabar de cozer. Puedese tambiẽ dexar las cebollas, y el sabor dicho, y poner otro hecho como aquel de la Lãprea. Mas queriendolos de otra manera, tomese las pulpas crudas, y piquese, y guardese el orden q̃ hemos dicho de hazer el pastel de la pulpa de besugo, y hãganse pasteles hojaldrados, o sin hojaldre. Pero queriendo picar las pulpas

Viandas Quaresmales

cozidas de los dichos Cãgrejos, guardese el ordẽ que hemos dicho de la pulpa del follo. De la propia manera se pueden hazer pasteles de qualquier otra suerte de cangrejos.

Para hazer pasteles de Pagros; llamados en Italia Granchi.

TOmen los Pagros tiernos, y ponganse en la caja cõ yeruabuena, y mayorana picadas, passas, pimienta, canela, clauos, nuez moscada, açucar, y sal, y manteca de vacas, o azeite dulce, y çumo de naranjas, o de agraz: cubrase el pastel, y hagase cozer, y en estando casi cozido, añadasele por el agujero de arriba vn çumo de agraz, teñido cõ açafrañ, y açucar, o vn saborcillo hecho de passas, y hagase cozer, y el tal pastel se sirue en todo tiempo caliente.

Para hazer pasteles de Ostiones.

TOmense los Ostiones, y saquense de la cõcha despues de auer estado

Vn poco sobre las parrillas, o verdaderamente crudos: cóseruése su agua, embueluase con pimienta, y canela, y ponganse en la caxa del pastel con vna poca de manteca de vacas, o azeite dulce, cubrase el pastel, y hagase cozer, como los demas, y en estando casi cozido téngase aparejado vn saborcillo hecho de otros Ostiones majados en el mortero, y vnas cimas de espinacas destempladas con su agua, y vna poca de maluaña, y çumo de naranjas, y açucar, y pongase todo por el agujero de arriba en el pastel, y hagase acabar de cozer. Puedese también hazer en pastel, o en cebollas fritas, y acompañarlas en la Primavera con fetas. Puedese tambien después de auerlas sacado de la cócha, freir las con manteca de vacas, con yerua buena, y mayorana, y çumo de naranjas, y en estando frios ponganse en la caxa del pastel, con passas, pimienta, canela, y cubrase el pastel, y hagase acabar de cozer: desta manera se puede hazer

Vindas Quaresmales

de las Pechinas, que llaman de Santiago, y de las Pechinas largas.

Para hazer pasteles de Gongolas, y Tellinas en caja.

TOmense las Gongolas, y estouense en agua hirviendo, con sal y pimiẽta, en vna seruilleta, o red, y saquense en estando abiertas del agua, y con destreza quitenseles las conchas, recogiendo el agua que esta en la concha, hagãse freir en manteca de vacas, o en azeite dulce, con yeruas picadas, y çumo de naranjas, dexense enfriar, y pongãse en la caja con passas, y pimienta, y canela, y con ella se pueden poner tronchos de alcachofas cozidos: cubrase el pastel, y hagase cozer en el horno, y siruase caliente.

Para hazer pasteles de Caracoles sacados de la cascara.

TOmense los Caracoles viejos, que son harto mejores que los nuevos, y haganse

y haganse cozer en agua, y saquense de la concha, y purgense de sal, como se fuele: haganse freir con cebollas, o yeruezillas, como hemos dicho de las Gólgolas, y ponganse en la caxa con pimiēta, canela, y vn diente de ajo, y vino cozido, y ciruelas damasquinas secas, y buena cosa de sal, y cubrase el pastel, y hagase cozer al horno, como los demas, y siruase caliente. Tambien se pueden hazer en pastel de todas las maneras que los Ostiones, ecetando que no se han de majar, y se pueden hazer pasteles hojaldrados.

*Para hazer pasteles de las Truchas,
y de los Carpiones.*

Tome se la Trucha, y si la quisieren entera, escame se, y limpie se de sus interiores, dandole vn corte a la larga por ambas partes, y si fuere grande, dese se algunas punchadas con el cuchillo: dexen la estar por vna hora embuelta en vna composicion de pimiēta ma-

Viandas Quaresmales

Chacada, clauos, y nuez molcada molida, y vn poco de çumo de agraz, o vinagre, y sal, y tégase aparejada vna hoja de pasta hecha de harina gruessa, y pongase la Trucha, con especias debaxo, y encima, y algunas tajadillas de limon, cubrase el pastel, y hagase cozer del modo q se cuezen las demas. El tal pastel de Inuierno se conserua por diez dias, y en el Verano por quatro, y se puede seruir caliente. Desta propia manera se puede hazer el Carpió grande, y pequeño, y otros pescados de rios escamados, y limpios de sus interiores.

Para hazer pastel del Luz grande.

Tome se el Luz grande, o mediano, escame se, y limpie se de sus interiores, y queriendo empanarlo entero, hagase estar por tres horas en adouo real hecho de vinagre, sal, pimienta, vino cozido, y dientes de ajo, saquese, y poluorize se cõ las mesmas especias, que se ha poluorizado la Trucha, en el capi-

rulo pasado: pónganse en la hoja de pasta con azeitunas dulces partidas, y hagase cozer en el horno, como se cueze los demas, el qual se podra conseruar por ocho dias, y seruirse caliente, y que riendolo en caxa, en estando el Luz escamado, se cortara a pedaços a beneplacito, y se poluorizara cō las dichas especias. Ponganse los pedaços en la caxa del pastel, con ciruelas passas, y guindas secas, y haganse cozer, y en estado casi cozido, por el agujero de arriba se le pondra vna salsa blanca hecha de almendras, migajon de pan y açucar del templada con çumo de agraz, y maluaña, o vino de la membrilla, y hagase acabar de cozer, y en estando cozido, firuase caliente. Puedese tambien hazer en pastel con cebollas picadas fritas, o con yeruezillas picadas, y en todas las sobredichas maneras se puede acomodar el pescado llamado Carpion, es a saber Rayna: y el Luz grande, despues de escamado, se puede enmechar de Atun

Truchas & Warejmales
de hijada dessalado, o verdaderamente
de Anchouas dessaladas.

*Para hazer pasteles de Tencas relle-
nas.*

Tómese la Tenca grande limpia de
sus interiores, y rellense de la com-
posicion de que se rellenan las Tencas,
como diximos en su lugar, y poluori-
zese cō las mesmas especias que la Tru-
cha, y pongase en la caxa con algunas
tajadas de camuefas por encima, y ha-
gase cozer en el modo que se cuezen
los otros pasteles, y puede seruirse ca-
liente, y conseruarse. Puedese tambien
desollar la Tenca, dexádole la piel en
la cabeça, y apegada la cola, y despues
rellenarla de la composicion de que se
rellena la piel de la Tenca, como dixi-
mos en su lugar, y despues de rellena
poluorizarseha con las mesmas espe-
cias, y açucar, y pódrase en vna hoja he-
cha de la flor de la harina, yemas de hue-
uos, manteca, sal, y agua tibia, lo qual
se

se haze para que el pan se pueda comer juntamente con la Tenca: cubrase el pastel, y hagase cozer en el horno, y siruase caliente. Puedese tambien hazer el pastel de la Tenca grande, sin rellenarla, y sin defollarla: pero aduertase de quitarles siépre a las Tencas los dientes: por q̄ hazen amarga la vianda. Puedese tambien a las rellenadas, antes de ponerlas en la hojuela, darles vna calda en la sartén con azeite, porque desta manera se cozeran mas presto que las crudas.

Para hazer pasteles de Anguillas grãdes en caja.

Tome se la Anguilla, desuéllese, y limpie se de sus interiores, cortese le la cabeça, y la cola, y lo demas cortese a ruedas, y hagase estar por vna hora en adouo real, y poluorize se con las sobredichas especias: pongase en la caja del pastel, con vn poco de azeite, o verdaderamente, manteca de vacas, y hagase

Viandas Quaresmales

hagase cozer, en el Inuierno se conseruara por ocho dias: mas queriendo feruirse caliente, no ay para que ponerle en adouo, sino polubrizarla con especias, y poner en ella cebollas fritas, y ciruelas passas, y gbindas secas, y en la Primavera majuelas, y en el Verano agraz entero.

Para hazer pasteles de Ranas de muchas maneras en caja.

Tomense las piernas de las Ranas apartadas del cuerpo, y haganse estar por media hora en vna composició de cebollas tiernas picadas fritas, pimienta, canela, açafrañ, y vn poco de agraz. Pongáse en la caja con passas, y haganse cozer, y en estando casi cozidas, tomense yemas de huevos batidas, destemplense con çumo de agraz, y póganse dentro por el agujero del pastel, y hagase acabar de cozer. Puede se tambien en lugar de las passas en la Primavera poner majuelas, y en el Estio agraz entero,

entero, y no queriendo cebollas picadas, ponganse yeruezillas sin freirlas, y en estando cozida, siruase caliente. Puede tambien hazer el pastel hojaldrado.

*Para hazer pasteles de Ranas su-
bueffs en caja.*

Tomense las Ranas, y haganse cozer con agua simple, y despues tomense las pulpas de las piernas, y mezclense con açucar, y las especias sobredichas, y çumo de naranjas, y ponganse en la caja con manteca de vacas, y haganse cozer, y en estando casi cozidas, tengase ajada destemplada con el caldo en el qual se cozieron las Ranas, teñida con açafrañ, o verdaderamente salsa blanca de almendras destemplada con su caldo, y vn poco de agraz, y eche se por el agujero, y hagase cozer, y siruase caliente, o pongate otra salsa a beneplacito.

*Para hazer pasteles de Atun de hija-
da salado en caja.*

Tome se

Viandas Quaresmales

TOmese el Atú de hijada, que no sea rancio, defollado, y hagase estar a remojo por seis horas, mudádole el agua, y por otras dos horas hagase estar en vino, vinagre, y mosto cozido, faquese despues, y pongase en la caxa, poluorizado con especias, y açucar, y añadasele cebollas picadas, ciruelas passas, y guindas secas, y hagase cozer al horno, y estádo mas de medio cozido, por el agujero se le pondra vn poco de aq̄l adouo, en el qual ha estado a remojo, y hagase acabar de cozer, y siruase caliēte, y si lo quisieren conseruar, no ay para que poner el caldillo, y en lugar del adouo se le puede tambien poner el de la Lamprea, o qualquiura otro fabor. Desta manera se puede tambien hazer la Toñina, y la pança del Esturion, que es el Sollo salpresada, y el Salmon, quando aurá estado a remojo, y defollados, y la Anguilla salada, sin auer estado a remojo, y qualquier otro pescado de sal muera.

Para hazer pasteles de Sardinias, y de Anchouas.

TOmese vno de los sobredichos pescados, lauese con vino, y partase por medio, y quiten se le las espinas, poluorizense con açucar, pimienta, canela, clauos, y nuez moscada, y pongase en la caxa, mezclando las passas, y yeruezillas, y vn poco de manteca de vacas, o azeite: cubrase el pastel, y hagase cozer, y en estando medio cozido se le puede añadir por el agujero de encima vn saborcillo hecho de passas majadas destemplado con çumo de naranjas, y maluasia, y açucar, y en estado cozido siruase caliente. Puedese tambien hazer con cebolletas, ciruelas passas, y guindas secas, como hemos dicho del pastel de Atun de hijada. De la propia manera se puede hazer de los Aréques blancos despues de auer estado a remojo, y de los Agones, y Cefalos salados.

Viandas Quaresmales

*Para hazer pastel de pescado cecial,
y otros pescados secos.*

TOmese vna pescada cecial, y haga-
se estar a remojo en agua tibia, de lo
llandola, y partanse sus pulpas a peda-
ços, y haganse freir con cebollas, y yer-
uas cortadas, y en estando fritas, se pon-
dran en la caxa del pastel, con pimien-
ta, canela, clauos, y sal, y nuez moscada
majada, passas, çumo de naranjas: cu-
brase el pastel, y hagase cozer como
los otros, y si quisieren, le podrá poner
algun caldillo dentro. De la propia ma-
nera se puede acomodar el Luz seco.

Para hazer empanada de la Saboga.

Tomas la Saboga, y limpiarlahas
de sus interiores, reseruãdo las ouas
y los hueuos, aduertiendo que tanto se-
ran mejores, quanto mayores: poluori-
zese con buena cosa de sal, y mucha pi-
mienta dentro y fuera: tóngase hecha
vna hoja de harina gruesa, y pongase
enci-

encima la Saboga entera, con mucho peregil dentro, abaxo y encima, y cubrale con la mesma hoja, y embiense al horno, y despues de cozida, siruase fria, y desta manera dura veinte dias, y mas, teniendola en lugar enxuto, donde no pueda mohezerse el pan por dedentro, y auiendo peligro de mohezerse (lo qual se vee facilmente abriédo el pan por vn lado) buelualase al horno, y en auiendose enxugado, se puede conseruar mas dias. De la propia manera se puede hazer empanada de las ouas, y de los hueuos de la Saboga.



Rr. TOR-

TORTAS, O TOR-
tadas, y tortillones de
pescados, y otras co-
sas, para dias de Qua-
resma.

*Para hazer costradas del higado, y
de las ouas del Sollo.*

TOmese el higado del Sollo sin la
hiel, lauese, y cortese a tajadillas: ha-
gase lo propio de las ouas, embueluense
en vna composicion de pimienta, ca-
nela, clauos y açucar, y tengase apareja-
da la tortera vntada con azeite, con
manteca de vacas, có tres hojuelas de
pallas sutilissimas, y su tortillon desho-
jado al rededor hechos de la flor de la
harina, yemas de hueuos, manteca de
vacas, agua rosada, y sal, y leche de ca-
bras tibia, o agua comun, y las hojuelas
estén vntadas de manteca de vacas en

tre la vna, y la otra, y poluorizense por encima con las mesmas especias, y açucar, y pongase encima yeruabuena, y mayorana picadas, y majuelas, o passas, y yemas de huevos duras desmenuçadas. Pongase despues el higado, y las ouas encima, y añadase en la Primavera setas frescas: poniendole encima de aquella composicion que hemos dicho que se ponga debaxo con çumo de naranjas, cubrase la tortera con otras dos hojuelas vntadas con manteca de vacas, y por encima algunas listas de las mesmas hojuelas, despues con el cuchillo que corte, y tenga la punta caliente, cortese el tortillon al rededor, y vntese con manteca de vacas derretida. Lo propio se haga a las listas que se huieren puesto encima, y cuezase en el horno, o baxo del tiesto, acudiendo a vntar de quando en quando, con la manteca las listas, y el tortillon: porque hojaldren mejor, y en estando cozida la torta, siruase caliente

con açucar, y agua rosada por encima: algunas vezes se puede poner en ella algunas tajadillas de prouatura, o qualquier otro queso fresco.

Para hazer tortada del higado, y de las ouas del Sollo.

TOmese el higado sin la hiel, y las ouas, y limpiense bien, y deseles vn heruor en agua, y sal, y con ellas vn poco de la pança del mesmo Sollo desfiada, y en estando heruido todo, saquese y dexese enfriar, piquense con el cuchillo con yeruabuena, y mayorana, mezclandolo todo con yemas de huevos, y passas bien limpias, y açucar y de las mesmas especias d' arriba, y vn poco de queso rallado, y çumo de agraz teñido en açafran, no auiendo majuelas. Despues tengase la tortera vntada con máteca de vacas, y vna hoja de pasta algo gruesa, y su tortilló al rededor hecho de la mesma composicion, que el pasado, y pongase la mesma composicion

en

en la tortera, háziendo que la torta no sea mas alta que vn dedo, o dedo y medio, y con otra hoja hecha a zelosia, o cortada de otra manera, se cubrira, y hagase cozer en el horno, o baxo del tiesto, y siruase caliēte poluorizada cō açucar, y agua rosada: y si fuere dia de ayuno, en lugar de la mâteca de vacas, pongase azeite, y en lugar de los huevos de gallina, y del queso fresco, huevos de Sollo crudos, y piñones mondados machacados, y datiles cortados menudos: y de todas las sobre dichas maneras se pueden hazer las ouas, y el higado de la Ombrina, y del Robalo, y de qualesquier otros pescados, así maritimos, como de agua dulce.

Para hazer tortada de la pulpa del Sollo.

TOmese la pança del Sollo deffollada, que es la parte mejor, y hagase cozer con agua y sal, y en estando cozida saquese, y dexese enfriar, y piquese

con el cuchillo, y con ella yerua buena, mayorana, y vn poco de serpillo verde, mezclando higos secos cortados a pedacuelos menudos, passas, y piñones freicos machacados, pimienta, canela, y clauos molidos, açucar, y buena cosa de sal, yemas de huevos crudas, con vn poco de queso de Pinto rallado; y tengase aparejada la tortera vntada cõ mäterca de vacas, y en ella vna hoja de pasta algo gruesa, y su tortillon al rededor. Pongase dentro la composicion cõ vn poco de çumo de naranjas, o de agraz, porque tenga del suaue, y algunos bocadillos de mäterca de vacas por dentro, para q se conferue xugosa, y cubrase cõ otra hoja de massa, y haga se cozer de modo q se cueze las demas, y firuase caliente poluorizada cõ açucar, y agua rosada, y en dia de ayuno en lugar de los huevos y del queso pógase pasta de maçapã, o huevos de otro pescado, y en lugar de la manteca de vacas pógase azeite. Destas maneras se puede

hazer

hazer torta de la pulpa de toda fuerte de pescados, así marítimos como de agua dulce vsados, auiendoles primero desollado, y quitado las espinas.

Para hazer costradas de Lampreas grandes.

Tómense las Lápreas, saquense les los diétes, y recogase la sangre, y limpie se có agua caliéte, y correse a ruedas, y hagase estar por media hora en vna cópolicion hecha de sal, pimiéta, clavos, nuez moscada, y açucar, y hagase medio cozer en el assador, saquese despues y correse a ruedas por el medio, partiédole en dos partes. Tengase aparejada la tortera vntada con manteca de vacas, con tres hojuelas sutilísimas de pasta, vntada también có manteca, y su tortillon al rededor, y sobre las dichas hojuelas hagase vn suelo de yeruabuena, mayorana picada, y datiles frescos cortados menudos, y passas, y bocadillos de mâteca, y açucar, y de las mesmas

Viandas Quaresmales

especies, en las quales huuiere estado embuelta la Lamprea, y sobre el dicho suelo ponganse los pedaços de la Lamprea, y sobre ellos otra tanta composicion, como la que se puso debaxo, vna poca de maluaña, mezclada con su sangre, y çumo de naranjas, cubranse con otras dos hojuelas, y algunas listas de hojadas por encima, y hagase cozer en el horno, o baxo el tiesto, y en estando cozida, siruase con açucar, y agua rosada por encima, y en dia de ayuno en lugar de la manteca de vacas pongase azeite, y desta manera se pueden hazer las Lampreas pequeñas, sin auerlas assado primero, y el Congrio fresco desollado, y sin la espina de en medio, y la morena, quando estara bien limpia de su viscosidad, y de las espinas.

Para hazer costrada del pescado ignudo.

LAuese el pescado ignudo con agua tibia, y limpiese muy bien de su viscosidad

cosidad, y por cada libra tomense tres onças del Salmon crudo desollado, y piquese menudo, y mezclese con el dicho pescado. Tengase aparejada la tortera vntada con manteca de vacas con tres hojuelas semejantes a las dichas, y guardese en todo el ordẽ q̄ se ha dicho para hazer la costrada de los Sardos, cõ las mesmas materias. Desta propia manera se pueden acomodar todos los pescados pequeños, quitandoles las espinas, y queriendo hazer tortas, añadase vn poco de queso rallado, y yemas de huevos, y en dia de ayuno en lugar del queso, y de las yemas de huevos, se pondran nuezes secas mondadas majadas, y migajõ de pan remojado con las nuezes, y haga se la torta de las sobredichas maneras.

Para hazer tortada de Cangrejos grãdes, assi maritimos, como de agua dulce.

TOmense los Cangrejos, y haganse
 cozer con vino, y vinagre, y pimié-
 ta, y saquese la pulpa de la cola, y de las
 piernas. Los de mar se cortaran a taja-
 das, y las colas y piernas de los Cangre-
 jos de agua dulce se dexaran enteras,
 y si las quisieren cortar por lo largo
 las colas, podran: saqueseles prime-
 ro vn niero que tienen, y frianse en
 la manteca de vacas, y en estando fri-
 tas dexense enfriar: tengase aparejada
 la tortera vntada con manteca de va-
 cas, con tres hojaldres sutilissimas de
 pasta, vntados tambien entre la vna y
 la otra con manteca, y su tortillon ho-
 jaldrado al rededor, y sobre las hojue-
 las poganse tajadillas de prouatura fres-
 ca, poluorizadas cō pimiéta, nuez mos-
 cada, clauos, y canela, y açucar, y çumo
 ñ narãjas, y sobre ellas yerua buena, ma-
 yorana picadas, y passas, y sobre estas
 materias ponganse las pulpas de los Cá-
 grejos fritas, con otras tantas materias
 por encima, quantas se huierẽ puesto
 debaxo.

debaxo. Tambien se les pueden poner entre medias, como a los sardos, vna hojuela de pasta frita con manteca de vacas: cuezase cō otras tãtas tajadillas de prouatura fresca, y bocadillos de manteca, y dos hojuelas sutilissimas hechas de la manera sobredicha, y cuezase como las demas, y siruase caliente cō açucar, y aguarosada por encima. En dia de ayuno no se pōga prouatura, en lugar de la manteca de vacas, pōgase azeite de almendras dulces, o verdaderamēte de oliuas, y queriēdose hazer torta, despues de auer picado las pulpas menudamente, guardese el ordē de la torta del Sollo. Desta manera se puede hazer de toda otra suerte de Cangrejos, y de los Lagostines.

Para hazer costrada de los Ostiones.

TOMENSE los Ostiones sacados de la concha, conseruando su agua de ellos, y si los huieren sacado crudos, tomese la parte mas blanca, y haga-se freir en manteca de vacas, y la otra parte

parte que quedare majese en el mortero con almendras dulces tostadas, destempladas con su agua, y vn poco de agraz, y tengase aparejada la tortera vnada con manteca de vacas, có tres hojuelas conforme a las otras q̄ hemos dicho, y sobre ellas passas, yeruabuena, y mayorana picadas, y poluorizese todo con pimienta, canela, y açucar: despues pongase sobre esto los ostiones, con otra tanta composicion encima, y con el saborcillo, cubrase con otras dos hojaldres sutiles, y algunas listas hojaldradas, y hagase cozer en el horno, o baxo del tiesto, y siruase caliente con açucar y agua rosada por encima, y en dia de ayuno en lugar de manteca pongase azeite. Puedense tambien con los Ostiones poner seis turmas de tierra monda-
das cortadas menudas. Desta manera se pueden acomodar los Ostiones en adouo, y salados, y toda suerte de Gongolas, y Pechinas largas, y Tellinas, y las demas deste genero, y estas costra-
das

das se pueden servir por tortas.

Para hazer costradas de caracoles sacados de la cascara.

TOmense los caracoles bien purgados, y hagãse cozer en agua, de modo que esten bien cozidos, y faquense de la cascara, tomando la parte mejor, y bueluanse a lavar, y purguente con sal, y haganse despues freir con cebollas picadas, y tengase aparejada la tortera vntada con manteca de vacas, con tres hojuelas de pasta sutilissimas, vntadas tambien con manteca entre vna, y otra, y el tortillon hojaldrado al rededor, y sobre ellas se pondra yerua buena, y mayorana picadas, y passas, y poluorizese todo cõ pimentã, clauos, canela, y açucar, y sal, ponganse despues los caracoles, con otra tanta composicion encima, quanta se puso debaxo, y poluorizense con las mesmas especies. Puedese tambien poner vn poco de queso de Pinto rallado, y añadiédole

Viandas Quaresmales

Vn poco de çumo de agraz, o de naranjas, cubrase con otras dos hojuelas, y algunas listas hojaldradas por encima. Puedese cozer al horno, o debaxo del tiesto, siruase caliète cõ açucar, y agua rosada por encima. Desta manera se puede hazer torta, auiendo picado los caracoles antes de freirlos, y en dia de ayuno en lugar de manteca se ponga azeite, en lugar de queso nuezes añejas quebrantadas y mondadas.

Para hazer tortada de los interiores de las Tortugas de todas suertes.

Tome se el higado sin hiel, y los huevos sin corteza, y por cada libra desto tres onças de pulpa de Anguilla salada cozida, majada en el mortero: hagase freir el higado y los huevos vn poco con manteca de vacas, tengase despues aparejada la tortera con tres hojuelas semejantes a las passadas, y el tortillon hojaldrado al rededor, y sobre las hojuelas se pondra yeruabuena, mayorana

yorana picada, y passas, pimienta, clauos, açucar y canela, y encima pongase el higado, y los hueuos, y la Anguilla majada, y destemplada con çumo de naranja, o de agraz, y otra tanta cõposicion encima, que debaxo, y poluorizese con las mesmas especias: cubrase la tortera con otras dos hojuelas semejãtes, y algunas listas hojaldradas, y hagase cozer en el horno, o debaxo del tiesto, y siruase con açucar, y agua rosada por encima. Puedense tambien en lugar de la Anguilla majar setas, y destẽplãdas cõ çumo de narãjas, o de agraz, y sobre la composicion en lugar de mãteca de vacas, azeite de almendras dulces, o de azeitunas, y queriẽdola hazer cõ la mesma carne de la Tortuga, hagase cozer bien, y tomẽse despues las pulpas, y hãganse freir bien, y guardese el sobredicho ordẽ en hazer la costrada.

Para hazer costrada de las Anchouas saladas.

Tomense

TOmenfe las Anchouas, y lauenfe con vino, partanse por medio, y saquefeles la espina: tengafe aparejada la tortera con tres hojuelas, y el tortillõ, sobre las quales aya yerua buena, y mayorana picadas, y passas, y poluorinzẽse de pimienta, canela, clauos, y nuez moscada, y põganse encima de las Anchouas, y sobre ellas tãta composiciõ, quanta debaxo. Puedeseles poner en medio vna hojuela de pasta frita en mãteca de vacas, y si quisieren tajadillas de prouatura, y cubrase con otras dos hojuelas semejantes, y sus listas hojaldradas por encima, y en estando cozida, siruase caliente por encima, y agua rosada, y en dia de ayuno en lugar de la mãteca y de la prouatura põgafe azeite, y piñones mondados machacados.

Para bazer costrada de Atun de hija da, y otros pescados salados.

TOmenfe tres libras de Atun de hija da, que no sea rancio, temojado, cõ muchas

muchas aguas, bien dessalado hierua-
 se, mudandole el agua, y estado casi co-
 zido cortese a tajadillas, y hagase estar
 en vinagre, y vino cozido: tengase apa-
 rejada la tortera vntada con manteca,
 y tres hojuelas como las sobredichas,
 y el tortillon al rededor, y sobre las ho-
 juelas pongase açucar, pimienta, cla-
 uos, canela, yerua buena, y mayorana
 picadas, passas, y piñones machacados,
 y ciruelas passas sin huesos, que ayan
 estado primero a remojo: pongãse des-
 pues sobre las dichas cosas las tajadas
 del Atun de hijada, con algunos boca-
 dillos de manteca de vacas, prouatura
 fresca, o qualquier otro queso sin sal, y
 otra tanta composicion sobre el Atun,
 como se ha puesto debaxo: y pueden se
 hazer si quisieren muchos fuelos, y en-
 tre vno y otro vna hojuela de pasta fri-
 ta, haziendo dos fuelos con las mes-
 mas materias, y el Atun despues cubra
 se con otras dos hojuelas, y sus listas ho-
 jaldradas por encima, y hagase cozer

Viandas Quaresmales

al horno, o baxo el tieſto, y ſiruaſe ca-
liente roziada con agua roſada, y pol-
uorizada cō açucar, y en dia de ayuno
pongafe azeite en lugar de mâteca. Tã
bien ſe podran poner vnas cebolletas
picadas fritas, y queriendofe hazer tor-
ta, piqueſe el Atun menudo, y mezclẽ
ſe las otras materias, añadiendole hue-
uos, y requeson fresco, y en dia de ayu-
no en lugar de los huevos, y requeson,
paſta de maçapan, y huevos crudos de
otro peſcado. Deſta manera ſe puede
hazer tãbien de la Toñina, y del Salmó,
de la Anguilla ſalada, y de los Mugnios,
deſpues de auer estado a remojo, y eſca-
mados: porque los Mugnios no ſe
cuezen.

*Para hazer coſtrada del lomo de los
Arẽques abumados, y de las Lizas
ſaladas.*

TOmefe la tortera cō las tres hojue-
las, y el tortilló, y pögãſe ſobre ellas
las meſmas eſpecias, y cõpoſicion del
capi-

capítulo pasado, despues pōgãse vnas tajadillas de Liza, y del lomo de los Arēques, cō sus ouas, y hucuos, poluorizandolos cō açucar, y encima otra tãta cō posicion cō çumo de naranjas: hagãse dos fuelos desta manera, si quisiere, con vna hojuela frita en medio, cubrase cō otras dos hojuelas, y sus listas, cuezase al horno, y siruase caliente, poluorizada con açucar, y roziada cō agua roçada, y en dia de ayuno en lugar de mãteca pōgase azeite de almédras dulces, o de oliuas, y no siēdo dia d̄ ayuno, se pue dē añadir en la costra tajadillas de queso fresco, sin sal, o tajadillas de prouatura, que es queso de Bufalo.

De diuersas maneras de tortas, o costradas de frutas y legumbres para dias de Quaresma, y cosas de leche a la vsança de Italia.

PARA hazer toda suerte d̄ tortas, o costradas, assi llamadas en Italia, se ha de amassar la massa de la propia manera q̄ diximos tratãdo de los pasteles d̄ carne vlãdo siēpre para los dias Quaresmales

Viandas Quaresmales

de mäterca de vacas, y a la torta delgãda, como la q̄ se fuele hazer estendiẽdo la massa sobre la mesa, para cubrir los pasteles, llamaremos siẽpre hojaldre, aũ q̄ sea la massa lisa, y no deshojada, como es el hojaldre ordinario de q̄ se cubré los pasteles de las pastelerias: y esto se aduertta, para q̄ no aya cõfusión en tomar el hojaldre por el deshojado.

Para hazer costradas de hongos.

LImpiense los hongos de vn pellexito que tienen, y del peçon y de la tierra, y pongãse a remojo en el agua por vn quarto de hora, para que mejor se limpien de la tierra, saquense de alli, y dexenlos escurrir de aquella agua, y tẽgase aparejada vna caçuela tortera cõ tres hojaldres y el tortillon a la redonda, y sobre el vltimo hojaldre se ponga vna poca de prouatura, o queso seco rallado, yerua buena, y mayorana picadas, todo poluorizado con açucar, pimiẽta, clauos, canela, y nuez moscada, y sobre

y sobre esta composicion pongáse los hongos con otra tanta composicion, y especias por encima, y rocíese con agraz, y çumo de naranja, y cubrase cõ otros tres hojaldres vntados entre el vno y el otro de mãteca de vacas, cuezase en el horno, y siruase caliente con açucar por encima.

Costradas de turmas de tierra.

LImpiense las turmas, o criadillas de tierra de la arena o tierra q̄ tuuierẽ: deseles vn heruor en vino, o caldo, medio cuezase debaxo de las brasas, y quíteseles despues la corteza, y cortense a pedacitos, mezclandolos con otras tantas ciruelas passas, y menta, y mayorana picadas, y bocadillos de tuctano de vaca, con pimienta, canela, clauos, nuez moscada, y açucar, y çumo de naranja, y hagase la torta, como esta dicho de las demas.

Torta, y costrada de mançanas, y de todas suertes de frutas.

PElense las mançanas, y cortense a tajadas, y hagãse estouar en vn vaso de tierra, o de cobre con mâteca de vacas fresca, y açucar, y vn poco de maluasia, o buen vino blanco, y en estado estouadas, saquense de alli, y hagase la torta o costrada cõ tajadas de queso fresco debaxo y encima, y poluorizense cõ açucar y canela, y por dentro algunos bocadillos de manteca de vacas, y de la propia manera se puede hazer de toda fuerte de pieças.

Torta de membrillos.

POngase el membrillo a assar en el refcoldo de las brasas, despues quitesele la corteza con vino, o agua, y cortese a tajadas delgadas: tengase aparejada la caçuela tortera, con sus tres hojaldres, y el tortillon al rededor poluorizado con açucar, canela, y clauos. y pónganse las tajadas del membrillo cõ pasas, y bocadillos de manteca, y todo se poluorize cõ açucar y canela, cubrase
la

la torta con vn hojaldre gruesso, y algunas listas de hojaldre, y cuezase en el horno, y siruase caliente con açucar, y agua rosada por encima. Puedeseles añadir a los membrillos datiles frescos cortados menudos, despues de ser cozidos en vino y açucar, y piñones remojados, y algunas tajadillas de queso fresco.

Torta de duraznos.

Poluorizense los hojaldres, y el tortilló, cõ pimidta, clauos, canela, nuez moscada, y açucar, y ponganse las tajadas del durazno mondado tiesso, no muy maduro, con bocadillos de manteca de vacas arriba y abaxo, y hagãse las tortas como las demas.

Torta de yeruas a la Lombarda.

Piquense menudas las azelgas con el cuchillo, y lauense con muchas aguas: dexenlas escurrir en el colador, sin esprimerlas, porque quede en ellas

Viandas Quaresmales

En çumo, tomese despues vna libra de queso de Pinto rallado, y vna libra de requeson fresco, y vna onça entre pimienta y canela, vn quarto entre clavos y nuez moscada, quatro onças de manteca de vacas fresca, y seis huevos, y hecha toda esta composicion, tengase la caçuela tortera vntada con manteca, y cõ vn hojaldre de pasta hecho de la flor de la harina, agua rosada, açucar y manteca, yemas de huevos, y agua tibia, y pongase la dicha composicion en la caçuela tortera, cubriendola con otro hojaldre: hagase cozer en el horno, y siruase caliente, y si quisieres puedes ponerle açucar en la composiciõ, y por encima.

Torta real de piñones, almendras, y otras cosas.

Mondese vna libra de almendras dulces despues de auer estado a remojo ocho horas en agua fria, y majense en el mortero, con otros tantos piñones

piñones mondados, que ayan estado a remojo en agua fria por seis horas, y estando todo majado cō dos libras de açucar fino, añadaseles libra y media de natas de leche de cabras, o de ouejas frescas, añadale tambien seis yemas de huevos frescos batidas, y quatro onças majadas en el mortero, y vn grano de almizque, y media onça de gengibre, y vna poca de agua rosada, y queriendola blanca, en lugar de gengibre pongãse clauos, y canela, y nuez moscada, y tengase aparejada la caçuela tortera, con vn hojaldre de pasta real debaxo, algo gordo, y su tortillō hojaldrado al rededor hecho de la flor de la harina, açucar, manteca de vacas, agua rosada, y la sal q̄ fuere menester, y pongase dentro la composiciō, de manera q̄ no sea muy alta, ni muy baxa, y cuezase en el horno, como el maçapan, haziendo q̄ la cubierta quede hecha de açucar, y agua rosada, y siruase caliente, o fria, a beneplacito.

Vindas Quaresmales.

Para hazer torta real de varias composiciones.

TOmenle seis onças de almédras dulces mondadas, que ayán estado a remojo ocho horas en agua fria, y seis onças de piñones remojados, y majenfe en el mortero, añadiédole tres onças de migajon de pan remojado en leche de cabras, y passese todo por el cedaço, añadiédole cinco libras de leche fresca, y dos libras de açucar molido, y mezclese todo juntamente, de modo q̄ venga a estar liquido, y pongase todo dentro de la caçuela a fuego manso de carbon, cuezase de modo q̄ tome cuerpo, mezcládolo de continuo, có vna cuchara de madera: añadasele vna onça de canela, y media onça entre clauos, y nuez moscada, quatro onças de manteca de vacas, y dos onças de agua rosada, y en estádo todo cozido, saquese dela caçuela, añadiédole seis yemas de huevos frescos, y seis onças de natas de leche de cabras,

bras, o de ouejas, y no teniendo ni vno ni otro, pongase requeson, y desta composició hagase torta en el modo sobre dicho, y siruase caliente, o fria, a beneplacito, y quando se sacare del horno, roziese con agua almizcada.

Torta real de manjar blanco.

TOmenfe dos libras de mājjarblāco hecho de pulpas de pechos de capó, harina de arroz, leche de cabras, y açucar, como en su lugar esta dicho, y ponganse cō el manjar blanco ocho claras de huevos batidas, y seis onças de açucar, y dos natas de leche, y media onça de gégibre molido, y dos onças de agua rosada, y mezclese todo junto, y hagase torta, como esta dicho, y siruase caliente, o fria, a beneplacito, y en la dicha torta se puedē poner tambiē piñones mōdados, remojados, o majados, y se puede cubrir con otro hojaldre de massa lisa, o hecho a manera de zelosia.

Torta real de natas de leche.

Ponganfe

Viandas Quaresmales

Ponganse diez natas, y dos libras, y media de requeson fresco, y quatro onças de queso rallado, y quatro onças de piñones remojados, y majados, y libra y media de açucar, y vna onça de canela molida, y media onça entre nuez moscada y clauos, y seis huevos frescos, y desta composicion se haga torta, como hemos dicho del manjar blanco.

Torta real de requeson, queso rallado, y çumo de mançanas.

SA que se el çumo de quatro libras de mançanas, y passese por la estameña, y tengase libra y media de requeson de ouejas, o cabras fresco, que aya estado a remojo quatro horas en la leche, y bié majada en el mortero, y tres onças de piñones, y diez claras de huevos bien batidas, y vna libra de açucar, y tres quartos de gengibre, mezclese todo con el çumo de las mançanas, y desta composicion hagase torta, con

Vn hojaldre debaxo , y sin hojaldre en el modo dicho arriba, y en lugar del çumo de mançanas se puede poner çumo de membrillos, y en estando cozido siruase caliente, o fria, como quisiere.

Para hazer torta real blanca.

TOmenfe dos libras de queso fresco del dia, y majese en el mortero hasta que venga a tener manera de manteca, añadiendole dos libras de açucar fino, y tres onças de agua rosada , y tres natas de leche del dia , y quinze claras de huevos frescos, y todo se passara por el cedaço : tengase a punto la caçuela tortera vntada con manteca de vacas fria, poluorizada con la flor de la harina, y pongase dentro la composicion haziendola cozer poco a poco a fuego manso, y mas de la parte de arriba, que de abaxo, y en estando casi cozida se le haga la corteza de arriba con açucar, y antes que se saque del horno, dese le lustre con la clara del huevo,

como

Viandas Quaresmales

como al maçapan, y firuase caliente, o fria, como quisieres, y esta torta, por causa del queso y dela leche, sera mejor en el mes de Mayo, y si quisieres, puedes hazer la massa con yemas de huevos, y especias ordinarias, y çumo de mançanas.

Torta blanca comun.

MAssense, o rallése dos libras de queso fresco, y otro tanto requeson fresco, y vna libra de queso de Pinto mâtecoso, y seis onças de queso de Parma, o de Tronchon, rallado, o majado, q̄ sera todo vno: añadasele quinze claras de huevos frescos batidos, o verdaderamente diez huevos, cō sus yemas, y seis onças de nata de leche, y tres onças de agua rosada, y quatro onças de passas, y media onça de gengibre, y media onça de canela, y desta composició hagase torta con el hojaldre y tortilló al rededor, o sin pasta, y hagase cozer en el horne, haziendole la corteza de

açucar

açucar, dádole el lustre antes q̄ se faque del horno, y quando se sirue se le puede poner encima pã de oro, o de plata.

Torta blanca de migajon de pan.

TOmese vna libra de migajõ de pan blanco, y pongase a remojo en vn açúbre de leche de cabras, o de vacas, y hagase heruir poco a poco en la leche con vna libra de mãteca de vacas fresco, y en estando cozido, de modo q̄ este mas espesso que claro, cuelese por el cedaço, y tégale ocho onças de queso fresco del dia bien majado, con vna libra de requeson fresco, y libra y media de açucar, y media onça de gengibre, y vn poco de sal, y doze claras de huevos, o ocho huevos con las yemas y claras, y desta composicion hagase torta.

Torta de leche con diuersas composiciones a la Romana.

Tomense

TOmense quinze hueuos frescos, cō tres libras de quajada, y medio açūbre de leche, y vna libra de açucar raspada, y vna onça de canela, media libra de passas, y sal la que fuere menester, y tengase vna caçuela de tierra, o vna tortera alta con manteca de vacas, q̄ hierua dentro, y pongase dentro la dicha composicion, dandole el fuego poco a poco, hasta tanto que se vea que esta harto espessa, y en estando cozida siruase caliente, o fria, como quisieres, con açucar y agua rosada por encima. De otra manera se puede hazer la dicha torta, poniendole en lugar de quajada, requeson fresco, y en lugar de açucar, miel y membrillos, y migajon de pan rallado, y saldra mejor, cozer el pan rallado con miel, o con vino cozido. La torta desta manera saldra mas parda, y requiere mas especias que de la otra manera, y se puede hazer en la caçuela con brasas por arriba y por abaxo.

Para hazer torta sin massa, llamada tarta.

TOmenfe seis libras de leche de cabras, o de vacas, passada por cedaço; cõ veinte y cinco hueuos bié batidos, añadiendole vn poco de sal, y açafran, y dos onças de agua rosada, y libra y media de açucar fino molido: tengase vna caçuela tortera alta, con seis onças de manteca de vacas dentro caliente, y pógase dêtro de la composició, meneandolo vn poco por respeto del açucar, que no se vaya al hondo: pongase con esta composicion otras seis onças de mãteca de vacas fresca a bocadillos, y vna onça de canela bié molida, y quatro onças de passas, que ayan dado vn heruor en vino, o en agua, y hagase cozer en el horno, y en estando casi cozi da hagase la corteza de açucar y canela, y siruase caliente, y esta manera de torta, se llama tarta. De la qual se puede hazer otra torta desta manera. Po-

Viandas Quaresmales

ner la tarta en vn cedaço , y dexar colar el fuero, y en auriendose enfriado, a cada libra se le mezclaran seis onças de requeson fresco , y quatro onças de queso mantecoso, y tres onças de piñones majados, tres onças de açucar , y quatro hueuos, seis onças de çumo hecho de azelgas, y espinacas, y desta composición hagase torta cõ el hojaldre abajo y arriba, y su tortillon al rededor.

Torta verde.

TOmenfe azelgas tiernas, y otras tantas espinacas , y borrajas , y buglofa, y cortense menudas, lauandolas con muchas aguas , y frianse con manteca de vacas, tengase despues queso fresco, y añejo rallado, y requeson majado en el mortero , y pimienta , canela, y hueuos batidos, y vna poca de leche de cabras, o de vacas , y de todo hagase vna composicion , y hagase torta, cuezase como las demas. Puedese hazer tambien sin massa, como las tortas blâcas, auiendo

do

do puesto mas manteca en la caçuela, y mas leche en la composicion, y en estado cozida siruase caliente, y en la que se hara sin massa, hagasele la corteza con açucar.

Otra manera de torta Verde con çumo de yeruas.

MAjese el queso fresco, y el requeson, y queso añejo, tanto de vno como de otro, y a cada dos libras de queso majado vna libra de açucar, y vna libra de çumo hecho de azelgas, y espina cas, cõ dos libras de leche de cabras, o uejas, o vacas, y diez huevos batidos, y media onça de canela, media onça de piñeta, vn quarto entre nuez moscada y clauos picados, y desta cõposiciõ hagase torta en la caçuela tortera, sin massa, es a saber, q quando se pusiere la cõposicion en la caçuela, estè la manteca caliente: porque en vn punto se aprieta la composicion, y no se pega al suelo, poniendole fuego por arriba.

Viandas Quaresmales

y por abaxo, y estando casi cozida hãgasele la corteza de açucar y canela, y firuase caliente.

Tortas llamadas quesadas, por ser hechas de queso a la Ginouesa.

TOmese queso fresco hecho de vn dia sin sal, y es harto mejor, quando apunta a ser agro: majese en el mortero hasta que venga a hazerse como manteca, y mezclense con el vnas pocas de azelgas, y yeruabuena picadas, y pimiẽta molida: tengase despues vn hojaldre de pasta, y estiendase sobre vn suelo de cobre vntado con manteca de vacas, y sobre el pongase la composicion que no se leuante mas alta de medio dedo, y sobre la cóposició esparzase azeite dulce, y cubrase cõ otro hojaldre sutilissimo, y cuezase d̃l modo sobredicho, y firuase caliente: por q̃ fria no vale nada. Verdad es q̃ a vezes la suelẽ recalẽtar, sobre las parrillas, y de la mesma manera se puede hazer en la caçuela tortera.

Torta de yeruas comunes.

TOmense azelgas tiernas, cimas de espinacas, yeruabuena, mayorana: cortése menudas, lauense, dexense escurrir del agua de por sí sin esprimirlas, ni apretarlas, tengáse dos libras de requeson fresco, y libra y media de queso Parmesano rallado, y seis onças de queso de Pinto mantecoso, y seis onças de mantequilla de vacas fresca, media onça de pimienta, tres quartos de canela, vn quarto de clauos, seis huevos frescos batidos, y seis onças de açucar, y de todas estas cosas hagase la composicion, y tengase aparejada la caçuela tortera, con vn hojaldre de pasta real dentro, y su tortillon a la redonda, y pongase dentro la composicion, y cubrase cõ otro hojaldre: cuezase en el horno, y siruase caliente. El hazerla alta, o baxa, sera a tu aluedrio.

Viandas Quaresmales

Para hazer torta de calabças, y cebollas.

TOmese tanta cáttidad de vno como de otro, y haganse cozer en agua: saquese, esprimase de modo que quedé enxutas, piquése sobre la mesa, que no sea de nogal, y frianse con manteca de vacas, y en estando frias, por cada dos libras de calabças y cebollas fritas, tomese vna libra de queso fresco del dia, y vna libra de queso de Pinto majado có el queso fresco, y media libra de queso de Tronchó rallado, diez huevos frescos, vna copa de leche, vna libra de açucar, tres quartos de pimienta, vna onça de canela, y vn poco de açafra: y desta composicion hagase torta con vn hojaldre debaxo, y otro encima, y su tortillon hojaldrado al rededor, y cuezase en el horno, y siruase en todo tiempo caliente, y en la composicion se podrá poner yeruezillas picadas, a gusto de quien la ha de comer.

*Para hazer coñtradas de setas en dia
de Quaresma.*

TOmense las setas raspadas, y bié limpias de la tierra, y lauense bien, y si fueren grandes, partáse en bocadillos, y haganse freir en azeite. Tengase aparejada la tortera vntada con azeite có tres hojuelas de pasta de la flor de la harina, y leche de almendras, o de piñones, tibia, sal, y açucar, y sobre las hojuelas ponganse las setas mezcladas có yeruabuena, y mayorana picadas, y tajadillas de Atun de hijada cozido, y dessalado, poluorizado todo con pimienta, clauos, y canela, y açucar, con çumo de naranjas, o de agraz. por encima: cubrase con dos, o tres hojuelas de pasta semejantes, vntadas entre la vna y la otra con azeite, y hagase cozer en el horno, o debaxo del tiesto. Desta manera se puede hazer de toda suerte de hongos frescos, y bisaltos, habas frescastiernas, y siruase caliente.

Viandas Quaresmales

*Para hazer costra de ciruelas passas,
y guindas secas.*

TOmenfe las ciruelas, y las guindas secas, que ayan estado a remojo, y saquenseles los huesos: despues tengãse datiles limpios cozidos cortados a pedaços, y passas de Corinto, y higos secos de barriles cortados a pedacillos, y piñones machacados, pimienta, canela, clauos, nuez moscada, y açucar, y mezclese todo juntamente, las frutas, tanto de las vnas como de las otras, y tengase aparejada la tortera, vntada cõ azeite de almendras dulces, con tres hojuelas sutilissimas de pasta hechas de la flor de la harina, leche de piñones, açucar y sal. Las quales hojuelas esten vntadas entre la vna y la otra con azeite de almendras. Pongase la composicion dentro en la tortera, y si quisieren en la composicion vna hojuela de pasta frita en manteca de vacas, se podra hazer. Desta manera se puedẽ hazer muchos
suelos

fuelos, y cubrase con otras dos hojuelas sutiles, y la tercera puede llevar muchas labores, y cuezase en el horno, o debaxo del tiesto, poluorizada con açucar, y siruase caliente. Puedense poner en el las criadillas de tierra, y queriéndose hazer torta, mezclense con las sobre dichas materias hueuos crudos de pescado, y mas yeruas.

Para hazer tortas, o hogazas en dia de Quaresma hojaldradas.

TOMENSE dos libras de harina, seison ças de almendras dulces, o verdaderamente vna libra de piñones mondados, y haganse leche, la qual sea tibia, tres onças de açucar, dos onças de agua rosada, vna onça de sal, dos onças de almendras dulces, y mezclese todo juntamente con la harina, y hagase vna massa no muy dura, y mezclese por vn quarto de hora muy bien batida, y hagase vna hojuela larga sutil, y vntese

Viandas Quaresmales

con azeite de almendras dulces, o de oliuas, y poluorizefe con açucar y canela, y arrollese hazia arriba, y en auiendo hecho el tortillon, se haran ruedas pequeñas, y estas ruedas se haran hogazas, allanandolas con la palma de la mano, las quales se podran cozer en la tottera, como las tortas, o freirlas en el azeite, y firuanse calientes con açucar y canela por encima: y desta hojuela se puede hazer tortillon relleno con açucar, y canela, y passas cozidas en vino, y piñones majados, y passas de sol sin granillos, y despues cozerlas de la manera que se cuezen las tortas, o freirlas: y aun desta pasta se pueden hazer flaonzillos, o buñuelos rellenos de composicion hecha como se dize en la torta rellena de ciruelas passas de mazapan grande, y pequeño, y otras formas de frutas de farten.

Para

Para hazer hogazas simples en dia de Quaresma.

TOmese vn pedaço de pasta hecha como en el capitulo passado, y della hagase otra hojuela sutilissima del tamaño de la tortera que quisieren, y otra hojuela algo mas gorda que la otra, y tengase aparejada la tortera vntada con azeite, y pongase dentro la hojuela mas gorda, y despues otras ocho, vntada entre la vna y la otra cõ azeite de almendras dulces, y poluorizadas con açucar, y canela, y la vltima hojuela puede llevar las labores que dieren gusto, y vntense por encima, y haganse cozer, y en estando casi cozidas deseles la capa de açucar, y siruase caliente, y algunas vezes se puede poner entre hojuela y hojuela flor de sauco verde y seca.

Para

Viandas Quaresmales

Para hazer tortas de muchas suertes, llamadas caneladas, y mazapanadas.

TOMese vna libra de almendras dulces, tres onças de mançanas mondadas, dos onças de piñonada, y vna onça de canela, dos onças de orejones, de duraznos, o melocotones, que ayan estado a remojo, dos onças de cortezas de naranjas confitadas, y en estado majado en el mortero, añadasele vna copa de agua rosada, para hazer la composición mas liquida: tengase despues aparejada la tortera, con vna hojuela de pasta algo gruessa hecha de la flor de la harina, sal, azeite, leche de piñones y açúcar, y pongase sobre la dicha composición: y la tal torta no quiere ser muy gruessa: cubrase con otra hojuela que lleue diuersas labores: hagase cozer a poco fuego, dandole su corteza de açúcar, y agua rosada, y siruase caliente, o
fria,

fria, a beneplacito. Desta manera se puede hazer la torta mazapanada hecha de almendras majadas, y açucar, y agua rosada, o verdaderamente pasta de mazapan: y tambien se puede hazer torta de la mesma manera de diuerfas frutas confitadas, mezcladas con pasta de mazapan, y piñonada majada con ellas, y en la que se quisiere que aya vn poco del aspero, pongase çumo de naranjas, o de agraz claro.

Para hazer torta de espinacas, y otras yeruas odoríferas en dia de Quaresma.

TOmése las espinacas tiernas, y hagã se freir en azeite bonissimo, y en estando fritas escurrase el caldo, y piqué se menudas: pongase con ellas yerua buena, mayorana, y pimpinela picadas, passas de lexia, y de sol, sin granillos, nuezes viejas majadas en el mortero, y migajon de pan remojado en agua,
pimienta

Viandas Quaresmales.

pimienta, canela, açucar, y vnas pocas de cebollas fritas, y todo a buen juicio. Tengase aparejada la tortera vntada con azeite, y vna hojuela de pasta halgo gruessa, y pongase dentro la composiçõ, cubrase cõ otra hojuela a zelosia, o repulgada, y hagase cozer en el horno, o debaxo del tiesto, y en estãdo casi cozida hagase la corteza de açucar, y firuase caliente. En esta composicion se pueden mezclar colas de Cangrejos, caracoles fritos con cebolla, y tambiẽ de las setas mondadas, o algunas tajadillas de mançanas, y de muchas otras diuersas materias a juicio del cozinero.

Para hazer torta de cardos en dia de Quaresma.

TOmele el cardo, y mondesele la parte mejor, y pógale a remojo por dos horas: cortese el troncho en muchas tajadas, hagase heruir con agua, y sal, y azeite de almendras dulces, y en estando cozidos piquense menudos con el cuchillo,

cuchillo, añadiendosele vn manojó de yeruas picadas, y por cada libra de composición quatro onças de criadillas de tierra mondadas, cortadas menudas, y onça y media, o dos onças de piñones mondados, que ayan estado a remojo machacados, tres onças de pasas de Corinto bien limpias, quatro onças de açúcar, media onça de canela, media onça de pimienta, buena cosa de sal, çumo de naranjas, tres onças de azeite de almendras, y mezclese todo juntamente, y hagase torta cõ dos hojuelas de pasta, y hagase cozer en el horno, o debaxo del tiesto, y en estado casi cozida hagase la corteza de açúcar, y siruase caliente. Desta manera se puede hazer de los tronchos de las alcahofas, o alcanerías, cozidos y picados.

Para hazer torta de esparragos hortenses, y siluestres.

Viandas Quaresmales

TOmēse las cimas de los esparragos, y hagāse heruir, piquense menudas, y mezclense con la composicion del capitulo penultimo precedente, y hagase la torta del modo sobredicho.

Para hazer torta de bisaltos secos, y otras legumbres.

TOmense los bisaltos secos, que ayā estado a remojo, y haganse cozer, y en estando cozidos saquense del caldo, y majense en el mortero, y por cada libra dellos quatro onças de almendras dulces majadas con ellos, y cuelense por el colador, y añadaseles vn poco de su caldo gordo, y quatro onças de cebollas picadas fritas, y vn manojo de yeruas picadas, y quatro onças de pasas de Corinto limpias, y vna onça de pimienta, media onça de canela, seis onças de açucar, buena cosa de açufrā: hagase la torta cō dos hojuelas, y cuezase al horno, o debaxo del tiesto, y en estando casi cozida, hagase la corteza de açucar

açucar, y agua rosada. Desta propia manera se puede hazer de los garuanços secos, frisoles, lantejas, y de las habas, auendolas cozido de la sobredicha manera.

Para hazer torta de garuanços quebrantados.

TOmense los garuanços quebrantados limpios, y bien lauados, y cozidos con agua y azeite, y en estando cozidos passense por el cedazo, y por cada libra de la dicha pasta añadasele dos onças de piñones mājados (en Italia les ponen vna fruta llamada mostachioles) y yeruas picadas, vnas pocas de cebollas fritas, y vna onça entre pimienta y canela, y ocho onças de açucar, vn poco de maçapan, y tres onças de azeite de almendras, para conseruarla xugosa. Despues tégase la tortera vntada con azeite, con vna hojuela de pasta algo gruessa, y pongase la composicion en la tortera, y cubrase có otra hojuela

Viandas Quaresmales

hecha a zelosia, o otras labores, y haga se cozer en el horno, o debaxo del ties to, haziendole corteza, y firuate caliente. De la propia manera se puede hazer de las ouas quebrantadas.

Para hazer torta de leche de almendras.

TOmese vna libra de almendras dul ces, y majense en el mortero, con vna libra de açucar, y cinco onças de harina de almidõ, y quatro onças de pi ñonada: destemplense las dichas mate rias con libra y media de caldo de luz, no muy salado, y cõ tres onças de agua rosada, y si estuviere bien majado, no aura para que passarlo por cedazo. Põ ganse todas estas cosas en vna caçuela, y hagase cozer la dicha composicion, mezclandola de continuo con vna cu chara de madera, y en començãdo a to mar cuerpo, quitese del fuego, y dexese enfriar, y hagase torta cõ dos hojuelas, de la manera q̃ se haze la precedẽte. Pue dese

dese tambiẽ poner la composiciõ en la tortera sin ser cozida: mas porq̃ no tenga el olor de la harina, se haze primero cozer, y queriẽdo variar la torta de color, pongase con canela, y azafran, y passas, y saldra amarilla: y queriẽdola verde, çumo de espinacas: y la tal torta se sirue caliẽte, y fria. La dicha cõposicion, quando esta cozida en la caçuela, se puede servir por escudilla, con açucar y canela por encima.

*Para hazer torta de almidon en dia
de Quaresma.*

TOMESE vna libra de pasta de maza-
pan majada, y tres onças de piõona
da, y quatro onças de almendras, y açucar, y mezclese todo junto con tres onças de agua rosada, y desta composicion se hara torta, guardando el orden de hazer la hojuela gruessa en la tortera vntada con azeite de almẽdras dulces, y por encima cubrirla con otra hojuela hecha à zelosia: hagase cozer al

Viandas Quaresmales

horno, o debaxo del tiesto, y firuase caliente o fria, a beneplacito, con açucar, y agua rosada por encima.

Para hazer torta de maçapan, y de varias composiciones.

TOmese vna libra de almendras dulces mondadas, quatro onças de piñonada, vna libra de açucar, y majese todo juntamente con tres onças de agua rosada, y desta composicion hagãse tortillas grandes, o pequeñas, con la hojuela de pasta hecha como se dira en el siguiente capitulo cortadas con la bujeta, o con el cañuto de madera, y frianse en el azeite, y en estando fritas, firuãse caliẽtes cõ açucar por encima. Desta manera se pueden hazer tortillitas de las composiciones de todas las costratas, y tortas sobredichas.

Para hazer flaonzillos de pulpas de Anguillas frescas.

Tomese

Tomefe la Anguilla fresca defollada, y cortada a ruedas, y affada en el affador: partafe por medio a ruedas, y quitefe la espina, y tengafe vna hojuela de pasta hecha de harina, agua rosada, vino blanco, sal y azeite, o verdaderamente leche de piñones tibia: poluorizefe la Anguilla con pimienta, açucar y canela, clauos, y pongafe dos, o tres pedaços sobre la dicha hojuela futil, y larga vn palmo, y júto a la Anguilla passas, y vn poco de yeruabuena, y mayorana picadas, y arrollese la hojuela hazia arriba, cogiêdo dentro la Anguilla haziendo tres doblezes a modo de rosquillas, y en auiendo hecho el flaonzillo, mojese la pasta, y peguese el vn cabo con el otro, para que no pueda salir la composicion, y de la vna, y otra vanda se le daran tres cortes con la bujeta: frianse en azeite, y siruanse calientes con açucar por encima.

Viandas Quaresmales

*Para hazer fruta de sarten para dia
de Quaresma.*

Tomefe vna onça de leuadura, y vna libra de harina, y amassefe con leche de piñones hecha con vn poco de vino blanco, y agua rosada, y agua común tibia, y sal, y açucar, y azeite, y para darle color vn poco de açafrá, y en estádo hecha la pasta no muy dura, hagase vna hojuela sutil, y della cortar todas las laborzillas q̄ quisieré, dobládola primero, y frianse en azeite, y en estádo fritos, siruase en platos có miel, y açucar por écima. De la propia pasta se puedé hazer buñuelos, la qual se puede tábié hazer con leche de piñones solamente con el vino, agua, azeite, açucar, y sal.

*Para hazer pasta liquida, de la qual
se puedan hazer tortitas, buñue-
los, y otras frutas de sarten.*

Tomefe la flor de ia harina, y ponga se en vn yaso de tierra vidriado, o
de

de tierra estañado, y amassese cō agua, vino blanco, azeite frio, y sal, y tiñase con azafran, y batase mucho con la cuchara de madera, de modo que venga a hazerse como vna cola derretida: despues tenganse moldes de diuersas formas, y haganse calentar en el azeite los dichos moldes, y mojen- se en la dicha pasta, y bueluanse en azeite, y luego despegara la pasta, y se cozera la fruta de larten en el azeite, y en tomando color, saquese, y sirua- se con açucar por encima. Desta pas- ta se pueden hazer buñuelos de hojas de laurel, majadas en ella hojas de sal- uia, de borrajas, y de ramillos de ro- mero, añadiendole passas remojadas en vino caliente, vna poca leuadura, y açucar, y auiendo estado la pasta en lu- gar caliente, sera mejor para hazer tor- tillas. Y toda suerte de tortitas quiere seruirse caliente con açucar y miel por encima.

Viandas Quaresmales.

Para hazer vna pasta liquida, de la qual se podrá hazer diuersas sertes de tortillas fritas.

TOmese vna libra de almendras dulces, y majense en el mortero, y des-templense con tres libras de agua tibia, y hagase calentar la dicha leche, despues tengáse dos onças de leuadura des-templada con agua tibia, y pongáse en la leche de almendras, con vna poca de sal, y quatro onças de açucar, y ocho onças de vino blanco, y quatro onças de azeite, y dos libras de la flor de la harina, y vn poco de açafrañ para darle color, y batase la dicha pasta por media hora con la cuchara de madera, dexese reposar en lugar caliente por tres horas, bueluase a batir otra vez con la cuchara, cubrase el vaso, y por media hora pongase a vn calor templado, y bueluase a batir la pasta otra vez, y hagase la prueua en el azeite caliente, y si
la

la tal pasta se hincharé tédra perfección, y fino, bueluafe a batir, y dexéla reposar. Despues con la cuchara se hará las tortillas, o buñuelos, grandes, o pequeños, como quisieren, y en estando cozidos siruáse calientes con açucar por en cima: y desta manera de pasta se pueden hazer tortillas de Sardos, Anchouas, tajadas de mançanas, y de calabacças, y de puerros blancos cozidos, y de colas de Calamares heruidos, de hojas de saluia, y otras materias. Puedese tambien hazer la pasta sin leche de almendras, con agua tibia sola, y mas harina.

Para hazer tortillas de arroz.

Tomefe vna tortilla de arroz limpio, y lauese con muchas aguas, y pongase al fuego con tanta agua fria, q̄ lo cubra, y en auiendose embeuido el agua, tengase leche hecha de vna libra de almendras, y media libra de açucar, y pongase dentro la mitad, añadiendo le lo restante poco a poco, hasta tanto

Viandas Quaresmales

que este bien cozido, y durillo, y en estando cozido se estendera sobre vn tablero, y dexarseha enxugar por si mesmo: tomese despues, y haganse pelotillas, y embueluãse en vna pasta liquida hecha de la flor de la harina, agua, sal, y vino blanco, y frianse en el azeite, y firuãse calientes con açucar por encima. Puedense hazer de otra manera en estando enxuto el arroz, majese en el mortero, y añadase con el vn migajon de pan, embeuido en el caldo en que se cozio el arroz: hagase despues pelotas, como esta dicho, y embueluanse con la flor de la harina, y frianse en el azeite, y firuanse calientes con açucar por encima.

Para hazer fruta de sarten con la xeringa.

TOmese vna libra de agua clara, y media libra de vino, quatro onças de azeite, dos onças de açucar, vna onça

onça de leuadura destemplado con agua clara, vna poca de sal, y açafrañ, y hagase todo juntamente beruir en vna caçuela, y estando hiruiendo tomese flor de harina, y pongase dentro poco a poco, mezclandola con la cuchara de madera, hasta tanto que se haga solida: saquese, y majese en el mortero por vn quarto de hora, y si la dicha pasta fuere demasiadamente espessa, añadasele vn poco de vino y azeite, y despuestengase vna sartén con azeite de oliuas bueno caliente, y pongase la dicha massa en la xeringa, y haganla passar de manera que cayga sobre el azeite, y desta manera se pueden hazer muchas labores de la dicha massa, las quales en estando cozidas siruase con açucar por encima. Tambien se pueden hazer sin la xeringa, con estender la pasta a modo de rosquillas, mojando la mano con buen azeite, sin poner harina al menearla.

Viandas Quaresmales

*Para hazer varias suertes de bizco-
chos.*

TOmenfe dos libras del migajon de pan blanco, y hagase bizcochar, y majese en el mortero, passandolo por el cedazo de manera que se pare como harina, y a cada libra de bizcocho pasado por cedazo, otra tanta flor de harina, y dos libras y media de açucar fino pasado, quatro onças de leuadura majada en el mortero destemplada cõ quinze huevos frescos, y despues mezclandolo todo juntamente, con tres quartas de anis crudo molido, reduzi- do en poluos, quatro onças de agua rofada, y mezclado, y bien batido todo juntamente, de tal suerte que venga a ser como vna pasta de hazer tortillas, dexese reposar por dos horas en lugar caliente, y batafe otra vez, añadiendo- le otros quatro huevos, y vna onça de sal, y dexese reposar por espacio de otra hora, despues tenganse las torteras

untadas con manteca de vacas, y pongase dentro la dicha composicion, vn dedo de alto, y pongase en el horno q̄ no estè muy caliente, y dexese alli hasta que venga a estar del todo enxuto, saquese despues, y con vn cuchillo delgado cortese a quadros largos, gruesos, o sutiles a beneplacito, y en estando cortados pongãse en las torteras de mazapan estendidos con el papel debaxo, y bueluanse al horno, que tenga vn calor templadissimo, y dexarsehan alli por media hora, reboviéndolos muchas vezes hasta tanto que esten solidos, y para conseruarlos blancos, tenganse cubiertos con vn papel de estreaça. En esta composicion en lugar de la harina de trigo se puede poner otra tanta harina de almidon, pero con mas leuadura, y mas huevos. Puedense tambien los dichos bizcochos hazer cõ la flor de la harina, huevos, açucar, flor de culantro, y almizcle, y en lugar de la harina se pueden hazer con pan blanco

bisco.

Yelos y salsas

bizcochado reduzido en poluos, huevos, açucar y leuadura: y quando los pondran en la tortera para cozerlos, en lugar de vntarla, se pueden poner obleas.

DE COMO SE HAN de hazer yelos, y salsas de diuerfas maneras, pa ra dias de carne, y de Quaresma.

*Para hazer yelo con pies de ternera,
y de carnero.*

Tomen se quaréta pies de carnero, y seis manos de ternera frescas, y limpias del pelo, y de toda inmundicia, y faquen se les los hueslos, y partáse a pedaços, del tamaño de vna nuez: lauense con muchas aguas claras, y ponganse en vna olla nueva, que aya estado primero

mero a remojo, y no tenga mal olor, o verdaderamente en vn vaso de cobre estañado, en el qual puedan caber seis açumbres, con tres açumbres de vino blanco, y vna de agraz fresco, y lo restante de agua clara, y bagase todo heruir a fuego d̄ carbõ poco a poco lexos de la llama, espumandolo con vna cuchara de madera, y no de hierro, porq̄ le da el color pardo, y el sabor amargo: y en auiedo heruido, y q̄ se ayã cõsumido de las tres partes las dos, bagase la prueua con vnataza desta manera. Põdrase vn poco de aquella decocciõ en vn vaso de vidrio, y el vaso en el agua fria, o en lugar frio por media hora, y si la decocciõ se quajare, y elare, saque se del fuego la olla, y passese la decoccion por el cedaço: y si no se elare, dexese heruir mas, y vayase haziendo otra vez la prueua, y en estado passada por el cedaço la decocciõ, de manera q̄ cayga en vn vaso de tierra, q̄ sera mejor siẽpre q̄ de cobre, aunq̄ sea estañado, y cõ

Yelos y salsas

diligēcia quitefele la gordura q̄ tuuie-
re por encima, y despues se pōdra en o-
tra olla mas peq̄ña limpia, y delicada,
cō vn quartillo de vinagre blāco, y dos
onças de açucar, y onça y media de ca-
nela machacada, y tres quartos de pi-
mienta machacado, y otro tanto gen-
gibre blanco cortado menudo, vna
nuez moscada quartada a quartos, y
harase todo heruir por medio quarto
de hora, ponganse despues seis claras
de huevos frescos batidos, dādoles vna
buelta, y mezclandolo todo, y en subiē-
dose las claras arriba, tengase vn man-
guito de lana, o de lienço, como el que
vsan los boticarios para passar sus de-
cocciones, y passarfeha muchas vezes
por el saquillo, o manguito, hasta tātō
que salga clara, y pongase en lugar fres-
co a congelar en vidrios, o en platos,
o en otros vasos: y con este yelo se pue-
den cubrir pulpas de capones, y otras
aues cozidas, o assadas, a beneplacito:
y si quisieren que la decocciō del yelo
salga

salga menos gorda, tomense solamente los neruios, y las pieles de los pies, las quales ocuparan menos, y auran menester menos vino y vinagre, pero mas pies.

Para hazer yelo con pies, cabeças de cabritos, y pies, lomos, alas, y piernas de capones.

TOmense quarenta pies, y quatro cabeças de cabritos, todo muy bien limpio de los pelos, y de toda inmundicia, y a los pies quitéseles las canillas, y a las cabeças los fessos, y los ojos, y partanse en muchos pedaços: ponganse despues veinte pies, y quatro lomos con sus alas, y piernas de capones, los pies de los quales se cozeran con agua y sal, y despues se pondran debaxo de la decoccion, como luego diremos. Quando todas estas cosas estuuiere lauadas, y limpias, ponganse en vna olla de tierra algo menor que la del capitulo pas

fado con dos açumbres de vino blan-
 co dulce, y dos de agua, y vna de agraz,
 y haganse heruir hasta tanto que de las
 tres partes queden las dos, no descuy-
 dandose de espumarla, y hagase la prue-
 ua con vn vaso de vidrio, assi como
 diximos en el capitulo passado, y pas-
 sese por el cedaço: y paraque quede
 mas clara, despues de auerla passado
 por el cedaço, quitesele la gordura, y
 añadasele vn quartillo de vinagre, con
 dos libras de açucar, onça y media de
 canela machacada, media onça entre
 pimienta y gengibre machacado, y ha-
 gase heruir en vna olla mas pequeña
 por medio quarto de hora, poniendo
 dentro seis claras de huevos frescos ba-
 tidas, y en auiendo heruido, de manera
 que las claras se vayan arriba, cuelese la
 decoccion por el saquillo, como en el
 capitulo passado, y en estando colada,
 pongase en platos, o en otros vasos a
 congelar con las pulpas de los sobredi-
 chos capones debaxo.

Para hazer yelo de pies de carnero, y de ternera, del qual se podran rellenar diuersos moldes, y cascaras de huenos.

TOmense pies de carnero, y de ternera, y si fuere en el mes de Abril, y de Mayo, en lugar de los de carnero, tomense los de cordero, limpiense bien de los pelos, saquenles los huesos, y la uense con muchas aguas, y ponganse a heruir en vn vaso de tierra, con tanto vino y agua que los cubra, y ha de auer y guales partes de vino y agua, y haganse cozer hasta tanto q̄ la decoccion se aya consumido la mitad, teniéndose cuidado de espumarla, y en auiendo hecho la prueua con el vaso de vidrio, helandose la decoccion algo mas que las passadas, saquese del fuego, y passese por cedaço, quitesele la gordura, y pógase en vna olla, añadiendole vinagre fuerte, y açucar molido, y claras de huenos frescos batidos, y hagase

Xx 2 heruir,

Yelos y salsas

heruir, y en subiendo se arriba las claras de los huevos, tengase aparejado el saquillo, en el qual aya pimienta, canela molida, y gengibre majado, y passese muchas vezes la decoccion assi caliente, hasta tanto que estè clara. Puedense tambien poner en el saquillo con las otras especias, nuez moscada, y clauos, y en auiendo se passado hagase la prueba: porque requiere tener mas del suave que de lo agrio, y dexese estar en vn vaso de tierra hasta tanto que aya perdido el calor, y queriendo hinchar moldes de cera, o de estaño, vntense los moldes con azeite de almendras dulces, rezien hecho, y hinchanse del lleno, antes frio que caliente: porque si fuesse caliente, quitaria el azeite de los moldes, y no se podria desapegar: pero queriendo hinchar vasos de vidrio, o cañillos quadrados de hierro bláco, o calcaras de buevos, pongase tibia, y estando llenos los dichos vasos, se pondra a congelar en lugar fresco, y queriendo.

riendolos de varias colores, en vn mismo vaso, o en las cascarras de hueuos, pongase vna parte de vn color, y dexese congelar, y sobre aquel pongase vn poco de yelo blanco hecho de agua, có leche de almendras, o harina de almidon, y en estando el blanco congelado, pongase el otro color frio encima, porque si estuviere caliente derrittira los otros. Este mesmo modo se puede tener en todos los otros moldes, e cettando los de cera y estaño, y siempre q̄ entre estos colores estuviere el bláco, parecera mejor. Este yelo se puede passar por la xeringa, y quando huuiere yelo de muchos colores mezclados juntamente, y despues passados por la xeringa, se pueden hazer piñas, cruces, y otras labores.

Para hazer yelo de quixadas, bozicos, orejas, y pies de puerco.

TOmense veinte pies de puerco, y seis libras de pellejos, quitandoles

la gordura, y que sean frescos, quatro hozicos, y quatro orejas, lauése, limpie se, y haganse heruir en vna olla con tres açumbres de vino blanco, tres de agua, y media de vinagre, mas, o menos a buen juicio, y en estando espumado con vna cuchara de madera, se pondra vna poca de sal, vna onça de pimienta machacada, vna de gengibre, y dos nuezes moscadas, y hagase heruir todo junto, y quãdo las orejas y los hozicos estaran casi cozidos, saquense, y acabense de cozer en otro vaso, con vino, vinagre, pimienta, y buena cosa de sal, para que seã mas sabrosos, y en estando cozida la decoccion se hara la prueua, como en los demas capitulos que hemos dicho, y se le quitara toda la gordura con vna cuchara de madera, y pasarseha la decoccion por el cedaço, y en auiendo passado se pondran dos libras y media de açucar, media libra de miel, y ocho claras de huevos bien batidas, haziendo leuantar el heruor,

como

como esta dicho en los otros capitulos, passandola tambien por el saquillo: y tengase a punto las orejas, y los hozicos partidos a pedaços, y acomodados con destreza en platos, de los quales este cubierro el hondo con tres dedos de yelo congelado, y despues rehinchase los platos de yelo frio, de modo que quedé las orejas, y los hozicos entre el vn yelo y el otro, y entre medias del yelo con las orejas y los hozicos se podran poner otros pies, sacandolos antes de acabarse de cozer, como hemos dicho de las orejas. Cõuene que el plato sea hondo, como vna albornia, y queriêdo despues de elado el yelo sacarlo del plato, hagase calentar el plato sobre agua tibia, y en comẽgando a tomar calor el yelo, rebueluase sobre otro plato mas grande, y si quisiere se pueden poner entre los pies, orejas, y hozicos, almédras mondadas. Esta manera de yelo requiere saber a agrio, y picar de especias.

Yelos y salsas

Parà hazer yelo de pies, hozicos, y orejas de puercos, entremezclados cõ tajadas de carne salada, hecha la decoccion de la manera sobredicha.

D Espues de auer hecho la decoccion tengãse seis orejas, y quatro hozicos de puercos cozidos en vino, vinagre, y agua con especias, es a saber, pimienta, canela, clauos, nuez moscada, gengibre, buena cosa de sal: y en otra olla cuezãse quatro zanahorias coloradas, con vino, vinagre, agua y pimienta, y en estando cozidas las dichas orejas, y hozicos, se sacaran dexãdolos en friar vn poco sobre vn tablero, hasta tanto que se corten con vn cuchillo a modo de agujetas: y hagase lo mesmo de las zanahorias, y vayanse juntando tres listas de orejas, y vna de zanahorias, y con ellas se pondran florezillas de hinojo seco, y pimienta majada, y vn pecho de capon cozido, cortado
como

como los hozicos, y estando todo acomodado juto a modo de vn hazezillo, se pondra en vn lienço, o en estameña, y se torcera muchas vezes, para que tome forma de salchichon, y atese con hilo bramante, dexandolo colgado al sereno, y quando lo quisiere aparejar para comer, tenganse vnos quadrados de hierro blanco, o vnas caçolillas de tierra redondas medias del yelo congelado, y desatese el dicho salchichon del paño, cortandolo de traues atajadas delgadas, o gruessas, a beneplacito, y acomodense las dichas tajadas en las dichas caçolillas, o en platos, o en otros vasos mas acomodados, con otro tanto yelo por encima, de modo q las tajadas queden entre vn yelo y otro, y en estando elado, si lo quisiere sacar de los vasos, se guarde el orden ya dicho del agua tibia: mas queriendolo hazer de otra manera, hagase cozer el pecho del capon cõ los hozicos, y las orejas, y despues de todo cozido cortese

menudo como dados, y hagase lo propio de las zanahorias, y con estas materias mezclése almendras mondadas, y antes que pierda el calor, mezclese todo juntamente, con pimienta, canela, y clauos, y nuez moscada, flor de hinojo, vn poco de vinagre rosado, y luego pongase en vn paño sutil, y guardese en lo demas todo el orden sobredicho.

Para hazer yelo clarificado de pescados maritimos, y agua dulce.

DE los pescados maritimos tomese el Congrio, el Robalo, y la Ombriña, y de los de agua dulce, la Anguilla, el Luz, la Tenca, y la Rana, y cada vno destos pescados assi biuo sin ser escamado, limpiese de sus interiores, la uese, quiten se le los dientes, y las alillas, y pongase en vn vaso con tanta agua y vino que quede dos dedos cubierto, y vn poco de agraz claro, y hagase heruir

heruir hasta tanto que este bien espumado, y pongase despues pimiéta, y canela molida, a discrecion, segun la cantidad del pescado, y hagase acabar de cozer, y deshagase el pescado con la cuchara de madera, q̄ este muy bié deshecho: pero aduertase q̄ no hierua muy a priessa, ni sea muy salado, y hagase la prueua en el vaso de vidrio, como en el yelo de carnero, y en estando cozido dexese todo reposar con vn poco de vinagre blanco por media hora, y despues passese por el cedaço, o por estameña, y saquese cō diligencia la gordura que huuiere encima, y hagase la prueua, que no sea muy salado, y tenga punto de agro, y pique de especias, por q̄ esta manera de yelo no pide açucar: ponganse despues las claras de los hueuos, y hagãse heruir con la decocion hasta tanto que las dichas claras vengán arriba, y despues passese por el saquillo muchas vezes, hasta tãto q̄ sea claro, y pógase cō pulpas de Anguillas
en

Yelos y salsas

en platos, o en otros vasos en lugar frio a congelar, y con este yelo se pueden poner dentro almendras mondadas, y piñones remojados en agua fria. Queriendo dar color a todos los sobre dichos yelos claros, se dara el amarillo con açafrañ, el azul con zanahorias q̄ ayan estado en vinagre, y con el torna sol se da el rojo, y los demas colores.

Para hazer gelea de membrillos.

TOmen se los membrillos mançanilles frescos, que son mejores, y mas xugosos que las mançanas, y limpiense muy bié cō vn paño sin mōdar los: quarteése, y saquen seles solamente los granillos, y el coraçó duro de dentro, y ponganse en vna caçuela, con tanta agua clara que los cubra bien, y hagáse hervir a fuego lento de carbon hasta tanto que esten bien cozidos, y se deshagan, advirtiendo que no se han de yr mezclando, y que se han de esprimir con vna cuchara de madera, o de plata:

plata: cuelele despues aq̃lla decoccion con vna estameña, o verdaderamente con vna seruilleta blanca, esprimiendo la vn poco, y por cada libra de decoccion pongale vna libra de açucar fino, y hagale todo heruir a fuego liento, hasta tanto que se yele, haziendo la prueua en vn plato redondo de estaño.

Para hazer salsa vulgarmente llamada galantina.

TOmese vna libra de passas de Corinto, majese en el mortero con seis yemas de huevos duros, tres onças de pan tostado sobre las brasas remojado con vinagre rosado, y destemplese todo esto con seis onças de malualia, y quatro de çumo de agraz, y passese por el cedaço, o por estameña, añadiendole vna libra de açucar, tres onças de çumo de naranjas del sabor suaué, media onça de canela molida, vna onça entrepimiéta y clauos, y nuez moscada, molido, y en auiedola passado desele vna
calda

Vna calda en la caçuela, y despues dexese
se enfriar, y en estando fria siruase por
salsa con açucar y canela por encima,
pero queriendo cubrir aues, y caças as-
fadas en el asfador, hagase mas clara cõ
vn poco de caldo de carne que no ten-
ga grassa.

*Para hazer vna pebrada que pueda
seruir como la salsa precedente.*

TOmese vna libra de pan rallado, o
verdaderamẽte vn migajon de pan
tostado sobre las brasas, y pongase en
vna olla, con ocho onças de vino cozi-
do, y vna libra de caldo magro de car-
ne, o agua, y quatro onças de vinagre,
y vna onça de canela, y vna onça entre
canela, clauos, nuez moscada, y gengi-
bre molido, y hagase cozer, y en estan-
do cozido passese por el cedaço, o por
estameña, añadiendole seis onças de aç-
ucar, y tres onças de maluaña, y haga
se otra vez heruir en vn caço, y des-
pues saquese, y dexese enfriar, y siruase
por

por salsa cō açucar y canela por enci-
ma, rociádola cō agua rosada: y para cu-
brir aues y caças assadas en el assador
hagase mas clara cō vn poco de caldo.

Para hazer salsa de Pano.

Tomefe vna libra de almendras dul-
ces tostadas en la sarté, limpiése bié,
y majése en el mortero cō vna libra de
pallas de Corinto bien limpias, y ocho
yemas de huevos duros, si fuere dia de
carne, seis higadillos de pollos assados
sobre las brasas, y en dia de ayuno hi-
gado de pescado, y añadasele quatro on-
ças de pan tostado remojado en vina-
gre, y en estando todo majado juntamé-
te, destéplese cō çumo de agraz claro, y
vn poco de caldo de carne, o de pesca-
do, segú el dia fuere, passese por el ceda-
ço, o por estameña, y despues pógase en
vna caçuela estañada, cō vna libra d' a-
çucar, tres quartos d' canela majada, tres
quartos étre canela, clauos, y nuez mos-
cada, y hagase cozer añadiédo vn poco
de

de çumo de naranjas, y en estando co-
zido dexese enfriar, y siruase con açu-
car y canela por encima, y no querien-
do poner carne de caldo, ni pescado, en
su lugar pongase maluasía: con esta sal-
sa se pueden cubrir los assados, y desta
manera se haze la salsa llamada bastar-
da, añadiendole mas especias.

*Para bazer salsas de passas, y otras
materias.*

MAjese en el mortero vna libra de
passas con seis onças de pan tosta-
do remojado en vino tinto, y vinagre,
y tres onças de auellanas mondadas, y
en estando todo majado juntamente,
destemplese con el mesmo vino tin-
to, y vinagre, y passese por el cedaço, y
en estando passado, pongase en vna ca-
çuela estañada, y añadasele canela, pi-
mienta, clauos, nuez moscada todo mo-
lido, y entre todo vëga a fer vna onça,
pero mas de canela que de las otras es-
pecias, y hagase cozer con vn poco
de

de maluasia, y çumo de naranjas, y en estando cozido siruase caliente, con açucar y canela por encima.

Para hazer salsa de almendras mondadas.

MAjense en el mortero vna libra de almendras dulces mondadas, con seis onças de migajon de pan remojado cõ çumo de agraz claro, y tres onças de piñonada, y seis yemas de huevos crudas, y en estando todo majado destemplese con çumo de naranjas, y de agraz claro, y vn poco de vino moscatel, y passese por el cedaço, y pongase en vna caçuela con vna libra de açucar, añadiendo en todo pimienta, clauos, canela, y nuez moscada molida, q̃ entre todo sea onça y media, y la mayor cantidad de canela, y hagase cozer como la salsa passada, y siruase caliente o fria, a beneplacito, con açucar y canela por encima.

Para bazer ajada con nuezes tiernas, y almendras.

TOmése seis onças de nuezes tiernas mōdadas, y quatro de almēdras dulces frescas, y seis dientes de ajos cozidos, o vno y medio crudos, y majense en el mortero, con quatro onças de migajon de pan remojado con caldo de carnero, o de pescado q̄ no sea muy salado, y en estando majadas pongase vn quarto de gengibre molido. Si esta salsa estuuiere bien majada, no ay para q̄ passarla, sino solamente destemplarla con vno de los sobredichos caldos, y si las nuezes fueren secas, haganse estar a remojo en agua fria, hasta tanto que se venga a ablandar, y se puedan limpiar. Con la sobredicha salsa se pueden majar vnos pocos de nabos, o de coles crespas bien cozidas en buen caldo de carne, si fuere dia dello.

Para hazer vna salsa llamada noga-
da.

MAjense en el mortero vna libra de nuezes que no sean rancias, có seis onças de almendras mondadas, y seis de migajon de pan remojado con caldo de carne, o de pescado, y tres dientes de ajos, y en estando todo majado, destemplese con vno de los dichos caldos, y sin passarlo pongase en la caçuela con vna onça de especias dulces, y vn poco de açafrañ, y vn poco de romero, yeruabuena, y mayorana picadas menudas, y hagale a todo dar vn heruor en la caçuela, y en estando cozida, siruase caliente, ao fria, beneplacito. Esta salsa suele ser ordinaria para cubrir ranas frias, o caracoles, o algunos pescados cozidos en agua, y se pueden tambien cubrir las aladuras de ternera fritas.

Yelos y salsas

*Para hazer salsa de çumo de grana-
das.*

TOmese libra y media de çumo de granadas clarificado, y vna libra de açucar, y hagase todo heruir a fuego lento de carbon, hasta tanto que estuviere cozido, y sobre todo el açucar sea fino, y hagase heruir poco a poco: conseruarla despues en vasos de vidrio, o de tierra vidriados.

Para hazer salsa de vuas rojas.

TOmense las vuas rojas, desgranense, lauense, y tomese lo mejor, y háganse heruir con tanta agua clara que las cubra tres dedos, hasta tanto que rebienten los granos, y pásese la decocion así caliente por el cedaço, y buélvase a passar por vn saquillo de raxeta blanca, hasta tanto que salga clara, como vn rubi, y por cada libra de decocion passada, pongase catorze onças de açucar, y hagase heruir poco a poco
con

con la carne, mezclandola de continuo por respeto del açucar, que facilmente se quemaria. El qual cuydado se ha de tener en todas las demas salsas: y en auiendo heruido por media hora, haga-se la prueua, y si començare a pegarse, saquese luego, y pongase en vn vaso vi- driado, y quãdo se aura enfriado se po- dra poner en vidrios, porque facilmen- te se congela, y tanto que se puede an- tes llamar yelo, que salsa.

Para hazer salsa del cuerpo de las di- chas buas.

TOmese aquella parte q̄ quedare en el cedaço, y hagase heruir por me- dia hora cõ agua y vino en vna caçue- la, y passese por el cedaço, poniendole açucar, y vn poco de sal, y especias dul- ces, y siruase a beneplacito.

Para hazer salsa real.

TOmense tres libras de açucar fino, y dos quartillos de vinagre blanco

Leños y salsas

sin rosas, y vn quartillo de vino blanco, vn poco de canela entera, y haga-se heruir todo junto en vna olla nueva vidriada hasta tanto que este cozida, y tengase cubierta la olla, que no pueda respirar, y conoçerse ha si esta cozida, poniendo vna poca sobre vn plato, y si estuviere cozida, la señal sera, que en cayendo la gota se quaje, de manera que tocandola con la mano no se deshaga. Siruase despues fria, y tengase cuydado de que no se quemee. Al tiempo del cozer se le puede añadir nuez moscada, y clauos, y en lugar de la olla se puede hazer en caçuela.

Para hazer salsa de çumo de membrillos.

R Allese el membrillo ligeramente, sin mondarlo, con vn rallo, y pongase dentro de la estameña, y estrujese hasta tanto que aya dado todo el çumo, y pongase en vna redoma hasta tanto

ranto que lo mas espesso se vaya a lo hondo, y tomese la parte mas clara, y pongase en vna caçuela, o olla vidriada, y por cada libra de çumo ponganse ocho onças de açucar, y dos onças de vinagre, y vna onça de vino de San martin, y hagase cozer de la manera que se cueze la salsa real sobrescrita, cõ vn quarto de canela entera, media nuez moscada, y quatro clauos.

Para hazer salsa de çumo de mançanas.

TOmense las mançanas, y sin mondarlas, rallense y saquese el çumo dellas, como hemos dicho del membrillo: añadasele vn poco de vinagre, y de vino blanco, y tomese la parte mas clara, y por cada libra de çumo pongase ocho onças de açucar, y cuezase como el çumo de los membrillos, con las mesmas especias.

Yelos y salsas

Para hazer salsa de çumo de naranjas, y limonzillos.

TOmenfe quatro onças de çumo de limonzillos, y vna libra de çumo fuerte de naranjas, y pongase a heruir la parte mas clara en vna libra de açucar fino, y vn quarto de canela entera, y dos clauos, coziendolo como el del capitulo del çumo de granadas, hasta tanto que de tres partes se ayan cõsumido las dos.

Para hazer salsa de agraz fresco.

TOmenfe quatro libras de agrazones, desgranense, y lauense, y hagãse cozer con vna taça de agraz nueuo colado, añadiendole vna libra de açucar, y vn migajon de pan enxuto, dos onças de vinagre fuerte, y vn quarto de canela entera, y dos clauos, y en estando todo bien cozido passese por el tameña. Esta salsa se sirue fria, y se gasta presto.

Para hazer salsa verde.

TOmese peregil, cimas de espinacas, hazederas, pimpinela, y vn poco de yeruabuena, y piquese todo menudo, y majese en el mortero, con tajadillas de pan tostado. Puedensele poner almendras, o auellanas: pero sin ellas sale mas verde: y en estando majado todo, añadasele pimienta, y sal, destemplandola con vinagre, y si estuviere bien majada, no aura para que passarla. De la propia manera se haze de los pampanos tiernos de las vides.

Para hazer salsa de vuas negras.

TOmense los razimos de vuas negras, que tienē los granos tiessos, y los peçones rojos, del granense, y ponganse a heruir en la caçuela a fuego lento, despues tomese aquel çumo que auran hecho las vuas, y cuelese por vna estameña, y por cada libra de çumo tomēse ocho onças de açucar fino,

Y y 5 y ha-

Y elos y salsas

y hagase heruir en vna caçuela, espū mandolo, y a lo vitimo se le añadira vn poco de sal, y canela entera, y hagase heruir a fuego lento, y en estando cozi do conseruese en vasos de vidrio, o vidriados.

Para hazer mostaza suave.

TOmese vna libra de salsa de vuas, y otra de membrillos cozidos en vino, y açucar, quatro onças de mançanas cozidas en vino, y açucar, tres onças de cortezas de naranjas cófitadas, tres onças de cortezas de limonzillos confitados, y media onça de nuez molcada confitada, y majense todas las cófituras con el membrillo y con las mançanas en el mortero, y estando todas estas cosas majadas, se passaran por el cedaço juntamente con el çumo de las vuas, y se añadiran tres onças de mostaza, mas, o menos, segun la quifierē fuerte, y en estando passada se le pondra vn poco de sal, y açucar fino molido, media

dia onça de canela, y vn quarto de clauos todo molido, y no queriendo majar las confituras, piquense menudas, y no auiendo çumo de vuas, se puede hazer sin el, tomando mas membrillos y mançanas cozidas, como esta dicho.

Para hazer salsa de membrillos con çumo de naranjas.

TOmese vna libra de membrillos mondados, y limpios del coraçon, y otra libra de açucar fino molido, y media de agua clara, y hagase cozer el membrillo cortado a pedaços, y en estando cozido el membrillo, hagase la prueua de la decoccion, y si hazela gota, que no corre, ni tocandola se rompe, saquese el membrillo, y pongãse en la decocciõ tres onças de çumo de naranjas, y hagaseles dar vn heruor, espumandolo sola vna vez con la cuchara de madera, o d' plata, y saquese despues, y siruase frio. Puedese poner juntamẽta al cozer vna raja de canela entera, y dos

Yelos y salsas

y dos clavos, conseruase en vasos vidriados, y dura vn año, y viene a ser a modo de xalea: pero si lo quisieren con cuerpo, passente los pedaços de membrillo cozidos por el cedaço, có la mesma decoccion, añadiendo pimieta, clavos, canela, y nuez moscada todo molido.

Para acomodar las guindas en xalea.

TOmése diez libras de guindas frescas, cogidas el propio dia, que no esten golpeadas, y dexeseles la mitad del peçon, y atense a mano xitos, a diez por manajo, y tengase vna caçuela có vna libra de agua clara, y ponganse dentro las dichas guindas; y en començando a calentarse, ponganse dentro diez libras de açucar fino molido passado por cedaço, y hagase heruir poco a poco, espumandolo con la cuchara, y en auiendo rebentado las guindas (y será todas de vn color) saquense y ponganse en vn plato, y dexense escurrir, y
hagase

hagase heruir la decoccion de por sí, hasta que tome punto, no faltando de espumarla, y hazer la prueua en el plato, y si hiziere la gota que tocandola no se rompiere, saquese del fuego, y desatense los manojos de las guindas, y acomodense en vidrios, o en platos de plata, con la decoccion por encima, la qual sea tibia, y ponganse en lugar fresco a congelar. Desta manera se pueden acomodar las cerezas, y en la decoccion se pueden cozer las ciruelas Damascenas frescas.



TRATA-

TRATADO DE cozina, para conuale- cientes, y enfermos.

*Para hazer caldos perfetos, y
destilados, tanto de aues, co-
mo de otras carnes.*

Para hazer caldo perfeto de capon.

Tomefe vn capon carnudo, y
no repastado, que sea de media
edad, ni muy joven, ni demasia-
damente viejo, porq̄ el joven no da a-
quella sustancia, y el viejo es demasia-
damente duro, y se gasta mas tiempo
en sacar el caldo, y se consume el caldo
antes de ser cozido el capó, y si le quie-
ren añadir agua, no vale nada. En aca-
bando pues de matar vn capon de me-
dia edad (porque quanto mas ha que
es muerto, tanto menos fuerça tiene
el

el consumado) y en auindole impliado de sus interiores, se cortara a pedac̃os, lauarsehan con vna agua sola sin esprimirlos, poniendo los dichos pedac̃uelos en vna olla de tierra vidriada, y esten cubiertos de agua quatros dedo por encima: hagase heruir a poco fuego, y espumese con diligencia, y despues cubrase la olla con vna cobertera de tierra, atapandola al rededor cō masa, de manera q̃ no pueda salir el baho, y pongase despues la olla encima de las brasas lexos de la llama, con vn ladrillo sobre la cobertera, o con otro contrapeso, para que al tiempo del heruir no leuante la cobertera, hagase heruir poco a poco tres horas, mas, o menos, segun fuere viejo el capon: ha de menguar de tres partes las dos, para ser bueno, mas para yr al seguro, y no auer de descubrir tantas vezes la olla, ponganse los pies del capon en otra olla, y haganse heruir con agua, teniendo tambien atapado el vaso, y quando los pies estaran

estaran cozidos, entonces el caldo sera bien cõsumado, y sera hecho, y cuelese por el cedaço, o por la estameña: dese a beuer con açucar, y otras materias, segun ordenare el medico.

Para hazer caldo con gallinas, y capones de otra manera, y con breuedad.

TOmese el capon de la bondad y tamaño del passado, y muerto del dia, de la mesma manera cortese a pedaços los, los mas pequeños que se pudiere, y con vna sola agua quitesele la sangre, y pongase en la olla con menos agua q el passado, hagase heruir por vna hora, espumandola muy bien: saquense despues los pedaços, y ponganse en el mortero de marmol, y deseles tres, o quatro bueltas con la mano de mortero, y bueluanse a heruir en la olla con el mesmo caldo: espumense otra vez de vna espuma blanca que hara, añadiendo

diendo vn poco de canela, y hagase heruir por vna hora, teniendo estouada la olla sudando de la mesma manera que la de arriba, y despues quando quisieren darlo a beuer, o hazer caldillo, se colara. No se habla de la sal, porq̄ queda al aluedrio del que lo haze.

Para hazer caldo de capon sabroso.

ALgunas vezes los medicos acostubran recetar para los enfermos el guiente consumado. Tomese el capon cortado a pedaços, como esta dicho, hagase heruir en vna olla a fuego lento hasta tanto que este bien espumado: tengase la olla cubierta con la cobertera, dexandola heruir con vn poco de tocino que no sea rancio por vna hora (lo qual se haze para dar vn poco de gusto al caldo) saquese fuera el tocino, y pongase medio quarto de onça de canela entera, y en auiendo heruido hasta auer consumido mas de la mitad, se colara por el cedaço, y deste caldo se

Tratado

haran escudillas, porque es mas apropiado para esso que para darlo a beuer.

Para hazer caldo de las sobredichas aues con diuersas materias.

Tomefe el aue gorda, y carnuda sin hueffos, cortese en muchos pedacuelos, pero sobre todo sea muerta el propio dia, y en estando lauados có sola vna agua, se haran heruir en vna olla con vn pedaço de canela de la manera sobredicha, hasta tanto que aya menguado de las tres partes las dos: cuelese afsi caliēte por el cedaço, y pōgase por cada escudilla vna yema de huego fresco, y vna onça de açucar, y çumo de naranjas, o vn poco de agraz, y dese a beuer al conualeciente. Esto dizen los medicos que es de grande sustancia.

Para hazer el caldo de las sobredichas aues de otra manera.

Tomefe

Tomese el aue cortada a pedaços, y lauese con vna agua sola: mezclense los pedaços en vn grande plato con la gordura de la dicha aue, y canela molida, y vn poco de agraz, y malua-sia, y vnas passas de Corinto, y vn poco de sal, y ponganse todas las dichas cosas en vna caxa de pastel, hecha de la flor de la harina de huevos, y de agua, pongase a cozer en el horno, y hagase estar por vna hora, y vn quarto, saquese del horno el pastel, y tomese del caldo que aura en la caxa, y cuelese por el colador, y deste se pueden hazer sopas con reuanadillas de pan: puede se tambien beuer, y este caldo se llama *fulcido*.

Para hazer vn caldo de capones de grande sustancia reduzido en yelo.

Tomense quatro capones carnudos juvenes, y sus cuellos bien limpios de la sangre con sus pies y todo, y corte se todo menudo juntamente

Tratado

con los hueffos, y hagase heruir en vna olla nueua, que no tenga mal olor con tanta agua que los cubra quatro dedos encima, espumandola bié, y quando aura heruido tanto, que aya mégua do de tres partes las dos, se le quitara la gordura, y se colara el caldo por la estameña, y se pondra a heruir sin la carne, con vna raja de canela, y vna clara de huego batida, y se passara muchas vezes por la calceta, o saquillo de lana de la manera q se passa el yelo, y pondrase en lugar frio a clar en las taças, o vidrios, hasta tanto que se aya quajado, y aferrado, y quando se passara el dicho caldo, se le podra añadir vn poco de agraz, y vn poco de açucar fino, y sal, y se puede tambien hazer sin canela. En el Otoño se puede poner a heruir con el vn poco de membrillo, o al tiempo del passarlo por el saquillo, y en auendose el caldo enfriado, se podra poner vn poco de çumo de granadas, el qual haze salir el yelo muy galano, y si se quieren

fieren dar el color amarillo, se puede hazer con vn poco de açafran. Suelen ordenar losmedicos este caldo para los conualecientes que padecen grande sed.

*Para hazer yelo conleche de almen-
dras, el qual se sirue en platos co-
mo la quajada, y sera de caldo de
capon.*

TOmese el caldo cozido de la mane-
ra sobredicha sin canela, dexese haf-
ta que aya perdido el calor: tengãse des-
pues aparejadas seis onças de almédras
dulces majadas con vna de harina de al-
midon blanco, y tres onças de açucar
fino, destemplese con el dicho caldo, y
passese por el saquillo muchas vezes, y
pongase en lugar frio en platos a con-
gelar.

Para hazer caldo de pollos de gallina.

TOmense tres pollos machos, mas
carnudos que gordos, y en acaban-

Tratado

dolos de matar, desplumar y limpiar de sus interiores, corteseles el cuello, y los pies, y así enteros lauése con agua: cortense menudos sobre vn tablero de madera q̄ no sea de nogal, ponganse en la alquitara sobredicha, y por el mesmo orden, y no auiendo comodidad de hazerlo de aquella manera, en estando majados los pollos có los huesos, ponganse en vna calabaza de vidrio, que tenga la boca redonda, y estrecha, y hagase heruir en el caldero, como diremos en el capitulo siguiente, dexese heruir por quatro horas, cuelese despues el consumado, el qual estara algo turbio, y gordo, y podrase quaxar, y encorporar con yemas de huevos frescos, y darlo a beuer a quien lo huuiere menester. De la propia manera se puede hazer de perdizes, de fayfanes, de gallinas de las Indias muertas del propio dia, y aun de pulpa de ternera fresca del dia.

Para hazer caldo de pulpas de capon.

TOmense las pulpas de dos, o tres capones muertos del dia, haganse cortar a pedaçuelos, y tenganse por vna hora en maluaña, en caldo sin gordura frio, segun el orden que en esto dieren los medicos, y có vna aguja enhilada en seda carmesi, haganse muchos cosidos, de quatro pedacillos por cosido, tengase despues aparejada vna garrafa doble de vidrio, o vna olla de alquitara, en la qual se pōdran los cosidos al rededor por dentro colgando desde arriba atandolos al cuello, de modo que no lleguen al fondo del suelo, y despues taparse la boca có vn trapo blanco hecho muchos doblezes, lleno de estopa, de modo que no pueda espirar, y despues pongase en vn caldero en agua fria que no llegue con tres dedos a la boca de la olla pondrase el caldero sobre las treuedes, con fuego debaxo, y pondrase vn peso

Tratado

sobre la boca de la olla, para assegurarla que no la derribe el heruor del agua, o assurese de otra manera que estuviere mejor, dexese heruir por tres horas, y para mas asegurarse tomese vn pie del dicho capon, y atado con vn hilo pongase a heruir en el caldero, y quando estuviere cozido el pie, y deshecho, entonces se podra sacar la olla, y con destreza se sacaran los cozidos. Tome-se aquel licor que aura ydo al hondo, y dese al conualeciente, y si se huuiere de hazer en la garrafa de vidrio, guardese el mesmo orden, y atapese la boca con vn pergamino mojado, y en el caldero pongase heno o paxa para conseruar la garrafa, porque no de en los lados del caldero, teniêdo atado el cuello con dos hilos, porque no se vaya a vna y a otra parte.

Para hazer caldo de carne de ternera.

Tome-se

Tómese la punta del pecho con los huesos y la carne de las cañillas, rompidas juntamente con los huesos, y despedaçada en muchos bocadillos, pongase a heruir en vna olla con tanta agua que la cubra quatro dedos, y vn poco de sal, y hagase heruir hasta tanto que estè bien espumado, despues tapese la olla con massa al rededor, como hemos dicho del capon, y en estando cozido, de modo que mengue de tres partes las dos, y mas, se colara por el cedaço, y deste caldo se podran hazer brodetes, y sopas, y se puede dar a beuer, segun la necesidad: y si no huuiesse las dichas partes de la ternera, tomese la pierna con su hueso, porque donde ay hueso siempre es mejor, pero aduertase q̄ la ternera ha de ser muerta del dia.

Para hazer caldo de coyunturas de ternera, reduzido en yelo.

Tómense diez libras de coyunturas de ternera, es a saber desde el nudo

Tratado

de la rodilla hasta el otro nudo cortadas a muchos pedaços, lauense con muchas aguas, hagase cozer con agua que la cubra quatro dedos de ventaja, en vna olla vidriada, que no tenga mal olor, y sea nueua, y en estando bien espumado, añadasele vn poco de sal, cubrase la olla como hemos dicho, dexese heruir, hasta tanto que menguen de tres partes las dos, y para mas assegurarle, se puede hazer la prueua en vn vaso de vidrio, dexandolo estar en agua fria por media hora, y si el dicho caldo se congelate, quitarse la olla del fuego, y colarse en vn vaso de tierra por vn cedaço: quitese despues la gordura diligentemente, de modo que el yelo quede limpio, pongase en vna olla mas pequeña, con quatro claras de huevos frescas batidas, y media libra de açucar, si diere licencia el medico, con vn poco de agraz, o çumo de naranjas, hagase leuantar el heruor, y cuelele despues muchas vezes por el saquillo

saquillo, hasta tanto que salga clara, como el ambar, y si quisieren darle color, guardese el mesmo orden que hemos dicho del capon.

Para hazer caldo de carnero, llamado sulcido.

TOmese la pierna del carnero en acabando de morir, y cruda sin enmecharla, pongase en el assador, y hagase assar poco a poco, hasta tanto que este mas de medio assada, recogiendo el çumo que della yra cayendo, saquese del assador, y cortese caliente, con vn plato debaxo, recogiendo el çumo que hiziere, y aquellas tajadas ponganse en la prensa, y con ella hagale dar el çumo que tuuieren en el plato, y assi caliente cuelese por el colador, o por la estameña, y si estuviere frio, calientese, y despues pongase en vn vaso delicado y limpio con vn poco de açucar, y çumo de naranjas, y hagase heruir

Tratado

heruir hasta tanto que mude el color, porque al principio estara como sangre, y assi como se yra coziendo tornara de color leonado, y espesso: de ordinario se da este caldo a beuer. Tambien se hazen sopas en el, y para que tenga mayor sustãcia mandan los medicos q̃ se le añada vna yema de huego.

Otra manera de caldo destilado singular para enfermos, y debilitados.

TOmen vna gallina bien pelada, y limpia, y cortenla a pedaços, de manera que pueda caber por el cuello de vna redoma, y quebranta bien los huesos, de manera que pueda bien salir la sustancia dellos, y desque sea dentro de la redoma, echaras a cada vna gallina vn vaso de agua, y quinze, o veinte clauos, y echarlohas todo dẽtro ã la redoma, y despues ataparlahas muy biẽ de manera que no pueda salir ninguna cosa

cosa de la sustancia de las gallinas, con su massa hecha cō agua rosada: despues has de tomar vna caldera llena de agua cō vn manajo de paxa de hordio y de heno al suelo de la caldera, y sobre la paxa poner la redoma, y cozer al fuego, y hirviendo el agua de la caldera, hervira tambien la redoma: y no sea rezio el heruir, sino manso, y cueza desta manera tres horas y media, y quedara en la redoma razonable cantidad de caldo: y este caldo es muy singular para los que estan enfermos, y la paxa se ha de poner en la caldera, porque la redoma no toque en el suelo de la caldera, porque de otra manera hirviendo la caldera, correria mucho peligro la redoma de quebrarse, y sino se quebrasse, tomaria el sabor de la caldera el caldo. Y si este caldo quieren hazer de mayor sustancia, para dolientes muy debilitados, y eticos, puedenle echar çumo de pierna de carnero assado, y no mucho, sino algo mas de medio assado, dádole algu-

Tratado

nos cortes hasta que le lleguen al huef-
fo, con vn cuchillo, y apretarla tieffa-
mente entre dos tajadores, para que sal-
ga el xugo, y cayga sobre la escudilla
del caldo sulcido, yechalle vn poco de
agraz bié majado con vnas hojas de al-
bahaca, y es muy marauillosa cosa este
caldo, y de muy grandissima sustancia.
Y si le quereis hazer de muy mayor suf-
tancia, que refucite los cuerpos medio
finados, y que esté muy alcabo de la vi-
da, echar en las brasas, o carbones vi-
uos, cinquenta pieças de oro q̄ sea muy
fino, y quando estuieren muy encédi-
das las dichas pieças de oro, sacarlas cō
vnas tenazas bien limpias, y echarlas
en el caldo: si dos vezes, o tres lo hizie-
res, sera el caldo de mayor virtud, y quã-
to mas hagas, se multiplicara la virtud
del. Este caldo es de tanta excelencia,
que no tiene precio, ni se puede esti-
mar su valor.

Torta destilada para dolientes.

HAse de tomar vna gallina biẽ picada, y bien limpia, y cortarla a pedaços, y picarla sobre vn tajador hueßos y todo, y despues que sea bien picada, mezcla con ella vn quarto de onça de canela, y otro quarto de onça de clauos, y vn quarto de onça de sandalos blancos, y muscatelemos, y mas de vn vaso de agua de endrinas, y de borrajas, y todo esto bien mezclado, y picado, sea puesto en vna ollica de barro vidriado, o de vidrio, y destilese a fuego manso, y saldra vna agua muy clara: y esta agua es en si tan cordial, y tan singular, que tornara a vn hombre de muerte a vida, y esta torta no se fuele dar sino a los que no pueden comer.

Para hazer pisto de pulpas de capon.

QVeriendo que el pisto sea sustãioso, y blanco, tomense las pulpas
del

Tratado

del pecho del capon muerto del propio dia medio cozido sin sal, auiendole quitado los nieruos, y la piel, majense en el mortero de marmol liso, porque otra piedra no es tan buena para el proposito, y el marmol, ni enxuga, ni tira para si, como otras piedras. Y aduertase q̄ la mano de mortero no sea de madera amarga, como es el nogal, y otras: y majese con las dichas pulpas vn migajon de pan remojado en caldo sin gordura, en el qual se aya cozido el capon (el pan ha de ser turrado, porque el pisto no tenga tanto olor de carne) pongase con el açucar fino, y destemplese con el sobredicho caldo, y pasese por el cedaço: hagase despues calentar en vna olla, sobre otra llena de agua caliente, teniendo bien atapada la boca de la que tiene el pisto, y el hazerlo espesso, o liquido, sera conforme a la necesidad. Podriase tambien hazer sin pan, y majar en el capon vnas pepitas de melon, o almendras dulces, y por cada

cada pecho de capon, se han de poner dos onças de açucar, y quatro de almêdras, o media onça de pepitas de melón, y para quitar el olor de la carne, se le podra dar vn heruor con vna poca de mayorana, el qual se añadira alla a lo vltimo, porque si hiruiesse cõ el pisto, lo boluera negro.

Para hazer pisto de pollos cozidos en pastel.

TOmese el pecho del pollo carnudo, y no gordo, muerto del proprio dia, cuezase con agua, y vn poco de sal, haſtatanto que este mas de medio cozido, y majese en el mortero con vn migajon de pan tostado, o remojado en el caldo magro, o quatro almendras, y vna onça de pepitas de melon, y tres onças de açucar, y en estando todo majado, con el caldo magro del dicho pollo destemplarseha, y si estuuiere bien majado, no sera menester passarlo, sino añadirle vnas passas de Corinto, y vn

Tratado

poco de çumo de naranjas, y pondrase todo en vna caixa de pastel, tan gordo que pueda tener la dicha composicion: hagase cozer en el horno a poco fuego, o debaxo del tiesto, sin ser cubierto el pastel, porque basta que tenga vn poco de cuerpo, y siruase caliente. De la propia manera se puede hazer de las pulpas de la polla, y del faylan asfado, y de la ternera, y del carnero, y del cabrito asfado, o cozido.

Para hazer pisto de carne de ternera.

TOmenfe las pulpas de la carne de la ternera, aquellas que estan debaxo de la espalda, y los lomillos, y haganse mas de medio cozer, con que sea la ternera muerta del propio dia, porque sea mas sustanciosa, majense en el mortero con vn migajon de pan tostado, o por tostar, y en estando bien majado destemplarse con caldo magro de la mesma ternera, y passarse por el ceda

ço, por el colador, y cuezase como los demas. Desta manera se puede tambien hazer de carne de carnero, o de cabrito.

Para hazer escudilla de pulpas de capon cozidas.

TOmense las pulpas del pecho del capon cozidas con agua, y sal, y piquense con el cuchillo menudamente con el gordo del riñon de la ternera, o del cabrito, y con yeruabuena, mayorana, hazederas, y pimpinela, y por cada pecho dos yemas de huevo sin las claras, y con las claras, y cõ ellos se podra poner çumo de agraz, y passas, y açucar, despues reduzgase la dicha composicion a modo de vn requeson, y tengase vn buen caldo de capon gordo, que yerua en vn vaso bien limpio, y pongase dentro la dicha composicion, y el caldo sea tanto, que la composició no se apegue a lo hõdo, hagase hervir por vna hora, poco mas, o menos,

Tratado

segun el fuego huuiere tenido cubierto el vaso, y siruase caliente, con vn poco del mesmo caldo por encima.

Para hazer escudilla de assadura de ternera, o de cabrito, con pulpas de pecho de capon.

TOmense las pulpas de vn capon carnudo, que este medio assado en el asador sin los pellejos que tuuiere dentro, piquese con el cuchillo, y juntamente la assadura, que este medio cozida cõ agua, y el gordo del riñon de la ternera, o de cabrito, cõ las sobredichas yeruezillas, añadiendole yemas de huevos frescos, con la mitad de la clara, y acucar, y reduzgase la composicion a manera de vn requeson, o desele otra forma, y hagase cozer con caldo gordo, y si quisieren poner agraz, podran, o paldas. Desta mesma composicion se pueden hazer pasteles, pero entonces la composicion se haga mas liquida.

Para sudar, o estufar vn pollo.

TOmese el pollo que no sea muy mánido, porque sea mas sustancioso, hagase heruir con caldo de capon, si quisieren que tenga mas sustancia, pero si lo quisieren simplemente, haganlo heruir a el solo con su cuello, y en estando casi cozido, se le podra añadir agraz entero, o majuelas, y quando lo quisieren seruir, se le pondran dos yemas de hueuos batidas, o verdaderamente vnas yeruezillas cortadas menudas, con vn poco de leche de almendras, para hazer espesso el caldo, pero en el Otoño, o en el Inuierno, en lugar de agraz, se pondrá ciruelas Damascenas, o guindas secas, o passas. Desta manera se pueden hazer los tordos gordos, y otro genero de paxaros, y la assadura de cabritos, y de ternera cortada a bocadillos, y las turmas de cabrito.

Para sudar, y estufar perdizes, y fay-
sanes.

Tómese el fayfan, o la perdiz, q̄ no
seã viejas ni manidas, y limpia de
sus interiores cortesele la cabeça, y los
pies, y passese por el hervor del agua, o
por las brasas, tomese vna olla de cobre
bié estañada, o de tierra vidriada, cō vn
hueſso de ternera, o de vaca hecha pe-
daços, q̄ tenga ruetano, lo qual se haze
pordarle sabor, pongase tãta agua q̄ lo
cubra tres dedos, con vna raxilla de ca-
nela entera, y buena cosa de sal, y algu-
nos pedacillos de membrillo, y cirue-
las, y guindas secas, y hagase hervir cō
la cobertera muy bien sellada, pero pri-
mero de sellarla, se le podra poner me-
dia copa de vino de Sanmartin, o otro
que sea bueno, con vn poco de vina-
gre, y açucar, todo esto segun el orden
que diere el medico, y hagase cozer so-
bre las brasas, lexos de la llama. Desta
manera se puede tambiẽ guisar la polla
de

de Indias, y las pollas nuestras ordinarias, y qualquier aue buena.

Para estufar cabeças de cabritos.

TOmense las cabeças de los cabritos, peladas, limpias y blancas, assi fuera como dentro, ponganse en vna olla con vn hueffo de ternera despedaçado que tenga tuetano, haganse heruir con tanta agua, que las cubra dos dedos con vn poco de sal: en estando espumadas, añadaleles vn poco de agraz claro, y vna poca de canela molida, haganse acabar de cozer, teniendo la olla atapada, que no pueda respirar, y con las dichas cabeçuelas se puede tambien cozer vn pedaço de calabaza, que no sea amarga, y a lo vltimo se le pueden añadir yeruezillas, y firuante assi calientes, con vn poco del mesmo caldo por encima. Deste caldo se podra hazer pã estouado, y si quisierẽ hazer vn potaje de los ojos, orejas, y se

cos, se guardara el orden que se tiene de los pies, y al vltimo se puede añadir, si quisieren, antes de seruir la, yemas de huevos frescos.

Para hazer albondiguillas de pecho de capon.

TOmese de la mesma composicion que hemos dicho seis capitulos a tras hablando de la escudilla de las pulpas del capon, y hagase della albondiguillas, que sean antes quadradas que redondas, tengase despues vna tortera alta de lados, con el gordo del capon derretido dentro, y ponganse las albó-diguillas dentro de la tortera, dandole fuego arriba y abaxo, y por arriba poco, reboluiendolas hasta tanto que esten algo apretadas, y solidas, pongase despues en la tortera tanto caldo de capon teñido con açafrañ, que las cubra vn dedo por encima, dandoles el fuego arriba y abaxo, haziendolas cozer a fue-

golento, como esta dicho, y a lo vltimo añadasele vn poco de agraz claro, o majuelas, y yeruezillas picadas,

Para hazer albondiguillas de higado, y pulpas de aues embueltas en redano.

TOmese el pecho del capon, o de la gallina muerta del dia, crudo, o cozido, aunque de pollo sera mejor, por ser mas tierno, piquese con el cuchillo con el gordo de la ternera, y con su caña, o con gordo de cabrito, y algunos higados de pollos crudos, añadiendo yemas de huevos frescos, açucar, pasas, flor de hinojo, yeruabuena, mayorana, y pimpinela, con vn poco de canela molida, y sal, y haganse las albondiguillas que llaman en Italia tomaccellas, con la tela del cabrito, o de la ternera, auendola primero teñido con açafra, cuezante con el gordo del aue dretido en vna tortera, siruansse calien-

res cō açúcar, y çumo de naranjas por encima: de la propia manera se pueden hazer de las pulpas del pecho del faylan, y de la polla de Indias, con higados de ganfos!, y tambien se puedē hinchar las tripas de la ternera, bien limpias de toda inmūdicia, a modo de salchichas, las quales se han de heruir primero, y despues assar sobre las parrillas, y tambien se pueden heruir vn rato las tripas, y despues ponerlas en agua fria para poderlas mejor menear, y hincharlas, y en la dicha composicion se pueden poner assaduras de ternera, o de cabrito cozidas.

Para hazer vna cazolita de higados de pollo.

TOmense los higadillos de pollos sin hiel, y sin pelle xillos, y sin el coraçō, y sobre todo sean frescos, y piquense frios con el cuchillo, con el gordo del capon, o de ternera, o del cabrito, y cō ellos flor de hinojo, y yeruabuena, mayorana,

yorana, pimpinela, hazederas, passas, y açucar fino, y yemas de huevos frescos con algunas claras con vn poco de sal, la qual composicion se pondra en vna caçolilla de cobre estañada, en la qual aya gordo de capon derretido, y poco a poco desele fuego arriba, y abaxo, añadiendole vn poco de caldo de capó gordo, para conseruarla xugosa, teniêdo cuydado que no se apegue en el suelo, ni a los lados, y quando lo querran feruir, se vaziara la caçolilla en vn plato con açucar por encima, y vn poco de çumo de agraz, o de naranjas. Desta cõposicion se pueden tambien hazer al bõdiguillas, embueltas en la tela de cabrito, coziendolas en la gordura, poco a poco, y rellenos con la red del carnero, assandolos en parrillas, y boluiendolos muy amenudo. Puedense tambien hazer tortas con hojuelas arriba y abaxo, y otras cosas, y con los dichos higadillos se puede tambien picar la asadura de cabrito cozida.

Tratado

Caçuela de pollos para dolientes.

T Omar vna polla, o vn pollo, y matarlo de parte de noche, y cortarlo a pedaços, y despues tomar çumo de naranjas, y agua rosada, porque no sea fuerte el çumo, y despues tomar vna caçuela pequeña, y echar dentro el pollo, o la polla cõ buena enjundia de gallina, o gordura della, con el dicho çumo, despues ponerlo en el horno, y de que sea casi cozido, tomar vn par de huevos frescos, y batirlos con çumo de naranjas, y agua rosada, y echarlo dentro de la caçuela, y despues tornarla al horno, y dexarla estar alli por espacio de vn Credo, y sacarla, y darla al doliente que ha perdido el comer.

Relleno para dolientes.

T Omaras vna polla que sea muerta de parte de noche, y bien pelada, y limpia, y tomar vnas pocas de almendras blancas, y buenas, y vnas pocas de passas

passas, y gordura de gallina, y vn pedacuelo de canela entera, y vn clauo, y mezclarlo todo, y ponerlo dentro de la polla, y cozerla, porque no salga el relleno, y despues assarla en vn assador, y tardealla con vnto de gallina, y desta manera se ha de hazer el relleno de las aues para dolientes.

Para estufar pulpetas de carne de ternera.

TOmese el lomillo de la ternera, y cortese a tajadillas delgadas, y golpeense con el lomo del cuchillo, y poluorizense con sal, y flor de hinojo, y rellenense con gordo de ternera, y yeruezillas picadas, reboluiendolo hazia arriba, como quien haze rosquillas, y pongase en vna tortera, o caçuela de tierra có tanto gordo picado, y caldo de carne de ternera, que esten medio cubiertas: hagase con fuego arriba y abaxo, boluiendolas alguna vez, y añadiendo les majuelas, agraz, o passas, segun el tiempo

Tratado

tiempo, y a lo vltimo vnas yeruezillas picadas, para que el caldo tenga vn poco de color, pongase vn poco de açafra. Si lo quisieren estufar de otra manera, guardese el orden que auemos dicho de las perdizes, y faylanes. Lo mesmo se puede hazer del lomillo del carnero, y se podran assar en el assador, y feruirlos con vn poco de caldo, y çumo de naranjas por encima.

Para hazer potaje de pies de ternera, cabrito, y pollos.

TOmense los pies de la ternera, o de cabrito, limpios de los pelos, y bien lauados, partidos en muchos pedacillos, y ponganse en vna olla de tierra vidriada, con tanta agua que los cubra por encima quatro dedos, o verdaderamente con caldo de carne de ternera, o de cabrito, que no este muy salado, y hagase heruir lexos de la llama, sobre las brasas, y en estando espumados eche-

echeseles vna poca de canela molida, y en estando casi cozidos, añadanseles majuelas, o agraz entero, sin la piel, y sin los granillos, con vnas pocas yerue zillas picadas, y en el Inuierno en lugar del agraz entero, çumo de agraz, y queriendo encorporar, o quajar el caldo, hagase con yemas de huevos frescos batidas. Desta manera se puede hazer de los pies y alones de los pollos.

Para hazer potaje de turmas de cordero, y de ternera de leche.

TOmense las turmas del cordero, o ternera rezien muerta, y quitenles la bolsa, y cortense crudas de traues a tajadas, y ponganse en vna caçollilla, o olla, en la qual aya gordo de capon derretido, no muy caliente, y hagase freir poco a poco reboluiendolas, y en auiedose encogido, y q̄ estaran algo solidas, añadale vn poco de caldo de capon, o de ternera, que no este muy

Diuersas maneras

muy salado, y vna poca de canela, y açáfran, y hagase heruir, y despues pongáse las materias del capitulo passado.

DIVERSAS MANERAS
de assados de a-
ues.

Para assar pollos.

TOmenfe los pollos mas tiernos y mas pequeños, y rellenenfe con sus higadillos, y gordo de ternera, para conseruarlos xugosos, o con cañas de ternera, passas, yeruezi-llas picadas, y agraz, o majuelas, yemas de hñeuos batidas frescas, y a vezes ciruelas Damascenas, o guindas secas, lo qual ha de ser segun los tiempos, y segun el orden del medico, y en estando rellenos, passense por el agua hiruiendo, para que se recojan, mas pongáse en el assador, y embueltes en tela de ternera,

ternera, o de cabrito, y con vn pliego de papel al rededor, porque se conseruen mas xugosos, haganse assar a fuego lento, y mas presto al calor de las brasas, que de la llama, porque a la llama se quemá, y se dessecan demasiado. En estando cozidos, saquense del assador, desatandolos del papel, y de la tela; poniendo sobre ellos el çumo que aura colado dellos, mezclado con çumo de narájas, y açucar, o agraz. Lo mesmo se puede hazer de las perdizes, faisanes, pollas de India, y de las muestras, y de qualquier otra aue que ordenare el medico.

*Como se han de assar otras auezillas,
las quales se han de pelar enxutas:*

LOs paxaros que llamã gorriones, y otros que para comerlos, se suelen sacar de los nidos, tortolas, tordos, mir las, y codornizes, todos estos se han de

Diversas maneras

assar frescos. Los paxaros, y otras auēzillas hortelanas, quieren ser assadas a priessa, y en estando casi cozidas se han de poluorizar con pan rallado, y açucar, flor de hinojo y sal. Puedense assar embueltas en la tela de cabrito, o de carnero, con flor de hinojo, y sal: las demás, quieren cozerse en el assador, y entre la vna y la otra vn pedazillo de la tela con algunas hojas de laurel, haziēdoles la corteza, como esta dicho.

Para hazer polpetas de cabrito, o ternera assadas.

PORQUE el cabrito es muy mas neruioso en las piernas que la ternera, tomese la parte mas magra, y cortese a tajadillas delgadas, golpeense con el cuchillo, y con el mesmo gordo del riñon picado, y vnas hieruezillas, yemas de huevos frescos, y flor de hinojo fresco, y sal, llenense, y rellenense hazia arriba como rosquillas, y pongáse
en

en el assador, y en estando assadas sirvanse calientes, con vnas passas cozidas por encima, y çumo de naranjas, y açucar. De todas estas maneras, y las otras sobredichas, se pueden hazer de las pulpas del pecho del capon muerto del propio dia, y de la polla de Indias, y de los fayfanos, aunque es verdad que las pulpetas destas aues, quando se han de poner en vn assador, se decurian emboluer en la tela de cabrito, o de ternera, de la parte mas sutil para conseruarlas xugosas.

Para aparejar la cabeçuela de cabrito rellena.

TOmese la cabeçuela, en acabando de morir el cabrito, pelada, dexandole vn poco del cuello, embueluase en vn paño blanco, y golpeese bien cõ vn baston, o vna mano de mortero por todas partes, hasta que se ayan desien-
caxado todos los huesos, y no la piel, y por la parte del cuello, saquentele

Diuersas maneras

todos los hueffos, y los fessos, y lo que esta dentro, saquese a fuera, lauese, y reduzgase a la primera forma, cofase la boca para que no pueda salirse la composicion, y tengase gordo de ternera, o de cabrito, y assadura de cabrito medio cozida, yeruabuena, y mayorana, y peregil picado, passas, açucar y canela, huevos frescos, y sal, y de todo hagase vna composicion, y rellense della la cabeçuela, cosiendo el agujero del cuello, pongase a heruir en vna olla con buen caldo de otra carne, y en estando cozida, ponganse las dichas yeruezi-llas picadas menudamente, y majuelas, o agraz, y vn poco de açafrañ, y en estando cozida, pongase en vn plato con su mesmo caldo, y siruase caliente.

Hordiates para dolientes.

LA ceuada la tomaras, y cozerlahas de parte de tarde, segun la cantidad que quisiere hazer, despues tomar vna polla, o pollo, y quebrantarle los hueffos,

hueßos, y despues hazer heruir vna olla con agua que sea limpia, y medidamente, de manera que quando echares la polla, o pollo, haz que solamente la cubra el agua, y si es poca la fuerça, le echaras mas agua, y si la polla es mayor, es menester que cueza mas, y haz que cueza, o hierua siempre, y que nunca pierda el heruor, y no le eches sal hasta la postre, que no aya mas de vna escudilla de caldo, porque sera mas sabroso, y hecho esto, despues que aya cenado el doliente, tomaras vnas pocas de almen dras mondadas, y majarlashas con vn poco de lo blanco de la polla en vn mortero, y destemplarlohas con el caldo de la polla, o pollo, y desque lo ayas passado, pon esta leche en vna ollica, y si le quieres echar vn poco de almidõ, lo puedes echar juntamete cõ la leche, y despues tomar la ceuada, o hordio, desque sea cozido, y tomar vn cañama zo, que no sea muy ralo, y poner en el aquel hordio, y ceuada, y apretar muy

Diuerfas maneras

bien el cañamazo, de manera que salga todo el licor de la ceuada, despues tomar aquella leche que facaste, y passarla por vn cedaço de manera que passe aquel poco de almidon, y despues tornarla toda a passar la ceuada, y haz que sea vn poco ralo, porque en repassandose en la noche, tornara espesso, y esto quiero yo agora dezir que cueza de parte de noche con açucar, y en la mañana quando el paciente lo huuiere de tomar, hazlo hervir vn poco, y de q̄ lo quiera tomar, ha de ser vna hora antes del dia, y duerma sobre ello vn rato, y hazerleha mucho prouecho, y de q̄ le dieres este hordiate, haz echar sobre la escudilla vn poco de açucar, y *s/* sino quiere echar almidon, no lo echas, que no va en ello nada.

Hordiate de ceuada preparada.

Tome se la ceuada preparada limpia, que primero aya sido bien majada en el mortero, hasta tanto que se le aya quitado

quitado el pellexillo que tiene encima, y pongase en el mortero a remojo en agua tibia, dexese estar por vna hora fregandola con la mano muchas vezes, y mudandole el agua, pongase en vna olla nueva por cada libra de ceuada, vn açumbre de agua, y hagase cozer a fuego lento teniendo cuydado de q̄ no le toque hierro, porque feria negro el hordiate, y amargo, y quiere hervir mucho mas el agua de la ceuada, y en estando cozida la ceuada, y bié deshecha, passese por la estameña, o por el cedaço, añadiendole al passar de la mesma agua que se cozio: hagase claro, o espesso, como lo quisieré, calentandolo en vn vaso delicado, con açucar fino dentro, y con este hordiate se puede poner leche de pepitas de melon dentro, y tambien destemplarla cō caldo de capon magro, lo qual se hara, segun la necesidad, y la comission del medico.

Diuersas maneras

Para hazer bordiate de ceuada comun.

TOmese la ceuada que suelen dar a los cauallos, y sobre todo sea nueva, y no tenga mal olor, majese en el mortero, auendolo mojado con agua fria, hasta tanto que salga la corteza, y hagase heruir en vna olla nueva, que no tenga mal olor, con agua, y espume se con vna cuchara de madera, dexandola acabar de cozer. Esto quiere cozer mas que el passado.

Para hazer bordiate liquido.

TOmese qualquier fuerte de ceuada, y limpie se de la mesma manera, y hagase cozer en la olla, poniendo por cada libra de ceuada vn açumbre de agua, que mengue de las tres partes las dos, tanto que el agua venga a ser de color leonado, y espessa. Pongase la dicha ceuada en vna estameña, y aquella agua q̄ saliere primero, quite se luego, aprie-
tete

tese la estameña diestramente, y atese, y cuelguese de vn clauo, y el hordiate q̄ saliere (como dizen los Medicos) sera mas excelente, y en este hordiate se podra añadir leche sacada de pepitas de melon con açucar.

Para hazer hordiate que se pueda llevar por camino.

TOmese el hordiate hecho de la ceuada preparada, passado espesso, y solido, y estiendase en las torteras estañadas, que en cada vna no se leuante mas que el lomo de vn cuchillo, pongase en el horno, despues de auer sacado el pan, o auiendo calentado el horno de aquel mesmo téple, y dexese el hordiate en el horno, hasta tanto que se aya enfriado, saquese de las torteras, y pongase en el papel, y bueluafe a las torteras, y otra vez al horno, y dexese estar hasta tanto que se pueda reduzir a poluos, y en estando hecho poluos, se pondra en caxas, o en bolsas de cuero, y

Para hazer

quando quisieren seruirse del , tomarã dos onças por cada escudilla , y se des-templara con caldo magro de aue, despues de auer estado vn quarto de hora a remojo, añadiendole açucar: si quisieren passarlo por el cedaço, se podra hazer, y puede se tambiẽ hazer dar vn heruor en leche de pepitas de melon.

P A R A H A Z E R
diuerfos caldillos , o
broetes.

*Broete de caldo de pollo, y yemas de
huenos.*

Tómese caldo de pollo, o de carne de ternera, el qual sea medio consumado, y este frio, y por cada quartillo tres yemas de huenos frescos batidas, con çumo de naranjas, o de agraz, y açucar, passese por estameña, pongale todo en vna ollica, la qual se ponga enci-

ma de otra q̄ este llena de agua hiruiendo, y atapada bien la ollica, dexese estar por vn quarto de hora, mas, o menos, segun la cantidad del broete, y en viendo que comieça a quajarle, quitese del fuego, y dẽsele dos bueltas cõ la cuchara, y siruase caliente. Puedese tambien hazer con el caldo caliente, es a saber quando hiruiere el caldo promptamente, echar los hueffos batidos con las sobredichas materias, pero siendo el caldo frio, sale mas delicado.

Broete de buenos frescos.

TOmense los huevos frescos, batanse con la cuchara, y la yema todo juntamente, tengase despues vn vaso delicado consumado de aue, o de ternera, que yerua cõ vn poco de agraz claro, y açucar, poniendo dentro los huevos, mezclando con la cuchara de madera, o de plata, hasta tanto que tome cuerpo. Puedese tambien cozer sobre la olla llena de agua hiruiendo del modo
sobre-

Para hazer

sobre dicho firuase caliente con reuanadillas de pan debaxo.

Broete con yeruezillas picadas.

TOmese el caldo de aue, o de ternera, o carnero, con vn poco de canela molida dentro, con majuelas, o agraz entero sin granillos, y sin pellejo, y hagase heruir con yeruezillas, mayorana, pimpinela, y peregil picadas, por vn quarto de hora, poniendo despues huevos batidos, meneando con la cuchara, hasta tanto que tome vn poco de cuerpo. Del tal caldillo, quando fuere claro, se podra hazer pan estouado, y sean las reuanadillas del pan sutiles, y si tuuiere mucho cuerpo, se puede seruir por escudilla. En el Inuierno, en lugar de majuelas, se puede poner çumo de agraz.

Broete blanco con leche de almendras.

Tomense

TOmenfe almendras blancas mondadas, haganse leche con caldo frio y magro de capon, y con la leche batãse claras de huevos cõ çumo de agraz, y açucar, passense por el cedaço en vn vaso de cobre bien estañado, o de cobre bien limpio, hagase cozer como el primero sobre vna olla llena de agua hiruiendo, o sobre las brasas, meneandola muy amenudo con la cuchara, y en estando cozido siruase caliente cõ vnas sopas delgadas, o sin ellas.

Otro broete que suelen darlo a las preñadas.

TOmenfe seis yemas de huevos crudos sin las claras, que sean frescos, y seis onças de maluaña suave, tres onças de açucar, vn quarto de canela molida, quatro onças de agua clara, mezclese todo juntamente, y passese por el colador, hagase cozer en vna ollita cõ agua hiruiendo, hasta tãto que el broete comience a quaxar, puedesele poner dentro

Para hazer

dentro vn poco de manteca de vacas fresca, en lugar de la maluaña, qualquiera otro vino blanco dulce, y si no lo quisieren tan bueno, pongase menos vino, y mas agua. Esta vianda en Milan se vsa mucho darla a las mugeres preñadas: tambien se puede hazer con las claras y las yemas de los huevos, pero en tal caso se ha de passar por estameña, y siruase caliente.

Escudilla de huevos, y çumo de azelgas.

TOmense los huevos frescos batidos con çumo de azelgas, y vn poco de leche de almendras, passese por el cedazo, pongase en vna olla con caldo de aue, o de ternera, no muy caliente, y hagase cozer sobre otra olla con agua hirviendo, y pongasele vna poca de gordura del aue derretida encima, y sino lo quisieren cozer sobre el agua hirviendo, pongase sobre las brasas, ha ziendo que hierua primero el caldo q
se

se metã los hueffos, firuase la escudilla caliente.

Para hazer escudilla de pan con leche de almendras.

Cortese el migajon de pan, como hemos dicho en el capitulo passado, pongase a remojo en el agua hirviendo (lo qual se haze para quitar la vascosidad del pan, y para que la leche le pueda mas facilmente penetrar, porq̃ si se quisiessse el pan enxuto, las almendras se cozerian, y el pan en el medio se quedaria enxuto) y en estando el pan remojado, y colada el agua por el colador, pongase en la leche de almendras, y en la dicha leche, açucar fino, y vn poco de sal, y pongase a heruir por vn quarto de hora, y puedese hazer liquida, o espessa: y quãtomas hervira, tanto mas espessa saldra, pero menos blanca. Quien quisiere podra ponerle a lo vltimo vn poco de leche de pepitas de melon antes de sacarla del

Para hazer

del fuego , dandole vna buelta con la cuchara, y firuase.

Escudilla de pan simple, para quando alguno esta resfriado.

TOmese vn migajon de pan , como esta dicho , y en auiendo estado vn quarto de hora en agua hiruiendo, cuelese el agua , y hagase cozer con agua y açucar, sin sal, y firuase caliente.

Para hazer pan rallado.

RAllese vn migajó de pan duro, por que de otra manera no se podriara llar con el rallo, passese por el colador afsi enxuto, el qual no tenga los agujeros muy pequeños, tomese la parte mas sutil, y pongase en caldo hiruiendo de capones, o de ternera, passado por el cedaço, y para que el pã sea mas sabroso, hagase heruir poco a poco. Algunos quieré que hierua dos, o tres horas: pero hallo por experiencia, que basta media: despues se le puede dar cuerpo con yemas

yemas de hueuos frescos, o se seruirá así simplemente, y en los dias de ayuno en lugar de caldo, pongase máteca fresca lauada, o azeite de almendras dulces, y de qualquier manera que se haga; se ha de guardar siempre este orden que se ha de poner en caldo, o agua hiruiendo, y siruase caliente.

Para hazer pan rallado con leche de almendras.

EN estando el migajon de pan rallado como esta dicho, y passado por vn colador, se pondrá en agua hiruiendo, dexandolo estar por vn quarto de hora, despues con vn cedaço, o estameña, se colará el agua, teniendo aparejada la leche de almendras dulces, la qual se hará primero heruir, y despues se le pondrá vn pan, mezclando con la cuchara con buena cosa de açucar fino, haziendo que hierua por medio quarto de hora, despues se seruirá: puede tambien despues de auer colado el agua

Para hazer

del pan poner en el mesmo vaso de leche de almendras con açucar. Tambié a lo vltimo se puede poner leche de pepitas de melon, si quieren que esta escudilla refresque mas.

*Para hazer pan passado por el cedaço,
o passado por estameña.*

EN estando cozido el pan en vna de las sobredichas maneras, se colara el caldo, o la leche, la parte mas sutil: y la mas solida se passara por el estameña, o por el cedaço, poniendola en vn vaso de cobre, estando con yemas de huevos batidos, y açucar fino, o con leche de almendras cozida, y hagase sobreleuantar el heruor, para que no se hagan quajones, meneandola con la cuchara de madera, o plata, y siruase caliente.

*Para hazer escudilla blanca de miga
de pan.*

Tome se

Tomése migajon de pan blanco, hagase cozer con leche de cabras, pafese la parte mas solida por el cedaço, añadiendosele açucar fino molido, y las pulpas de vn pecho de capon cozido en agua, y despues majadas en el mortero, pongase todo en vna caçuela, o en vn cacito estañado, con vna libra de açucar, mas, o menos, segun la cantidad del pan, y pongase al fuego, meneandola cõ vna paleta de madera, hasta tanto que tome cuerpo: en estando cozida se podra seruir caliente, o fria. Lo mesmo se puede hazer con leche de almendras. Estas viandas se hazen, quando no se puede hallar harina de arroz, o de almidon.

Para hazer manjar blanco con leche de almendras.

Tomése cinco libras de leche de cabras, acabada de ordeñar, y passado por el cedaço, y ocho onças de la flor de harina d' arroz, y vn poco de capon,

Para hazer

o de gallina joven cozido, y despues deshilado como cabellos, y majado en el mortero, pongase primero la leche y la harina en vna caçuela sobre las treuedes con fuego de carbon, vn poco de sal blanca, mezclando con la paleta, y como se vera que haze vn poco de cuerpo, se pondra el pecho deshilado, o majado mezclado con leche fria, y buena cosa de açucar fino, y hagase acabar de cozer. Pueden se tambien juntamente con la leche poner quatro natas frescas, porque haran el manjarbláco mas delicado, y en viendo que el manjarblanco se apega al caço, al tiempo de alçar la paleta, entonces esta' cozido, sacarla del fuego, y batirseha con la paleta, añadiendo agua rosada, y firuase caliente, o frio, a beneplacito.

Para hazer manjar blanco con leche de almendras.

TOmese media libra de harina de arroz lauado y bien limpio, y por cada

cada onça y media de harina vna libra de leche de almendras, la qual leche se aya hecho con agua, en la qual se aya cozido vna libra de arroz, y tres onças de açucar. Pongase todo en vna caçuela, o en vn cacito bien estañado, hagase cozer a fuego lento de carbon, meneando cõ la paleta, hasta tanto que este bien cozida, no descuydandose de poner sal, y agua rosada, y si el medico diere licencia en dia de ayuno, pulpas de pescado, capon cozido, o del lomo de luz cozido en lugar del aue: firuase caliente, o frio, a beneplacito, con açucar por encima.

Parahazer escudilla de almidon con leche de almendras.

TOmense por cada seis onças de harina de almidon blanca, que no sea añeja, quatro libras de leche de almendras, destemplese todo, y passese por el cedaço con vna caçuela bien estañada con seis onças de açucar fino molido, y

Para hazer

vna poca de sal bláca, hagase cozer de la manera que se ha cozido el manjar blanco, y en estando cozida, saquese del fuego, añadiẽdo vna poca de agua rosada, y si la quisieren como manjar blanco, espessese mas, y pongase mas a çucar, y siruase caliente, o frio, a beneplacito.

Para hazer escudilla de arroz cõ caldo de aue.

Tómese el arroz el mejor q̄ se hallare, lauese con muchas aguas tibias, y en la vltima dexese estar por vna hora, y pógase en vn vaso de tierra vidriado, o de cobre bien estañado, con caldo de aue, o ternera, o carnero, y hagase hervir poco a poco (lo qual se haze para q̄ crezca) no descuydandose de yr añadiendo caldo, lo que fuere menester, hasta tanto q̄ este cozido, y quãto mas cueza, apretado y estufado, tanto mas crecera, y saldra blanco. Puedenlo pasar si quisierẽ por cedaço, y se guardara
el

el mesmo ordẽ que dieremos del farro:
y en Viernes, y Sabado, en lugar de cal
do, se pondra manteca de vacas fresca
lauada, y firuase caliente.

*Para hazer escudilla de arroz con al
mendras.*

TOmese el arroz lauado con muchas
aguas tibias, como hemos dicho en
el capitulo passado, y en auiendo esta-
do a remojo, se pondra en vn colador
al calor del sol, o del fuego, reboluie-
dolo hasta tanto q̄ este enxuto, porque
estando mas, el mucho calor del fuego
lo bolueria roxo. Pongase en vn vaso
de cobre estañado, o de tierra vidriado,
y con tanta agua simple, que lo cubra
dos dedos, y hagase leuantar el heruor,
por cada libra de arroz, vna libra de al-
mendras dulces hechas leche, y vayase
poniendo poco a poco la leche mas
clara, hasta tanto que el arroz estuie-
re medio cozido: la otra parte de le-
che, cóvna libra d̄ açucar fino molido,

Para hazer

se pondra en el arroz, haziendolo hervir poco a poco con el vaso cubierto, hasta tanto que este cozido, advirtiendo de no mezclarlo con la cuchara, porque se romperia, y desharia, y no saldría tan blanco, y si lo quisieren passar, se guardaria el orden que diremos del farro passado: siruase caliente.

Para hazer escudilla de farro con caldo de capon.

Tome se el farro que no tenga mal olor, y lauese con muchas aguas tibias, de modo que salga toda la tierra del agua, pongase en vna olla de tierra bien limpia, o de cobre bien estañada, con tanto caldo de capon, de carnero, o de ternera, que lo cubra, y poco a poco se yra añadiendo, hasta tanto que se vera que esta cozido: podrase quajar con yemas de huevos frescos, y darle color con açafrañ, siruase caliente, y en Viernes y Sabado, en lugar de caldo, pon manteca de vacas fresca lauada.

Para hazer escudilla de farro, con leche de almendras.

TOmese el farro limpio lauado, y hagasele dar vn heruor con agua simple y açucar, y vn poco de sal, hasta tanto que se aya espessado, lo qual se haze primero, porque con la leche no se cozeria bien, pongase despues la leche de almendras, destemplada con el caldo magro de aue, o de carnero, o de ternera, si fuere dia de carne, y sino con agua simple, hagase heruir poco a poco, meneandolo algunas vezes con la cuchara, hasta tanto que este cozi-do, y si lo quisieren passar por el cedazo, o por la estameña, se podra guardar el orden sobredicho, y en estando passado se le añadira leche, y pepitas de melon, dandole vna calda con la dicha leche: siruase caliente con vn poquito de agua rosada y açucar por encima.

Para hazer

Para hazer escudilla de leche de cabras, yemas de huevos, y çumo de naranjas.

BAtanse doze yemas de huevos frescos con quartillo y medio de leche de cabras, y seis onças de çumo de naranjas de sabor suauẽ claro, y passese por el cedazo con vna libra de açucar fino molido, y quatro onças de manteca de vacas derretida tibia, y pongase todo en vna olla de cobre vntada con mâteca de vacas fria, y atapesse la olla, y pógase a cozer en vn vaso lleno de agua que hierua, y dexese estar hasta tanto que se aya quajado la composicion, y en estando solida, saquese, y siruase con açucar, y agua rosada por encima.

Para rellenar vn pan grande.

TOmese vn pan redondo de dos libras, cozido de vn dia, y hagasele vn agujero redódo en medio de la corteza

teza debaxo, y saquesele todo el migajó de modo q̄ no quede mas de la corteza, la qual por defuera se ha de rasgar primero de sacarle el migajon: tengase vna composicion hecha de vn pecho de capon cozido majado en el mortero con yemas de huevos duros, y pasta de mazapan, y mostachones, mezclado todo con passas, y yeruas picadas, y huevos crudos, canela, y açafran, buena cosa, rellénese el pan, y atape-se el agujero con la corteza que le sacaron, y pongase el dicho pan en vn estufador de cobre proporcionado, de manera que ni sea muy grande, ni muy pequeño, con caldo gordo, y hagase cozer poco a poco, por espacio de hora y media, y en auiedose hinchado el dicho pan, esta cozido: cuelese el caldo del vaso, y pongase con destreza el pan en el plato, porque de otra manera no se podria sacar entero. Podrase cozer de otra manera, y es esta, en estando relleno el pan, pongase en vna seruilleta, o esta-

Para hazer

o estameña, y atado pógase en vn caldo rillo có caldo q̄ hierua, y dexese cozer teniendo con vna cuerdezilla atada la seruilleta, para que con el heruor no vaya de aca para aculla: el pan en estado cozido en vna de las sobredichas maneras, siruase caliente con açucar y canela, y vn poco de caldo gordo por encima. En este pan se podrian cozer paxarillos limpios de sus interiores, y assadura, y turmas de cabrito.

Almendradas para dolientes.

PARA dos escudillas tomar vna libra de almendras, y aparallas, que quedé blancas, no con agua hirviendo, porq̄ pierden la virtud, y el sabor, sino que él te caliente, y dexarlas alli vn rato hasta que se pelen, y majarlas en vn mortero de piedra, dos, o tres vezes, sacando cada vez la leche, y saldran tres escudillas de leche, y despues de cozida, quedaran con dos escudillas, y al cozer echenle vn poco de sal, y su açucar, y

Vn poco de agua rosada, y cueza a parte del fuego sobre las brasas, donde no le de humo, y si el doliente tuuiere grã fiebre, y ardor en los riñones, se le puede echar pepitas de melon, o de calabazas, y si tiene alguna estrechura de pechos, facar la leche de las almendras con agua de saluados cozida, que se dizze taluina.

Otra almendrada para dolientes muy debilitados.

PARA vna escudilla tomar media libra de almendras blancas, y majarlas en vn mortero, con vna pechuga de capon, o de gallina assada, o cozida, y yr mojando la mano de mortero en agua rosada, y de que este bien majado, desatarla con el mesmo caldo de capon, o gallina, y colarla por estameña, y dese le vn heruor, o dos, cõ media onça de açucar, y vn poco de agua rosada. Puedes añadir cõ las almendras, pepitas de melon.

Para hazer caldillos.

Otra almendrada para dolientes que tienen grande calentura, y grãdes ardores.

COzer vna calabaza muy tierna cõ agua y sal, hasta que este bien cozi- da, y despues esprimirla entre dos taja- dores, o platos de plata, hasta que salga el agua dellas, y vaziar el agua en que fueron cozidas, y tornarlas a la olla, y yrles echando poco a poco leche de almendras, y meneando siempre con vn palo, o cuchara, hasta que este espessa, y muy deshècha la calabaza, y echarle media onça de açucar, y trayendola siẽ pre, y echarle vn poco de agua rosada:

PARA

P A R A H A Z E R
diuerfas escudillas de
yeruas.

*Escudilla de borrajas con caldo de
aue.*

TOmése las borrajas tiernas sin los tronchos, y lauense có muchas aguas, haziendolas heruir por vn quarto de hora en agua simple, aduirtiédo de ponerlas en el agua que este hiruiendo, porq̄ si se pusiesen en agua fria, perderian el color, y no serían tan sabrosas, y en estado heruidas, se escurriran por el colador, dexandolas estar en el por vn quarto de hora sin estruxarlas, porq̄ no pierdá su bõdad, despues sobre vn tablero bien limpio de olmo, o de otra madera, con q̄ no sea de nogal, se picaran menudas con el cuchillo: tengase despues caldo de capon medio contumado, y ponganse dentro
las

Escudillas

las borrajas , haziendolas acabar de cozer sin otra composicion , y en dia de Viernes, y Sabado , en lugar del caldo se podra poner manteca de vacas lauada, o azeite de almendras dulces, si es dia de ayuno.

Para hazer escudilla de borrajas con leche de almendras.

TOMense las borrajas tiernas, es a saber el cogollo de enmedio, en la cantidad que bastare, y lauense có muchas aguas claras, atense despues los cogollos, como suelen atarse los bretones, désele quatro heruores en el agua, y en auiendolos sacado , dexenlos escurrir por si mismos , haganse acabar de cozer en caldo de aue gordo , tengase aparejada leche de almendras dulces, es a saber destempladas las almendras con caldo de capon, y açucar fino, y hagase leuantar el heruor a la dicha leche en otro vaso delicado, saquése despues aquellos

áquellos cogollos del caldo donde se han acabado de cozer, y ponganse enteros en el vaso donde esta la leche, desatandolos, y haganlos heruir por vn quarto de hora, hasta tãto que la leche aya tomado vn cuerpo con los cogollos, procurando que no sea la escudilla muy salada: y en dia de Viernes y Sabado, en lugar de caldo, pongase aue. Desta manera se pueden tambien acomodar las borrajas picadas del capitulo passado.

Para hazer escudilla de azelgas, borrajas, buglosa, y otras yeruas con caldo de aue.

TOmese las azelgas mas verdes, porque las rojas y las negras no son tan buenas, piquense menudas con las otras yeruas, y despues de bien lauadas como suelen picarse para las tortas, o fino deshojadas a bocadillos, pónganse en vn caço de cobre, o en otro vaso de

Escudillas

tierra delicado, có poquissimo caldo de aue, o de carnero, o de ternera, hagase cozer a poco fuego, reboiendolos muy a menudo, porque hazen de si caldo, y añadaseles vn poco de eneldo, para darles olor, y en estando mas de medio cozidas, majuelas, o granos de agraz, o passas, segun el tiempo. Puede se tambien lauar, y despues de cozidas picar con el cuchillo, como diremos de la chicoria, y queriendolas con leche de almendras, tengase el orden que hemos dicho en las borrajas: y queriendolas con manteca de vacas, o leche de almendras, guardese el orden que hemos dicho del farro.

Para hazer escudilla de espinacas.

TOmense las espinacas en la Primavera, y lauense con muchas aguas, tomando la parte mas tierna, y haziendolas freir con azeite, o con manteca de vacas, o con gordura de aue: haganse despues acabar de cozer con caldo
de

de aue, y ciruelas secas, y siruanse calientes con su caldo.

Para hazer escudilla de lechugas con caldo de aue.

TOmense lechugas del mes de Março, hasta todo Mayo, la parte mas blanca, y haganse hervir en agua caliente, despues de bien lavadas, piquense cō vn cuchillo, no muy menudas, y sin esprimirlas se haran cozer con buen caldo de capon, y poco menos de vn quarto de hora antes de servir las, se quajaran con yemas de huevos frescos, quitandolas promptamēte del fuego, porque quede la escudilla quajada: puedēsele poner majuelas, y tambien se pueden hazer sin huevos, y lo mesmo se puede hazer de la escarola, y en Viernes y Sabado, en lugar del caldo, manteca de vacas fresca lauada, y en dia de ayuno azeite de almendras dulces.

Escudillas

Para hazer escudilla de chicorias.

TOmense en la Primavera, o en el Verano, los cogollos de las chicorias, es a saber la parte mas tierna, y haganse manojos a modo de esparragos, y haganse heruir en agua caliente por vn quarto de hora, laquense despues, y dexése estar otro quarto de hora en agua fria, y en sacando los del agua, dexense escurrir por si mesmos sin esprimirlos, y despues hagãse cozer en buen caldo de aue, o de carnero, o de ternera, y con ellos se podtan cozer vnas passas de Corinto: siruanses despues con reuanadas de pan debaxo, o sin ellas, a beneplacito. Los dias que no son de carne guardese el orden sobredicho, assi en esta escudilla como en las demas.

Para hazer escudilla de maluas.

TOmense las maluas en la Primavera, y en el Otoño, en los quales dos tiempos

tiempos son mas tiernas: en la Primavera los tallos, y en Otoño las hojas mas tiernas, lauenfe bien, y atése a hazes zillos, haganse heruir en agua caliente, saquente, y ponganse en agua fria por vn quarto de hora: póganle en caldo de capon, y haganse cozer, y siruansese con su caldo, y en queriendo hazer escudilla del cogollo, y de las hojas, piquense menudas, y tengase el orden de las chicorias: y queriendolas en ensalada con passas, en auiendo leuantado el heruor con el agua, saquense, y hagase dellas ensalada, como de esparragos.

Para hazer escudilla de esparragos siluestres y domesticos.

TOmese la parte mas tierna, hagase heruir con agua caliente hasta tanto que se paren tiernos, y acabese de cozer con buen caldo de capon, o de ternera: y quierense seruir con poco caldo. Con los siluestres se pueden

Escudillas

poner passas. Los domesticos se pueden seruir con çumo de naranjas, açucar, y sal.

Para hazer escudilla de calabças.

TOmese la calabça que sea tierna, y dulce, aduirtiendo que segun dicen algunos, las que son mas pelosas son mas tiernas, y mas dulces: raspese con el cuchillo la que fuere tierna, y la que fuere dura quitesele la corteza, y cortese la parte mejor a bocadillos: la tierna, sin ser cozida se pone en vn vaso bien limpio con vn poco de caldo de aue, y hagase heruir a poco fuego, reboluiendola con la cuchara de madera, y añadiendole tanto caldo quanto fuere menester. Y aduirtase que la calabça hiruiendo apretada, haze el caldo mas delicado, y tiene siempre del espesso. A lo vltimo se le puede poner majuelas, o agraz entero, y para que tenga vn poco de color, ponga.

pongasele vn poco de açafran. Tambien se puede encorporar con yemas de huevos batidas, y aun picarse menudamente con el cuchillo sobre vn tablero, y en estando mas de medio cozida con agua y sal, despues pondranla picada en el caldo. De todas las sobredichas maneras se pueden guisar las cortezas de las calabazas secas al sol, que traen de Saona, y de Genoua, y despues de cozidas en agua hirviendo por media hora, y despues de auer estado en agua fria por vn quarto de hora. Puedense tambien despues de enhaiadas, freyr en azeite, o en otros licores, y seruirse calientes con diuersos sabores por encima.

Para hazer escudilla de calabazas en leche de almendras.

TOmese de la calabaza la parte cortada a dados, o a ruedas, y hagase heruir con agua simple por vn quarto

de hora, despues tornese a heruir con caldo de aue, o de carnero, o de ternera, hasta que este cozida, y tengase aparejada leche de almendras dulces sacada con el caldo en que se cozio la calabaga, y vn poco de çumo de agraz en vn vaso delicado, y limpio, y con la dicha leche pongase la calabaga, haziendola heruir hasta tanto q se aya quajado, poniendo harto açucar fino, para que la escudilla sea de mayor sustancia, y sirua se caliente con açucar por encima, y en Viernes, y Sabado, en lugar de caldo pongase agua.

Para hazer escudilla de bisaltos frescos.

TOmese los bisaltos frescos tiernos, y ponganse en vna olla, o en vn cazo estañado con poquissimo caldo de aue, o de carnero, o de ternera gorda, y hagase cozer, añadiendole en eldo picado, y queriendo darle vn poco de gusto, pongase vna tajadilla de tocino, y
hagase

hagase cozer, poniendo vnaspocas de yeruezillas: en dia de ayuno guardese el orden dicho.

Para hazer escudilla de garuanços remojados.

TOmense los garuanços quebrantados, o sin la corteza, y ponganse a cozer con agua, sal, y azeite, auiendo los primero muy bien limpiado, haga-se heruir poco a poco, antes apretados que anchurosos. Algunas vezes se suele poner con ellos yeruabuena picada, y siruense con canela por encima.

Para hazer pastelillos de paxaros.

TOmese vn poco de pulpa de ternera, o de carnero, con cañas de vaca, y piquese menuda con el cuchillo, sobre vn tablero, y pongase en la caxeta, roziandola con çumo de agraz, poluorizandola con canela, y sal, y tenganse despues los paxarillos limpios de sus interiores, y ponganse sobre la carne

picada con ciruelas, y guindas secas, si fuere en el Otoño, y en el Inuierno, y en el Verano con majuelas, o agraz, y alguna pera mascalola: hagase cozer al horno, y en estando casi cozido se pondra por el agujero de arriba vn poco de caldo teñido con açafran, si lo concediere el medico. Desta manera se pueden hazer pastelillos de perdizes, fayfanes, pollos, tordos, codornizes, y todas suertes de aues que ordenare el medico.

Para hazer pastelillos de ternera picada.

TOmese la carne de la pulpa de la ternera sin huessos, nervios, ni pellejos, hagasele dar dos heruores en vna olla con otra carne, hasta tanto que se pare blanca, saquese, y pique-se menuda sobre vn tablero, y de por si pique-se el riñon de la ternera, es a
saber

haber el gordo del riñon, auiendole quitado los pellexitos, mezclese todo juntamente con majuelas, agraz entero sin granillos, o passas, segun el tiempo, buena cosa de sal, y pongase todo en la caxuela del pastel, hecha de la flor de la harina, huevos y manteca de vacas, y en auiendo cubierto el pastel, hagase cozer en el horno, y en estando casi cozido añadasele por el agujero de encima vn poco de caldo teñido con açafrañ, y vna poca de canela molida, si lo concediere el medico, y siruase caliente. De la propia manera se puede hazer de las pulpas del carnero, y del cabrito, y de los pechos del faisán, de gallinas, de capones, y de perdizes crudas.

Para hazer pastelillos de pulpas de pescados.

Tome se

Escudillas

TOmese el Luz, y hagase assar en parrillas, y en estando casi cozido quitesele las escamas, y las espinas del pellejo, y tomaran las pulpas, las quales se picaran con el cuchillo, y tengase aparejada la caxa del pastel, hecha de la flor de la harina, máteca de vacas, y yemas de huevos frescos, y pongase dentro la pulpa picada con manteca, passas, yeruabuena, mayorana, açucar, y vna poca de sal, y agraz, o majuelas, segun los tiempos, y en estando cubierto, se hara cozer al horno, y en estando casi cozido, se le añadira vn poco de caldo hecho con manteca de vacas, teñido con açafrañ, y siruase despues afsi caliente. De la propia manera se puede hazer de las pulpas de la Ombrina, del pescado fresco, y del Capon, pescado de la Tiglia, y del Fragolino.

Para hazer pastelillos de membrillos.

TOmenfe los membrillos, y haganfe medio affar en el affador, embuel-tos en el papel vntado con manteca de vacas, laquente despues con destreza con vn cuchillo el coraçõ, y limpiele por defuera, quitandole la corteza, y hinchafe el vazio del membrillo con cañas de vaca, o manteca, açucar y canela, y con vn clauo entero, y tengafe la caxa del pastel hecha de la flor de la harina, y manteca de vacas, y yemas de hueuos, la qual caxa fea proporcionada segun el membrillo, y pongafe dentro el membrillo, y hagafe cozer al horno, y en estando cozido fe podra feruir caliente, o frio. Podrianfe tambien poner los membrillos crudos en la caxa cortados, y algunas vezes con pas-fas de sol. Desta manera fe puede hazer de toda suerte de pescados, y mançanas crudas, facandoles los interiores por la parte de la flor.

Escudillas

*Para hazer torta de manjar blanco
sin queso.*

TOmenfe dos libras de manjar blanco, hecho como arriba diximos en su lugar, y seis onças de piñonada, y seis claras de huevos frescos, tres natas de leche, passese todo por el cedazo, despues que estuviere biẽ majado en el mortero, pongase en la tortera dõde aya vna hojuela de massa, hecha de la flor de la harina, yemas de huevos, manteca de vacas, sal y açucar, y agua rosada con otra hojuela encima, con diuersas lauores, hagase cozer en el horno, o debaxo del tiesto, haziẽdole su corteza de açucar, y agua rosada: siruase caliente, o fria, a beneplacito.

Para hazer torta de natas de leche.

TOmenfe veinte natas de leche, vna libra de piñonada majada en el mortero, tres onças de bizcochillos de maçapan,

çapan, ocho claras de huevos frescos, y en estando majado se passara por el cedaço con vn poco de agua rosada, y vn poco de sal blanca, añadiendole seis onças de açucar fino, y pongase en la tortera, dõde aya vna hojuela hecha como la sobredicha: hagase cozer en el horno, o debaxo del tiesto, ha ziendole su corteza de açucar, y agua rosada, y siruase caliente, o fria, a be neplacito.

Para hazer torta de membrillos sin queso.

Tomefe el membrillo entero, y sin ser mondado, pongase en el assador, cubierto al rededor con papel vn tado con manteca de vacas fresca, bol uiendolo poco a poco, como se buel uen los assados, por dos horas, mas, o menos, segun el tamaño del membrillo: y en estando cozido, quitefele el papel, y mondesse, y tomefe la parte mejor, y majese en el mortero, y por cada libra

Escudillas

libra de membrillo, tomese quatro onças de pasta de maçapan, y onça y media de mostachones finos, tres onças de açucar, tres hueuos frescos, dos onças de manteca fresca: hecha la composition, y passada por el cedaço por muchos respetos, pógase en la tortera, donde aya vna hojuela de massa hecha de la flor de la harina, yemas de hueuos, açucar, y manteca de vacas no muy sutil, y con la mesma massa cubrase la torta a manera de zelosia, o con otras labores hagase cozer en el horno, o debaxo del tiesto, haziendole su corteza de açucar, y agua rosada, y siruase caliente, o fria, a beneplacito: y en la Quaresma en lugar de la manteca pongale azeite de almendras dulces, y en lugar de los hueuos migajon de pan cozido con leche de almendras. La massa se hara con leche de piñones, sal, y azeite de almendras, y harina.

P A R A H A Z E R

diuerſas maneras de cõ
ſeruas.

Limon real cubiertõ.

EL limõ real ha de ſer muy madurõ,
y mondada la caſcara muy bien, y
partirlo en dos medios, y ſacarle el a-
grio, y echarlo tres dias en agua, mudã-
dola cada dia dos vezes, y luego tener
al fuego agua caliente; y en hiruiendo
echarlos dentro, y cuezan con buen
fuego, haſta que eſten muy tiernos, y
los paſſe vn alfiler, y apartarlos de la lû-
bre, y ſacarlos del agua: y abaharlos biẽ
en vna orça, y de que eſten frios, tener
el açucar clarificado con ſu clara de
huevo, y vn poco tibio echarſelo den-
tro, y taparlos, y otro dia ſacarlos el al-
miuar, y darle vn heruor, y boluerſelo
a echar, y otro dia lo meſmo, y luego
cozerlos a ellos en el almiuar, haſta q̃

Diuerſas maneras

el açucar ſe ſuba de punto, y luego ſacarlos, y ponerlos a ſecar, y tener açucar muy blanco, que eſte ſubido de punto, y ha de ſer cõ vn poco de almizque, y tomar cada media, y bañado dentro, y ponerlos a ſecar, y ha de ſer a cada limon, ſino es muy grande, vna libra de açucar, y ſino los quiſieren luſtrar, tan buenos ſon ſin el.

Roſa confitada.

Tomar açucar muy blanco, y cozerlo haſta que eſte ſubido muy frio, y tener la roſa fina deſhojada, y echarla dentro, y tenerla dẽtro vn rato, yendo la rodeando, y luego ponerla a cozer a fuego manſo, rodeádola muy aprieſſa, porque ſe embeue el açucar, y echarle almizque, y en eſtando ſeco, echarlo en ſu cedaço, y abrirle la hoja cada vna de por ſi, y cernerla del açucar.

Açucar roſado cozido.

Tomar roſa de la fina, y cortarle las cabeçuelas, y a la hoja el blanco del
peçon

peçon, y moler açucar, y echarlo todo en vn librilla, y amassarlo todo muy bien, y que la rosa este muy deshecha, y luego echarla en vn caço, y ponerla a cozer, hasta que embena el çumo q̄ tiene, y luego quitarlo, y sobre vna tabla mojada echar vnas rosquillas, y bocados. Y los bocados sobredichos, dexarlos secar, y luego quitarlos y guardarlos: y hafe de echar, a siete onças de rosa, vna libra de açucar.

Azahar cubierto.

EL azahar ha de estar muy abierto, y acabado de coger del arbol, y limpiarlo muy bien, lauarlo, y ponerlo a cozer, y en dando vn hervor, sacarlo de aquella agua, y abaharlo, y luego echarlo en agua fria, y ponerlo a cozer hasta que este muy tierno, y luego quitarlo de aquella agua, y abaharlo, y en estando frio, abrirle la hoja, y ponerlo en vn almofia, y tener el açucar a punto, y muy frio, y echarse lo

Diuerſas maneras

por cima, y menearlo poco a poco, y luego ponerlo a cozer a fuego manso, traerlo a priessa, hasta que el açucar se frise mucho: luego quitarlo, y ponerlo en vna tabla, y abrirle la hoja a priessa, y dexarlo secar. Hase de echar el almizque, quando el açucar se frisa sobre el fuego, y hase de echar a vna libra de azahar, otra de açucar.

Ciruelas en almiuar?

LAs ciruelas han de ser muy gordas, y no muy maduras, sino vn poco tieſſas, y mondarlas, y lauuarlas, y tener el açucar clarificado, y echarlas dêtro, y hã de estar siempre cubiertas de almiuar, y cada tercero dia yr las calentando, y al poſtrero acabarlas de cozer, y echarles su almizque, y si se han de lustrar, sacarlas, y secarlas, y tener el açucar subido de punto, y vañarlas bien, y dexarlas enfriar.

Durazno cubierto.

HA de ser el durazno gordo, y bié ma-
duro, y quitarle el hueſſo de mane-
ra que quede entero, y mondarle la caſ-
cara, y lauarlos, y echarlos en vn tarro,
y tener el açucar clarificado, y tibio, y
echarlo dentro, y al tercero dia calen-
tarlos, y al poſtrero dia acabarlos de co-
zer, y han de andar nueue dias en los al-
miuares, y en eſtando cozidos, dexar-
los ſecar, y tener el açucar a pũto, y paſ-
farlos por el, y tener ambar, y almiz-
que, y echarlo en el açucar, y dexarlos
ſecar.

Carne de alberchigos ſin agua.

MOndar el alberchiga, y cortarla
muy menuda, y moler el açucar,
y echarlo todo junto en vna payla, y
ponerla a cozer a fuego man ſo, trayen-
dola rezio para que ſe deshaga el alber-

Diuersas maneras

chiga, y en haziendo blancos el suelo de la payla, esta cozida, y apartarla, y batir la vn poco, y echarle su olor, y luego echarla en sus vasos, y ha de ser a vna libra de açucar, dos de alberchigos mondados, y sin huesos.

Carne de limon, y batatas.

LOs limones han de ser maduros, y partirlos por medio, y echarlos en salmuera, q̄ sea templada, y en passando ocho dias, sacarlos y tener agua hiruiendo, y sin lauarlos de la salmuera, echarlos dentro, y cuezan cō mucho fuego, hasta que esten muy tiernos por estremo, y en estando lo apartarlos de la lumbre, y abaharlos en otra agua tibia, y no en la que se cozieron, y dende a vn rato, quitarles el agua, y lauarlas muy bien, y si no estuuiere muy tiernos, buerles a dar otro heruor, y sino le huieren menester, yr sacandolos, y esprimiendolos, y majãdolos en vn mortero de piedra. La batata se ha de lauar en
dos

dos aguas, y tener al fuego vna payta de agua hirviendo, y echarlas dentro, y cuezan bien, hasta que facilmente se monden, y luego limpiar, y majar, y luego pesar vna libra de batatas, y otra de limon, y a estas, dos y media de açucar, y si le quisieren echar dos dozenas de almendras, y muy bien majadas, mas suaua es. Quando esta carne se huuiere de juntar, ha de estar el açucar muy clarificado, y a punto, no tãto como para durazno, y en estãdolo, echarlo dẽtro, y cueza a fuego manso, y en haziendo blancos el suelo del caço, esta cozida, y apartarla de la lũbre, y echarle su almizque, y dexarla vn poquito enfriar, y echarla en sus caxas, y ponerlas al sol tres o quatro dias, y si han de hazer bocados, no han de cozer tanto como para caxa.

Azahar en açucar.

El azahar ha de ser acabado ã coger, y ancha la hoja, y de narãjo agrio, y elco

Diuersas maneras

gerlo, y çarandarlo , y echarlo en agua fria, y tenerlo en ella vn dia, y vna noche, y luego lauarlo, y tenderlo encima de vna tabla, y golpearlo moderadamente, y tener a la lumbre agua hiruiêdo, y echarlo dêtro, y cueza muy biê hasta q se despedace la hoja con facilidad, y luego que lo este, quitarlo de la lumbre, y echarlo en vn cedazo, y lauarlo en muchas aguas frias, hasta que este dulce , y tener el açucar, y miel clarificado, y despues que este el azahar bien escurrido, echarlelo dêtro: y ha de estar el açucar muy frio, quando le echen el azahar, y dexarlo asì hasta otro dia, y a otro darle vn heruor, y dexarlo asì hasta otro dia, y sacarlo , y ponerlo a cozer a fuego manso, y tener cuydado de rodearlo, porq cueza por vn parejo, y echar vna muestra en vn plato , y si pega, esta buena , y mirar el almiuar si esta grueso, y si le falta, acrecentarle, porque no quiere quedar en seco, y si todo estuviere a gusto, apartarlo, y echar el olor, y echar

y echarlo en su caxa, o vidrio. La cantidad ha de ser dos libras de azucar, y vna de miel, y vna de azahar.

Zanahoria rellena.

LAs çanahorias há de ser gordas, y listas, y luego limpiarlas muy bien, y cortarlas en troços no grandes, y sacarles el coraçon sin que se quiebre el troço, y echarlas a cozer en agua caliente, y en estando muy tiernas, sacarlas y escurrirles el agua, y tener açucar, almendras, y nuezes, muy majado todo, y amassar lo có agua de azahar, y echarle vn poco de pimiéta, y çauos y canela, todo muy bien mezclado, y rellenar las çanahorias con ello, y luego batic huevos, y emboluerlas alli, y echarlas a freir, y boluerlas a los huevos tantas vezes, hasta que se acaben, y miétras mas cubiertas, mejor: luego enmelarlas, y echarles su açucar y canela por cima.

Diuersas maneras

Berengenas en escaueche.

LAs berengenas han de ser maduras, y no de las muy grandes: tomarlas, y rasparlas, y abrirlas por medio en quatro quartos, que quedé enteras, y echar les dētro vn poco de sal, y dexarlas vn rato, hasta que salga toda aquella aguaça, y luego tener agua caliente, y lauar las de la sal, y echarlas en agua caliete, y cuezan bien, hasta que esten bien tier nas, y luego apartarlas, y abaharlas, y en estādo frias, muy escurrida el agua, hin chirlas de canela, y gengibre, y clauos, todo muy molido, y dexarlas medio dia, y luego heruir miel, y echarle la miel por cima, y dexarlas otro dia: luego echarles vinagre, hasta q̄ se cubran. Ha de ser a cien berengenas dos libras de miel, y de especias, vna quarta de cada cosa.

Tronchos de lechugas.

TOMAR los tronchos de las lechugas, y cuezanlos en agua, hasta que esté
tiernos,

tiernos, y escurrirles toda el agua, y echarlas en vna olla vidriada, y tomar cantidad de açucar, la que les pareciere que basta para que se cubrá, y muy bié clarificado, colarlo, y darle tres heruores, y despues de tibio, echarlo en la olla sobre los tronchos, y dexarlos hasta otro dia aqlla hora, y quitarle el açucar y boluelo a cozer otro tanto como la otra vez, y apartarlo, y frio boluerfelo a echar, y así traerlo nueue dias, hazié dolo así en cada dia, y al postrero acabar de cozer el almiuar, hasta q este en su punto, y echarle el almizque, y sobre los tróchos, y el almiuar, y guardarlos.

Bizcochos.

Tomando ze huevos, y quitarlas claras a los quatro, y con vna poquita de agua de azahar batirlos mucho, y moler vna libra de açucar, y echarfela poco a poco, siépre batiédo a priessa, y echarle harina, ò almidó poluorizado, y batirlo cō fuerça. Hase de echar la dicha

harina

Diuerfas maneras

harina, quando vieren q̄ es menester, y muy floreada, y la massa ha de q̄dar bláda, como de buñuelos, y luego echarla en sus ollas, y llevarlas al horno, y a medio cozer sacarlos, y poluorizarlos có açucar muy molido, y cortarlos a su gusto, y boluerlos al horno, y acabarlos de bizcochar: y si quisieren quádo los baten, hecharles tanto vino blanco, como cascaron de huego, ha de ser muy bueno.

Melon en conserua.

EL melon que no sea muy maduro, hazerlo tajadas, y quitarle la corteza de encima, y todo lo blanco: luego echarlo en agua y sal tres dias, y despues seis dias en agua clara, mudandola cada dia, y luego cozerlos hasta que entre vn punçon sin premio, y luego sacarlo, y sobarlo en aguas frias, y luego ponerlo sobre vnos paños é vn harnero a escurrirlo, y de que estè bien escurrido, echarlo en vna olla, y clarificar

car el açucar, y echarlo dentro por este orden, siete, o ocho dias, sacarle el açucar, y dandole vn heruor hasta que parezca que esten calados, y en el postre vaño echaran las tajadas para que den vn heruor, y dexaran el almiuar en pũto, y echaran el olor que quisieren, y quitarlo para que se guarde en ellas.

Corteza de cidra.

LA cidra ha de ser madura, y miétras mas gorda mejor, y cortada la corteza, echarla en salmuera dos o tres dias, y luego sacarla de la sal, y lauarla en muchas aguas, y ponerla a cozer en su agua caliente a buen fuego, y cueza hasta que quede muy tierna: luego apartarla de la lumbre, y abaharla, y lauarla en dos, o tres aguas, y ponerla a escurrir, y esprimirle, si algũ agua le ha quedado, y majarle en vn mortero de piedra, y tener el açucar bien clarificado, y asì a punto echarla dentro, y ponerlo a la lumbre, y cueza a fuego manso; menea-

Diuerſas maneras

mencandole poco a poco, y de q̄ este a medio cozer, echarle cantidad de agua de azahar, que se entienda vna escudilla, como sea para vna caxa, y de que este cozida: y para entender quando esta cozida, ha de hazer blancos el suelo de la payla, y ha de quedar almiuarada. Luego quitarla de la lumbre, y echarlo su almizque, o ambar, y echarlo en su botija, y ha de ser a vna libra de corteza de cidra, libra y media de açucar.

Fideos de cidra.

Despues de mondada la cidra que le ayan quitado la corteza, hazerla quartos, y sacarle el agrio, y echarla dos, o tres dias en salmuera, y alcabo deſtos dias lauarla, y cortarla en tirillas largas, que ni esten gordas ni delgadas, y en acabádo de cortarlas, tener a la lumbre vna caldera de agua hiruiendo, y echarlas dentro, y cuezan hasta q̄ esten tiernas, y luego quitarlas, y echarlas en vn cedaço a cicurrir, y lauirlas en agua fria,

faia, y dexarlas escurrir, y tener el açucar a punto clarificado, y echarlas dentro, y dexarlas así hasta otro dia, y luego ponerlas en vn alnase de carbó, por que quiere fuego manso, y cueza hasta que embeua el açucar: luego echarle el almizq̄ destecho en agua de azahar: si los quisieren cubiertos, echarlos en vna tabla, y apartarlos para que se yelē, y guardarlos, y si huieren de ser para porcelana, dexarlos cō vn poquito de almiuar, y echarlos en su vasija, y guardarlos: a vna libra de fideos, otra de açucar muy blanco.

Para hazer diagargante.

Tomar vna libra de açucar de lo bueno, y de poco peso, y echarlo en vna payla, y clarificarlo con vn huevo, y colado, y echarle vna gota de vinagre, y otra de cera blanca, y vn poco de azeite de almendras, y dexarlo cozer hasta que este a punto muy alto, y prouarlo en los dientes, de modo

Diuersas maneras

modo que no cruxa, sino que se pegue; y luego apartarlo de la lumbre, y batirlo mucho a vna mano, hasta que suba muy alto, y luego vaziarlo en vna piedra de marmol, auiendola vntado con azeite de almendras, y yrlo despegando, como se vaya resfriando, cõ vn cuchillo.

Par hazer miel colada rosada de infusion.

HAse de mōdar la rosa, y henchir vna vasija grande, o peq̃ña, de agua, y vaziarla en vn tarro, y ponerlo al fuego, y la mesma vasija, hinchirla de rosa que no este apretada, y luego echarle el agua hiruiendo por cima, y arroparla muy bien, y esto se ha de hazer siete dias, y nueue si quisieren, y cada dia renouar la rosa fresca, y aquella mesma agua boluerla a cozer, estruxando la rosa, y echandola a mal, y despues de cumplidos los siete, o ocho dias, medir dos açumbres de agua, y echar orra tanta miel, y colar muchas vezes el agua en paño

pañõ gruesso, y ponerla a cozer junto con la miel, y espumarlo muchas vezes, y a medio cozer boluer a colarlo, y dexarlo cozer hasta que este hecho el almiuar, y si quisieren hazerlo con açucar, a medio açumbre de agua, quartillo de miel, y libra y media de açucar, en lugar del otro quartillo de miel, y ponerlo en sus ollas, o redomas.

Miel rosada.

T Omar rosa Castellana, y la majará, y sacaran el çumo, y echaran otra tanta miel, y si quisieren echar la mitad de açucar, a quartillo de miel, libra y media de açucar, y tendran la miel y açucar clarificado, y juntaran al çumo, y pondranlo a cozer, y a medio cozer colarlo, y boluerlo a cozer, y despues de cozido echarlo en vna olla, o redoma.

Cidra y patata.

L A cidra ha de ser madura, hazerla quatro quartos, y sacarle el agrio, y

Diuersas maneras

mondarla, y luego rallarla, y echarla a cozer, y en dádolo dos, o tres heruores, apartarla, y dexarla enfriar, y luego lauarla en agua tibia, y echarla en vn cedaço, y lauarla en aguas frias, hasta q̄ no amargue, y dexarla hasta que se escurra muy bien. Las patatas hã de ser gordas, y lauadas, y echarlas a cozer, y en estando tiernas mondarlas, y passarlas por vn cedaço despejador, y luego pesarla, y juntarla con la cidra, y mezclarlo todo bien, y tener en vna payla açucar clarificado, y a pũto, grueño, echarlo dentro, y ponerlo a cozer a fuego de carbon, que sea mãlo, y dexarlo cozer, y traerlo siempre a vna mano, por que no se pegue, y en haziendo blancos el suelo de la payla, esta cozido. echarle vn poco de agua de azahar, y vn poquito de almizque, y apartarlo, y batirlo vn rato hasta q̄ se enfrie, y luego echarlo en la caxa, y tenerlo cinco, o seis dias al sol, y luego guardarlo. La çatidad ha de ser, a dos libras de açucar

vna y quarteron de patata, y vna de ei
dra. *Huessos de duraznos.*

TOMAR media libra de almendras, y
blanquearlas, y majarlas, y tomar
vna libra de açucar molido, y cernido,
amassarlo con el almendra muy bien,
hasta que quede muy souado, y fino
quedare muy duro, echarle otra poca
de almendra, y tomar vna onça de ca-
nela muy fina, y dos adarmes de sanda
los colorados, todo muy molido y cer-
nido, echarlo en la pasta, y amassarlo to-
do muy bien, hasta q̄ tome buē color,
y en estando la massa de buē temple, q̄
no este blanda, poluoreádole por cima
vn poco de açucar cernido, porq̄ no se
pegue, y hazer pedaços, y en cada vno
poner vna almendra, o media, y poluo-
rearlos cō açucar, y ponerlos e sus mol-
des, y facarlos, y ponerlos a secar.

Datiles en conserua.

TOMARAS la cantidad q̄ quisieres de
los datiles, y quitales la florecita,
Fff 2 y hazles

Diuerſas maneras

y hazles vn agujero, vno por ay, y otro por el peçon, y quatro, o cinco púçadas al rededor: para tres libras de datiles, tomar quatro de açucar, y clarificarlo muy bien, y toma de las quatro libras, las dos luego, y tomaras para cõ las dos tres libras de agua, o tres escudillas, tomaras los datiles bié lauados, y echarlos a cozer con el açucar aguado, y cozerlohas con tanta cantidad, hasta que el açucar quiera hazer tela, y entonces sacarlos del fuego, y dexarlos estar vna noche en aquella agua y açucar: en la mañana tornaras a acrecentar las otras dos libras de açucar que quedan, hasta que haga buena tela, y echarles vn poco de agua rosada, o de açucar, y echarlo do quifieres.

Zanahoria encañutada.

PARA tres libras de çanahorias es menester vn açumbre de miel, y media libra de nueces, y media de almendras, y media

y media onça de clauos y canela, y gēgibre, y mondar las çanahorias, y facado lo dedentro, echar a cozer los cañutos, y de la mitad de la miel pura: y despues que esten cozidos, y cóseruados, sacarlos en vn plato, y echar en la miel lo que les sacaron, y cuezan en aquella miel, hasta que este conseruado, y apartarlo, y tostar las almendras, y vn poco de miel, y de que esten medio tostadas, echar las nuezes, y reboluerlo todo junto, y echar las especias, que son menester, y despues, hinchar los cañutos de aquel açucar.

Para hazer tirillas de durazno, y membrillo.

A Vna libra de açucar, vna y media de durazno cortado como tirillas, y vna escudilla de çumo de membrillos: hase de echar todo junto, sin gota de agua, y quando huuiere cozi-do sin parar, hasta que este en punto bien alto, porq̄ el durazno escupe, y le

Diuerſas maneras

han de echar a media libra de membrillos, otra, y otra de durazno: han de cozer primero el mēbrillo en agua, y quando eſtuuiere tierno, ſacarlo y eſcurrirlo, y echarlo en el durazno, y el açucar todo ſin agua, aunque quando eſte a medio cozer, pueden echarle agua de olor, y ſi la quieren de miel, ocho libras de tirillas, y vn açumbre de miel, y ni mas ni menos ſin agua.

Nuezes moſcadas de açucar.

Tomas las nuezes cozidas cō ſus pezones, y punçarlas muy biē con nueue, o diez agujeros cada vna, echarlas en agua por todo el dia, y a la mañana ſacarlas de aq̄l agua, en otra limpia, y darles otro heruor, y ſacarlas d̄ aquel agua caliēte, y echarlas en agua fria, y deſta manera haras por tres vezes: lo vno perderan la tinta, q̄ echandolo otro haranſe dulces: entonces toma la canela muy fina, y hazla raxitas, y ē cada agujero meteras vna raxa, y de q̄ todas

das las tengas llenas, echalas en agua limpia, y dales otro hervor, por q̄ te enternezca la canela vn poco, y ten aparejada açucar, la cantidad que vieres que las puede a ellas cubrir, y mete tus nuezes en tu olla, y cueze el açucar a punto q̄ quiera hazer tela, y echalo en las nuezes mas caliente vn poco de tibio, y otro dia tornarás a cozer el açucar, q̄ suba mas alto de p̄nto, que haga pelo, y mucho mejor es que haga tela: echalo en tres vezes, y si faltare, tornarlo a clarificar, y acrecientalo: al tercero dia tornarás a cozer el açucar que suba mas alto, y que haga tela muy gruessa, y echalo afsi hirviendo en tus nuezes, al quarto dia las nuezes y el açucar cozerlohas todo junto, y cueza hasta que haga yelo en el dedo, y entõces echaras vn poco de agua rosada, o de azahar, y ponlas donde quisiere.

Para hazer mazapan de calabaza.

Diuersas maneras

Tomar las calabazas, y módarles todo lo verde, y que no les quede nada, y haganlos pedaços, y saquenles todo lo dedentro, y ponganlos a cozer en agua, y de que este muy bien cozida, apartarla, y apretarla con vn paño muy bien, y luego majarla, y pelar para dos libras de açucar, vna de calabaza, y pongan el açucar a punto, y en estando, echenle dentro la calabaza, y pongálo a cozer a fuego de carbon, y de que este cozida, echenle almendras muy majadas, tanto que no parezca que la lleuan, y en estando todo mezclado, apartarla de la lumbre, y echarle su olor. La cántidad ha de ser a seis libras de açucar, dos y media de calabaza, y vna de almendras, y luego echarla en su porcelana, o hazer bocados.

Para hazer fertiles.

Tomar vn açumbre de miel, y vna quarta de clauos, y vna de pimiéta
y vn

y vn poco de gengibre, y anis que sea de buen sabor, y esta especia molida, y cernida, y la miel colada, y espumada, cō vn poco de agua q̄ se ha de echar a la miel, y luego las especias, y en hiruiendo vn poco cō ellas, tener hechas vnas tortillas de massa con mucho azeite bueno, y han de ser delgadas, y secas en horno, y molidas en el almirez, y cernidas por cedaço: deste poluo echaran en la miel que queda, de manera que dando tres, o quatro heruores, quede la massa hecha, y en estando cozida tendran canela molida, y poluorearala, y buscaran harina florida muy blanca para hazer la massa de los fardiles.

Conserua de peras moscateles.

TOma las peras, y mondalas, y despues de mondadas hazlas heruir en miel, o açucar, vna o dos vezes, y echarlashas poluora de garrofoli, y de gengibre, y de nuez moicada, y de ca-

Diuerſas maneras

702
n la partes iguales, y rebuelto, y mez-
clado todo: y nota q̄ las eſpecies quie-
ren ſer aqui en cantidad, por amor del
eſtomago.

Conſerua de duraznos:

TOma los duraznos, y mondalos, y
echalos a heruir en açucar, o miel,
y las propias eſpecies q̄ a las peras, y de
la propia manera mondarlos por de-
dentro.

Conſerua de guindas.

HAnſe de tener las guindas vn dia al
ſol, y deſpues ſacarlas los hueſſos,
y tornarlas al ſol por tres dias, y eſten
en miel, como las naranjas, y eſtẽ quin-
ze dias en ella: y de tres a tres dias ſehã
de poner al fuego, tanto q̄ ſe eſcalden,
y deſpues deſto cuelalas biẽ, y echalas
ſus eſpecies y miel, como a las narãjas:
y nota, que toda conſerua ſe mantiene
muchos años cõ ſolo darle vn heruor,
y echarle vn poco de miel, o açucar, ſi
dello es hecha.

Conserua de melones diferente.

Hanse de cozer los melones q̄ sean buenos, no muy maduros, y hazer los tantas reuanadas, como tienē, y quitar tales la corteza, y echala en vinagre de yedra, y bueno, en el qual estaran por espacio de diez dias, pero al quinto se les ha de mudar el vinagre, y estará otro tãto, y cada dia se hã de reboluer, y mecer y al cabo de los diez dias sacarlas, y puestas en vna tabla, enxugalas con vn paño de lino, y dexalas alli por vn dia y vna noche al ayre, y despues echalas a heruir en la miel, o açucar, y den vn heruor, y cada dia las has de dar vn heruor en diez dias, y estē siēpre en la miel, o açucar, ya cabo de diez dias aparejadas las vasijas en q̄ las has de poner, haras poluora de garrofoli, y de gengibre, y de nuez moscada, y de canela, partes iguales, y rebuelto, y mezclado todo, pondras vn lecho de reuanadas, y otro de poluora, y despues de todas puestas, tomaras miel fina,
y muy

Diuerſas maneras

y muy blanca, o açucar, ſi de açucarlas hizieres, y echalo encima, y eſtara vna conſerua muy admirable, y muy perfecta.

Para hazer letuario de naranjas.

PArte las caſcaras de las naranjas en quatro partes, y tenlas en agua diez dias, y cozerſehan quando eſtan bien curadas del agua, poniendolas hazia la claridad, y ſi ſe traſpaſſá, o traſlucé, y eſtan traſparentes, eſtan buenas, y aſi ſacarlas, y enxugarlas muy bien entre dos paños limpios, y ponerlos en vna caldera, o perol, o caço, y echarles tanta cantidad de miel, que ſe cubran mas de medias, y hieruelas, reboluiendolas, y quitalas preſto del fuego, porque la miel no ſe endurezca, o recuezca: deſpues dexalas eſtar aſi quatro dias, y cada dia las has de menear tres vezes, y deſpues quitalas, y eſcurrelas de aquella miel que tienen, y echalas a cozer en la miel que te parezca que baſta, y deſpues

despues que ayan cozido espacio de vn Credo, quitalas del fuego, y ponlas como al melon con su especia.

Para aprouechar la miel.

NOta q̄ la miel que quitaste dellas, o de otras conseruas semejantes, es buena para hazer otras conseruas tales.

Para hazer nuezes moscadas diferentes.

HAnse de tomar las mas pequeñas en su tiempo, q̄ seran por san luã, y mondallas, y a cada vna hazelle cinco, o seis agujeros, y luego ponerlas en agua por ocho, o quinze dias, y despues enxugarlas muy sutilmente, y cozellas en miel, y açucar, ni mas ni menos que las naranjas, saluo que se ha de añadir siempre miel, porque se consume mucho: y quando les echaren las especias, tengase auiso que los clauos sean

Diuersas maneras

sean pocos, porque si son en cantidad, se hazen amargas.

Conserua de calabazas.

QVitales los cuellos a las calabazas, limpialas de dentro y de fuera, cortandolas a lo largo, y haz heruir agua, y echarla por encima de las tajadas q tienes assi limpias, y esto haras ocho, o nueue mañanas, y despues cuezelas en vna caldera no mucho, y despues ponlas sobre vna tabla a enxugar a la sombra dos dias, y despues destos dos dias enxugalas con vn paño, cada pedaço por si, y ponlas en vna caldera, o perol, y echales tanta cántidad de miel, que se cubran mas de medias, y hierue la reboluiendolas, y quitelas presto del fuego, porque la miel no se endurezca, y despues dexalas estar assi quatro dias y cada dia las has de mecer tres vezes, y quitalas despues de aquella miel, y echalas a cozer en la miel que te parezca que basta, y despues que ayã cozido espacio de vn Credo, quitelas del fuego, y ponlas

y ponlas su espezia fina como al melõ.

Tirillas de duraznos.

A Vna libra de açucar, media de durazno cortado como tirillas, y vna escudilla de çumo de mébrillos, y hase de echar todo junto sin gota de agua, y quãdo huuiere cozido sin parar hasta que este en punto bien alto, porque el durazno escupe, le han de echar su olor, y ponerlo en la vasija, y para hazerla de durazno y mébrillo, hase de echar a media libra de mébrillo, otra de açucar, y otra de durazno. ha de cozer el mébrillo primero en agua, y quãdo este bien tierno, sacarlo, y escurrirlo, y echarlo en el durazno y açucar, todo sin agua, aunque quando este a medio cozer, pueden echarle alguna de olor, y si los quieren de miel, a vn açumbre de miel ocho libras de tirillas, y ni mas ni menos sin agua.

Naranjas verdes en el mes de Setiẽbre en el menguante de Luna.

Cozeran

Diuerſas maneras

COzerã las naranjas verdes q̄ ten-
gan granos , y con vſo paſſallas de
vna parte y otra, de manera que no ſe
rompan, y hazerle cinco, o ſeis agujer-
ros, y echarlas en agua, y cozerlaſhan
cada dia, y echarlas en vna caldera
muy limpia, y den vn heruor, y eſto ha
de ſer quinze dias arreo, y otros dos, y
otros tres, haſta que ſe cumplan los
quinze heruores cada dia, yendo co-
ziẽdo los heruores, y tomarla mas ruin
de todas, y partirla, y prouarla del a-
grio, y de la corteza, que ni eſte a-
grio, ni amargo, y ſi eſtãn dulces y bue-
nas, echarlas en vn librilla en ſeco, de
manera que no ſe partan, y a vna doze
na ſiete libras de açucar de a doze on-
ças, y tomar la mitad del açucar, y mō-
lerlo en vn mortero, y echarlo enci-
ma dellas en el meſmo librilla, y otro
dia tomar aquel agua que ha ſalido
dellas, y del açucar, y que den vn her-
uor, y otro dia ſolo el xaraue, y entre tã-
to que da el heruor, moler otro tanto
de

de açucar, y poluoreallo sobre las narajas, y esto han de hazer cada dia, hasta que haga hilo, y tomarlas con todo el xaraue, y darles vn heruor, y sacarlas, y esto ha de ser despues de frias, digo el sacarlas, y boluerlas a echar en el mesmo librilla, y boluer a echar vn pedaço de açucar molido encima de ellas, y de alli a dos dias, o tres, boluer a cozer el xaraue con ellas, y despues sacarlas cada vna de por si, y quede el xaraue solo, y echarles vna cüduilla de agua rosada, y cozerlo hasta que tenga punto que se tenga en la cuchara, y si quieré vn poco de ambar molido cõ el açucar en la mesma olla que las guardaran, y echar el xaraue encima, y despues que las quitaren de cozer, cubranlas de manera que no les dè ayre.

Para hazer bizcocho.

TOMAR vna dozena de huevos, y los diez sin claras, y batirlos en vn petrol a vna mano, y despues de bien bati

Diuerfas maneras

dos echarles vna libra de açucar bien molido, y junto cõ los hueuos batirlo muy bien, y echarle vna libra de almidon muy bien cernido, y vn poco de anis, y sal, y batirlo buen rato, y tener el hornillo de buen temple, y hazer sus casafas ã papeles cõ sus obleas debaxo, y echarlas alli, y poluorearlas cõ açucar por encima, y mirarlas de en rato en rato, hasta que esten hechas, y antes de mirar con vn cuchillo punçandolos, y si sale mojado no estan cozidos.

Memoria de melindres.

TOMAR vna libra de açucar, y molido y cernido tomar vna clara de huego fresco, y batirla con vna caña, y echarla en el açucar, y amassarla muy bien, y si estuuiere blãda, echaran mas açucar, y tomarã vna dozena de almêdras blancas, y majadas, jũtarlo han todo, y despues de amassadas tomarã de aquella massa, y haran vnos rosquillos como quisieren, y cozeranlos en vn horno con vna vacia.

Para hazer bollos de rodilla.

Tomar vn poco de harina muy blãca, y cernida, haran vna massa con manteca de vacas, y tenderla muy delgada, y luego yrla vntando con manteca derretida, y tener hueuos cozidos que estẽ duros, y las yemas cortadas en pedaços, yrlas poniẽdo entre la massa, y arrollando en la caña, y tener manteca de vacas hirviendo, y echarla dentro, y fuera biẽ, y enmelarlas bien con su açucar clarificado.

Para hazer bocados creffos.

Tomar vna libra de açucar, y clarificarla que este a punto grueso, y batirlo muy biẽ, y tendran media librã de almendras mal majadas, y echarlas dentro, y cuezã hasta que embeuan el almiuar, y despues de cozido, tomar vna cuchara espumadera, y echar los bocados del tamaño que quisieren.

Diuerſas maneras

Para hazer mazapan roſado.

A Vna libra de roſa otra de almen-
dras, y dos y media de açucar blan-
co, y la roſa ha de ſer fina, y cortada, y
limpia: tener agua hirviendo, y eſcal-
darla bien, y luego ſacarla, y eſprimirla
muy bien, y tener el açucar clarifica-
do, y echar la roſa dentro, y cueza, y
en eſtando gruello el açucar, moler las
almendras, y echarlas dentro, y traer-
las muy aprieſſa, porque no ſe quemé,
y en eſtando cozido quitarlo del fue-
go, y hazer bocados, o echarlo en ſu
caxa.

*Para hazer carne de membrillo deli-
cada.*

HAN de mondar los meſmos mem-
brillos, y quitarles los coraçones,
y cozidos picarlos, y paſſarlos por ce-
daço, y tener membrillos humidos, y
rallarlos, y ſacar el çumo por vna pren-
ſa, y a dos libras de carne, dos quarti-
llos

llos de çumo, tomar quatro libras de açucar clarificado, y ponerlo a punto muy alto, y echarle dentro la carne, y antes desto se ha de batir bien en vn li-
brillo, y luego cueza hasta que haga tela, y en haziendo la tela esta cozida, e-
charle su olor, y ponerla en su vaso.

Carne de pera y membrillo.

Tomar las peras que sean gordas, y que no seã risperas, y cozerlas biẽ, y mondarlas, y cortarlas como no lle-
gue al coraçon, y passarlas por cedaço de cerdas, y assi mesmo el membrillo, y clarificar el açucar, y ponerlo a pun-
to, y echarle dentro la carne toda jun-
ta, y cozerla a fuego manso, y trayen-
dola siempre a vna mano, porque no se quemee, y en haziẽdo blãcos el suelo de la payla, esta cozida: echarle su olor, y apartarla, y batirla hasta q̃ se enfrie, y echarla en su caxa: a cinco libras de peras, vna y media de membrillos, cinco libras de açucar muy blanco.

Diuersas maneras

Raiz de escorzonera.

LA raiz de escorzonera ha de ser gorda, y fresca, y ponerla en agua vn dia, y luego lauarla y mondarla, y cozerla en agua, y en estado tierna sacarla, y lauarla, y escurrirla del agua, y tener açucar a punto, y echarle las raizes dentro, y dexarlas hasta otro dia, y el otro dia cozerlas en el almiuar, hasta que tenga buen punto, y esten bien pasadas, y echarles su olor, y apartarlas.

Para hazer rosquillas.

PARA quarenta yemas de huevos vnã libra de açucar molido, y tanto vino blanco, como cabe en vna cascara de huego, y vn poquito de anis, y vna poquita de canela, y vna poquita de manteca de vacas, y vna poquita de agua de azabar, amassarlo todo con harina florçada, y echarle lo que huuie-

re menester conforme a la cantidad de los hueuos: hase de amassar liuiana la mano, y que no se rompa la massa, la qual no ha de ser muy dura, ni muy blanda, sino sobadera, y en estando buena, hazer las rosquillas del tamaño que quisieren, y tener al fuego vna payla de agua, y en començando a heruir echar las rosquillas dentro, de manera que no anden vnas encima de otras, y que echen alli hasta que suba arriba, y en subiendo estan cozidas, y luego sacarlas, y ponerlas en vnas masseras, y en estado eladas, sacarlas y embiarlas al horno a cozer, el qual ha de estar bien templado.

Para hazer carne de membrillo.

POngan vna olla al fuego, o en agua, y mondando membrillos, y echandolos, y despues de cozidos passarlos por cedaço de seda, y a vna libra de

Diuersas maneras

açucar, cinco onças de carne de membrillos medio cozidos, y echenlo en la carne de membrillos, y açucar, y pondranlo en vn caço a cozer, hasta q se tenga la gota en vna cuchara, y echarlo en vn botezico.

Xalea de membrillos.

A Vna libra de açucar, dos de membrillos: han de mondar el membrillo, y hazerlo cascós, y echarlo a cozer en agua dulce, y cueza hasta que este muy deshecho, y ponerlo a escurrir en vn cedaço espesso, y no se esprima, porque toma mucho cuerpo la xalea, y tener el açucar clarificado con su clara de huevo, y apunto, y echarle el çumo, y cueza a fuego manso, y hase de echar vna gota en el suelo, y sino corre esta cozida, y luego apartarla de la lumbre, y espumarla dos, o tres vezes; y echarla en su caxa, o porcelana, y echarle ambar, o almizque, y auentar la hasta que haga tela, y quitarfela con

vna

vna punta de vn cuchillo, y en criando otra hazer lo mesmo, y a la tercera recogerla a vn lado, y meterla para dentro, y dexarla clar, y guardarla.

Xalea de guindas.

A Vna libra de açucar, dos y media de guindas, y hã de estar las guindas sin peçones, y en estando el açucar clarificado con clara de huego, y colado con paño espesso, echarle las guindas, y cuezan a fuego mãso, hasta que se deshagan muy bien, y luego quitarlas del fuego, y colarlas por vn paño no muy aspero, y esprimirlas mucho, y boluer este almiuar a la payla, y cueza de su espacio, hasta que se tenga vna gota en la punta de vn cuchillo, y en teniendose, quitarla, y echar el almiz que en los vasos, y echar la xalea presto antes que tenga lugar de enfriarse, y quitarla vna espumita que haze en medio, y ponerla adonde le dè ayre,

Diuerſas maneras

y quitarle la tela con mucho cūyda-
do, y dexarla clar.

Carne de membrillo.

TOMAR los membrillos, y partirlos
en quartos, y sacarles los coraçõ-
nes, y mondarlos, y cozerlos, hasta que
estén muy tiernos, y luego passarlos
por cedaço despegados, y tener el açu-
car clarificado con clara de huego, y
puesto a punto, y echarle el membrillo
dentro, y hase de echar a cada libra de
membrillo, otra de açucar, y si fuere
para caxa, hase de cozer hasta que ha-
ga blancos el fuelo de la payla, y si fue-
re para bocados, ha de ser menos cozi-
da, y menos membrillo.

Nuezes en conserua.

LAS nuezes se han de mondar, y pun-
çar, y tener nueue dias en agua, mu-
dandola en cada dia dellos, y al cabo
poner

poner vna payla de agua al fuego con vn puño de sal, y echarlas dentro, y cuezan hasta que esten tiernas, que las passe vn alfiler, y luego quitarlas, y abaharlas, y meter en cada vna dos o tres clauos de especia, y tener la miel espumada, y echarlas dentro, y cuezan a fuego manso, hasta que esté bien tiernas, y bié cozidas, y apartarlas, y echar las vna poca de canela, y gengibre, y echarlas en su orça, a vn açumbre de miel cien nuezes.

Zanahoria rallada.

A La çanahoria se le ha de limpiar la cascara, y luego lauarla, y rallarla con vn cuchillo, y ponerla a cozer en vna payla de agua, q̄ primero aya dado vn heruor, y cueza vn rato, y luego apartarla, y esprimirla, y tener la miel espumada, y echarle la çanahoria dêtro, y que cueza despacio, hasta q̄ embeua el almiuar, y echarle los piñones, y ha d̄
fer

Diuerſas maneras

ſer a vn açumbre de miel, ſeis libras de çanahorias, y en eſtãdo cozidas echar le vn poco de canela, y gengibre, y echarla en ſu caxa, y ſi ſe huuiere de labrar, ha de ſer con piñones.

Quartos de membrillo.

A Vna libra de açucar han de echar dos de membrillos bien deſpedaçados, y deſcoraçonados, y módados: ha ſe de cozer en agua haſta que eſten biẽ tiernos que les paſſe vn alfiler, y en eſtandolo, apartarlos, y echarlos, y en eſtando frios echarles el açucar clarificado, y yrles calentando, tres o quatro dias, dandoles en cada vno vn heruor, y al poſtrero acabarlos de cozer, y yrlos ceuando con agua de olor, haſta q̃ ſe paren colorados, y en eſtandolo eſtan cozidos, y buenos para guardar.

Maçapan en maſſa.

A Vna libra de açucar otra y otras dos onças de almendras todas muy blan-

blácas, y tenerlas en agua, porq̄ no se azeitén, y yrlas majando con el açucar pocas a pocas, y luego amassarlo todo con agua de azahar, y muy poquita, porque no se quède blando el maçapan, y tener la massa hecha de la de los rosquetes, y tenderla la mas delgada q̄ ser pudiere, y de la hechura que quisieren, y ponerle encima el maçapan lo que sea bueno, y luego cortar la massa con su carretilla, y hazer sus oregillas al rededor, y llevarlo al horno, y sobre algunos pueden poner tirillas labradas de la mesma massa, y antes que se metan en el horno, echarles açucar molido muy blanco por cima, y vna poquita de agua rosada, para que salgan con buen lustre.

Massa de rosquetes.

HAN de tomar doze huevos, y batirlos muy bien, y echarles media libra de açucar blanco muy molido, y
todo

Diuerſas maneras

todo bien batido echarle la harina que pudiere embeuer hasta que quede la masa muy dura, y luego hervirla muy bien, que rompan la massa, y luego cortado quita, y arrolla delgados, o tiende como hojarascas, y han de llevar agua de olor, y vayan al horno, el qual ha de estar muy manso, y bien templado.

Fruta de sarten.

AVna libra de almédras, otra de açúcar molido, y las almédras peladas, juntarlo todo, y amassarlo muy bien, y echarle dentro canela y clauos, y pimienta, poco de todo, y molido amassarlo con vna poquita de agua, y tener hecha la massa de hojuelas, y tenderla delgada, y poner el maçapan, y cortar la como empanadica, o como quisieren, y luego tener el azeite, y echarlas dentro, y freirlas bien, y luego enmellarlas, y echar por cima açúcar, y canela.

Hojuelas

Hojuelas de azeite y vinagre.

HAN de tomar seis huevos, y batirlos muy bien, y luego echar vn par de cascarones de huevos llenos de azeite, y media escudilla de vinagre, todo tibio, y mecerlo todo, y echarle la harina que embcua, y heruir la massa mucho, hasta que quede muy blanca: luego tender hojuelas muy delgadas, y cortarlas con vna carretilla, y quando las frian, ha de ser con dos cucharas, que anden bolteandolas, porque no se quemem, y torciendolas como cañutos, porque tengan buena hechura, y no las frian mucho, y luego enmelarlas, y echarles por cima graxea de la muy menuda.

Guindas en almiuar.

TOMAR las guindas, y passarlas por agua hirviendo, y luego cortarlas vn poco de los peçones, y tener
el

Diuerſas maneras

el açucar a punto, y despues que eſte frio echar las guindas dentro, y poner las a fuego manſo, y yr las eſpumando poco a poco, y ha de ſer al principio, y no menearlas, porque no ſe deshagan, y en dando vn heruor ſacarlas en vna porcelana, y dexar el açucar al fuego, y cueza vn rato, y luego boluer a echar las guindas dentro, y darles otro heruor, y boluerlas a ſacar, como de primero: y eſto ſe ha de hazer quatro vezes: a la poſtrera echarle ſu agua de açahar, y quando las quieren echar en el vaſo, echarle ſu ambar, o almizque.

Limonos cubiertos.

TOMAR los limones, y rallarles el humillo, y abrirles por vn lado, y ſacarles vn poco del agrio, y echarlos en ſalmuera ocho dias, y despues ſacar los gaxos, y deſſalarlos muy bien, teniendo los vn dia en agua dulce, y luego tener vn payla de agua hirviendo, y echar:

Y echarlos dentro, y cuezan hasta que los paffe vn alfiler, y luego sacarlos, y abaharlos, y tener el çucar clarificado, y en estando frios los limones, y el açucar, echarlos dētro, y darles dos heruores, y traerlos nueue dias asì, cada dia calentandolos a fuego manso, y en estando bien conseruados en el açucar, quitarlos, y sacarlos del, y ponerlos a secar, y luego tomar açucar mas blanco, y clarificarlo muy biē, y tenerlo en punto mas que para carne, y alli yrlos lustrando, y vañar los tres o quatro vezes en este açucar, y luego ponerlos al Sol, hasta que queden enxutos.

Limon de carne.

E Scoger el limon que este maduro; y mondarle la cascarita muy delgada, y luego echarlos en agua dulce, y tenerlos vn buen rato, y luego lauarlos, y tener vna payla de agua hiruiendo, y echarlos dentro: y hase de entender, q̄ han de estar en quartos, y sacado

Diuerfas maneras

el agrio muy bien quando los cuezan, y dexarlos cozer a buen fuego, hasta q̄ los passe vn alfiler, sin pesadumbre, y luego apartarlos, y quitarles el agua, y echarlos, y tener la miel espumada, y echarlos dentro, que esten cubiertos de la miel, y cuezan a fuego manso, hasta que esten passados, y el almiuar haga hebras gruesas, y luego echarle la agua de azahar, y quitarlos, y dexarlos enfriar, y echarlos en su orça, y guardarlos.

Limon cortado.

EL limón ha de ser muy amarillo, por q̄ no amargue, y mondada la casca ra, sacarle el agrio, y luego cortarlo en tirillas, como fuere su gusto, y lauar las en aguas dulces, y tener al fuego agua hiruiendo, y echarlos dentro, y cuezan hasta que esten muy tiernos, y luego quitarlas, y abaharlas mucho, y tener el açucar clarificado con su clara de huevo, y echarlas dentro, y cuezan

despa-

de espacio, porque se conseruen, y dexarlas así hasta otro día, y acabarlas de cozer, hasta que la decocción tenga punto, y han de tener siempre aliniuar harto, y echarles su olor de ambar, o de almizque, y apartarlas que no hieruan con el, y guardarlas en su orça atapadas con papel, con vn agujero en medio, porque no hieruan, y en estando frias ataparlas bien.

Açucar rosado.

HAse de cozer la rosa que no sea de Alexandria, y quitarle las cabeçuelas, y quitarle a la hoja el peçoncillo blanco que tiene, y luego echarla en vn alguidar, y moler el açucar, y sobar lo todo muy bien, hasta que la rosa este muy deshecha, y hase de echar a media libra de rosa, vna de açucar, y de que este bien heruido, echarlo en su vaso, y traerlo al sol, hasta que este bién conseruado.

Diuerfas maneras

Miel colada.

HA de ser la rosa fina, y quitarle las cabeçuelas, y limpiarla bien, y ponerla en tres vasijas, y heruir agua dulce, la cãtidad que les pareciere, y echar la sobre la rosa, sobre la vna no mas, y en auiendo estado vn rato, esprimir la rosa, y tornar a cozer el agua sin la rosa, y en hiruiendo echarla sobre la rosa otra, y dexarla hasta que se enfrie, y facar la rosa, y esprimerla, como a la primera, y boluer a cozer el agua, y en hiruiendo, echarla sobre otra cosa, y hazer lo mesmo que a las otras dos, y tener la miel espumada, y colar dos, o tres vezes este çumo, y echarlelo dentro, y cueza a bué fuego, y no se ha de espumar al principio, porque se corta, hasta q̄ passe aquella furia, y luego yr le facando aquella espuma, hasta que este cozida que pegue en la mano, y haga hebra gorda, y luego quitarla, y colarla

la en su orça, o vidrio, y ha de ser a dos libras de rosa, dos y media de miel.

Miel rosada.

TOmar la rosa que sacaron a la miel colada, y tener miel espumada, tantas libras como fueren de rosa, y en hirviendo, echarla dentro, y cueza de espacio, porque tenga lugar de conseruarse, y en pegando esta cozida, y apartarla luego, y echarle ajonxoli, y guardarla.

Agrio de cidra.

SAcar el agrio en gajos, y mondarlo muy bien de los granillos, y de la tela, y tener el açucar molido, y echarlo con el agrio, y ponerlo a fuego manso, y cueza de espacio meneandolo, y base de cozer vn poco menos que la xalea, y luego echarle su almizque, y apartarlo, y echarlo en su vaso, y ha de ser a vna parte de agrio, dos de açucar.

Miel rosada del çumo.

LA rosa ha de ser de la fina, y deshojarla, y cernerla por vn harnero, y majarla muy bien en vn mortero de piedra, y luego echarla en vn librilla: si fuere mucha, echarle medio açumbre de agua, y si fuere poca, vn quartillo, y dexarlo estar vn dia, o vna noche, y luego esprimirla muy bien, y colar el çumo dos o tres vezes por vn paño espesso, y tener el açucar, y miel clarificado muy bien, y echar dentro el çumo, y ponerlo a cozer a buen fuego de carbon, y cueza despacio, y no espumarlo hasta que ayan passado los primeros heruores, y luego començarla a espumar, y en haziendo hebra esta cozida, y luego apartarla, y colarla, y dexarla enfriar, y guardarla: a vna escudilla de çumo, otra de miel, y media libra de açucar.

Carne de membrillo blanca.

LOs membrillos han de ser gordos y sanos, y que no sean muy agrios, y tener al fuego vna caldera de agua caliente, y despues de lauados los mébrillos, echarlos dentro, y en estando tiernos yr sacádo, y módando muy apriesa, porque no se enfrien: luego cortar tajadas, sin q̄ llegué al coraçon, y echarlas en vn mortero d̄ piedra, y majarlas, y tener molido açucar q̄ sea muy blanco, y reboluerlo todo junto, y echarlo en su payla, y ponerlo a fuego de carbón q̄ sea mäs, y traerlo siempre, porq̄ no se queme, y a medio cozer baxarlo del fuego, y batirlo mucho, y echarle su agua de azahar, y boluerlo a la lumbre, y cueza despacio, hasta q̄ haga blãcos el suelo de la payla, y luego ponerla en el suelo, y batirlo, y echarle su almizq̄, y echarlo en su caxa, o canastico, y si no quedare biẽ cozido, darle dos o quatro dias de Sol: ha de ser, a vna libra de açucar, vna y tres onças de mébrillos.

Diuerfas maneras

Buñuelos diferentes.

TOMAR vn quartillo de leche en vn cacito, y con harina hazer poleada a muy poco fuego, y cueza hasta q̄ este muy dura, luego apartarla, y echar le los huevos que les pareciere, y batir lo todo bien, hasta que este blanda, y luego cō vna cuchara echarlos a freir bien, y luego enmelar, y echarle su canela, y açucar.

Torta de maçapan.

AVna libra de almendras otra de açucar, y vna poca de canela, todo muy majado, y darle dos bueltas al fuego, y quitarlo, y echarle media dozena de huevos, y su agua de olor, y tomar harina, y amassarla con huevos, y manteca de puerco, y açucar, y vino, poco de todo, y tenderla en su tortera, y echarle el condumio dentro, y lauarle con sus tirillas de la mesma massa, y echarle açucar y canela por cima, y ponerla

ponerla a cozer, y en estando rosadita vn poco, esta cozida. A los tres huevos, de los seis que referi, se han de quitar las claras.

Pastelicos de huevos:

TOMAR la cantidad que le pareciere de açucar, y echarlo en vn caço cõ su poca de agua rosada: cueza hasta q̄ este en punto, y luego batir los huevos muy bien sin claras, y echarselos dentro: cueza despacio hasta que este seco, y apartarlo, y tener la massa hecha con huevos, y vino, y manteca de vacas, y açucar: quede vn poco tieffa, luego tenderla, y hazerle su facion como pastel, y luego echarle el cõdumio, y su canela, y ha de estar frita la massa, quando le echen los huevos.

Torta de guindas.

PARA esta torta ha de ser la massa comun de clara de huego, y vino blanco, y ha de ser muy fouada, y tenderla

Diversas maneras

en su caçuela, y tener las guindas cozi-
das en açucar, y vn poquito de vino
blanco, y luego ponerlas en la massa
por orden, y echarle el almiuar en que
se cozieron, y poluorearle vna poca
de canela, y cubrirla cõ su tapa de mas-
sa agujerada, y ponerla a fuego manso,
y a medio cozer echarle vna poquita
de agua de azahar. luego taparla cõ su
tapadera de cobre, y ponerle brasa en-
cima, y rodearla a menudo, porque no
se queme.

Torta de requesones.

Tomar dos libras de requesones, y
echarles seis huevos quitadas las cla-
ras de los dos, y tres quarterones de aç-
ucar molido, amassarlo todo, y hazer
massa de rosquetes con vna poquita
de manteca de vacas, y tenderla, y po-
nerla en la caçuela, y echarle el condu-
mio, y luego lauirlas con tirillas de la
melsma massa cortadas con carretilla,
y cõ ella cortar la massa de la caçuela

al gusto della, y con vn cuchillo hazer le sus almenitas, y poluorearle con açucar por cima, y ponerle su tapadera de cobre, y ponerle brasas por cima, y debaxo: cueza despacio, y tener cuenta que no se quemie. Antes q̄ se ponga la massa, se ha de vntar la cazuela con mãteca de vacas, o azeite, y no se faq̄ la torta hasta que se enfrie.

Coraçon de çanahoria en tirillas.

Tomar el coraçon de la çanahoria, y cortarlo en tirillas muy delgadas, y largas, y tener al fuego vna payla de agua, y en hirviendo echarlas dentro, y den vn heruor, y luego sacarlas del agua, y abaharlas, y tener la miel espumada, y como la çanahoria este fria, echarla en la miel: cueza a fuego mäslo, porq̄ se passe, y en estando cozida quitarla de la lumbre, y echarle canela, y clauos, y gengibre, y no mucho, porque amarga, y sus auellanas tostadas, y piñones, y darle dos bueltas con
todo

Diuersas maneras

todo, porque tome la especia, y guardarla: ha de ser a vna libra de çanañoria, otra de miel.

Tixolada de leche.

Tomar media açumbre de leche, y echarla en vn caço, y echarle dentro doze huevos, ocho con claras, y quatro sin ellas, y tres quarterones de açucar, y vn quarteron de manteca de vacas fresca, y ponerlo a fuego manso, y vaya coziédo de su espacio: y ha fe de mecer a vna mano, y echarle media escudilla de agua de azahar, y espesarlo con vna poquita de harina floreada, buena cantidad de vna emboçada pequeña, y en estando espesso, echarle en vna escudilla nueva de barro, y echar en cada vna, vna poquita de máteca de la mesma, a todas otro quarteron, y llevarlas al horno, y cueza hasta que esten quajadas, y hanse de comer calientes.

Carne de durazno.

HAse de echar a vna libra \bar{d} açucar, dos y media de durazno módado, bien maduro, y si estuuiere verde, dos libras: hase de lauar, y tener el açucar clarificado al fuego, y echarle luego el durazno, y cogerlo hasta que se desha ga, y passarlo por cedaço, y cozer el açucar vn poco mas que para el membrillo, y echarlo dentro, y traerlo con harta fuerça, hasta que haga blanco el fuelo del perol, y echarle su olor.

Corne colorada.

TOmar los membrillos despues de partidos, y clarificar el açucar con harta agua, y echar los membrillos dentro, y taparlos, y yrlos ceuando con agua de azahar, hasta que este bien colorado, y deshecho, y passar el membrillo por vn cedaço de cerdas, y cozer el açucar, hasta que este a punto, y echarlos dentro, y darle dos, o tres buel

Diuersas maneras

tas hasta que haga blancos la payla, y luego echarle su almizque, o ambar, y echarlo en su vaso, o caxa.

Alberchigos en almiuar.

A Vn quartillo de miel, y vn quartón de açucar, han de echar veinte alberchigos mondados, y quitarles el hueſſo, y la miel ha de estar espumada, y echarlos dëtro, y dar vn heruor, y guardarlas hasta otro dia à aqllas horas, y desta manera han de andar nueue dias, dandoles en cada vno vn heruor, y el poſtrero dexarlo bien cozer, y echarle su agua de olor, y ſino quedaré cubiertas, acrecentarles el almiuar.

Xalea de agraz.

HAN de tomar el agraz, y desgranarlo, y echar a dos libras de agraz vna de açucar: el agraz se ha de echar a cozer en agua dulce, y en eſtãdo muy cozido, de manera q̄ este deshecho,
luego

luego apartarlo, y colarlo por vn cedazo q̄ este espesso, y tener el açucar clarificado, y cozido, y echarle detrás de teçumode agraz, y cueza cō buen fuego: yrlo espumando poco a poco, y echar vna gota en el suelo, y si se tiene entera sin correr, esta cozida, y este es el p̄nto en q̄ se ha de ver si esta cozida, o si se tiene en la p̄nta del cuchillo, y luego apartarla de la lūbre, y echarla en sus vasos, y dexarlo clar, hasta que haga tela, y quitarfela con vna punta de vn cuchillo, muy sutilmente, y luego echarle su olor, y guardarlo.

Calabaza en tirilla.

HAN de tomar la calabaza no muy grande, y mōdarle la corteza, y hazer las ruedas, y yr las cortando muy delgadas, hasta llegar al coraçon: luego yr la cortando muy delgadita cada tirilla enredada vna en otra, hasta que se acabe, y cortar desto quatro libras, y echarle

Diuerſas maneras

écharle vna eſcudilla de ſal, y dexarlo
aſi vn dia, boluiendola cada hora, y
luego lauarla, haſta que no ſepa a ſal, y
poner luego vna payla de agua a her-
uir, y eſcurrir la calabaza, y echarla de
tro, y cueza haſta que eſtè tierna, y en
eſtandolo ſacarla, y lauarla, y luego po-
ner vn poco de agua a entibiar para la
uar la calabaza, y tener vn açumbre de
miel eſpumada, y echarla dentro, y cue-
za haſta que haga blancos en la payla,
y decendirla, y echarla ocho mara-
uedis de canela molida, y lue-
go guardarla.

FIN.



T A B L A D E L O

que en este libro se
contiene.

O Ficios de casa fol. 2.	fa, fol. 9.
Oficio de mayordomo, fol. 2.	Cortes de las carnes, folio. 10.
Oficio de mastresala, fol. 2.	- Corte del tocino, fol. 10.
Oficio de camarero, fol. 3.	- Corte del lechon, fo. 10
Oficio de guardaropa, fol. 4.	- Corte de la vaca, fo. 10.
Oficio de copero, fol. 5.	- Corte de liebre y cone- jo, fol. 11.
Oficio de trinchante, fol. 5.	- Corte de espalda de car- nero, fol. 11.
Oficio de veedor. fol. 5.	Corte de pierna, fol. 12.
Oficio de despensero, fol. 6.	- Corte de lomo y agu- jas, fol. 12.
Oficio de cocinero, fol. 7.	- Corte del cabrito, fol. 13.
Como se han de aguzar los cuchillos, fol. 7.	- Corte del pecho de car- nero, fol. 13.
Como se ha de dar el a- gua manos, fol. 7.	- Cortes de las aues, fo. 13.
Como se han de poner las viandas en la me-	- Corte del pabo, fol. 13.
	- Corte del capon, fo. 14.
	- Corte de la perdiz, f. 15.
	- Corte de la paloma, f. 15.
	<i>Salsas, manjares, y po- tajes.</i>

- Especies de hipocras a-
 ñadido, fol. 15.
 Poluoraduque enmen-
 dado, fol. 16.
 Salsa blanca, fol. 16.
 Salsa de ansarones, fol.
 17.
 Relleuo de cabrito, fo-
 lio. 17.
 Emborraçamientos de
 paños, o capones. f. 17
 Berengenas en caçuela,
 fol. 18.
 Potaje de lebrada, folio.
 19.
 Escabeche para guardar
 perdizes, fol. 19.
 Capirotada de perdices
 fol. 20.
 Agraz con aibahaca, fo-
 lio. 21.
 Broete con caldo de car-
 ne, fol. 21.
 Potaje de grassa, folio.
 21.
 Salsa Francesa, folio.
 22.
 Salseron para aues salua
 jes, fol. 22.
 Salseron blanco, fol. 23.
 Salseron para perdizes,
 o gallinas, fol. 23.
 Potaje de higos, fol. 23.
 Adouo de cabrito, f. 24.
 Lebrada, fol. 24
 Pichones sin hueso, fo-
 lio 24.
 Cabeça de ternera, sin
 huesos rellena, fo. 25
 Salchichas para verano,
 fol. 26.
 caçuela de manos de ter-
 nera, o cabrito. fo. 26.
 Para hazer vn pecho de
 vaca, fol. 27.
 Carbonadas de aue. f. 27
 Arreates de madrezuclas
 yemas, y tripas de ga-
 llina, fol. 28.
 Otra diferencia, fol. 28.
 Reolas de colas de car-
 nero, fol. 29.
 Compuesto de colas, fo-
 lio. 30.
 De riñonada de carnero
 fol. 30.
 Plato de hijadas de carne-
 ro, fol. 31.

T A B L A.

- | | |
|---|---|
| Plato lomofo de carne-
ro, fol. 32. | Potaje llamado hijada,
fol. 39. |
| Platos de mateates de
pies de puerco. f. 32. | Pastel embote, fol. 39. |
| Toronjas de carne, fol.
33. | Carnero adouado, fo-
lio 40. |
| Pastelillos, quaxados de
ternera, fol. 33. | Gratonada de otra fuer-
te, fol. 40. |
| Para enfriar el vino con
cosa caliente. fol. 34. | Escaneche de conejos,
fol. 40. |
| Plato de ternera prepa-
rada, fol. 34. | Mirraustre de otro mo-
do, fol. 41. |
| Dobladura de carnero,
fol. 35. | Oruga buena, fol. 41. |
| Torreznos con vino, fo-
lio. 36. | Oruga de otra suerte, fo-
lio. 42. |
| Cardo guisado. fol. 36. | Mostaga Francesa, folio
42. |
| Manjar blanco, fol. 36. | Sopas a la Lombarda, fo-
lio. 43. |
| Fruta de sartén. fol. 37. | Salsa galatina buena,
fol. 43. |
| Fruta de manjar blanco
fol. 37. | Adouado de carnero, fo-
lio. 44. |
| Platillo verde de carne-
ro, fol. 37. | Caldo lardero de puer-
co, fol. 44. |
| Adouado de carnero, fo-
lio. 37. | Capirotada de criadillas
de tierra, fol. 45. |
| Ajeres para anfarones,
fol. 38. | Sopas doradas, fol. 46. |
| Rorolas de higados, fo-
lio. 38. | Pastelillos de cañas de
vaca, fol. 46. |

T A B L A.

- | | |
|---|---|
| <p>Empanada de carne, o pescado, fol. 46.</p> <p>Po-aje de nerricoque, fol. 47.</p> <p>Busaq̄ de conejos, f. 47.</p> <p>Salsa blanca de ansarones, fol. 48.</p> <p>Queso a la Flamenca, fol. 48.</p> <p>De manos de cabrito, fol. 48.</p> <p>Como se salpresa, o cueze qualquiera parte de la vaca, fol. 49.</p> <p>Diuerfas maneras de cocinar la punta del pecho de la vaca y ternera, fol. 49.</p> <p>Para assar la espalda de la vaca en assador, fo. 49.</p> <p>Espalda assada en parrillas, de qualquiera carne a la Veneciana, folio. 50.</p> <p>Lomillo de la vaca, assado en assador, o ahogado, fol. 50.</p> <p>Para assarlo de otro modo, fol. 51.</p> | <p>Lomillo de vaca, ahogado en el horno, f. 51.</p> <p>Otro ahogado a la Tudesca, fol. 52.</p> <p>Pulpetones de lomillo, assados a la Romana fol. 53.</p> <p>Pulpetas de lomillo rellenas, fol. 53.</p> <p>Diuerfas maneras de guisar los pies de vaca, fol. 54.</p> <p>Diuerfas maneras de cocinar la vbre de la vaca, fol. 54.</p> <p>Guisado de la vbre de vaca, sofrita, y de pies de ternera, fol. 55.</p> <p>Lengua de ternera assada, y rellena, fol. 56.</p> <p>Guisados diuersos de la lengua de ternera, folio. 57.</p> <p>Relienos de carne magra de ternera, fo. 57.</p> <p>Albondiguillas de la carne magra, y higado de ternera, fol. 58.</p> <p>Diuerfas maneras de guisados</p> |
|---|---|

T A B L A.

- | | |
|---|---|
| <p>fados de sessos de ter
nera, fol. 59.</p> <p>Para assar relleno vn ca-
brito, vna liebre, o co-
nejo, fol. 59.</p> <p>Diuerfas viãdas de qual
quier parte del cabri-
to, fol. 60.</p> <p>Diuerfas maneras de gui-
sar las cabeçuelas de
cabrito, fol. 61.</p> <p>Caldo lardero de vena-
do, o puerco domesti-
co, fol. 62.</p> <p>Cabeça de puerco jaba-
li cozida, fol. 63.</p> <p>Diuerfos guisados de lie-
bre, fol. 63.</p> <p>Diuerfos rellenos de car-
ne magra de puerco
fresco, fol. 64.</p> <p>Manteca de puerco, f. 65</p> <p>Diuerfos rellenos assa-
dos, fol. 65.</p> <p>Diuerfos rellenos coci-
dos con agua y sal, fo-
lio. 66.</p> <p>Capones y gallinas aho-
gados, fol. 67.</p> | <p>Otro modo de ahogar
capones, fol. 68.</p> <p>Capon cocido de otro
modo, fol. 69.</p> <p>Capones, gallinas, y po-
llos, assados rellenos,
fol. 69.</p> <p>Gallo de las Indias assa-
do, fol. 69.</p> <p>Pepitoria, fol. 70.</p> <p>Olla podrida, fol. 70.</p> <p>Capirotada bastarda, fo-
lio. 71.</p> <p>Capirotada para assa-
dos, fol. 72.</p> <p>Capirotada comũ, f. 73.</p> <p>Ginestada, fol. 73.</p> <p>Auellanada, fol. 74.</p> <p>Escudillas de manjar bla-
co, fol. 75.</p> <p>Ginestada de yemas de
hueuos, fol. 76.</p> <p>Manjar blanco de harina
de almidon, fol. 77.</p> <p>Manjar blanco de miga-
jon de pan, fol. 77.</p> <p>Escudilla de almidõ cõ
carne, fol. 77.</p> <p>Escudilla de manjar bly</p> |
|---|---|

T A B L A.

- | | |
|---|---|
| <p>co derepente, fol. 78.</p> <p>Escudilla blanca de requeson, fol. 78.</p> <p>Escudilla de leche Vnga resca, fol. 78.</p> <p>Escudilla de farro, y de semola, fol. 79.</p> <p>Escudilla de harina, y pá rallado, fol. 79.</p> <p>Para hazer, y conseruar pelotillas, llamadas melinantes, fol. 80.</p> <p>Escudilla de hojaldrillos fol. 81.</p> <p>Escudilla de macarrones a la Romana, fol. 82.</p> <p>Escudilla de macarrones hechos cō hierro, fol. 83.</p> <p>Fideos, fol. 83.</p> <p>Tortillas, o buñuelos de pulpas de capō. f. 84.</p> <p>Tortillas con pança de puerco, y otras cosas fol. 85.</p> <p>Escudilla de tortillas de hieruas a la Lombarda, fol. 86.</p> | <p>Tortillas, o buñuelos de frisoles, o judiguelos, fol. 86.</p> <p>Escudilla de buñuelo sin cubierta, fol. 86.</p> <p>Escudilla de huevos coubarina. fol. 87.</p> <p>Otra de huevos, y hieruas, fol. 87.</p> <p>Escudilla de arroz, y farro, con caldo de carne, fol. 88.</p> <p>Escudilla de trigo, y ceuada sin corteza, f. 88</p> <p>Escudilla de mijo, o panizo, fol. 89.</p> <p>Escudilla de harina de cañañas, fol. 89.</p> <p>Escudilla de frisoles, y habas frescas, cō caldo gordo de carne. f. 90.</p> <p>Para freir los frisoles cō vaina o sin ella, fo. 90.</p> <p>Escudilla de frisoles secos, y otras legübres, fol. 91.</p> <p>Escudilla de garuanços, machacados cō caldo y otras cosas, fol. 91.</p> |
|---|---|

T A B L A.

- Comida a la Romana, fol. 92.
- Diuerſas maneras de berças, con caldo de carne, fol. 93.
- Eſcudilla de repollo, folio. 94.
- Eſcudilla de repollo, adouado enſalmuera, fol. 94.
- Eſcudilla de berças Milaneſas, fol. 94.
- Hojas de berças rellenas de nogada, fol. 95.
- Eſcudilla de berças a la Romana, fol. 97.
- Diuerſas maneras de eſcudillas de lechugas, con caldo de carne, folio. 97.
- Eſcudilla de yeruas diuerſas, fol. 98.
- Eſcudilla de eſpinacas cõ caldo de carne, f. 98.
- Diuerſas maneras de eſcudillas de nabos, f. 99.
- Eſcudilla de nabos a la Veneciana, fol. 99.
- Eſcudilla de cardo, y alcachofas, fol. 100.
- Eſcudilla de turmas de tierra cõ pollos, f. 100.
- Diuerſas maneras de rellenar calabañas, fol. 101.
- Sopas a la Lõbarda cõ caldo de carne, fol. 102.
- Otras ſopas a la lombarda, fol. 103.
- Sopas de capirotada cõ caldo gordo, fol. 104.
- Sopas con almendras toſtadas; y otras coſas, fol. 104.
- Toſtadas de pan cõ riñõ de ternera, fol. 105.
- Tortadas de pan cõ papada, o pernil de puerco, fol. 106.
- Las miſmas con ſeſſos; y liuianos de ternera, fol. 106.
- Sopas doradas, fritas cõ manteca, fol. 107.
- Mantecadas, fol. 107.
- Tortilla de hneuos con tocino. 108.
- Tortilla doble, fol. 108.

T A B L A.

- Otra tornilla de hueca
 uos, fol. 109.
- De diuersas suertes de pasteles, y tortas.*
- Pastel de lengua de vaca en hojaldre, f. 109
- Lengua de vaca empanada, fol. 110.
- Pastel de quixada, ojos, y hozicos de puerco, fol. 112.
- Pastel de lomillo de vaca, o ternera, fol. 113.
- Pastel de pulpa de pierna de vaca, fol. 114.
- Pastel de vbre de vaca, fol. 114.
- Pastel de cabeça de ternera rellena, fol. 114.
- Diuersos pasteles de lengua de ternera, fo. 115.
- Pastel de papada de ternera, fol. 116.
- Otro pastel de lo mismo, fol. 116.
- Pasteles hojaldrados de papada de ternera, folio 117.
- Pasteles hojaldrados, y lisos, de assadura de ternera, fol. 118.
- Pastel de menudillos de ternera, fol. 119.
- Pastel de higado de ternera, o carnero, fol. 120.
- Pastel de pierna de ternera, fol. 120.
- Pasteles lisos de pulpetones de ternera rellena fol. 121.
- Otros pasteles de pulpetas. 122.
- Pasteles lisos, y hojaldrados de pulpa de ternera picada, fol. 122.
- Pasteles de riñonada de ternera, fol. 123.
- Empanadas de pies de ternera, fol. 123.
- Pastel de cabeça de cabrito, fol. 124.
- Pastel liso, y hojaldrado, de ojos, orejas, y turmas de cabrito, folio 125.
- Pasteles de quartos de cabrito,

T A B L A.

cabrito, fol. 125.
 Pastel de quarto de cabrito montes, fol. 126.
 Pastel de pierna de vena do, fol. 126.
 Pasteles de liebres, fol. 127.
 Pastel de conejos caferos, fol. 127.
 Pastel de conejo de las Indias, fol. 128.
 Pastel de pernil de tocino, fol. 128.
 Pasteles de turmas de toros, y otros animales, fol. 129.
 Pasteles de pabos, y otras aues, fol. 129.
 Pasteles de la polla de India, fol. 130.
 Pasteles de toda suerte de pluma, fol. 130.
 Pasteles de toda suerte de paxaros, fol. 130.
 Pasteles de leche, fol. 131.
 Pasteles de crema, f. 132.
 Pasteles de leche, y vbre de vaca, fol. 132.
 Pasteles flaones, f. 132.

Diuerfas maneras de tortas, o tortadas, que llaman en Italia costradas, y en Napoles copos.

Tortada de la vbre de la vaca, fol. 133.
 Tortas de la assadura de la ternera, fol. 134.
 Torta del riñon, y lomillo de la ternera, f. 135.
 Totta de lengua de ternera, fol. 135.
 Torta de piernas, y pechos de aues, fol. 136.
 Torta de toda suerte de paxaros pequeños, folio. 136.
 Torta de pernil de tocino, fol. 137.
 Totta real de pulpas de fayfanes, y perdizes, fol. 138.
 Torta real de las mismas aues de otra suerte, folio. 138.
 Torta de pecho de capon, fol. 139.

T A B L A.

- Torta real, llamada, ho-
jaldré de boca de da-
ma, fol. 139.
- Torta de quesones, fo-
lio. 140.
- Torta de legumbres, fo-
lio. 141.
- Torta de tronchos de
cardos de muchasuer-
tes, fol. 141.
- Torta de legumbres se-
cas, fol. 142.
- Torta de nuezes, folio.
143.
- Torta de repollo, folio.
143.
- Tortas de berças repo-
lladas de otra suerte,
fol. 144.
- Torta de calabazas, fol.
144.
- Torta de calabazas, sin
massa, fo. 145.
- Torta de nabos, folio.
145.
- Torta de zanahoria, fol.
146.
- Torta de melones, folio
146.
- Torta de melocotones,
fol. 147.
- Torta de diuersas peras
gordas, fol. 147.
- Torta de peras, o cerme-
ñas almizcleñas, fol.
148.
- Torta de mançanas, fol.
148.
- Torta de nisperos, folio
148.
- Torta de cerezas, y guin-
das frescas, fol. 149.
- Torta de castañas fres-
cas, y secas folio. 149.
- Torta Neapolitana, con
diuersas maneras, fo-
lio. 150.
- Diuersas maneras de tor-
tillones hojaldrados, y por
hojaldrar rellenos
y vacíos.*
- Tortillon relleno, folio
150.
- Otra manera de tortilló
relleno, fol. 151.
- Otro tortillon relleno,
folio

T A B L A.

- | | |
|---|--|
| <p>folio. 152.</p> <p>Tortillon de hojaldre a-
bierto, fol. 152.</p> <p>Tortillon de hojaldre ce-
rrado, fol. 153.</p> <p>Flaoncillos, rellenos de
muchas cosas, fol. 154.</p> <p>Hojaldre, y tortillon del
hojado enjuto, folio.
154.</p> <p>Hojaldre deshojado del
cubierto, fol. 155.</p> <p>Hojaldre de otra maue-
ra, fol. 156.</p> <p>Hojaldre deshojado de
otra manera, fol. 157.</p> <p><i>Diuersas viandas, y guisa-
dos de pescados, y esendi-
llas, y potajes de Qua-
resma.</i></p> <p>Sollo cocido con agua y
sal, o con vino y sal.
fol. 158.</p> <p>Sollo sudado con vino,
agua, agraz, vinagre,
fol. 158.</p> <p>Diuerfos guisados de so-</p> | <p>llo, fol. 159.</p> <p>Potaje de pedaços de so-
llo, fol. 160.</p> <p>Escudilla dela pulpa del
sollo, fol. 161.</p> <p>Escudilla del sollo de o-
tra suerte, fol. 161.</p> <p>Escudilla diferente dela
misma composicion,
fol. 162.</p> <p>Pedaços de sollo coci-
dos en el horno, o de-
baxo del tiesto, f. 163.</p> <p>Para cocer el mesmo de
otro modo, fol. 163.</p> <p>Pedaços de sollo coci-
dos, que ay an estado
en adouo, fol. 164.</p> <p>Pedaços de sollo assados
en parrillas, fol. 164.</p> <p>Albondiguillas de la pul-
pa del sollo, fol. 165.</p> <p>Albondiguillas a modo
de peras, fol. 165.</p> <p>Rellenos dela pulpa del
sollo, fol. 166.</p> <p>Pulpetas de sollo relie-
nas, assadas en assador
fol. 167.</p> |
|---|--|

- Tajadas de follo cocidas, fol. 168.
- Tajadas de follo fritas, fol. 168.
- Tajadas de follo assadas en assador, fol. 169.
- Sollo cocido de otro modo, fol. 169.
- Sollo cocido de otra suerte, fol. 169.
- Pulpa de follo frita, folio. 170.
- Tripas de follo, guisadas de muchas maneras, fol. 170.
- Huevas, y higado del follo cocidas, fol. 171.
- Huevas del follo al horno, para luego, o para guardar, fol. 171.
- Tortilla con huevas de follo, y huevos de gallina, fol. 172.
- Tortillas de huevos de follo, fol. 173.
- Porcellete de diuersas maneras, fol. 173.
- Cabeça de la embrina cocida, fol. 174.
- Pedaços de la embrina cocidos, fol. 174.
- Potaje a la Veneciana de embrina, fol. 175.
- Cabeça de atun cocida, fol. 175.
- Pedaços de atun cocidos en caçuela, o parrillas fol. 175.
- Pedaços de atun de otro modo, fol. 176.
- Pulperones de atun rellenos, assados en assadores, fol. 176.
- Guisados de palomada, fol. 177.
- Guisados del robalo, fol. 178.
- Guisados de la embrina pequeña, fol. 178.
- Guisados del corbo, fol. 179.
- De la orata, o doradilla, fol. 179.
- Potaje de la orata, fol. 180.
- Orata salpresada, y conseruada en escaueche, fol. 180.
- Del denton, fol. 181.

T A B L A.

- | | |
|---|---|
| Del fragolino, fol. 181. | rillas. fol. 190. |
| Del alofa, fol. 181. | Rodauallo frito, fol. 190. |
| Aloja assado en parrillas, fol. 182. | Xelea del rodauallo, folio. 191. |
| Alofa salpresado, y en escaueche, fol. 183. | Del rouadallo, y lengua- do, fol. 192. |
| Del cefalo, fol. 183. | Del rajada, y esquadro, fol. 192. |
| Cefalo grande assado en assador, fol. 184. | De la lamprea, fol. 193. |
| Potaje de cefalo grande fol. 185. | Lamprea en caçuela, folio. 194. |
| Cefalos cocidos en parrillas, y de otra suerte, fol. 185. | Lamprea assada en parrillas, fol. 195. |
| Potaje de los interiores del cefalo frito. f. 186. | Lamprea de rio en caçuela, fol. 196. |
| Huevas del cefalo, guisadas de muchos mudos, fol. 186. | Lamprea salpresada, y en escaueche, fol. 196. |
| Del besugo, fol. 187. | Del congrio, fol. 198. |
| De la salpa, fol. 187. | Congrio cocido, fo. 198. |
| De la sarda, fol. 187. | Congrio fresco en caçuela, fol. 198. |
| Sardas fritas, y en escaueche, fol. 188. | Del calamar, fol. 199. |
| Albondiguillas, y otras viandas de la sarda, fol. 189. | Potaje de calamares, y xibias. 199. |
| Del rodauallo, fol. 189. | Potaje de calamares, fritos de otro modo, folio. 199. |
| Rodauallo assado en pa- | Potaje de calamares grãdes, fol. 200. |

T A B L A.

- Potaje de calamares re-
llenos, fol. 201.
- De la xibia, fol. 202.
- Del pulpo, fol. 203.
- Del palomo, fol. 204.
- Del luz o merluza, fol.
204.
- Guisados del luz seco, o
pescado ceçial, folio.
205.
- Del escorpion, fol. 205.
- Del papagayo, fol. 206.
- De la espada, folio. 206.
- De la trucha, fol. 206.
- Escaueche de truchas fri-
tas, fol. 207.
- Truchas en adouo assa-
das, fol. 207.
- Truchas a la Tudescã,
fol. 208.
- Entrañas de truchas, gui-
sadas de muchas ma-
neras, fol. 209.
- Del carpion, fol. 209.
- De la carpina, fol. 210
- Carpina cocida con vi-
no, agua, vinagre, y es-
pecias, fol. 211.
- Carpina, cocida de otro
modo, fol. 211.
- Carpina, assada en parr-
llas, fol. 212.
- Hueuas, y huevos de la
carpina guisados, fo-
lio. 212.
- Légua de la carpina gui-
sada, fol. 212.
- De la tenca, fol. 212.
- Tencas assadas de otras
dos maneras, f. 213.
- Tencas en caçuela, folio
214.
- Potaje de tencas de di-
uerfos modos, fo. 215
- Tenta frita, marinada, y
en escaueche, fo. 215.
- Tenca en xelea, folio.
216.
- Entrañas de tenca coci-
das, fol. 216.
- Luz de rio, estanque, y
laguna, fol. 216.
- Pataje del luz a la Fran-
cesa, fol. 217.
- Luz assado en assador, o
parrillas, fol. 218.
- Luz frito, fol. 219.
- Pedaço, pulpetas, y pul-
petos

T A B L A.

- perones del luz. f. 219
 Pága del luz de muchos modos, fol. 219.
 Salchichones de la pulpa del luz, fol. 220.
 Interiores del luz cocidos. f. 220.
 De las anguillas. F. 221.
 Anguillas en caçuela, y en parillas. F. 222.
 Anguillas cocidas en vino. F. 222.
 Anguillas fritas, y en escaveche, y conseruadas en agraz, y marinadas. F. 224.
 Anguillas abiertas, rellenas, cocidas de muchos modos. F. 224.
 De las ranas. F. 225.
 Escudilla de ranas sin huesos. F. 225.
 De la tortuga del mar. F. 226.
 De la tortuga de la tierra y agua dulce. F. 226.
 Tortugas cocidas de muchos modos. F. 227.
 De los cangrejos, y langostas. F. 228.
 Cangrejos cocidos de otro modo. F. 228.
 Escudilla de cangrejos, y langostas. F. 229.
 Albondiguillas de cangrejos, y langostas. F. 229.
 Pulpas de cangrejos, y langostas fritas. F. 230.
 Langosta rellena. F. 230.
 Del cangrejo de agua dulce. F. 230.
 De los cangrejos langostines. F. 231.
 De las gansetas de mar. F. 232.
 Hostiones en parrillas al horno, y de otros modos. F. 232.
 Hostiones cocidos de otro modo. F. 232.
 Hostiones en caçuela. F. 233.
 Hostiones en parrillas. F. 233.
 Hostiones en adouo. F. 234.
 Hostiones fritos. F. 234.

T A B L A.

- | | |
|--|--|
| Del bonito, fol. 234. | do, fol. 242. |
| De la palómida, fo. 235. | Congrio seco, o cecial, |
| De los copenos, y lucerna, fol. 235. | fol. 242. |
| Capon cocido en bláco, fol. 236. | Sardinias en caçuela, fol. 243. |
| De la caballa, fol. 236. | De la saboga, fol. 244. |
| Del esgombro, o macario, fol. 236. | Del mero, fol. 244. |
| Del alache, fol. 237. | Escaueche para toda fuerte de pescados fritos, fol. 245. |
| De la boga, fol. 237. | Caçuela de arnadi para Quaresma, fol. 245. |
| De la mollera, fol. 237. | Qualquier fuerte de pescado en caçuela, folio 247. |
| De la anchoua, fol. 237. | Pescados grandes al horno, fol. 248. |
| Del iñudo, o apua, f. 238 | Pescados peqños al horno, fol. 248. |
| Del sampietro, o sardina fol. 238. | Caçuela de pescado salpresado de toda fuerte, fol. 249. |
| De las agujas, fol. 238. | Tellinas guisadas con la concha, o sin ella, fol. 250. |
| Potaje de las agujas, fol. 239. | Del erizo marino, f. 250 |
| Del temera, fol. 239. | De los caracoles, fo. 251 |
| Del agon, fol. 240. | Caracoles purgados, y conseruados, fol. 251. |
| Del persico, fol. 240. | |
| Del liza, o mujos, f. 241. | |
| De los barbos, fol. 241. | |
| Del boliche, fol. 241. | |
| Plato de peces grandes, fol. 241. | |
| Albondiguillas de qualquier fuerte de pesca- | |

- Caracoles fritos, y guisados de muchos modos, F. 251.
- Potajes de caracoles blancos, y pequeños, F. 252.
- Diuersos pescados salados, F. 252.
- Potaje de atun de hijada y toñina, F. 254.
- Salmon cocido, F. 254.
- Arenques blancos, cocidos, salados, y secos, F. 254.
- Agones, sardinas, y anchouas cocidas, F. 255.
- Cefalo salado cocido, F. 255.
- Anguillas saladas cocidas, F. 256.
- Potaje de anguillas grandes saladas, F. 256.
- Luz grande, salado, cocido, F. 256.
- Escudillas de pescado, y otras cosas para quaresma.
- Manjar blanco con pulpa de pescado, F. 257.
- Requeson, y manteca de almédras fingidas, F. 258.
- Escudilla de almidon con leche de almendras, F. 259.
- Escudilla de arroz con leche de almendra, o azeyte, F. 259.
- Escudilla de ferro con lo mismo, F. 260.
- Ginestada, F. 261.
- Cebollada, F. 261.
- Escudilla de calabaca, F. 262.
- Calabaca rellena, F. 262.
- Calabaca frita, F. 263.
- Cortezas de calabacas cocidas, fol. 263.
- Berengenas en caçuela, F. 264.
- Berengenas rellenas, 265.
- Berengenas fritas, f. 266.
- Escudilla de berengenas, 266.
- Plato de berengenas cocidas, F. 266.
- Cebollas enteras en caçuela, F. 267.

- Escudilla de hongos, folio. 267.
- Hongos fritos, f. 268.
- Cimas de tronchos de coles guisadas, folio. 268.
- Espinacas guisadas de muchos modos, fol. 269.
- Escudilla de acelgas, y otras yeruas, f. 270.
- Escudilla de chicoria, folio. 270.
- Escudilla de esparragos fol. 271.
- Escudilla de bisaltos, y otras legumbres, fol. 271.
- Escudilla de garuancos rojos, fol. 271.
- Habas secas cocidas. fol. 272.
- Escudilla de frisoles secos, fol. 272.
- Escudilla de lentejas secas, fol. 273.
- Macarrones cocidos, folio. 273.
- Macarrones fritos en azeyte, fol. 274.
- Sopas de ciruelas passas y otras frutas secas, folio. 274.
- Sopas de uvas passas, fol. 275.
- Sopas de diuersas frutas fol. 275.
- Sopas de diuersas legumbres, fol. 275.
- Sopas de hōgos frescos, F. 276.
- Sopas de criadillas de tierra, fol. 277.
- Capitotada, fol. 277.
- Huevos soruidos, f. 278.
- Huevos a la Francesa, en terrados entre brasas, 279.
- Tortilla de huevos con manteca de vacas, fol. 279.
- Huevos fritos con ramillos de romero. f. 280.
- Huevos duros, cocidos cō māteca de vacas, o azeyte. fol. 280.
- Huevos rellenos cocidos fol. 280.

- Huevos rellenos, arrollados como suplicaciones. f. 281.
- Tortillas dobles. f. 282.
- Torrillas con yeruas picadas, y otras cosas, fol. 282.
- Tortilla en el agua, fol. 282.
- Hiemas de huevo cocidas esparzidas en açucar, fol. 283.
- Huevos cocidos sobre la pala, fol. 283.
- Huevos rebueltos, folio 284.
- Salviata, fol. 284.
- Escudilla de huevos con yeruas, fol. 284.
- Pasteles de varias suertes de pescados, y otras materias para dias de ayuno.*
- Empanada de follo, folio 285.
- Pastel de esturion. folio 286.
- Pastel de follo en caja con bisaltos. fo. 286.
- Pastel de follo en caja con caldillo. fo. 287.
- Pastel de pulpetas de follo rellenas en caja, fol. 287.
- Pastel de la pulpa del follo picada en caja, folio 288.
- Pastel de las ouas, y higa do del follo. fo. 288.
- Empanada de porcelletas, o follos pequeños fol. 289.
- Pastel de porcelletas en caja fo. 289.
- Empanada de ombrina, fol. 289.
- Pastel de ombrina en caja, fol. 289.
- Empanada de atú. f. 290.
- Pastel de atú en caja de diuersas maneras, fol. 290.
- Pastel de robalos enteros, y otros pescados, fol. 291.
- Pastel de alosa entera, y fol. 291.
- Empanada del cefalo, KKK 2 25 folio.

T A B L A.

- fol. 291.
 Empanada de besugo, y pagel, fol. 292.
 Pastel de la pulpa del besugo, y otros pescados. f. 292.
 Pastel del sardo. F. 293.
 Pastel del ignudo. f. 293.
 Pastel del rodauallo. 294.
 Pastel de la raxada. f. 294.
 Pastel de lamprea grande. f. 295.
 Pastel en caja de calamar fol. 296.
 Pastel de tortuga en caja. f. 296.
 Pastel de cangrejos liónes, y langostas en caja. f. 297.
 Pastel de paxaros. f. 298.
 Pastel de ostiones. f. 299.
 Pastel de gongolas, y tellinas en caja. f. 299.
 Pastel de caracoles sin cara. f. 299.
 Pastel de trucha, y carpión. f. 300.
 Pastel del luz grande. F. 300.
 Pastel de tencas rellena, - F. 301.
 Pastel de anguillas grandes en caja. f. 302.
 Pastel de ranas de muchas maneras en caja F. 302.
 Pastel de ranas sin huesos en caja, F. 303.
 Pastel de atun de hijada salado en caja. f. 303.
 Pastel de sardinas, y anchouas. F. 304.
 Pastel de pescados secos f. 304.
 Empanada de saboga. f. 304.
Tortas, tortadas, y tortillones de pescados y otras cosas para Quaresma.
 Costrada del higado, y ouas del sollo. F. 305.
 Tortada del higado, y ouas del sollo. Fo. 306.
 Tortada de la pulpa del sollo. F. 307.
 Costradas de lampreas grandes. F. 308.

Costra:

T A B L A.

- | | |
|---|---|
| Costrada del ignudo. F. 308. | Torta de duraznos. f. 316 |
| Torrada de cágrejos grandes. F. 309. | Torta de yeruas a la Lombarda. F. 316. |
| Costrada de los hostiones. F. 310. | Torta real de piñones almendras, y otras cosas f. 316. |
| Costrada de caracoles sin cascara. F. 311. | Torta real de varias composiciones. f. 317. |
| Torrada de los interiores de la tortuga. f. 311 | Torta real de manjar blanco, fol. 318. |
| Costrada de las anchovas saladas, f. 312. | Torta real de natas de leche. f. 318. |
| Costrada de atun de hijada, y otros pescados salados. F. 312. | Torta real de requeson, queso y çumo de mãçanas. f. 318. |
| Costrada de arenques, y lizas, f. 312. | Torta real blanca. f. 319. |
| <i>Diuerſas maneras de tortas, o costradas de frutas, y legumbres para Quaresma, y cosas de leche a la Italiana</i> | Torta blanca comun. f. 319. |
| La Italiana, fol. 314. | Torta blanca de migajõ de pan. F. 320. |
| Costradas de hõgos. 314 | Torta de leche cõ diuerſas composiciones a la Romana. F. 320. |
| Costradas de turma de tierra. f. 315. | Torta sin maſſa, llamada tarta. F. 321. |
| Costrada de todas ſuer-tes de fruta. F. 315. | Torta verde, F. 321. |
| Torta de mēbrillos. 315. | Torta verde de otro modo. F. 322. |
| | Quesadas a la Ginouella, |

T A B L A.

- Torta de yeruas comunes; fol. 323.
 Torta de calabazas, y cebollas, fol. 323.
 Costradas de setas, folio. 324.
 Costradas de ciruelas pasas, guindas secas, folio, 324.
 Tortas, o hogazas hogaldradas, fo. 325.
 Hogazas simples, folio. 326.
 Caneladas, y maçapanadas. fo. 326.
 Torta de espinacas, y otras yeruas, fol. 327.
 Torta de cardos. f. 327.
 Torta de esparragos. f. 328.
 Torta de bisaltos secos, y otras legumbres, f. 328.
 Torta de garbanços quebrantados, fol. 329.
 Torta de almidon, f. 330.
 Torta de maçapan, y varias composiciones, folio. 330.
 Flaoncillos de pulpas de anguillas frescas, fol. 331.
 Frutas de sartén. f. 331.
 Pasta liquida para buñuelos, y frutas de sartén. f. 332.
 Pasta liquida para diversas tortillas fritas, folio. 332.
 Fruta de sartén con la geringa fol. 333.
 Bizcochos de varias suertes, fol. 334.
 Yelos, y salsas de diversas maneras para dia de carne y Quaresma.
 Yelo con pies de ternera, y carnero, fo. 335.
 Yelo con pies, cabeças de cabrito, y pies, lomos, alas, y piernas de capones. f. 337.
 Yelo de pies de carnero, y de ternera, folio. 338.

T A B L A.

Yelo de quixadas, hozicos, orejas, y pies de puerco, fol. 339.

Yelo de pies, hozicos, y orejas de puercos, y tajadas de carne, folio 340.

Yelo de pescados, yagua fol. 341.

Gelea de membrillos. f. 342.

Salsa galantina, f. 343.

Pebrada en lugar de la salsa precedente, fol. 343.

Salsa de pabo f. 344.

Salsa de passas y otras materias. f. 344.

Salsa de almendras mondados. f. 345.

Ajada con nuezes, y almendras. f. 345.

Nogada. f. 346.

Salsa de çumos de granadas. f. 346.

Salsa de vuas rojas, fol. 346.

Salsa del cuerpo de las dichas vuas. f. 347.

Salsa Real. f. 347.

Salsa de çumo de membrillos, f. 347.

Salsa de çumo de mançanas. f. 348.

Salsa de çumo de naranjas, y limoncillos, folio. 348.

Salsa de agraz fresco, folio. 348.

Salsa verde. f. 349.

Salsa de vuas negras. f. 349.

Môstaça suave. f. 349.

Salsa de membrillos, cõ çumo de naranjas, folio. 350.

Gui das en gelea, folio. 350.

Tratado de cocina para conualecientes, y enjermos, y caldos perfects, y destilados, assi de aues como de carnes.

Caldo perfeto del capõ fol. 351.

Caldo de gallina, o capõ de otro modo, folio. 352.

Cal-

T A B L A.

- Caldo de capon. f. 353.
- Caldo delas sobredichas
aues con diuersas ma-
terias. fol. 353.
- Caldo de capones de su-
stancia reduzido en
yelo, fo. 354.
- Caldo de pollos. fo. 355.
- Caldo de carne de ter-
nera, fol. 356.
- Caldo de coyunturas de
ternera, reduzido a ye-
lo. f. 357
- Caldo sulcido de carne-
ro, fol. 358.
- Caldo singular pata en-
fermos, y debilitados,
fol. 358.
- Torta destilada para en-
fermos. f. 360.
- Pisto de pollos cocidos
en pastel. f. 361.
- Escudilla de assadura de
ternera, o cabrito cõ
pulpas de pecho de ca-
pon. f. 362.
- Perdizes y faysanes su-
dados y estufados. f.
363.
- Albõdiguillas de pech-
de capon. f. 364.
- Albondiguillas de higa-
do, y pulpas de aue
en redaño. f. 365.
- Relleno para enfermos,
fol. 366.
- Potaje de pies de terne-
ra, cabrito, y pollos,
fol. 367.
- Potaje de turmas de cor-
dero, y ternera de le-
che, fol. 368.
- Diuersas maneras de assa-
dos de aues.*
- Auecillas que se pelá en
jutas assadas. f. 369.
- Caçuela de cabrito relle-
na. f. 370.
- Hordiate de ceuada pre-
parada. f. 371.
- Hordiate de ceuada co-
mun, f. 372.
- Diuersos caldillos o
broetes.*
- Broete de caldo de pollo
y yemas de hueuos. f.
373.
- Broete de yeruecillas pi-
cadas

T A B L A.

- cada. f. 374.
 Broete para preñadas. f. 375.
 Escudilla de pan simple para resfriados. f. 376.
 Demigajon de pá. f. 377.
 Manjar blanco cō leche de almendras. f. 378.
 Escudilla de almidon cō leche de almendras, fol. 379.
 Escudilla de arroz cō caldo de aue, fo. 379.
 Escudilla de farro cō caldo de capon. fo. 380.
 Escudilla de farro con leche de almendras. fol. 381.
 Escudilla de leche de cabras, yemas de huevos, y çumo de naranjas, fol. 381.
 Almēdradas para enfermos, fol. 382.
 Almendrada para enfermos muy debilitados fol. 383.
Diversas escudillas de yeruas.
- Escudilla de borrajas cō caldo de aue. f. 384.
 Escudilla de borrajas cō leche de almendras. f. 384.
 Escudilla de acelgas, y otras yeruas con caldo de aue, fo. 385.
 Escudilla de lechugas cō caldo de aue. fo. 386.
 Escudilla de maluas, fo. 386.
 Escudilla de esparragos fol. 387.
 Escudilla de calabças en leche de almēdras fol. 388.
 Pastelillos de paxaros, fol. 389.
 Pastelillos de ternera picada, fol. 389.
 Pastelillos de pulpa de pescados. fo. 390.
 Torta de manjar blanco sin queso, fol. 391.
 Torta de natas de leche fol. 393.
 Torta de mēbrillos sin queso. fol. 392.

T A B L A.

Para hazer diuersas ma-
ueras de conseruas.

Limõ real cubierto. 393

Rosa cõfirada, fol. 393.

Açucar rosado cocido,
fol. 393.

Azahar cubierto. f. 394.

Ciruelas enalmibar. 394

Durazno cubierto. 395.

Carne de limon y bata-
tas. f. 395.

Azahar en azucar. 396.

Berengenas en escaue-
che, fo. 397.

Tronchos de lechugas
f. 398.

Melon en conserua. 398

Cort. za de cidra. f. 399.

Fideos de cidra. f. 399.

Miel colada, rosada de
infusion. f. 400.

Miel rosada. f. 401.

Cidra y patata. f. 401.

Huessos de duraznos. f.
402.

Duiles en conserua. 402

çanahoria encañutada. f.
403.

Tirillas de durazno, y

membrillo. f. 403.

Maçapã decalabaç. 404

Para hazer fartiles. 404.

Conserua de peras mol-
cateles. f. 405.

Conserua de duraznos.
fo 405.

Cõserua de guindas. 405

Conserua de melones di-
ferentes. f. 406.

Letuario de narãjas. 406

Para aprouechar la miel
fol. 407.

Nuezes mo. eãdas diferẽ
tes. 407.

Conserua de calabaças.
fo. 407.

Tirillas de duraznos. fo.
408.

Naranjas verdes. fo. 409.

Para hazer bizcochos. f.
409.

Melindres. f. 409.

Para hazer bollos de ro-
dilla. f. 410.

Para hazer bocados cres-
pos. f. 410.

Maçapan rosado. f. 410.

Carne de membrillo de
lica. 22.

T A B L A.

licada, folio. 410.	Limon cortado. f. 17.
Carne de pera, y membrillo. f. 411.	Açucar rosado. f. 418.
Rayz de escorçonera. f. 411.	Miel çolada. f. 418.
Para hazer rosquillas. f. 412.	Miel rosa la. f. 419.
Para hazer carne de membrillo. 412.	Agrio de cidra. f. 419.
Xalea de membrillos. f. 412.	Miel rosada de çumo. f. 419.
Xalea de guindas. f. 413.	Carne de membrillo blãco. f. 420.
Carne de membrillo. fo. 413.	Buñuelos diferentes. fo. 420.
Nuezes en conserua, fo. 413.	Torta de maçapan. fol. 420.
Zanahoria rallada. 414.	Pastelillos d̃ hueuos. 421.
Quartos de membrillo. fol. 414.	Torta de guindas f. 421.
Maçapã en massa. f. 414.	Torta de requesones. fo. 421.
Massa de rosquetes. fol. 415.	Coraçõ de çanahoria en tirillas. f. 422.
Fruta de sarten. f. 415.	Tixoda la de leche. 422.
Hojuelas de azeyte y vinagre. f. 416.	Carne de durazno, fol. 423.
Guindas en almibar. fo. 416.	Carne colorada. fo. 423.
Limon cubiertos. 416.	Alberchigos en almiuar fo. 423.
Limon de carne. f. 417.	Xalea de agraz, folio. 423.
	Calabaça en tirillas, fol. 423.

